



## PREMIO MARIO SOLINAS

**Madrid** - El Concurso del Consejo Oleícola Internacional de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga anualmente el premio a la calidad Mario Solinas responde a la Decisión nº DEC-1/82-IV/00 tomada por el Consejo el 8 de junio de 2000 para instituir la entrada en vigor, a partir de la campaña 2000/01, de este Premio cuya creación fue decidida por dicho órgano en 1993.

Mediante el concurso internacional de aceites de oliva vírgenes extra convocado anualmente, el Consejo quiere fomentar que los productores individuales, las asociaciones de productores y las empresas de envasado de los países productores, comercialicen aceites de oliva vírgenes extra con unas características organolépticas lo más armoniosas posible y que los consumidores aprendan a reconocer y apreciar los atributos sensoriales de estos aceites.



■ Las medallas del Concurso Mario Solinas



# PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (MARIO SOLINAS)

## CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA 2019

### GANADORES Y FINALISTAS

**Madrid** – A la presente edición del Premio a la Calidad del Consejo Oleícola Internacional (Mario Solinas 2019) convocado por el Consejo en mayo de 2018, se presentaron a concurso 164 aceites: 1 de Angola, 1 de Arabia Saudí, 4 de Argelia, 1 de Brasil, 2 de China, 1 de Croacia, 80 de España, 2 de Grecia, 4 de Italia, 22 de Marruecos, 37 de Portugal, 7 de Túnez y 2 de Turquía.

Fueron presentados por productores individuales, asociaciones de productores y empresas de envasado.

De conformidad con las bases del concurso, difundidas en mayo de 2018, los aceites de oliva vírgenes extra presentados en esta primera edición se clasificaron, en función del valor de la mediana de la intensidad del frutado, en los siguientes grupos:

• FRUTADO VERDE:	Valor de la mediana del frutado
Frutado intenso	$m > 6$
Frutado medio	$3 \leq m \leq 6$
Frutado lieve	$m < 3$

### • FRUTADO MATURO:

#### • AOVE procedentes del Hemisferio Sur

Los miembros del jurado internacional de esta edición evaluaron todos los aceites participantes y eligieron los seis aceites de cada grupo de frutado con la mejor puntuación.

De estos aceites, el jurado internacional seleccionó, en cada grupo de frutado y de conformidad con las bases del concurso, el aceite ganador del Premio a la calidad del Consejo oleícola Internacional (Mario Solinas 2019) según una hoja de valoración en la que se puntuaban sobre 100 las sensaciones olfativas, gustativas y retronasales, así como la armonía, la complejidad y la persistencia. Asimismo, propuso a la Secretaría Ejecutiva los aceites que podrían optar al Segundo y Tercer Premio en cada grupo de frutado.

En el nuevo grupo de aceites de oliva virgen extra procedentes del hemisferio sur, solo participó un aceite, pero teniendo en cuenta que el depósito está localizado en el hemisferio norte, ha sido incluido en la categoría de frutado verde medio del hemisferio norte.



■ El grupo de jefes de paneles en la sala de degustación del COI dedicada a Mario Solinas, quien dio su nombre al prestigioso concurso internacional del COI



### GANADORES DEL PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL – MARIO SOLINAS 2019

#### MARIO SOLINAS QUALITY AWARD

##### Primer premio

Verde intenso: **Almazara de Muela, S.L., Priego de Córdoba (Córdoba) - España**

Verde medio: **S.C.A. del Campo «El Alcázar», Baeza (Jaén) - España**

Verde ligero: **Elaia 2 - Invetimentos, S.A., Ferreira do Alentejo - España**

Maduro: **Azienda Agricola Sabino Leone, Canosa di Puglia (BT) - Italia**

##### Segundo premio

Verde intenso: **Almazaras de la Subbética, S.C.A., Carcabuey (Córdoba) - España**

