

LETTRE DE VEILLE - MEDIA WATCH

JUIN/JUNE

COI/IOC

Investigadores internacionales realizarán el primer mapa genético del olivo - Expertos mundiales realizarán el primer mapa genético del olivo, lo que permitirá detectar los rasgos agronómicos relacionados con un cultivo más productivo y abre la puerta, por ejemplo, a lograr árboles tolerantes a plagas o a riegos con agua salina y mejor adaptados a la sequía y al cambio climático. Así lo han explicado fuentes de la Secretaría Ejecutiva del **Consejo Oleícola Internacional (COI)**, que han puntualizado que, como paso previo a este "ambicioso" proyecto, cuya finalización tardará aún algunos años, se está recuperando el "valioso material vegetal" del mundo en tres bancos de colecciones internacionales, uno de ellos situado en una finca de Alameda del Obispo (Córdoba). Se trata del proyecto Resgen para la conservación, recolección y utilización de los recursos genéticos del olivo, en el que han estado involucradas naciones adheridas al COI durante 15 años. Hasta 20 países han participado en la iniciativa creando en cada país una colección de referencia, donde se conserva gran parte del material autóctono de cada uno de esos territorios. Los primeros en participar, en 1997, fueron los productores de la Unión Europea (UE) - España, Francia, Grecia, Italia y Portugal-, a los que se sumaron en 2001 Argelia, Túnez, Egipto, Marruecos y Siria con financiación del Fondo Común para los productos de Base -que apoya al sector de las materias primas- de la ONU. Con apoyo económico del COI, también han participado Eslovenia, Croacia, Chipre, Israel, Líbano, Irán y Jordania, según el COI. Actualmente, el proyecto se está desarrollando en Argentina, Albania y Turquía y pronto empezará también en Montenegro, según han apuntado las mismas fuentes. En concreto, se han creado dos colecciones internacionales, una en Marrakech -ya ha recibido gran parte del material- y la otra que estará ubicada en la localidad de Bornova-Izmir (Turquía) -empezará a recibirlo desde este año y se completará en tres-. Por su parte, la colección

internacional cordobesa existía desde los años 70 y participa en el Resgen, "pero sin enlace jurídico con el COI", han matizado. Source : www.besana.es in *Portal Olivícola*

<http://www.portalolivicola.com/2012/05/28/espana-investigadores-internacionales-realizaran-el-primer-mapa-genetico-del-olivo/>

Olive Council: Rising Consumption Will Spur Price Recovery

The current olive oil price crisis will ease and it will be on the back of promotion that woos new consumers, the International Olive Council said today. In a rare public statement from its executive secretariat, the IOC also said that the problem was not structural but had its roots in variables – such as domestic production, stocks and consumption – in producer countries, particularly Spain. The statement, titled "Some thoughts on current olive oil prices" comes as the crisis captures more world media attention in the wake of a page one splash by the Financial Times on May 28. The newspaper attributed the low producer prices in Spain, Italy and Greece to falling domestic consumption – due to the economic crisis and competition from cheaper vegetable oils – coinciding with a bumper harvest in Spain and consequent glut. (...). Source : *Olive Oil Times*

<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/olive-council-statement-on-price-crisis/26955>

Los actuales precios del aceite de oliva se sitúan en niveles similares a la campaña 2008/09, según un informe del COI

– El precio que reciben en la actualidad los productores de España, Grecia e Italia por el aceite de oliva virgen extra se sitúa en 1,75, 2,38 y 1,84 euros/kg. respectivamente, niveles similares a los registrados en mayo/junio de 2009 de la campaña 2008/09, según se desprende de un informe del Consejo Oleícola Internacional (COI), elaborado con las cifras comunicadas por los países miembros de este organismo. En este informe, el COI explica que los precios de mercado del aceite de oliva en un país productor dependen de su nivel de producción nacional, las existencias, el consumo y otras variables. En el caso del mercado mundial, donde existen países con escasa o nula producción de aceite de oliva

y que tienden a la importación para cubrir sus necesidades domésticas, son influenciados por el precio que se paga en España. Esto se debe a que España, de media, produce en torno al 40% del aceite de oliva del mundo (el 47,8% en la campaña 2011/12) y representa alrededor del 28% de las exportaciones mundiales (fuera de la Unión Europea), mientras que Italia, otro "jugador" clave en el mercado mundial, "es deficitario y recurre a la compra de aceite de oliva español", tal y como indica el organismo internacional. Por ello, el mercado interno en España tiene un "claro impacto" sobre los precios mundiales de aceite de oliva, según recoge el COI en su informe. La posición de España como país con un excedente de salidas, combinado con el hecho de que la demanda se concentra en la distribución mientras que la oferta del sector se encuentra fragmentada, implica que cualquier cambio en sus variables repercute sobre los precios nacionales e internacionales. El COI considera que por la evolución de los países en desarrollo y por el hecho de que la sociedad es cada vez más consciente de la dieta y la salud, sería razonable pensar que la crisis actual de precios no es estructural y habrá que impulsar la promoción del aceite de oliva hacia los consumidores que no están familiarizados con este producto o que solo lo utilizan ocasionalmente. Según los datos facilitados al COI por los países miembros de este organismo, se prevé que la producción total en esta campaña 2011/12 sea un 10% superior a la anterior. También se espera que el consumo en la Unión Europea ascienda un 0,9%, debido a un incremento en España, mientras que se mantendrá estable en Italia y descenderá un 6,6% en Grecia. Source : *Mercacei* - http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=16460

Les prix de l'huile d'olive au plus bas depuis dix ans - L'Espagne, l'Italie et la Grèce déjà au cœur de la tourmente financière de la zone euro ont désormais un autre sujet d'inquiétude en commun. Le prix de l'huile d'olive, au plus bas depuis dix ans, menace directement les revenus des agriculteurs de ces pays, qui à eux trois représentent 70% de la production mondiale. Cette culture est essentielle pour le maintien de l'emploi dans les zones rurales de régions qui, à l'image de

l'Andalousie, sont déjà fortement touchées par le chômage. Selon Eurostat, les prix européens de l'huile d'olive ont chuté de moitié en termes réels par rapport à leur niveau de 2002. Interrogé par le *Financial Times*, Jean-Louis Barjol, directeur général du Conseil Oléicole International (COI) constate le déséquilibre du marché et estime que les stocks devraient atteindre en fin de saison un niveau record de 1,1 million de tonnes, soit environ un tiers de la consommation totale annuelle. L'Espagne, premier producteur mondial, a en effet connu une récolte record en 2011/12. Dans le même temps, la demande a pâti de la crise économique dans les pays du Sud de l'Europe. Les consommateurs ont modifié leurs comportements en se tournant vers l'huile de tournesol moins couteuse. En Grèce et en Italie, la consommation d'huile d'olive est revenue à son niveau de 1995 et en Espagne à son niveau de 2002. Le marché mondial se trouve donc avec un excédent que la demande aux Etats-Unis et dans les pays émergents ne suffira pas à absorber. Les importations de la Chine, pourtant en forte augmentation de 375% entre 2006/07 et 2010/11, restent relativement faibles en volume, les Chinois n'étant pas de gros consommateurs d'huile d'olive. "Situation intenable" pour les producteurs, l'UE annonce des aides : Selon le dernier rapport du COI, le prix payé aux producteurs d'huile extra-vierge a baissé en un an de 12% en Espagne (1.77 euro/kg), de 5% en Grèce (1.84 euro/kg) et de 38% en Italie (2.40 euros/kg), au plus bas depuis octobre 2009 dans ces trois pays. La Copa-Cogeca, syndicat européen d'agriculteurs, dénonce une situation "catastrophique". Son secrétaire général, Pekka Pesonen, explique: «les producteurs sont pris en étau entre des prix bas et des coûts de production élevés. La situation est intenable (...) les producteurs ont vu leurs revenus se détériorer constamment depuis 6 ans. ». Pour enrayer la chute des prix à court terme, l'UE a annoncé le 21 mai dernier par la voix de son commissaire à l'Agriculture, Dacian Ciolos, des aides pour le stockage privé de l'huile d'olive vierge et extra-vierge jusqu'à 100 000 tonnes pendant 180 jours. La commission a également annoncé un plan d'action pour remédier « aux problèmes structurels à moyen et long terme auxquels doit faire face le secteur ». source : *Usine Nouvelle* - <http://indices.usinenouvelle.com/produits->

[agricoles/les-prix-de-l-huile-d-olive-au-plus-bas-depuis-dix-ans.4308](#)

Los precios del oliva virgen en origen en niveles del 2008 según un informe del COI

El Consejo Oleícola Internacional ha publicado un informe sobre los precios del aceite de oliva. Según los datos de los principales países productores, España, Grecia e Italia, los precios del aceite de oliva virgen extra se encuentran en niveles de la campaña 2008/09. En concreto, el COI, que trabaja con datos fiables de estos tres mercados, sitúa el precio por kilo en España en 1,75 euros, en Italia a 2,38 euros, y en Grecia a 1,84 euros. El aceite de oliva representa aproximadamente el 2 % del consumo mundial de aceites vegetales. La preocupación por la salud está creciendo en las clases medias y altas de numerosos países en desarrollo lo que, para el COI, hace pensar que la crisis actual de precios no sea estructural y el consumo esté siendo amortiguado por la acción promocional a las personas que no están acostumbradas al consumo del aceite de oliva. El COI espera que el consumo en la Unión Europea, el principal consumidor mundial de aceite de oliva, aumente en 16.000 toneladas, lo que supondría un 0,9 % más. Esto se debe a un mayor consumo en España que contrasta con los niveles estables en Italia y Grecia. En el resto del mundo, las perspectivas son de un aumento del 7 % en el consumo, lo que equivale a 83.000 toneladas más que en 2010/11. Se estima que las existencias globales finales para la campaña 2011/12 se sitúen en el 34 %. Según explica el análisis del COI, los precios del aceite de oliva dependen en gran parte de lo que sucede en España, debido a su nivel de producción, su consumo, y las existencias, además de su nivel de exportaciones. Por lo tanto el mercado interior tiene un gran impacto sobre los precios mundiales.

Source : *Olimerca* -
http://www.olimerca.com/noticiadet/los_precios_del_oliva_virgen_en_origen_en_nivel_es_del_2008_segun_un_informe_del_coi/75ed5a2466d1331684a54a6555343dd8

Entrevista : Jean-Louis Barjol, Director Ejecutivo del COI

Source : *AgroNegocios* -
http://www.agronegocios.es/digital/mi4c2ok_an557/index.html

El COI entrega "los Oscar" del aceite de oliva, galardones que acapara España

El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha entregado los premios a la calidad "Mario Solinas" 2012 considerados como "los Oscar" del aceite virgen extra, que acaparan firmas españolas -especialmente andaluzas-, seguidas de lejos de Portugal, mientras que ninguno de los galardones recaló en Italia. (...) La entrega de medallas y diplomas a los aceites ganadores -que podrán incluir en el etiquetado del producto un logo del COI, ha corrido a cargo del director ejecutivo de esta organización, Jean Louis Barjol, el director adjunto, Ammar Assabah, y el delegado financiero Giovanni Mattiacci. El director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Jean-Louis Barjol ha subrayado en su intervención que este XII concurso internacional de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el premio "Mario Solinas" quiere reconocer el "buen hacer" de productores, envasadores y distribuidores para lograr productos de calidad organoléptica "irreprochables". Barjol también ha apuntado durante su intervención que el COI quiere con este certamen sensibilizar a los consumidores sobre la variedad de aromas y sabores de los distintos vírgenes extra, con particularidades concretas para elaborar diferentes platos, al tiempo que ha defendido el panel de cata o panel test como método que permite la categorización del producto con objetividad. En declaraciones a Efeagro, ha recordado que el COI trabaja para garantizar unas normas analíticas "más estrictas" con el objetivo de evitar adulteraciones y asegurar que el consumidor compra un producto de la máxima calidad, un factor que considera clave además para abrir nuevos mercados emergentes. "Si se engaña a un consumidor, no volverá" a comprar aceite en esos nuevos destinos, ha advertido Barjol. A esta edición se han presentado 111 aceites de oliva vírgenes de Chipre (1), Egipto (1), España (44), Grecia (20), Israel (1), Italia (2) Portugal (40), Siria (1) y Turquía (1), que han sido evaluados por paneles reconocidos por el COI, puntuando sensaciones olfativas, gustativas y retronasales, así como la armonía, la complejidad y la persistencia. En el evento se ha hecho además un homenaje a los paneles de cata de aceite de oliva reconocidos por el COI y a los miembros

del jurado internacional que han valorado los aceites. El embajador de Túnez en España, M'hamed Ezzine Chelaifa -cuyo país ostenta la vicepresidencia de turno del COI este año-, ha destacado el éxito por la alta participación internacional de esta convocatoria de premios así como la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra presentados. Ezzine también ha resaltado las contribuciones del panel de cata o panel test para garantizar un análisis organoléptico con objetividad de los aceites presentados al concurso antes de clausurar la ceremonia de entrega de galardones. Source : *Granada digital* - <http://www.granadadigital.com/el-coi-entrega-los-oscar-del-aceite-de-oliva-galardones-que-acapara-espana-212721/>

