

Estará aprobado antes del inicio de la campaña del próximo año, para reforzar los controles ante el aumento de su valor y los robos en las cosechas

La Comunidad de Madrid prepara un decreto para garantizar la trazabilidad de las aceitunas en la producción de su aceite

- Será un sistema obligatorio de seguimiento de los movimientos para su transporte, desde la recolección hasta la llegada al centro de transformación o almacenaje
- En los últimos cinco años, la región ha aumentado un 1,8% la superficie dedicada al olivar
- En la anterior campaña se produjeron 34.000 litros de aceite con Denominación de Origen Protegida, cerca del 110% más que en la primera con esta figura de calidad

4 de diciembre de 2025.- La Comunidad de Madrid prepara un proyecto de decreto para garantizar la trazabilidad del aceite que se produce en la región, mediante un sistema obligatorio de seguimiento de los movimientos de las aceitunas durante su transporte, desde su recolección hasta la llegada al centro de transformación o almacenaje.

Esta medida responde a la necesidad de reforzar los controles ante el aumento del valor del aceite de oliva y los robos que se producen en las cosechas, protegiendo de este modo a los agricultores. Los titulares de explotaciones oleícolas deberán estar inscritos en el Sistema de Información de Explotaciones Agrarias (SIEA) y registrar entradas y salidas de las aceitunas. Así, ante cualquier incidencia, se podrá identificar su procedencia y determinar responsabilidades.

El proyecto, sometido a consulta pública del 3 al 23 de octubre pasado, no ha recibido ninguna alegación ni observación, por lo que continúa su tramitación. Se prevé que esté aprobado antes de la próxima campaña 2026/2027, y que sea un instrumento de utilidad para velar por la propiedad de los frutos, además de fomentar el consumo de este alimento, básico para una dieta saludable.

La región ha aumentado la superficie destinada al olivar en un 1,8% desde 2019, pasando de 29.425 hectáreas en 2019 a 29.959 en 2024. De ellas, 20.000 se destinan a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid que, en poco más de dos años de historia, ya ha conseguido aglutinar 13 marcas y 13 almazaras.



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

Este martes comenzó la campaña oleícola 2025/2026, que pondrá en el mercado nuevos productos avalados por la DOP y cuya calidad se espera que sea muy alta, gracias al buen estado de salud de la aceituna. En la anterior, 2024/2025 se produjeron 34.000 litros de aceite (casi 110% más que en la primera, con 16.204).

La DOP Aceite de Madrid, reconocida en abril de 2023 por la Unión Europea, ha obtenido ya 18 premios internacionales, en Canadá, Reino Unido, Alemania, Italia, Israel, China y Japón. Su buen sabor y propiedades proceden de la combinación de diferentes variedades cuidadosamente estudiadas en el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).