



Aceite de Madrid

Nueva edición de “Cómete Las Ventas”

La Comunidad organizó la IV edición del mercado “Cómete Las Ventas”.



La Comunidad de Madrid apuesta una vez más por la promoción de los alimentos de Madrid y la marca de garantía M Producto Certificado, con el Mercado “Cómete las Ventas”, en su



IV edición y que se celebró el fin de semana del 6 y 7 de septiembre en la plaza de toros de Las Ventas.



En esta edición participaron un total de 80 productores. Por parte de Aceite de Madrid asistieron Recespaña, Aceites Posito, Oleum Laguna, Aceites Fanum y la Aceitera de Arganda.

Además de las casetas de madera, donde poder adquirir y degustar los productos se habilitó un espacio con mesas y sillas donde poder consumir la variada oferta

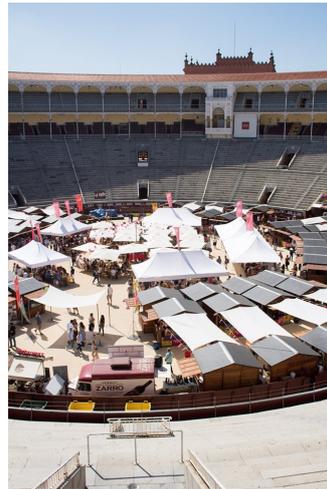
gastronómica de productos locales y a esto hay que añadir las actividades dirigidas a los más pequeños: “El huerto, el reciclado y una mesa divertida” y “Cuentacuentos aventuras en el mercado”, con varios pases, de una hora aproximadamente, a lo largo del fin de semana.



La novedad de esta edición ha sido la ambientación de música en vivo, que nos deleitó con canciones de los 80 y los 90 de 21 a 23 horas.



El objetivo de esta iniciativa es mostrar la enorme variedad de alimentos elaborados o cultivados en la Comunidad de Madrid, animando a los ciudadanos a consumir productos de proximidad, ya que comprando estos productos contribuimos a dinamizar las economías de las zonas rurales de la Comunidad de Madrid



y a generar empleos sostenibles, participando del impulso al desarrollo rural.

La inauguración de esta edición corrió a cargo de la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso que recorrió los distintos puestos junto con la consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Paloma Martín Martín y el director general de agricultura, José Luis Sanz Vicente y los presidentes de las marcas de garantía de la Comunidad de Madrid, como el de Aceite de Madrid, Manuel Morcillo Parés.



En esta apertura del mercado participó la chef Miriam Hernández, embajadora 2019 de la marca M Producto Certificado, que realizó catas dinámicas con productos de proximidad retransmitidas en tiempo real a través de las redes sociales.

Almazaras

- Aceite de Oliva Campo Real S.L. (Campo Real)
- Aceitera de Arganda Sdad. Cooperativa (Arganda del Rey)
- Aceites Naturales de España S.L. (Torremocha del Jarama)
- Cooperativa Aceitera de Tielmes (Tielmes)
- Cooperativa del Campo Santo Cristo (Colmenar de Oreja)
- La Aceitera de La Abuela S.L. (Titulcia)
- Oleum Laguna S.L. (Villacanejos)
- Recespaña Sdad. Cooperativa (Villarejo de Salvanes)
- SAT I 680 Santiago Apóstol (Villa del Prado)
- SAT I 431 San Esteban Protomártir (Cenicientos)
- SAT I 432 Virgen de la Nueva (San Martín de Valdeiglesias)
- SAT I 433 La Peraleña (Perales de Tajuña)
- SAT I 681 Virgen del Rosario (Chinchón)
- SAT 2908 Santa Lucía (Carabaña)
- SAT 4479 Almazara La Concepción (Navalcarnero)
- Sdad. Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanes)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villacanejos)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

Invasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

Nueva edición de “Cómete Las Ventas”.	1
XXXVI edición de Agromadrid	2
Recespaña en el Mercado itinerante en Colmenar Viejo	2
Proyecto acción LEÑOSOST	2
Recolección en el olivar	2
Gestión integrada de plagas	3
Manifestación en Madrid del sector olivarero	3
España, entre los más afectados por los nuevos aranceles de EEUU	3
Próximas convocatorias	4
Presentación de aceites marca de garantía Aceite de Madrid	4

XXXVI edición de Agromadrid



Más de 60 expositores de agroalimentación se dieron cita en la feria Agromadrid de Villarejo de Salvanés.



