

## COMUNICADO DE PRENSA

EL ESTUDIO DE LA OCU CONFIRMA LA GRAN CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MERCADO

EL SECTOR DETECTA EVIDENTES IRREGULARIDADES COMETIDAS EN LA ELABORACIÓN DEL MENCIONADO ESTUDIO

1. Todas las marcas cumplen con los estrictos controles analíticos legales confirmándose que todas son virgen extra desde el punto de vista analítico.
2. Las conclusiones del estudio se basan fundamentalmente en criterios sensoriales de un panel de catadores, por tanto, hablamos sólo de olor y sabor.
3. Cuando se habla de fraude, la OCU se refiere exclusivamente a diferencias de criterio sensorial entre catadores. En algunos lotes, existen discrepancias de valoración en olor y sabor incluso entre los distintos laboratorios acreditados que han participado en el estudio.
4. Desde las asociaciones sectoriales se pusieron en evidencia las irregularidades detectadas durante la elaboración del estudio en cuanto a la toma de muestras, la mala conservación de las mismas, el retraso en la elaboración de los análisis, así como graves deficiencias detectadas en los procedimientos estipulados por la normativa (Real Decreto 538/2015). Respetando la labor de la OCU, desde nuestras asociaciones siempre nos hemos ofrecido a colaborar en todo lo necesario para la subsanación de los errores detectados.
5. El método del panel de cata es un procedimiento “subjetivo” tal y como ha quedado demostrado mediante multitud de estudios privados y oficiales y, por tanto, se trata de un método en revisión tanto por el Consejo Oleícola Internacional como por las distintas administraciones con el objetivo de reducir la gran variabilidad de sus resultados.

En conclusión, lo que queda de manifiesto en el estudio, es que el aceite de oliva virgen extra español es de gran calidad y las diferencias se reducen a discrepancias de sabor y olor entre ctadores.

Madrid, 25 de octubre de 2018

### **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.

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.

Entre las dos asociaciones representan más del 80% de todo el aceite de oliva envasado en España.