

AUTORIZACIÓN Y USO DE EFLUENTES Y NORMAS DE CALIDAD EN ALMAZARAS

SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO

Mérida, 12 de junio

Iñaki Benito Otazu
Departamento del Aceite de Oliva
Cooperativas Agro-alimentarias de España



Índice

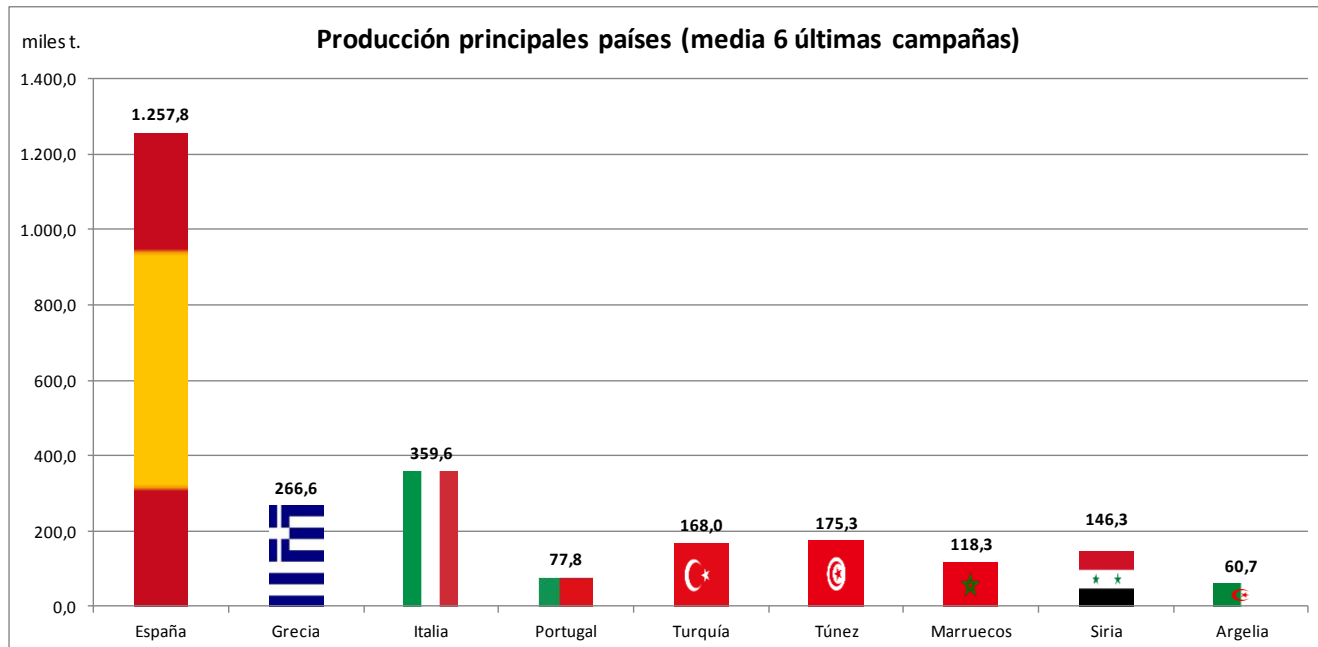
1. El sector del aceite de oliva en España.
Importancia de las cooperativas.
2. Claves para mantener el liderazgo.
3. Actuaciones en defensa de la calidad. El Sistema de Autocontrol Reforzado.





EL LIDERAZGO DE ESPAÑA. PRODUCCIÓN

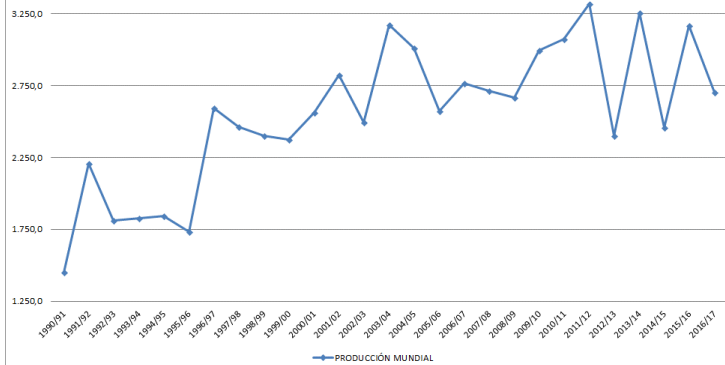
- ➔ España es el **principal país productor de aceite de oliva**. La producción media durante las últimas 6 campañas se sitúa en torno a 1.250.000 t., representando prácticamente el 40-45% de la producción mundial.
- ➔ Solo en **Jaén**, se han producido en este mismo periodo una media de 475.000 t., o lo que es lo mismo, cerca de un **18% de la producción mundial**.