Verde medio: **Goya en Spagna, S.A.U., Alcalá de Guadaira (Sevilla) - España**

Verde ligero: **Fima Olá - Productos Alimentares, S.A., Lisbona - España**

Maduro: **Unilever Fima Lda, Lisbona - España**

##### Tercer premio

Verde intenso: **S.C.A. Olivarera la Purísima, Priego de Córdoba (Córdoba) - España**

Verde medio: **Hermanos Melgarejo, C.B., Pegalajar (Jaén) - España**

Verde ligero: **La Pontezuela, S.L.U, Madrid - España**

Maduro: **Biolive Company, Zaghouane - España**



### FINALISTAS

#### VERDE INTENSO:

- 1º Oleícola San Francisco, S.L., Begíjar (Jaén) - España**
- 2º Nobleza del Sur / Aceites Castellar, S.L., Castellar (Jaén) - España**
- 3º Casas de Hualdo, S.L., Madrid - España**

#### VERDE MEDIO:

- 1º La Inmaculada Concepción S.C.A., la Roda de Andalucía (Sevilla) - España**
- 2º Sociéte Domaine Arije, Marrakech, Marruecos**
- 3º Ntra. Sra. de los Remedios - Oro de Canava, Jimena (Jaén) - España**

#### VERDE LIFERO:

- 1º Refugio Verde, Lda., Beja - Portugal**
- 2º Sovena - Portogallo Beni di consumo, S.A., Algés - Portugal**
- 3º S.C.A. Ntra. Sra. de la Fuensanta, Fuensanta de Martos (Jaén) - España**

#### MADURO:

- 1º Celso Hernâni Gastalho Madeira, Vilar de Amargo - Portugal**
- 2º Ourogal, S.A., S. Miguel do Rio Torto (Abrantes) - Portugal**
- 3º Aceites Olivar del Valle, S.L., Bolaños (Ciudad Real) - España**

De conformidad con las bases de este concurso, todos los participantes pueden proceder a desprecintar el depósito del lote del aceite presentado.

Los ganadores podrán mencionar el premio obtenido en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada, mediante un LOGO entregado por la Secretaría Ejecutiva al ganador que así lo solicite, de conformidad con las bases del concurso.

La ceremonia de entrega de premios se celebrará con ocasión de la Summer Fancy Food Show 2019 en Nueva York (USA).



# COI: EXPERTOS INTERNACIONALES ANALIZAN LAS ÚLTIMAS NOVEDADES SOBRE EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA

**Madrid** - Unos 40 expertos de los países miembros del Consejo Oleícola Internacional (COI) participaron en una reunión en la que se analizaron las últimas novedades en materia de evaluación organoléptica, de armonización de los paneles de análisis sensorial y de clasificación del aceite de oliva virgen.

La Secretaría Ejecutiva informó a los asistentes de que la guía de acreditación ISO:17025 sobre laboratorios de análisis sensorial había sido aprobada por los países miembros del COI mediante el procedimiento escrito.

Posteriormente, se dio a conocer la propuesta formulada por unos expertos de España sobre la aplicación del método de análisis sensorial, con referencia a los procedimientos oficiales de inspección para garantizar un etiquetado preciso.

Una parte importante de la reunión se centró en presentar los avances de los diversos grupos de trabajo electrónicos, que abarcan temas como la acreditación de laboratorios, los materiales de referencia y las estadísticas aplicadas al análisis sensorial.

Los asistentes también examinaron el borrador de la Guía de conservación para los consumidores. A continuación, la coordinadora del proyecto Oleum presentó los resultados alcanzados hasta el momento, con especial referencia a la producción y al uso de muestras de referencia en los paneles de cata.

Asimismo, la Secretaría Ejecutiva informó sobre las propuestas para una nueva hoja de perfil para el Premio Mario Solinas y sobre los laboratorios de análisis sensorial acreditados por el COI.



