



AYUNTAMIENTO DE NAVALCARNERO

MOCIÓN QUE PRESENTA VECINOS POR NAVALCARNERO Y EL GRUPO MUNICIPAL SOCIALISTA PARA SU CONSIDERACIÓN, DEBATE, Y EN SU CASO, POSTERIOR APROBACIÓN POR EL PLENO DEL AYUNTAMIENTO DE NAVALCARNERO

Juan Santos Benito Rodríguez, Portavoz de Vecinos por Navalcarnero en el Ayuntamiento de Navalcarnero, y Juan Luis Juárez Saavedra en su condición de Portavoz del Grupo Municipal Socialista en el Ayuntamiento de Navalcarnero, al amparo de las atribuciones conferidas al efecto según la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local y en Real Decreto 2568/1986, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales, elevan al Pleno de la Corporación, para su debate, y en su caso, aprobación, la siguiente MOCIÓN

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

En la Comunidad de Madrid existen en torno a unas 24.850 hectáreas dedicadas al cultivo del olivar, repartidas en casi un centenar de municipios, lo que aglutina el trabajo de más de 4.000 agricultores madrileños repartidos en 18 almazaras, 7 de las cuales fabrican únicamente aceite ecológico. No obstante, las zonas principales se concentran en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental.

El olivar en nuestra región viene produciendo alrededor de 4.000 toneladas anuales de aceite de oliva, dependiendo siempre de las condiciones climáticas que se producen cada año.

En la Comunidad de Madrid, la aceituna más característica es la variedad cornicabra, si bien, existen otras variedades como la arbequina y la manzanilla. En cualquier caso, las características especiales de la variedad cornicabra otorga al aceite madrileño un color amarillo intenso, un aroma limpio y un frutado medio-alto, cuyo resultado final se traduce en un aceite de oliva virgen extra 100% de Madrid (AOVE).

De todos los aceites, se destaca la calidad del aceite madrileño, y, por supuesto, el esfuerzo de los olivereros y productores para conservar dicha calidad, identificada bajo la marca de "garantía Aceite de Madrid". Este sello certifica que se trata de un aceite de oliva de calidad virgen extra, obtenido exclusivamente mediante procedimientos mecánicos para obtener un aceite de acidez máxima de 0,8 grados con aceitunas cultivadas en un centenar de municipios de la Comunidad de Madrid, tanto de las variedades mayoritarias (cornicabra y manzanilla), como de las minoritarias (verdeja, carrasqueña, picual y gordal).



AYUNTAMIENTO DE NAVALCARNERO

El aceite de la Comunidad de Madrid también encuentra el distintivo “M Producto Certificado”. Con este sello, lo que se busca es garantizar el origen y la calidad de los productos elaborados en Madrid, en el caso que nos ocupa, del aceite de oliva madrileño. Los valores que este distintivo representan son el esmero, el cuidado y el respeto al cultivo y al entorno, además de su elaboración artesanal.

Estos antecedentes, llevaron en su momento a los productores de aceite de oliva de Madrid a intentar conseguir la Denominación de Origen Aceite de Madrid, cuyo distintivo, sumado a los anteriores, garantizaría la calidad existente en el oro líquido de la capital.

Estos trabajos para conseguir la distinción de Denominación de Origen de Aceite de Madrid fueron iniciados por el Gobierno Regional, junto al Consejo Regulador Denominación de Origen Aceite de Madrid, en octubre de 2019, para, supuestamente, premiar el esfuerzo de los oliveros y productores, así como la calidad de este alimento de proximidad que ya trasciende fronteras.

En abril de 2023 la Comunidad de Madrid publicó el logro obtenido, en tanto que el Aceite de Madrid había obtenido el reconocimiento de la Comisión Europea como producto Denominación de Origen Protegida (DOP).

Recientemente hemos conocido por la prensa que 13 de las 18 almazaras de la Comunidad de Madrid, con un total de 10 marcas de aceite, se están comercializando por primera vez bajo el sello de Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid (DOP), que proceden de 8 municipios:

- a) Por parte de la comarca La Campiña: Arganda del Rey y Valdilecha.
- b) Por parte de la comarca Las Vegas: Carabaña, Colmenar de Oreja, Tielmes, Titulcia, Villaconejos y Villarejo de Salván.

