



Publicada la Norma de Calidad para el Aceite de Oliva

El pasado 1 de septiembre se publicó el Real Decreto 760/2021 por el que se aprueba la Norma de Calidad de los Aceites de Oliva y de Orujo de Oliva. Entró en vigor un día después, el 2 de septiembre, salvo lo dispuesto en el apartado 2, 3 y 4 del artículo 4, que no es de obligado cumplimiento hasta el 1 de octubre de 2021. Es de aplicación a todas las instalaciones de elaboración de aceite en España, a todos los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados y comercializados en España y a todos los operadores que lo elaboren o comercialicen en nuestro país, sin menoscabo del cumplimiento de la cláusula de reconocimiento mutuo de la Unión Europea.

Por fin, la Norma de Calidad ha visto la luz para el inicio de la campaña 2021/22. Desde **Cooperativas Agro-alimentarias** habíamos instado a los responsables de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura a que agilizaran los trámites para que su aplicación fuese efectiva desde el principio de campaña, tras de varios años de discusiones y debates con el sector, y no demorar más su puesta en aplicación.

De esta manera, se da un paso firme en la lucha contra el fraude y en ganar la confianza del consumidor en nuestros aceites, además de ponernos en vanguardia de todos los países productores y consumidores en garantizar la calidad del producto y la fiabilidad del proceso de obtención y puesta en el mercado. Para alcanzar este objetivo, considerábamos imprescindible que la norma recogiera un sistema de trazabilidad eficaz a nivel nacional, que con-

trolara todos los movimientos de producto que se realicen entre operadores de forma rigurosa, así como dentro de sus propias instalaciones.

La norma de calidad publicada recoge en gran medida la posición de Cooperativas Agro-alimentarias y refuerza el sistema de trazabilidad en su artículo 4, regulando la comunicación de los datos de cualquier movimiento de aceite de oliva y de orujo de oliva a granel en tiempo real al sistema informatizado que el Ministerio pone a disposición del sector, tanto entre empresas compradoras y vendedoras como interno en una misma empresa. Desde ahora es necesario que cualquier movimiento físico del aceite vaya provisto de un documento de acompañamiento que verifique los datos del aceite transportado y previamente identificado. Esto representa un grandísimo avance para la consecución de este objetivo prioritario.

A qué obliga el Artículo 4

En este mismo artículo 4 se obliga a los operadores a disponer de un sistema de registro de trazabilidad en el lugar donde se hallen los aceites, que incluya todos los productos que se encuentren en las instalaciones y efectuando las anotaciones en tiempo real. En el anexo I se detallan las condiciones generales que deben de contener las notificaciones al sistema de registro de la calidad, la categoría de productos que debe constar, la información que deben contener los registros de entradas y salidas del sistema de trazabilidad, así como de los movimientos internos en las instalaciones de los operadores.

La Norma supone dar un paso firme en la lucha contra el fraude e incrementar la confianza del consumidor en nuestros aceites

Entrando en los detalles de la norma en este artículo, se deja patente que cualquier transporte de graneles tiene que ser notificado al sistema informático antes de que se produzca el movimiento, siendo responsable de hacerlo el tenedor de la mercancía en el momento de la expedición o el destinatario final en el caso de importaciones.

Igualmente es obligatorio en el transporte de aceites de oliva y de orujo de oliva, sea a granel o no, la vinculación del sistema de registro de entradas y salidas con el documento de acompañamiento que es obligatorio llevar en cada transporte de aceite. Este documento tiene que identificar inequívocamente la denominación del producto correspondiente, en todos los casos y en todo momento. Los datos necesarios en este documento de acompañamiento vienen recogidos en el anexo II del Real Decreto.

Además, los graneles tienen que llevar un boletín de análisis o un documento asimilado firmado que acredite la clasificación del aceite de oliva o de orujo de oliva declarada en el documento de acompañamiento, teniendo en cuenta que en los transportes a granel el sistema informatizado generará el documento de acompañamiento.

Por otra parte, también obliga a las almazaras, a las refinerías y a las extractoras de aceite de orujo a notificar al sistema informatizado la información de los movimientos dentro de la instalación para los aceites de oliva y de orujo de oliva a granel que se produzcan entre las almazaras, refinerías y extractoras ubicadas en su instalación.

La norma establece, además, que los operadores deberán notificar anualmente al MAPA un informe recopilatorio de los registros de trazabilidad en el que se haga constar las entradas, salidas y movimientos internos de cada categoría de aceite que produzcan, almacenen o comercialicen.

Artículo 5: ubicación

El artículo 5 hace referencia a la obligatoriedad de que las almazaras, las refinerías y las extractoras de aceite de orujo de nueva creación deberán estar ubicadas de manera independiente y aisladas de cualquier otra industria o local y, en ningún caso, podrán estar conectadas por conducción alguna, así como de cualquier otra industria o local ajeno a sus cometidos específicos.