España arrasa en los Premios Mario Solinas 2012 del COI - El Consejo Oleícola Internacional (COI) celebró el pasado 22 de junio en Madrid la ceremonia de entrega de los Premios a la Calidad Mario Solinas 2012 (12º Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra), que se convirtió en un foro internacional para valorizar la calidad sensorial del aceite de oliva virgen extra y en un reconocimiento al sector productor para obtener dicha calidad. Los aceites españoles fueron los absolutos vencedores, con los tres primeros premios, los tres segundos galardones y dos de los tres terceros premios concedidos. Además, España logró seis de los nueve diplomas de finalistas que se otorgaron. (...). Source : *La Semana Vitivinícola* - <http://www.sevi.net/xoops233/modules/news/article.php?storyid=2645&menupr=61&storytopic=62>

Pays membres du COI/IOC Members

Argentina: menos aceitunas, cosecha más cara y aceite aún barato - Los productores dicen que hasta un 35% de la aceituna destinada a oliva quedará sin cosechar. El precio en el exterior de la tonelada de aceite aún no satisface las expectativas. La industria olivícola no levanta cabeza en este 2012 y los problemas se multiplican con apenas un mes de iniciada la cosecha de la aceituna destinada a óleo (el 70% de las verdes sanjuaninas van a aceite). La fuerte presión de los costos de producción, con la mano

de obra a la cabeza que tiene una carga hasta un 60% superior que la de un año atrás; sumado a la pronunciada merma en las plantas a consecuencia de las heladas del invierno pasado -se afectaron 8.675 hectáreas- y el precio que muestra a esta altura en el exterior la tonelada de aceite que, si bien de a poco está empezando a repuntar, aún no satisface las expectativas de los exportadores, ha generado que desde el sector estimen que entre un 30% y un 35% de la aceituna quedará al final de la temporada en la planta, sin cosechar. (...) Source : *Diario de Cuyo in Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/05/21/argentina-menos-aceitunas-cosecha-mas-cara-y-aceite-aun-barato/>

El gobierno busca salidas para el sector olivícola - El gobernador Beder Herrera recibió a trabajadores, representantes gremiales y directivos de la empresa Nucete – Agro Aceitunera. Buscan la mejor solución para sacar adelante al sector. Los representantes de los trabajadores agradecieron al gobernador la excelente predisposición y la celeridad con la que fueron atendidos al poco tiempo de solicitar la audiencia. También participaron del encuentro el ministro de Gobierno Felipe Álvarez, la secretaria de Trabajo Miriam Espinoza, el intendente del departamento Arauco Gustavo Minuzzi, el diputado Julio Díaz, representantes de la empresa Nucete Agro Aceitunera, y de los gremios UATRE (Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores) y STIA (Sindicato Trabajadores de Industrias de la Alimentación). El ministro de Gobierno Felipe Álvarez consideró a la reunión como importante y fructífera, puntualizó que el gobernador solicitó buscar entre todos los actores la mejor salida a esta situación y les aseguró que el Gobierno brindará la ayuda necesaria con el fin de preservar las fuentes de trabajo. Señaló que hoy el sector olivícola está pasando por una situación complicada, fundamentalmente debido a la crisis internacional, con los costos que demanda la producción de la aceituna, además del problema local que se da por no producirse la cantidad que se lograba en años anteriores. "El gobernador les expresó claramente que es filosofía de este gobierno, la protección y el resguardo de las fuentes de trabajo, en el sector público y en el privado como en este caso" afirmó

Álvarez y agregó que "por lo cual, ahora resta sentarnos y ver una forma de paliar este problema actual, pero no tenemos dudas que vamos a salir adelante y vamos a ayudar a la empresa con el fin de cuidar a los trabajadores". "Lo que más interesa es proteger el trabajo de más de quinientas familias que están en esta situación, además se han comprometido todas las partes a buscar la mejor solución, donde todos debemos hacer un esfuerzo", añadió. (...). Source : www.eldiariodelarioja.com.ar

El sector olivícola podrá ingresar mercadería a Brasil - El convenio permite destrabar las exportaciones de aceites, aceitunas y otros productos a partir del 1 de julio. El primer día del mes que viene Brasil levantará la licencia no automática sobre la actividad. La industria olivícola del noroeste argentino (NOA) celebró el principio de acuerdo que la Argentina alcanzó con Brasil para destrabar las exportaciones de aceites, aceitunas y otros productos regionales al vecino país a partir del primero de julio próximo. El primer día de julio que viene Brasil levantará la licencia no automática sobre la actividad olivícola, una medida aplaudida también por el Sindicato Trabajadores de Industrias de la Alimentación (STIA) y la Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores (UATRE), además del sector empresario. Ocurre que la industria transita por una crisis financiera en el NOA y numerosos representantes de la actividad ven como un salvavidas al acuerdo con el vecino país. El convenio también favorecería al sector vitivinícola de la región, indicó el diputado nacional Jorge Yoma. "Si se concreta se soluciona -con la medida- un gran problema al sector exportador", sostuvo el secretario general de UATRE La Rioja, Omar Muga. "Es muy buena la noticia, sería una medida concreta inmediata", agregó el sindicalista, que se ilusionó incluso con la posibilidad de "recuperar el mercado latinoamericano" con la exportación de productos regionales del NOA. Muga destacó la importancia de que los gobiernos de Argentina y Brasil se hayan puesto de acuerdo para levantar barreras comerciales que pusieron en jaque a la industria olivícola, con empresas al borde del colapso. Sostuvo que las restricciones produjeron una "grave crisis" en el sector debido a que la mayor parte de la producción se vende al vecino país. "Las exportaciones devienen en divisas que

entran al país y reactivan la economía, por eso es importante", afirmó Muga. El diputado Yoma ratificó que a partir del primero de julio próximo Brasil levantará la licencia no automática sobre la actividad olivícola, al término de una reunión mantenida con el gobernador riojano, Luis Beder Herrera, y el embajador argentino en ese país, Luis Kreckler. "No solamente nos beneficiamos nosotros, con el sector olivícola y vitivinícola, sino que hay una solución integral de todo lo que son las economías regionales, y de la liberación que habrá desde el primero de julio", dijo Yoma. Source: www.mdzol.com in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/06/25/argentina-el-sector-olivicola-podra-ingresar-mercaderia-a-brasil/>

Buscan declarar al aceite de oliva como alimento nacional - El diputado nacional por La Rioja, Javier Tineo, propondrá mediante un proyecto de ley declarar al aceite de oliva como alimento argentino. El objetivo es promover el consumo. El diputado nacional por La Rioja, Javier Tineo, propondrá declarar al aceite de oliva como alimento argentino, con el fin de incentivar el consumo en nuestro país. Lo hará a través de un proyecto de ley que presentará la semana entrante en la Cámara Baja. Así lo adelantó Tineo, al explicar que "solo el 1,5 por ciento del consumo de aceites en Argentina es oliva" y remarcó que "producimos para atender un 6 por ciento de la demanda". El legislador por La Rioja adelantó que "estaré presentado un proyecto donde vamos a impulsar declarar el aceite de oliva como alimento argentino para promover el consumo interno". De aprobarse en el Congreso de la Nación, las provincias productoras de aceite de oliva "podrán conseguir algún subsidio para llegar a las góndolas argentinas a precio competitivo", dijo. En ese marco, destacó que La Rioja es una de las principales provincias productoras de aceituna. Source : *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/06/28/argentina-buscan-declarar-al-aceite-de-oliva-como-alimento-argentino/>

España: Los productores de aceite de oliva piden a la UE que ponga freno a los precios "ruinosos" - Toda la cadena productiva de Catalunya une sus fuerzas

firmando un manifiesto conjunto con el que quieren evitar saldar otra campaña con pérdidas. Los productores de aceite de oliva denuncian que los mecanismos de la Unión Europea para proteger al sector son totalmente obsoletos. Medidas como la activación del almacenamiento privado, que se pone en marcha cuando los precios que perciben se sitúan por debajo de 1,779 euros el kilo, no se han revisado al alza en los últimos años. Por lo tanto, afirman que hoy en día los costes se sitúan entre los 2,15 y 2,20 euros/kilo mientras sólo perciben 1,72 euros/kilo por el producto. Una situación que se ha repetido en los últimos tres años y que, dicen, está arruinando el sector. "Los precios de garantía se han desfasado", explica el responsable del aceite de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC), Joan Segura. El también presidente de la Denominación de Origen Protegida les Garrigues afirma que el sector pasa por un mal momento, en que los ingresos han bajado un 30 por ciento en cuatro años. "Es un cúmulo de cosas, hay gente mayor que va dejando las fincas y por otro lado está la despreocupación de Bruselas", argumenta. (...). Source : *La Vanguardia* - <http://www.lavanguardia.com/economia/20120529/54299457951/sector-aceite-oliva-precios-ue.html>

Al menos 1,85 millones de hectáreas de olivar no son rentables - Al menos 1,85 millones de hectáreas de olivos en España -aproximadamente el 75,71 % del total- no son rentables en la actualidad, puesto que el precio de venta del aceite de oliva en el mercado no cubre ni tan siquiera lo que costó producirlo. Así se desprende de un estudio de costes de la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo) que da muestras de la crisis por la que atraviesa la mayoría de los productores españoles del olivar, un cultivo que suma en España 2,45 millones de hectáreas. El precio medio en la última semana se sitúa en 1,67 euros por kilo, según el Sistema de Precios en Origen (POOLred), lo que deja claramente por debajo del umbral de rentabilidad a los olivares tradicionales -que ascienden a los citados 1,85 millones de hectáreas-, aunque esta cifra puede ser mayor, puesto que algunas explotaciones intensivas de secano tampoco dan dinero. El olivar tradicional se caracteriza por árboles de varios pies plantados en fincas

de secano -en ocasiones con pendientes del 20 % o superiores y no siempre mecanizables-, con una densidad media de entre 80 y 120 plantas por ha y rendimientos de 1.500 a 4.000 kg/ha. De esta forma, actualmente sólo sería rentable la actividad del olivar intensivo (550.000 hectáreas) con carácter general -aunque una parte, las explotaciones intensivas de secano tampoco alcanzarían ese umbral que les saque de los números rojos- y el superintensivo o "en seto" -apenas 45.000 hectáreas en España-. Source : Efeagro - <http://www.efegro.com/multimedia/al-menos-1-85-millones-de-hectareas-de-olivar-no-son-rentables/18-1793804.html>

El Museo del Aceite de Geolit, inaugurado y cerrado - Lo inauguraron en enero y, según se dijo, aspiraba a ser un referente para el conocimiento del olivar y el aceite de oliva. Pero de momento es una referencia en los proyectos abiertos y cerrados poco después. El parlamentario del PP por la provincia de Jaén, Miguel Contreras, preguntará en el Parlamento de Andalucía sobre la apertura del Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad y la situación en que se encuentran sus instalaciones, situadas en el Parque Científico y Tecnológico de Geolit. «Ya denunciamos en su día - explica el diputado- que se trataba de un acto puramente electoralista puesto que se acababa el plazo para poder inaugurar establecido por la ley electoral. Pero en esta ocasión el descaro fue tremendo, puesto que cualquiera de los que asistieron al acto pudo comprobar que las instalaciones no estaban acabadas y que había numerosas deficiencias». (...). Source : *Ideal* - <http://www.ideal.es/jaen/20120603/local/jaen/museo-aceite-geolit-inaugurado-201206031451.html>

Retirada de aceite de oliva amortigua la crisis en espera del "rescate" de UE - El aluvión de ofertas de cooperativas, almazaras y envasadores a la licitación de la Unión Europea (UE) para retirar del mercado miles de toneladas de aceite de oliva da un balón de oxígeno a los operadores mientras llega el inminente plan de apoyo comprometido por Bruselas para "rescatar" al sector. Un plan europeo que debería mejorar la regulación y evitar los bajos precios en origen de las últimas

campañas, al que se uniría un posible mecanismo "español" de retirada para crear stocks estratégicos que el Gobierno y la CNC tienen sobre su mesa. Mientras llegan más medidas europeas para apuntalar al sector -que no deben ser sólo "aspirinas"-, el mercado español continúa "en coma", con precios en origen que no reaccionan y sin apenas compras. El Sistema de Información de Precios en Origen POOLred constata entre el 2 y el 8 de junio una caída de operaciones de compraventa entre almazaras y comercializadoras, con 34 transacciones (-43,33 %) y 3.242 toneladas, un 13,08 % menos que la semana anterior. Las cotizaciones del virgen extra suben un 0,92 %, hasta 1,79 euros/kg, pero bajan las de los vírgenes (-0,75 % y 1,63 euros/kg). (...) Source : <http://www.agroinformacion.com/noticias/9/olivar/49748/retirada+de+aceite+de+oliva+amortigua+la+crisis+en+espera+del+rescate+de+ue.aspx>