■ Reunión del grupo de expertos en evaluación organoléptica en el COI



# OHIS: INFORMACIÓN CIENTÍFICA SOBRE LOS BENEFICIOS DEL ACEITE DE OLIVA PARA LA SALUD

**Madrid** - Los países miembros del Consejo Oleícola Internacional (COI) aprobaron recientemente una propuesta para la creación de un portal que reúna toda la información científica sobre los beneficios del aceite de oliva y de sus productos para la salud. Está previsto que este proyecto, denominado Olive Health Information System (OHIS), dé comienzo en los próximos meses.

Para este proyecto, la Secretaría Ejecutiva cuenta con el apoyo del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra, con la colaboración de investigadores que cuentan con más de diez años de experiencia en estos temas.

El objetivo es crear una base de datos actualizada periódicamente que recoja los resultados de las últimas investigaciones científicas sobre los beneficios del aceite de oliva para la salud. El portal está diseñado para dirigirse tanto a los investigadores como al público en general. Incluirá documentos técnicos, así como contenido más accesible, escrito en un lenguaje sencillo que todos puedan entender.

Los expertos y los científicos de la Universidad publicarán documentos e informes científicos para resumir las investigaciones, así como infografías.

Los resultados estarán también disponibles en la página del Observatorio que el COI está creando para proporcionar a los Miembros una información actualizada sobre temas de interés para el sector.



■ Firma del convenio de colaboración entre el COI y la Universidad de Navarra



## MOLDOVA SE INTERESA POR EL COI

**Madrid-** La Embajadora de Moldavia en España, Violeta Agrici, realizó el pasado 6 de marzo una visita de cortesía al Director Ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional, Abdellatif Ghedira, en la sede de la institución.

Durante la reunión, el Director Ejecutivo del COI describió a la Embajadora las actividades realizadas por el COI y las propuestas para el control de la calidad de los aceites de oliva en el comercio internacional. La Embajadora indicó que su país depende totalmente de las importaciones de aceite de oliva y que, por lo tanto, la calidad del producto importado era un aspecto fundamental.

El Director Ejecutivo explicó que el COI era efectivamente el guardián de la calidad del aceite de oliva pero que sólo intervenía en asuntos entre países miembros o a petición de un país no miembro en casos que requerían la experiencia de la Organización. Mencionó también las ventajas que los países reciben al ser Miembros del COI y sugirió que la Embajadora alentara a su gobierno a apoyar la labor del COI en calidad de observador, para poder familiarizarse con las prácticas de la Organización en el Consejo de Miembros como en el Comité Consultivo del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa.

La Embajadora se comprometió a sensibilizar al gobierno de su país a las ventajas de unirse al COI, especialmente dado el creciente interés de su país por el cultivo del olivo y por el consumo de aceite de oliva en cuanto a sus beneficios para la salud.



■ La Embajadora de la República de Moldavia, SE Violeta Agrici, con el Director Ejecutivo del COI



## CURSO DE FORMACIÓN DE JEFES DE PANELES DE CATA DE ACEITE DE OLIVA EN IZMIR (TURQUÍA)

**Izmir (Turquía)** – El Consejo Oleícola Internacional organizó un curso para los jefes de paneles de cata de aceite de oliva virgen en el Centro de Investigación de Bornova, Izmir, Turquía. Participaron unos 40 expertos de Argelia, Croacia, España, Grecia, Irán, Jordania, Marruecos, Portugal, Suecia, Túnez y Turquía.

Juan Ramón Izquierdo, el director del curso, expuso el método del COI para la evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen, los conceptos generales del análisis sensorial, el papel de los catadores y del jefe del panel, los factores que influyen en las mediciones sensoriales y la legislación que regula las pruebas del panel. Ana Peris y M<sup>a</sup> Luisa Ruiz Domínguez presentaron los ensayos comparativos de control de calidad y explicaron la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

A continuación, el experto Luis Guerrero intervino sobre las diferencias entre los paneles y sobre el programa de análisis de datos. El Director Ejecutivo, Abdellatif Ghedira, y los directores ejecutivos adjuntos Jaime Lillo y Mustafa Sepetçi estuvieron presentes en el curso. El jefe de la Unidad de Tecnología y Medio Ambiente, Abdelkrim Adi, agradeció a las autoridades turcas y, en particular, a Ümmühan Tibet, presidenta del Consejo Oleícola Turco, por la organización de este curso internacional.

