

## Un consorci català crea un sistema per verificar l'origen de l'oli d'oliva i detectar possibles adulteracions

- Es tracta d'una de les línies d'investigació que lidera la FCAC com a part d'un projecte de la Comunitat RIS3CAT INNOÀPAT impulsada per ACCIÓ i que ha analitzat 400 mostres de diferents tipus d'oli d'oliva mitjançant tecnologies com la ressonància magnètica per comprovar la composició del producte i sistematitzar-ne l'autenticació
- Una Comunitat RIS3CAT -n'hi ha 13 a Catalunya- és una associació sectorial públicoprivada formada per diferents entitats (empreses, centres tecnològics, universitats i altres agents del sistema d'R+D) amb l'objectiu de desenvolupar durant 3 anys projectes tecnològics transformadors amb alt impacte per a l'economia catalana

*Diumenge, 7 de març de 2021.*— Un consorci català ha desenvolupat un sistema per verificar l'origen i la varietat de l'oli d'oliva amb l'objectiu de detectar adulteracions i evitar el frau. Aquest projecte s'emmarca en la Comunitat RIS3CAT INNOÀPAT, impulsada per ACCIÓ -l'agència per a la competitivitat de l'empresa depenent del Departament d'Empresa i Coneixement- i coordinada per l'IRTA.

La iniciativa forma part del projecte Autenfood, que lidera la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) i en el qual participa el grup de recerca en Lípids i Compostos Bioactius (LiBiFOOD) de la Universitat de Barcelona (UB), així com diverses empreses catalanes del sector de l'alimentació. Aquest projecte té l'objectiu de garantir la seguretat i autenticitat de productes agroalimentaris catalans millorant la detecció del frau, com és el cas de l'oli d'oliva. El pressupost del projecte Autenfood, que supera el milió d'euros, està cofinançat pel Programa Operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020.

D'acord amb el responsable sectorial oli oliva FCAC, Antoni Galceran, **“malauradament, donat el seu valor gastronòmic i nutricional, l'oli d'oliva té associat un elevat risc de frau; per això és important trobar fórmules que permetin controlar, detectar i reduir situacions enganyoses com ara possibles adulteracions fruit de barreges amb altres olis, a l'hora que es verifica la varietat de l'oli i el seu origen geogràfic”**.

En aquest sentit, una de les línies del projecte, concretament, s'ha centrat en el desenvolupament de **“noves estratègies analítiques per verificar la varietat de l'oli d'oliva, el seu origen geogràfic i detectar adulteracions amb altres**

**tipologies d'olis**" que afecta aquest producte, segons Galceran, fet que **"permetrà mantenir la qualitat i continuar incrementant la confiança dels consumidors en els nostres olis"**. A Catalunya existeixen 5 denominacions d'origen d'oli d'oliva i actualment, segons dades d'ACCIÓ i Prodeca, 347 empreses en són productores i facturen 800 milions d'euros de manera agrupada.

La metodologia desenvolupada durant el projecte, que ha tingut una durada de tres anys, consisteix en l'anàlisi de 400 mostres de diferents tipus d'oli d'oliva procedents de diverses zones productores de Catalunya. **"Una de les principals característiques del projecte és que es treballa amb mostres genuïnes, això significa que es tracta de mostres preses directament a peu de producció"**, explica Galceran, a més de treballar amb **"una alta diversitat, amb la participació de cooperatives representants de les cinc denominacions d'origen catalanes així com algunes no integrades a cap denominació"**.

D'aquesta manera, tal i com expliquen la doctora Stefania Vichi i la doctora Alba Tres, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i de l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA) de la Universitat de Barcelona, s'han analitzat **"diferents paràmetres en funció de cada objectiu de verificació, com ara els compostos sesquiterpènics semivolàtils per a comprovar l'origen varietal i geogràfic de l'oli d'oliva de les 5 DOP catalanes, o els triglicèrids determinats per tècniques d'alta resolució per detectar adulteracions amb altres olis"**. Totes aquestes dades s'han avaluat mitjançant tècniques estadístiques avançades que han permès identificar perfils d'aquests compostos que poden ser utilitzats com a 'empremtes dactilars' dels olis autèntics. Aquesta informació s'ha compilat en una base de dades i s'ha aplicat per al desenvolupament d'una estratègia per autenticar l'oli d'oliva a Catalunya amb l'objectiu de caracteritzar la producció oleícola catalana properament.

Així, com a resultat d'aquest projecte, s'ha platejat un protocol d'autenticació de l'oli, una eina que es desenvoluparà a curt termini i que la FCAC, les seves cooperatives, i la UB, implementaran de manera progressiva com a eina de treball amb l'objectiu d'escalar-ho a altres agents vinculats al sector de l'oli, com ara empreses productores i entitats de l'administració. En aquest sentit, el consorci també ha creat un servei d'assessorament dirigit a empreses i entitats de l'àmbit per donar resposta a les principals problemàtiques sectorials actuals o futures que puguin aparèixer relacionades amb l'autenticació de l'oli. **"Aquest projecte ha permès l'establiment de lligams estrets entre les empreses participants i els equips de recerca implicats, de manera que preveiem la consolidació de serveis sobre autenticació, ara que s'ha creat un marc de treball i col·laboració que anirà creixent i prenent rellevància"**, explica.

Aquesta investigació centrada en l'oli d'oliva s'emmarca en un objectiu més ampli del projecte Autenfood, en què, a banda de la FCAC i la UB, també treballen les empreses Embotits Salgot, Mahou i Preparados Alimenticios SIMAT. En el marc

del projecte s'han desenvolupat metodologies analítiques que permeten l'autenticació de diferents aliments catalans en diversos punts de la cadena alimentària, tant pel que fa a matèries primeres com als productes acabats d'especial interès per a l'economia i la societat com la carn de porc, la cervesa o ingredients per a la producció de productes solubles granulats per al sector del "vending", "dispensin", "horeca" i "retail", a més de l'oli d'oliva.

## Les Comunitats RIS3CAT

Una Comunitat RIS3CAT és una associació sectorial públicoprivada formada per diferents entitats (empreses, centres tecnològics, universitats i altres agents del sistema d'R+D) amb l'objectiu de desenvolupar durant 3 anys projectes tecnològics transformadors amb alt impacte per a l'economia catalana. La Generalitat de Catalunya, a través d'ACCIÓ –l'agència per a la competitivitat de l'empresa, depenent del Departament d'Empresa i Coneixement-, ha posat en marxa tres convocatòries del programa i actualment ha acreditat 13 Comunitats RIS3CAT que representen tots els sectors estratègics per a la indústria catalana.

El pressupost total per impulsar les 13 Comunitats RIS3CAT és de 53 milions d'euros, uns ajuts gestionats per ACCIÓ i part dels quals provenen del Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER) de la Unió Europea en el marc del Programa Operatiu de Catalunya 2014-2020. Aquests ajuts mobilitzaran una inversió de 140 milions d'euros per part dels socis integrants de les Comunitats RIS3CAT que, en el conjunt de les tres convocatòries, duran a terme 72 grans projectes d'innovació i R+D i agrupen 480 entitats (322 de les quals són empreses).

Segueix-nos a les xarxes

---

- Twitter [@accio\\_cat](#) | [@empresacat](#) | [@coneixementcat](#)
- Facebook: [ACCIÓ](#)
- LinkedIn: [ACCIÓ](#)