



*“Tenían en costumbre los emperadores romanos de traer delante sí fuego (conviene a saber: unas ascuas encendidas), y de noche tenían unas lámparas también encendidas en sus cámaras, de manera que estando despiertos avían de quemar cera y estando durmiendo avía de arder azeyte. El fin porque los romanos ordenaron que azeyte, que se haze de la oliva, y cera, que haze de la abeja, se quemasse delante de sus príncipes fue porque se acordassen que avían de ser tan clementísimos y mansos como el olio de la oliva y tan provechosos a la república como la abeja en la colmena”*

*Fray Antonio de Guevara (1480-1545)*

## Portada

**Alcampo culmina el historial de despropósitos de la gran distribución ofreciendo su aceite de marca blanca con el etiquetado más confuso jamás conocido**

*“Aceite de Oliva Virgen Extra: Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se han sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas”... así etiquetaba Alcampo esta semana su aceite a la venta en Linares*

## Noticias del Sector

**La Junta de Andalucía esperará hasta final de febrero para decidir si solicita a la UE el almacenamiento privado de aceite de oliva**

*Así lo ha declarado la Consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, que además ha mostrado su preocupación por la actual situación del Grupo SOS*

**El Tribunal Supremo legitima a Cecasa para acopiar aceite de oliva en caso de crisis de precios lo que supone un radical giro judicial en este largo affaire**

*La sentencia da la razón a los productores que podrán comprar aceite y proceder a su almacenamiento privado como una herramienta privada de regulación del mercado*

**Desarrollan en Córdoba una nueva técnica para detectar fraudes en la pureza del aceite de oliva envasado**

*Científicos del CSIC y la Universidad de Córdoba desarrollan un método de análisis genético para determinar la pureza del aceite de oliva, herramienta que una vez puesta a punto supondrá un gran avance en la lucha contra el fraude*

## AEMO News

**El rumano Ciolos se estrena como Comisario europeo comprometiéndose en Mora de Toledo a que la UE promocionará firmemente el aceite de oliva en el mundo**

*Declaraciones que realiza en su primera visita oficial como Comisario durante una recepción en una almazara del municipio toledano de Mora, un histórico de AEMO*

## **Alcampo culmina el historial de despropósitos de la gran distribución ofreciendo su aceite de marca blanca con el etiquetado más confuso jamás conocido**

***“Aceite de Oliva Virgen Extra: Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se han sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas”... así etiquetaba Alcampo esta semana su aceite a la venta en Linares***

Después del despropósito de Carrefour lanzando su oferta imposible de “aceite de oliva virgen extra” a 1.6 €/litro (la cual será mantenida hasta el 23 de febrero), esta semana acabamos de conocer que Alcampo le ha tomado el relevo en esta frenética carrera de absurdos y ha lanzado una partida de aceite cuya etiqueta anuncia un “ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA” pero que lo define tres centímetros más abajo exactamente como un aceite de oliva..., ahora queda por ver qué tipo de aceite tiene en su interior, porque si tiene virgen extra habrán cometido un “garrafal” error de etiquetado pero si es “aceite de oliva” sería peor, se tratará de un fraude.

COAG ha estado atenta y ha denunciado ante los servicios de Consumo de la Consejería de Sanidad de la Junta de Andalucía a la cadena de distribución. Hay que felicitarla.

Tras la visita de los inspectores de la Junta, Alcampo ha optado por retirar el producto, según un comunicado de COAG, que asegura que fuentes de la investigación han indicado que las muestras recogidas se analizarán en los próximos días en el laboratorio de referencia de Andalucía Oriental de Granada para determinar la calidad del aceite.

Por el momento, este aceite ha entrado en la Red de Alertas de Consumo.

La denuncia se ha producido después de que representantes de COAG en Jaén detectaran el día 11 en el hipermercado de la localidad jiennense de Linares, garrafas de 3 y 5 litros de la marca Auchan, (marca blanca de Alcampo), etiquetadas bajo la denominación "aceite de oliva virgen extra".