El curso terminó con una visita técnica por la región de Ethos y por el museo Oleatrium, que alberga una de las mayores y más completas colecciones de equipos y herramientas para el cultivo del olivo en el mundo. El curso de Izmir fue organizado por la Unidad de Tecnología y Medio Ambiente del COI y coordinado por Catarina Bairrao, jefa del Departamento de Formación.



■ Foto grupal del curso de líderes de panel de cata en Turquía



# EL MERCADO INTERNACIONAL

(Fuente: Unidad de Economía y Promoción)

## I. COMERCIO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA

### 1. ACEITE DE OLIVA – COMIENZO DE LA CAMPAÑA 2018/19 CON AUMENTOS DE LAS IMPORTACIONES

**Madrid** - El comercio de aceite de oliva y de aceite de orujo de oliva en los 8 mercados que aparecen en la siguiente tabla durante los 4 primeros meses (octubre – enero 2019) de la actual campaña muestran un aumento del 31% en Australia; 18% en Japón; 17% en Rusia; 13% en Brasil y 12% en Canadá. Por otro lado, en China las importaciones disminuyen un 8% en comparación con el mismo periodo de la campaña anterior. Los datos de Estados Unidos<sup>1</sup> solo estaban disponibles hasta el mes de diciembre en el momento de publicar esta Newsletter que comparados con el mismo periodo de la campaña anterior aumentan un 24%.

En cuanto al comercio de la UE<sup>2</sup> en los tres primeros meses de la campaña actual (2018/19), las adquisiciones Intra-UE aumentaban un 7% y disminuían un 3% las importaciones Extra-UE respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

Olive oil imports (including olive-pomace oils)(t)

	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	CHINA	JAPAN	RUSIA	USA	EXTRA EU/27	INTRA EU/27	TOTAL
OCTOBER 17	2843,6	5443,7	4313,7	2722,0	4871,0	2254,7	27198,7	6495,9	76921,2	<b>133064,5</b>
OCTOBER 18	3343,7	8245,6	4663,2	2495,9	5142,4	3058,9	34986,8	12787,9	89163,6	<b>163888,0</b>
NOVEMBER 17	2039,0	7285,3	3218,8	3833,4	4432,0	2036,0	20715,0	16739,1	91723,7	<b>152022,3</b>
NOVEMBER 18	3378,8	8467,6	4028,9	4405,4	5893,7	2291,4	26394,3	14892,6	91148,2	<b>152022,3</b>
DECEMBER 17	2016,3	7275,6	2888,2	7696,5	3946,3	2106,9	26836,2	25156,9	95192,9	<b>173115,9</b>
DECEMBER 18	1894,3	6310,5	4217,5	4740,2	4610,2	2836,1	30983,4	19103,1	102335,2	<b>177030,5</b>
JANUARY 17	1475,0	6103,3	3993,4	6113,6	4705,3	1783,0	25134,8	11126,2	102835,3	<b>163269,9</b>
JANUARY 18	1475,0	6103,4	3993,4	6113,6	4705,3	1783,0	25134,8	11126,2	102835,3	<b>163270,0</b>
JANUARY 19	2363,8	6515,5	3245,9	7115,2	5594,4	1420,6	-	-	-	<b>26255,5</b>

<sup>1</sup> Los datos de Estados Unidos no estaban disponibles para el mes de enero 2019 en el momento de publicar esta Newsletter

<sup>2</sup> Los datos de la UE no estaban disponibles para el mes de enero 2018 en el momento de publicar esta Newsletter



## 2. ACEITUNAS DE MESA – CAMPAÑA 2018/19

El comercio de aceitunas de mesa durante los cinco primeros meses de la campaña<sup>3</sup> 2018/19 (septiembre – enero 2019) en los mercados que aparecen en la siguiente tabla muestran un aumento del 18% en Australia, del 10% en Brasil y del 4% en Canadá. Los datos de Estados Unidos<sup>4</sup> solo estaban disponibles para los meses de septiembre a diciembre en el momento de publicar esta Newsletter que comparados con el mismo periodo de la campaña anterior disminuye un 1%.

