

Europa confía en Citoliva para que el aceite de oliva sea más "verde"

El proyecto Oilca estudiará las emisiones en la elaboración y dará soluciones

ENRIQUE ALONSO JAÉN

La Unión Europea confía en la Fundación Citoliva en su empeño por lograr que el aceite de oliva sea más "verde". Por ello, financiará el 75% del proyecto Olive Oil Life Cycle Analysis (Oilca), que estudiará las emisiones de dióxido de carbono. que lanza a la atmósfera y dará soluciones para reducirlas.

El sector oleícola no destaca, precisamente, por ser una actividad altamente contaminante. Sin embargo, Citoliva está convencida de que si apuesta por el respeto ambiental ganará más prestigio en la Unión Europea —con vistas a ayudas y programas— y entre los consumidores, que son los que tienen que elegir las botellas de zumo de aceituna frente a otras grasas. Por ello, ayer, inauguró oficialmente en Geolit el proyecto Oilca, que cuenta con un presupuesto de 900.000 euros y un plazo de ejecución de 24 meses.

El plan incluye la colaboración del sector, tiene a tres países aliados —España, Francia y Portugal— y un nutrido grupo de centros de investigación y producción que harán de eficaces colaboradores. La directora general de Citoliva, Cristina de Toro Naveiro, explicó que se desarrollarán herramientas para que las cooperativas y almazaras sepan las emisiones de dióxido de carbono (CO₂) que lanzan a la atmósfera y pueden constatar cómo conta-



CITOLIVA. Cristina de Toro y Ernesto Ríos presentan el proyecto Oilca en el Parque Geolit.

minan menos, en función de las prácticas que realicen. Además, Citoliva pretende que sean los productores los que decidan sus procesos, aunque con la información ambiental y, también, con aplicaciones que les dirán las maneras de mejorar la eficiencia ambiental y el ahorro económico.

El proceso se realizará a través de programas informáticos y estudiará el olivar, las almazaras, las orujeras y el propio proceso de

compostaje. De ahí que el análisis dará la huella de carbono del aceite de oliva o, dicho de otro modo, el dióxido de carbono que necesita lanzar a la atmósfera para elaborar el producto. Sin embargo, el proceso parte de premisas como que el sector es sumidero de dióxido de carbono, lo que, si se demuestra, se podrá poner en una etiqueta, lo que le dará más prestigio ambiental y le evitará penalizaciones con vistas a la ex-

portación ante futuras directivas que se preparan en Europa.

En la presentación y puesta en marcha del proyecto estuvo el subdirector general de Fomento Industrial e Innovación del Ministerio de Medio Rural, Ernesto Ríos, que resaltó la importancia del proyecto y de que la Unión Europea haya optado por el aceite de oliva para realizar esta investigación, que aumentará el prestigio de la industria alimentaria.

"SIERRA DE CAZORLA" Cata de aceite de oliva para "blogueros" de cocina

E. A. JAÉN

El consejo regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla" realiza hoy una cata de aceite dentro del programa "Virgen Extra Jaén 2.0", que impulsa la Diputación Provincial. Úbeda acogerá a 21 blogueros procedentes de diferentes puntos de España para mostrarles las excelencias del oro líquido. Según indica la organización, los responsables de blogs de cocina de todo el país estarán hasta el próximo 16 de enero en la provincia en esta acción de la Diputación de Jaén y coordinada desde iloveaceite.com. Por ello, la Denominación de Origen Sierra de Cazorla hará la cata e impulsa la visita a la cooperativa Nuestra Señora de la Encarnación de Peal de Beccerro, que se hará mañana.

El secretario del consejo regulador, Emilio Tiscar, asegura que se trata de un buen escaparate para mostrar el aceite e informar sobre su calidad y sus propiedades. "Entre los blogueros hay algunos cocineros bastante conocidos, otros son blogs de referencia y consulta sobre recetas, recomendaciones y otras curiosidades culinarias, por lo que creo que puede ser una excelente ventana abierta al mundo para exponer las bondades y utilidades del aceite de oliva virgen extra", explica.

DICEN QUE VENDE EL ACEITE DE OLIVA "A PÉRDIDAS"

UPA y COAG denuncian al hipermercado Carrefour

E. A. JAÉN

Las organizaciones agrarias UPA y COAG consideran que Carrefour vende aceite de oliva, supuestamente, "a pérdidas", por lo que le han interpuesto una demanda para, según explican, defender a los productores. El secretario general de UPA en Andalucía, Agustín Rodríguez, utiliza el Poolred —sistema de información de precios medios en las operaciones que se cierran en las cooperativas y almazaras— y la publicidad del hipermercado para decir que Carrefour incurriría en un delito de "venta a pérdidas". De hecho, es la tercera ocasión en la que UPA denuncia a esta empresa.

Agustín Rodríguez recordó que el precio del aceite de oliva ha oscilado entre 2,40 y 1,85 euros por kilo, mientras que la firma lo ofrece en esta promoción a 1,75 euros. "En todo momento, el precio al que vende Carrefour está muy por debajo de los precios en origen que recibieron los olivares en España. Queda, por lo

tanto, perfectamente clara la política abusiva de la gran distribución que, además, incumple la norma", dice Agustín Rodríguez. Asimismo, UPA también avisa de que existe un incumplimiento en el etiquetado. Según su secretario general, las categorías son virgen extra, virgen o aceite de oliva. En cambio, Carrefour le añade el término "frutado".

Como es la tercera vez que esta organización agraria va contra el hipermercado —incluso organizó una tractorada en su puerta—, Carrefour ya actúa con previsión. Por ello, su gabinete de comunicación siempre ha mantenido que la empresa cumple la normativa y que dispone de facturas que acreditan que no vende por debajo de los costes. En cambio, ahora se suma también COAG, que ha alertado de la misma situación. En un comunicado indica que ha presentado denuncias en los servicios de consumo de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Cataluña y Murcia para que sancionen a la empresa.



NOTA INFORMATIVA

*La Antigua, Insigne y Real Cofradía de
Nuestro Padre Jesús Nazareno y María Santísima de los Dolores*

Comunica e invita a cofrades y devotos en general, a la charla organizada por la Vocalía de Formación, que bajo el título "La Seguridad en Personas Mayores" impartirá don Jesús Fernando García Martos, inspector jefe y jefe provincial de la Brigada de Seguridad Ciudadana del Cuerpo Nacional de Policía de Jaén, el sábado día 15 de enero, a las 19:30 horas, en el salón de actos de la Agrupación de Cofradías y Hermandades de la ciudad de Jaén (C/ Bernardo López, 6 bajo), enclavada dentro del programa "Policía Mayor", con la finalidad de informar y prevenir de situaciones delictivas que puedan afectar a personas de avanzada edad.