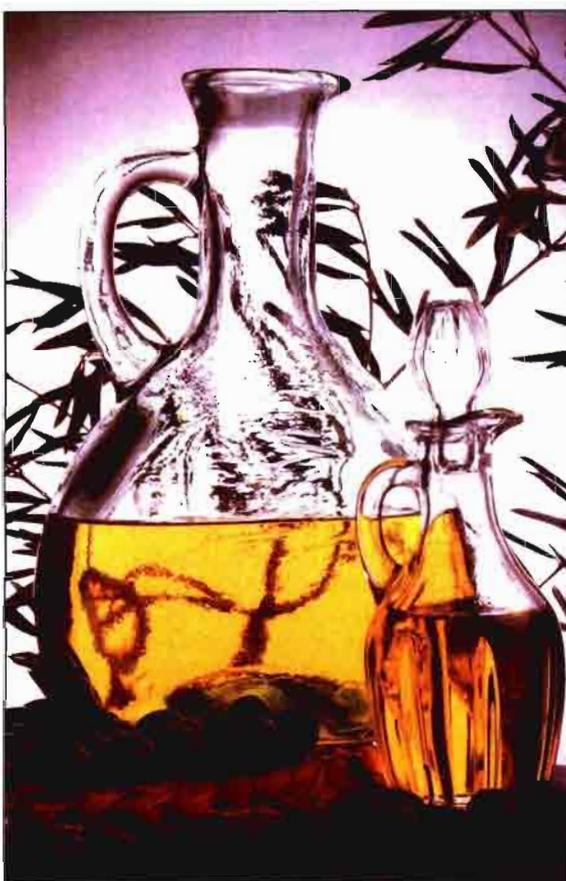


La Calidad en el Aceite de Oliva Virgen

Por: Ramón Pulgar López*

Cuando se habla de aceite de oliva las dos palabras que más repiten los políticos-paladines como panacea a todos los problemas de los productores-cooperativistas son **COMERCIALIZACIÓN Y CALIDAD**. Vamos a ocuparnos de la calidad, que según todos los especialistas es el gran caballo de batalla. La calidad en el aceite se consigue según los especialistas: - Tratando a la aceituna como una fruta - Separando la aceituna de suelo y vuelo - Molturando diariamente la aceituna recogida - etc... Pues bien aun a riesgo de moverme y no salir en la foto, digo, que aunque todo el decálogo sobre el aceite de oliva virgen está muy bien y ayuda a mejorar la calidad no es este el camino. La actual reglamentación sobre el aceite de oliva virgen define claramente tres tipos: **LAMPANTE, VIRGEN Y VIRGEN EXTRA**. La primera de las categorías no es apta para el consumo y se debe refinar (quitando lo malo y desgraciadamente también lo bueno del aceite de oliva virgen). Las otras dos categorías son aceites aptos para consumo diferenciados por criterios de **CALIDAD**, así pues ya tenemos calidad. La catalogación de los aceites no se basa solo en criterios analíticos-químicos sino además también en criterios sensoriales (otro factor de calidad) que por si solos pueden hacer perder categoría. No conozco alimento que siendo natural tenga más controles de calidad y menos aun que siendo comestible los divida en dos categorías (**VIRGEN Y VIRGEN EXTRA**). Conocen ustedes vino oficialmente de primera y de segunda ó algún zumo 100% de más alta categoría que otro.

*Experto Universitario en Cata de Aceite de Oliva Virgen



El aceite tiene suficientes controles que cuidan su calidad, solo hay un problema ¿se aplican realmente estos controles? y otro aun peor ¿el consumidor compra lo que pone la etiqueta?. Empecemos por la última pregunta que es la auténtica vergüenza nacional. Todos estos controles acaban cuando se envasa el aceite y hay todo un año en que todo está permitido y con esto denuncio firmemente “el consumidor no tiene seguridad alguna que cuando compra un aceite este responde a la categoría de la etiqueta” (recuerdo que el aceite por muy estable que sea, está

vivo, le afecta la luz, cambios de temperatura, oxigenación, etc...). Además se sabe que todos los aceites no son iguales en cuanto a la estabilidad, hay aceites que tienen una resistencia comprobable al enranciamiento de mas de un año y otros que no llegan a tres meses (pues todos están en el mismo saco). Si el comprador no puede pedir responsabilidad al envasador porque esta acaba con el envasado ¿quien pide de verdad responsabilidad? ¿Que envasador realiza la analítica completa y para sus aceites por panel test?. Yo la verdad es que no encuentro estos datos en la etiqueta. No es verdad que haya que avanzar buscando más calidad, hay que cumplir las normas y estos políticos-paladines que se desvistan la armadura y se vistan de fiscales haciendo cumplir las normas y cuando los productores de aceite sepan lo que de verdad producen y lo que entregan al consumidor entonces no hace falta que nadie les diga que mejoren para hacer un producto mejor.

En todas estas reflexiones hay una nota que quiero destacar y es que el aceite es un zumo natural que se bebe y todo aquel que no lo ha probado no sabe sobre aceite. Se ha avanzado mucho, no muchísimo, en olivicultura y en elaiotecnia, pero para la gran mayoría resulta repulsivo probar un aceite y es muy difícil hablar de calidad cuando el destinatario final no puede comprobarla y la etiqueta no ofrece ninguna garantía. La calidad es aplicar la norma a rajatabla y en el punto de venta, así de simple. **SORPRESA-SORPRESA: FONDO EUROPEO DE 14 MILLONES DE EUROS PARA EL PROGRAMA DE MEJORA DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA.**