

**MANIFIESTO DE ENTIDADES, EMPRESAS, INSTITUCIONES Y ORGANIZACIONES
RELACIONADAS CON EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN ESPAÑOL EN DEFENSA DE LA CALIDAD Y
DEL CONSUMIDOR**

En relación con la demanda de algunas organizaciones del sector del aceite de oliva al Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, en las que denuncian inseguridad jurídica en la aplicación de la normativa vigente de análisis sensorial (cata) de aceites de oliva vírgenes, proponiendo su no aplicación, desde el grupo de asociaciones, agrupaciones y organismos públicos y privados ligados al Sector Oleícola abajo firmantes nos manifestamos como sigue:

Consideramos que el método de análisis sensorial aplicado a los aceites vírgenes (panel test) es una herramienta indispensable en la actualidad para la clasificación de los aceites de oliva vírgenes, que permite diferenciar los aceites vírgenes extra, de los vírgenes y los lampantes, por encima de los análisis físico-químicos. Consideramos que **es imprescindible que los aceites de oliva vírgenes extra y vírgenes tengan que pasar esta prueba**, no sólo para valorizar el enorme esfuerzo de los olivares y las almazaras productoras, sino para que **los consumidores** que adquieren un aceite de oliva virgen extra no sólo **encuentren un producto acorde con la categoría** declarada en su etiqueta, sino con la que su descripción merece y sin defectos organolépticos.

Esta metodología ha sido desarrollada por el Consejo Oleícola Internacional y está contemplada en la normativa actual de la Unión Europea desde hace más de 15 años, con contrastada experiencia en su aplicación por los laboratorios oficiales que además, son auditados periódicamente por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y por el propio Ministerio. Este método ha estado en continua evolución desde sus inicios, y sigue siendo susceptible de mejoras como cualquier otro, y en ese tema, debemos trabajar desde el sector del aceite de forma conjunta y constructiva, debemos también invertir en formación para aumentar el número de paneles certificados, pero **actualmente el panel test es, insistimos, imprescindible para clasificar los aceites de oliva vírgenes extra de forma objetiva**. Los controles sensoriales son necesarios ya que el aceite de oliva virgen es un producto en el que España es el primer productor mundial, además de un elemento esencial en la Dieta Mediterránea y es en la senda de la calidad y diferenciación donde reside el futuro de nuestro sector. Además hay países fuera del COI que están planteándose incorporar en su normativa la valoración organoléptica para el control de aceites de oliva vírgenes.

De ninguna manera podemos admitir un futuro donde el consumidor adquiriese un aceite físico-químicamente admisible pero con patentes defectos organolépticos, etiquetado bajo el nombre del buque insignia de todos los aceites de oliva, del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Por tanto, LOS FIRMANTES manifestamos que no compartimos el problema de la inseguridad jurídica aducido, por falta de argumentos consistentes, objetivos y demostrables, y **solicitamos** al Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente **que continúe la aplicación de dicho método, tal y como exige la normativa europea actual**, aunque se inicien actuaciones para buscar la mejora del método.