

Unaprol defiende una nueva clasificación del AOVE para garantizar mayor calidad y transparencia

El presidente del Consorzio Olivicolo Italiano (Unaprol), David Granieri, ha destacado que la propuesta que la entidad ha lanzado al Consejo Oleícola Internacional (COI) relativa a una nueva clasificación del aceite de oliva virgen extra, con una reducción del nivel de acidez de 0,8 al 0,5%, ha reabierto el debate sobre un tema de “absoluta importancia” para el sector, ya que tiene como objetivo “brindar al consumidor una mayor calidad y transparencia y ser más efectivos contra los fraudes que se concentran en el área fronteriza”.

Según Granieri, en el COI existe una división técnica para las cuestiones relacionadas con la química oleícola y la elaboración de la norma comercial que establece los criterios cualitativos y de pureza propios de cada denominación.

Esta norma se actualiza y armoniza constantemente sobre la base de parámetros que están continuamente sujetos a estudio y análisis. “Con una opinión positiva de los técnicos y un acuerdo político en el Consejo de Miembros, se podría lograr una nueva clasificación en seis meses, ha precisado.

Por su parte, Maurizio Servili, profesor de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Perugia, ha considerado que “está claro que actualmente los aceites de alta calidad no están protegidos adecuadamente y existe la necesidad de hacerlo”. A su juicio, una nueva clasificación “representaría, sin duda, una oportunidad, por lo que la propuesta debe ser estudiada en detalle”.

Lien article : <https://www.mercacei.com/noticia/50405/actualidad/unaprol-defiende-una-nueva-clasificacion-del-aove-para-garantizar-mayor-calidad-y-transparencia.html>

