El aceite de oliva tendrá una nueva norma de calidad en 2020

La nueva norma de calidad cuya aprobación se espera para este año, actualizará la regulación en el sector oleícola y derogará el Real Decreto 308/1983 tras casi cuatro décadas de vigencia. Algo necesario tanto para el sector, como para los consumidores, como destaca el responsable del departamento de Derecho alimentario de AINIA, **José María Ferrer:** "El hecho de disponer de una norma propia para los aceites de oliva, permite una mejor adaptación a los planteamientos en materia de producción y autocontrol, envasado y etiquetado"

La nueva norma basa principalmente la protección del aceite de oliva en planteamientos de trazabilidad, como ancla para mejorar el control de la calidad del producto. Según **Ferrer**, "todos los eslabones de la cadena de valor estarán supervisados a través del sistema de trazabilidad, desde la producción hasta la puesta a disposición del consumidor final"

Trazabilidad, un punto clave para asegurar la autenticidad del aceite de oliva

La trazabilidad tiene una gran relevancia en la nueva norma, así como su importancia para evitar

posibles prácticas fraudulentas. La nueva disposición detalla todos los aspectos inherentes a la trazabilidad: Registros de trazabilidad, condiciones generales de los registros, productos que deben constar en los distintos registros, información de los registros de entradas y salidas, información del registro de trazabilidad interna o información mínima del documento de acompañamiento durante el transporte.

Además se establece un **Plan Coordinado de Control de la Trazabilidad** por parte de las autoridades competentes de control de la calidad y defensa contra fraudes, que será adoptado por la Mesa de Coordinación Alimentaria.

Para **José Mª Ferrer:** "La nueva versión tiene un enfoque más práctico que facilitará su aplicación. Algunos ejemplos los vemos en cuestiones tales como las tolerancias ligadas a las menciones facultativas; donde el legislador ha tenido en cuenta que algunos de los parámetros a los que se refieren determinadas menciones facultativas en el etiquetado varían con el tiempo, y procede proporcionar un margen de tolerancia que permita tener en cuenta la evolución natural y la incertidumbre del método, siempre y cuando los valores obtenidos no excedan los límites legalmente establecidos"

Asimismo, la actualización de la norma del aceite de oliva realiza una distinción más clara entre los aceites de semillas y aceites de oliva. En opinión de **Ferrer:** "la nueva norma beneficiará a todos los agentes intervinientes: industria, consumidores y autoridades competentes. Si se logra aprobar, se habrá dado un gran paso para hacer progresar la legislación alimentaria y dotar al sector oleícola de un marco legal que contemple las diversas situaciones que pueden darse en la industria alimentaria y que además, recoja los intereses de todos los agentes de la cadena de valor"