Tal y como ha reflejado COAG en su denuncia, el aceite puesto a la venta por Alcampo infringe el reglamento 1019/2002 de 13 de junio de 2002 de la Comisión Europea sobre normas de comercialización del aceite de oliva. Y esto sería en el mejor de los casos.

En su artículo 3, dicha normativa recoge que el etiquetado del aceite de oliva envasado deberá recoger para la categoría "aceite de oliva virgen extra" la información "aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos".

COAG insta a la Administración a extremar sus controles para impedir que productos etiquetados de forma incorrecta puedan llegar fácilmente a los lineales.

En este sentido, el responsable del sector del aceite de oliva, de COAG, Gregorio López, ha señalado que "es labor de las autoridades competentes velar por el interés del consumidor y vigilar cualquier tipo de fraude que pueda menoscabar su libertad de elección".

Tenemos que lamentar que no se trata de un caso aislado, puesto que la gran distribución está abusando de las cualidades del AOVE reiteradamente, ya sea vendiendo por debajo de los costes en origen o con despropósitos como el relatado.

El aceite de oliva se está convirtiendo cada día en un activo comercial de mayor dimensión con un creciente éxito como producto sustentado en sus cualidades culinarias y saludables, es decir, supone un activo que se diferencia de otros alimentos y siendo así nos hacemos la siguiente pregunta:

¿Es la gran distribución merecedora de los recursos que genera el aceite de oliva, utilizándolo como reclamo comercial para aumentar sus cifras generales de venta?, o por el contrario ¿Lo es el olivicultor que cultiva durante una larga campaña sus olivos con la esperanza de, al menos, poder sufragar los gastos?. Hasta un inocente escolar sabría responder a esta pregunta.

## **La Junta de Andalucía esperará hasta final de febrero para decidir si solicita a la UE el almacenamiento privado de aceite de oliva**

*Así lo ha declarado la Consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, que además ha mostrado su preocupación por la actual situación del Grupo SOS*

Los bajos precios del aceite de oliva siguen preocupando al sector, que ya ha solicitado de nuevo que España pida ante la UE la activación del mecanismo del almacenamiento privado. En la presentación del balance del año, la consejera de Agricultura, Clara Aguilera, anunció ayer un compás de espera hasta finales de febrero antes de iniciar ningún movimiento en tal sentido. En principio, está de acuerdo con el almacenamiento, pero prefiere esperar a ver cómo evolucionan los precios.

La consejera insistió, de todas formas, en que ésta es sólo una solución a corto plazo y en que el problema estructural es la atomización de la oferta frente a la concentración de la distribución. Pero apuntó una causa más, en este caso coyuntural: la crisis de SOS. En las reuniones que ha mantenido con sus máximos directivos ha constatado un hecho que está haciendo bastante daño al sector. "SOS está comprando muy poco con respecto a otros años; de las dos fábricas que tienen en Italia, una está cerrada y la otra no está al 100%", afirmó ayer la consejera de Agricultura. La crisis de la compañía, con 1.200 millones de deuda que debe refinanciar, es uno de los motivos de que el mercado se haya movido tan poco. Hay que tener presente que SOS vende el 22% del aceite de oliva del mundo y Andalucía produce el 60%. Fuentes sindicales del sector agroalimentario señalaron, por su lado, que las fábricas andaluzas de Alcolea y Andújar están funcionando con normalidad.

La crisis del olivar, más acentuada que en otras actividades, ha sido una de las causas de que la renta agraria en Andalucía, según los datos de la Consejería de Agricultura, cayera un 3,3% en 2009, un dato mejor que el descenso en España (5,3%) y en la UE (12,2%). Sólo la producción de aceite de oliva representa un 26% de la bajada de la renta, que queda fijada en 8.562 millones. El valor de la producción cayó un 7,1%, hasta alcanzar los 9.653 millones de euros.

En su comparecencia, la consejera anunció que en los próximos días el Consejo de Gobierno aprobará el proyecto de ley del olivar, y analizará un documento en el que se fijará la posición andaluza sobre la nueva PAC. Aguilera apuesta por el "rediseño de los instrumentos de mercado" y por "revisar algunas cosas en materia de competencia", aunque no aclaró cuáles.