En lo que respecta a las obligaciones específicas en relación a los aceites, la Norma pone en evidencia el necesario cumplimiento de las características fisicoquímicas y organolépticas establecidas en la normativa de la Unión Europea, la necesaria refinación del aceite lampante para ponerlo en el mercado y la protección de los aceites para conservar su calidad.

Artículo 7: envases

En el artículo 7 se describen las obligaciones específicas en relación con las condiciones que deben de tener los envases para la comercialización de los aceites. En primer lugar, se reitera que estos deben disponer de un dispositivo de cierre irrecuperable e inviolable.

Detalla la capacidad máxima de 5 litros en los envases puestos a disposición para la venta o entrega al consumidor final, incluidos los entregados por las almazaras a los cosecheros, mientras que los suministrados a colectividades pueden ser de 10, 20, 25 y 50 litros.

Incide en la necesidad de disponer de un sistema de protección que impida su reutilización una vez agotado su contenido original en los envases puestos a disposición de los consumidores, así como en el cumplimiento de las prescripciones previstas en la normativa sobre envases y residuos de envases.



En este asunto, el Ministerio de Agricultura ha tenido en consideración la demanda solicitada de **Cooperativas Agro-alimentarias** eliminando de la norma la prohibición del uso de materiales plásticos en el envasado de los Aceites de Oliva Virgen Extra a partir de 2024, y que figuraba en el borrador inicial que nos fue remitido.

Artículo 8, prácticas prohibidas: mezcla de aceites

El artículo 8 hace una descripción de las prácticas prohibidas: mezclas de aceites de orujo o de oliva con aceites procedentes de otras grasas vegetales, así como la utilización del término virgen o virgen extra en otros productos distintos del aceite de oliva, y el trasvase o rellenado de aceite en envases destinados al consumidor.

Se hace mención expresa a la prohibición de la calificación de mezclas de aceites de olivas vírgenes con aceite de superior categoría. En este caso, no se ha atendido la demanda de **Cooperativas Agro-alimentarias** de que, si en alguna ocasión se produce la mezcla de aceites, la categoría del lote debería ser la correspondiente a éste, justificado en que si un aceite se ha mezclado para conformar un lote mayor antes de conocerse el resultado de la inspección a la que se hubiese sometido, pondría en peligro la calificación de todo el lote con la grave repercusión económica que eso llevaría consigo.

La norma también detalla la prohibición de disponibilidad de medios o instalaciones para la desodorización del procesado de orujos procedentes de otras almazaras, y la no identificación de la categoría de los aceites en el depósito,



almacenado y transporte, salvo en las almazaras que tiene que categorizarse de forma previa a la expedición.

Con el fin de evitar confusiones entre los consumidores, los términos “virgen” y “virgen extra”, denominaciones para el puro zumo de aceituna, solo se podrán utilizar para el aceite de oliva y no para ninguna otra grasa vegetal en el mercado español, ni para el etiquetado de ningún otro producto que contenga aceite de oliva.

Se hace referencia a los procesos prohibidos en la obtención de aceite de lavado alcalino, disolventes o coadyuvantes distintos de los autorizados, adición de otros aceites, procesos de esterificación, tratamiento con aire, oxígeno, ozono... salvo para trasiegos y procesos autorizados, la tenencia o manipulación de productos de



Desde ahora es necesario que cualquier movimiento físico del aceite vaya provisto de un documento que verifique los datos del aceite transportado y previamente identificado

glicerinas, grasas y productos no autorizados ni justificados, y los procesos de recentrifugación.

También se ha tenido en consideración la demanda de no prohibir que las aceitunas procedentes de plantas de aderezo pueden ser molturadas para la obtención de aceites, justificado en que el tratamiento es compatible con la refinación. Finalmente, este punto que se encontraba en los borradores originales ha sido eliminado del texto final del Real Decreto.

Por otra parte, en el artículo 9 se hace referencia a los procesos de control por las autoridades competentes, con un control de conformidad por cada mil toneladas de aceite de oliva y orujo comercializado, realizado por los laboratorios oficiales por el procedimiento de extracción de muestras establecido en la normativa.

Hace referencia expresa al establecimiento de un Plan de Control específico para la verificación de la trazabilidad del sector descrita en el artículo 4, coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y gestionado por las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas. Se trata de un refuerzo del control oficial en todo el sector que revertirá en más garantías para el consumidor.



