

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

OLIVE OIL'95

SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE PROCESOS DE OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA Y APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS

Granada, 10-13 septiembre 1995

Durante los días 10 al 13 de septiembre se ha celebrado en Granada el Symposium Internacional sobre Procesos de Obtención de Aceite de Oliva y Aprovechamiento de Subproductos. Este tipo de reunión científica ha sido la tercera que se celebra a nivel internacional, ya que con anterioridad tuvieron lugar el "I Symposium sobre Revalorización de Subproductos del Olivar", celebrado en Sevilla, en marzo de 1986 y la "Reunión Internacional de Tratamiento de Alpechines", que se celebró en Córdoba, en mayo-junio de 1990.

El Symposium se desarrolló con la celebración de mesas redondas, conferencias y sesiones de exposición de trabajos de investigación relacionados con la temática antes expuesta.

Entre los numerosos y reconocidos especialistas internacionales que se dieron cita en Granada, cabe destacar la presencia, entre otros, de los profesores R. Sacchi (Nápoles, Italia), U. Tomati (Roma, Italia), C. Balis (Atenas, Grecia), Ian Sutherland (Edimburgo, U.K.), G. Hadciioannou (Holanda), A. Nefzaoui (Túnez), F.J. Francis (Francia), Balice y Rozzi (Bari, Italia), C. Israelidis (Grecia), G. Knupp (Münster, Alemania), M. Costa (Coimbra, Portugal), así como la participación de expertos nacionales tanto de Universidades, Centros de Investigación e Industrias y Asociaciones del sector. Entre ellos, A. García Ortiz y M. Uceda (C.I.D.A., Mengibar), J. Alba, J. Fiestas y R. Borja (Instituto de la Grasa, Sevilla), A. Artacho y C. Lobillos (Oleícola El Tejar, Córdoba), M. Villen (UNAPROLIVA, Jaén), J. Cano (Luque, Córdoba), M. Natera (Asociación Industrial de Envasadores), J. Gómez Moya (ASOLIVA, Madrid), J. Cegarra (CEBAS, Murcia), F. Cabrera (Sevilla) y J. González López, A. Ramos Cormenzana, E. Molina (Universidad de Granada) y L. Martínez-Nieto (Universidad de Jaén).

La coordinación del encuentro corrió a cargo del Prof. Dr. Alberto Ramos Cormenzana, del Departamento de Microbiología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada.

FERIA AGRARIA DE SANT MIQUEL

Lleida, 27 Septiembre - 1 de Octubre 1995

La ciudad de Lleida acogió del 27 de septiembre al 1 de octubre de 1995 la 41 edición de la Feria Agraria de Sant

Miquel y la décima edición de Eurofruit (Salón Internacional de la Fruta), las cuales constituyeron una importante manifestación ferial que acogió a unos 125.000 visitantes. Sant Miquel se ha consolidado como uno de los más destacados certámenes del Estado español centrados en el mundo de la agricultura y la ganadería, y constituye al mismo tiempo un punto de intercambio de opiniones y de experiencias, de reflexión y de análisis de las perspectivas de futuro de estos sectores.

Eurofruit, por su lado, establece una importante plataforma de contacto profesional entre los sectores de la producción y comercialización frutera, así como un punto de presentación de las novedades del sector frutícola, desde el viverismo a la postcosecha; a la vez que acoge todos los procesos y productos relacionados con el sector de la fruta -pasando por la recolección, clasificación, envasado y embalaje-, y desde el producto fresco hasta el producto transformado.

La Feria de Sant Miquel reunió un amplio abanico de sectores de actividades como son los abonos, fertilizantes y fitosanitarios; los análisis, nuevas tecnologías y energía; la maquinaria agrícola de arrastre o motorizada; la maquinaria agrícola motriz; la maquinaria pesada; los riegos; las revistas técnicas y editoriales; los servicios a la agricultura; el transporte y la automoción, y los productos agroalimentarios y derivados, entre otros.

El Salón Eurofruit centró sus contenidos en la fruta fresca; la clasificación, envasado, etiquetaje y embalaje; las máquinas para el tratamiento y la recolección del árbol frutal; y los viveristas y las simientes. Dentro de la exposición también hubo la muestra de plantas certificadas organizada por PLAVISE (Asociación de Plantas de Vivero).

Igualmente dentro del ámbito de exposición, Eurofruit albergó la segunda Muestra Frutícola de Cataluña, iniciativa destinada a dar a conocer las variedades cultivadas en Catalunya más interesantes desde el punto de vista del rendimiento de la producción y las perspectivas de comercialización, ofreciendo a la vez su tipología y el calendario de maduración.