Los fabricantes de aceite de oliva aplauden el plan de apoyo presentado por Bruselas - La Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva (Infaoliva) considera que el plan de apoyo al olivar presentado por el comisario de Agricultura, Dacian Cioloș, a los ministros de los países productores comunitarios es "un paso importante, aunque no el definitivo, para el sector". La organización ha valorado positivamente el compromiso de la administración europea, en cuanto que "aporta soluciones en un momento complejo, caracterizado por la baja rentabilidad del producto". El plan de apoyo se sustenta, según Infaoliva, en programas como la calidad y control, la reestructuración del sector, la promoción y la competencia de terceros países, que si se ejecutan convenientemente propiciarán una mejora de la situación. Además, la Federación confía en que el documento se desarrolle en su totalidad para evitar el constante descenso del precio del aceite de oliva y entiende que sólo a través de un mecanismo que defienda de manera integral al producto se comenzará a resolver el problema, derivado fundamentalmente del control del mercado por unas pocas manos que determinan el precio. Respecto a esta medida, el consejero andaluz de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Luis Planas, ha asegurado que la estudiará y negociará con el sector

oleícola andaluz. Según Planas, el principal problema del sector aceitero andaluz es la renta que obtienen los olivereros que "se encuentra en estos momentos penalizada por los mercados, en una situación y unos rendimientos que, sin duda, no merecen por su trabajo". Asimismo, el consejero andaluz ha valorado la importancia de que la Unión Europea "sea consciente de que tenemos un gran sector del olivar" y, a la vez, "de que tenemos problemas que hay que afrontarlos". Aun así, ha señalado que "es muy temprano para hacer una valoración del plan de acción; la vamos a hacer desde Andalucía, de la mano del sector y, a partir de ahí, le haremos una propuesta al Ministerio de Agricultura, para que lleve una postura unida de España para un sector tan importante para España y para Andalucía como es el del aceite de oliva". Source: *Oleo* - <http://www.tecnipublicaciones.com/amdpress/default.asp?sector=oleo&wcodigo=332976>

El aceite producido en esta campaña asciende a 1.607.100 t. con la molturación finalizada - En la sesión anual de su Consejo Asesor celebrada el pasado 26 de junio, la Agencia para el Aceite de Oliva (AAO) presentó el informe de situación del mercado de aceite de oliva y de la aceituna de mesa a 31 de mayo, en el que destacaba que, con la molturación finalizada, el aceite producido asciende a 1.607.100 toneladas, alcanzando un récord absoluto de producción. La aceituna molturada ha sido 7.620.695 toneladas, con un rendimiento medio de 21,1% (0,63 puntos por encima del de la campaña pasada). Respecto a las importaciones, con datos provisionales para el mes de mayo, se estiman en 40.300 toneladas -en su gran mayoría se trata de movimientos intracomunitarios-. Por su parte, la comercialización total hasta la fecha se cuantifica en 943.300 toneladas, lo que ha supuesto un incremento del 2% respecto a la campaña anterior y del 12% sobre la media de las cuatro últimas. La media de salidas en estos ocho meses ha sido de 117.910 t. (...) Source : Mercacei - http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=16624

Europe: Europe's Olive Oil Label Verification Laws Not Being Used - European Commissioner for Agriculture

Dacian Cioloş has promised tighter scrutiny of olive oil labels, on being questioned by Olive Oil Times about seeming flaws in the current system. European Commission (EC) olive oil marketing laws already provide for checks on label accuracy and require EU member states to report annually on details including how many label verification requests they have received, and their outcomes. After inquiries with the EC, Olive Oil Times can now reveal how many such label verifications have been reported to the EC in the last three years by the world's leading producers Spain, Italy and Greece: none. The EC said that in that period it had received one report from Spain and two from Italy, all of which indicated no label verification requests had been received in the previous year. No reports were received from Greece. Under the EU olive oil marketing standards, codified in January as regulation 29/2012, various parties can make requests for tests of the truth of label indications – such as that the oil is virgin or extra virgin grade – and the relevant producer countries must report to the EC by each March 31 on their follow up action and any penalties applied. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/olive-oil-label-verification-not-used/26859>

Perfect Storm for 'Big Three' - *The Financial Times* have devoted some space to the turbulent olive oil market of the "Big Three," namely Spain, Italy and Greece. Pointing out that the price of olive oil has dropped to a 10-year low since demand has sunk due to the economic crisis, the article also correlates the fading of olive oil consumption with competition from cheaper vegetable oils, such as sunflower oil. In Spain, sunflower oil costs only €1.25 per liter, while olive oil is sold at €1.99 and extra virgin at €3.25. Domestic consumption of olive oil in Spain will fall back to the levels of 2002 and in Italy and Greece to 1995 levels, the article states, citing the **International Olive Oil Council**. According to the International Monetary Fund, the price of extra virgin oil in May stands at \$2,900 per ton, having lost over half its value since 2005 when the ton was sold for approximately \$6,000. To make things worse, this year's over-production of olive oil in Spain created an imbalance in the oil market where demand fell far short of supply, forcing the European Commission

to again allocate a budget to pay the producers to store the surplus quantities. Less virgin or extra virgin olive oil means more vegetable or other types of oil, leading the population to a less healthy diet in the (not so) long run. But for now, diminishing demand and lower prices could mean that rural jobs are in jeopardy, deteriorating an already ghastly predicament where unemployment in the three Mediterranean countries rates over 20 percent. Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/perfect-storm-big-three-olive-oil-producers/26911>

Bruselas presentará en junio un plan de apoyo al sector del aceite de oliva – la Comisión Europea (CE) propondrá antes de finales de mes un plan de acción para mejorar la situación del sector del aceite de oliva, según ha anunciado el responsable comunitario de Agricultura, Dacian Cioloş. El comisario ha indicado que tiene previsto reunirse con los ministros los países productores en los márgenes del próximo Consejo europeo de Agricultura, que se celebrará el 18 de junio, para debatir esas propuestas. Las medidas se centrarán en la mejora de los estándares de comercialización del aceite de oliva para garantizar un control de la calidad, ha señalado Cioloş a la prensa, en el marco de una reunión informal de ministros europeos. El comisario ha añadido que propondrá, asimismo, medidas para incentivar a las organizaciones de agricultores a hacer un mejor uso de los mecanismos existentes y acciones específicas de promoción. Bruselas ha indicado en reiteradas ocasiones que el problema del sector en España se debe al volumen de producción y que hay que tomar medidas para evitar que los productores de aceite de calidad vean arrastrados sus precios a la baja. Por su parte, el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, ha indicado en declaraciones a Efe que España espera de la Comisión propuestas que ayuden a mejorar el sistema de almacenamiento privado y la promoción del aceite de oliva. En particular, quiere que se actualice el sistema de desencadenamiento del almacenamiento, basado en los precios de referencia, que actualmente son "obsoletos", ha añadido el ministro. El sector del aceite de oliva en

España lleva años reclamando la puesta al día de los precios de referencia, que datan de 1998. Asimismo, España confía en que la CE ofrezca posibilidades de concentrar la oferta, "como las que existen en el sector lácteo", ha añadido el ministro. Source : *Expansión* - <http://www.expansion.com/agencia/efe/2012/06/04/17319163.html>

Cioloş Unveils Plan for Ailing Olive Oil Sector

A new grade of olive oil is among changes that could spring from an action plan for Europe's ailing olive oil sector - Also being discussed are measures to promote quality via better fraud detection and deterrence, such as stricter and more frequent testing; financial incentives to reduce fragmentation among producers, thereby increasing their bargaining power with large retail chains; and increasing the leadership of the **International Olive Council (IOC)** by admitting countries where olive oil is not produced but is consumed. European Commissioner for Agriculture Dacian Cioloş outlined the action plan to ministers from the EU producer countries of Cyprus, France, Greece, Italy, Malta, Portugal, Slovenia and Spain in Luxembourg yesterday, saying he hoped concrete changes would be agreed on by the end of July following the countries' feedback. The plan was formally presented to all 27 member states at a meeting today. The move comes after months of consultation with the sector and amid record low producer prices, falling farm incomes and a huge surplus of olive oil this season. The EC has already intervened with private storage aid three times in seven months but prices have not budged. Cioloş said the plan was designed to give a boost to the sector, which was, paradoxically, facing structural problems relating to the sale of olive oil although there was "considerable potential consumption in Europe and outside."

New classification: Among the measures he'd like the countries to consider is a new classification, "a different category so as to bring out more the specific qualities of the different oils." "At the moment we've got virgin oil and olive oil, but olive oil is a huge category that covers mixtures of olive oil and olive residue oil, so I think there is room for improvement there" Cioloş said. The plan has so far met a generally positive

reaction, though in Spain some have criticised the lack of concrete proposals and measures to provide immediate help. The paper, released in French, is split into six sections headed quality control, restructuring of the sector, the value chain, promotion, the IOC, and competition with non-EU producer countries.

Quality control: In a draft version of the plan obtained by Olive Oil Times, the quality control section says there is a need to crack down on deodorization, which is used to avoid the detection of inferior oils in illicit blends passed off as virgin olive oil. There is also reference to an increasingly competitive atmosphere developing as countries that are big importers of olive oil also increase their own production and use testing methods other than those recognized by the Codex Alimentarius or the IOC, and "with questionable results, particularly with regard to the organoleptic qualities of EU exports." Some industry members want a tightening of quality and authenticity parameters, and improvements to the panel testing method, the draft paper says, but this must be thoroughly analyzed in order to make a convincing case to the IOC on revision of the olive oil marketing standard. The paper also proposes asking the IOC to expedite its work on the following four matters:

- a reduction in the allowable level of stigmastadiene, to improve detection of other vegetable oils in olive oil;
- a reduction in the alkyl esters limit, to exclude more deodorized oils;
- the definitive adoption of the 'global method' for the detection of extraneous oils in olive oils;
- adoption of a method to determine the amount of diglycerides and triglycerides in olive oils, to combat fraudulent blends and assess freshness.

Among other changes floated are increased testing and application of sanctions; requiring strict adherence to EC regulations, such as reporting to it on irregularities found and sanctions applied; and encouraging all EU member states to allow

only non-refillable bottles to be used for olive oil served in restaurants.

Labeling: "The problem" of including a best before date needs further study, the draft says. First a technical review should take place of changes over time in the physico-chemical parameters of olive oils.

IOC : The 2005 agreement on the operation of the IOC expires at the end of 2014. The draft plan proposes discussion with the IOC on widening the scope of the next agreement to cover not only olive oil producer countries, but consumer countries, "thereby strengthening the organization's leadership." "For the EU, IOC standards are the benchmark for international trade. It is best to support the organization and to encourage debates on improving quality to take place within this forum" it says.

Competition with non-EU producers: Since the 1990s, there's been considerable increase in production beyond olive oil's historical cradle, the Mediterranean basin, the draft says. In what could be a reference to countries such as the United States and Australia, it goes on to say: "Some new producer countries are also major consumers of EU oil and have, through their olive oil production sectors, played a key role in the emergence of new quality parameters which deviate from those of the IOC and instead meet the demands of their own markets." "The EU should continue to oppose any deviation from the Codex as well as any move that could act as a technical barrier to trade" it says. Among other measures on the table are allowing producer organizations to temporarily take a certain category of oil, such as lampante, off the market when prices are weak for higher quality oils, and to do so without breaching competition laws.

