

MEDIO: El Economista.

FECHA: 18 de junio de 2007

TIPO DE PUBLICACIÓN: Diario Nacional

EL ECONOMISTA LUNES, 18 DE JUNIO DE 2007

7

Empresas & finanzas

La receta prohibida de 'La Española': la justicia dice que adulteró el aceite de oliva con semillas

Tras siete años de batalla legal, el Supremo ha dado la razón a la OCU en el conflicto con la empresa

Javier Romera

MADRID. La adulteración de aceite de oliva con semillas, algo completamente prohibido por la legislación europea. Ese ha sido el problema que ha enfrentado en los siete últimos años a la compañía sevillana Aceites del Sur, propietaria de marcas como *La Española*, *Coosur* o *Guillén*, con la OCU, la Organización de Consumidores y Usuarios.

Todo comenzó en el año 2000. Tras realizar unos exhaustivos análisis sobre distintas marcas de aceite, la OCU publicó en su revista *Compra Maestra* que había comprobado "la existencia de adulteración por adición de semillas en el aceite *La Española* de 0,4". La organización añadió que "los análisis no nos permiten identificar el tipo de aceite que se añadió, ni en qué cantidad", y resaltaba que "en cualquier caso, la legislación europea prohíbe la mezcla de aceite de distinta naturaleza".

Aceites del Sur, controlada por la familia Guillén, reaccionó de forma inmediata. Acusó a la OCU de calumniarla y emprendió una batalla legal, que ha durado hasta hoy,

bién el recurso presentado por Aceites del Sur. "Para nosotros es muy importante que se reconozca la veracidad de nuestros análisis. Como organización de consumidores, estamos obligados a realizar una labor comparativa y las sentencias dictadas suponen un espaldarazo y un reconocimiento claro a nuestro trabajo".

¿Y qué dice Aceites del Sur? Después de siete años de enfrentamiento legal, un alto directivo de la compañía ha asegurado ahora a *elEconomista* que "se trata de un asunto



Una botella de aceite 'La Española'. «E

menor, que tampoco tiene demasiada importancia".

El conflicto con la OCU no ha sido, sin embargo, el único que ha sufrido en los últimos años Aceites del Sur. El grupo SOS, el dueño de Carbonell, ha denunciado también a *La Española* por copiar la imagen de la gitana que aparece en su botella ante un Tribunal de Primera Instancia de la Unión Europea. SOS asegura que hay hasta 16 coincidencias en la etiqueta, con lo que existe el riesgo de que el consumidor se pueda confundir.

1,2

MILLONES DE EUROS. Es el dinero que reclamaba Aceites del Sur a la OCU por daños y perjuicios.

para exigir, además de una rectificación, el pago de una indemnización de 1,2 millones de euros. Pero uno tras otro, la empresa aceitera se ha ido dando de bruces ante todos los tribunales: primero ante el juzgado de primera instancia, luego en la Audiencia Provincial de Madrid y, finalmente, ahora en el Tribunal Supremo. La primera sentencia se dictó en septiembre de 2001 y el juez acreditó ya "el esfuerzo que la OCU realiza a través de sus análisis comparativos para ofrecer a los consumidores una información rigurosa y veraz".

Sin argumentos

Fue entonces cuando la compañía recurrió a la Audiencia Provincial, que volvió a desmontar todos sus argumentos, poniendo especial énfasis en "la protección del derecho de información frente al del honor o la intimidad cuando la información es veraz y se refiere a asuntos públicos de interés general por las materias sobre las que versa".

Al igual que hizo ante el juez de primera instancia, la Audiencia reconocía también la rigurosidad de los análisis técnicos que realiza la Organización de Consumidores y Usuarios. El último en pronunciarse ha sido el Tribunal Supremo, que ha desestimado tam-

MEDIO: Sur.es.

FECHA: 18 de julio de 2007

TIPO DE PUBLICACIÓN: Diario.

Una firma malagueña extrae del aceite de oliva un producto que previene el alzhéimer

Un estudio de tres universidades europeas demuestra que el hidroxitirosol obtenido por Genosa es neuroprotector. La compañía quiere fabricar este compuesto a gran escala.

Luchar contra el colesterol tomando yogur o paliar los síntomas de la menopausia bebiendo leche ya es posible gracias a los llamados alimentos funcionales, que incorporan sustancias capaces de prevenir enfermedades. Dentro de poco, también será posible proteger nuestro cerebro del alzhéimer gracias al aceite de oliva.

La era de los productos 'sin' ha dejado paso a la de los alimentos 'con' (con Omega 3, con colesterol 'bueno' o con lecitina de soja, entre otros). Y la empresa malagueña Genosa quiere hacerse un hueco en este pujante mercado. Para ello cuenta con un aliado poderoso: el aceite de oliva virgen. Un reciente estudio elaborado por tres universidades europeas da un fuerte espaldarazo a su último proyecto: la fabricación a gran escala de hidroxitirosol, un potente antioxidante presente en la aceituna. Según dicha investigación, esta sustancia contribuye a la protección de las células del cerebro frente a procesos degenerativos como el alzhéimer.