Asimismo, el ganado y los productos para la ganadería tuvieron su espacio propio en la Expoventa de Ganadería Selecta; muestra que cumplió en esta ocasión su quinta edición.

Más información:

Fira de Lleida
Camps. Elisis,
Ap. Correos 106
25080 Lleida
Tel.: (973) 20 20 00
20 14 15
Fax: (973) 20 21 12

**21st WORLD CONGRESS AND EXHIBITION
OF THE INTERNATIONAL SOCIETY FOR FAT
RESEARCH (ISF)**

The Hague, The Netherlands
October 1-6, 1995

The International Society for Fat Research (ISF) held its 21st World Congress in The Hague, The Netherlands, on October 1-6, 1995. The Congress dealt with all aspects of oils and fats research, such as: processing of oils and fats, nutrition, biotechnology, lipid chemistry, new crops, analytical aspects, food applications, detergents, oleochemicals, etc.

The scientific program comprised more than 300 papers, including about 30 invited speakers, who presented their papers in both plenary, concurrent and poster sessions. Of those 300, over 130 were posters. The Congress was organized in five concurrent sessions per day, with two plenary lectures per day. Nearly 700 technical registrants attended.

Highlights of the 3.5 day technical program included the Kaufmann Memorial Lecture, an honor conveyed on Dr. Edwin Frankel of the University of California-Davis. Dr. Frankel presented his paper *Oxidation of Polyunsaturated Lipids and Its Nutritional Significance*. A satellite symposium on nutritional subjects sponsored by the International Life Sciences Institute (ILSI) Europe was highly attended.

An industry-wide exhibition, with nearly 50 booths, provided the opportunity for congress delegates to meet with the oils and fats suppliers. Firms which provide analytical testing equipment, processing chemicals, processing equipment, ingredients, engineering services and others, were on-hand to discuss the latest developments in the industry.

Social events included an opening mixer, an official reception, a harbor cruise, a technical excursion and a banquet. A full social program for accompanying persons including technical and tourist excursions was provided.

The Congress was sponsored by the 23 member organizations of the ISF, the international organization that provides a platform for the exchange of scientific and technological advances in the field of oils and fats. The ISF pursues this goal by organizing its international congresses every 2-3 years. The next ISF Congress is scheduled to take place in Kuala Lumpur, Malaysia in September, 1997. Congress Chair will be Dr. Augustine S.H. Ong, current president of the ISF.

The technical organization of the Congress was carried out by the Secretariat of the ISF in Champaign, Illinois, USA. During the organization of the Congress, Dr. Hans Nieuwenhuis was ISF President. The Organizing Committee was chaired by Dr. C. Okkerse, who acted as Congress Chairperson. Dr. W.A.M. Castenmiller, Secretary of the Scientific Committee, organized the technical program. The success of the Congress was due in great part to these gentlemen's hard work and continuous dedication to the ISF. Further information can be obtained from the ISF Secretariat, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489, Telephone 217/359-2344, Fax 217/351-8091.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

87th AOCS ANNUAL MEETING & EXPO

April 28-May 1, 1996
The Indiana Convention Center and RCA Dome
Indianapolis, Indiana, USA

General Chairperson:
Joseph G. Endres, Central Soya Company Inc.

Technical Program Chairperson:
William E. Artz, University of Illinois

A four day meeting will be held in Indianapolis, Indiana April 28-May 1, 1996. The Indiana Convention Center and RCA Dome will serve as headquarters for the meeting.

The program will feature speakers from around the world, following an opportunity for international interaction among professionals working in all areas of the fats and oils industry. Three days of technical sessions are planned for this meeting. At this time technical sessions are planned in the following areas:

- Diagnosis of Essential Fatty Acid Deficiency
- Fat Substitutes and Nutraceuticals
- Low Fat Calorie Foods
- Nutritional Regulation of Gene Expression
- Health Issues - Lipid Oxidation
- Paint Technology and Lecithin
- Chemical Process Safety Standards
- Soybeans: New Ways of Utilization
- Environmental Fate of Surfactants

plus other sessions in the areas of Analytical, Biotechnology, Edible Applications, Health and Nutrition, Lipid Oxidation and Quality, Oleochemicals, Phospholipids, Processing, Proteins & Co-Products, and Surfactants & Detergent. Poster sessions are also being planned in these areas.

