

# Hacia una nueva estrategia de calidad del aceite de oliva en la UE

La profesión oleícola propone las líneas básicas para fomentar este producto agroalimentario en los mercados

Desde el Comité de las Organizaciones Profesionales Agrarias de la Unión Europea (COPA) y el Comité General del Cooperativismo Agrario de la Unión Europea (Cogeca), además agradecer esta iniciativa de consulta y la transparencia con la que ha actuado la Comisión Europea, se ha propuesto un informe acerca de por donde la profesión oleícola considera que debe orientarse la nueva estrategia de calidad en el sector del aceite de oliva comunitario.

El COPA y el Cogeca consideran que el futuro de la estrategia de calidad debe apuntar a valorar y fomentar la producción de calidad y promover la imagen del aceite de oliva producido en la Comunidad. Debería asegurarse la autenticidad del producto ofrecido a los consumidores.

De manera que puedan alcanzarse debidamente los objetivos antes descritos, el COPA/Cogeca insiste sobre las siguientes necesidades:

- Prohibir la posibilidad de mezclar el aceite de oliva con otras materias grasas en toda la Comunidad Europea.

- La Comisión debe asumir el compromiso de mejorar los métodos analíticos, (tanto en cuanto a los objetivos, como en cuanto a la financiación), dado que la defensa de la calidad depende sobre todo de la posibilidad de reconocer mezclas de aceite de avellana con aceite de oliva, la práctica de la desodorización, la determinación de la cantidad de aceite de oliva virgen en el refinado de oliva, etc.

- Modificación del actual Reglamento 2815/98 de la Comisión, en el sentido de que el origen venga atribuido al lugar de la producción de las aceitunas y no al lugar de la transformación.

## - Concepto de calidad

El mantenimiento de las características naturales y de las ventajas nutritivas del aceite de oliva en el producto final debería ser tenido en cuenta a la hora de definir el concepto de calidad.

*La Comisión Europea está revisando actualmente la estrategia global de la calidad en el sector de aceite de oliva.*

*En febrero del presente año, la Comisión presentó al Grupo Permanente "Aceite de oliva y productos derivados" un documento de trabajo, al respecto, en el que formulaba algunas hipótesis de trabajo.*

Alfredo López. Redacción.

## - Clasificación

El sistema de clasificación debería ser simplificado y resultar más comprensible, transparente y fiable ante los consumidores. Asimismo, debería clarificar al consumidor las diferencias entre los distintos tipos de aceite de oliva, de forma jerárquica, de manera que se valoricen los tipos de aceite de oliva de mejor calidad, y que se evite inducir al error al consumidor.



El sector debe plantearse nuevas estrategias de calidad.

El COPA y el Cogeca están a favor de un sistema de clasificación integrado por categorías obligatorias y por menciones adicionales voluntarias. Estas menciones deben ser siempre demostrables y controlables. Tanto las categorías, como las menciones deberán establecerse y regularse debidamente a través de un marco legislativo del Consejo. La utilización de algunas menciones voluntarias podrían restringirse a las categorías de aceite de oliva virgen y virgen extra.

La utilización de las menciones adicionales (aceite de oliva DOP -Denominación de Origen Protegida- y aceite de oliva biológico) debería ser regulada por un cuadro legislativo separado, que tendría en cuenta las normas comunitarias y nacionales en vigor.

Con el fin de evitar un exceso de información, podría preverse que el uso de las menciones facultativas se reservase a la contra-etiqueta.

La posibilidad de utilizar menciones añadidas reglamentariamente y apoyada en explicaciones correctas y demostrables podría acelerar la educación del consumidor sobre la utilización del producto y sobre el conocimiento de las diversas calidades existentes.

El COPA y el Cogeca proponen que el futuro sistema de clasificación incluya las siguientes categorías y disposiciones:

## Aceites de consumo

1. Categoría de aceite de oliva "virgen extra", con una acidez máxima de 0,8 grados (salvo en Francia, donde el máximo propuesto sería de 1 grado para tener en cuenta las particularidades de sus regiones productoras).

2. Categoría de aceite de oliva "virgen", con una acidez máxima de 1,8 grados.

En estas dos categorías se debería contemplar la posibilidad de indicar en la etiqueta la acidez del aceite de oliva. (No obstante, desde algunos sectores de la producción se propone una nueva denominación -aceite de

oliva natural-, equivalente a la de aceite de oliva virgen, al considerar que facilita más la comprensión para el consumidor final, sobretodo de países terceros, planteándose, incluso un periodo de coexistencia transitorio para ambas denominaciones).

**3.** Categoría de aceite de oliva común (estándar) para la mezcla de aceite de oliva refinado y de aceite de oliva virgen, con una acidez máxima de 1,5 grados. Para esta categoría debería prohibirse la posibilidad de indicar la acidez del aceite. En efecto, la acidez en esta categoría no guarda una relación directa con la calidad y podría crear confusión entre los consumidores.

**4.** Categoría de aceite de orujo de aceituna, para las mezclas de aceites de orujo de oliva y de aceites de oliva vírgenes, con una acidez máxima de 1,5 grados. No obstante, deberían adoptarse las disposiciones oportunas para evitar cualquier confusión con el aceite de oliva. Deberían incentivarse los usos alternativos del orujo, particularmente para prácticas respetuosas con el medio ambiente.

La Comisión debería hacer un esfuerzo para que se creen métodos analíticos que permitan reconocer y controlar las cantidades de aceite de oliva virgen en los aceites de las categorías 3 y 4. En el momento, en que el sector disponga de esos métodos, se deberían fijar porcentajes obligatorios que respetar para la cantidad de aceite de oliva virgen en dichos aceites.