Reasons for optimism: The EC conducted an economic analysis of the sector which noted that olive oil is a healthy product which should be easy to sell and there were good grounds for optimism about the sector's future, notwithstanding the current problems with low producer prices and a big surplus. When faced with large surplus stocks in the sugar and wine sectors in the past, the EC has paid people to get out of production. It's understood that such a

scheme – called 'grubbing up' when referring to ripping up grapevines – was considered but ruled out as inefficient for the olive oil sector, where many of the least profitable plantations are also the most extensive ones. Source: *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/ciols-olive-oil-plan/27184>

La CE recibe la propuesta de incluir la aceituna de mesa en el almacenamiento privado - Hoy se presentarán en la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo las ponencias con las propuestas de esta institución a la reforma de la PAC. Entre estas ponencias figura la del francés Michel Dantin sobre la OCM Única, a cuyo borrador ha tenido acceso Asaja-Sevilla, quien propondrá algunas novedades y mejoras respecto a los mecanismos de intervención del mercado. Se incluye la petición de incluir la aceituna de mesa en el mecanismo del almacenamiento privado, que hasta ahora existe sólo para el aceite de oliva. Asaja también destaca de la propuesta de Dantin la actualización de algunos de los precios de activación de este mecanismo de intervención en el mercado, como el del aceite virgen extra, así como que los precios de activación puedan ser modificados y actualizados regularmente por el Comité de Gestión en función de los costes de producción, los inputs y el mercado, lo que permitiría poner fin al actual bloqueo de precios. La ponencia sobre la OCM Única también recogerá la necesidad de que el almacenamiento privado pueda desencadenarse de forma automática cuando el precio de mercado se sitúe por debajo de lo estipulado, haciendo más útil este sistema, que pierde eficacia en la actualidad por la lentitud en la apertura del mecanismo. Source: *Olimerca* - http://www.olimerca.com/noticiadet/la_ce_recibe_la_propuesta_de_incluir_la_aceituna_de_mesa_en_el_almacenamiento_privado/b63c3d980b5722bcf841f4a0de93e211

España y resto de productores de aceite de oliva tienen semanas para enmendar el plan de Bruselas - España y los otros siete países productores de aceite de oliva de la Unión Europea podrán proponer "en las próximas semanas" sus ideas y "mejoras" al plan de acción a medio y largo plazo que la Comisión Europea

plantea para apoyar al olivar ante la caída de los precios, que afecta especialmente a los productores españoles. El objetivo es que la versión definitiva del plan esté lista el próximo mes de julio. Así lo ha indicado en rueda de prensa en Luxemburgo el comisario de Agricultura, Dacian Ciolos, que este lunes ha propuesto al ministro español, Miguel Arias Cañete, y a sus colegas de Portugal, Italia, Francia, Grecia, Eslovenia, Malta y Chipre, un programa concreto de medidas para mejorar la calidad y promoción del aceite de oliva europeo y reforzar su competitividad. Fuentes comunitarias han explicado que el comisario ha concedido a los ministros que el problema del olivar no se limita a circunstancias coyunturales y que el problema se debe a un desequilibrio "estructural", por lo que las ayudas al almacenamiento privado activadas hasta en tres ocasiones este año no han tenido el efecto esperado de recuperación de los precios. Así las cosas, el plan de acción ideado por el Ejecutivo comunitario se centra en cinco ejes: calidad y control, reestructuración del sector, estructura de la filial, promoción y competencia con los países terceros. En materia de calidad, Bruselas apuesta por "reforzar los controles y las sanciones para combatir y desincentivar el fraude, en especial con la mezcla de distintas categorías" y por impulsar a nivel internacional la adopción de parámetros de calidad "más estrictos". Las nuevas tecnologías permiten detectar los aceites calificados "ilícitamente" como virgen, un fraude que afecta en especial a los productores de calidad porque es competencia desleal y que es una "trampa" hacia los consumidores, ha señalado Ciolos en rueda de prensa. El comisario plantea otras iniciativas como mejorar el etiquetado del aceite para que los consumidores tengan una mejor información y para "poner en valor" su calidad, pero también pide a los gobiernos y a la industria que "reflexionen" sobre una posible nueva clasificación más clara en cuanto a las distintas calidades, porque más allá del aceite virgen y virgen extra, el resto queda englobado en un abanico "muy amplio, con un poco de todo, incluidas las mezclas". Otra idea tiene en cuenta el desequilibrio de fuerzas en la cadena de suministro y anima a concentrar la oferta de productores y transformadores para "aumentar el poder de negociación" con la gran distribución.

Para ello, Ciolos plantea usar los fondos de desarrollo rural para apoyar medidas que favorezcan el reequilibrio, por ejemplo, favoreciendo los apoyos a quienes se unan en "inversiones colectivas". Al término del consejo de Agricultura en cuyos márgenes ha tenido la lugar la reunión sobre el olivar, el comisario ha dicho a la prensa que sus ideas han sido "bien recibidas" por los Estados miembros afectados, y que en las próximas semanas éstos podrán presentar sus "mejoras". Source: *Europapress* - <http://www.europapress.es/economia/noticia-economia-espana-resto-productores-aceite-oliva-tienen-semanas-enmendar-plan-bruselas-20120618184910.html>

E' una "boiata" ma va approvato. Disco verde al piano di Ciolos per l'olio d'oliva - Le indiscrezioni della vigilia facevano presagire una vera rivoluzione, invece la montagna ha partorito il topolino. Nessuna misura urgente e un accordo al ribasso per soddisfare le singole esigenze nazionali - Chissà se il Commissario all'agricoltura dell'Ue, Dacian Ciolos, si è ispirato al Piano olivicolo nazionale italiano per formulare il suo. In effetti lo schema e lo stile lo ricordano molto da vicino. Una lunga e dettagliata analisi dello status quo, dalla quale emerge che la Spagna è in cronica sovrapproduzione, l'Italia ha una filiera sfilacciata e poco produttiva, la Grecia è disorganizzata. Si sa, come si sa che ci sta salvando solo la crescita dell'export che, però, negli ultimi tempi comincia a zoppicare. D'altronde, quest'anno, ci sono da vendere 2,4 milioni di tonnellate, al netto delle scorte. Il settore olio d'oliva è malato, ha febbre altissima, serviva una cura shock, e invece ci dobbiamo sorbire un'aspirina. Male non fa, d'accordo, ma ci si aspettava oggettivamente qualcosa in più. Le premesse, le indiscrezioni della vigilia facevano ben sperare. Le misure che sono rimaste nei cassetti della Commissione europea avrebbero sicuramente fatto rumore e scosso il comparto. Si parlava infatti di istituire, similmente a quanto accade per il comparto vitivinicolo, un aiuto all'espanto degli oliveti, per ridurre la produzione e bilanciare domanda e offerta. Si vociferava anche di una revisione delle attuali categorie merceologiche, considerate ormai obsolete e non in grado di tutelare a sufficienza il consumatore. Un progetto

troppo ambizioso e ardito, tanto che Dacian Ciolos ha fatto un'immediata retromarcia non appena sentiti i mugugni dei paesi produttori, Spagna e Italia in testa. E allora meglio evitare rivoluzioni e introdurre delle semplici riforme. Non subito, però, con calma, nei prossimi mesi, o anni. La prima ad andare in porto potrebbe essere una revisione dell'istituto dell'ammasso privato. La Spagna non vi ha rinunciato e difficilmente potrà venire cancellato, anzi potrebbe diventare automatica la correzione del valore soglia, oggi fermo al 1998, a cui scatta l'entrata in vigore della misura. Anche l'Italia ha puntato i piedi, ottenendo un rafforzamento degli strumenti di controllo e un inasprimento delle sanzioni, compresa una maggiore visibilità delle informazioni di legge sulle etichette (programma di rapida attuazione) mentre per una ridefinizione degli standard commerciali, con l'eventuale introduzione di nuovi parametri, o la riduzione dei valori di quelli esistenti (stigmastadieni, alchil esteri, determinazione di digliceridi e trigliceridi) occorrerà più tempo anche perchè sarà necessario aprire una trattativa in sede **Coi**. La Spagna ha ottenuto più soldi per le organizzazioni dei produttori, attraverso il rafforzamento delle misure del primo e secondo pilastro della prossima Pac. L'obiettivo è aggregare l'offerta per essere più competitivi sul mercato. L'Italia ha ottenuto più finanziamenti per la promozione con la possibilità di affiancare il paese produttore all'immagine dell'Ue durante le campagne finanziate con fondi di Bruxelles. Anche in questo caso si tratta di contributi che verranno attivati, semmai lo saranno, con la nuova Pac. Tutti d'accordo, invece, sulla possibilità di istituire, nei prossimi piani di sviluppo rurale, sottoprogrammi oleicoli che contribuiscano alla realizzazione delle priorità strutturali oltre agli obiettivi agroambientali, unitamente ad investimenti per la trasformazione, la commercializzazione e lo sviluppo dei prodotti agricoli. Ovviamente se ne riparla nel 2014. Tutto deciso quindi? Neanche per sogno. I ministri agricoli dei paesi produttori hanno dato il loro assenso di massima ma le vere trattative cominciano ora. Il piano è nelle mani dei singoli governi nazionali e già Dacian Ciolos viene tirato per la giacchetta dal Ministro Catania che ha avuto modo di riparare, in privato, col Commissario delle misure per il rilancio dell'olio d'oliva giovedì scorso, a Lecce.

Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/13494-e-una-boiata-ma-va-approvato-disco-verde-al-piano-di-ciolos-per-l-olio-d-oliva.htm>

Huile d'olive: un plan d'action européen - La Commission européenne a proposé lundi un "plan d'action" pour venir en aide aux producteurs d'huile d'olive de l'UE, confrontés à des prix très bas, en essayant de renforcer leur compétitivité et leur image de marque. Le commissaire européen à l'Agriculture, Dacian Ciolos, en a discuté lundi avec les ministres de l'Agriculture des huit pays européens producteurs concernés, en premier lieu desquels l'Espagne, la Grèce et l'Italie. Le secteur de l'oléiculture souffre d'une baisse de rentabilité, notamment du fait du faible niveau des prix, résultat d'une offre excédentaire et d'un fort déséquilibre des rapports de force au sein de la filière, estime la Commission européenne. A trois reprises récemment, la Commission a tenté en vain de corriger les cours en autorisant des aides au stockage privé, "ce qui semble confirmer que nous ne sommes plus dans une situation de déséquilibre conjoncturel mais bien structurel", a jugé le commissaire Ciolos. Bruxelles entend agir sur la qualité et le contrôle des produits par le biais de mesures visant à préserver et à promouvoir l'image de marque de l'huile d'olive européenne, ainsi qu'à mieux protéger et informer le consommateur, encourager la restructuration du secteur et de la filière et réfléchir aux problèmes de concurrence avec les pays tiers. L'Espagne est le plus important producteur mondial d'huile d'olive et domine également le marché européen. Pour la troisième année consécutive, la récolte 2011/2012 devrait être abondante, avec un record historique de 1,6 million de tonnes, alors que l'Italie prévoit quelque 400.000 tonnes et la Grèce 300.000 tonnes. Au total, la production européenne devrait connaître une hausse de 9% avec 2,4 millions de tonnes. Source : *Le Figaro* - <http://www.lefigaro.fr/flash-eco/2012/06/18/97002-20120618FILWWW00750-huile-d-olive-un-plan-d-action-europeen.php>

La CE ve problemas de stock con el aceite si no se actúa pronto - El Comisario de Agricultura, Dacian Ciolos, ha

hecho público el contenido del Plan de Acción para el Aceite de Oliva que se anunció y esbozó en el último Consejo de Ministros europeos del ramo. El plan hace un diagnóstico del sector, incidiendo especialmente en el caso español como primer productor de la UE y en el que entre otras cosas augura un gran crecimiento de los «stocks» y las consiguientes bajadas de rentas para los agricultores si no se toman medidas. Entre las que propone Ciolos destacan las destinadas a mejorar la calidad del aceite, sobre todo reforzando los controles y aumentando las sanciones. Lo que no se aborda en el documento es la puesta en marcha de nuevas medidas de regulación del mercado, ni siquiera de actualización de los precios que conlleva la que ya existe (el almacenamiento privado). Desde Asaja Sevilla, que ha tenido acceso a este documento, resaltan como positivo que por fin en Europa se tome conciencia de la grave situación que atraviesa el sector. Asimismo, participan del diagnóstico que de este se hace y destacan el hecho de que se referencia básicamente a tres países: España, Grecia e Italia. Asimismo, coinciden en la necesidad de poner en marcha las medidas de calidad y control y echan de menos otras referidas al mercado. Para Asaja además, no quedan claros cuáles serán los instrumentos económicos para llevarlo a cabo. También apuntan a la ausencia de referencia alguna a la aceituna de mesa, que atraviesa una crisis tan grave como la del aceite o más. Según el documento al que ha tenido acceso ABC, el plan de acción parte de la base de que la producción oleícola, tanto europea como mundial, está teniendo un veloz desarrollo propiciado por la imagen positiva del producto y por el aumento del consumo. Sin embargo, según expone, la actual estructura del sector impide a los olivares rentabilizar el producto. Source : ABC - <http://www.abc.es/20120625/cordoba/abcp-problemas-stock-aceite-actua-20120625.html>

Francia : La venta de aceite de oliva en el 2011 aumentaron un 4% - Según la publicación francesa Linéaires, las marcas de distribuidor del sector del aceite se consolidan con una cuota del 47 % en valor y un 60% en volumen. La venta de aceite de girasol cae. Según los datos de la publicación francesa Linéaires, de los que se hace eco el Instituto de Comercio

