



El sector del aceite cuestiona los criterios de control europeos

► Considera que el «panel test» falla en las catas y genera «inseguridad jurídica»

GUILLERMO GINÉS
MADRID

España intensifica los controles de calidad del aceite de oliva mientras la industria alza de nuevo la voz contra la «inseguridad jurídica» que genera el reglamento comunitario. Industriales y exportadores han reabierto el debate sobre la eficiencia del «panel test», un sistema reconocido por el Comité Oleico Internacional (COI) y obligatorio a nivel europeo por el cual se determina si un aceite es virgen o virgen extra a través de una serie de catas. La supuesta disparidad de criterios de estos paneles es responsable, según representantes del sector, de la mayoría de investigaciones por fraude que se producen en la industria.

Los paneles son pruebas organolépticas (de olor y sabor) realizadas por expertos. Las catas se complementan con la medición química del aceite y, en base a ambas, se determina la calidad del mismo. No existe otro producto en el continente en el que la medición organoléptica sea obligatoria.

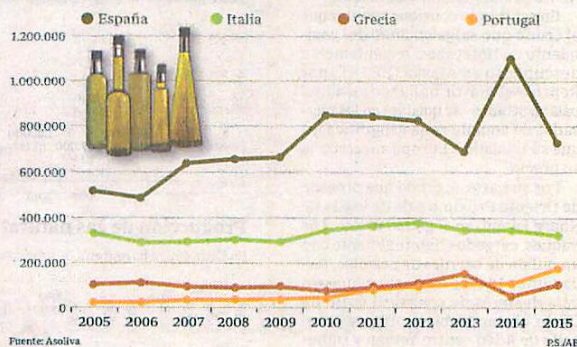
El «panel test» supone un viejo debate para el sector. Sus defensores argumentan que no existen apenas diferencias químicas entre el aceite virgen y el virgen extra y que esta prueba, que se realiza por expertos formados, es imprescindible. Sus detractores señalan que existen grandes diferencias de criterio entre distintos paneles al analizar un mismo aceite. Incluso dentro del panel cuando se produce una segunda cata del mismo producto.

Un informe encargado por la Asociación de Industriales Envasadoras y Refinadoras de Aceites Comestibles (Anierac) en 2013 a Price Waterhouse Coopers mostró que en casi el 27,3% de los casos hubo diferentes opiniones entre los paneles al analizar un mismo aceite; en el 11%, hubo diferencias dentro de un mismo panel que realiza un segundo análisis. Estas asociaciones señalan que las administraciones han realizado otros informes y los resultados han sido similares.

Denuncian que la mayoría de expedientes contra el fraude son consecuencia de estos «subjettivos» paneles, ante los que se hallan «indefensos». Por ejemplo, una empresa etiqueta su aceite como virgen extra basándose en el resultado de un panel, pero después una inspección aleatoria modifica la denominación a virgen en base a una segunda cata. El resultado es un expediente por fraude.

Las sospechas de fraude están restando credibilidad al «oro líquido». En Australia o Estados Unidos —que

Exportaciones totales de aceite de oliva 2005-2015 (En toneladas)



Fuente: Asoliva

¿Cómo se diferencia el aceite virgen del virgen extra?

Los dos tipos de aceites se logran a través de la extracción mecánica y sin usar refinado. El virgen extra no sobrepasa los 0,8° de acidez, por lo tanto, es el aceite de máxima calidad. La única diferencia entre ambos aceites, es que el de oliva virgen es algo peor de calidad. El nivel de acidez suele ser de 2°.

suman el 50% de las ventas fuera de la Unión Europea— se han reproducido informaciones que cuestionan la calidad del aceite europeo. Estas como la destapada en Italia hace meses, por la que se retiraron 2.000 toneladas de aceite español y griego vendido como

italiano, también han contribuido a crear esta imagen negativa.

La Asociación de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva (Asoliva), que reúne al 95% de la exportación nacional, cree que por estas «informaciones interesadas que buscan posicionar sus propios aceites» el mercado estadounidense está «estancado» y en el australiano Italia y España han perdido un 50% de cuota de mercado.

Asoliva y Anierac han pedido a las aceiteras que intensifiquen los controles sobre proveedores, con medidas como que el certificado de la calidad de los aceites no posea una antigüedad superior a 90 días. Las aceiteras proponen alternativas al «panel test», sistema que consideran que amenaza la reputación de uno de los puntales de la Marca Española.

Claves

Sistema polémico

El «panel test» es un mecanismo obligatorio europeo por el que una serie de expertos determinan a través de diversas catas qué aceite es virgen y cuál es virgen extra. Estas catas generaron un amplio debate en el sector aceitero prácticamente desde su implantación, hace ya más de dos décadas.

Disparidad de criterio

Según un estudio encargado por la Asociación de Exportadores a PwC en el año 2013, en casi un tercio de los casos los paneles dieron valores distintos al analizar el mismo aceite. En el 11% se producía un cambio de opinión con la misma muestra tras analizarse ésta dos veces.

Sospechas de fraude

Las empresas del sector aceitero sostienen que estas diferencias provocan la mayoría de expedientes por fraude en el sector del aceite. Estas investigaciones, según la industria, han alentado distintas campañas en contra los aceites españoles e italianos producidas en países como Estados Unidos o Australia.