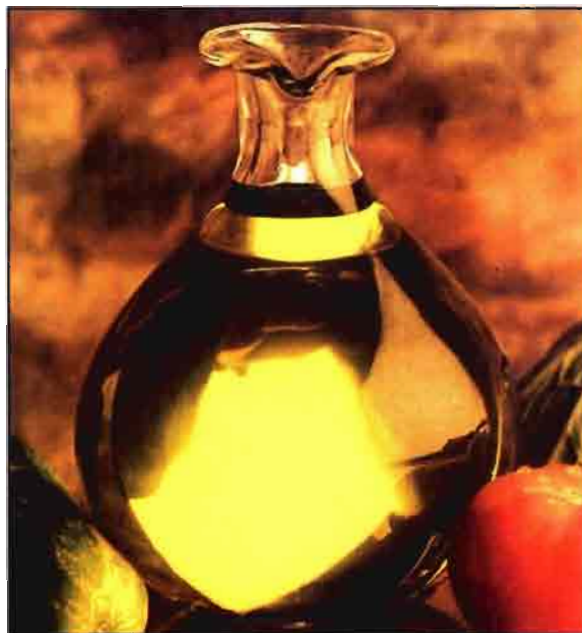
## Aceites únicamente para el comercio intermediario

**5.** Categoría de aceite de oliva lampante para los aceites vírgenes distintos de los aceites vírgenes y extra vírgenes destinados al consumo (1 o 2). Destinado a rectificación, mezcla (con una acidez máxima de 3º) o venta a granel.

**6.** Categoría de aceite crudo o bruto de orujo de aceituna, para los aceites extraídos mediante disolventes o que sobrepasen determinados contenidos alifáticos. Destinado al refinado o a la venta a granel.

La asignación de cada una de las categorías (1-6) deberá realizarse no sólo mediante una revisión del parámetro de acidez, sino a través de una revisión restrictiva de los parámetros físico-químicos previstos en el Reglamento 2568/91.

El COPA y el Cogeca consideran que no sería ventajosa la creación de una nueva categoría de aceites vírgenes "lampantes de calidad inferior", a través de la diferenciación entre los aceites lampantes y los de orujo.



El sector debería certificar sus productos.

## Calidad de la producción

El COPA y el Cogeca están a favor de una mayor coordinación a escala de la UE de los programas regionales de mejora de la calidad, de las estructuras y del impacto ambiental. Debería garantizarse el acceso fácil de los productores de aceite de oliva a estos programas. No obstante, éstos no deberían impedir el mantenimiento de medidas sobre la calidad de la producción en la Organización Común del Mercado (OCM). Se debería garantizar la complementariedad entre estos programas y las medidas previstas en la OCM.

Debería darse la prioridad y una mayor responsabilidad a los productores organizados en lo relativo a la gestión y la puesta en práctica de los programas de mejora de la calidad.

El COPA y el Cogeca consideran que convendría prever un mecanismo que permita a los productores organizados hacer la gestión directa de los programas de mejora de la calidad.

En este sentido, habría programas que serían realizados directamente por los productores organizados, como los dirigidos a transferencia de tecnología, asistencia, asesoramiento y formación de productores y empleados de las almazaras, control de residuos, etc. Posiblemente habría otros programas que se podrían realizar en colaboración con organismos especializados, como los programas de investigación y desarrollo, en los que se priorizaría la investigación sobre técnicas agronómicas avanzadas, variedades más apropiadas al medioambiente y a los tipos de aceite, técnicas de transformación, gestión y utilización de residuos, de puesta a punto de métodos de análisis eficaces para el control

de la calidad, etc., así como programas que requieren una coordinación a nivel regional, como el control, alerta y valoración de plagas.

El fomento de prácticas de reutilización y métodos de gestión de los residuos sería ventajoso y más oportuno que la mera introducción de límites a la producción de alpechines.

Estos programas deberían ser aprobados y supervisados por el sector productor y sus resultados difundidos al conjunto del mismo.

En la actualidad, las estructuras que agrupan a los productores en la defensa de los intereses económicos han demostrado en los últimos años una gran capacidad técnica y organizativa. Estas estructuras están haciendo grandes esfuerzos en mejorar la calidad del aceite de oliva, sin que se vean compensados económicamente los mismos, cuando en muchos casos van muy por delante de las acciones que se están proponiendo desde las instancias oficiales.

## La comercialización de la calidad

El COPA y el Cogeca están de acuerdo con la necesidad de responsabilizar al sector en materia de certificación de producto, siempre y cuando estén responsabilizadas todas las categorías productivas de la cadena. No obstante, estos autocontroles deberían combinarse con los controles que llevan a cabo las autoridades públicas.

La trazabilidad debe establecerse como objetivo a alcanzar para garantizar un valor añadido a los operadores interesados en realizarla y definiendo de manera puntual los ámbitos de responsabilidad de cada una de las partes.

El COPA y el Cogeca creen que, de manera que se facilite el control de las normas establecidas reglamentariamente, se deberá garantizar de forma obligatoria la trazabilidad en los casos en que se incorporen a la etiqueta menciones adicionales. Una vez más, estas actividades deberían ser debidamente supervisadas por las autoridades nacionales.

En cuanto a la organización interprofesional, se considera que debe desarrollar actividades de promoción y valorización de la calidad, además de representar un instrumento de concertación para la estrategia del mercado. Con este fin se solicita que se destine un capítulo específico en el ámbito de la OCM del aceite de oliva.

El COPA y el Cogeca invitan a la Comisión a que establezca normas y límites a las altas temperaturas y a la larga duración de trituración. ■