Exterior (ICEX), el mercado de aceite en Francia volvió a crecer durante el pasado ejercicio. Después de una caída del 10 % del valor en 2010, en el año 2011 las ventas de aceite se incrementaron un 9 %. Y este ascenso no representa únicamente una subida de precios, ya que es reseñable el aumento de las ventas en volumen un 3 %. Dentro de las diferentes categorías, hay que destacar que las ventas de aceite de oliva en Francia durante 2011 aumentaron un 4 %. Entre los aceites que más han crecido se encuentran aquellos destinados a frituras y el aceite de colza que aumentaron en torno al 12 % en volumen. La única categoría de aceite que sigue cayendo en el mercado francés es el aceite de girasol que no presenta ninguna de las características que hacen de los otros tipos productos más atractivos para el consumidor (más y mejor sabor, beneficios para la salud, etc.). En el contexto de crisis, las marcas de distribuidor se han consolidado en el sector de los aceites con un cuota del 47 % en valor y un 60 % en volumen de ventas. Para luchar frente a esta circunstancia, algunas marcas francesas de aceite han decidido renovar sus ejes de actuación desarrollando nuevos formatos, envases o promoviendo un desarrollo sostenible. Por último, cabe destacar el éxito cosechado por los aceites "bio", con unas ventas que han aumentado un 36 % en volumen. Source: www.olimerca.com

Greece: Here's How Greece Can Dominate The Lucrative Global Olive Oil, Feta Cheese And Greek Yogurt Business - Financial distress and political turmoil persists in Greece. And now a Greek exit from the euro is what everyone is buzzing about these days. However, there are numerous actions Greece can take to help turnaround its desperate financial position. Earlier this year, consulting firm McKinsey & Co. just published a study titled Greece 10 Years Ahead: Defining Greece's New Growth Model and Strategy. As its title would suggest, the report aims to lay out a new growth plan for the financially beleaguered country. Among other things, McKinsey argues that Greece needs to be more involved in processing foods that currently leave its country as low margin unfinished goods. Greece has some of the most amazing food commodities in the world. However, it lacks the capacity to process it and sell it at high profit margins.

"Greece has significant potential to increase its output, boost exports and contain imports, especially in four major high-potential categories, namely oils & fats, fruits & vegetables, dairy, and bakery products," writes the studies authors. More from McKinsey's report: As an example, Greece is the 3rd largest olive oil producer worldwide and exports 60% of its output to Italy in bulk, yet in doing so allows Italy to capture an extra 50% premium on the price of the final packaged product. The fact that Greece holds only a 28% of the global 'Greek Feta' cheese market and 30% of the US 'Greek Style' yogurt markets, further reinforces a clear commercial opportunity for Greece. Source : Business Insider - <http://www.businessinsider.com/mckinsey-greece-olive-oil-feta-cheese-greek-yogurt-business-2012-5-2012-5?op=1#ixzz1yVS0MuYs>

Italia: Italian police uncovers counterfeit olive oil operation - The Italian police on Monday uncovered a fraud operation that doctored cheap oil to sell it as extra virgin olive oil, local media reported. According to the reports, 17 people were put under investigation on fraud-related charges, and three commercial operations were brought under observation in the central regions of Tuscany, Emilia Romagna and Lazio. Police confiscated 5,000 liters of counterfeit oil kept in silos, and other 2,500 liters in garages where the fraudulent oil was being bottled with an overall estimated market value of over 500,000 euro (630,000 U.S. dollars), local news agency Ansa said. Some 73 kg of chlorophyll and four jars of beta-carotene intended to chemically doctor the low-grade sunflower oil were also seized. Once doctored to give it color and flavor, the counterfeit product will be sold by producers for distribution to commercial operations, local police was quoted as saying. A similar major operation conducted in southern Italy in 2008 led to the arrest of dozens of people and closure of a number of farms and plants. Source : *Shanghai Daily* - http://www.shanghaidaily.com/article/article_xinhua.asp?id=76361

El Gobierno italiano se incauta de 8.000 toneladas de falso virgen extra "Made in Italy" - El Gobierno de Italia se ha incautado de 8.000 toneladas de falso

aceite de oliva virgen extra "100% italiano", según ha informado el Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal de este país. Según este Departamento, la "eficaz" colaboración entre los órganos de control estatal ha impedido un fraude de "extraordinarias dimensiones" hacia los consumidores, lo que demuestra, en su opinión, la importancia de realizar controles en toda la cadena de producción para defender "uno de los alimentos más representativos de Italia". El ministro de Agricultura italiano, Mario Catania, dio a conocer los resultados de esta investigación coordinada por la Fiscalía General de la República de Siena, denominada operación "Arbequino". Las actividades llevadas a cabo por el Departamento de Inspección y Prevención del Fraude de los Productos Alimentarios, en colaboración con la Guardia de Finanzas de Siena, permitieron que se incautaran de 43.239,34 toneladas de aceite de oliva virgen extra obtenidos de la mezcla ilegal con materia prima de categoría inferior. Sin esta intervención, según subraya el Ministerio de Agricultura italiano, los responsables del fraude hubieran comercializado este producto con una "falsa calidad", lo que provocaría competencia desleal y un grave perjuicio a los consumidores. En esta investigación, también se incautaron de 38.501,52 toneladas de aceite de oliva virgen extra (del que se afirmó que era 100% italiano), obtenido con la mezcla de producto español y griego, comercializado a numerosos envasadores a un precio que se situaba en línea con las expectativas del mercado doméstico. Source : Mercacei - http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=16622

Países Bajos : El aceite de oliva es un producto de moda en los Países Bajos, como demuestra el hecho de que en la última década se ha duplicado su consumo, pasando de importar 8.000 toneladas en el año 2000 a 16.000 toneladas en 2011. El pasado año, las importaciones de aceite de oliva español en los Países Bajos superaron las 6.000 toneladas, un 29,23% más que en el ejercicio anterior. El Programa Europeo de Promoción de los Aceites de Oliva desembarcó el pasado fin de semana en la Taste of Amsterdam, para seguir mostrando a los holandeses los secretos de este producto único. Durante el encuentro,

los asistentes han podido comprobar la versatilidad de los aceites de oliva, gracias a una demostración de cocina en vivo en la que un chef elaboró diferentes platos con aceites de oliva virgen extra. Además de poder degustar exclusivas recetas, los visitantes recibieron material informativo y participaron en el sorteo de 10 lotes de 3 botellas de aceites de oliva virgen extra. El Programa de Promoción de los Aceites de Oliva en Europa es una iniciativa de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y la Comisión Europea. Con un presupuesto superior a los 16,5 millones de euros, el Programa se desarrolla durante tres años, de octubre de 2009 a octubre de 2012, en España, Reino Unido, Francia, Bélgica y Holanda. Source : <http://actualidadgastronomica.es/el-aceite-de-oliva-de-moda-en-los-paises-bajos/>

Portugal promueve el Día Nacional del Aceite de Oliva - Portugal está estudiando la constitución de un Día Nacional del Aceite de Oliva. Esta petición nace de la idea de promover los productos nacionales relacionados con el aceite. A pesar de que la agricultura portuguesa ha ido perdiendo paulatinamente su importancia como generadora de riqueza y empleo, donde aporta el 2,6 % del PIB, todavía posee valor por la producción de bienes o la preservación del medio ambiente. Además, en concreto, la producción de aceite de aceite continúa aumentando, y dada la estabilización del consumo en el mercado interior, las mejores expectativas auguran que las exportaciones son la mejor solución para el sector. Por otro lado, la inclusión del aceite de oliva en la dieta mediterránea y el aumento de la calidad en la obtención han ayudado como factores de reconocimiento. Así pues, con el objetivo de promover el consumo entre la población transmitiendo un mensaje de costumbre de una dieta saludable y equilibrada nace esta petición de Día Nacional del Aceite. Hay que añadir la meta comercial de incitar a los consumidores a adquirir productos portugueses y la potenciación de la agricultura y el medio ambiente como motores de una cultura de calidad. Source : *Olimerca* - http://www.olimerca.com/noticiadet/portugal_promueve_el_dia_nacional_del_aceite_d

[e_oliva/cfa9ad0d0aac940c773ed758fce3a897](http://www.olimerca.com/noticiadet/portugal_promueve_el_dia_nacional_del_aceite_d)

Tunisie: Huile d'olive tunisienne, un label à la conquête des marchés prometteurs - La Tunisie s'est toujours distinguée par la qualité de son huile d'olive qui est très appréciée par les consommateurs résidant dans plusieurs pays du monde y compris en Asie. Lors de sa participation aux salons internationaux, les visiteurs ont eu l'occasion de déguster cette huile et de connaître de près ses vertus. Le label de l'huile d'olive tunisienne doit donc être préservé et protégé pour l'imposer sur les marchés extérieurs. Le taux de mise en bouteille est appelé également à être amélioré pour diversifier la commercialisation et toucher de nouveaux marchés. Cependant, le secteur des oliveraies pose un problème dans certaines zones vu la vieillesse des plantations qui doivent être rajeunies (un programme a été mis en œuvre dans ce sens) et le manque de la main-d'œuvre chargée d'effectuer la cueillette pendant la campagne. Cette opération doit se faire dans les délais adéquats pour transporter les olives destinées à la trituration aux huileries et entamer la phase de la transformation. (...). Source : La Presse de Tunisie - <http://www.lapresse.tn/18052012/49956/un-label-a-la-conquete-des-marches-prometteurs.html>

United Kingdom : It's olive oil in, curry power out: 40 years of changing tastes - Celebrating its 40th anniversary this year has given market research specialist Mintel the excuse to look at how consumers' eating habits have changed since its first-ever report in 1972 - revealing how much more sophisticated the nation's tastes have become. Many of what are now store cupboard essentials, for instance, were considered exotic 40 years ago. Then, just 16% of Brits had bought olive oil in the previous three months, while today over half are regular purchasers. Similarly, garlic and tomato puree were rarely seen in the British shopping basket, but now they are used by almost half of us. Sales of curry powder, on the other hand, are on the wane. Said Mintel's senior consumer and lifestyles analyst, Alexandra Richmond: "Nowadays, curry means more to us Brits

than just a spoonful of curry powder. Instead, we can buy far more sophisticated and authentic herbs and spices, and this is a key reason why curry powder is falling out of favour. What's classed as exotic has changed vastly over the past 40 years and there is now global influence on the store cupboard staples of British households." Breakfast time has also seen big changes, with the number of people going to work on an egg falling from 29% to 12% and those frying up a few rashers of bacon down from 20% to 7%. Marmalade has also slumped: in 1972 36% of us enjoyed it for breakfast, compared to just 7% today. Juice drinking, however, is on the up. "While British breakfast favourites still exist, we're more knowledgeable than ever about a healthy diet," said Richmond. "Healthy choices now guide our dietary habits and over the last 40 years, Brits have recognised the importance of breakfast. "A shortage of time and the increased availability of healthier breakfast options explain the decline in popularity of the great British fry-up, which hasn't changed much over the past 40 years - but could potentially make a comeback if we can find ways to make it healthier." Mintel also took a look at how our takeaway preferences have changed and found that while fish and chips still rules, its popularity has markedly declined, favoured by only 39% today compared with 64% in 1972. In second place, Chinese has almost doubled its score to 33% today from 17% in 1972, while in third place now, with 26%, is Indian. Forty years ago chicken was third, with 11%. The Indian takeaway was virtually unheard of 40 years ago, just 4% of people having tried one in the month before they completed Mintel's 1972 survey. Source : <http://www.housewareslive.net/news/news.asp?id=7768&title=It%27s+olive+oil+in%2C+curry+power+out%3A+40+years+of+c+hanging+tastes+>

International: Farmers feel squeeze as olive oil price slips - Plunging olive oil prices are leaving Middle East farmers struggling, with margins squeezed by the economic woes of heavily indebted Mediterranean countries. Olive oil prices fell to US\$2,921.46 per tonne last month, compared with highs of \$5,853.98 per tonne in 2006, according to data from the IMF. Countries in the Levant, where olives were first cultivated for use in oils, account

for more than a quarter of global production and a significant quantity of exports, according to the **International Olive Oil Council**. "The impact is worldwide, especially on small farmers," said Nasser Abufarha, the director of Canaan Fair Trade, an association of about 1,700 Palestinian farmers that caters to so-called ethical consumers. (...). Source : *The National* - <http://www.thenational.ae/thenationalconversation/industry-insights/economics/farmers-feel-squeeze-as-olive-oil-price-slips>

Low olive oil prices won't last, warns Mintec - Olive oil prices are at rock bottom, so food manufacturers would be advised to secure supplies now to fix prices, as the trend will not last, Mintec has warned. Source : <http://www.housewareslive.net/news/news.asp?id=7768&title=It%27s+olive+oil+in%2C+curry+power+out%3A+40+years+of+c+hanging+tastes>