Desde el viernes 20 hasta el 22 de septiembre tuvo lugar la XXXVI edición de Agromadrid, la feria más antigua de la Comunidad de Madrid.



Como viene siendo habitual Aceite de Madrid compartió un stand con la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas, para exponer y dar a conocer los aceites de Madrid. Por otra parte, también pudimos ver los stands de



las dos almazaras de Villarejo de Salvanés, la Aceitera del Campo y Recespaña.

La inauguración oficial tuvo lugar el viernes 20 de septiembre a cargo del viceseñero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Mariano González Sáez, acompañado por el Alcalde de Villarejo de Salvanés, Jesús Díaz Raboso y el director general de agricultura José Luis Sanz Vicente, entre otras autoridades, que recorrieron el recinto



para saludar a los expositores y ver sus productos.

Recespaña en el Mercado itinerante en Colmenar Viejo

El sábado 19 de octubre se celebró la última edición del Mercado itinerante La Despensa de Madrid en la localidad de Colmenar Viejo.

Después de varios meses y pasar por 19 municipios de la Comunidad de Madrid, la VII edición del mercado itinerante La Despensa de Madrid, concluyó el sábado 19 de octubre en Colmenar Viejo.

Durante estos meses los visitantes han podido conocer directamente de los productores la mejor oferta agroalimentaria de la región, como el Aceite de Madrid, representado en



esta ocasión por la almazara Recespaña, con su variedad de marcas de aceite de oliva virgen extra y ecológico. Estos productos cuentan también con la marca de garantía M Producto Certificado.

Proyecto acción LEÑOSOST

El 17 de octubre tuvo lugar en Chinchón la jornada técnica "Manejo sostenible de suelos en cultivos leñosos".

La jornada de presentación del proyecto, consistió en tres mesas redondas; en la primera de ellas sobre la situación y tendencias de los cultivos leñosos en la Comunidad de Madrid, par-

ticipó Esther Alonso, técnico de ATRIA de UCAM y en la tercera, sobre casos de éxito, Rafael Gómez Toba, presidente de Recespaña.



Recolección en olivar

Estimación del momento óptimo de recolección en olivar.

Para estimar el momento más idóneo para la recolección en nuestro olivar hay que valorar el estado de maduración de los frutos. Para ello tomaremos al azar aceitunas de la parcela de modo que la cantidad sea representativa. Tras mezclar los frutos, seleccionamos 100 a ciegas y los agrupamos según la siguiente escala:

- 0- Piel verde intenso.
- 1- Piel verde amarillento.
- 2- Piel verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto.



- 3- Piel rojiza o morada en más de la mitad del fruto. Final del envero.
- 4- Piel negra y pulpa blanca.
- 5- Piel negra y pulpa morada sin llegar a la mitad de la pulpa.

6- Piel negra y pulpa morada sin llegar al hueso.

Calcularemos el índice de madurez como el sumatorio del número de frutos de cada categoría, dividido todo entre 100. Es decir:

Índice de madurez=

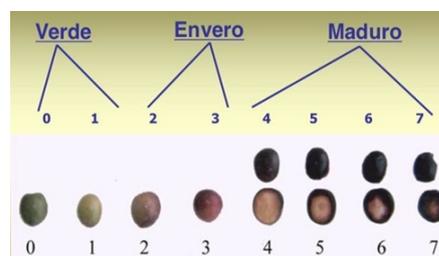
$$(A*0+B*1+C*2+D*3+E*4+f*5+G*6+H*7)/1$$

Siendo A,B,C,D,E,F,G,H el número de frutos de cada categoría

Se estima el momento idóneo para la recolección valores cercanos a 3.5.