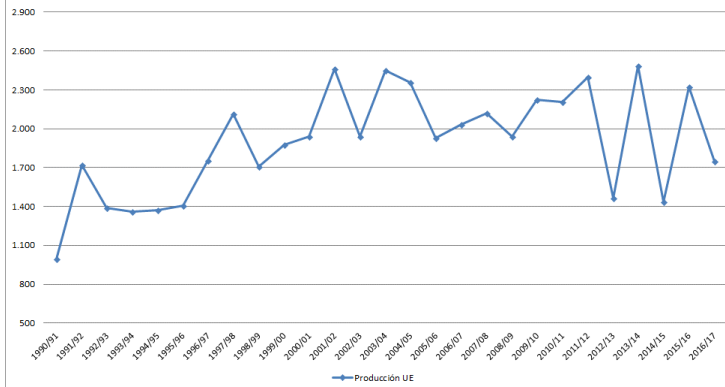


ESPAÑA MARCA EL RITMO

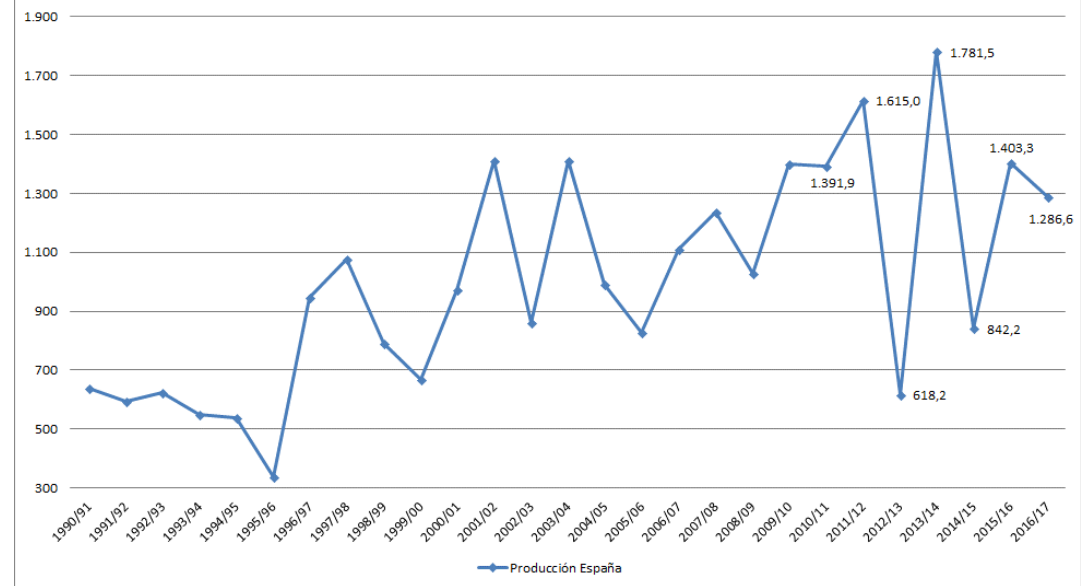
**Aceite de Oliva
Producción Mundial**
Datos en Miles de Toneladas



**Aceite de Oliva
Producción en la UE**
Datos en Miles de Toneladas



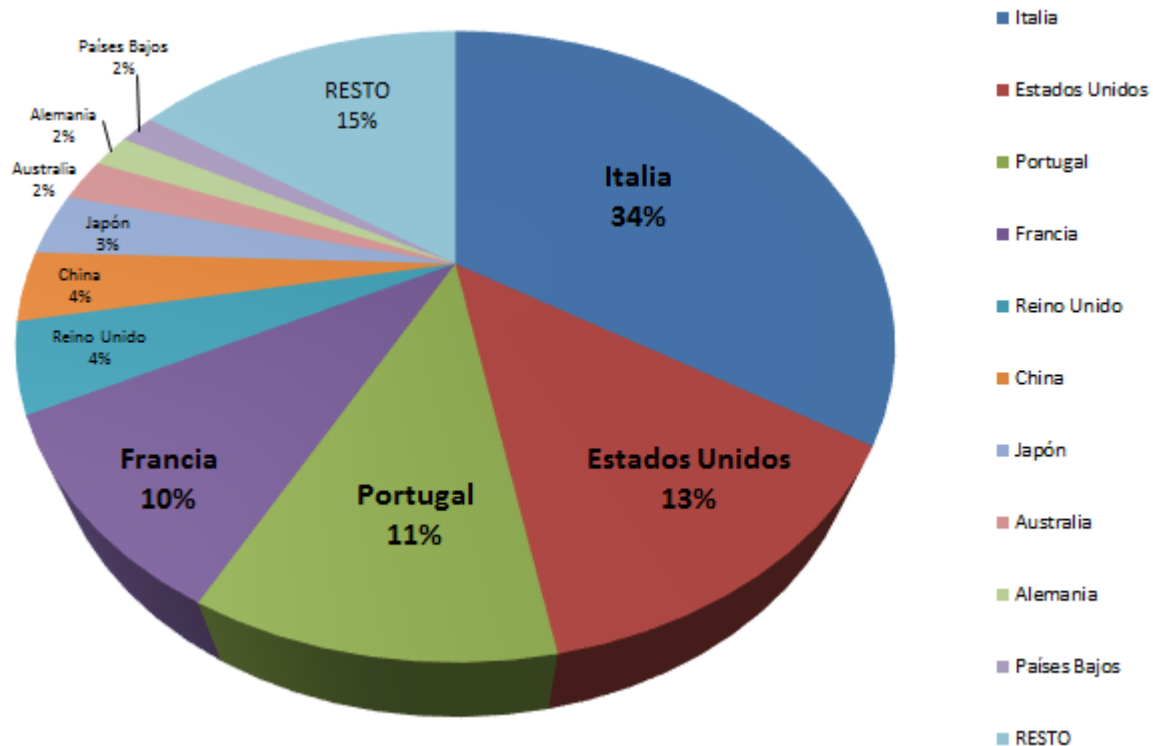
**Aceite de Oliva
Producción en España**
Datos en Miles de Toneladas





