

EL GRUPO DE TRABAJO DE ACEITE DE OLIVA SE REUNE PARA TRATAR SOBRE LA CALIDAD DEL ACEITE

ASAJA CONSIDERA PRIMORDIAL LA MODERNIZACIÓN DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS Y LA CORRESPONSABILIDAD DE ENVASADORES Y DISTRIBUIDORES PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DEL ACEITE

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA, LUIS PLANAS, VALORA LA SENSIBILIDAD DE ASAJA CON TODO LO RELACIONADO CON LA CALIDAD DE ACEITE Y LA ANIMA A SEGUIR TRABAJANDO PARA POTENCIARLA

EL GRUPO DE TRABAJO DE ACEITE DE OLIVA DE ASAJA-ANDALUCÍA ANALIZA EL BORRADOR DEL DOCUMENTO PRESENTADO POR LA CONSEJERÍA "ESTRATEGIA ANDALUZA PARA LA INCENTIVACIÓN DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA"

Sevilla, 7 de diciembre de 2012.- Modernización del cultivo, corresponsabilidad en la cadena de envasado y distribución, controles periódicos y panel test son los cuatro pilares que propone ASAJA para garantizar y fomentar la calidad del aceite de oliva.

Así lo determinó el grupo de trabajo de Aceite de Oliva de ASAJA-Andalucía durante su reunión del pasado 5 de diciembre en Jaén, coincidiendo con la constitución del Consejo Andaluz del Olivar. El consejero de Agricultura, Luis Planas, visitó el grupo de ASAJA-Andalucía y valoró todo lo que la organización realiza para fomentar la calidad, animando a ASAJA a seguir trabajando en esa línea.

ASAJA considera primordial la modernización del cultivo, así como la corresponsabilidad de envasadores y distribuidores para garantizar la calidad del aceite. Estos y otros factores como la necesidad primordial de mantener el sistema de panel-test y los controles sistemáticos del producto son, según la organización, fundamentales para que se incentive la calidad del aceite de oliva.

El Grupo de Trabajo de Aceite de Oliva de ASAJA-Andalucía en el análisis el documento borrador de la "Estrategia Andaluza para la incentivación de la calidad del aceite de oliva", entregado en días previos a ASAJA por la Consejería de Agricultura, entiende que se trata de un documento que recoge adecuadamente las principales inquietudes del sector y contempla la realidad del aceite de oliva y su problemática. Asimismo, valora que prevalezca el criterio general del sector de potenciar, preservar y poner en valor la alta calidad de nuestros aceites de oliva. Además de esto, ASAJA considera imprescindible tener en cuenta cuatro factores primordiales para esta tarea:

En primer lugar, considera que es fundamental que para potenciar la calidad de nuestros aceites se arbitren medidas de modernización de los sistemas productivos que influyen en gran medida en el resultado final del producto, como son mejora de olivares, modernización, avances en los sistemas de recolección así como reconversión de olivares menos viables. No en vano, sin aceitunas de calidad no pueden obtenerse aceites de calidad.

En segundo lugar, ASAJA considera importante hacer corresponsable a los distintos agentes del sector en cuanto a la calidad del producto, de forma que podría aplicarse una fórmula que hiciera partícipe de la responsabilidad de la calidad del producto al tenedor del mismo además de al envasador, siempre y cuando se establecieran unas normas de comercialización en cuanto a la conservación y envasado de los aceites. De este modo, se comercializarían aceites con parámetros de calidad con la suficiente holgura como para que sus clasificaciones no cambiasen a lo largo del período de consumo preferente.

Por otro lado, y respecto a los parámetros que determinan la calidad de los aceites, ASAJA insiste en que no se modifiquen los sistemas actuales que los evalúan sin antes disponer de estudios contrastados que avalen dichas posibles modificaciones. En este sentido el panel-test es hoy un sistema primordial avalado por ASAJA para acreditar la calidad. La organización considera, además, que se debe de ser más restrictivo en los parámetros que definen los aceites tipo virgen extra con la seguridad de que redundarán en un mayor prestigio y cotización de los mismos, siempre y cuando estén avalados por estudios que lo justifiquen y no excluyan a aceites genuinos.

Por último, ASAJA insiste en que se deben seguir aplicando controles sistemáticos por parte de la Administración que garanticen la continuidad de la última calidad características de nuestros aceites de forma que sigan siendo prestigiados en los mercados internacionales.