



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/17979 y 184/17980
184/17995

06/07/2020

43855 y 43856
43874

AUTOR/A: VEGA ARIAS, Rubén Darío (GVOX); GESTOSO DE MIGUEL, Luis (GVOX); MARISCAL ZABALA, Manuel (GVOX); CHAMORRO DELMO, Ricardo (GVOX); LÓPEZ MARAVER, Ángel (GVOX)

RESPUESTA:

En relación con la pregunta de referencia, se informa que la norma de calidad que se está tramitando tiene como principal objetivo asegurar que el aceite de oliva producido en nuestro país presente una elevada calidad y ofrezca las máximas garantías de autenticidad. El proyecto incluye varias medidas que pretenden posicionar el sector español del aceite de oliva y de orujo de oliva como líder mundial.

Para ello, se incluyen en la norma una serie de medidas encaminadas a evitar la comisión de prácticas fraudulentas por parte de los operadores, así como una serie de obligaciones y prohibiciones.

Al margen de la separación de instalaciones, que no se considera gravosa, porque solo afecta a nuevas instalaciones, se refuerzan los requisitos de trazabilidad, obligando al mantenimiento de registros de trazabilidad interna en las instalaciones y a la exigencia de documentos de acompañamiento en todo el transporte de aceites de oliva.

La creación de un sistema informatizado por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), para la notificación de dichos movimientos servirá como herramienta útil que permita localizar y conocer la situación de los aceites a las autoridades competentes, así como a las fuerzas y cuerpos de seguridad del estado.

Además, se establece la coordinación de un Plan de control específico para la verificación de la trazabilidad que reforzará el cumplimiento de la misma. Por otro lado, el proyecto mantiene la prohibición de las mezclas con otros aceites y grasas vegetales,



y se prohíben prácticas como el repasado de las masas de aceituna o el refrescado de aceites de oliva.

El MAPA es consciente de la intensa labor de control oficial que se lleva a cabo por parte de las autoridades competentes de control de la calidad agroalimentaria y defensa contra el fraude y las autoridades competentes de Consumo de las Comunidades Autónomas, así como por el Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación del Comercio Exterior-SOIVRE (Ministerio de Industria, Comercio y Turismo), autoridad competente en el control en frontera, sobre las distintas categorías de aceite de oliva.

La normativa de la Unión Europea (Reglamento 2568/1991) establece un mínimo de 1.576 controles de conformidad, número que España supera gracias a la gran labor que ejercen todas las autoridades implicadas (en 2019 se hicieron 3.956 controles, de los que 2.155 fueron de etiquetado y 1.801 de análisis de categoría). Estos controles son remitidos a la Comisión Europea y reflejan la situación del sector español.

Aunque no podemos hablar de la existencia de fraude como tal, los resultados ponen de manifiesto que el programa de control está bien orientado a detectar incumplimientos e irregularidades, y se deben seguir haciendo esfuerzos para garantizar la calidad de los aceites de oliva que se producen y comercializan.

Estos controles forman parte del Programa Nacional de Control Oficial de la Calidad Alimentaria (Programa II.9), que forma parte del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020, cuyos Informes anuales pueden obtenerse en:

<https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/plan-nacional-de-control-de-la-cadena-alimentaria/>

Madrid, 14 de septiembre de 2020

