

# ARISTOIL

UN ESTUDIO CUANTIFICA LOS COMPUESTOS FENÓLICOS DE MÁS DE 3.000 MUESTRAS DE ACEITE



Interreg  
Mediterranean  
ARISTOIL

**CÓDIGO DE PROYECTO: INTERREG-MED-1033**

**CONVOCATORIA: INTERREG-MED**

**PLAZO: 39 MESES**

**PRESUPUESTO: 2.008.200,00€**

**INVESTIGADOR PRINCIPAL: FELICIANO PRIEGO CAPOTE**

España es el mayor productor y exportador de aceite de oliva a nivel mundial. Por eso, la importancia que este producto tiene para la economía nacional, y más aún para la andaluza, es indiscutible. En este sentido, proyectos como el Aristoil del Programa Interreg-Med de la Unión Europea son especialmente valorados por el estudio de componentes que refuercen la competitividad del sector del aceite.

Precisamente, uno de estos componentes son los polifenoles, compuestos estrella en el aceite de oliva virgen, que contribuyen a sus propiedades saludables y antioxidantes y a la creación de una barrera contra enfermedades cardiovasculares. En este sentido, el proyecto de investigación Aristoil, en el que ha participado la Universidad de Córdoba (UCO), ha estudiado más de 3.000 muestras de productores a lo largo de tres campañas y ha concluido que una alta proporción destaca por su contenido fenólico. Entre los factores más importantes que afectan al contenido fenólico se han identificado la variedad, la recolección o la priorización de la producción de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra). Todo ello se ha materializado en un decálogo donde se indican las prácticas que ayudarán a incrementar el contenido fenólico en el aceite.

El contenido fenólico no es un determinante de la calidad del aceite, pero sí es un diferenciador que puede aportar valor añadido en lo referente a sus propiedades saludables. "Son unos compuestos minoritarios que se encuentran exclusivamente en el AOV (Aceite de Oliva Virgen) y en el AOVE", explica el profesor Feliciano Priego, responsable del proyecto



en la UCO. La importancia de caracterizar estos fenoles, precisamente, radica en que son la única fracción del aceite de oliva virgen que tiene reconocida una declaración saludable específica en el Reglamento Europeo 432/2012 avalada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Esta declaración se puede usar en el etiquetado siempre y cuando el producto tenga un contenido de compuestos fenólicos superior a 250 mg/kg, lo que supone un argumento útil para su comercialización.

**El proyecto Aristoil ha establecido un decálogo de buenas prácticas para incrementar los polifenoles, compuestos 'estrella' del aceite de oliva virgen que contribuyen a sus propiedades saludables y antioxidantes**

"Son muchos los productores que han participado en el proyecto porque a cambio recibían un certificado gratuito del contenido fenólico de su aceite", añade Priego. Esto es especialmente relevante para exportadores,

ya que en muchos países les piden un informe con la analítica para evaluarlo. De hecho, algunos de estos agricultores han realizado modificaciones a nivel de proceso para intentar mejorar el contenido fenólico en su producto.

El proyecto Aristoil, en el que han participado cinco países mediterráneos productores de aceite de oliva -Grecia, Chipre, Croacia e Italia, además de España-, ha investigado también el momento en el que el aceite deja de perder esas propiedades saludables, algo que viene condicionado por el perfil fenólico inicial del producto. "El aceite es un producto vivo y hemos podido comprobar cómo existe una caída fenólica de entre un 40 y un 80% durante los primeros doce meses después de su producción", indica el investigador principal del proyecto en la UCO, quien también apunta que "hay determinados aceites que tienen mayor probabilidad de que el valor saludable se prolongue".

Por otro lado, el proyecto también ha incidido en la transferencia a los productores, a los que se les ha explicado la importancia de estos fenoles en la calidad y la competitividad del producto y los aspectos que permiten obtener un aceite virgen extra saludable.



"Este reportaje es parte del proyecto "CONSOLIDA-UCO", ECT2020-000810, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033 y por la Unión Europea "NextGenerationEU"/PRTR"



Financiado por la  
Unión Europea  
NextGenerationEU