Exhibitor Sessions have been scheduled for Tuesday morning. These sessions will be of a scientific, technological or a commercial and are presented by companies exhibiting at the meeting.

An industry wide exposition, featuring over 100 firms will also be held during the meeting. The expo will offer the latest advances in technologies including processing equipment, instrumentation, as well as ingredients and chemicals.

Sporting events during the meeting include the 12th Annual AOCS Fat People's Fun Run & Walk. There will also be a tennis tournament, and the special sporting highlight will be the 6th Annual Jin Lyon Golf Classic.

The spouse/guest program will be offered on a daily basis and will include many of the attractions of the Indianapolis area. Options planned will include an Indianapolis city tour, stopping at some of the great museums this city offers; a visit to the Conner Prairie Settlement, a living museum featuring prairie life in the

1800's; and a visit to Columbus, Indiana, home to a variety of architecture styles.

Registration information is available by contacting the AOCS Education/Meetings Department, P.O. Box 3489, Champaign, IL, USA 61826-3489 (fax: 1-217-351-8091; tel.: 1-217-359-2344).

XVIIIth INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS ("GROUPE POLYPHÉNOLS")

Bordeaux, 15-18 July 1996

The "Groupe Polyphénols", is due to meet in Bordeaux from 15-18 July 1996, for its XVIIIth INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS.

A particular effort has been made to enable new scientists and manufacturers concerned by polyphenols to attend this conference (above 6500 addresses selected).

This time the proceedings will be published in a new presentation, in two different volumes, in order to reconcile scientific quality and quick dissemination.

The Conference will be packed with meetings of people from a variety of fields. Academics and manufacturers will exchange their latest knowledge on polyphenols.

Topics

- Food Products
(Dr. F. Tomas-Barberan, Pr. M. Jay and Pr. R. Brouillard)
- Tannins
(Dr. A. Scalbert, Pr. J. Vercauteren)
- Nutrition and Toxicity
(Dr. F. Durst, Dr. J.-P. Salün)
- Oxidation
(Dr. M.-J. Amiot, Pr. C. Andary)
- Phenols and Environment
(Pr. C. Lapiere, Pr. B. Meunier)
- Extraction, Analysis and Technology
(Dr. B. David, Dr. P. André)

Invited Speakers

- Dr. M. Rhodes, Norwich, England
- Dr. M. Hertog, Bilthoven, The Netherlands
- Pr. J. Caen, Paris, France
- Dr. R.-W. Hemingway, Pineville, USA
- Pr. M. Suschetet, Dijon, France
- Pr. B. Halliwell, London, U.K.
- Dr. E. Grenet, Saint-Genes-Champanelle, France
- Pr. J.-C. Steffens, Ithaca, USA
- Pr. G. Gellerstedt, Stockholm, Sweden
- Pr. S.-D. Aust, Logan, USA
- Dr. B. Mompon, Vannes, France

Publication

The conference will generate two volumes of proceedings

– POLYPHENOLS COMMUNICATIONS (500 pages).

This will be distributed during the congress. It will contain 2 pages summaries all lectures, oral communications and posters.

– POLYPHENOLS 96 (400 pages). This will published by INRA Editions, a few weeks after the congress, and will contain the text of all the plenary lectures.

These two books will be issued free all participants.

Scientific Committee

Amiot M.J., Andary C., André P., Brouillard R., David B., Durst F., Jay M., Lapiere C., Meunier B., Salaün J.P., Scalbert A., Tomas-Barberan F., Vercauteren J.

Organizing Committee

Vercauteren J. (President), Badoc A., Bourzeix M., Castellan A., Chèze C., Darné G., Decendit A., Deffieux G., Devaux G., Dumon M.-C., Lembège M., Mérillon J.-M., Neveu A., Nuhrich A., Weber J.-F..

Call for Abstracts

Participants wishing to present a paper are invited to submit an abstract to the Scientific Committee.

Abstract must not exceed 300 words and must be typed with double spacing.

Contents: title, authors, full address. Please specify whether oral presentation or poster.

Deadline for submission is December 1st 1995. If your submission is accepted, the Scientific Committee will ask you for a two-page presentation for publication.

Languages

Official working languages will be French and English. Simultaneous translation will be provided.

Registration Fee

Registration fee includes admission to all the scientific, documentation, the proceedings (POLYPHENOLS COMMUNICATIONS and POLYPHENOLS 96), lunches, coffee breaks, the Welcome Reception and Reception at the Bordeaux City Hall.