## **El Tribunal Supremo legitima a Cecasa para acopiar aceite de oliva en caso de crisis de precios lo que supone un radical giro judicial en este largo affaire**

*La sentencia da la razón a los productores que podrán comprar aceite y proceder a su almacenamiento privado como una herramienta privada de regulación del mercado*

La Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias (Faeca) se ha mostrado "satisfecha" con el reciente fallo del Tribunal Supremo a favor de la Compañía Española de Comercialización de Aceite S.A. (Cecasa), tras cerca de ocho años de litigio.

En virtud de la sentencia, se permite que Cecasa pueda fijar un mecanismo de adquisición y almacenamiento de aceite de oliva, acordado y financiado privadamente, en situación excepcional de crisis de precios.

La sociedad anónima, auspiciada por Faeca, se creó en abril de 2000 con un capital de 732 millones de pesetas -4,3 millones de euros-. Unas 250 cooperativas y almazaras de las comunidades de Andalucía, Extremadura y Castilla-La Mancha, principalmente, se unieron bajo el paraguas de Cecasa, llegando a representar el 60% de la producción nacional de aceite. Sin embargo, según explicó "poco duró su andadura", puesto que en 2002 el entonces Tribunal de Defensa de la Competencia prohibió a la sociedad

ejercer su actividad.

Ahora el Supremo habilita la idea original de Cecasa y, la verdad, lo hace en el momento más oportuno para demostrar su validez. Las cartas están sobre la mesa y llega el momento de mover ficha.

## **Desarrollan en Córdoba una nueva técnica para detectar fraudes en la pureza del aceite de oliva envasado**

***Científicos del CSIC y la Universidad de Córdoba desarrollan un método de análisis genético para determinar la pureza del aceite de oliva, herramienta que una vez puesta a punto supondrá un gran avance en la lucha contra el fraude***

Un grupo de científicos del Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC, junto a investigadores de la Universidad de Córdoba (UCO), aplican técnicas genéticas al aceite de oliva virgen para garantizar su trazabilidad y evitar fraudes.

Para ello, han establecido los criterios que han de regir el uso de las técnicas disponibles de análisis del ADN en la autenticación del aceite de oliva. La huella genética del 'oro líquido' ha sido el objeto de estudio de este trabajo, denominado Establecimiento de las bases de la trazabilidad del aceite de oliva. Se enmarca dentro de un proyecto europeo del VI Programa Marco que busca, a largo plazo, poder identificar las variedades de aceituna que componen el aceite y la región de la que procede.

Una de las soluciones para asegurar la calidad de los productos ha sido obtener métodos para determinar la denominación de origen. La adulteración en el comercio de alimentos es un problema que ha llevado a desarrollar técnicas para definir la autenticidad de los productos alimenticios. En el caso del aceite de oliva virgen, se ha tratado de cometer fraudes mezclándolo con otros tipos de aceite de oliva de menos calidad, como el refinado o el de orujo; e incluso la adulteración ha llegado en ocasiones a la mezcla con otros procedentes de semillas.

"Estas modificaciones tienen consecuencias no sólo por el fraude que suponen hacia el consumidor, sino también económicas, porque los productores compiten con marcas de dudosa procedencia y abaratan los precios", explica este grupo de científicos.

El análisis del ADN se ha convertido en un instrumento para verificar la identidad de los aceites, que requieren sellos de calidad como las denominaciones de origen. No obstante, el conocimiento del genoma del líquido es limitado, ya que el número de genes conocidos que puedan aportar información resulta escaso, según aseveran los expertos.

Por ello, el grupo liderado por Antonio Martín se ha propuesto establecer un protocolo para que esa escasa información molecular que se conoce sea más fiable y pueda utilizarse en futuras investigaciones.

