Sobre la importancia del aceite de oliva virgen extra

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha acompañado a los ministros de Agricultura de la Unión Europea en una cata de aceite de oliva virgen extra de las cuatro denominaciones de origen de la provincia Córdoba: D.O. Baena, D.O. Lucena, D.O. Montoro-Adamuz y D.O. Priego, dirigida por el jefe del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, Plácido Pascual.

Durante la presentación, enmarcada en los actos de la Reunión Informal de Ministros de Agricultura de la UE, que se celebra en Córdoba entre el 3 y el 5 de septiembre, se han puesto de manifiesto las bondades del aceite de oliva virgen extra como un tesoro saludable de la gastronomía europea. Los ministros han podido conocer las propiedades organolépticas de los distintos aceites, procedentes de diferentes variedades de aceitunas y que combinan aromas como tomate, alcachofa, frutos secos o hierbas aromáticas que les otorgan un sabor particular.

El aceite de oliva virgen extra es uno de los principales alimentos que componen la dieta mediterránea. Diferentes estudios científicos señalan que consumir aceite de oliva de tiene importantes beneficios para la salud, en especial para prevenir enfermedades cardiovasculares.

El ministro Planas ha puesto de relieve la importancia económica, social, cultural, paisajística y de protección del medio ambiente que tiene el cultivo del olivar para amplias zonas rurales de España y de los países del sur de Europa (Italia, Grecia, Portugal, Francia, Eslovenia, Croacia, Chipre y Malta) que, en su conjunto, suman 5 millones de hectáreas de olivar y producen el 69 % del aceite de oliva del mundo.

En este contexto, España, con 2,75 millones de hectáreas de olivos, es el primer productor mundial de aceite de oliva, con el 45 % de la producción mundial. Como principal exportador, el aceite de oliva español se comercializa en más de 150 países. Andalucía es la principal región productora, con casi un 80 % del total, seguida de Extremadura, Castilla-La Mancha, Cataluña y Aragón.

El ministro ha recalcado que su departamento trabaja con la responsabilidad de defender, cuidar y promover la calidad del aceite de oliva como uno de los pilares básicos para su desarrollo. En la actualidad, en España hay 32 aceites de oliva amparados bajo el sello de calidad de Denominación de Origen Protegida y 2 con el de Indicación Geográfica Protegida (en Andalucía, 12 DOP y 1 IGP).

Posteriormente a esta sesión sobre el aceite de oliva, los ministros han realizado una visita cultural a la Mezquita Catedral de Córdoba.