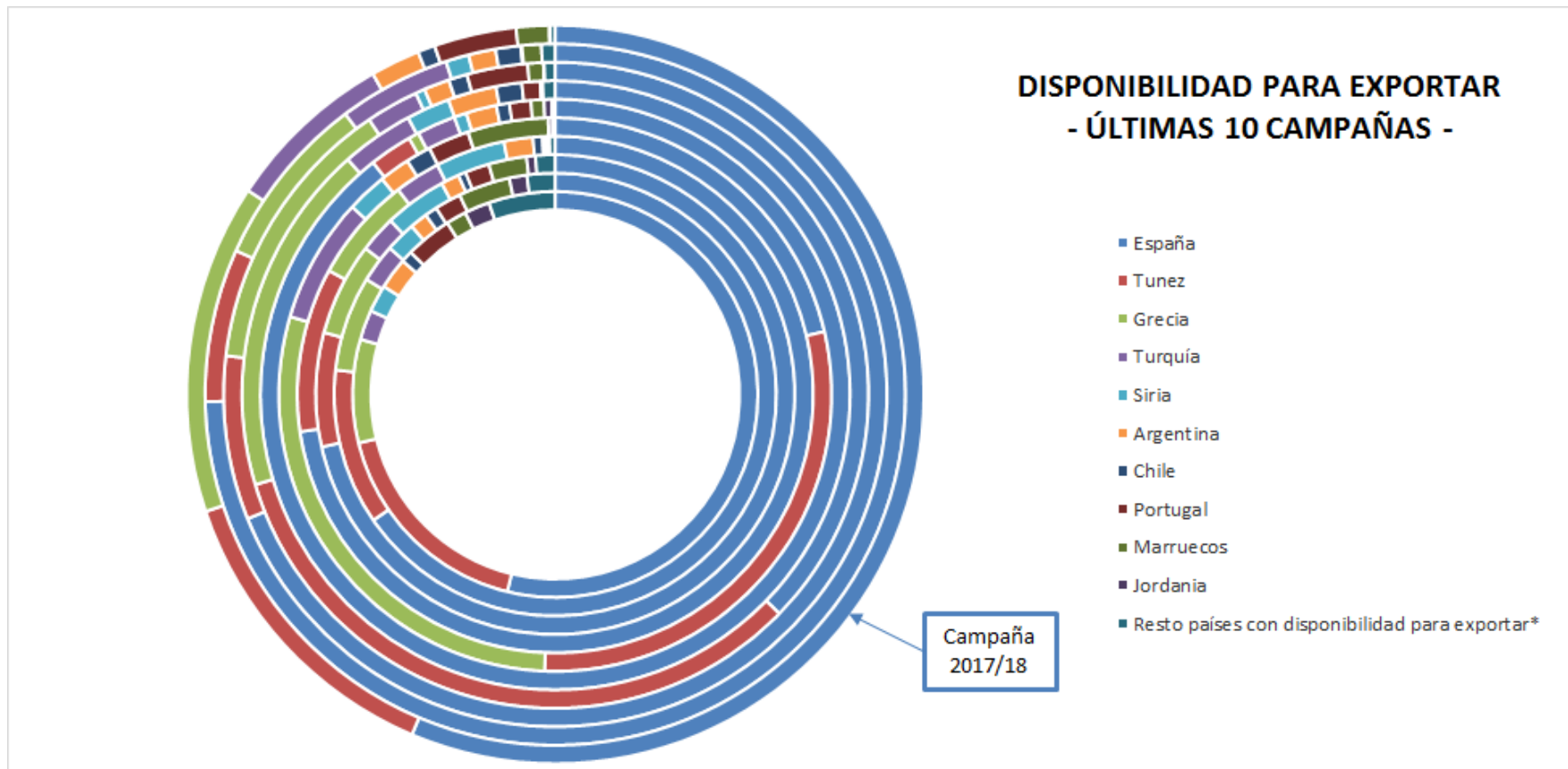
EL LIDERAZGO DE ESPAÑA. EXPORTACIÓN

- España es también **el principal exportador de aceite de oliva**, con una media de 875.000 t. exportadas durante las últimas 6 campañas. Por destinos, su reparto durante el año 2016 ha sido el siguiente:



