

Almazaras de la
Comunidad de Madrid

- Aceite de Oliva Campo Real S.L. (Campo Real)
- Aceitera de Arganda Sdad. Cooperativa (Arganda del Rey)
- Aceites Naturales de España S.L. (Tielmes)
- Aceites Torres S.L. (Torres de la Alameda)
- Agroalimentaria Torremocha (Torremocha del Jarama)
- Cooperativa Aceitera de Tielmes (Tielmes)
- Cooperativa del Campo Santo Cristo (Colmenar de Oreja)
- La Aceitera de La Abuela (Titulcia)
- Recespaña Sdad. Cooperativa (Villarejo de Salvanés)
- SAT 1680 Santiago Apóstol (Villa del Prado)
- SAT 1431 San Esteban Protomártir (Cenicientos)
- SAT 1432 Virgen de la Nueva (San Martín de Valdeiglesias)
- SAT 1433 La Peraleña (Perales de Tajuña)
- SAT 1681 Virgen del Rosario (Chinchón)
- SAT 2908 Santa Lucía (Carabaña)
- SAT 4478 Almazara La Concepción (Navalcarnero)
- Sdad. Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanés)
- Vega Carabaña S.L. (Carabaña)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villacanejos)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

La Comunidad difunde la alta calidad de los alimentos de Madrid

La presidenta regional, Esperanza Aguirre firmó el día 27 de enero un convenio con el grupo VIPS para fomentar el consumo de alimentos de Madrid.

En este acto que tuvo lugar en el Restaurante Teatríz, la presidenta Esperanza Aguirre, estuvo acompañada por la consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Ana Isabel Mariño, que señaló que gracias a este acuerdo "se promoverá una alimentación más saludable entre los madrileños".



Plácido Arango, presidente ejecutivo del grupo VIPS, Esperanza Aguirre, presidenta de la Comunidad de Madrid y Ana Isabel Mariño, consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio.

La Comunidad trabaja para fomentar el consumo de los alimentos de calidad que se producen en la región, y en esta política de promoción se incluye este convenio firmado con el grupo VIPS, grupo que cuenta con una extraordinaria presencia en Madrid, con 232 establecimientos.

La Comunidad, a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), podrá a su disposición sus proyectos de innovación gastronómica, sus científicos y personal cualificado, los laboratorios especializa-

dos en investigación y sus fincas experimentales, para que puedan aplicarlos a sus platos.

Así, el IMIDRA hará participe al Grupo VIPS de sus investigaciones y análisis sobre productos y forma de cocinado, colaborará en la formación de su personal y ofrecerá material divulgativo para sus clientes.



Bodegón de aceites de la Comunidad de Madrid

En palabras de la Presidenta, "poniendo en común medios, instalaciones y conocimientos se inicia una colaboración por un periodo de cuatro años, que va a resultar muy beneficiosa para ambas partes".

En el acto hubo una degustación de tapas elaboradas con productos madrileños.



La presidenta Esperanza Aguirre, entre José Cabrera y Mónica Álvarez de la almazara Vega Carabaña.

Como señaló la Presidenta, "Madrid cuenta con unos productos agroalimentarios de

primera calidad, fruto del buen hacer de nuestros agricultores y ganaderos" y que conforman una oferta muy diversa con la excelencia como nota común, desde los vinos de la Denominación de Origen pasando por los aceites, el anís de Chinchón, la carne y la miel de la Sierra de Guadarrama, el queso de oveja o las aceitunas de Campo Real, la industria agroalimentaria cuenta en Madrid con cerca de 1.500 empresas que dan empleo a más de 20.000 personas.



Juan José Cerrón, Director General del Medio Ambiente y Jesús Pérez, Director del CR Aceite de Madrid.

Exposición fotográfica
"Madrid laboratorio abierto"

Exposición de fotografías del IMIDRA.

