

NOTA DE PRENSA

Las empresas envasadoras y exportadoras de aceite de oliva recomiendan a sus socios que incrementen el control en las compras de aceite de oliva virgen y virgen extra

- Con esta medida, ANIERAC y ASOLIVA intentan aportar más información ante la inseguridad jurídica a la que se enfrentan las empresas del sector por el método del “panel test”.
- Aconsejan a las empresas asociadas que pidan a sus proveedores un certificado de calidad que acredite que el aceite comprado ha sido sometido a una valoración organoléptica por medio del panel cata. Este certificado debería tener una antigüedad máxima de tres meses.
- De esta forma, se asegura la trazabilidad en todas las etapas de la cadena, cumpliendo la Ley de seguridad alimentaria y nutrición.
- Esta decisión se toma ante la preocupación e indefensión que crea para los envasadores un “método subjetivo” como el “panel test” y la creciente presión por parte de la Administración.
- En uno de cada cuatro lotes de aceite analizados se han encontrado discrepancias en las valoraciones por parte de los paneles oficiales de cata, según un estudio realizado por estas asociaciones.

17 noviembre de 2016. ANIERAC (Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles) y ASOLIVA (Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva) han decidido recomendar a sus empresas asociadas una mayor exigencia a sus proveedores en el momento de la compra de los aceites de oliva virgen y virgen extra.

Las Juntas Directivas de estas asociaciones han decidido hacer estas recomendaciones con el objetivo de aportar mayor información ante la “inseguridad jurídica” a la que se enfrentan las envasadoras y exportadoras por el método del “panel test”. Se trata de una valoración organoléptica basada en un panel de catadores que establece la categoría comercial de los aceites virgen y virgen extra, obligatoria a nivel europeo.

Este sistema de calificación y la creciente presión por parte de la Administración está provocando gran preocupación e indefensión para los envasadores y exportadores por la “subjetividad” del método. En uno de cada cuatro lotes de aceite analizados se han encontrado discrepancias en las valoraciones por parte de los paneles oficiales de cata, según un estudio realizado por estas asociaciones.

Por ello aconsejan a las empresas asociadas que soliciten a sus proveedores un certificado acreditando la calidad de los aceites que compran. Este documento deberá recoger que las partidas se han sometido a una valoración fisicoquímica y organoléptica por medio de un laboratorio y un panel de cata, preferentemente autorizados como exige la normativa comunitaria, con la calificación obtenida del aceite vendido y facturado. Además, el documento tendrá una antigüedad no superior a tres meses (90 días).

ANIERAC Y ASOLIVA quieren resaltar que “es responsabilidad de los envasadores garantizar ante los consumidores que el producto que se envasa y se comercializa corresponde con las características que aparecen en el etiquetado”. Por ello, entienden que es preciso que el envasador exija a sus proveedores la información que avale la calidad del aceite para asegurar que el producto que ha adquirido responde a esas características y poder acreditarlo.

Estos consejos o buenas prácticas para sus socios son, además, una forma de asegurar la trazabilidad en todas las etapas de la cadena, cumpliendo la Ley de seguridad alimentaria y nutrición.

ANIERAC y ASOLIVA también hacen hincapié en la excesiva responsabilidad que recae sobre envasadores y exportadores, y -citando los principios rectores de la Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria-, exigen que las relaciones comerciales se rijan por los principios de equilibrio y equitativa distribución de riesgos y responsabilidades, entre otros.

Envasadores y exportadores intentan sensibilizar a las Administraciones Públicas ante la “inseguridad jurídica” de este método.

ANIERAC y ASOLIVA

ANIERAC (Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles) inició su andadura en 1963 y cuenta con 64 asociados. Entre ellos se encuentran las empresas envasadoras más representativas del mercado español, tanto por volumen de negocio como por su especial relevancia a nivel nacional, provincial o local. Las empresas de ANIERAC representan el 81% del mercado nacional de aceites vegetales comestibles (el 65% de los aceites de oliva y el 98% del resto de los aceites vegetales).

ASOLIVA (Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva) opera con este nombre desde 1985, aunque ya funcionaba desde 1928 bajo diferentes denominaciones. Cuenta con 50 empresas exportadoras que representan entre el 90% y el 95% de la exportación nacional de aceite envasado y entre el 40 y el 45% de la exportación a granel, según campañas.