	Before March 31 st	After March 31 st
Members of the		
Groupe Polyphénols	1800 FF	2400 FF
Non Members	3000 FF	4000 FF
Students	900 FF	1200 FF
Accompanying Persons	800 FF	1000 FF

Scientific Secretariat

Pr. Joseph VERCAUTEREN,
Laboratoire de Pharmacognosie

Université de Bordeaux 2 - 146, rue Léo Signat
33076 Bordeaux Cedex / France.
Tel.: (33) 57 57 12 60 - Fax: (33) 56 96 09 75
E-mail: Joseph.Vercauteren@gnosie.u-bordeaux2.fr

Organization

CONGRESS Rive Droite
10, rue de Nuits - 33100 Bordeaux / France.
Tel.: (33) 56 32 82 29 - Fax: (33) 56 32 79 53

FOOD AUTHENTICITY'96

Methods for the measurement of food authenticity and adulteration

1-3 September 1996 University of East Anglia
Norwich, UK

Aims and scope of the meeting

There is an increasing interest in the determination of food authenticity and the detection of adulteration. This interest exists throughout the food chain and affects the consumer, the retailer, the manufacturer and producer.

This conference will provide an up to date overview of techniques which can be used to determine food authenticity and adulteration. These techniques will include the latest instrumental, biological and chemical developments as well as the advanced computational and statistical methods used for the evaluation of the extensive data they produce.

The conference will also attempt to highlight the importance of this research in a European and national context. The philosophy of analytical approaches will be critically examined and information will be provided to assist non-specialists in the interpretation of the complex data analyses.

These issues will be addressed through a programme of plenary sessions and contributed papers and posters.

Programme

Topics to be covered include:

- The European legislative and industrial view of authenticity.
- Philosophy and practice of analytical techniques applied to adulteration.
- Instrumental approaches including nuclear magnetic resonance, infrared spectroscopy, UV/Vis spectrophotometry.
- Biological methods including DNA profiling, immunoassays, electrophoresis, enzymic procedures.
- Chemical methods including elemental analysis, chromatographic techniques.

Offers of Papers and Posters

Papers and posters will be considered of equal status. The final decision on papers/posters will be made by the Scientific Committee in February 1996. Authors will be informed by 31 March 1996. Potential authors of papers/posters are invited to complete and return the attached form and provide a brief abstract (150 words) by 12 January 1996.

Organising Committee

P.S. Belton, Institute of Food Research
M.J. Dennis, CSL Food Science Laboratory
G.R. Fenwick, RSC - FCG
J. Jones, SCI - FCIG
H. Phipps, Institute of Food Research
M. Saltmarsh, Four Square Foods
R.H. Wilson, Institute of Food Research

Scientific Committee

M.J. Dennis, CSL Food Science Laboratory (Chair)
R.H. Wilson, Institute of Food Research
M. Lees, Eurofins, Nantes
G. Downey, National Food Centre, Dublin
R. Aparicio, Instituto de la Grasa, Sevilla
E. Anklam, Joint Research Centre, Ispra
C. Scotter, CCFDRA

Address for correspondence

Food Authenticity'96
Institute of Food Research
Norwich Research Park
Colney
Norwich NR4 7UA
UK
Tel: +44 (0) 1603 255000
Fax: +44 (0) 1603 255168

OTRAS NOTICIAS

ANÁLISIS EN TIEMPO REAL DE RESIDUOS EN ALIMENTOS: INFORME FINAL

F-FE 171/95
(ver también 108/93)

Flair-Flow es un proyecto cooperativo de FLAIR y VALUE para mejorar el flujo de información sobre calidad, tecnología y seguridad alimentaria, como también sobre la alimentación sana, para la industria alimentaria y los consumidores de los países de la CE y algunos países no pertenecientes a ella.

Director de la Red Nacional
Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria.
28040 Madrid
Tel.: 544 56 07
Fax.: 549 36 27

Director del Proyecto F-FE
Dr. T.R. Gormley
The National Food Centre
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

Ha finalizado el proyecto de acción concertada nº 8 del programa FLAIR de la UE "Estudios toxicológicos *in vitro* y análisis en tiempo real de residuos en alimentos" y se ha publicado el informe final (163 páginas), que contiene 15 recomendaciones entre las que figuran las siguientes:

