

RELACIÓN DE IMPACTOS

A continuación se detallan los impactos detectados en los principales medios de comunicación off line (periódicos y revistas, radio, televisiones, etc.):

- Prensa

DIARIO JAEN (22/03/13)

IDEAL (22/03/12)

AET (MARZO 2013)

MERCACEI SEMANAL (3-14/04/13)

OLEO SEMANAL (20-27/03/13)



Publicado el nuevo listado de aromas alimentarios permitidos en al UE

La COMIÓN EUROPEA ha publicado el listado positivo de las sustancias aromatizantes que podrán ser utilizadas en la industria alimentaria en la UE, que incluye más de 2.100 sustancias.

Los aromas que no figuren en esta lista pasarán a estar prohibidos, con lo que se pretende garantizar al máximo la seguridad alimentaria y la transparencia.

Otras 400 sustancias aromatizantes seguirán en el mercado hasta que la EFSA concluya su evaluación, pasando a la nueva lista en caso de ser autorizadas. Estas se han utilizado durante mucho tiempo, y ya han sido evaluadas como seguras por otros organismos científicos.

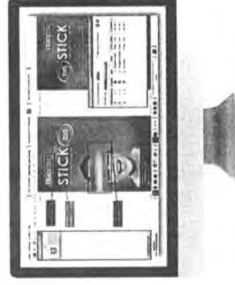
Los nuevos reglamentos son los siguientes: Reglamento de Ejecución (UE) N° 872/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012, y Reglamento (UE) no 873/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012.

De este modo será más fácil para todos los interesados saber exactamente qué sustancias aromatizantes pueden utilizarse en los alimentos, y se clarifica y armoniza la utilización de aromas en el mercado único.

La lista estará disponible en una base de datos de aromas alimentarios en línea que permita a los consumidores, la industria alimentaria y las autoridades nacionales de control de los alimentos identificar fácilmente las sustancias aromatizantes autorizadas en los productos alimenticios.

Portal para gestionar gamas largas y cumplir las normativas

TRACE ONE, líder europeo de plataformas colaborativas online para el desarrollo de productos de marca de distribuidor, ha lanzado una nueva versión de su



Portal Packaging, que integra la gestión de gamas largas y facilita el cumplimiento de las normas de los productos en relación a las nuevas reglamentaciones europeas sobre el etiquetado de los productos alimentarios. Todo ello con el objetivo de reducir el tiempo que los productos de marca distribuidor tardan en llegar al mercado.

Consciente de que los responsables de calidad tienen que recuperar el conjunto de los datos de cada producto de la gama, lo que representaba una tarea administrativa muy pesada, Trace One ha integrado en su Portal Packaging una funcionalidad específica dedicada a la gestión de las gamas largas.

De este modo, permite a los distribuidores integrar referencias diferentes dentro de un mismo proyecto, pudiendo duplicar ciertas etapas del conjunto de referencias, además de ganar un tiempo considerable.

Este Portal permite igualmente responder de forma más sencilla y eficiente a las problemáticas ligadas a la nueva reglamentación europea relativa al etiquetado de productos alimentarios.

MINISTERIO DE AGRICULTURA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE
www.alimentacion.es
>BSL 014

TRACE ONE SPAIN
Tel. 914 547 042
www.traceone.com
>BSL 015

CONOCER LA HUELLA DE CARBONO EN LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

CITOLIVA, el Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, ha presentado el primer software que cuantifica la huella de carbono en los procesos que integran la producción de aceite de oliva, y a su vez, evalúa aquellas actuaciones que reducen las emisiones de CO₂, teniendo en cuenta los costes de inversión asociados. Esta herramienta gratuita se pondrá a disposición de las empresas, facilitándoles la toma de decisiones en base a criterios ambientales y económicos.