El comercio de la UE<sup>5</sup> de aceitunas de mesa en los cuatro primeros meses de la campaña 2018/19 (septiembre-diciembre 2018) aumentan un 7% las adquisiciones Intra-EU y un 4% las importaciones Extra-EU respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

Olive oil imports (including olive-pomace oils)(t)

	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	USA	EXTRA-EU/27	INTRA-EU/27	TOTAL
SEPTEMBER 17	1501,0	7949,2	2077,0	10237,0	6243,2	27039,9	<b>55047,3</b>
SEPTEMBER 18	1598,5	9521,8	2702,7	9902,5	6524,8	29062,2	<b>59312,5</b>
OCTOBER 17	1295,0	9492,3	2843,0	11055,0	7304,7	32329,3	<b>64319,3</b>
OCTOBER 18	1462,9	12056,6	2641,3	11907,0	8783,1	31866,1	<b>68717,0</b>
NOVEMBER 17	1406,0	11115,3	2539,0	12596,0	8255,4	29794,9	<b>65706,6</b>
NOVEMBER 18	1997,5	12807,1	2848,2	13040,2	9502,7	34640,1	<b>74835,8</b>
DECEMBER 17	1336,8	11055,2	2663,6	12469,9	10381,4	27305,2	<b>65212,1</b>
DECEMBER 18	1232,9	9626,1	2403,5	11242,6	8713,5	29204,6	<b>62423,2</b>
GENNAIO 18	1023,0	7023,3	2343,0	9811,0	9647,1	24624,0	<b>54471,4</b>
GENNAIO 19	1427,8	7349,8	2326,4	-	-	-	<b>11104,0</b>

<sup>3</sup> Según el nuevo Convenio Internacional del aceite de oliva y aceitunas de mesa 2015 que ha entrado en vigor el 1 de enero de 2017, por "campaña de aceitunas de mesa" se entiende el periodo de doce meses transcurrido desde el 1 de septiembre de un año hasta el 31 de agosto del año siguiente.

<sup>4</sup> Los datos de Estados Unidos no estaban disponibles para el mes de enero 2019 en el momento de publicar esta Newsletter

<sup>5</sup> Los datos de la UE no estaban disponibles para el mes de enero 2019 en el momento de publicar esta Newsletter



## II. PRECIOS EN ORIGEN – ACEITES DE OLIVA

El gráfico 1 ilustra la evolución semanal de los precios en origen del aceite de oliva virgen extra en los tres principales países productores de la UE y Túnez, el gráfico 3 ilustra la evolución semanal de los precios en origen del aceite de oliva refinado en los dos principales países productores de la UE. La evolución de precios mensuales para estas categorías se muestra en los gráficos 2 y 4.