- Debería establecerse una red permanente de laboratorios europeos expertos en este campo y debería continuarse el trabajo de armonización de las metodologías de las pruebas analíticas y toxicológicas a nivel europeo.
- Debería estandarizarse y validarse el aislamiento, cultivo y caracterización de modelos *in vitro* obtenidos a partir de tejidos y órganos de especies agropecuarias. Debería crearse una base de datos en este campo.
- Debería estimularse la investigación sobre métodos de barrido rápidos y baratos para contaminantes de alimentos, basados en las características biológicas y cambios en los sistemas biológicos. Asimismo, se debería intensificar la investigación sobre la regulación de las rutas de transformación de xenobióticos en especies agropecuarias.
- Los organismos correspondientes deberían reconocer las técnicas analíticas basadas en espectrometría de masas como métodos recomendados para la confirmación, ya que estas técnicas pueden suministrar inequívocas pruebas de identidad.
- Se recomienda con firmeza una estrategia para la detección de niveles no permitidos de residuos en animales productores de carne que consiste en una combinación de métodos rápidos de barrido y subsiguientes análisis confirmatorios por espectrometría de masas de positivos potenciales.
- Deberían llevarse a cabo estudios coste-beneficio de la utilización por la industria de sistemas de análisis de residuos en tiempo real, teniendo en cuenta todos los factores incluyendo factores económicos y de mercado y aspectos desde el ángulo del consumidor.
- Se considera de una alta prioridad continuar con la producción de materiales relevantes de referencia conteniendo niveles certificados de xenobióticos.

Para solicitar un ejemplar del libro contactar con el Dr. H.A. Kuiper, State Institute for Quality Control of Agricultural Products (RIKILT-DLO), Wageningen, Países Bajos. Tel.: 31-8370-75463; Fax: 31-8370-17717.

PROPIEDADES TERMOFISICAS Y COMPORTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

F-FE 173/95

Flair-Flow es un proyecto cooperativo de FLAIR y VALUE para mejorar el flujo de información sobre calidad, tecnología y seguridad alimentaria, como también sobre la alimentación sana, para la industria alimentaria y los consumidores de los países de la CE y algunos países no pertenecientes a ella.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria.
28040 Madrid
Tel.: 544 56 07
Fax.: 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley
The National Food Centre
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

Se hace un llamamiento a las industrias e institutos de investigación pertenecientes a los países del Reino Unido, Bulgaria y República de Checoslovaquia para que participen en un Proyecto PECO (Países de la Europa Central y Oriental) de la UE sobre Propiedades Termofísicas y Comportamiento de los Alimentos.

El objetivo es contribuir a que las industrias de alimentos mejoren la calidad y seguridad de sus productos. La finalidad principal del proyecto es hacer que la predicción del comportamiento térmico de los alimentos sea más fácil y segura, para ello se realizarán las siguientes tareas:

1. Coleccionar, medir y validar los datos sobre propiedades termofísicas de alimentos.
2. Determinar los coeficientes de transmisión superficial de calor en los procesos térmicos.
3. Desarrollar modelos generales de fácil utilización, aplicables en la mayoría de las aplicaciones de los fenómenos de transmisión de calor.
4. Desarrollar modelos específicos para determinados casos, como pueden ser el calentamiento por microondas, enfriamiento por vacío y refrigeración por aire.
5. Desarrollar el oportuno "software" para incorporar los datos de los apartados 1 al 4.
6. Difundir los resultados y recibir las opiniones de las industrias de alimentos.

El esfuerzo del área (1) se concentra en crear una base de datos y ampliar el software (COSTHERM) para la predicción de las propiedades termofísicas de alimentos en función de su composición química y temperatura. Existen muchas correlaciones entre el coeficiente de transmisión superficial de calor y velocidad y propiedades del medio externo de transferencia (agua o aire). El trabajo en el área (2) pretende seleccionar las correlaciones más fiables a los alimentos para utilizarlas en la solución del problema de transmisión de calor. Se están desarrollando sistemas 1-D y 2-D, de utilización sencilla (3), que están siendo comparados y validados en el estudio de casos reales (4).

El "software" que se está desarrollando constituye una importante herramienta para el trabajo de los distintos equipos de investigación. Las relaciones con las industrias para asegurarse de la fiabilidad de los resultados constituye una parte esencial de este proyecto.