En concreto, este equipo de expertos se ha centrado en estudiar la aplicabilidad de los marcadores moleculares (secuencias en zonas concretas del genoma), que se analizan a través de una técnica que amplifica exponencialmente esos fragmentos, la reacción en cadena de la polimerasa o PCR utilizando una variante de la misma, la PCR en Tiempo Real o cuantitativa (qPCR).

Los investigadores pretenden averiguar la cantidad de fragmentos de ADN de tamaño amplificable que contiene el aceite y de qué tipo es este material genético. Asimismo, han comparado la eficacia de distintos métodos de extracción de ADN de esas muestras "en las que no se espera encontrar nada más que trazas del mismo, y qué tamaño deben tener los marcadores para garantizar la repetición de las pruebas".

Tras el trabajo de laboratorio, los expertos han demostrado que el método de extracción que proponen, es más eficiente para aislar ADN que otros. Asimismo, han determinado cuál es el tamaño máximo de los

fragmentos de ADN que pueden ser analizados mediante PCR. Además, concluyen que la variante de esa técnica que ellos han usado (qPCR) no sólo resulta útil para cuantificar ADN del aceite de oliva, sino también para determinar la calidad del análisis realizado con PCR convencional.

Fuente: Innova Press

## **El rumano Ciolos, nuevo Comisario de Agricultura europeo, se compromete en Mora de Toledo a que la UE promocionará firmemente el aceite de oliva en el mundo**

**Declaraciones que realiza en su primera visita oficial como Comisario durante una visita a una almazara del municipio toledano de Mora, un histórico de AEMO**

El comisario europeo de Agricultura y Desarrollo Rural, Dacian Ciolos, prometió en Mora hacer todo lo posible para dar a conocer el aceite de oliva en todo el mundo, y con ello, aportar para que los olivares puedan vivir de su trabajo y pueda decirse que hay futuro para este sector agrícola.

Ciolos lo dijo durante una visita a una almazara en Mora, en su primer desplazamiento oficial desde que este mes fue nombrado titular de Agricultura en la Comisión Europea.

Junto a Ciolos visitaron la cooperativa oleica Nuestra Señora de la Antigua la ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, Elena Espinosa, y el presidente de la Junta de Castilla-La Mancha.

Ante miembros de la cooperativa y representantes de organizaciones agrarias españolas y antes de que el comisario rumano tuviese la oportunidad de degustar aceite recién elaborado, Espinosa le recordó que el aceite de oliva es llamado «el oro líquido».

«No sé en qué medida se hacen o no ricos los agricultores, pero sí que enriquece la salud de quienes lo usamos a diario», dijo Ciolos, para reflejar así su conocimiento sobre los problemas del sector ante los precios en descenso del aceite de oliva.

A estos problemas hizo también referencia Barreda, quien sintetizó la solución en un deseo: «Que los agricultores y ganaderos puedan vivir de su trabajo, que se les pague suficientemente por sus productos, que resulte rentable vivir del campo». Sólo así se podrá mantener la población rural y lograr «el desarrollo sostenido» deseado.

Ciolos prometió su aportación para dar a conocer el aceite de oliva en todo el mundo al igual que los agricultores castellanomanchegos y españoles lo han dado a conocer ya en Europa. Apuntó que Castilla-La Mancha es un ejemplo de la apuesta por valores tradicionales como la agricultura.

Barreda dijo al comisario que confía en él para abrir un período de reflexión sobre la Política Agraria Común (PAC). Espinosa manifestó a Ciolos que aprecie que el sector aceitero es «muy específico» para Castilla-La Mancha y para España.

El presidente de la cooperativa Nuestra Señora de la Antigua -y también de la Caja Rural de Toledo-, Andrés Gómez Mora, explicó a los visitantes que los cooperativistas son jóvenes, con una media inferior a los 40 años, aunque no siempre sea así entre los agricultores. La visita prevista a unos olivares fue suspendida debido a una nevada.

El Boletín e-Olivar tiene **2.526** suscriptores

Todos los números de e-Olivar se publican semanalmente en:

[www.aemo.es](http://www.aemo.es)

[www.dipusevilla.es](http://www.dipusevilla.es)

[www.eumedia.es](http://www.eumedia.es)