Este sistema no será válido para aquellas variedades que no alcanzan el color negro de maduración, por lo que se analizarán distintos parámetros orientativos sobre el momento más adecuado para la recolección. Entre ellos:

- Rendimiento graso total sobre muestra húmeda > 20%
- Rendimiento graso sobre muestra seca > 45%
- Humedad del fruto > 55%



Gestión integrada de plagas

Real Decreto 1311/2012 de 14 de septiembre.

El Real Decreto 1311/2012 de 14 de septiembre tiene por objeto, entre otros, conseguir una reducción de los riesgos y los efectos del uso de los productos fitosanitarios en la salud humana y el medio ambiente, y el fomento de la gestión integrada de plagas y de planteamientos o técnicas alternativas, tales como los métodos no químicos.

Los aspectos más relevantes de la citada norma pueden resumirse en los siguientes puntos:

1.-ASESORAMIENTO EN GESTIÓN INTEGRADA DE PLAGAS:

Los agricultores deben contar con un **técnico asesor** en Gestión Integrada de Plagas que les aconseje cómo llevar a cabo esta GIP en su explotación.

Ya cumplen este requisito aquellos agricultores que, trasladado a nivel de Madrid, pertenezcan a una ATRIA o sean agricultores ecológicos.



La gestión integrada de plagas requerirá un asesoramiento que debe quedar reflejado documentalmente, salvo para los cultivos exentos y los sistemas compatibles (ATRIAs) siendo necesario para ejercer como asesor que sea acreditado como tal por la Comunidad Autónoma y que se inscriba en el sector de "asesoramiento fitosanitario" del Registro Oficial de Productores y Operadores de Medios de Defensa Fitosanitarios.

2.-CUADERNO DE EXPLOTACIÓN:

El Real Decreto 1311/2012 establece en su artículo 16 la obligatoriedad de que, a partir del 1 de enero de 2013, cada explotación agraria mantendrá actualizado un registro de tratamientos fitosanitarios, denominado "cuaderno de explotación", con la información especificada en el Anexo III del citado Real Decreto. El modelo de cuaderno de explotación está disponible en:

<http://www.magrama.gob.es/es/agricultura/temas/sanidadvegetal/productos-fitosanitarios/uso-sostenible-de-productos-fitosanitarios/>

3.-FORMACIÓN EN MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS (CARNET):

Deberán estar en posesión de un carné que acredite conocimientos para ejercer su actividad y de la misma forma que, sólo podrán suministrarse productos fitosanitarios para uso profesional a titulares de un carné que acredite su formación, es decir, para poder comprar productos fitosanitarios será necesario presentar el carné de manipulador de productos fitosanitarios del nivel que corresponda. Todas las operaciones de venta deberán quedar registradas.

- Se regula la manipulación y almacenamiento de los productos fitosanitarios por los usuarios, así como de los envases y restos de los mismos. Puntos de recogida SIGFITO.

- En el Registro Oficial de Productores y Operadores (ROPO) se deberán inscribir tanto las empresas relacionadas con la fabricación y venta de productos fitosanitarios, las empresas de tratamientos, los asesores y los usuarios profesionales.

Para dudas consultar con el técnico de la ATRIA.

Manifestación en Madrid del sector olivarero

El pasado 10 de octubre tuvo lugar en Madrid una manifestación del sector olivarero bajo el lema "Precios justos para un Olivar Vivo".



Miles de personas del sector olivarero, procedentes de Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Aragón, Comunidad Valenciana, Murcia, La Rioja, Cata-

luña y Comunidad de Madrid, convocados por las organizaciones profesionales agrarias ASAJA, COAG y UPA y Cooperativas



Agroalimentarias de España, recorrieron las calles de la capital para exigir una revisión urgente de las normas de regulación del mercado porque las actuales no funcionan y garantizar un futuro digno para las explotaciones.

España, entre los más afectados por los nuevos aranceles de EEUU

Los países más afectados serían Francia, Alemania, España y Reino Unido.

Se impondrán tasas del 25% a ciertos productos agrícolas, entre ellos el aceite de oliva. Estados Unidos importa el 50% del aceite de oliva que se consume fuera de la Unión Europea, por lo que la tasa del 25% tendrá un efecto devastador en el sector.