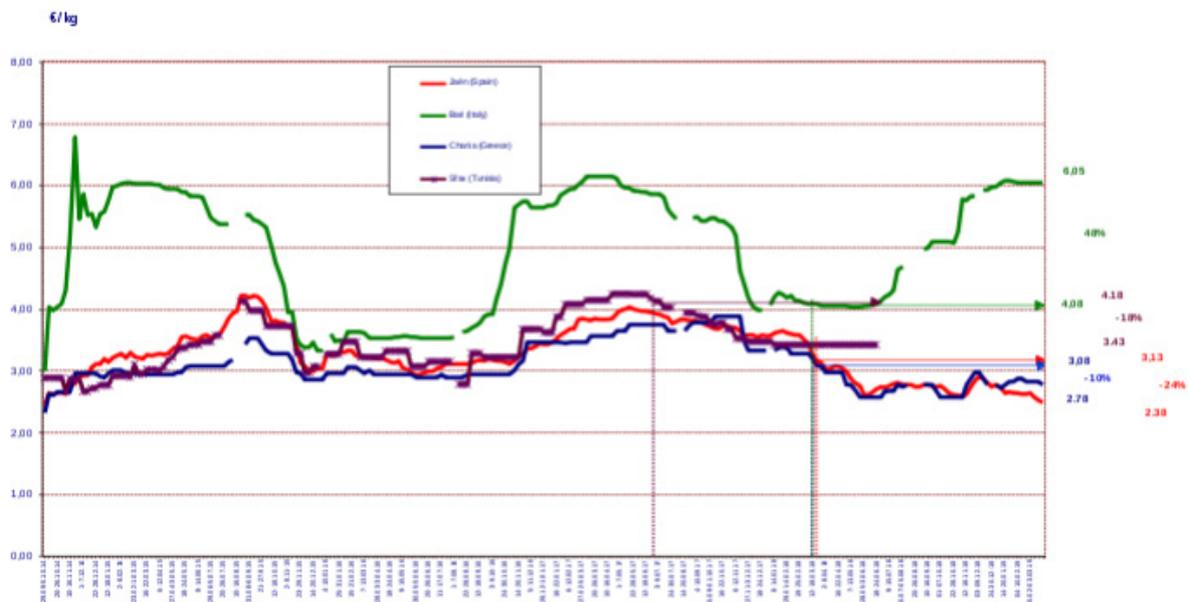
**Aceite de Oliva Virgen Extra** : Los precios en origen en España en la tercera semana de marzo se sitúan en 2,38€/kg, que supone una disminución del 24% respecto al mismo periodo del año anterior. (Gráfico 1).

**Italia** - Los precios en origen italianos a partir de finales de mayo del año anterior comienzan una tendencia al alza, situándose en la segunda semana de marzo 2019 en 6,05€/kg, que representa un aumento del 48% respecto al mismo periodo del año anterior.

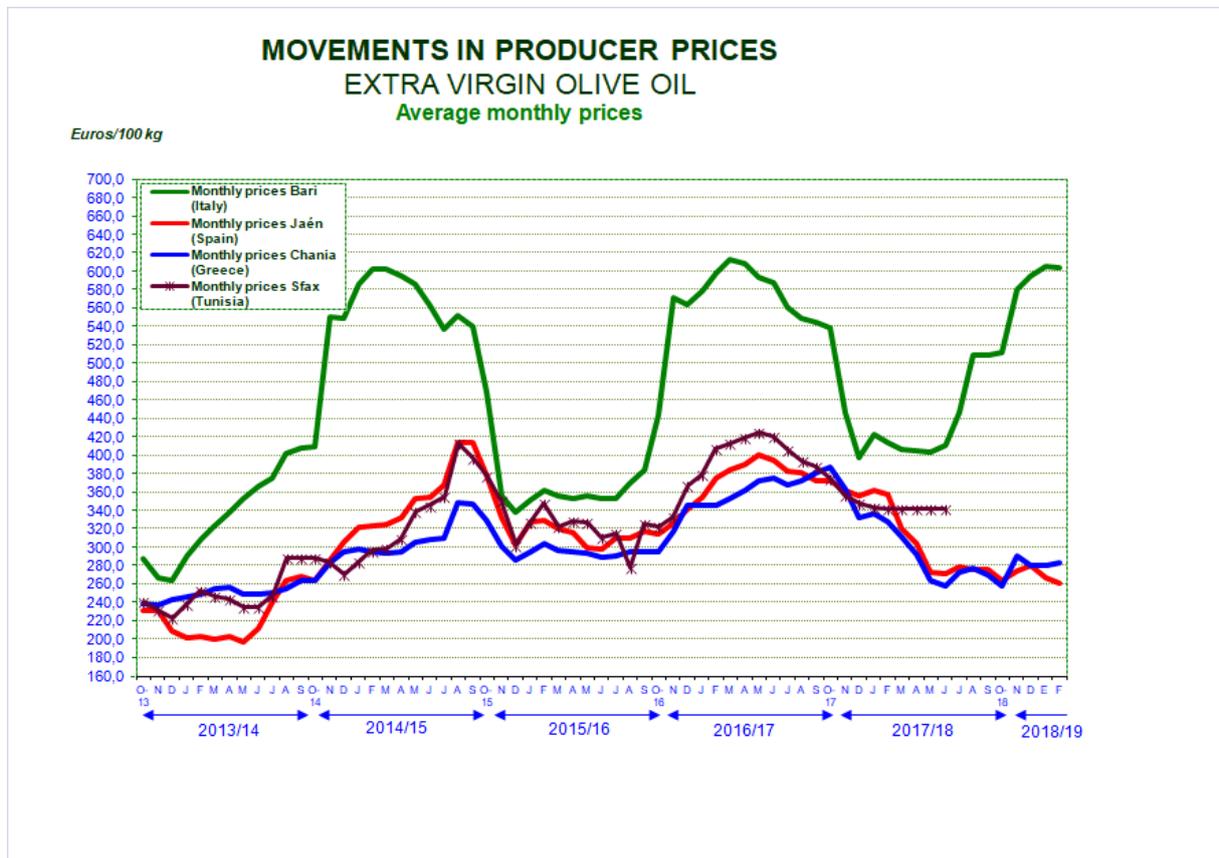
**Grecia** - Los precios de Grecia en la segunda semana de marzo 2019 se sitúan en 2,78€/kg, que supone una disminución del 10% respecto al mismo periodo del año anterior.

