

La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones

La nueva norma sobre calidad y trazabilidad del aceite de oliva aprobada por el Gobierno ha sido acogida por el sector con objeciones a ciertas obligaciones y prácticas prohibidas por motivos en los que difieren los productores y la industria.

Efeagro

Hacía tiempo que el sector oleícola venía reclamando una reforma profunda de la anterior normativa, que databa de 1983 y había sido modificada en repetidas ocasiones.

El nuevo decreto se aplica a [todos los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados y comercializados en España](#), al margen del reconocimiento de otros de la Unión Europea (UE), con el fin de poner en valor ese producto básico de la dieta mediterránea, modernizar la competitividad en el exterior y dar seguridad a los consumidores.

Una norma actualizada

Entre las novedades, será obligatorio un **sistema de registros de trazabilidad** en las instalaciones de los operadores y la notificación del transporte de los aceites de oliva a granel, la cual deberá efectuarse antes de que entre en territorio nacional en el caso de las importaciones.

Un punto que ha generado controversia es el de obligar a las **nuevas almazaras, refinerías y extractoras de aceite de orujo** a *“estar ubicadas de manera independiente”*.

La industria considera que esta medida les resta

competitividad frente a otros países europeos donde no existe tal requisito, mientras que los productores hubieran preferido que la medida se ampliase a las instalaciones ya creadas para evitar posibles fraudes.



La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones.

Almazara de una empresa oleícola en Galicia. Efeagro/Brais Lorenzo

También hay otras obligaciones específicas en relación con los aceites y los envases, que siguen sin poder reutilizarse en los establecimientos colectivos.

En la **lista de prohibiciones** están la de elaborar mezclas de aceites de oliva con otras grasas de origen vegetal para consumo interno y la de utilizar los términos “*virgen*” y “*virgen extra*” en aceites que no sean de oliva.

Otras prácticas prohibidas tienen que ver con mezclar categorías de aceites de oliva vírgenes para pasar a una superior, recibir o procesar orujos procedentes de otras

almazaras y llevar a cabo ciertos tratamientos no autorizados.

Se prevé un plan nacional de control de trazabilidad, la **publicación de los informes con los resultados que se obtengan de los controles**, un sistema informatizado donde deberá notificarse cualquier movimiento que afecte al producto y un código voluntario de buenas prácticas para promover la imagen del aceite de oliva virgen extra.

Productores a favor

Los actores del sector comparten la idea de que era necesaria una norma que actualizase la anterior, que se había quedado desfasada, aunque su contenido final les deja con algunas inquietudes.

El técnico de Aceite de la organización agraria Asaja José Ramón Díaz apunta a Efeagro que la normativa mejorará la trazabilidad, pero sobre todo **hace falta que se cumpla**, adecuándola al conocimiento actual, que incluye nuevas tecnologías y métodos de detección.



Planta embotelladora de una almazara de Jaén. Efeagro/José Pedrosa

El responsable de Aceite de COAG, Juan Luis Ávila, ve positivo que se dé publicidad al resultado de los controles, se refuerce la trazabilidad y se notifiquen las importaciones a granel, aunque *-a su juicio-* ha faltado ambición al dejar que las instalaciones que procesan otras grasas permanezcan conectadas y queda por trabajar en la **defensa del olivar tradicional**.

Desde UPA, su responsable del Olivar, Cristóbal Cano, coincide en que se requiere aún una definición de este tipo de olivar que lo diferencie del resto e insiste en que se debía haber fijado la separación total de las industrias y limitado los términos **“suave” e “intenso”** en el etiquetado.

Por parte de la industria, el director de la Asociación Nacional de Industrias Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), Primitivo Fernández, da la bienvenida a la norma, si bien destaca que los nuevos requisitos impuestos a los operadores españoles les llevarán a un **sobrecoste** que no deberán afrontar en otros países.

En la misma línea se expresa el director gerente de Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva), Rafael Pico, que pide que estas reformas se acuerden en el ámbito comunitario para no comprometer la **posición de España en el comercio internacional**.

España, con más de 2,75 millones de hectáreas de olivar, es el principal productor y exportador de aceite de oliva del mundo, con ventas a más de 150 países que superan los 2.800 millones de euros anuales.