El sector oleícola pide a la UE que no rebaje los límites de ésteres etílicos



Noticias
Hasta ahora, los límites para los vírgenes extra estaban fijados en 35 mg/kg pero la UE ha previsto que se rebajen hasta 30

El sector oleícola reclama a la Unión Europea (UE) que no se aplique desde la próxima campaña 2015-2016, como en principio está previsto, la **nueva normativa que reduce los ésteres etílicos en el aceite de oliva,** hasta que avancen las investigaciones actuales sobre cómo afecta a la calidad.

Representantes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de las organizaciones agrarias y de cooperativas, industriales envasadores y asociaciones de la distribución han participadoen Madrid en una reunión de la Mesa del Aceite para analizar este asunto, así como los controles en la cadena de valor.

Según ha explicado el presidente del Comité Consultivo de Aceite de Oliva y Aceituna de la Unión Europea -y a su vez presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de España-, Rafael Sánchez de Puerta, en el encuentro ha cobrado protagonismo, especialmente, el análisis de los aspectos analíticos que afectan a este producto. De hecho, están previstas próximas reuniones en la Unión Europea y en el seno del Consejo Oleícola Internacional sobre este asunto. El sector oleícola insiste, según Sánchez de Puerta, en que "la posición unánime" en España es que se mantenga el límite actual de ésteres etílicos y que cuentan con el respaldo del Ministerio, que ya habría trasladado esta postura a Bruselas.

Hasta ahora, los límites para los vírgenes extra estaban fijados en 35 mg/kg, pero la UE ha previsto que, a partir de la próxima campaña de comercialización del aceite de oliva (2015-2016), se rebajen hasta 30. Se endurecerían, por tanto, los parámetros exigibles que harían, por ejemplo, que ciertos vírgenes extra no pudieran ser calificados como tales, aunque el sector oleícola insiste en que se necesita más investigación sobre los efectos de los ésteres sobre el producto.

Los ésteres etílicos se producen por la reacción de los ácidos grasos libres y el etanol que, a su vez, proviene de la fermentación etílica de los hidratos de carbono de la aceituna; es decir, reflejan que, cuanto mayor es este índice, mayor es el deterioro del fruto por procesos especialmente de fermentación -y, en consecuencia, menor sería, en teoría, la calidad del aceite-.

En el encuentro se ha analizado, asimismo, la evolución de lo controles derivados de la última ley de mejora de la cadena alimentaria. También se han estudiado los reglamentos comunitarios que afectan al aceite de oliva, como los del etiquetado en origen, sobre el que el sector español exige ante la UE que no se establezcan modificaciones.

Redacción