Pays non membres du COI/IOC non-Members

Australia: Extra Virgin Vigilance in Australia - Australia's consumer watchdog has fined a local **olive oil** producer for alleged mislabeling and promises more action on fake extra virgin olive oils. (...) The ACCC commissioned independent testing of seven oils – four imported and three domestically-produced – after complaints from the Australian Olive Association (AOA) that many oils sold in Australia as extra virgin olive oil weren't genuine. The other oils tested had free fatty acids levels within the acceptable limits. The analysis included peroxide value, UV absorbance, 1,2-diacylglycerols, pyropheophytin a, stigmastadiene content, wax content, fatty acids profile and sterols but, according to the Weekly Times, Sims said the ACCC believed only the free fatty acids part of the international and Australian olive oil standards would hold up in court. (...)Meanwhile, Rowntree separately told the Weekly Times the harvest was in full swing across southern Australia's olive groves, with growers reporting yields up to 60 per cent lower than last year but good oil quality and higher extraction rates. Source : *Olive Oil*

Times - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/australia-and-new-zealand/extra-virgin-vigilance-in-australia/26937>

Australia multa a una empresa por vender aceite de baja calidad como virgen extra - La compañía Big Olive debe pagar 10.300 euros, aunque no existe en el país una norma específica referida al etiquetado de aceite, por intentar vender 3.000 botellas de 500 ml de aceite de baja calidad. La compañía Big Olive, dedicada a la venta de aceite de oliva en Australia, debe para una sanción de 12.800 dólares (10.300 euros) por intentar vender aceite de baja calidad. La Asociación Australiana del Consumidor (ACCC) multó a la compañía por etiquetar cerca de 3.000 botellas de 500 ml que contenían aceite de oliva corriente como si fuera de aceite de oliva extra virgen, según ha publicado ClubDarwin. La ACCC señaló que, aunque no existe una norma obligatoria para el aceite de oliva virgen extra en Australia, sí que se acotan las características de los aceites de oliva y se entiende que la mayor calidad se consigue mediante procedimientos mecánicos. Además, hay un acuerdo que determina que el aceite de oliva virgen extra no debe mezclarse con otros aceites, y no debe haber ningún tipo de disolventes o de refinación en el proceso de fabricación. El aceite de la marca Oz Olio, perteneciente a la compañía Big Oliver, fue revisado por las autoridades y se comprobó que tenía más ácidos grasos libres que los permitidos por la norma establecida para el comercio de aceites de oliva australiana, lo que sugiere que las aceitunas eran viejas, estaban dañadas, o eran de mala calidad, y el aceite de oliva no era virgen cuando fue embotellado. Big Oliva debe pagar las sanciones recibiendo las notificaciones de infracción. Sin embargo, la ACCC hizo hincapié en que esto no quiere decir que la empresa haya infringido la Ley del Consumidor de Australia. La Asociación está considerando las preocupaciones que ha manifestado la Asociación de Aceites de Oliva en Australia con el fin de discutir la claridad del etiquetado en el aceite de oliva australiano. Source : www.olimerca.com

Shoppers urged to be wary of imported olive oil - Hills consumers are being urged to vote with their hip pockets and discourage the influx of cheap olive oil imports by only buying local and certified extra virgin olive oil. Industry representatives say many imports are labelled incorrectly as extra virgin oil when they can be any sort of refined, bleached and deodorised oil made from olives that may have fallen from trees and been on the ground for months. True extra virgin olive oil is made from premium olives crushed quickly after harvest and boasts a number of health benefits. Bald Hills Olive Grove owners Robert Rees and Anama Morriss believe it would send the strongest message if consumers stopped purchasing imported brands. They, like most Australian olive oil producers, follow the Australian Standards for labelling extra virgin oil but, because the standards are voluntary, the Australian Competition and Consumer Commission (ACCC) is powerless to clamp down on misleading labeling. Source: *The Courier* - <http://www.courier.net.au/wp/shoppers-urged-to-be-wary-of-imported-olive-oil/#more-3623>

Brasil - Las exportaciones españolas de aceite al país carioca en 2011 crecieron un 17 % - El Instituto de Comercio Exterior (ICEX) organiza la participación española mediante pabellón oficial en la primera edición de SIAL Brasil, resultado de la unión de las dos ferias más importantes del sector en América Latina: FISPAL y SIAL Mercosur. La feria acoge un gran número de compradores y líderes del sector de alimentación que se congregan del 25 al 28 de junio en la ciudad de Sao Paulo. Brasil se ha convertido en los últimos años en una de las principales economías mundiales. Un crecimiento económico sostenido a lo largo de la última década ha logrado que el país sea en 2011 la sexta mayor economía del planeta, con un PIB de 2,5 billones de dólares y unas políticas redistributivas que han conseguido incorporar a millones de brasileños al mercado. Sin duda, Brasil está viviendo una transformación histórica. En los últimos años se está produciendo una transferencia de miembros de las clases sociales más desfavorecidas a las nuevas clases medias,

con un mayor poder adquisitivo. En un mercado de alrededor de 200 millones de habitantes, esta transformación significa un universo de oportunidades para el exportador español y sus productos agroalimentarios. El país destaca como un mercado especialmente favorable para la industria española de alimentación. Dentro de los mercados emergentes es el más cercano a España por su proximidad cultural e influjo de la inmigración portuguesa, española e italiana. Además de la facilidad de trato con los importadores brasileños, nuestros productos y parte de nuestros hábitos son conocidos por los consumidores brasileños. Existen productos agroalimentarios españoles con fuerte presencia en Brasil, en especial el aceite y el vino. Y progresivamente comienzan a crecer las importaciones de jamón curado español, serrano e ibérico. Otros productos con todavía presencia escasa, y por tanto gran potencial de crecimiento, son el queso, las aceitunas, el vinagre, las conservas, los dulces, la cerveza y los alimentos de la gama gourmet. Las exportaciones españolas totales a Brasil alcanzaron en 2011 los 2.584 millones de euros, un 17,34 % más que en 2010. De ellos, 166,2 millones de euros corresponden a productos agroalimentarios y bebidas, lo que supone un incremento superior al 38% respecto el año anterior, año en el que se vendió por valor de 120,1 millones de euros. Por sectores, encabezan el ranking de exportaciones a Brasil los productos hortofrutícolas que se situaron en 62 millones de euros, un 37,3 % más que en 2010. A continuación, se sitúan los aceites que superaron los 52,7 millones de euros, con un crecimiento del 17 % y los vinos que alcanzaron los 13 millones de euros, un 31,9 % más que el año anterior. Source : *Olimerca* - http://www.olimerca.com/noticiadet/el_aceite_y_las_aceitunas_protagonistas_en_la_sial_de_brasil/6f55224b6501a7baa96a7ed48152b572

Chile: En ChileOliva proyectan que en los próximos ejercicios el consumo alcance los 700 gramos por persona al año, gracias al creciente interés de los chilenos por los alimentos saludables. El consumo de aceite de oliva per cápita en Chile alcanzó los 597 gramos en 2011, lo que muestra un crecimiento constante

desde el explosivo aumento en 2009, al anotar 568 gramos de ingesta promedio por persona, frente a los 353 gr/háb. de 2008. Además, según señalan en la Asociación de Productores de Aceite de Oliva (ChileOliva), "se espera que dentro de un par de años el consumo nacional de aceite de oliva llegue a valores de 700 gr. por habitante". De Argentina proviene el 41,4% del aceite de oliva importado, siendo nuestro país el tercer mayor destino de las exportaciones de dicho producto trasandino, detrás de Brasil y Canadá. Sin embargo, explican en ChileOliva, "se puede apreciar que a partir del año 2005 las importaciones han experimentado una disminución en cantidad y en valor, debido a que las comercializadoras, distribuidoras y consumidores nacionales han dado preferencia al aceite de oliva extra virgen local frente a la comercialización de aceites importados". Esto se debe a que, si bien 0,8% es el máximo de acidez que exige la normativa internacional para los aceites de oliva extra virgen, la climatología privilegiada y la fuerte inversión que se ha realizado en tecnología en Chile, hacen que el aceite de oliva extra virgen nacional tenga cifras de acidez máximas de entre 0,2% y 0,3%. Hoy entre el 75% y el 80% de las ventas directas a consumidores se realiza a través del retail, existiendo una amplia dispersión de marcas disponibles a lo largo del país, tanto nacionales como extranjeras, por lo que, según cifras de Nielsen, no hay ninguna marca que alcance el 15% de participación en las ventas. (...) Source : *Estrategias* - http://www.estrategia.cl/detalle_cifras.php?cod=6625

Pretenden exportar 25.000 tn de aceite de oliva para 2015 - La gerente general de ChileOliva, Gabriela Moglia, busca a través del gremio potenciar la imagen del aceite de oliva extra virgen chileno en el exterior, y ampliar los usos que se le da en el país. "Para 2015 queremos que las exportaciones de aceite de oliva lleguen a cerca de los US\$100 millones, correspondiente a envíos por 25.000 toneladas de aceite de oliva extra virgen", afirma la gerente general de ChileOliva, Gabriela Moglia. El año pasado exportaron US\$24 millones, vale decir, 6.714 toneladas. Añade que para cumplir la meta de crecer es imperativo saber mostrarse, ya que la industria chilena, "a

pesar de ser potente, no es muy grande. Tenemos 45 socios, agrupando al 90% de la producción. Pero hace unos años hubo un boom donde se plantó mucho y esos terrenos están recién entrando en una producción que se duplica año a año, por lo que es necesario abrir mercados como el asiático, y posicionarnos en Estados Unidos y Brasil". La ejecutiva señala que la aspiración es "presentarnos al exterior como un producto de calidad excepcional, que no se encuentra en ninguna parte del mundo. El 99,9% de las empresas chilenas produce solamente extra virgen, y tenemos barreras fitosanitarias que no tienen otros países. Además, hay una tecnología que no tienen otras industrias. Las empresas nacionales en el rubro, siendo nuevas, han hecho una inversión bien alta. Las almazaras están en el mismo campo donde están los olivos, lo que no ocurre en otros países". Moglia, ingeniera agrónoma con mención en Agroindustria de la Universidad de Chile, posee un diplomado en producción de aceite de oliva de la misma casa de estudios, y otro en Gestión y Administración de Empresas de la Universidad Católica de Chile. Si bien ChileOliva potencia la exportación, quieren aprovechar de ampliar el mercado nacional. "Queremos que la gente cocine con el aceite de oliva, que hoy sólo usan para la ensalada pero no como reemplazo de grasas. Daremos a conocer las ventajas del aceite de oliva frente a otras grasas, y por eso a fines de julio traeremos a una experta española en cata de aceite, orientada a la industria, pero también a chefs y al consumidor final", anticipa la ejecutiva. Source: *Estrategias* in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/06/28/chile-pretenden-exportar-25-000-tn-de-aceite-de-oliva-para-2015/>

China multiplicará por cinco la importación de aceite de oliva - Según los datos de la publicación China Daily, se multiplicarán por cinco las importaciones de aceite de oliva en el año 2015. Pasará de las 32.000 toneladas actuales, a 160.000 toneladas. Según los datos de la publicación China Daily, tomados por el Instituto de Comercio Exterior (ICEX), China multiplicará por cinco las importaciones de aceite de oliva en el año 2015, pasando de las 32.000 toneladas actuales, a una cifra próxima a las 160.000

toneladas. El país asiático sigue aumentando las compras de aceite de oliva, concentrando buena parte de su consumo en las tres principales ciudades del país, Pekín, Shanghai y Guangzhou. Por esta razón, fuentes del sector consideran que las principales oportunidades de negocio surgirán en aquellas localidades de gran tamaño en las que todavía no se ha penetrado, donde los productores de aceite y las empresas importadoras ya están buscando socios para incrementar la cuota de mercado. A estas expectativas de crecimiento contribuye el hecho de que la producción de aceite de oliva en China no supera las 100.000 toneladas anuales, debido a la falta de tecnología en el cultivo y su proceso para la obtención del aceite. Source: www.olimerca.com