El 3 de febrero a las 12,00 horas, la consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Ana Isabel Mariño, inaugura la exposición fotográfica "Madrid laboratorio abierto", compuesta por 50 fotografías ilustrativas de la actividad científica, experimental y de innovación del IMIDRA, para los sectores agrícola, ganadero y medioambiental de la Comunidad de Madrid. Estará durante un mes en el Intercambiador de

Contenido:

La Comunidad difunde la alta calidad de los alimentos de Madrid.	1
Exposición fotográfica "Madrid laboratorio abierto"	1
Nuevas normas de comercialización del aceite de oliva.	2
Día de Mercado "Madrid cultiva y produce".	2
Enfermedades y tratamientos del olivo: Acaiosis o sarna.	2
Producción de aceite en la Comunidad de Madrid.	3

Nuevas normas de comercialización del aceite de oliva

El 14 de enero se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento (CE) nº 29/2012 sobre las normas de Comercialización del Aceite de Oliva.

Este Reglamento consiste esencialmente en la "codificación" del anterior Reglamento(CE) 1019/2012 que había sufrido importantes modificaciones. Entra en vigor a partir del 25 de enero, quedando derogado el 1019/2002.

Básicamente se introducen 2 modificaciones que no se recogían en el 1019/2002:

- En la designación del origen (obligatorio para el Virgen y Virgen Extra), sustituye la mención "Comunitario" que aparecía en reglamento 1019/2002 por la mención "Unión Europea". Por tanto, en las nuevas etiquetas que mencionen que el aceite tiene como origen países de la Unión Europea, ya no podrá aparecer la mención "comunitario" sino la mención "Unión Europea" o "Unión". Para los aceites envasados en que aparece la denominación "comunitario", el reglamento establece que todos los productos que se hayan fabricado y etiquetado legalmente en la Unión o se hayan importado legalmente a ella y despachado a libre práctica antes del 1 de julio de 2012,

podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

- Los productos vendidos bajo marcas cuyo registro haya sido solicitado a más tardar el 1 de marzo de 2008 y que contengan al menos uno de los términos contemplados en la terminología opcional para el etiquetado establecida por el método del panel-test del COI ("intenso", "medio", "ligero", "equilibrado", "aceite dulce"), no deberán ajustarse a las exigencias establecidas de que "las indicaciones de las características organolépticas que hagan referencias al sabor o al olor únicamente podrán figurar en los aceites de oliva Virgen y Virgen Extra", hasta el 1 de noviembre de 2012. En el reglamento 1019/2002, la fecha establecida era hasta el 1 de noviembre de 2011. Con esta medida vamos a evitar la confusión a la que el consumidor se ve sometido.

Otra cuestión es la posible obligada mención de la Información Nutricional. Consultado el Ministerio, ha manifestado que la interpretación sobre la obligatoriedad de esa mención, aún está pendiente, con lo que dan un plazo de 5 años hasta la resolución de la interpretación.

Día de Mercado "Madrid cultiva y produce"



Después del descanso del mes de enero, el próximo sábado 4 de febrero vuelve el **Día de Mercado**, en su horario habitual, de 10 a 15 horas.

En esta ocasión, se hará un homenaje a la celebración de la fiesta de la matanza. Desde los municipios de la Sierra Norte, nos van a acercar a la matanza del cerdo y tendremos la posibilidad de degustar los lomos y las costillas del cerdo directamente braseadas en parrilla, con un buen pan de pueblo, también podremos conocer y manipular la máquina especial que se utiliza para la operación de embutir las morcillas y los chorizos.

En este mercado se pueden adquirir todo tipo de produc-

tos del campo de Madrid y también otros productos elaborados en Madrid. Entre estos productos están nuestros aceites de oliva. Se puede elegir entre los aceites de 5 de las almazaras de la Comunidad de Madrid: **Santiago Apóstol** de Villa del Prado, **Aceite de Oliva Campo Real** de Campo Real, **Agroalimentaria Torremocha** de Torremocha del Jarama y las Cooperativas **Aceitera del Campo** y **Recespaña** de Villarejo de Salvanés. Un aceite de Madrid de tres zonas distintas de nuestra Comunidad, la zona sureste, donde se concentra la mayor parte de la producción de aceite de oliva de la Comunidad de Madrid, la zona sur este y la zona norte.

Enfermedades y tratamientos del olivo

Acariosis o sarna *Aceria oleae*.

Son ácaros muy pequeños (0.1-0.35 mm) de colores claros con muchas generaciones al año, que pueden durar de 10 a 15 días.

