

# la tierra

de la agricultura y la ganadería



Número 292  
marzo 2023

## Productores y consumidores, unidos por los precios justos

**Hay que acabar con la especulación  
en los costes de producción y el  
exceso de intermediarios**



# El GO GLOBAL DIMENSION SENSOLIVE\_OIL forma a 50 técnicos en tecnologías instrumentales para clasificar aceites vírgenes de oliva de una forma rápida y reproducible



**H**ace ahora casi una década la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, el Gobierno de España y la Junta de Andalucía apostaron por la búsqueda de nuevas tecnologías complementarias al panel test a la hora de clasificar comercialmente los aceites de vírgenes de oliva. La aplicación de un método instrumental sólido y fácilmente estandarizable que permitiera a empresas e instituciones aplicarlo de forma sencilla.

En estos 10 años se han localizado dos tecnologías capaces de dar respuesta a este reto: la cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas y la cromatografía de gases acoplada a espectrometría de movilidad iónica. Y lo más importante, se ha trabajado intensamente en el desarrollo de modelos matemáticos que sean capaces de dar respuestas inequívocas a la pregunta de a qué categoría pertenece una muestra ciega.

Ahora que el proyecto alcanza su madurez tecnológica, el Grupo Operativo GLOBAL DIMENSION SENSOLIVE\_OIL ha tomado la decisión de trasladar todos estos avances a las empresas e instituciones ligadas al sector. Ese es el objetivo del primer Curso de Tecnologías de Análisis Instrumental de Aceites Vírgenes de Oliva y Tratamiento de Datos que se ha impartido a lo largo del mes de febrero y que ha culminado con las prácticas impartida en las instalaciones de la Universidad de Córdoba.

Una iniciativa que la gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Teresa Pérez, califica de exitosa: "Más de 50

técnicos se han formado en una parte teórica online y en prácticas en los laboratorios de la UCO. En ellas, no sólo han podido ver los equipos in situ, sino que también se les han dado todas las especificaciones para saber cómo trabajar con ellos en sus empresas".

En ese sentido, Fernando Lafont, responsable del Laboratorio de Espectrometría de Masas y Cromatografía del Servicio

Central de Apoyo a la Investigación de la Universidad de Córdoba, considera que este curso le ha permitido comprobar "que esta tecnología está implantada, que está funcionando. Han visto en casos prácticos que el procedimiento es muy sencillo. Algunos han manifestado su intención de implantarla en sus empresas porque ven que tiene viabilidad". Lourdes Arce, catedrática de Química Analítica de la Universidad de Córdoba, hace hincapié

en las enormes ventajas que estas tecnologías tienen para el sector: "Aunque la tecnología no es sencilla, el análisis químico que hacemos es muy fácil. Tan sólo tenemos que poner





un gramo de aceite en un vial cerrado y, al calentarlo, se extraen los compuestos volátiles. Es decir, estamos analizando lo que el catador aprecia en nariz. Al igual que a una persona se la identifica por su huella dactilar, los aceites de oliva virgen extra tienen una huella espectral distinta a los vírgenes y a los lampantes". La clave ahora es afinar los modelos matemáticos para elevar la fiabilidad del sistema, por eso los investigadores siguen "entrenando" a las máquinas con más y más muestras de aceites vírgenes de oliva de las distintas categorías comerciales.

El fin último, como explica Jorge Hurtado, técnico de laboratorio de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español es que "cualquier almazara pinche una muestra y suba los resultados a internet donde se van a aplicar una serie de modelos matemáticos y va a tener una "cata" (clasificación) de su aceite. Puede tener el análisis de toda una bodega en una mañana. Las muestras que sean claramente vírgenes extra o vírgenes las puede tener listas en cuestión de minutos. Aquellas que estén en el límite, habría que pasarlas por el panel de cata".

*El proyecto de innovación supra-autonómico Grupo Operativo GLOBAL DIMENSION SENSOLIVE\_OIL se enmarca dentro del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020 y financiado con fondos FEADER (Europa invierte en las zonas*



*rurales). En concreto, el Grupo Operativo GLOBAL DIMENSION SENSOLIVE\_OIL, cuenta con una cofinanciación de la Unión Europea del 80% de una inversión total de 425.298,36€ euros siendo la autoridad de gestión de la aplicación de la ayuda la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA). Los miembros beneficiarios del proyecto son la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español y el Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentario ceiA3, los miembros colaboradores son DCOOP SCA, SOVENA España SA, DEOLEO GLOBAL SA, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Consejería de Agricultura, Pesca, Ganadería y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. Además, se cuenta con la Universidad de Córdoba y la Universidad de Granada en calidad miembros subcontratados.*