

Sevilla/Madrid, miércoles 13 de abril de 2016

## **El Instituto de la Grasa participa en un proyecto europeo contra el fraude del aceite de oliva**

- **OLEUM** cuenta con un presupuesto de 5 millones de euros y la colaboración de 20 instituciones de 15 países
- **El objetivo del proyecto es verificar la calidad de los aceites y crear una red internacional de información del producto**



*Muestras de aceite. / Comunicación CSIC*

Detectar y combatir los fraudes y verificar la calidad de los aceites de oliva son los objetivos del proyecto europeo OLEUM, en el que colabora el Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). El proyecto se enmarca en el programa de la Unión Europea Horizonte 2020 para luchar contra el fraude alimenticio

y se pondrá en marcha en enero de 2016. Con una dotación de 5 millones de euros, el centro del CSIC recibirá unos 600.000 euros.

Un consorcio formado por 20 instituciones de 15 países participan en este proyecto con el que se pretenden desarrollar métodos analíticos basados en nuevos marcadores que permitan detectar los procesos de desodorización del aceite; descubrir las mezclas ilegales entre aceite de oliva y otro tipo de aceites vegetales, y controlar la calidad.

OLEUM, proyecto que coordina la Università di Bologna (Italia), cuenta con la participación de dos grupos del Instituto de la Grasa, ambos presentes en los organismos reguladores del aceite de oliva, es decir, la Unión Europea y el Consejo Oleícola Internacional. Wenceslao Moreda, investigador del CSIC y representante del organismo en el consorcio, dirige el grupo que se encargará de la autenticidad de los aceites mientras que el grupo de Diego Luis García, también investigador del CSIC, trabajará en el análisis sensorial. Cada uno de los equipos contará con un presupuesto de 300.000 euros para desarrollar sus investigaciones.

“Este proyecto va a definir las estrategias futuras en las que se basarán los métodos analíticos para garantizar la calidad y pureza de este producto clave en el sector agrícola y con un peso tan importante en la economía del país, asegurando que los consumidores obtengan los beneficios para su salud por los que es tan apreciado”, señala Moreda. “La participación de nuestro instituto no solo da continuidad a una larga trayectoria en la investigación sobre aceite de oliva, de la que es pionero, sino que da continuidad a los trabajos iniciados por científicos que participan en el proyecto Recupera2020 sobre la calidad del aceite de oliva”, añade Moreda.

En el marco de OLEUM se prevén actividades de transferencia de conocimiento, entre ellas la creación de una base de datos que contemple todos los resultados generados por la investigación del proyecto y la puesta en marcha de la Red OLEUM, una red para todos los actores del sector que permita maximizar el impacto de las conclusiones del proyecto. Para alcanzar un mayor impacto se plantea una estrategia de difusión del estudio para mejorar la confianza del consumidor, del mercado, y preservar la imagen del aceite de oliva a escala global.