

“Panel test” sobre la calidad organoléptica de los aceites de oliva

Autor MAGRAMA

viernes, 21 de febrero de 2014

Acuerdo para apoyar las investigaciones sobre un método que complemente el “Panel test” sobre la calidad organoléptica de los aceites de oliva. Redundará en la mejora de los resultados obtenidos por los catadores y contribuirá a reducir la preocupación manifestada por el sector. Contempla la selección de proyectos, así como el diseño de un protocolo de toma de muestras que deban ser analizadas por los distintos grupos de investigación

El Convenio, vigente hasta el 31 de diciembre de 2015, contempla también la constitución de una Comisión de seguimiento, formada por representantes de las instituciones firmantes El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, junto con la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y la Interprofesional del Aceite de Oliva, han suscrito un Convenio de colaboración científico-técnico, para coordinar, bajo un órgano común de gestión, los diferentes proyectos de investigación existentes en la actualidad para la búsqueda de una tecnología que complemente el método analítico comunitario, denominado “panel test”, sobre calidad organoléptica de los aceites de oliva virgen y virgen extra. Este método complementario redundará en la mejora de los resultados obtenidos por los catadores y contribuirá a reducir la preocupación manifestada por el sector. La colaboración entre las tres instituciones, establecida en el marco del “Convenio para la valoración y la mejora de la calidad del aceite de oliva, de la promoción e información por el consumidor”, contempla la selección de proyectos, así como el diseño de un protocolo de toma de muestras que deban ser analizadas por los distintos grupos de investigación. Tal como prevé el Convenio suscrito, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente aportará muestras tomadas en graneles por la Agencia de Información y Control Alimentarios en los puntos de origen de la producción. La Comunidad Autónoma de Andalucía aportará muestras obtenidas durante los controles oficiales, efectuados durante el periodo de vigencia del Convenio. Por su parte, la Interprofesional del Aceite de Oliva brindará muestras genuinas de aceite virgen de oliva de calidad extra de diferentes grados de madurez, con objeto de dotar de materiales de referencia a los diferentes grupos de investigación. El Ministerio participará también en la realización de los análisis físico-químicos y organolépticos a través de su Laboratorio Arbitral Agroalimentario. El Convenio, vigente hasta el 31 de diciembre de 2015, contempla también la constitución de una Comisión de seguimiento, formada por representantes de las instituciones firmantes, que se encargará de revisar periódicamente la ejecución de las actuaciones programadas, estudiar los resultados obtenidos y emitir los correspondientes informes.