USA: EE UU y Brasil ponen trabas a la importación de aceite de oliva - No prohíben la entrada de aceite de oliva, pero multiplican las trabas para estrangular su importación. Varios países fuera de la Unión Europea (entre ellos Brasil, Australia o Estados Unidos) con un importante potencial de consumo y, a la vez, perspectivas de aumentar sus producciones propias con nuevas plantaciones, han puesto en marcha o en estudio diferentes medidas para desincentivar e incluso bloquear las importaciones de aceite de oliva. España es líder mundial de exportación de aceite de oliva, con 829.000 toneladas anuales vendidas fuera de sus fronteras, la mitad de los cuales acaban en Italia, donde son envasados bajo marcas italianas. Distintos países, sin embargo, han comenzado a buscar mecanismos que protejan sus mercados interiores. Estos mecanismos se concretan, tanto en la implantación de tasas o aumentos de aranceles, como en el establecimiento de mayores controles y análisis en frontera que podrían paralizar la entrada durante varios meses. En el caso de Brasil, el sistema que se utiliza es el establecimiento de fuertes controles y análisis de todos los aceites en sus laboratorios, lo que retrasa y encarece las entradas y obliga a los exportadores a renunciar esos mercados. España negocia establecer laboratorios en España homologado por ese país para que el análisis se haga antes de exportar. Australia, donde hay también un fuerte aumento de las plantaciones de olivos,

tratan de implantar controles y sistemas que les den el poder de descartar o descalificar los aceites de importación. En Estados Unidos, con una demanda de unas 250.000 toneladas de aceite al año de las que unas 70.000 son españolas, se debate la aprobación de una nueva ley que implicaría mayores controles y más análisis obligatorios. Unos análisis que supondría encarecer al máximo el producto, bloquear las entradas en frontera y desanimar a los exportadores. Source : *El País* - http://economia.elpais.com/economia/2012/05/20/actualidad/1337548553_569524.html

Se debatirán las "Marketing Order" y el aceite de oliva está en la mira - Las Marketing Order son normas del Ministerio de Agricultura norteamericano, USDA, a petición de los productores nacionales para establecer normas de calidad para los productos agroalimentarios. Que el mercado americano es una de las grandes bazas que tiene el sector exportador español de aceite de oliva es un hecho incuestionable. De hecho, en la actualidad las grandes marcas líderes como Bertolli o Carapelli son propiedad de la firma española DeOleo. Por otra parte, el auge de las nuevas plantaciones en Estados Unidos, principalmente en el estado de California, y la competencia frente a los aceites de oliva procedentes de Europa, ha provocado que en los dos últimos años hayan surgido grupos de presión, principalmente de productores en alianza con centros de investigación y universitarios, que están intentando sentar las bases de nuevas normas de calidad para sus productos internos, que serían exigibles para los aceites importados, ya sean italianos o españoles o de cualquier otro país. Y el final de esta historia podría estar a punto de llegar. En los próximos meses se va a debatir la "Marketing Order", un documento impulsado por el sector productor americano y que ya ha sido presentada en el Senado de California. Cabe recordar que las Marketing Order son normas que elabora el Ministerio de Agricultura norteamericano, USDA, a petición de los productores nacionales para establecer normas estándar de calidad dirigidas a los productos agroalimentarios que quieren entrar en sus mercados. En la actualidad son muchos los sectores agrarios de todo el mundo que tienen que adaptarse a estas

Marketing Order, si quieren entrar en la red de comercialización norteamericana; y el aceite de oliva podría ser el próximo en entrar en esta relación. España ya está dando los primeros pasos negociadores en este sentido y para ello en los primeros días de junio representantes del sector del aceite de oliva se van a reunir con el Secretario de Estado de Comercio en Madrid para iniciar un proceso negociador. De momento, las negociaciones llevadas a cabo por el Consejo Oleícola Internacional encaminadas a alcanzar un acuerdo por el que las normas de calidad para el aceite de oliva que se apliquen en Estados Unidos se ajusten a las normas internacionales del COI, no ha dado sus frutos. España se juega mucho en esta negociación. Source : www.olimerca.com in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/05/28/eeuu-se-debatiran-las-marketing-order-y-el-aceite-de-oliva-esta-en-la-mira/>

Russia: I russi preferiscono l'olio di sansa - Un'analisi di un bacino di sbocco che presenta elevate potenzialità. Per i prodotti di qualità l'unica strada sono le grandi città. Nei centri minori l'olio d'oliva è quasi sconosciuto. Il mercato russo rappresenta un potenziale sbocco importante per la produzione oliandola del nostro paese ma, attualmente, nonostante la crescita delle importazioni, rappresenta più una bella promessa che un mercato maturo. E' quanto emerge dall'analisi di Banca Intesa sul business oliandolo in Russia nel 2011. Da un'analisi della storia delle importazioni di olio di oliva in Russia emerge che alla fine degli anni 1990 il mercato russo di questo prodotto si sviluppava a balzi, ogni tanto raddoppiando o addirittura triplicando i volumi delle importazioni. Invece, nel 2008 le importazioni di olio di oliva in Russia sono diminuite rispetto a quanto registrato nel 2007 (meno 2% in termini quantitativi). Dopo la crisi del 2009, nel 2010 i volumi di importazioni di olio di oliva sono aumentati di nuovo del 65% in termini quantitativi. Lo scorso anno le importazioni hanno registrato una dinamica piuttosto moderata: nel 2011 le importazioni russe di olio di oliva di tutti i tipi sono aumentate rispetto al 2010 soltanto del 7% in termini quantitativi e soltanto dell'1% in termini di denaro. Gli esperti russi sono d'accordo che nei prossimi anni il volume reale delle importazioni potrebbe crescere entro i limiti

del 5-10% all'anno. Nella struttura interna delle importazioni è aumentata la quota di olio di sansa di bassa qualità, acquistata dai ceti meno abbienti. E ciò evidenzia che i volumi di consumi pro capite di olio d'oliva non sono aumentati mentre è cresciuto il numero di consumatori. Inoltre è la domanda di olio da parte delle aziende dell'industria dei generi alimentari. Comunque, neppure l'arrivo sul mercato russo di prodotti a basso costo, in primo luogo provenienti dai paesi africani, permetterà nell'immediato futuro all'olio di oliva di competere alla pari sul mercato russo con il più tradizionale olio di girasole. I russi della terza età, cresciuti nell'era sovietica, continuano a percepire l'olio di oliva come un prodotto del tutto estraneo alla cucina e alla dieta russa. Nonostante l'olio di oliva sia presente sul mercato russo da più di 10 anni, la popolarità di questo prodotto tipico della cucina Mediterranea rimane molto bassa tra la popolazione. Nel 2010 il consumo medio annuo di olio di oliva in Russia è stato di 190 grammi per persona. Nel 2011 il consumo è cresciuto leggermente, salendo a 195-200 grammi per persona. Il maggiore fornitore di olio di oliva sul mercato russo è la Spagna. I suoi produttori controllano il 55% delle esportazioni verso la Russia sia in termini quantitativi che in quelli di valore. Il secondo maggiore esportatore di olio di oliva verso la Russia è l'Italia con il 26%. Al terzo posto si piazzano i produttori della Grecia. Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/13329-i-russi-preferiscono-l-olio-di-sansa.htm>

Più salute con l'olio di oliva. La Russia apre le cucine - San Pietroburgo accoglie con curiosità la proposta del Ceq. Il grado di ricettività dei consumatori russi si fa più alto proprio quando si fa leva sulle maggiori aspettative di vita. Ma anche la leva della sensorialità aiuta. Con grande sorpresa, esistono già le prime oleoteche - Un altro passo avanti è stato compiuto sulla strada della valorizzazione dell'olio di qualità all'estero. Con la conferenza stampa dedicata al lancio del secondo anno della campagna "O-live health and beauty secret", svoltasi nell'Atrium "Versailles" del Grand Hotel Emerald di San Pietroburgo, il Ceq ha messo a segno un importante risultato dal punto di vista educativo. Non

solo, infatti, il Consorzio ha avuto conferma della ricettività dei consumatori russi verso l'olio d'oliva, ma la leva salutistica e nutrizionale utilizzata come tema centrale della conferenza è stata vincente. "Siamo molto soddisfatti dell'esito della conferenza stampa. E' però la conferma dei risultati che stiamo ottenendo sul campo con la campagna, ha affermato il presidente del Ceq Elia Fiorillo che ha illustrato nel dettaglio le azioni svolte durante il primo anno e gli obiettivi che il Consorzio si propone per l'anno prossimo. "Le premesse perché le quote di consumo di olio crescano in Russia ci sono tutte. I russi hanno dimostrato molta curiosità e interesse al momento degli assaggi: l'elemento che sempre colpisce sono le diverse varietà di oli e il loro abbinamento con piatti di ogni genere. Mantenere un atteggiamento di non invasione nella cultura alimentare russa è senz'altro la marcia giusta, ma i presenti sono rimasti colpiti anche dall'importanza che l'olio d'oliva può avere rispetto al miglioramento della salute e all'aumento delle prospettive di vita." E proprio dell'incidenza che il consumo quotidiano di olio ha sull'aspettativa di vita ha parlato Massimo Occhinegro, consulente di marketing internazionale. "Negli ultimi anni in Giappone, negli Stati Uniti e da ultimo in India il consumo di olio d'oliva è aumentato sensibilmente. E, in modo direttamente proporzionale, è cresciuta l'aspettativa media di vita" ha detto Occhinegro illustrando i dati che confermano come dal 1960 ad oggi la vita media dei consumatori giapponesi, americani e indiani sia cresciuta di circa 10 anni. "Al contrario in Russia, ha proseguito, l'aspettativa di vita è scesa dal 1970 ad oggi da 63 a 59 anni. E tra le principali cause di morte ci sono anche le malattie cardiovascolari che l'olio d'oliva contribuisce a prevenire." Che la Russia attribuisca un ruolo sempre maggiore all'olio d'oliva, è possibile notarlo nei supermercati. Anche a San Pietroburgo l'olio compare ormai in grande evidenza e, anche se la rotazione sugli scaffali è ancora bassa, c'è una copiosa presenza di referenze che dimostra un grado di attenzione notevole. E anche gli scaffali sono organizzati per dare risalto agli oli ricavati dalle olive: un gran numero di bottiglie è piazzato in primo piano, segno che si vanno guadagnando via via sempre più ampi spazi espositivi, un tempo impensabili, rispetto ad altri condimenti. "Il

progetto "O-live", portato avanti dal Ceq, ha lasciato delle utili tracce nel corso della seguitissima conferenza stampa e può senz'altro imprimere quella marcia in più a favore dell'olio d'oliva, ha dichiarato l'oleologo Luigi Caricato. "L'ambiente, molto ricettivo, dimostra che il terreno è fertile. E' necessario solo sensibilizzare maggiormente i consumatori russi, agendo sulle leve giuste: l'aspetto salutistico e nutrizionale, prima di tutto,. Direi che è l'elemento cardine. Un grande segnale di speranza per la crescita del consumo di olio traspare anche dalla diffusione di più oleoteche in grande stile, con un negozio specializzato in oli, olive e prodotti derivati. E d'altronde, ha aggiunto, anche storicamente la Russia non è nuova all'olio. Aneddoti antichi riportano alla mente episodi edificanti come quello dell'oleologo ante litteram Giovanni Presta, salentino, che donò nel 1786 a sua maestà l'imperatrice Caterina II un volume, "Memoria su i saggi diversi di olio", unitamente ad alcuni camioni d'olio rappresentativi delle varie tipologie dell'epoca". "O-live health and beauty secret" è la campagna triennale di promozione degli oli comunitari in Russia e Cina realizzata dal Ceq e co-finanziata dal ministero delle politiche agricole e dall'Unione europea:. Le attività previste per il triennio vanno da una campagna a mezzo stampa (workshop, conferenze stampa, banner, pagine e cartelloni pubblicitari), alla partecipazione alle maggiori fiere agroalimentari del paese fino a corsi di formazione per ristoratori, studenti di scuole di cucina e operatori del settore, quali buyer e importatori, ma anche attività di informazione nei punti vendita. Attraverso queste attività e un ufficio stampa dedicato Ceq intende informare e coinvolgere opinion maker, giornalisti, chef, gastronomi, nutrizionisti e giovani consumatori propensi all'innovazione e alla sperimentazione in cucina, che potranno essi stessi diventare in futuro ambasciatori nella diffusione della cultura dell'olio e dei suoi diversi impieghi nella cucina locale. Source: *Teatro Naturale*

-
<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/13455-piu-salute-con-l-olio-di-oliva-la-russia-apre-le-cucine.htm>

USA: la Marketing Order cerca di su approvación - Productores americanos inflexibles en la negociación sobre la