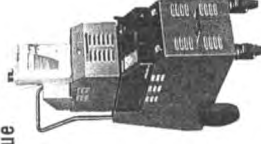
Esta herramienta, fruto del proyecto europeo OiLCA, responde a la creciente preocupación en el sector por el impacto ambiental, en concreto, de la huella de carbono, ya que se está convirtiendo en una exigencia prioritaria del consumidor a las empresas, especialmente en el norte de Europa.



Al tratarse de una solución tecnológica que identifica, minimiza y controla los impactos medioambientales, este software contribuirá a mejorar la imagen de las empresas, a la mitigación del cambio climático y permitirá mejorar la gestión de los residuos y anticiparse a normativas ambientales futuras más restrictivas.

IPA entrega sus Premios a la Innovación

La feria parisina IPA ha entregado sus Premios de la Innovación. En la categoría Calidad Higiene, que reconoce las innovaciones en seguridad sanitaria y trazabilidad de los alimentos, el premio ha sido para la firma IBL SPECIFIK, por Stambio (en la imagen), un sistema 3 en 1 de desinfección de las superficies por vía aérea.



SERVINOX logró el galardón en la categoría Eco-Innovación, que valoriza las condiciones medioambientales, el eco-diseño de los productos y de los procedimientos, gracias a su compuerta de lavado LPA, totalmente reciclable y certificada 3A.

Por su parte, en la categoría Equipo y Control, que distingue las innovaciones en herramientas de información y de modelización al servicio de la gestión de la producción, el premio fue para la Unidad software de Control de HANDTMANN, que se instala sobre un ordenador en red y permite una corrección del peso en automático sin intervención sobre la máquina.

Finalmente, en la categoría Procedimientos, que distingue las técnicas y procedimientos de cadenas tecnológicas, el galardón fue para CLEXTRAL por su procedimiento patentado Extusion Porosification Technology (EPT), que mejora la textura de polvos porosos a partir de materias con alta viscosidad.

COMEXPOSIUM
Tel. (+33) 176771175
www.ipa-web.com
>BSL 017

CITOLIVA
Tel. 953 221 130
www.citoliva.es
>BSL 016

El aceite se promociona con el ajo y el vino para conquistar mercados

Unas jornadas divulgan los tres productos en el Parador de Turismo

ENRIQUE ALONSO ■ JAÉN

El aceite se promociona con el ajo y el vino para conquistar nuevos mercados. Lo hace con el aval de la dieta mediterránea y sus bondades para la salud. El Parador de Turismo de Jaén será una "pieza" esencial en este "engranaje" que pretende incrementar la venta y ganar consumidores.

Sano como un ajo, bueno como el aceite y rico como el vino. Sin duda, son tres productos que cuentan con gran popularidad y prestigio entre los españoles. Por ello, unas jornadas pretenden promocionarlos juntos. "Las bondades para la salud y comercialización en la gastronomía mediterránea" reúnen al aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida "Sierra de Cazorla", a Ajos Gallardo —de Jamilena— y a las bodegas Marqués de Pardiñas" en el Parador de Turismo de Jaén.

El acto inaugural se celebró ayer, que sirvió para ensalzar las bondades de los productos para la salud y mostrar las estrategias más relevantes para la comercialización. Decenas de jienenses acudieron invitados al evento, que terminó con una degustación. El director del Parador de Turismo de Jaén, Manuel Viettes, realzó los beneficios de su consumo y dijo que la iniciativa pretende hacer un cóctel muy especial: "Ponemos emprendimiento, sinergias, cooperación con las administraciones, ajos de Gallardo, aceite virgen extra de la Sierra de Cazorla, vino Spira, nuevos mercados, control de costes, sacrificio y perseverancia". Por otro lado, el presidente del consejo regulador de la Denomi-



PRODUCTOS DE CALIDAD. Inauguración de las jornadas en el Parador de Turismo de Jaén.

nación de Origen "Sierra de Cazorla", Enrique Martínez Aparicio, recordó el potencial que tiene el aceite, ya que solo constituye el 3% del consumo mundial.

