



Test más exigentes para blindar la calidad de los aceites de oliva virgen

► El Sistema de Autocontrol busca aportar seguridad jurídica y es voluntario

JAVIER NATES
MADRID

Es muy habitual en el sector del vino la figura del sumiller a la hora de elegir y catalogar los caldos más afamados. La Guía Peñín de vinos o los premios a Nariz de Oro son un buen ejemplo de ello. Sin embargo, son mucho menos conocidas las catas en el aceite de oliva, pero no por ello menos importantes. El resultado de esta prueba sensorial, de carácter obligatorio en la UE, es la diferencia entre clasificar un aceite como virgen extra o simplemente virgen y, por ende, su excelencia. Y no hablamos de una botella o de una barrica, sino de lotes de hasta un millón de kilos, por lo que la trascendencia económica es muy importante para someterlo al paladar.

Pero además ofrece un problema añadido grave, la incertidumbre jurídica que genera para las empresas envasadoras. Si se lleva a cabo un segundo test (pueden realizarse durante el periodo de consumo preferente) y por percepciones organolépticas distintas se cataloga de manera diferente, se califica de fraude, lo que es motivo de sanción económica.

Las asociaciones Anierac, que integra el 65% del mercado nacional de las empresas envasadoras y refinadoras de aceite de oliva, y Asoliva, que agrupa a más del 90% de las compañías exportadoras, consideran que el panel test no debe ser el único método para catalogar los aceites virgen y virgen extra. Para el director de Asoliva, Rafael Picó, la cata «es un método muy subjetivo».

Acusaciones de fraude

Asegura que «los sectores envasador y exportador sufren continuamente acusaciones de fraude por discrepancias

El sector, en cifras

3,5 mill. de hectáreas de olivar tiene nuestro país, y la mitad de ellas está localizado en Jaén.

44% de producción mundial de aceite de oliva se obtiene en España.

0,5 mill. olivicultores viven del aceite. El sector genera 3,2 millones de jornales.

1,1 mill. de toneladas es la cosecha de la campaña 2016/2017. El récord de cosecha es de 1.781 millones.



en las catas, lo que supone graves consecuencias para las empresas del sector, por la inseguridad jurídica que representa, y para el consumidor por la desconfianza que se le genera sobre la calidad del aceite».

Por eso, envasadores, exportadores y el sector productor, integrado en las Cooperativas Agro-alimentarias, han diseñado el Sistema de Autocontrol Reforzado, con el aval del Ministerio de Agricultura. Dicho sistema será de carácter voluntario y complementario al panel test, y su finalidad es incrementar la garantía al consumidor y aportar mayor seguridad jurídica a las empresas envasadoras.

Según el director de Anierac, Primitivo Fernández, en contraposición a la actual normativa, que fija unos determinados parámetros físico-químicos, el Sistema de Autocontrol Reforzado establece unos criterios aún más exigentes a fin de «aminorar esa incertidumbre». Estos análisis que se establecen con el nuevo método po-

seen garantías más estrictas para aquellos parámetros del aceite que se degradan antes.

Se propone también reducir el tiempo de consumo preferente marcado en la etiqueta.

El sector ha fijado una tercera certeza: que la toma de muestras se haga por un organismo independiente como la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Esta supervisión quedaría a su vez reflejada en la base de datos del Ministerio.

Anierac ha pedido a los envasadores que se adhieran a este método de control cuando tengan todas las garantías de excelencia. Este sistema, sostiene Fernández, es totalmente seguro y servirá «para ver si ese aceite cumple o no con los requisitos exigidos. Después se hará la cata, pero esta no debe invalidar los análisis previos», indica el director de Anierac.

El sistema supone además «un paso importante para la mejora de la comercialización de los aceites de oliva», aspecto vital, no solo para el mercado interno, sino para la exportación, afirma Rafael Picó.

Prueba obligatoria en la UE

La subjetividad de la cata

J. N. MADRID

Los aceites de oliva virgen y virgen extra son los únicos productos agroalimentarios que requieren legalmente una valoración sensorial (olfativa y gustativa) para distinguir una categoría comercial de otra. Esta prueba se basa en un panel test compuesto por varios catadores expertos.

Este método ofrece muchas dudas por la variabilidad de resultados, ya que es frecuente que una misma

muestra ofrezca clasificaciones muy diferentes. La discrepancia de valoración si esta es inferior es motivo de sanción. Por tanto, los industriales denuncian este problema de «inseguridad jurídica» y de «subjetividad», ya que las empresas envasadoras y exportadoras son responsables del producto hasta la fecha de consumo preferente. Se da la circunstancia de que el aceite puede perder cualidades con el paso del tiempo si no se

tienen condiciones de conservación adecuadas (luz, calor, etc.).

Para probar la subjetividad de las catas, los envasadores encargaron hace algunos años un estudio a la consultora PwC en el que se demostró la variabilidad de resultados en los mismos aceites analizados. Se recogieron 500 muestras de aceites y se enviaron a 15 paneles. El estudio arrojó que el 27,3% de los aceites catados dieron resultados distintos. En un 11% de los casos hubo un cambio de opinión por el mismo panel en dos momentos distintos. Y en ocasiones la segunda muestra sufría una mejora de calidad respecto a su primer test.