



Hoy, en el Consejo de Ministros

El Gobierno aprueba la norma de calidad del aceite de oliva

- Actualiza un real decreto de 1983 con el objetivo de renovar la normativa y poner en valor al aceite de oliva
- Este decreto recoge una serie de requisitos sobre trazabilidad, elaboración y envasado del producto final que permitirán situar al aceite de oliva español como el de mayor calidad a nivel mundial y con las máximas garantías en todo el proceso de elaboración
- El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación pondrá a disposición de operadores y autoridades de control un sistema informático para notificar, obligatoriamente y de forma previa, cualquier movimiento que afecte al aceite de oliva
- Se creará un “Código de Buenas Prácticas” para reforzar la imagen del aceite de oliva virgen extra (AOVE) y prestigiar este producto ante el consumidor

31 de agosto de 2021. El Consejo de Ministros ha aprobado hoy la norma de calidad del aceite de oliva y del orujo de oliva, en una apuesta firme por mejorar la calidad y trazabilidad del producto. El triple objetivo es revalorizar este alimento, en especial el aceite de oliva virgen extra o AOVE, atender las nuevas demandas de transparencia de la ciudadanía y satisfacer una reivindicación histórica del sector oleícola, ya que la anterior normativa databa de 1983.

Con este real decreto por el que se aprueba la norma de calidad del aceite de oliva y de orujo de oliva, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación quiere impulsar la calidad de este alimento, fomentar el conocimiento de sus propiedades entre los consumidores españoles y situarlo en el lugar que le corresponde. Se trata de realzar el valor y otorgar el prestigio que merece a este alimento icónico de la producción agroalimentaria española y de la dieta mediterránea.





Con el fin de evitar confusiones entre los consumidores, los términos “virgen” y “virgen extra”, denominaciones para el puro zumo de aceituna, solo se podrán utilizar para el aceite de oliva y no para ninguna otra grasa vegetal en el mercado español.

También se refuerza la prohibición de mezclar aceite de oliva con otros aceites. A partir de ahora, queda prohibido que alimentos que llevan en su composición aceite de oliva puedan destacarlo en la denominación de venta (si deberán hacerlo en la lista de ingredientes) con el fin de evitar engaños al consumidor. Por ejemplo, los aliños o condimentos con base de aceite de oliva no podrán utilizar las menciones “aceite de oliva u orujo de oliva” en su denominación comercial.

Garantizar a los consumidores un producto de máxima calidad

En esta misma línea de garantizar a los consumidores un producto de máxima calidad, se prohíbe en España la práctica conocida como ‘refrescado’, que consiste en mezclar aceites de oliva vírgenes de la campaña en curso con otros de campañas precedentes a fin de mejorar las características organolépticas del producto más antiguo. Por contra, afectaba a la durabilidad del aceite que se acertaba frente a la de los aceites de las campañas en curso. Se trata de una práctica permitida en la normativa anterior, de hace casi 40 años.

El sector demandaba esta actualización normativa en aras de una leal competencia entre todos los operadores. A partir de ahora, el sector oleícola contará con un plan nacional específico de control de trazabilidad, coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y gestionado por las autoridades competentes de las comunidades autónomas. Se trata de un refuerzo del control oficial en todo el sector que revertirá en más garantías para el consumidor.

La búsqueda de la máxima transparencia también se va a reforzar con la publicación de informes de resultados de los controles de conformidad y de trazabilidad del producto. El acceso de los consumidores a estos informes es otro elemento para trasladarles la máxima seguridad sobre los productos que consumen.

Por primera vez, se obliga a llevar un sistema de trazabilidad estandarizado, muy exigente, que redundará en mayores garantías para el consumidor. Además, se





obliga a que los movimientos de aceite vayan amparados por documentos de acompañamiento, herramienta indispensable para un mayor control. Así, los movimientos de aceites a granel deberán ir acompañados de un boletín de análisis que garantice que la categoría declarada es la que dice ser. Este sistema de control, que no existe en ningún otro país del mundo, coloca a España en cabeza de las exigencias de calidad del aceite de oliva.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación pondrá a disposición del sector y autoridades de control un sistema informático para realizar la notificación previa y obligatoria de cualquier movimiento que afecte al producto.

Para promover la imagen del aceite de oliva virgen extra (AOVE), se elaborará un código de buenas prácticas de adhesión voluntaria, consensuado entre los ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y el de Consumo, así como con las asociaciones representativas del sector productor, de la industria, de la distribución y de los consumidores.

El objetivo es mejorar la percepción por parte de los consumidores del aceite de oliva virgen y reforzar la calidad de la categoría 'virgen extra'. De esta forma, el código incluirá medidas concretas como la mejora del envasado y la presentación del AOVE, de tal forma que el consumidor identifique que está comprando un producto de calidad extraordinaria.

Se recuerda que los envases dispuestos con aceite de oliva virgen extra para los consumidores finales en los restaurantes y colectividades deben ser irrellenables, con el objetivo de evitar prácticas fraudulentas.

España, líder mundial en producción y exportación

España es el principal elaborador y exportador de aceite de oliva del mundo. Cuenta con más de 2,75 millones de hectáreas de olivar, que suponen el 15,1 % de las tierras de cultivo y el 10,1 % de la superficie agraria útil; con presencia en 15 de las 17 comunidades autónomas. Es un cultivo que tiene un fuerte componente social, territorial y paisajístico, sobre todo, el olivar tradicional.

Precisamente, el 60 % de la superficie de cultivo de olivar es tradicional, cuyas características son el olivar de alta pendiente (21 %) y de bajo rendimiento (42





%). De ahí, que su estructura empresarial esté muy ligada al medio rural, que genera más de 32 millones de jornales por campaña.

Más de 350.000 agricultores se dedican al cultivo del olivar; producción que ha generado un importante tejido industrial en zonas rurales, con 1.831 almazaras, 1.763 envasadoras y 63 orujeras, que mantiene unos 15.000 empleos en la industria.

El aceite de oliva es el tercer producto agroalimentario más exportado por España, a más de 150 países de destino, con un valor de más de 2.800 millones de euros anuales y una balanza comercial favorable que contribuye al saldo positivo del conjunto del sector agroalimentario.

