

## El sector oléicola muestra su desacuerdo por mantener el panel test como método de autenticidad



### Noticias

Los industriales envasadores y exportadores resaltan que puede conducirles a acusaciones de fraude durante la comercialización e, incluso, abocarles a sanciones

Los métodos de calidad y de control para garantizar la autenticidad de los vírgenes extra siguen dividiendo al sector oleícola entre los partidarios de mantener el **"panel test" o de cata para diferenciarlos** y los que defienden una profunda revisión para lograr métodos complementarios o nuevos.

Actualmente, los controles de calidad se basan en análisis químicos y en catas sensoriales de expertos que, gracias a su vista y al olfato, escudriñan el olor y el sabor de las muestras para confirmar que son vírgenes extra -los de más calidad y mayor precio- y no otras categorías de aceites, y detectar que puedan contener defectos.

El debate no es baladí y tiene muchas aristas. Entre los más preocupados, los industriales envasadores y exportadores, que llevan años denunciando que la subjetividad de los paneles test actuales -y sus diferentes interpretaciones sobre una misma partida de pretendido virgen extra- puede conducirles a acusaciones de fraude durante la comercialización e, incluso, abocarles a sanciones. Exigen métodos que aporten mayor seguridad jurídica a su actividad, aunque las soluciones no son fáciles.

Según las fuentes consultadas, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) trata de poner orden en este asunto, pero advierte al sector oleícola que tiene que ser él mismo y no el Gobierno quien logre el consenso en cuanto a los métodos. Sobre la mesa del debate, las cooperativas agrarias abogan, por ejemplo, por que las partidas que tengan menos de 0,3 grados de acidez no tengan que pasar por una cata sensorial (el panel test de expertos) para ser catalogados como vírgenes extra -actualmente, se considera que esta categoría es tal cuando tiene 0,8 ° o menos-.

Una idea que parecen compartir los industriales envasadores y los exportadores, pero que no contenta a organizaciones como UPA. "UPA-Andalucía no aceptará ninguna reforma en la dirección contraria a la apuesta por la calidad de los aceites extra y virgen, ya que lo planteado supondría una flexibilización del control y de la garantía de la autenticidad del producto de cara a los consumidores", advertía recientemente esta organización agraria. El panel de cata es, para ellos, irrenunciable. Asaja y COAG no quieren precipitarse y estudiarán el documento antes de tomar una decisión definitiva.

Mientras tanto, el asunto "analítico" sigue motivando reuniones, no sólo en España, sino también en Bruselas. Por ejemplo, estos días se reúne el Grupo de Expertos Químicos sobre aceite de oliva de la Comisión Europea, un foro que abordará la alineación de la normativa de la Unión Europea (UE) sobre el producto al Tratado de Lisboa, el estado de la situación y las soluciones aportadas para resolver determinadas incidencias en el comercio con Taiwán.

Otra vez nos encontramos problemas de mercado, ahora en Oriente, que se unen a otros anteriores desde EEUU o Australia, lo que muestra que algo falla en el marco regulador del aceite.

Se tratará en este grupo de expertos, además, la adecuación de la legislación de la UE a las modificaciones y adaptaciones, en métodos y parámetros, recientemente adoptados en el seno del Consejo Oleícola Internacional (COI), según apuntaba estos días el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Hablarán de los avances de los estudios que se vienen realizando a instancias de España y el Ministerio sobre "compuestos volátiles", la evolución de parámetros de calidad durante el almacenamiento y el resultado de la 24ª Sesión del Comité del Codex sobre grasas y aceites, celebrada en Malasia en febrero.

En cuanto a la evolución del mercado, la **fortaleza en los precios** sigue siendo la tónica dominante. El **Sistema de Información de Precios POOLred** recoge, del 27 de febrero al 5 de marzo, apenas 32 operaciones de compraventa entre almazaras y entidades comercializadoras equivalentes a 2.793 toneladas, con nuevos repuntes para los aceites de más calidad. El virgen extra se paga a 3,23 euros por kilo, un 1 % más que una semana antes, y el virgen lo hace a 2,94 euros, el 2,87 % más, mientras que los lampantes caen el 1,16 % y se pagan a 2,63 euros.

Fuentes del sector constatan que las operaciones están muy paradas esta semana y no se están haciendo muchas ventas. ¿Tendrá algo que ver que aumentan las importaciones que se han venido realizando desde España e Italia para abastecerse de materia prima ante la caída de la producción española de este año?

Redacción