Proyecto pionero

Genosa ha sido pionera en conseguir altas concentraciones de hidroxitirosol de forma natural a partir del aceite de oliva -hasta el momento, el compuesto sólo se obtenía de manera sintética-. Durante el año pasado, investigadores del Instituto de Farmacología de la Universidad de Fráncfort, la Universidad Pierre et Marie Curie de París y el Departamento de Ciencias Farmacológicas de la Universidad de Milán utilizaron un compuesto facilitado por la firma malagueña que contenía un 45,5% de hidroxitirosol para estudiar su efecto en tejidos cultivados 'in vitro' y en roedores vivos.

La conclusión del estudio es clara: la actividad neuroprotectora del compuesto es evidente desde concentraciones muy bajas. Los científicos concluyen que el consumo regular de hidroxitirosol contribuye a la prevención de la neurodegeneración. De hecho, aventuran que su

acción antioxidante podría estar detrás de la menor incidencia de las enfermedades neurodegenerativas en los países mediterráneos. La investigación ha sido publicada en la publicación 'Journal of Agriculture and Food Chemistry'.

El director general de Genosa, Carlos Peña, destaca: «Las propiedades beneficiosas del hidroxitirosol ya estaban bastante demostradas, pero el valor de este estudio para nosotros reside en que se ha utilizado específicamente un compuesto fabricado por nuestra compañía».

La firma, con sede en el Parque Tecnológico, pretende poner en marcha próximamente una planta de fabricación de hidroxitirosol en algún punto de Andalucía. Ya cuenta con un contrato firmado con la multinacional irlandesa Glanbia Nutritional para la comercialización de productos alimentarios, cosméticos y de parafarmacia con alto contenido en dicha sustancia. «Este antioxidante está muy diluido en el aceite de oliva, así que para lograr los efectos saludables que buscamos hace falta consumir concentraciones mayores, sea en forma de cápsulas o incluido en otros alimentos», explica Carlos Peña.

MEDIO: directoalpaladar.com

FECHA: 21 de julio de 2007

TIPO DE PUBLICACIÓN: Diario.

España controla exhaustivamente la calidad del aceite de oliva

La acidez que presenta el aceite de oliva no es una virtud, en realidad es una señal de la degradación que presenta, así nos lo indican los expertos responsables de realizar las pruebas para determinar la calidad del aceite que podemos adquirir en los establecimientos habituales.

En el curso celebrado en el Mediterráneo de Almuñécar que lleva por título, "Autenticidad y trazabilidad de los alimentos" expertos como el jefe del Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía nos indica que **varias pruebas que se realizan para conocer la calidad exacta del aceite se encuentran basadas en la acidez del aceite**, del denominado índice k (compuestos oxidados que alteran la calidad del aceite), del análisis de los peróxidos (sustancias oxidantes que enrancian el aceite y enturbian las características organolépticas del aceite) y lógicamente la cata del aceite en cuestión.

Todo ello permite que el producto que nosotros adquirimos se encuentre en perfecto estado garantizando su consumo y su salubridad. Los laboratorios que existen en España destinados a controlar el aceite de oliva, garantizan que los aceites que se comercializan y que han pasado por sus mesas de análisis no se encuentran adulterados y no están mezclados con otros aceites de baja calidad o de distinta procedencia como el aceite de girasol.

En España se cuida mucho este producto tan valorado y tan beneficioso para la salud, de hecho, está prohibido mezclar aceites cuyo fin sea la comercialización, aunque esta mezcla sea especificada en la etiqueta. Además, se exige la inclusión de la cantidad de aceite y su categoría en cualquier producto que lo contenga, como podría ser el caso del atún en conserva en aceite de oliva.

El aceite mueve mucho económicamente y este puede ser un motivo para intentar defraudar al consumidor mediante prácticas ilegales, por fortuna cada vez son más los controles que se realizan sobre el oro líquido.

Consumir 40 mililitros al día de aceite de oliva reduce el riesgo de trombosis

Según datos publicados por un estudio del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba

EFE

CÓRDOBA.- El consumo diario de 40 mililitros de aceite de oliva virgen o virgen extra, equivalente a lo que se pone en una tostada, reduce los riesgos de padecer una trombosis, según un estudio del servicio de Medicina Interna del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba.

