

El Consejo de Gobierno ha dado luz verde hoy a la norma que refuerza la seguridad alimentaria del producto y previene prácticas fraudulentas

La Comunidad de Madrid aprueba un nuevo decreto para garantizar la trazabilidad de las aceitunas desde su recolección hasta su consumo

- Acredita el control del alimento desde el campo hasta su entrada en las almazaras y centros de almacenamiento y establece la obligación de documentar todo el recorrido
- Asegura a los dueños de las explotaciones agrarias que únicamente serán admitidas para la producción de aceite aquellas que cuenten con un certificado

6 de mayo de 2026.- El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid ha aprobado hoy un nuevo decreto para garantizar la trazabilidad de las aceitunas desde su recolección hasta su consumo, reforzar la seguridad alimentaria y prevenir prácticas fraudulentas. Esta iniciativa de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior responde a los retos actuales del sector olivarero y asegura el cumplimiento de la normativa estatal y europea vigente. El Ejecutivo autonómico prevé su entrada en vigor a finales de este mes.

Así, el texto garantiza el control del producto desde el campo hasta su llegada a las almazaras y centros de almacenamiento. Para ello, establece la obligación de documentar todo el recorrido hasta su transformación. Asimismo, cada partida de este alimento deberá ir acompañada de un *cuaderno de trazabilidad*, que permitirá conocer su procedencia y tránsito.

El nuevo decreto tiene entre sus objetivos mejorar la transparencia del sector y proteger a los agricultores frente al incremento de robos registrado en los últimos años. En este sentido, asegura a los dueños de las explotaciones agrarias que únicamente serán admitidas para la producción de aceite aquellas aceitunas que cuenten con un certificado de trazabilidad.

La región ha incrementado la superficie dedicada al olivar cerca de un 2% desde 2019, al pasar de 29.425 hectáreas ese año a 29.974 en 2025. De ellas, unas 20.000 corresponden a la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid (DOP), que, en poco más de dos años de trayectoria, ha logrado reunir ya 15 marcas y 13 almazaras.



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

Actualmente se está desarrollando la campaña oleícola 2025/26, 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, la 2024/25, se produjeron 34.000 litros de aceite, casi un 110% más que en la primera, que alcanzó los 16.204 litros.