

Hoy se ha hecho un balance para conocer las actuaciones y reconocimientos recibidos por este sello de garantía, concedido por la Unión Europea en 2023

La Comunidad de Madrid recibe 36 premios nacionales e internacionales que avalan la calidad de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid

- Los galardones se han obtenido en las tres campañas que el Ejecutivo autonómico ha realizado de este producto
- Las muestras se presentan de forma anónima a las catas a ciegas que realizan jurados de expertos

9 de julio de 2026.- La Comunidad de Madrid ha recibido hasta el momento 36 premios nacionales e internacionales que avalan la calidad de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceites de Madrid, desde que este sello fue concedido por la Unión Europea en abril de 2023. Hoy se ha realizado un balance para conocer las actuaciones y reconocimientos recibidos por esta figura, donde se han puesto en valor estos productos que se elaboran en la región.

Así, en 2023-2024 se lograron dos galardones para el aceite Ó de Óleum Laguna, mientras que en la de 2024-2025 fueron un total de 20, entre los que destacaron tres a Molino de Titulcia y otros tres para Alma de Laguna. Además, el año pasado el Ejecutivo autonómico recibió el Premio a la Excelencia 2025 de la *World Olive Oil Exhibition* (WOOE) celebrada en la capital, por la singularidad estratégica del territorio para la DOP madrileña y los diferentes aceites de oliva virgen extra (AOVE).

A lo largo de la actual campaña se han logrado 14 reconocimientos, –cinco oros, cinco platas, tres bronces y una mención–, que se han repartido entre cinco de las 13 almazaras que actualmente trabajan con esta figura de calidad y que suman 15 marcas comercializadas. Estas han sido Óleum Laguna, con cinco galardones, Recespaña con cuatro, Aceitera de la Abuela y Aceites Posito suman dos cada uno y Santo Cristo, uno.

Las muestras participantes se presentan de forma anónima en los diversos concursos nacionales o internacionales, donde se lleva a cabo una cata a ciegas, realizada por jurados de expertos. Entre los certámenes en los que han participado se incluyen el *Athena International Extra Virgin Olive Oil Competition*, celebrado en Grecia; *Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition*, de Estados Unidos; los *Paris Quality Awards*, de Francia; la

Internacional Extra Virgin Olive Oil Competition (IOOC), celebrada en China, o la Olio Award de Feinschmecker, que tiene lugar en Alemania.

PRODUCTOS CON SABOR ÚNICO E INTENSIDAD AROMÁTICA

Las elaboraciones de esta DOP 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. Además, el pasado mayo, el Gobierno regional puso en marcha un decreto con medidas específicas para garantizar la trazabilidad de las aceitunas, reforzar la seguridad alimentaria y prevenir prácticas fraudulentas.

Desde 2019, el Ejecutivo autonómico ha aumentado la superficie destinada al olivar cerca de un 2%, pasando de 29.425 hectáreas ese año a 29.974 en 2025. De ellas, 20.000 se destinan a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid.