

A LA MESA DE LA ASAMBLEA DE MADRID

D. ANTONIO G. BETETA BARREDA, Portavoz del Grupo Parlamentario Popular en la Asamblea de Madrid, al amparo de lo dispuesto en los artículos 205 y siguientes del Reglamento de la Asamblea, tiene el honor de presentar la siguiente **PROPOSICIÓN NO DE LEY**, para su debate ante la Comisión de Economía e Innovación Tecnológica.

Madrid, 14 de diciembre de 2005

EXPOSICION DE MOTIVOS

El cultivo del olivo tiene una gran importancia económica y social en nuestro país. España cultiva 2.429.000 ha. siendo esta superficie el 51,5% del total de la UE. Dentro de España, el olivo se cultiva en todas las regiones, pero las principales productoras son Andalucía (58,8%), Castilla-La Mancha (11,3%), Extremadura (10,5%), Cataluña (4,8%) y Madrid (0,9%), de acuerdo con las estadísticas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) correspondientes al año 2003.

La superficie ocupada por cultivos de olivo en Madrid ha aumentado en un 14,2% desde el año 1987, pasando de 22.253 a 25.414 ha. También la producción ha aumentado en un 110,5% y los rendimientos medios, por unidad de superficie, han aumentado en un 84,4% pasando de 555 kg/ ha en 1987 a 1.023 kg/ha en 2003.

La variedad de aceituna de nuestras plantaciones de Madrid es fundamentalmente la variedad Cornicabra, protegida solamente bajo dos Denominaciones de Origen: Montes de Toledo y Aceites de La Rioja.

El fruto de la aceituna Cornicabra es de un tamaño medio-grande y pedúnculo algo largo; su color va desde verde claro pasando al violáceo y terminando en el negro intenso, de forma alargada y puntiaguda. Los aceites son amarillos-verdosos, de sabor almendrado y delicado, limpios al paladar y de un afrutado fuerte.

Desde el punto de vista nutricional, el aceite de oliva es el único aceite vegetal que se puede consumir directamente virgen y crudo. Su valor calórico es de 9 calorías por gramo, la misma proporción calórica que cualquier otra grasa animal o vegetal.

Dentro de los aceites comestibles es, sin duda, el que más vitamina E aporta. Su contenido en vitaminas liposolubles A, D y K, completa su valor vitamínico.

Por su contenido en vitamina E y el efecto antioxidante de ésta sobre la membrana celular, está recomendado para todas las edades y especialmente para la infancia y la tercera edad.

Como efecto terapéutico podemos decir que el alto contenido de ácido oleico en el aceite de oliva virgen es muy beneficioso para regular el colesterol, haciendo que aumente el colesterol bueno (HDL), que ejerce un papel protector y ayuda a reducir el colesterol malo (LDL), reduciendo así el riesgo de trombosis arterial y de infarto. Los beneficios del aceite de oliva virgen sobre el organismo son, entre otros, los siguientes:

- a) Ayuda a prevenir la arteriosclerosis y sus consecuencias.
- b) Mejora el funcionamiento del estómago y el páncreas, el nivel hepatobiliar y el nivel intestinal.
- c) Proporciona un efecto protector y tónico de la epidermis.
- d) Reduce el riesgo de infarto de miocardio.

La situación actual de la agricultura exige la búsqueda de la rentabilidad de nuestros cultivos para que sean viables económica y socialmente y cumplan con la labor fundamental en una sociedad urbana como la madrileña de preservar el medio ambiente y el paisaje. Esto implica que por un lado, el agricultor reciba una renta aceptable, que se intente cubrir la demanda del mercado, en especial con productos de calidad, y que se continúe haciendo posible la vida de la sociedad rural mediante la mejora de los medios de producción.

Así y para mantener en el futuro una posición de privilegio en la comercialización del aceite dentro de la Comunidad de Madrid, es necesario mejorar la cantidad y la calidad de nuestra producción, realizando un esfuerzo investigador en el desarrollo de nuevas formas de manejo del cultivo.

Asimismo, hay que tener en cuenta las amenazas de nuestros olivos como consecuencia de las medidas de la nueva Política Agraria Común (PAC) y por la importación de aceites refinados en Italia, en algunos casos procedentes de aceites de mala calidad exportados desde España.

Por todo lo anterior, el Grupo Parlamentario Popular presenta la siguiente

PROPOSICIÓN NO DE LEY

La Asamblea de Madrid insta al Gobierno de la Comunidad de Madrid a impulsar la creación de a Denominación de Origen “Aceite de Madrid”, en colaboración con las cooperativas agrarias, promocionando dicho producto y desarrollando programas de investigación para la mejora de la competitividad del cultivo del olivar en Madrid y de la mejora de su aceite.