Además, ensalzó la normativa comunitaria que impedirá que los establecimientos hosteleros sirvan aceite en botellas que no estén etiquetadas y que sean irrelevantes, lo que constituirá un importante respaldo al virgen extra. Tampoco se olvidó de la negociación de la PAC y recordó que el olivar de sierra —muy presente en su denominación— necesita apoyos que premien su carácter am-

biental. Asimismo, Juan Gallardo —de Ajos Gallardo— explicó la apuesta constante de su empresa —que cumple 20 años— por la calidad y la importancia de ganar mercados internacionales, pese a los duros competidores que existen con China a la cabeza.

El acto inaugural de las jornadas de promoción contó con una conferencia del rector de la Universidad de Jaén, Manuel Parras, que abordó la importancia que tienen las estrategias de marketing para comercializar los productos autóctonos. No fue la única, ya que el médico Fernan-

do López Segura —internista y miembro de la Unidad de Lipidos y Arterioesclerosis del Hospital Reina Sofía de Córdoba— abordó los aspectos saludables que existen en la dieta mediterránea.

El Parador de Turismo de Jaén continuará durante todo el mes con la estrategia de promoción, que se basará en la degustación de los productos que serán la base del menú. La Junta de Andalucía y la Unión Europea colaboran en la campaña, que supone un estímulo para los productores para la conquista de nuevos mercados para la comercialización.

ASAMBLEA GENERAL

Constructores destacan el alivio del pago a proveedores

E. A. ■ JAÉN

La Federación de Constructores de Jaén destaca el alivio que supuso el pago a proveedores y trabaja para crear servicios que generen sinergias entre las empresas y a la par, redunden en la reducción de costes. Los empresarios celebraron, ayer, su asamblea, en la que se hizo un resumen del ejercicio 2012. El secretario general, José Ángel Mesa, destacó la dureza del año pasado para estas empresas, que contaron con muy poca actividad, pese a que son un sector determinante para la economía de la provincia. No obstante, recuerda el alivio que supuso el pago a proveedores del Gobierno de España, que hizo que algunos negocios recobraran la vitalidad.

Asimismo, la asamblea abordó la sintonía que existe con las organizaciones sindicales. Se puso como ejemplo la actualización salarial y la cita —después de Semana Santa— para revisar el Convenio de la Construcción y adaptarlo a los nuevos tiempos. José Ángel Mesa señala que trabajan para reforzar el colectivo para que sea una "voz" única en la provincia y recuerda que existe un servicio de prevención de riesgos propio, lo que recorta los gastos del colectivo. Precisamente, la Federación se "mueve" para crear otros que puedan beneficiar a los empresarios. Por último, no se olvidaron de las relaciones con las administraciones y de la formación de los trabajadores, que se plasma en los carnés profesionales.

LA SITUACIÓN MEJORA

EIPP elogia la negociación del Gobierno en la PAC

E. A. ■ JAÉN

El diputado del Partido Popular en el Congreso Gabino Puche afirma que el olivar está en una mejor situación para afrontar la última fase de las negociaciones de la reforma de la Política Agraria Comunitaria (PAC). Elogia la labor del ministro Miguel Arias Cañete y del Gobierno de Mariano Rajoy. "Gracias a la gestión del Ejecutivo, que ha trabajado duro en Bruselas, la Unión Europea aplicará un modelo de reparto de ayudas flexible en vez de la

JORNADAS EN GEOLIT

Técnicos se forman en la solicitud de las ayudas

E. A. ■ JAÉN

Técnicos agrícolas se forman y conocen las novedades de la campaña de solicitud de ayudas. Alrededor de setenta expertos acudieron a Geolit para resolver las dudas sobre la nueva aplicación, del coeficiente de admisibilidad a las superficies de pastos y del programa de reestructuración pública para minimizar los riesgos de abandono de la actividad. La jornada se dirigió a setenta personas que pertenecen a las entidades reconocidas en

