



Hoy, en Expoliva (Jaén), en la presentación del proyecto AOVE Tradicional

Luis Planas defiende la excelencia del aceite de oliva, “un alimento cuya calidad debemos preservar”

- El ministro considera que la defensa de la calidad del aceite de oliva requiere un sistema de control eficaz y más con la merma de producción y precios altos como los de esta campaña
- Cree necesario incrementar el valor del conjunto de la cadena del aceite de oliva por la doble vía de maximizar la calidad y avanzar en la diferenciación
- El proyecto “AOVE Tradicional” persigue poder distinguir el aceite de oliva virgen extra obtenido del olivar tradicional del de otras procedencias
- España es el primer productor y exportador de aceite de oliva del mundo, lo que pone de manifiesto el carácter estratégico de este sector en la agricultura, la vertebración del medio rural y la economía circular del país

12 de mayo de 2023. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha subrayado hoy la excelencia del aceite de oliva español, un alimento de reconocido prestigio en el exterior y de una gran calidad que hay que defender y preservar, sobre todo en momentos como el actual en el que la campaña ha sido corta y los precios elevados.

Luis Planas ha inaugurado hoy, en Jaén, en el marco de la feria Expoliva 2023, la jornada de presentación del proyecto “AOVE Tradicional”, desarrollado por un grupo operativo que busca poder distinguir el aceite de oliva virgen extra obtenido del olivar tradicional del de otras procedencias.



En su intervención, ha afirmado que el olivar tradicional aporta, además de beneficios alimentarios, otros para el medioambiente, el territorio, las personas y, sin duda, para el empleo. Por esas razones, ha animado a revalorizar el producto a través del impulso de su calidad y su diferenciación. Para Planas, el olivar tradicional es uno de los sectores que se ha visto mejor reflejado en el Plan Estratégico de la actual Política Agrícola Común (PAC).

El ministro ha recordado “en la capital mundial del aceite de oliva” que la norma de calidad del sector aprobada en 2021 ha sido “fundamental” para avanzar en la excelencia de este alimento y adaptarlo a la nueva realidad productiva y a las actuales demandas de los consumidores.

Esta norma incluye un Plan de control específico para la verificación de la trazabilidad del sector oleícola, que refuerza los controles ya establecidos por imperativo comunitario y que ya están aplicando las comunidades autónomas desde esta campaña.

El ministro ha explicado que la legislación española prohíbe a las empresas producir mezclas de aceite para su venta en España, como una fórmula para preservar la elevada calidad de los aceites de oliva y proteger el nombre y la reputación uno de los alimentos españoles más prestigiosos.

Por ello, ha insistido en que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, junto con las comunidades autónomas, vigilan con especial atención esta categoría, para evitar cualquier tipo de incumplimiento legal y el desprestigio de los aceites de oliva.

Ha reconocido que es importante identificar el país de origen de cualquier mezcla de diferentes aceites que se venda en España y su correspondiente etiquetado, y así conocer si se encuentra legalmente en el mercado. Las autoridades competentes de las comunidades autónomas son las encargadas de verificar en este caso que se cumple la normativa alimentaria.

“Es importante conseguir la trazabilidad integral del campo a mesa para el aceite de oliva, porque podemos y debemos hacerlo para evitar cualquier fraude”, ha afirmado.





En su intervención, ha resaltado que España es el primer productor de aceite de oliva del mundo, con una media de 1,45 millones de toneladas anuales, una cifra que esta campaña se ha reducido en torno al 50 % por razones climáticas. Los aceites de oliva de origen español se consumen en 180 países. De media, se exporta cada año un millón de toneladas por valor de más de 3.000 millones de euros.

El olivar, según ha expuesto, es empleo, ya que en España hay unas 250.000 explotaciones que generan más 133.000 empleos, una cifra que ha calificado de impresionante. También es medio ambiente y protección del clima y un claro ejemplo de economía circular y bioeconomía, debido al aprovechamiento de los subproductos y a su alta capacidad de fijación de carbono. Y, por último, es territorio y paisaje, ya que la olivicultura cohesiona y vertebrata el medio rural.

EI OLIVAR EN LA NUEVA PAC

Luis Planas ha subrayado que la PAC que ha entrado en vigor el pasado 1 de enero brinda un apoyo decidido a un sector tan estratégico como el del aceite de oliva a través de las ayudas directas y las prácticas agrarias ambientales definidas en los ecorregímenes.

El Plan estratégico de la PAC de España incluye una nueva medida de apoyo al olivar con alto valor medioambiental y dificultades específicas diseñado para proteger a explotaciones con riesgo de abandono.

Ha asegurado que estas ayudas van a jugar un papel esencial en el mantenimiento de la renta de los oleicultores, en especial en una campaña como la actual, con un importante recorte de las producciones por razones climatológicas.

Luis Planas también ha hecho referencia a la necesidad de fidelizar e impulsar la demanda de aceite de oliva al resaltar las campañas de promoción llevadas a cabo de #Alimentos de España y Spain Food Nation en ferias nacionales e internacionales. Y ha ensalzado su gran papel en la gastronomía y en la dieta mediterránea gracias sus cualidades organolépticas, su alto rendimiento y estabilidad en la cocina y sus propiedades saludables, respaldadas por la comunidad científica. Por ello, España defiende en Bruselas que las futuras propuestas sobre etiquetado nutricional traten de forma justa al aceite de oliva.

