Reclaman un mejor sistema de catalogación para el aceite

El aceite de oliva virgen español necesita mejores sistemas de catalogación y valoración que los vigentes o, al menos, otros que los complementen.

Este producto emblemático de nuestra industria agroalimentaria y de Marca España sobresale por su liderazgo mundial tanto en calidad como en exportación. Agricultores, productores, cooperativistas, envasadores y exportadores, todos los eslabones de su cadena de valor, coinciden en que la forma actual de aplicar la cata desestabiliza el mercado y daña su reputación.

Por esta razón, el sector reclama medidas suplementarias como una cata oficial previa a su envasado y cuyos resultados tengan una vigencia legal de un año. De esta manera, se añadirían garantías a los consumidores y, a la vez, reduciría la inseguridad jurídica y la incertidumbre que conlleva un proceso tan subjetivo como el del análisis organoléptico. Así lo asegura el informe “Los falsos mitos sobre el aceite de oliva virgen español”, elaborado por la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) y la Asociación

Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva (ASOLIVA).

TRES FALSOS MITOS

El documento pone de relieve que falsos mitos, fomentados por un método de categorización intrínsecamente subjetivo y estudios periódicos desmesurados, enturbian la imagen de uno de los emblemas de Marca España. El primero de ellos es el de la falsa creencia de que en los lineales de los supermercados se encuentra en ocasiones aceite de oliva falso. “No existe fraude –afirma tajantemente-, sino discrepancias de valoración subjetiva entre distintos paneles, aun siendo todos oficiales”. Resulta esencial, apunta, que “la catalogación del aceite de oliva (virgen o virgen extra) se efectúe teniendo en cuenta conjuntamente todas las pruebas realizadas, las organolépticas y las fisicoquímicas”.

Estas últimas, que se realizan con equipos de alta precisión, “confirman continuamente que nuestros aceites de oliva son auténticos y genuinos, no se mezclan con otros de inferior calidad y, consecuentemente, cumplen al cien por cien los requerimientos de pureza y calidad que exige la normativa europea vigente”.

También está extendida, sin ninguna base real, la idea de que “los paneles de cata son infalibles”. Sin embargo, reiterados estudios e investigaciones ponen en evidencia que "son habituales los casos en los que una misma muestra presenta diferencias en la clasificación, en función del panel de cata que la valore”. Hasta el punto de que “una misma muestra catada por el mismo panel oficial, pero en momentos distintos, puede ser clasificada de forma desigual”.

Otra creencia falaz es la de que “no hay alternativas al panel de cata”. Desde luego, se está avanzado en metodologías científicas objetivas que acaben con estas incertidumbres o, cuanto menos, las palíen. Estas propuestas están orientadas a complementar y elevar el nivel técnico y la objetividad de los sistemas de clasificación de las categorías del aceite comercializado –y sobre todo del AOVE–. Pero mientras, el sector unánimemente demanda a las administraciones una aplicación que ofrezca garantía jurídica a los operadores como sería el del sometimiento a los aceites de oliva vírgenes a una cata previa antes de su envasado y comercialización y que, en caso de ser apta, tenga una validez de 12 meses. De esta manera se obtendría una doble mejora:

1. Una garantía más sólida al consumidor que dispondría de aceites con procedencia de lotes catados por paneles oficiales en la distribución.
2. Una mayor seguridad jurídica a los operadores de la cadena de suministro pues gracias a la trazabilidad y cata previa podrían garantizar las buenas prácticas y calidad de los aceites a la hora de ser envasados.

El único alimento sometido a un examen de cata

El aceite de oliva virgen “es uno de los productos alimentarios más regulados y controlados en el

ámbito de la Unión Europea, como refuerza el hecho de que sea el único alimento del mundo en su categoría que está sometido a un procedimiento jurídico obligatorio adicional como el examen organoléptico, más conocido por el término cata, para clasificar sus diferentes escalas comerciales". Estas se conceden, agrega el documento, en base a un procedimiento subjetivo, "pues depende de la destreza y gustos de los catadores, un mínimo de ocho en cada panel, que determina su olor y sabor".

"Esas desavenencias –indica el estudio de ANIERAC y ASOLIVA– por muy exiguas que sean no son baladíes, ya que las administraciones las sancionan económicamente. Una incertidumbre generalizada que se agrava en España dado que las competencias en esta materia las ostentan las comunidades autónomas. Estas diferencias se dan, por tanto, desde la calificación de la infracción hasta el régimen de sanciones aplicable". A estos inconvenientes hay que añadir "el deterioro de la imagen del producto y el aumento de la desconfianza entre los consumidores". Subraya, asimismo, que "los criterios de cata se diseñan en los despachos pensando más en los técnicos que en el público objetivo".

Propuesta del sector

Ante este trance, para mejorar el sistema de catalogación, el sector ha propuesto a la Administración que se permita al operador que lo introduce en los canales de venta contar con un aval en su responsabilidad mediante "una cata oficial realizada al producto antes de su envasado, cuyos resultados deberían tener una vigencia legal de un año". Durante este plazo de tiempo, indica, "se practicarían controles periódicos para verificar la autenticidad del producto distribuido: que el aceite en el mercado sea el mismo que en su día se analizó". Así se mejoraría más, si cabe, la calidad al tiempo que se reforzaría la seguridad jurídica. "Sería una solución temporal porque esta como cualquier otra cata adolecería de los mismos defectos", concluye.

La búsqueda de un método científico de evaluación preciso también es una prioridad. La Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las comunidades autónomas, especialmente la Junta de Andalucía, han impulsado durante los últimos seis años proyectos de investigación e innovación "con el objeto de desarrollar tratamientos de datos a partir de señales instrumentales que puedan proporcionar al panel test un plus de objetividad". Se trata de perfilar una metodología científica y equilibrada –conocida como "nariz electrónica"- que complemente o sustituya la de los paneles-test.

El sector del aceite de oliva genera anualmente un valor estimado de más de 4.000 millones de euros para la economía nacional, de los que aproximadamente el 40% lo aporta el producto estrella de máxima calidad, el AOVE. Está integrado por 1.755 almazaras, 1.500 envasadoras y 22 refinerías, así como 400.000 olivicultores repartidos en 35 de las 50 provincias españolas donde se cultivan 2,7 millones de hectáreas (5,5 millones en la Unión Europea).