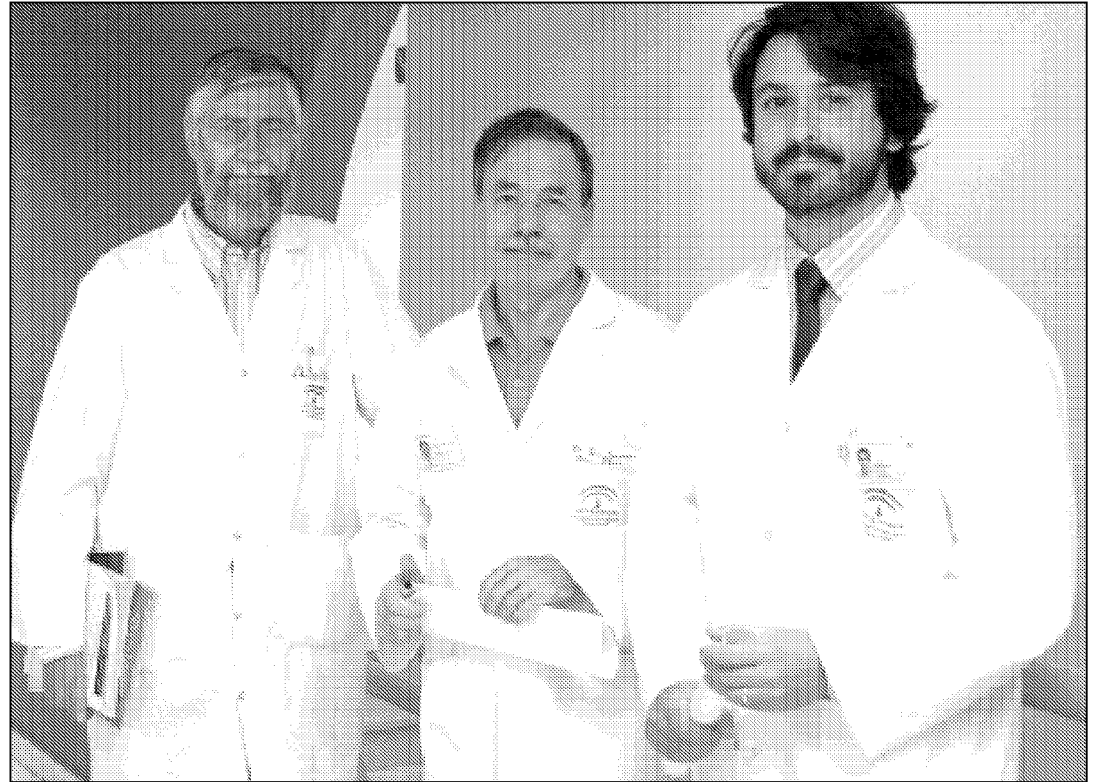
El jefe de este servicio, Francisco Pérez Jiménez, destacó en conferencia de prensa que, según el estudio, el aceite de oliva virgen o virgen extra previene "considerablemente" enfermedades crónicas como el cáncer, el alzheimer o aquellas que afectan al sistema circulatorio y que están relacionadas con la oxidación del organismo debido a la edad.

Aunque "sin minusvalorar" el aceite de oliva normal, señaló que es mejor el aceite de oliva virgen o virgen extra para la prevención de la oxidación, a la vez que aporta más beneficios para el sistema circulatorio.

Así, resaltó que este tipo de aceites presentan una mayor cantidad de sustancias antioxidantes o polifenoles, que se encuentran en los aceites de tonos verdosos parecidos al de la aceituna.

Este aceite, que tiene un sabor amargo, se genera a principio de temporada, y está prensado en frío, ya que cuando se emplean métodos en caliente los antioxidantes se queman.

Pérez Jiménez manifestó que este proceso de envejecimiento hay que prevenirlo desde el



Presentación de los resultados de la investigación que descubre los beneficios del consumo de un aceite de oliva virgen. EFE

principio de la vida, lo que "evita el tratamiento de enfermedades posteriores a través de medicamentos".

Apuntó que la alimentación, junto al ejercicio físico, "deja de ser algo simplemente necesario para vivir y pasa a ser algo que previene las enfermedades y mejora nuestro estado fisiológico".

El jefe de servicio afirmó que sólo con desayunar cada día una tostada de aceite de oliva virgen o virgen extra se favorece un envejecimiento de calidad y

se reducen las alteraciones de la sangre que podrían generar enfermedades más graves.

La investigación, publicada en la revista "American Journal of Clinical Nutrition", se realizó durante seis semanas con un grupo de 21 personas con altos niveles de colesterol, que habían desayunado durante ese tiempo una dieta establecida con aceite de oliva virgen extra y normal para comparar los resultados de ambos productos.

El médico internista del hos-

pital cordobés y autor principal del trabajo, Juan Ruano, apuntó que el proyecto incluía una dieta preparatoria, tras la cual se administraba un desayuno con 60 gramos de pan y 40 mililitros de aceite de oliva virgen con alto contenido antioxidante, mientras que a la semana se repetía el desayuno con el aceite bajo en estos compuestos. Indicó que el estudio constata que la toma de este tipo de aceite mejora los niveles de marcadores biológicos en sangre.