PROPUESTA AL EJECUTIVO

El Parlamento pide apoyo a la biomasa del olivar

E. A. ■ JAÉN

La Comisión de Agricultura del Parlamento acaba de aprobar una proposición no de ley en la que solicita al Gobierno de España que sea sensible con el medio rural y otorgue al olivar la calificación de cultivo energético. Contó con el respaldo del PSOE e IU, ya que consideran que la biomasa es fuente de riqueza y empleo si dispone con el apoyo del Ejecutivo. La parlamentaria jienense Natividad Redondo se encargó de defender la proposi-

IMPULSADO POR CITOLIVA

Un programa mide la huella de carbono en las aceiteras

E. A. ■ JAÉN

Citoliva acaba de presentar el primer programa informático que cuantifica la huella de carbono en todos los procesos de la producción del aceite de oliva y, a la par, evalúa las intervenciones que reducen la emisión de dióxido de carbono en función de los costes asociados. Citoliva pondrá —de forma gratuita— esta herramienta a disposición de las empresas del sector, lo que facilitará la toma de decisiones en base a criterios ambientales y,

MENOS AFILIACIÓN

El empleo de trabajadores extranjeros cae otra vez

E. A. ■ JAÉN

Hay menos trabajadores extranjeros con empleo. El Ministerio de Empleo y Seguridad Social señala que existen 1.700 menos que hace un mes, lo que implica una caída del 19,12%. A priori, parece una cifra que podría resultar bastante alarmante por la enorme pérdida de puestos laborales, aunque hay que tener presente que el dato es de febrero y entonces había muchas personas que vinieron a trabajar a la aceituna y luego se marcharon. No obstante, si se compara

El sector del aceite conoce el nuevo protocolo sobre la huella del caborno

Citoliva pondrá esta herramienta de Software de forma gratuita a disposición de las empresas oleícolas

:: R.I. MENGIBAR. Citoliva presentó ayer el primer 'software' que cuantifica la huella de carbono en todos los procesos que integran la producción de aceite de oliva, y a su vez, evalúa aquellas actuaciones que reducen las emisiones de CO₂, teniendo en cuenta los costes de inversión asociados. Se trata de una herramienta que Citoliva pondrá de forma gratuita a disposición de las empresas del sector a través del link '<http://www.oilca.eu/oilca-tool/>', facilitándoles la toma de decisiones en base a criterios ambientales y económicos.

El encuentro, al que asistieron más de 130 empresas e instituciones representativas del sector, ha sido inaugurado por el presidente de Citoliva, José J. Gaforní, y ha contado con la presencia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, el

Consejo Oleícola Internacional, y la participación de las empresas a CO₂ Consulting y Sinia Marketing.

Gaforní ha reafirmado el compromiso del centro tecnológico andaluz con el sector oleícola, y su apuesta por la sostenibilidad y el medio ambiente con la puesta en marcha de proyectos como OilCA, con los que «pretendemos convertirnos no sólo en un referente en innovación, sino en materia de sostenibilidad del conjunto del sector del olivar».

Software

Además, se refirió a los socios que junto a Citoliva participan en OilCA: la Fundación CTM Centre Tecnològic, el Instituto Andaluz de Tecnología, el Centro para Valorización de Residuos, el Laboratoire de Chimie Agroindustrielle del Institut National Polytechnique de Toulouse y la Asociación de Olivicultores de Tras-os-Montes e Alto Douro, destacando la cooperación como factores clave para el correcto desarrollo del proyecto.

El 'software', fruto del proyecto europeo OilCA: Mejora de la competitividad y reducción de la huella de carbono del sector del aceite de oliva mediante la optimización de la gestión de residuos y la implantación de una eco-etiqueta

'<http://www.oilca.eu/>', liderado desde 2011 por Citoliva y financiado a través del programa Interreg IVB Sudoe, responde a la creciente preocupación en el sector de la agroindustria por el impacto ambiental de la huella de carbono, ya que se está convirtiendo en una exigencia prioritaria del consumidor a las empresas, especialmente en el norte de Europa.