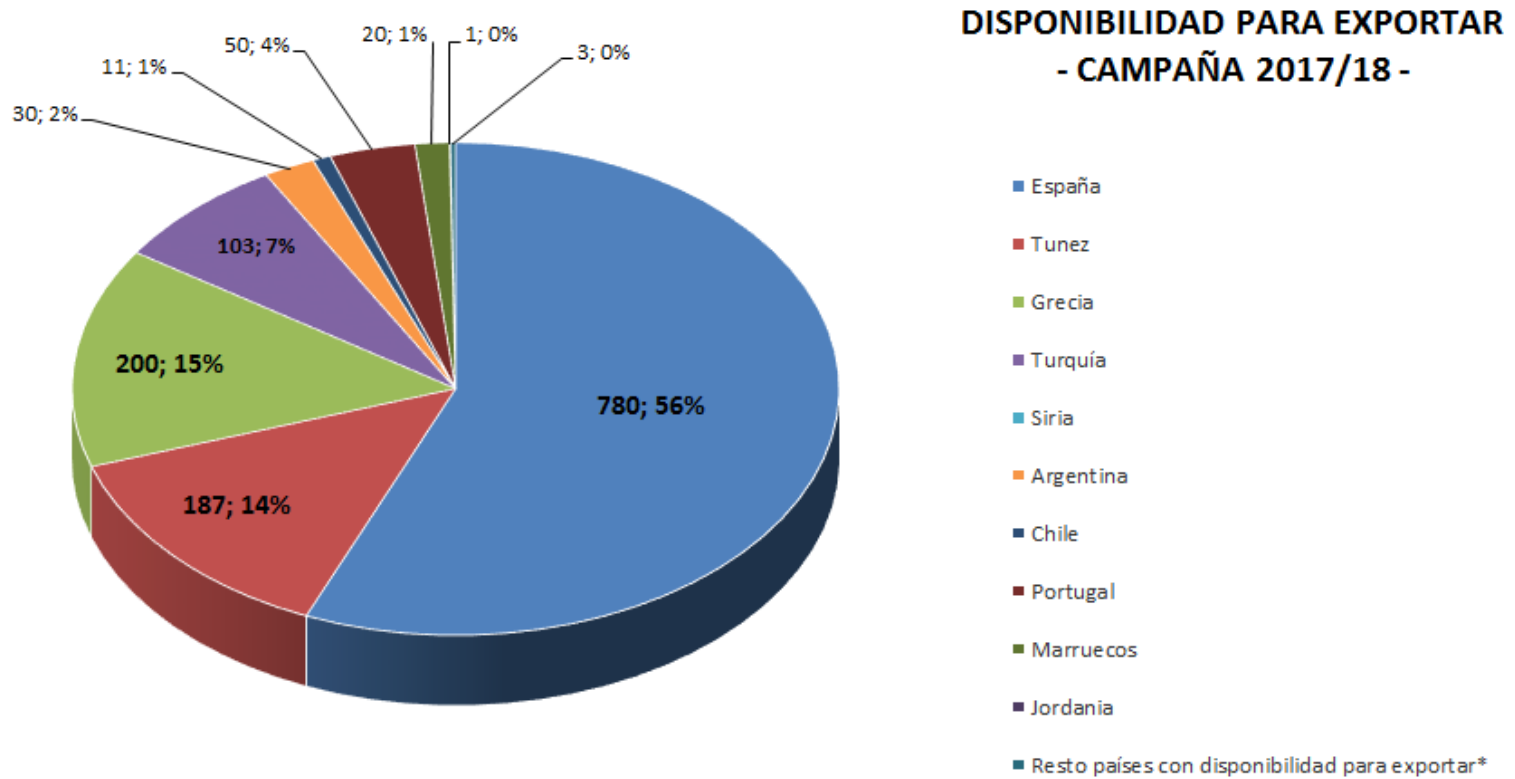


DISPONIBILIDAD DE ACEITE PARA EXPORTAR



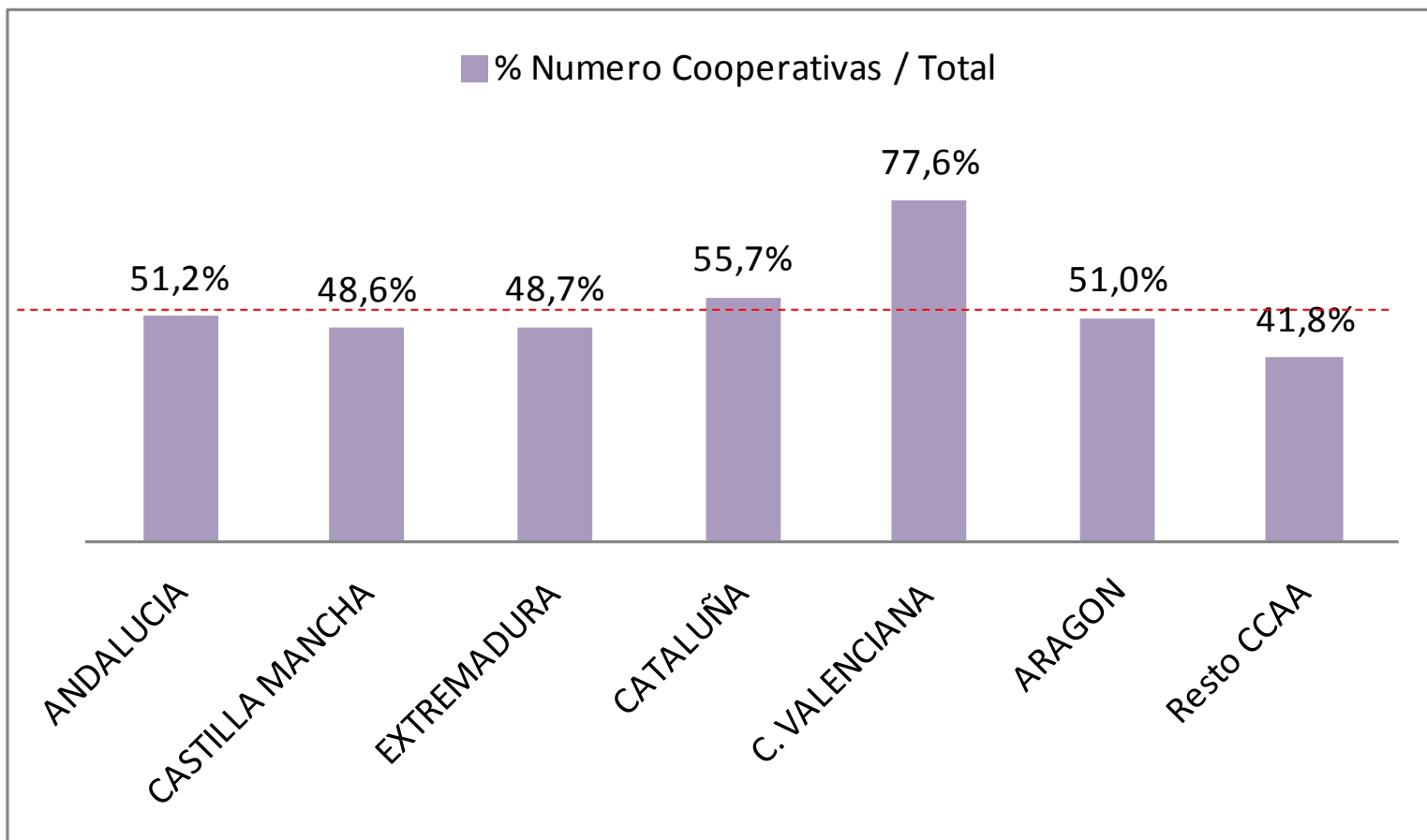


DISPONIBILIDAD DE ACEITE PARA EXPORTAR





IMPORTANCIA DE LAS COOPERATIVAS EN EL SECTOR OLEÍCOLA

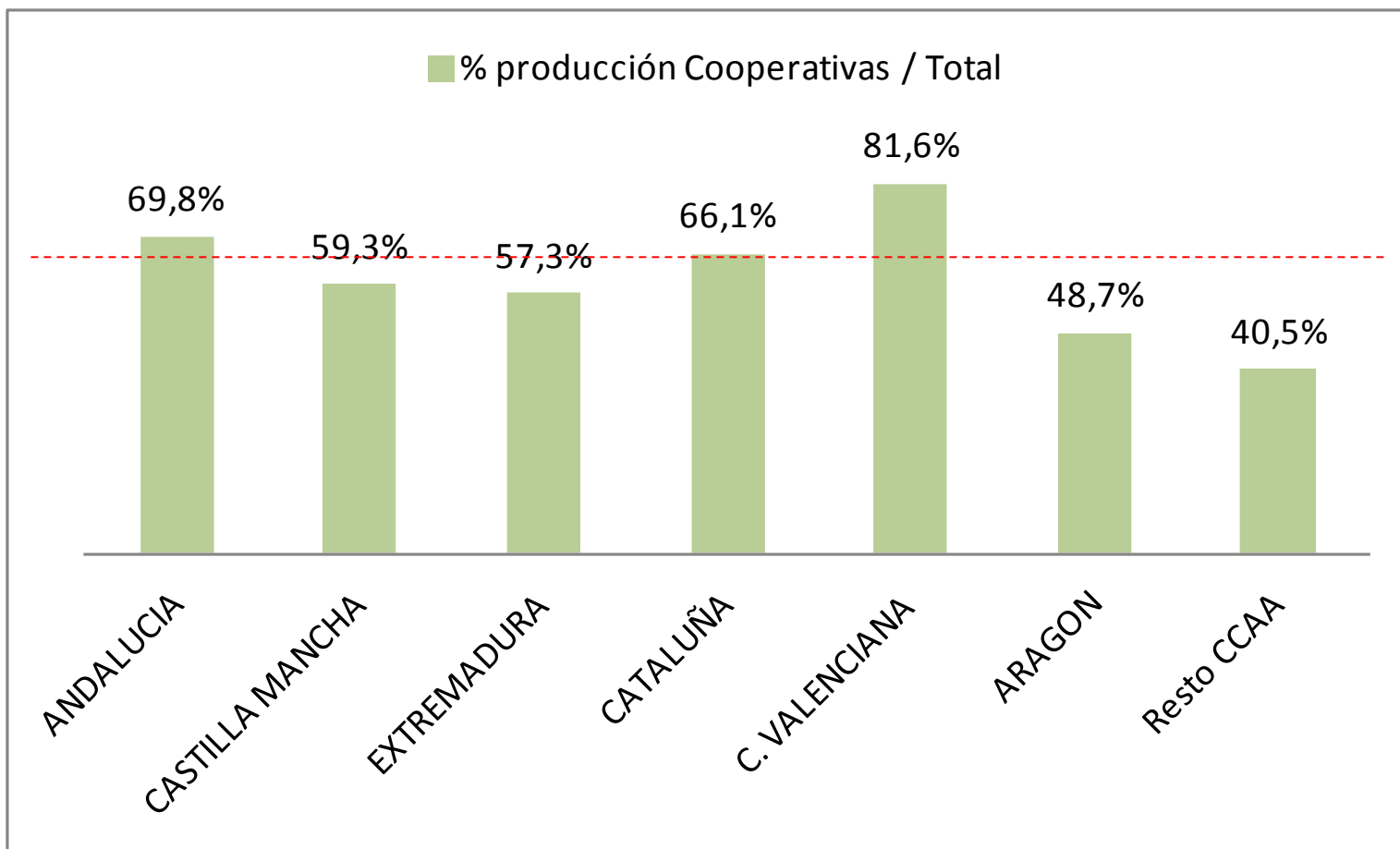


Media nacional
≈ 51%





IMPORTANCIA DE LAS COOPERATIVAS EN EL SECTOR OLEÍCOLA



Media nacional
≈ 65%





ALGUNAS CIFRAS DEL COOPERATIVISMO. SECTOR OLEÍCOLA

TOP sectores por volumen de Facturación:

-  1. Frutas y Hortalizas **27%**
-  2. Aceite de Oliva **16%**
-  3. Suministros **12%**
-  4. Alimentación animal **9%**
-  5. Vino **7%**
-  6. C. Herbáceos **6%**

TOP por número de cooperativas participantes

-  1. El **47%** en Suministros.
-  2. El **34%** en Aceite de Oliva.
-  3. El **24%** en Frutas y Hortalizas.
-  4. El **22%** en Servicios varios.
-  5. El **20%** en Cultivos Herbáceos.
-  6. El **19%** en Vino.