Con los datos encima de la mesa, queda puesto de manifiesto que el Gobierno Regional ha sido incapaz, no ha querido o no ha sabido defender los intereses de miles de oliveros y productores de Aceite de Madrid, sin que haya existido una información transparente y detallada de todo el proceso por parte de la Administración Regional.

Muchos municipios madrileños que cuentan con olivos centenarios que han sido cuidados por muchas generaciones han sido excluidos a la hora de obtener el distintivo de Denominación de Origen.

Ningún municipio de la comarca Suroccidental ha conseguido el mencionado distintivo de Denominación de Origen. Municipios como Cenicientos, San Martín de

NOMBRE: JUAN SANTOS BENITO RODRIGUEZ
JUAN LUIS JUAREZ SAAVEDRA
PUESTO DE TRABAJO:
CONCEJAL
CONCEJAL
FECHA DE FIRMA:
17/04/2024
17/04/2024
HASH DEL CERTIFICADO:
86267E8D757F89CFCF1EE9CA84671710CA4EFC48F
19C668D7E0CEAD91823A7EE94669AB550129158A
Firmado Digitalmente en el Ayuntamiento de Navalcarnero - <https://sede.navalcarnero.es> - Código Seguro de Verificación: 28600IDOC20ADF5E5CB25A0EB4E96



AYUNTAMIENTO DE NAVALCARNERO

Valdeiglesias, Villa del Prado y Navalcarnero cuentan con almazaras que han ido mejorando sus instalaciones para obtener un mejor tratamiento de la aceituna y obtener un aceite de mayor calidad. Además, en la campaña de 2023 se han molturado cerca de un millón y medio de kilos de aceitunas en los municipios de la zona suroeste, pero ninguno de ellos estará incluido dentro de la Denominación de Origen Protegida "Aceite de Madrid".

Resulta necesario e imprescindible impulsar por parte del Gobierno Regional de la Comunidad de Madrid, en estrecha colaboración con el Consejo Regulador del Aceite de Madrid y los olivaderos y productores de la zona suroeste (en la que está encuadrado el municipio de Navalcarnero), la ampliación de la Denominación de Origen Aceite de Madrid con más municipios que cuentan con producción olivarera y que tienen prácticamente las mismas características que las zonas agraciadas de La Campiña y Las Vegas con el distintivo D.O. Aceite de Madrid.

En virtud de cuanto antecede, se somete al Ayuntamiento Pleno para su consideración, debate, y en su caso, aprobación la siguiente MOCIÓN

PRIMERO.- Instar al Gobierno Regional y a su Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, a la realización de cuantos trámites sean pertinentes para conseguir el otorgamiento de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid a todos aquellos municipios que cuentan con olivos y llevan a cabo todas las labores propias para el cuidado de los mismos, manteniendo nuestro entorno natural y obteniendo un rendimiento con un aceite de gran calidad cada vez más valorado en el mercado, como es el caso del municipio de Navalcarnero, entre otros.

SEGUNDO.- Dar traslado de la presente moción y poner en conocimiento del Consejo Regulador de Aceite de Madrid, la necesidad de ampliar la actual Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid a todos aquellos municipios que cumplan con los requisitos establecidos, entre los que se encuentra el municipio de Navalcarnero, previa la tramitación necesaria para que se lleve a puro efecto.

TERCERO.- Dar difusión de la presente moción a través de todos los medios disponibles por parte del Ayuntamiento de Navalcarnero.

Navalcarnero a la fecha de la firma digital.

Vecinos por Navalcarnero

Juan Santos Benito Rodríguez

Grupo Municipal Socialista

Juan Luis Juárez Saavedra

FECHA DE FIRMA: 17/04/2024
HASH DEL CERTIFICADO: 88920E607579B9CF91EBE9CA94671710CA4FCF4BF19C668D1E0CEAD91823A7EE94659AB550129158A
PUESTO DE TRABAJO: CONCEJAL CONCEJAL
NOMBRE: JUAN SANTOS BENITO RODRIGUEZ
JUAN LUIS JUAREZ SAAVEDRA
Firmado Digitalmente en el Ayuntamiento de Navalcarnero - <https://sede.navalcarnero.es> - Código Seguro de Verificación: 28600IDOC23F01B8036BE9A74AAC