En este sentido, OilCA permitirá realizar una autodeclaración ambiental por parte de productores y empresas, incluyendo la 'Ecoetiqueta OilCA' en la información del producto o del envase, documentación o publicidad, así como mediante soportes digitales o electrónicos.

Además de esta herramienta de 'software', el proyecto ha generado una guía para el cálculo de la huella de carbono en el sector del aceite de oliva que ha sido también presentada esta mañana con el objeto de ayudar a las empresas oleícolas en el cálculo de su impacto ambiental e identificar de áreas de mejora que permitan reducir las emisiones de gases de efecto invernadero del sector. Esta guía permitirá al sector familiarizarse con las principales actividades, cálculos y elementos a tener en cuenta para determinar la huella de carbono de los aceites.

El Festival de la Primavera de Peal lleva vendidas más de 1.500 entradas

:: JOSÉ A. GARCÍA-MÁRQUEZ PEAL DE BECERRO. El pastel de las 10 horas ininterumpidas de música, las ganas de que la primavera arranque con aires roqueros y los precios 'en crisis', 9 euros en venta anticipada y 13 en taquilla, constituyen reclamos más que suficientes para que los jóvenes de la comarca de la Sierra de Cazorla se vuelquen en la iniciativa puesta en marcha por la Concejalía de Juventud del Ayuntamiento de Peal de Becerro. A 24 horas de su celebración, mañana sábado, ya se han vendido más de 1.500 entradas para esta gran fiesta musical en la plaza de toros, en la que sus patrocinadores esperan meter a más de 2.000 personas. Todo si el tiempo acompaña, que para el fin de semana hay previsiones de lluvia y si es así la empresa organizadora DobleA tentaría la última palabra.

El Festival de la Primavera empezará a las 4 de la tarde y se prolongará a lo largo de buena parte de la noche. En él, además de Medina Azahara, grupo estelar que hará su aparición a las 10:30, actuarán el grupo de rock alternativo de La Truella, 'Inkautos'; los sevillanos con aires flamencos, 'Barrio del Sur'; la banda pealesa con 20 años de exis-

tencia y nueva maqueta en el mercado, SDM; el cantante onubense Fernando Caro, toda una revelación en la música andaluza, que estos días arrasa con su tema 'Desahucio'; los solistas Miguel Sáez y Mario Mendes y la pareja de música ligera Álvaro Guerra y Silvia Román.

En el área especial de influencia de la plaza de toros se montarán puestos de churros, patatas asadas, vinos, bocaterías, talleres y artículos de regalo. El Ayuntamiento activará un servicio de guardería para que los padres puedan asistir al festival, dejando a buen recaudo a los hijos. El festival estará atendido por dos equipos de Protección Civil de Jodar y contará con vehículos de desplazamiento, ambulancia y los medios de seguridad que proporcionen la Policía Local y la Guardia Civil.

Medina Azahara

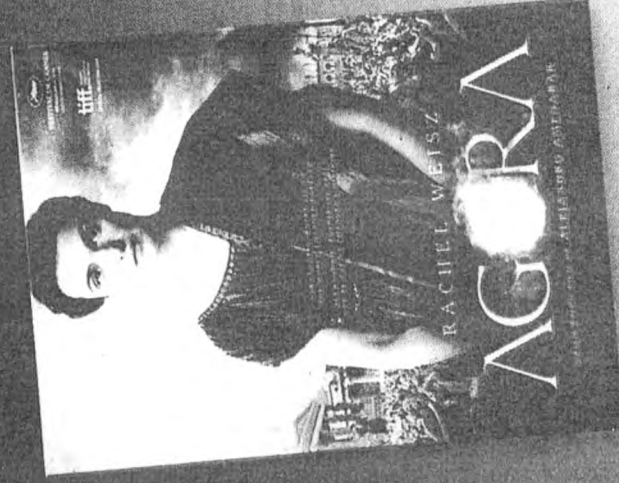
El gancho principal lo pone el legendario grupo de rock andaluz, Medina Azahara. Los propios integrantes de la banda nacida en Córdoba en 1979 estuvieron en el Ayuntamiento pealesa para participar en la presentación del programa de actos culturales de la fiesta primavera.

