

## NOTA DE PRENSA

### HORIZONTE 2020

## El Instituto de la Grasa logra 606.000 euros de fondos UE para investigar contra el fraude del aceite de oliva

- En el proyecto OLEUM tiene un presupuesto total de 5 millones de euros y en él participan una veintena de socios de un total de 15 países
- El objetivo es detectar los fraudes más comunes en el sector del aceite de oliva y verificar su calidad, así como crear una red de información fiable y preservar la imagen del producto a escala global

**Sevilla, 6 de abril de 2015.** El Instituto de la Grasa, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha conseguido junto a un consorcio en el que están presentes 20 instituciones de 15 países la concesión de 606.000 euros por parte de la Unión Europea para su proyecto OLEUM, que generará soluciones analíticas innovadoras, más eficaces y armonizadas para detectar y combatir los fraudes más comunes y emergentes y para verificar la calidad de los aceites de oliva.

Esta cuantía ha sido concedida a través de la convocatoria Horizonte 2020, en relación a la crisis alimentaria, el fraude en la cadena alimentaria y el control de los alimentos sometidos a actividades fraudulentas. A esta convocatoria se presentaron una veintena de consorcios y en la que finalmente fue elegido el proyecto OLEUM. El presupuesto total del proyecto es de 5 millones de euros. En este consorcio participan numerosos expertos químicos que componen los grupos de expertos de los organismos reguladores del aceite de oliva, es decir, la UE y el Consejo Oleícola Internacional. Un total de 8 de estos expertos participan en el consorcio. El Instituto de la Grasa aporta dos grupos de investigación, uno liderado por el investigador Wenceslao Moreda y otro por el Dr. Diego Luis García; en total seis investigadores. Cada grupo va a recibir aproximadamente 300.000 € de presupuesto en un proyecto tan específico y con tanta trascendencia como la autenticidad del aceite de oliva.

El proyecto OLEUM realizará actividades de investigación basado en el desarrollo de métodos mejorados con el objetivo de detectar nuevos marcadores del proceso de desodorización del aceite; descubrir las mezclas

ilegales entre aceite de oliva y otros aceites vegetales; controlar la calidad, mejorar la evaluación organoléptica con una prueba de panel cuantitativo, basado en métodos oficiales actuales, y con el apoyo de materiales de referencia a la medida para una mejor calibración de los paneles sensoriales, junto con herramientas de detección rápida para facilitar el trabajo de los panelistas. Asimismo, se prevén actividades de transferencia de conocimiento y tecnología sustanciales para ayudar en la aplicación de un fácil acceso a un bando de datos OLEUM, que contiene toda la información de la investigación OLEUM y otras fuentes internacionales fiables; así como la puesta en marcha de la RED OLEUM para interesados. Por último, tiene previsto una estrategia de difusión robusta por el proyecto destinada a compartir efectivamente los resultados con todos los interesados en la cadena de suministro de aceite de oliva, para mejorar la confianza del consumidor y del mercado, y preservar la imagen del aceite de oliva en una escala global.

### **Más información:**

Área de Comunicación y Relaciones Institucionales  
Casa de la Ciencia-Delegación del CSIC Andalucía  
Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
Pabellón de Perú  
Avda. María Luisa, s/n  
41013 – Sevilla  
954 23 23 49 / 687 08 85 15  
[comunicacion.andalucia@csic.es](mailto:comunicacion.andalucia@csic.es)