Estados Unidos es tercer consumidor de aceite de oliva del mundo (320.000 toneladas por año), solo produce un 5% y España es el país del que procede más de la mitad del aceite que importan (160.000 toneladas), seguido de Italia. De dichas exportaciones, 100.000 toneladas son aceites a granel y 60.000 se envían ya envasadas.

España exporta a otros países, como Italia, que vende dicho aceite de oliva a Estados Unidos, por lo que ese aceite también estará afectado en el porcentaje de aceite de oliva español.

El arancel afectará a todo el sector aceitero español, no solo la industria, ya que todo el aceite que Estados Unidos no pueda comprar se va a quedar en España y ese excedente hará que baje el precio del aceite.

Además, si Estados Unidos cambia nuestros aceites por los de Grecia, Túnez, Italia o Portugal, estos perderán el principio de oportunidad y cederán algo de margen, es decir, se apreciarán más esos que los nuestros, por lo que bajarán los precios de los aceites españoles.

Las 100.000 toneladas de aceite a granel que exporta España, no se verán afectadas por la tasa por lo que seguiremos siendo líderes en exportación, pero el valor añadido se quedará allí. Una empresa americana va a poderse beneficiar de una materia prima barata, sin arancel.

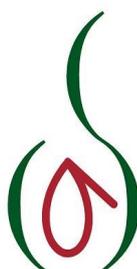
Esto es un problema político y la solución debe ser política, entre Estados Unidos y la Unión Europea.

Boletín de noticias

ACEITE DE MADRID
C/ Jordán 8 bajo interior
28010 MADRID

Teléfono: 91 554 80 36
Fax: 91 445 93 79
Correo: info@aceitedemadrid.com

Estamos en
www.aceitedemadrid.com
www.facebook.com/AceiteDeMadrid



Próximas convocatorias

Mercado "Madrid cultiva y produce"

2 de noviembre de 2.019
7 de diciembre de 2.019
Cámara Agraria de Madrid
Pº Puerta del Ángel 4, CASA DE CAMPO
De 10 a 15 horas

Mercado "Madrid Productores"

30 de noviembre y 1 de diciembre de 2.019
25 y 26 de enero de 2.020
Plaza Central de MATADERO MADRID
Paseo de la Chopera 14
Sábados de 11 a 19 horas
Domingos de 11 a 17 horas

Mercado "Madrid Productores" Planetario

Tercer domingo de cada mes
17 de noviembre de 2.019
15 de diciembre de 2.019
Cubiertas Avda. del Planetario esquina a C/ Meneses
Horario de 10 a 16 h

Formación Agraria IMIDRA

Bienestar animal en transporte. 20 h., Colmenar Viejo 11-15 nov.
Aplicación y manejo de fitosanitarios (nivel básico). 25 h., Chinchón 4-8 nov.
Aplicación y manejo de fitosanitarios (Nivel cualificado, presencial). 60 h.,
Robledo de Chavela, 4-19 nov.
Contabilidad y fiscalidad agraria. 50 h., Villa del Prado, 4-15 nov.
Injerto y poda del viñedo. 20 h., "El Socorro", Colmenar de Oreja. 25-29 nov.
Plazos de solicitud abiertos hasta 7 días hábiles antes del inicio de cada curso.
www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/cursostransferencia

Presentación de aceites marca de garantía Aceite de Madrid



Fecha: 6 de noviembre

Hora: 12, 30 horas

Lugar: Centro de Innovación
Gastronómica. Espacio Platea
C/ Goya 5-7, 28001 MADRID

Presentación de los aceites con Marca de Garantía Aceite de Madrid certificados en esta campaña.

Showcooking a cargo de la chef Miriam Hernández, embajadora de la Marca de Garantía M Producto Certificado 2.019, que ofrecerá tres tapas distintas para mostrar las diferentes técnicas, texturas y posibilidades de nuestros aceites de oliva virgen extra madrileños.



"Posito", de la Aceitera del Campo Sociedad Coop., Villarejo de Salvenés.



"Mantua Carpetana", de la Aceitera de la Abuela S.L., Titulcia.



"Oro Madrid" de la SAT Santiago Apóstol, Villa del Prado.