LLÉVATE CON IDEAL LA COLECCIÓN

ENTREGAS
TODOS
LOS SÁBADOS

por título

1€
+ cupón
del día



IDEAL

12 ACTUALIDAD - INVESTIGACIÓN

Citoliva prepara al sector para un nuevo protocolo sobre la huella de carbono

Citoliva presentó el pasado 21 de marzo el primer *software* que cuantifica la huella de carbono en todos los procesos que integran la producción de aceite de oliva y, a su vez, evalúa aquellas actuaciones que reducen las emisiones de CO₂, teniendo en cuenta los costes de inversión asociados.

Se trata de una herramienta que Citoliva pondrá de forma gratuita a disposición de las empresas del sector a través del link <http://www.oilca.eu/oilcatool/>, lo que facilitará, según este Centro, la toma de decisiones.

El encuentro, al que asistieron más de 130 empresas e instituciones representativas del sector, fue inaugurado por el presidente de Citoliva, José Juan Gaforio, y contó con la presencia de representantes del Ministerio de Agricultura, la Consejería de Agricultura andaluza y el Consejo Oleícola Internacional (COI), así como con la participación de las empresas CO₂ Consulting y Sinaia Marketing.

En su intervención, Gaforio se refirió a los socios que, junto a Citoliva, participan en OilCA -la Fundació CTM Centre Tecnològic, el Instituto Andaluz de Tecnología, el Centro para Valorização de Resíduos, el Laboratoire de Chimie AgroIndustrielle del Institut National Polytechnique de Toulouse y la Associação de Olivicultores de Tras-os-Montes e Alto Douro-, destacando la cooperación como factor clave para el correcto desarrollo del proyecto.

Según informó Citoliva, el *software* responde a la creciente preocupación en el sector de la agroindustria por el impacto ambiental de la huella de carbono, ya que se está convirtiendo en una exigencia prioritaria del consumidor a las empresas, especialmente en el norte de Europa. En este sentido, OilCA permitirá realizar una autodeclaración ambiental por parte de productores y empresas, incluyendo la "Ecoetiqueta OilCA" en la información del producto o del envase, documentación o publicidad, así como mediante soportes digitales o electrónicos.

Además de esta herramienta, el proyecto ha generado una guía para el cálculo de la huella de carbono en el sector del aceite de oliva, que fue también presentada, con objeto de ayudar a las empresas oleícolas en el cálculo de su impacto ambiental e identificar áreas de mejora que permitan reducir las emisiones de gases de efecto invernadero del sector. Esta guía, según Citoliva, permitirá al sector familiarizarse con las principales actividades, cálculos y elementos a tener en cuenta para determinar la huella de carbono de los aceites de oliva.

Fabrican un hormigón a partir de la combustión de biomasa de olivo en la UGR

Investigadores de la Universidad de Granada (UGR) han conseguido fabricar un hormigón autocompactante a partir de cenizas procedentes de la combustión de pellets fabricados con restos de poda del olivar.

Este tipo de hormigón, por su plasticidad y cohesión, no requiere compactación alguna durante su uso en la construcción, y presenta enormes ventajas respecto a los hormigones convencionales, que se traducen en un "considerable ahorro de tiempo y económico", según ha informado la Universidad en su web.

**El cambio...
que nos diferencia**

Fabricantes de equipos para la
recepción y tratamiento de aceituna.



Tlf. 958 40 50 42-74
WWW.calero-group.com

En un artículo publicado en la revista *Construction and Building Materials*, los científicos muestran los resultados preliminares del uso de las cenizas volantes procedentes de la combustión en calderas domésticas de pellets elaborados con residuos procedentes de biomasa de olivo, como sustituto del filler, en la fabricación de hormigón autocompactante.

