



# Proyecto europeo: **ARISTOIL** Programa Interreg-Med

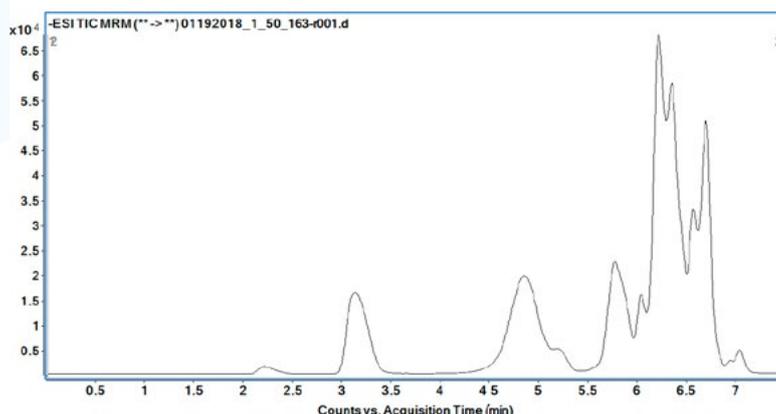


El Proyecto Aristoil del Programa Interreg-Med de la Unión Europea cuenta con una financiación aproximada de 2.000.000,00 de € a ejecutar en tres años desde finales de 2016. El proyecto engloba la participación de 5 países del área Mediterránea: Grecia, Chipre, Croacia, Italia y España. El objetivo de Aristoil es reforzar la competitividad del sector del aceite de oliva del área Mediterránea a través del desarrollo y aplicación de metodologías de producción innovadora y de control de calidad relacionadas con las propiedades saludables del aceite de oliva. Entre las propiedades saludables del aceite de oliva reconocidas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y recogidas en el reglamento EU 432/2012 destacan las atribuidas a la composición fenólica. Así, el consumo diario de una cantidad moderada (20 gramos) de aceite de oliva con un contenido total en determinados compuestos fenólicos (tirosol, hidroxitirosol y derivados secoiridoides tales como oleocanthal, oleaceína e isómeros aglicona de oleuropeína y ligustrósido) de 250 mg/kg aporta beneficios tales como la protección de la oxidación de los lípidos en la sangre que juega un papel clave en la prevención de enfermedades cardiovasculares.

La Universidad de Córdoba participa como socio activo en este proyecto bajo la coordinación del Profesor Feliciano Priego Capote del Departamento de Química Analítica y cuenta con una financiación de 286.000,00 €, constituyendo el segundo



Envío de muestras procedentes de una asociación de productores de aceite de oliva.



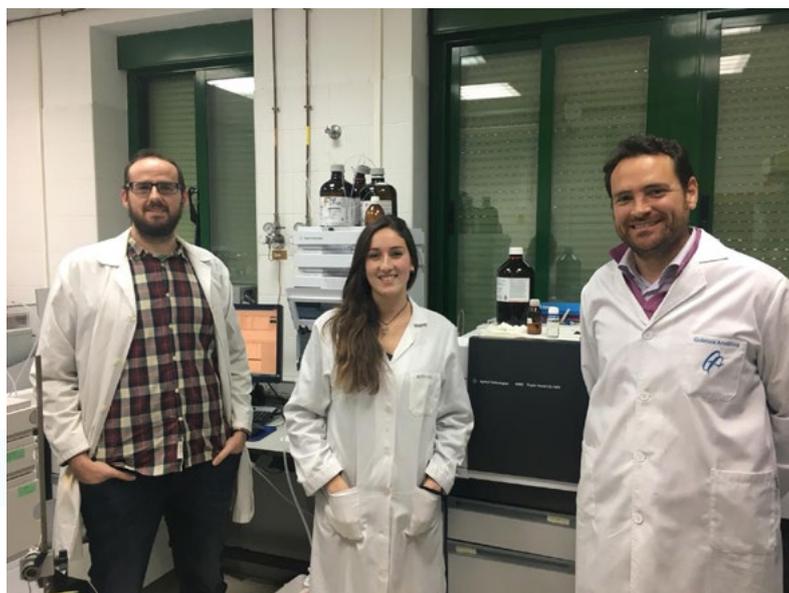
Cromatograma obtenido a partir de una muestra de aceite de oliva en el que se observa el perfil de compuestos fenólicos.

socio con mayor presupuesto asignado de todos los organismos implicados.

El proyecto consta de tres fases bien diferenciadas: la fase de desarrollo metodológico, la fase de estudio de la influencia de



diferentes factores sobre la composición fenólica y, por último, la fase divulgativa. La fase de desarrollo metodológico tiene como finalidad validar dos métodos de análisis de compuestos fenólicos en aceite de oliva basados en dos técnicas diferentes, la resonancia magnética nuclear y la cromatografía de líquidos acoplada a espectrometría de masas. Este desarrollo, en su parte final, pretende solventar el problema derivado de la ausencia de métodos de análisis cuantitativo de compuestos fenólicos en aceite de oliva que respondan al reglamento EU 432/2012. La fase de estudio, actualmente en curso, pretende evaluar la influencia de factores técnicos, agronómicos y varietales sobre el perfil de compuestos fenólicos del aceite de oliva. Para ello los países involucrados deberán reclutar a un número superior a 3000 productores que cederán muestras de aceite de oliva con el fin de estudiar la influencia de los factores considerados. En España se van a superar los 1000 productores lo que permitirá generar una base de datos de composición fenólica en aceite de oliva virgen representativa de las diferentes regiones. El análisis de los datos obtenidos en esta fase permitirá conocer qué factores ejercen una influencia decisiva sobre la composición fenólica y que pueden permitir por tanto mejorar el potencial saludable del aceite de oliva virgen. Finalmente, la tarea divulgativa implicará la difusión de los resultados entre los agentes implicados (productores, consumidores, distribuidores), para lo que se pretende recurrir a la preparación de material informativo, así como a la impartición de jornadas formativas y seminarios que permitan reforzar el valor saludable del aceite de oliva virgen.



Equipo de trabajo involucrado en el proyecto Aristoil.  
De izquierda a derecha: Antonio Mena Bravo, Inmaculada Criado Navarro y Feliciano Priego Capote.

La Universidad de Córdoba, implicada de forma directa en las tres fases, ha contribuido hasta el momento en el desarrollo metodológico realizado en la primera anualidad y que le ha permitido analizar un total de 1250 muestras de aceite de oliva virgen extra. El resultado más importante derivado de este primer sondeo es que un 95% de todas las muestras analizadas tuvieron un contenido superior al indicado por el reglamento EU 432/2012, lo que permitiría utilizar la declaración saludable. En esta segunda anualidad se está realizando el análisis de las muestras contempladas para generar la base de datos con información de los productores. El proyecto Aristoil ha permitido firmar hasta el momento 6 convenios de colaboración con consejos reguladores de denominación de origen (DO Estepa, DO Sierra Mágina, DO Priego de Córdoba, DO Baena), con una gran cooperativa agroalimentaria (DCOOP) y con la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Los productores que participan en el proyecto están obteniendo un certificado sobre el contenido fenólico de sus muestras de aceite para poder valorar el potencial saludable asociado a estos componentes minoritarios.

Aristoil es un proyecto que conlleva una actividad de transferencia muy significativa, con el fin de trasladar los resultados derivados de la parte científica a un beneficio directo por parte de los productores, que podrán conocer mejor su producto y dar un mayor valor, y a los consumidores que podrán reconocer el poder saludable del aceite de oliva.