Código de Buenas Prácticas

Por último, en el artículo 10, el Ministerio de Agricultura promueve un Código de Buenas Prácticas para el sector, que tendrá que estar listo antes del 1 de octubre de 2022 y que será acordado por administraciones, asociaciones del sector y organizaciones de consumidores para mejorar la percepción del aceite de oliva por parte del consumidor, con adhesión voluntaria y con publicación de las empresas adheridas al sistema. ■

Grupo Operativo SENSOLIVE_OIL. Un compromiso sectorial por la calidad

Hace tres décadas que entró en vigor el Reglamento 2568/91 de 11 de julio que estableció que el método de análisis sensorial denominado “Panel Test” se empleara en Europa para la clasificación comercial de los aceites vírgenes de oliva. Una cata, realizada por un grupo de entre 8 y 12 expertos, debidamente formados y entrenados, que determina las características organolépticas en base a las cuales se otorga la categoría comercial al aceite virgen de oliva. Sin lugar a dudas, este instrumento ha contribuido a mejorar la calidad media del producto. De hecho, los aceites de oliva vírgenes son el único alimento en Europa que tiene que someterse a una cata organoléptica obligatoria para su comercialización. Sin embargo, no está exento de debilidades a la hora de ser aplicado para control, ya que en ocasiones se produce la obtención de diferentes resultados entre paneles a la hora de clasificar una misma muestra.

Esa es la razón de que el sector encargara a la Interprofesional del Aceite de Oliva Español que se implicara hace casi una década, como nos explica la gerente de la Organización, Teresa Pérez: “En 2013 pusimos en marcha una línea de investigación sobre tecnologías instrumentales capaces de realizar ese análisis de una forma fiable, rápida, reproducible y económica, para clasificar las distintas categorías comerciales de los aceites de oliva vírgenes.

Y para ello contamos con la colaboración de Gobierno de España y la Junta de Andalucía. Una tecnología que podría, en un primer momento, complementar al Panel Test y poder liberarlo de parte de la carga de trabajo, e incluso llegar a constituir una alternativa al actual método en un futuro”. A lo largo de los años han participado un total de 10 grupos de investigación, y ha contado además con la coordinación de buena parte de los mismos a través del Ceia3. Trabajos que han permitido determinar que dos tecnologías analíticas ofrecen señales instrumentales a partir de las cuales poder discriminar, mediante modelos matemáticos y tratamientos estadísticos, si un aceite virgen de oliva es lampante, un virgen o un virgen extra.

Porque, al fin y al cabo, este proyecto se resume en diferenciar unos aceites de otros, de una forma sencilla, barata y fiable. Se trata de la cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas y cromatografía de gases acoplada a espectrometría de movilidad iónica: tecnologías que son capaces de detectar trazas mínimas de cualquier sustancia volátil presente en estos aceites, asegura Fernando Lafont, responsable del Laboratorio de Espectrometría de Masas y Cromatografía de la Universidad de Córdoba, que lleva años trabajando en este proyecto: “Te permite detectar una parte por trillón de un compuesto químico. Imaginemos una piscina olímpica llena de agua en la



▲ Esta tecnología puede ser muy beneficiosa para el sector



▲ Fernando Lafont, responsable del Laboratorio de Espectrometría de Masas y Cromatografía de la Universidad de Córdoba

que echamos una gota de un compuesto químico, sólo una gota. Con estas técnicas podríamos detectar e identificar el compuesto químico que hemos añadido al agua de la piscina olímpica". Con la ventaja añadida de que ese análisis se obtiene en apenas unos minutos. De hecho, Lafont estima que uno de estos equipos puede analizar unas 50 muestras al día. El problema es que obtiene una ingente cantidad de datos de cada muestra: "Cuando evaluamos la composición química de los compuestos volátiles, en los cromatogramas, que es el registro donde aparecen recogidos todos los compuestos químicos que están presentes en esas muestras, encontramos 100, 150 o 200 compuestos químicos distintos. Ese perfil en su conjunto es que le da las propiedades organolépticas de cada muestra. Una vez que tenemos ese perfil evaluamos todos esos resultados estadísticamente. Es como una ecuación, de tal forma que cuando evaluemos un aceite desconocido, metemos esa composición y ese modelo matemático es el que te clasifica directamente el aceite".

Este proyecto se resume en diferenciar unos aceites de otros, de una forma sencilla, barata y fiable

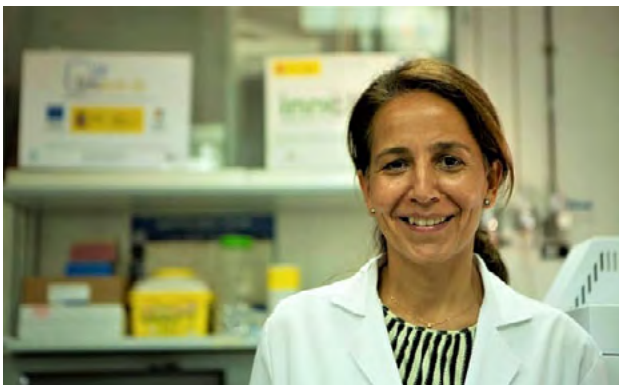
Como continuación lógica de las líneas de investigación anteriormente mencionadas, se constituyó el Grupo Operativo SENSOLIVE_OIL para poner en marcha posteriormente el proyecto innovador con el mismo nombre. Gracias a él,