El mayor número de ácaros se encuentra a finales de primavera y a primeros de verano, principalmente en hojas tiernas, inflorescencias y yemas. Están activos todo el año pero incrementan su actividad en primavera pasando a las inflorescencias donde comen flores y frutos recién cuajados.

En las hojas tiernas aparecen deformaciones como hinchazones, que en

las hojas adultas se traducen en caída de pelos en el envés y aparición de calvas verde-amarillentas en los abultamientos.

Si la población de ácaros es alta, hay aborto de flores y deformación de frutos.

Solo con poblaciones altas se recomiendan tratamientos en floración-fruto con acaricidas específicos o utilizando aplicaciones contra *Prays* en flor.

Cuando se vayan a realizar nuevas plantaciones se deben utilizar plantones que procedan de viveros sin síntomas de ácaros y nunca de plantas obtenidas de calles de olivos adultos que puedan estar contaminados de ácaros, cochinillas, verticilosis, etc.

SE RECOMIENDA CONSULTAR CON EL TÉCNICO DE LA ATRIA. ESPECIAL ATENCIÓN EN LOS OLIVARES DE CULTIVO ECOLÓGICO.



Abultamiento en envés



Daños en fruto

Boletín de noticias**ACEITE DE MADRID**

Dirección: C/ Jordán 8 bajo interior
28010 MADRID

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



Estamos en
www.aceitedemadrid.com

Producción de aceite en la Comunidad de Madrid

Los datos de aceituna molturada y aceite obtenido en la Comunidad de Madrid se presentan en la siguiente tabla para las últimas seis campañas. Desde la fecha (2005) del estudio de molturación de variedades hasta el año 2011 se han producido algunos cambios en las almazaras madrileñas.

El número de almazaras inscritas en el registro es prácticamente el mismo –de 19 a 20–, pero algunas de las almazaras operativas en el estudio realizado en el año 2005 han dejado de producir, y otras siguen produciendo pero con un cambio de nombre.

La industria agroalimentaria aceitera de la Comunidad de Madrid está especialmente ligada al medio rural donde se desarrolla el cultivo. Ninguna de las almazaras de Madrid está ubicada fuera de las zonas de producción y

solamente dos se encuentran en municipios de más de 10.000 habitantes. Las almazaras madrileñas son industrias de pequeña dimensión donde el peso de las entidades asociativas agrarias es muy significativo. Así, 13 son cooperativas o SAT y 7 son sociedades mercantiles.

De acuerdo con los datos de producción, el 75% de la misma está concentrada en las agrupaciones de productores agrarios, mientras que el 25% restante corresponde a sociedades mercantiles o personas físicas. En cuanto a la ya referida dimensión de estas industrias, 7 almazaras producen menos de 50 t de aceite de oliva virgen, 3 entre 50 y 100 t y 7 entre 100 y 200 t, 2 entre 200 y 500 t y solamente una de ellas sobrepasa las 1.000 t, y produce más del 40% del aceite de la Comunidad de Madrid.

El sistema de extracción más generalizado es el de dos fases. De las veinte almazaras madrileñas, diecisiete trabajan en dos fases, dos en tres fases y solamente una en sistema tradicional.

Fuente: “Madrid, virgen extra”, editado por el IMIDRA

ACEITUNA MOLTURADA Y ACEITE OBTENIDO POR CAMPANA (COMUNIDAD DE MADRID)												
CAMPANA												
ALMAZARA	2005 a 2006		2006 a 2007		2007 a 2008		2008 a 2009		2009 a 2010		2010/2011 Datos a 26/02/2011	
	Acetuna Transformada (Kg)	Aceite Obtenido (Kg)	Acetuna Transformada (Kg)	Aceite Obtenido (Kg)	Acetuna Transformada (Kg)	Aceite Obtenido (Kg)	Acetuna Transformada (Kg)	Aceite Obtenido (Kg)	Acetuna Transformada (Kg)	Aceite Obtenido (Kg)	Acetuna Transformada (Kg)	Aceite Obtenido (Kg)
TOTAL	16.591.473	3.980.872	9.344.449	1.967.462	23.414.721	5.172.686	7.950.931	1.746.046	12.058.510	2.850.936	17.418.755	3.912.384
ALMAZARA	20		20		19		19		19		20	

Fuente: Área de Industrias Agroalimentarias, DG de Medio Ambiente. Comunidad de Madrid