Este hormigón presenta una resistencia a compresión ligeramente superior a los del hormigón tradicional, y superior al mínimo establecido por la normativa nacional.

Según ha señalado esta institución docente, tradicionalmente para conseguir un hormigón autocompactante se requiere el empleo -junto a los tradicionales áridos, agua y cemento- de un material granular inerte de fina granulometría llamado *filler*, y de un aditivo superplastificante que mejore la fluidez del hormigón en estado fresco.

La principal responsable de este trabajo, la profesora Montserrat Zamorano, del Departamento de Ingeniería Civil de la Universidad de Granada, ha precisado que es necesario realizar un estudio a mayor escala y con un alcance más amplio para garantizar la fabricación de hormigón de alta calidad.

Investigadores del CSIC desarrollan una técnica para detectar fraudes en el aceite de oliva

Investigadores de la Estación Experimental del Zaidín (EEZ), centro perteneciente a la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), han desarrollado una técnica que permite detectar, a partir de muestras de aceite, las posibles operaciones fraudulentas utilizando la mezcla con aceites de otras especies o distintos orígenes.

En concreto, según ha informado EEZ-CSIC, los investigadores han desarrollado una técnica molecular para la caracterización del origen varietal del aceite de oliva basada en el uso de marcadores de ADN de tipo microsatélite (SSR, *Simple Sequence Repeats*) amplificados por PCR (Reacción en Cadena de la Polimerasa). Esta técnica permite a los investigadores conocer si una muestra de aceite de oliva procede realmente del prensado de la aceituna de la variedad indicada o si por el contrario se ha llevado a cabo alguna mezcla añadiendo otros aceites no declarados, obteniendo así un producto generalmente de peor calidad.

El investigador responsable de este proyecto, Juan de Dios Alché, ha explicado que la nueva técnica es similar a la utilizada a partir de muestras recolectadas del árbol como son las hojas, pero aplicada a muestras de aceite. En este último caso, según Alché, la aplicación de esta técnica detecta las posibles operaciones fraudulentas utilizando la mezcla con aceites de otras especies u orígenes varietales, lo que también aporta generalmente información sobre el origen geográfico del zumo.

Una vez optimizado el proceso de extracción de ADN a partir de muestras de aceite, según EEZ-CSIC, se aplica el método SSR para detectar posibles vestigios de amplificación de ADN de especies diferentes de olivo como puede ser la avellana (*Corylus avellana*), ya que existen marcadores SSR exclusivamente diseñados para la mayoría de las especies cultivadas.

De forma simultánea se utilizan marcadores SSR de olivo seleccionados por su gran capacidad discriminante, su fácil interpretación y su reproducibilidad para su uso en la caracterización del aceite de oliva.

Este grupo de investigación, del Departamento de Bioquímica, Biología celular y molecular de plantas de la EEZ-CSIC, ha establecido una amplia base de datos que incluye más de 90 variedades de olivo, principalmente de España, Túnez y Portugal, así como algunas otras muy extendidas en Italia, Grecia, Francia, Marruecos y Líbano.

Empresas

Organizado por Citoliva

Más de 130 empresas asisten a la presentación del proyecto OiLCA en la sede de Geolit

El Museo del Aceite de Geolit acogió el pasado 21 de marzo la presentación del proyecto europeo OiLCA, en el marco del cual se ha desarrollado una herramienta gratuita que permitirá a las empresas evaluar desde un punto de vista ambiental y económico sus procesos productivos a través del análisis de la huella de carbono.

Citoliva presentaba así el primer software que cuantifica la huella de carbono en todos los procesos que integran la producción de aceite de oliva, y a su vez, evalúa aquellas actuaciones que reducen las emisiones de CO₂, teniendo en cuenta los costes de inversión asociados. Se trata de una herramienta que pondrá a disposición de las empresas del sector a través del link www.oilca.eu/oilcatool, facilitándoles la toma de decisiones en base a criterios ambientales y económicos.