GRADO DE CONCENTRACIÓN DE LOS 8 PRINCIPALES SUBSECTORES (2016)

SECTORES	Facturación media/cooperativa (Millones de euros)	
	TOTAL COOPERATIVAS	TOP 10
1 FRUTAS Y HORTALIZAS	9,6	182
2 ACEITE DE OLIVA	4,0	128
3 SUMINISTROS	2,2	82
4 ALIMENTACIÓN ANIMAL	8,6	85
5 VINO	3,0	35
6 CULTIVOS HERBÁCEOS	2,5	54
7 LÁCTEO	9,0	67
8 PORCINO	12,8	51





ALGUNAS CIFRAS DEL COOPERATIVISMO. SECTOR OLEÍCOLA

2º Grado

	Cooperativa	CC. AA.	Nº Coops. Socias	Facturación* (M/€)	Empleados	Principales Actividades
1	DCOOP	ANDALUCÍA	208	1.163	520	Aceite de oliva, Vino, Aceituna de mesa, Suministros, Servicios y Exportación.
2	COREN	GALICIA	10	1.000	3.240	Piensos, Avícola, Vacuno de carne, Porcino, Quesos, Leche, Servicios y Exportación.
3	GRUPO AN	NAVARRA	159	767	1260	Piensos, Avícola, Porcino, Aceite de Oliva, Arroz, Cultivos Herbáceos, Frutas, Hortalizas, Vino, Suministros y Servicios.
4	ANECOOP	C. VALENCIANA	68	663	209	Cítricos, Frutas, Hortalizas y Vino.
5	JAENCOOP	ANDALUCÍA	11	225	17	Aceite de oliva.
6	ACTEL	CATALUÑA	118	223	222	Cereales, Frutas y Suministros.
7	UNICA GROUP	ANDALUCÍA	11	206	36	Hortalizas, Transformados hortícolas y Tienda.
8	ONUBAFRUIT	ANDALUCÍA	5	193	28	Hortalizas, Cítricos y Frutas.
9	SUCA	ANDALUCÍA	26	184	43	Suministros y Tiendas.
10	AGRO SEVILLA ACEITUNAS	ANDALUCÍA	11	153	308	Aceituna de mesa.

627 4.777 5.883

> +10% facturación año anterior.

478 M/€
media
15%
facturación
total



cooperativas
agro-alimentarias

España



CLAVES PARA MANTENER EL LIDERAZGO

💡 **Mecanismos de regulación de mercado. Adecuación de la oferta a la demanda**

💡 **Dimensión:** aumentar la competitividad.

💡 **Innovación:** responder a nuevas demandas.

💡 **Diversificación:** reducir riesgos y captar más valor.

💡 **Internacionalización:** ampliar mercados.

💡 **Colaboración económica entre empresas.**

↘ Imprescindible
estabilidad mercado

Mayores márgenes
comerciales

💡 **Actuaciones en defensa de la calidad**



cooperativas
agro-alimentarias

España



ACTUACIONES EN DEFENSA DE LA CALIDAD

✘ **Norma de calidad para el aceite de oliva y otros aceites.** *En fase de documento de trabajo.*

- Excluidos: Producción primaria, exportación y aspectos higiénico sanitarios
- Aceites clasificados: dispuestos para su comercialización únicamente en las almazaras.

✘ **Sistema de trazabilidad.** *Se incluye un apartado específico en la norma.*

- Sistema sencillo de entradas y salidas cuando haya cambio de propiedad de la mercancía o movimiento físico.
- Si hay movimiento físico: Documento de acompañamiento.

✘ **Estudio sobre compuestos volátiles.** *En desarrollo.*

- Búsqueda de un método de análisis químico instrumental que complemente al panel test.

✘ **Sistema de Autocontrol Reforzado.**





CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES. MARCO LEGAL

EUROPA

- ➔ **Reglamento (CEE) N.º 2568/91** relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, incorpora en su Anexo XII **el método de evaluación organoléptica establecido por el Consejo Oleícola Internacional**.
- ➔ **Reglamento (UE) 2017/625** relativo a los **controles y otras actividades oficiales** realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

ESPAÑA

- ➔ **Real Decreto 227/2008**, por el que se establece la normativa básica referente a los **paneles de catadores** de aceite de oliva virgen.





EL PANEL TEST

- ➔ El método de evaluación organoléptica utilizado en el control oficial es el denominado “**Panel Test**”, basado en la cata de las muestras por parte de un panel de catadores, compuesto por un número variable de entre 8 y 12 panelistas liderados por el denominado Jefe de Panel.
- ➔ Conviene tener en cuenta las **siguientes consideraciones**:

El aceite de oliva es el **único alimento** que incluye una evaluación organoléptica en su control oficial.

Se trata de un producto vivo, que **puede alterarse** con la exposición a la luz, el calor y el oxígeno.





PROBLEMAS EN LA APLICACIÓN DEL MÉTODO

- ➔ La utilización de la evaluación organoléptica como mecanismo de control oficial está sujeto a una **alta variabilidad de los resultados** entre los distintos paneles.
- ➔ Ensayos colaborativos desarrollados por diferentes instituciones y estudios privados encargados por el propio sector demuestran la **escasa fiabilidad del método**.



JUNTA DE ANDALUCIA



- ➔ Como ejemplo, algunas de las **conclusiones** derivadas de estos estudios:

Variabilidad de resultados entre diferentes paneles para una misma muestra **superior al 25%**.

Variabilidad de los resultados **del 11%** cuando una muestra es analizada por un mismo panel en 2 momentos diferentes.





CONSECUENCIAS

- ➔ Esta **alta variabilidad de los resultados** entre los distintos paneles deriva en una **gran inseguridad jurídica** a la que se enfrentan las entidades encargadas de la comercialización del aceite.
- ➔ Las empresas son además **acusadas de fraude** por estas discrepancias, provocándoles graves consecuencias comerciales, de imagen y de sanciones administrativas.
- ➔ Se genera **desconfianza entre los consumidores** al deteriorarse la imagen del producto.
- ➔ El problema se ha visto agravado con la **internacionalización del producto**.

