El Ejecutivo autonómico estrenó en abril de 2023 este sello de garantía tras su concesión por la Unión Europea

La Denominación de Origen Protegido Aceite de Madrid, reconocida con 18 premios internacionales esta campaña

- Son siete medallas de oro, nueve de plata y dos de bronce, a diez de las 13 marcas que forman parte de esta figura de certificación
- Además, una de las elaboraciones se encuentra entre las 100 mejores del mundo según la prestigiosa guía EVOOLEUM 2025

19 de junio de 2025.- La Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid ha recibido 18 premios internacionales durante la campaña 2024-2025. Se trata de la segunda de este sello de garantía, que estrenó el Ejecutivo autonómico tras su concesión por la Unión Europea en abril de 2023.

Se trata de siete medallas de oro, nueve de plata y dos de bronce, entre diez de las 13 marcas que forman parte de esta figura, avalada por estrictos controles de certificación, con una producción trazable que da cuenta al consumidor de ser un producto excelente del olivo a la mesa.

Las premiadas con tres medallas han sido *Alma de Laguna*, de Vinos y Aceites Laguna de Villaconejos, con dos oros en Berlín GOOA y en Canada IOOC, y plata en EVO IOOC 2025 de Italia; *Molino de Titulcia*, de la Aceitera de la Abuela (Titulcia), con un oro en EVO IOOC 2025 de Italia y dos platas en IOOC 2025 de China y en Olive Japan IOOC; y *Frutos Verdes de Pósito*, de la Cooperativa Aceitera del Campo de Villarejo de Salvanés, con un oro en London IOOC, una plata en Olive Japan IOOC y bronce en Berlin GOOA.

Por su parte, han recibido dos *Aljamo*, de la Cooperativa Aceitera de Arganda, oro en el Berlín GOOA y plata en EVO IOOC 2025 de Italia; y *1955 La Peraleña*, de La Peraleña SCM de Perales de Tajuña, con dos platas en China IOOC 2’25 y Canada IOOC.

En cuanto a las galardonadas con una medalla, son *Apis* Aurelia, de la Cooperativa del Campo Santo Cristo de Colmenar de Oreja, oro en London IOOC; *La Lebrera*, de la Cooperativa Virgen de la Oliva de Valdilecha y *Valleherboso*, de RECESPAÑA SCM de Villarejo de Salvanés, plata en London IOOC y Canada IOOC, respectivamente, y *Thermeda Oleum*, de la Cooperativa Aceitera de Tielmes, bronce en China IOOC 2025.

Las muestras participantes se presentan de forma anónima a los diversos concursos fuera de España, donde se lleva a cabo una cata organoléptica a ciegas, realizada por un jurado de expertos.

UN ACEITE MADRILEÑO, ENTRE LOS 100 MEJORES DEL MUNDO

Las elaboraciones de la DOP Aceite de Madrid se caracterizan por su sabor único e intensidad aromática, con unas particularidades provenientes fundamentalmente de las variedades cornicabra, castellana y manzanilla cacereña, y una menor aportación de carrasqueña, gordal, asperilla o redondilla. Entre las distinciones, se encuentra la inclusión entre los 100 aceites mejores del mundo de *Ó de Oleum*, de Oleum Laguna de Blas de Villaconejos, según la prestigiosa guía EVOOLEUM 2025. Esta misma marca ha obtenido también un oro en ECOTRAMA 2025.

Además, este mismo año, el Gobierno regional ha recibido el Premio a la Excelencia 2025 de la World Olive Oil Exhibition (WOOE). Esta feria, que congrega a representantes internacionales, ha reconocido la singularización estratégica del territorio para la DOP y sus diferentes AOVE, que se caracterizan por su sabor único e intensidad aromática.