El encuentro, al que han asistido más de 130 empresas e instituciones representativas del sector, era inaugurado por el presidente de Citoliva, José J. Gaforio, y contó con la presencia del Ministerio de Agricultura, y de la Consejería de Agri-

cultura de la Junta de Andalucía, el Consejo Oleícola Internacional, y la participación de las empresas a CO₂ Consulting y Sinaia Marketing.

Gaforio reafirma el compromiso del centro tecnológico andaluz con el sector oleícola y su apuesta por la sostenibilidad y el medio ambiente con la puesta en marcha de proyectos como OiLCA, con los que "pretendemos convertirnos no sólo en un referente en innovación, sino en materia de sostenibilidad del conjunto del sector del olivar".

El software, fruto del proyecto europeo OiLCA, responde a la creciente preocupación en el sector de la agroindustria por el impacto ambiental de la huella de carbono, ya que se está convirtiendo en una exigencia prioritaria del consumidor a las empresas, especialmente en el norte de Europa. En este sentido, OiLCA permitirá realizar una auto-declaración ambiental por parte de productores y empresas, incluyendo la Ecoetiqueta OiLCA en la información del producto o del envase, documentación o publicidad, así como mediante soportes digitales o electrónicos.

iloveaceite forma a alumnos de la escuela Vatel en materia de AOVE

■ Un total de 35 alumnos miembros de la escuela Vatel, International Business School Hotel & Tourism Management, de Madrid, recibieron el pasado 20 de marzo un curso especializado sobre el aceite de oliva virgen extra de la mano de iloveaceite. Con esta acción formativa, dirigida por Fernando R. Ortega, fundador de iloveaceite, se busca ampliar y mejorar el aprendizaje y conocimientos técnicos del aceite de oliva virgen extra, desde el momento de su producción hasta sus múltiples usos gastronómicos. A estos alumnos se les enseñó con material audiovisual las diferentes categorías de los aceites de oliva, sus características organolépticas, sus atributos positivos y negativos, sus diferentes usos, bondades, beneficios, aplicaciones gastronómicas, maridajes, etc. Además, y con un eminente carácter práctico, a los alumnos se les introdujo en el mundo de la cata del aceite de oliva virgen extra donde pudieron poner en valor los conocimientos adquiridos en este pilar esencial de la dieta mediterránea. En esta cata descubrieron no solo las nociones básicas de frutado, amargor o picor, sino que también aprendieron los defectos más comunes que se detectan en los aceites de oliva, y degustaron diferentes zumos de aceituna de variedades y calidades distintas. Este curso forma parte de las acciones de formación, promoción y difusión de la cultura del aceite de oliva virgen extra que realiza iloveaceite.

La excelencia del AOVE, en la I Cátedra de Olivicultura

■ Como continuación a la puesta en marcha de la I Cátedra de Olivicultura "José Humanes Guillén", la Denominación de Origen Estepa ofreció el 20 de marzo la conferencia "La excelencia del aceite de oliva virgen extra", a cargo de Lourdes Humanes, licenciada en Ciencia de los Alimentos y Tecnología por la Universidad de Córdoba y experta en aceite de oliva virgen extra.

Humanes destacó en su conferencia que "el aceite de oliva es singular por su riqueza en ácido oleico monoinsaturado y por su fracción insaponificable (minoritaria 1-3%), que es un conjunto complejo de

componentes de diversa estructura química, responsables de la estabilidad del aceite, de sus características organolépticas y de gran importancia nutricional". Recalcó que "esta fracción insaponificable del AOVE es la responsable de muchos de los beneficios del aceite para la salud, y debido a que estos componentes se pierden en el proceso del refinado, es muy importante optar por un aceite de oliva virgen extra en lugar aceites de inferior categoría". Esta experta también indicó que "hoy por hoy el panel de cata es un método insustituible para evaluar cualidades muy importantes de un aceite de oliva.