*Nuevos paneles en nuevas zonas de producción que utilizan **la cata como barrera comercial** para defender sus producciones frente a las importaciones.*

*Nuevos paneles en zonas no productoras, poco habituadas a este producto, en los que **la variabilidad de resultados es aún mayor**.*





MEJORAS NECESARIAS EN LA APLICACIÓN DEL MÉTODO

- ⌚ Posibilidad de que una **cata oficial previa a la puesta en el mercado del aceite**, tenga valor legal durante un tiempo determinado. Para ello, podrían ser exigibles unos parámetros físico-químicos y organolépticos más estrictos que los que marca la normativa.
- ⌚ Mayor **armonización entre paneles**, mejora de la formación de panelistas y creación de muestras de referencia.
- ⌚ Aumento del número de **ensayos colaborativos** oficiales, que estén avalados por entidades de acreditación, y que sus resultados sean públicos.
- ⌚ **Simplificación del procedimiento** actual de control oficial. Supresión del “dirimente”.
- ⌚ Mayor **apoyo institucional en la investigación** dirigida a buscar métodos químicos complementarios.





GRUPO DE TRABAJO ORGANOLÉPTICO - COI

DECLARACIÓN DE PRINCIPIO

El Grupo de Trabajo reconoce la importancia del método de análisis organoléptico para la caracterización y clasificación de los aceites de oliva vírgenes.

Sin embargo, la aplicación de este método para el control oficial de los aceites de oliva virgen, no aporta suficiente seguridad jurídica para el comercio de dicho producto.

En este sentido, el grupo de trabajo discutió y propuso lo siguiente:

1. Las evaluaciones organolépticas de aceites de oliva virgen realizados por laboratorios reconocidos y acreditados por el COI, no deben ser puestos en duda durante un periodo de 12 meses.
2. Los resultados de los estudios intercolaborativos deberían ser accesibles para los operadores del sector y auditados por un organismo independiente al COI (auditor externo).
3. El COI y sus países miembro deberían hacer más esfuerzos y apoyar la investigación para identificar métodos de análisis químico que ofrezcan a los profesionales una mayor seguridad jurídica y que puedan ser usados como complemento a la evaluación organoléptica, como es el caso del análisis de los compuestos volátiles y otros compuestos minoritarios.
4. La norma COI debería establecer una fecha de consumo preferente para aceites de oliva vírgenes, de un máximo de 24 meses desde la evaluación de los lotes a envasar.
5. Debe considerarse la posibilidad de implantación de un árbol decisional para aceites de oliva con defectos organolépticos leves.
6. El COI debería hacer mayores esfuerzos para conseguir una mejor armonización de los paneles de cata, especialmente en relación a los aceites de oliva vírgenes con una mediana de frutado de intensidad baja.

*El “Grupo de Trabajo Organoléptico”, recientemente constituido en el seno del COI, ha elaborado una “**Declaración de Principio**” en la que se respaldan las mejoras mencionadas.*





ACTUACIONES DESDE EL SECTOR. EL SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO

- ➔ Puesto en marcha en España a mediados del 2017.
- ➔ Se basa en la aplicación, sobre determinados lotes de AOVE, de **parámetros físico-químicos y organolépticos más estrictos** que los que recoge la normativa.
- ➔ Suscrito por **ANIERAC, ASOLIVA y Cooperativas Agro-alimentarias de España.**
- ➔ Las empresas se acogen a él de manera **voluntaria.**
- ➔ La vigencia del sistema es, en principio, de **dos campañas** oleícolas.





PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

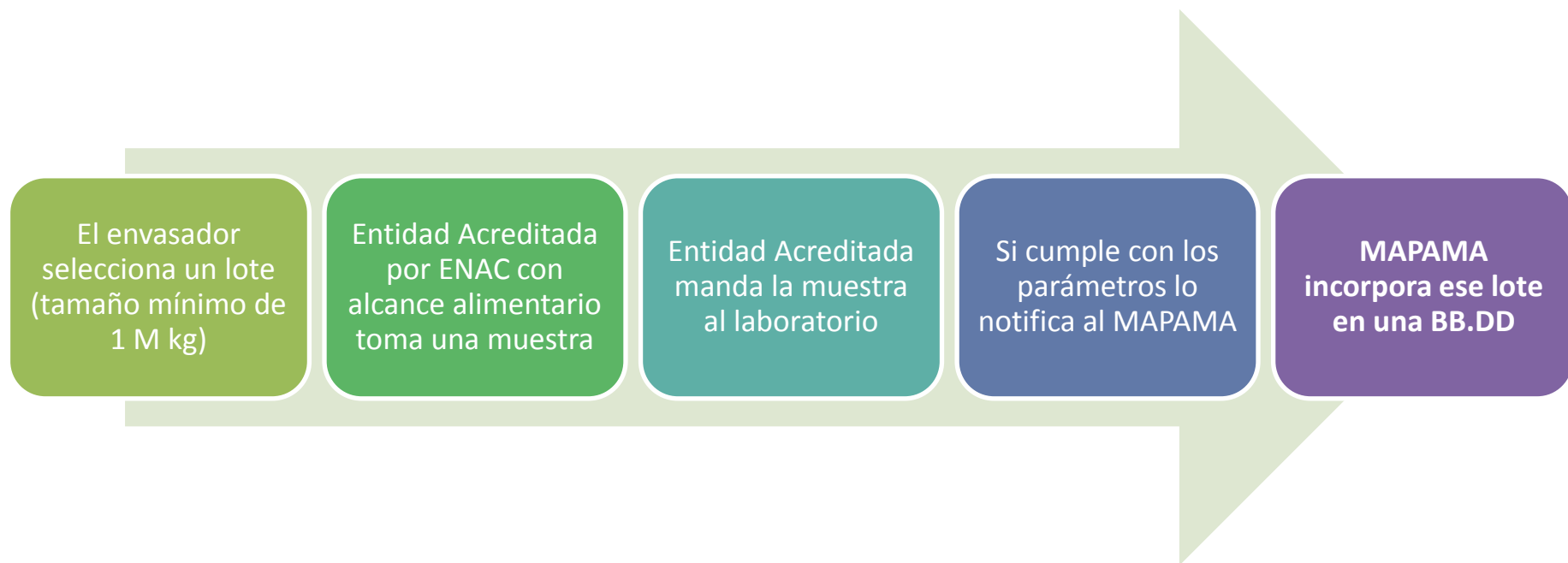
Parámetro	Máximo	Mínimo	Normativa
Grado de acidez (°)	0,4		≤ 0,8
Índice de peróxidos (meq. O ₂ /kg)	15		≤ 20
K ₂₃₂	2		≤ 2,50
K ₂₇₀	0,15		≤ 0,22
Humedad y materias volátiles (%)	0,1		
Impurezas insolubles (%)	0,03		
Ésteres etílicos (mg/kg)	25		≤ 35
Ceras (mg/kg)	100		≤ 150
Mediana del frutado		2,5	> 0
Mediana del defecto	0		0
Resto de parámetros	Lo que establezca la norma		





FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA

El **Sistema de Autocontrol Reforzado** se basa en las siguientes etapas:





FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA

- ➔ **Durante 1 año**, ese lote permanece dado de alta en esa BB.DD.
- ➔ Cuando un **inspector** somete un aceite a control oficial **verifica** si está dado de alta en la BB.DD.
- ➔ Al cabo de un año se comprobará si ha habido alguna incidencia con esos aceites. En caso de que haya habido alguna, se investigará a qué se debe (malas condiciones de conservación, etc.).





OBJETIVOS PERSEGUIDOS CON EL SISTEMA

- ➔ Demostrar que los aceites que sean sometidos a esta prueba piloto, y que por tanto cumplan con los parámetros establecidos, **no tengan problemas durante su comercialización.**
- ➔ Aumentar la **seguridad jurídica** de los envasadores.
- ➔ Minimizar las acusaciones de **fraude.**
- ➔ Una mayor garantía de **calidad** para el consumidor.





DOCUMENTOS DE PROCEDIMIENTO Y CONTROL

SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO VOLUNTARIO SOBRE DETERMINADOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DISPUESTOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN PREVIO O TRAS SU ENVASADO.



PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN Y DE COMUNICACIÓN DE LAS EAAs.



1. OBJETO.

Con objeto de facilitar la comercialización de los aceites de oliva virgen extra, incrementar la garantía de calidad al consumidor y simplificar el trabajo de los envasadores encargados de poner este tipo de aceites en el mercado, se establece un sistema de autocontrol reforzado voluntario (en adelante, sistema de autocontrol) para todos aquellos envasadores que deseen acogerse a él.

Este sistema de autocontrol se fundamenta en lo establecido en los apartados b) y c) del artículo 5 de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, y se entiende necesaria la participación de las administraciones públicas en los términos propuestos en este documento.

PROTOCOLO DE NOTIFICACIONES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.



Con la finalidad de crear una base de datos específica en el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, que recoja todos los datos de los envasadores y aceites, participantes en el sistema de autocontrol reforzado de AOVE propuesto por Cooperativas Agroalimentarias, ANIERAC y ASOLIVA, se establece este protocolo para la comunicación de datos.

- La **dirección de contacto** para este sistema será:
bnz-autocontrolaceite@mapama.es

- Las **Entidades Acreditadas** por ENAC con alcance alimentario (EAA) **serán las encargadas de transmitir los datos** a través del citado correo electrónico.

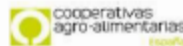


El presente documento viene a desarrollar el punto 7 del Sistema de autocontrol reforzado voluntario sobre determinados aceites de oliva virgen extra dispuestos para su comercialización previa o tras su envasado.

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y LABORATORIOS.

1.- *Los métodos de análisis serán los utilizados en el control oficial, que se encuentran oficialmente aprobados y, en su defecto, los recomendados nacional o internacionalmente.*

2.- *Los laboratorios que intervengan en cualesquiera de los análisis físico-químicos dispondrán de un sistema de aseguramiento de la calidad analítica, con procedimientos internos de control de calidad, excepto para la determinación de la humedad y de las impurezas. Los paneles para efectuar el análisis organoléptico, serán los designados para realizar control oficial de alimentos.*



PROTOCOLO DEL PROCEDIMIENTO PARA GARANTIZAR EL ADECUADO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS RECOGIDOS EN EL SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO PARA DETERMINADOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

DATOS DE LA EMPRESA		DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			LOTE DE ANÁLISIS				LOTE DE ENVASADO		MARQUISTA		CERTIFICADORA	
NOMBRE	NIF	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	Comunidad Autónoma	IDENTIFICACIÓN	VOLUMEN (litros)	FECHA DE ANÁLISIS	BOLETÍN ANALÍTICO (adjuntar)	IDENTIFICACIÓN	VOLUMEN (Litros)	FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	NOMBRE	MARCA	ENTIDAD CERTIFICACIÓN



cooperativas
agro-alimentarias
España



ESTADO DE SITUACIÓN S.A.R.

- ➔ Desde su puesta en marcha, varias empresas han dado ya de **alta sus lotes** en el sistema.
- ➔ No obstante, es necesario **fomentar su difusión**.
- ➔ Estamos ante un **momento estratégico** (debate en el seno del COI).
- ➔ Es necesario **apostar por la calidad** y contar con mecanismos que ofrezcan **mayores garantías** tanto a los operadores como al propio consumidor.
- ➔ Es necesario que el aceite de oliva mantenga la **imagen** que se merece.



Muchas gracias por vuestra atención



Iñaki Benito Otazu



benito@agro-alimentarias.coop



689 606 739