empresas del sector tienen la oportunidad de testar la eficacia de modelos desarrollados para verificar las distintas categorías de aceites vírgenes de oliva en condiciones de trabajo a tiempo real. Un proyecto de innovación de grupos operativos supra-autonómicos, de la Asociación Europea para la Innovación (AEI-Agri), que se enmarca dentro del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020 y financiado con fondos FEADER (Europa invierte en las zonas rurales). En concreto, el Grupo Operativo SENSOLIVE_OIL, cuenta con una cofinanciación de la Unión Europea del 80% de una inversión total de 518.127,06 euros. En él se integran, como miembros de la agrupación solicitante de las ayudas, la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, el campus de excelencia internacional agroalimentario ceiA3, la Universidad de Granada, y tres empresas del sector que están participando en la implementación de los pilotos (Dcoop, Sovena y Deoleo) para la validación como método de autocontrol. Esas empresas facilitan muestras que pasan por su panel de cata como paso previo a ser sometidas a la determinación instrumental y posterior clasificación de la señal que generan. Las muestras cuya clasificación por los modelos de un resultado discordante con el panel interno, pasan a ser estudiadas por los laboratorios oficiales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, que son miembros colaboradores del Grupo Operativo. Se cuenta también con el apoyo científico de la Universidad de Córdoba como miembro subcontratado para dar asistencia técnica a los miembros participantes. De esta forma, con los resultados de la primera fase de los proyectos piloto, por una parte, se dispondrá de información para afinar los procedimientos, así como las herramientas



▲ Los equipos son capaces de diferenciar las distintas categorías de aceites de oliva

de normalización y los modelos matemáticos aplicados a cada una de las tecnologías, y por otra, servirá para validar la idoneidad de dichos modelos.



▲ Lourdes Arce, catedrática de Química Analítica de la Universidad de Córdoba

De hecho, Lourdes Arce, catedrática de Química Analítica de la Universidad de Córdoba, asegura que estamos ante un sistema analítico suficientemente maduro: “Gracias al apoyo de la Interprofesional y las empresas del sector, tenemos más de 3.000 muestras de aceite analizadas, muchos trabajos realizados por la Universidad de Córdoba y otros grupos de investigación y creo que tenemos suficiente autoridad científica para decir que esto funciona”.

No obstante, Arce, recuerda que para que los equipos funcionen a la perfección, “Hay que calibrarlos con muestras tratadas por paneles expertos, al menos por dos paneles, esa es la clave”. Y para ello, SENSOLIVE_OIL ha encontrado a su complemento perfecto, el Grupo Operativo Sistema de Referencia y Armonización de Paneles de cata de Andalucía, denominado INTERPANEL, que surgió como una iniciativa que trata de lograr la convergencia y armonización de los resultados obtenidos por los paneles de cata

de Andalucía. Para lograrlo se ha creado una plataforma de colaboración online para la gestión del conocimiento en entidades asociativas del sector del aceite de oliva y que permitan el establecimiento de reglas, procedimientos y criterios a aplicar para la armonización de resultados entre diferentes paneles. En su seno se integran la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra de Segura, el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) y la Universidad de Granada. Este Grupo es el encargado de aportar esas muestras que permitan calibrar los equipos.

Dos proyectos, a todas luces complementarios, que, a partir de la firma por Carmen Crespo y Pedro Barato, del Convenio Marco entre la Fundación del Olivar y la Interprofesional, inician una nueva etapa con la vista puesta en ofrecer herramientas que ayuden a seguir mejorando la calidad de nuestros aceites, como explicó el presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español: “Hace tiempo que tomamos conciencia que sólo desde la calidad podemos fortalecer nuestro liderazgo mundial. Hoy estamos poniendo las bases para crear herramientas que hagan posible ese nuevo salto cualitativo, liderado por los Aceites de Oliva de España. Y lo hacemos desde la responsabilidad y desde la unión”.

Este proyecto tiene garantizada su continuidad en un nuevo Grupo Operativo bautizado como SENSOLIVE_OIL Global Dimension, que se desarrollará entre 2021 y 2023. Entre otras iniciativas, tiene previsto implantar las tecnologías instrumentales, con las que ya se trabaja, en un segundo laboratorio oficial. Un nuevo paso para tratar de llevar a buen puerto uno de los proyectos de I+D+i más ambiciosos de los afrontados por el sector en toda su historia. ■

Más información en: https://www.aceitesdeolivadeespana.com/idi/sensolive_oil-compromiso-sectorial-calidad/

