

El COI avisa sobre el etiquetado engañoso en aceites "aromatizados" o con sabores

Cuando se añaden otros ingredientes no deben etiquetarse como aceites de oliva

El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha advertido del etiquetado incorrecto, según las normas de este organismo, de productos que se denominan aceites de oliva vírgenes extra "aromatizados" o con sabores a limón o ajo, que causan engaño a comercializadores y consumidores sobre su naturaleza. Según detalla en su página web, estos productos etiquetados como aceites de oliva vírgenes extra, aceites de oliva vírgenes, o aceites de oliva aromatizados o con sabores no son una amenaza económica para el sector oleícola convencional porque sus volúmenes comercializados son todavía muy pequeños, pero sí supone un engaño porque el etiquetado no corresponde a lo establecido por el COI. Por estas razones, durante su 22^a reunión extraordinaria (Madrid 6 de junio de 2014), el Consejo COI ha insistido a sus países miembros que dichas prácticas no cumplen con la norma COI.

En este sentido, ha recordado que los nombres de "aceite de oliva virgen extra", "aceite virgen de oliva" y "aceite de oliva" deben ser utilizados exclusivamente para productos cuya definición excluye la adición de cualquier aromatizante u otra sustancia.

"En consecuencia, el Consejo recomienda a sus Miembros a que adopten las medidas que consideren necesarias para estas preparaciones sean etiquetados correctamente, de acuerdo con los reglamentos vigentes o futuros", ha concluido el COI.

Source : <http://www.agroinformacion.com/> 08 juillet 2014