Para más información:

Contactar con el Dr. Paul Nesvadba.
MAFF, Central Science Laboratory.
Food Science Laboratory, Torry
(FSLT), Aberdeen, AB9 8DG, Escocia.
Tel.: 44-1224-877071
Fax: 44-1224-874246

SEGURIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS REFRIGERADOS

F-FE 181/95

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It comprises a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria.
28040 Madrid
Tel.: 544 56 07
Fax.: 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley
The National Food Centre
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

Se han elaborado cuatro informes sobre el trabajo realizado en el marco de un proyecto AAIR sobre seguridad y calidad de alimentos preparados refrigerados. Se refieren a los siguientes aspectos: supervivencia de patógenos, bioconservación, efectos de la materia prima y medición del oxígeno en el envasado en atmósfera modificada (MAP).

Supervivencia de patógenos (Informe A/95)

Se está estudiando una matriz de componentes específicos de alimentos en relación con la supervivencia de *Listeria monocytogenes* y *Clostridium botulinum* que incluye osmoprotectores (prolina, betaína, carnitina), aminoácidos esenciales y enzimas líticas.

Bioconservación (Informe B/95)

Se está estudiando la bioconservación como una "barrera" adicional de seguridad en ensaladas preparadas. Se han aislado nueve bacterias productoras de bacteriocina a partir de vegetales mínimamente procesados y se han caracterizado sus espectros inhibitorios.

Efectos de la materia prima (Informe C/95)

Se han evaluado la influencia de la edad fisiológica, cultivar y temperatura de almacenamiento sobre el deterioro de zanahoria troceada y lechuga iceberg, así como el efecto del método de corte y pelado.

Contenido real de oxígeno en MAP (Informe D/95)

Se ha demostrado que los niveles aparentes de oxígeno en envases de atmósfera modificada eran del 0,8 al 0,9 cuando se utilizaba para su determinación cromatografía de gases (CG) convencional, sin embargo se encontró que la concentración de oxígeno era del 0 al 0,1% si se medía mediante un sistema CG capaz de separar el argón del oxígeno. Con estos niveles de O₂ no se podrían mantener las condiciones de respiración aeróbica, y en el caso de una elevación anormal de la temperatura, se podría producir el crecimiento de *C. botulinum*.

Para más información, contactar con:

Dr. L. Gorris
Agrotechnological Research Institute (ATO-DLO)
Bornsesteeg 59
P.O. Box 17
NL.-6700 AA Wageningen. Países Bajos.
Tel.: 31-8370 75000. Fax: 31-8370-12260

COMUNICADO DE LA ASOCIACION NACIONAL DE INDUSTRIALES ENVASADORES Y REFINADORES DE ACEITES COMESTIBLES

Los envasadores españoles de aceite de oliva reclaman a la U.E. medidas urgentes para evitar que continúe el incremento de precios y mantener la fidelidad del consumidor al aceite de oliva

La ASOCIACION NACIONAL DE ENVASADORES DE ACEITES COMESTIBLES desea mostrar públicamente su preocupación ante la imparable subida de precios del aceite de oliva en origen, y que podría provocar una importante caída del consumo.

La materia prima en origen ha pasado de 380 pesetas/kilo en enero a 535 pesetas en la primera semana de Septiembre.

La reducción de la producción en la presente campaña, por la heladas y la sequía, y las malas expectativas para la próxima, aparecen como factores desencadenantes de la escalada de precios.

Sin embargo, debemos señalar también que existe un tercer factor de máxima importancia que ha venido a complicar aún más si cabe la situación: la modificación -en noviembre pasado- de la política comunitaria de subvenciones, que redujo la ayuda al envasador de 76 a 20 pesetas/kilo y aumentó la ayuda al agricultor de 121 pesetas a 203 pesetas/kilo en la actualidad.

El envasador está pagando la materia prima un 40% más que a comienzos del año y recibe 57 pesetas menos de ayuda al consumo, lo que en su conjunto al envasador le resulta la materia prima el 55% más cara.

Las empresas envasadoras de aceite de oliva ven amenazado su futuro por la importante reducción del volumen de ventas, debido a la caída del consumo y por la pérdida de margen comercial, teniendo que suministrar los pedidos al comercio a precios pactados con anterioridad.

Deben acordarse inmediatamente medidas que amortiguen la subida ante el consumidor final, si no el aceite de oliva perderá consumidores y un sector considerado básico para la economía española verá su futuro seriamente amenazado.

La ASOCIACION NACIONAL DE ENVASADORES DE ACEITES COMESTIBLES reclama urgentemente medidas transitorias y modificaciones de la actual OCM (Organización Común del Mercado del Aceite de Oliva) que eviten, mediante los mecanismos pertinentes, que se produzca una caída del consumo, para que la situación actual no desemboque en una crisis fatal para todo el sector del aceite de oliva.