**Túnez** - Los precios en Túnez permanecen estables en las últimas semanas de junio 2018, situándose en 3,43€/kg, que supone un decrecimiento del 18% respecto al mismo periodo del año anterior.

**2014/15, 2015/16, 2016/17, 2017/18 & 2018/19 CROP YEARS EXTRA VIRGIN OLIVE OILS**  
**Weekly producer price movements Bari, Chania, Jaen and Sfax markets**



■ Gráfico 1



■ Gráfico 2

**Aceite de oliva refinado** : Los precios en origen en España se sitúan en 2,20€/kg en la tercera semana de marzo lo que supone una caída del 28% comparada con el mismo periodo de la campaña anterior. Datos para Italia en esta categoría no se encuentran disponibles desde finales de diciembre 2017 cuando tuvieron un incremento del 4% situándose en 3,56€/kg.

La diferencia en la tercera semana de marzo 2019 entre el aceite de oliva virgen extra (2,38€/kg) y el precio de aceite de oliva refinado (2,20€/kg) en España es de 0,18€/kg. En Italia esta diferencia en diciembre de 2017 fue de 0,43€/kg. (Gráfico 3).



### 2014/15, 2015/16, 2016/17, 2017/18 & 2018/19 CROP YEARS REFINED OLIVE OILS Weekly price movements Bari and Jaen markets (ex-refinery)

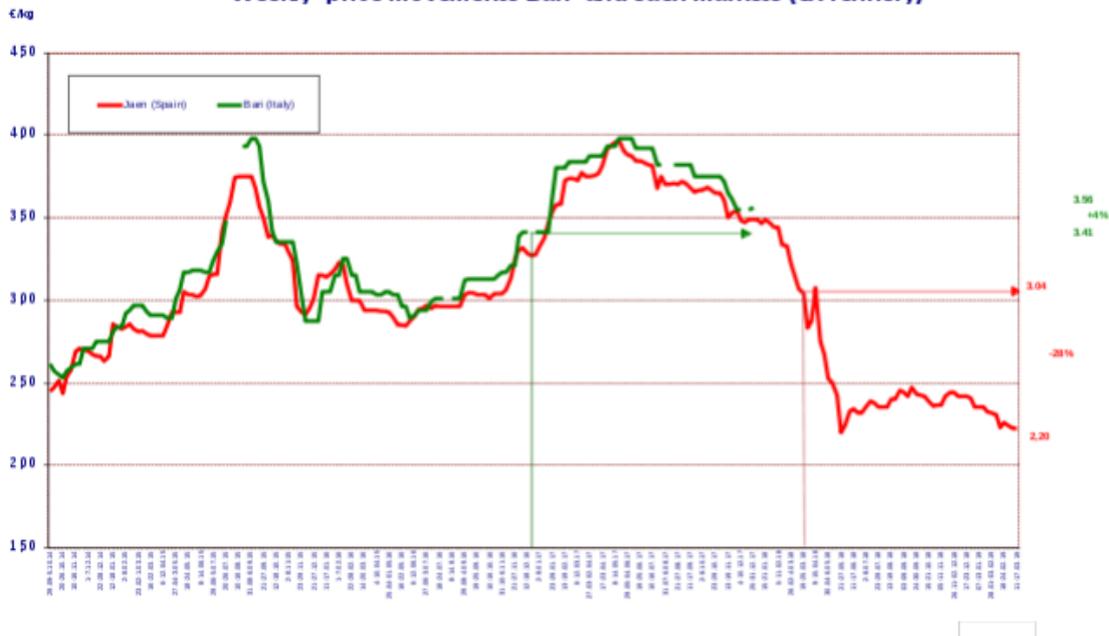


Gráfico 3

### MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL Average monthly prices

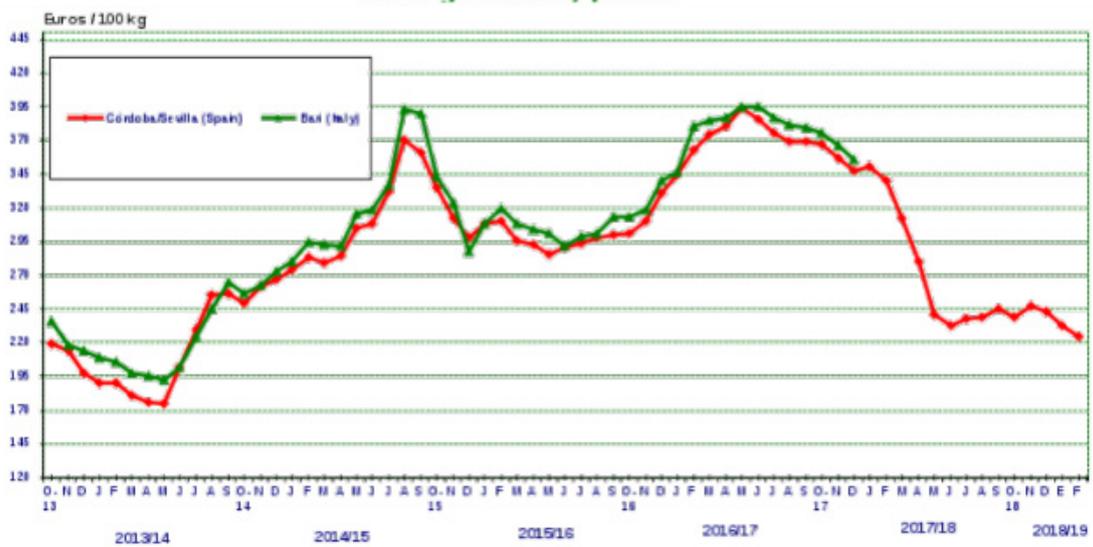


Gráfico 4



## ¡MANTENTE INFORMADO!

---

<http://www.internationaloliveoil.org>

Siga la actualidad del sector en la revista de prensa del COI, Olive News:

<http://www.scoop.it/t/olive-news>

Siga la información del COI en:

<http://www.linkedin.com/company/international-olivecouncil>

La revista científica del COI, Olivæ, está disponible en:

<http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivae-publications>



■ El edificio principal del Consejo Oleícola Internacional, Calle Príncipe de Vergara 154 en Madrid