Marketing Order del aceite de oliva. La normativa podría frenar las exportaciones de aceite de oliva de Europa. El futuro Reglamento Marketing Order en Estados Unidos, que supondría un freno importantísimo a las exportaciones de aceites de oliva del continente europeo y principalmente español, está a un paso para su aprobación por el USDA, Departamento de Agricultura de Estados Unidos. De aprobarse ésta, el conjunto del sector exportador europeo vería ralentizada, cuando no impediría, la entrada de más de 270.000 toneladas de aceite de oliva al mercado americano. El origen del problema no es otro que la defensa de las producciones internas de aceite de oliva virgen extra por parte de los productores californianos y que están integrados en el California Olive Oil Council (COOC) y asesorados científicamente por la Universidad California Davis. Bajo el argumento de que en el mercado americano están entrando aceites de oliva virgen extra defectuosos, con un incorrecto etiquetado, y de baja calidad, los productores americanos están promoviendo una Marketing Order que, aunque su aplicación será de carácter interno, afectará de manera muy directa a las importaciones, dado que obligará a que todos los contenedores y depósitos que lleguen al mercado de Estados Unidos sean analizados física y químicamente en el mismo puerto además de someterlos a una valoración organoléptica. De aplicarse este nuevo reglamento los exportadores europeos tendrían que asumir un coste añadido de inspección que podría llegar a suponer del orden de 7.000 dólares/contenedor, lo que, además de encarecer el producto final al consumidor, además supondría que una gran parte de esos aceites se acumularían en el puerto durante semanas, lo que deterioraría la calidad del mismo. Los importadores americanos de aceite de oliva a través de su asociación, la NAOOA (North American Olive Oil Association), junto con representantes del Consejo Oleícola Internacional (COI) han mantenido un largo diálogo con el COOC para negociar un reglamento que sea asumible por ambas partes. Pero la postura de los productores americanos es inamovible, quieren imponer su propio sistema de control y verificación de la calidad, al margen de las normas internacionales que actualmente se aplican en la gran mayoría de los países

productores y que están elaborados por el COI; (recordar que Estados Unidos no forma parte de los países miembros de esta organización intergubernamental). La postura del sector del aceite de oliva de España, Italia, Grecia y Portugal, a través de sus organizaciones profesionales, han expresado su pesar y en estos momentos están presionando en el Consejo Oleícola Internacional y en instancias comunitarias para que las negociaciones se amplíen a otros niveles ante los previsibles efectos catastróficos que este reglamento puede tener sobre el mercado europeo del aceite de oliva. En el desarrollo del olivar superintensivo en Estados Unidos, al igual que en España, han intervenido muy directamente los especialistas en investigación agronómica de Agromillora, sociedad muy considerada en el sector por sus desarrollos en nuevos modelos, en la que participa la familia Sumarroca; y que a su vez junto a la familia Romero participan en la explotación olivarera norteamericana, California Olive Ranch. Dicha sociedad es miembro de la COOC que hoy apoya la Marketing Order para el aceite de oliva. En Estados Unidos el 99 % del aceite de oliva se produce en el estado de California, gracias a que en los últimos años su superficie de cultivo se ha incrementado en base a sistemas superintensivos de plantaciones. Si en 2004 la superficie de olivos era de 2.500 hectáreas, en el 2010 se han superado las 10.000 hectáreas; de las que más de 5.000 ha corresponden a cultivos superintensivos. Estamos hablando de una producción en torno a las 15.000 toneladas. Source: *Olimerca* - www.olimerca.com

Science et technique/Science & Technology

Desarrollan una técnica para calificar aceite de oliva virgen y evitar fraude - Un grupo de investigadores de la Universidad de Córdoba (UCO) ha probado la eficacia de una técnica analítica -la Espectrometría de Movilidad Iónica (EMI)- para calificar el aceite de oliva virgen extra y evita fraudes. La UCO ha informado hoy en un comunicado de que esta técnica consigue confirmar los resultados del análisis de las evaluaciones sensoriales y organolépticas a los que son sometidos los aceites para ver su pureza. El equipo de

investigación que dirige el catedrático de Química Analítica de la UCO, Miguel Valcárcel, ha diseñado un modelo de evaluación basado en esta técnica que supone una forma eficaz de garantizar que el aceite analizado cumple con los requisitos exigidos para ser considerado y comercializado como "virgen extra". Esta técnica se presenta como un posible sistema de cribado (screening) y podría ser usada con facilidad por el sector oleico, ya que permite realizar de forma rápida y fácil el análisis de muestras de aceite con el fin de conocer su categoría. El equipo de Valcárcel ha asegurado que la EMI podría ser una técnica con buenas aptitudes para el estudio de la calidad de muestras de aceite de oliva y evitar las actuales pérdidas económicas y fraudes "que una mala clasificación genera en el sector oleico". En este sentido, han aclarado que "debido a la complejidad que desde un punto de vista de su composición química presentan las distintas muestras de aceite de oliva, todavía se debe invertir tiempo y esfuerzo en seguir investigando el potencial de esta técnica para poder afinar su poder clasificatorio y predictivo con casi un 100 % de seguridad, de modo que su uso sea viable en los laboratorios agroalimentarios de rutina". A juicio de los investigadores, lo que sí ha quedado demostrado es la rapidez de esta técnica que en 15 minutos puede calificar un aceite. Source : *Finanzas* -

<http://www.finanzas.com/noticias/empresas/20120607/desarrollan-tecnica-calificar-aceite-1403465.html>

Aceite de oliva en polvo, una nueva opción para la industria - El Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura trabaja en el desarrollo de microcápsulas de aceite de oliva en. El objetivo es crear una presentación sólida para el aceite. La investigadora del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (Intaex) Patricia Calvo Magro ha defendido recientemente la Tesis Doctoral 'Microencapsulación de aceites vegetales: Optimización, estabilidad y aplicaciones', en la que ha abordado el estudio del proceso de microencapsulación de aceites vegetales con alto grado de instauración, fundamentalmente aceite de oliva virgen extra, oliva y nuez. Desde el año 2008, el Intaex trabaja en el desarrollo de una metodología innovadora mediante la

cual se transforma el aceite de oliva en pequeñas cápsulas (microcápsulas) con un aspecto semejante a la leche en polvo. Su objetivo es crear una presentación sólida para el aceite, respondiendo a la demanda de las empresas que comercializan productos liofilizados, que necesitan entre sus ingredientes aceite en presentación sólida, informa el Gobierno regional en nota de prensa. Este estudio, cofinanciado por el Gobierno de Extremadura y el fondo Feder, ha servido de base para el desarrollo de la tesis, en la que se ha optimizado el proceso de encapsulación, considerando tanto la composición de los agentes encapsulantes, como las etapas de emulsión y de secado. La microencapsulación es un proceso por el cual pequeñas partículas denominadas "núcleo" son empaquetadas en el interior de una membrana formando una cápsula. Para ello se crea una emulsión entre el aceite y los agentes encapsulantes que, posteriormente debe secarse o bien por atomización, o bien por liofilización; éste último proceso de secado es más respetuoso con las propiedades nutricionales del producto inicial. En esta tesis se han ensayado diferentes combinaciones de agentes encapsulantes, con y sin la adición de sustancias antioxidantes. Los resultados obtenidos han demostrado que aquellas formulaciones que presentaban proteínas entre sus agentes de membrana proporcionaban mayor estabilidad durante el almacenamiento a los aceites encapsulados, independientemente del uso de antioxidantes. Además, se ha sometido al mismo estudio a aceite sin encapsular comprobándose que el proceso de alteración de los aceites era menor en el producto encapsulado. El trabajo se ha completado con un estudio de digestión in-vitro en el que las microcápsulas de aceite de nuez se han sometido a las mismas condiciones que se producen en el sistema digestivo, comprobándose que para las formulaciones que presentan proteínas entre sus componentes de membrana, prácticamente la totalidad del aceite encapsulado es liberado en el tracto gastrointestinal y que además, está disponible la misma cantidad de ácidos grasos Omega 3 y Omega 6, tras la digestión del aceite de nuez microencapsulado y no encapsulado. Este trabajo, dirigido por los doctores David González Gómez, Mercedes Lozano Ruiz, ambos del Intaex, y Anunciación Espinosa

Mansilla, de la Universidad de Extremadura, ha obtenido una calificación de Apto Cum Laude. Source : www.europapress.es

New Olive Oil Product Treats Pressure Ulcers in High Risk Patients - A new [olive oil](#) based product has recently been patented and is being marketed to hospitals and health centres around Andalusia as a result of a study carried out by a team of nurses at the Health Agency of [Alto Guadalquivir](#) in Spain over the past two years. The study was originally intended to investigate and evaluate the effectiveness of [extra virgin olive oil](#) in the prevention of pressure ulcers, a technique that is common in traditional medicine. It was found that the fatty acids present in extra virgin olive oil encourage regeneration of the skin, in addition to increasing its hydration, elasticity and strength. The oil was also found to reduce skin breakdown and therefore offer protection to areas of skin that were subjected to long periods of friction or pressure, such as is often present in patients who are confined to wheelchairs or bedridden. (...) Source: *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-health-news/olive-oil-for-pressure-ulcers/27180>

Helados de aceite de oliva "made in Salamanca" - La empresa Soleae afincada en Herguijuela de la Sierra, provincia de Salamanca, en su dedicación al cultivo del olivar tradicional y la elaboración y distribución de AOVE de máxima calidad, impulsa varios proyectos de I+D. Los helados de AOVE SOLEADO, son el resultado de que este proyecto de colaboración ha sido todo un éxito, demostrando que a través de la investigación llevada a cabo por los formadores y aprendices del IES Francisco Salinas se ha conseguido encontrar una formulación adecuada a las 2 variedades de aceite autóctonas de la sierra de Salamanca, para ofrecer un producto innovador, con el que los Salmantinos se pueden sentir orgullosos. Este fruto del proyecto Educándonos, se convierte así en un nuevo proyecto: el proyecto Soleado, desarrollado en colaboración con el restaurante Don Mauro de Salamanca, quien en su heladería artesanal, se encarga de la elaboración de este helado y su comercialización, en su punto de venta

en la plaza mayor de Salamanca. Los helados artesanos de calidad que se consumen como un placer del gusto, además benefician nuestra dieta por su contenido en vitaminas, proteínas y grasas. El helado Soleado, contiene la parte grasa en forma de Acido oleico, uno de los ácidos grasos más saludables y aporta las vitaminas y antioxidantes (polifenoles, tocoferoles...) que posee el AOVE de Soleae, ya que en su elaboración no es necesario la aplicación de temperatura, y por tanto, el helado Mantiene intactas todas sus propiedades, obteniendo así uno de los helados más saludables que podemos tomar. Así se cierra un ciclo, desde la extracción del zumo de las mejores aceitunas, hasta la elaboración de forma artesanal de los mejores helados, que podremos disfrutar en el lugar más emblemático de Salamanca, su plaza Mayor. Así también se consigue que todos puedan saborear un trocito de la Sierra, fomentar con ello su crecimiento, y apostar por el desarrollo de nuestros jóvenes aprendices que verán poner en práctica sus conocimientos y su esfuerzo. (...). Source : *Salamanca en directo* - <http://www.salamancaendirecto.com/index.php?news=32040>

Olive oil intake and mortality within the Spanish population (EPIC-Spain) -

Background: Olive oil consumption is associated with a decreased risk of several chronic diseases, in particular cardiovascular disease (CVD). However, data on the effects of olive oil on overall mortality are scarce.

Objective: We evaluated the association between olive oil and overall and cause-specific mortality in the Spanish population in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC-Spain).

Design: A total of 40,622 participants (62% female) aged 29–69 y were recruited from 5 Spanish regions in 1992–1996. The association between olive oil (analyzed as a categorical and continuous variable) and overall and cause-specific mortality (CVD, cancer, and other causes) was analyzed by using Cox proportional hazards regression models adjusted for potential confounders.

Results: A total of 1915 deaths were reported during 13.4 y of follow-up; 416 CVD deaths, 956 cancer deaths, and 417 deaths from other causes (for 126 deaths

the cause was not available). In comparison with nonconsumers, the highest quartile of olive oil consumption was associated with a 26% (95% CI: 13%, 36%) reduction in risk of overall mortality and a 44% (95% CI: 21%, 60%) reduction in CVD mortality. For each increase in olive oil of 10 g · 2000 kcal⁻¹ · d⁻¹, there was a 7% (95% CI: 3%, 10%) decreased risk of overall mortality and a 13% (95% CI: 6%, 20%) decreased risk of CVD mortality. No significant association was observed between olive oil and cancer mortality.

Conclusions: Olive oil was associated with a decreased risk of overall mortality and an important reduction in CVD mortality in this large Mediterranean cohort. This provides further evidence on the beneficial effects of one of the key Mediterranean dietary components. Source : *American Journal of Clinical Nutrition* - <http://www.ajcn.org/content/early/2012/05/29/ajcn.111.024216.abstract>

Autres/Miscellaneous

Cuando la gran distribución sabe rectificar... ante el poder de las redes sociales -

La secuencia de los hechos del 9 al 11 de mayo demuestra que las redes sociales suponen ya un arma efectiva ante ciertas prácticas... también en el sector oleícola español donde la red de actores conectados es cada vez más potente. Tras la denuncia de AEMO en su Facebook y Twitter informando de una superoferta de aceite de oliva en el nuevo Centro Comercial de Hipercor en Córdoba, se produce una rápida y airada reacción y redifusión de la noticia por diferentes agricultores, almazaras y periodistas en la red; en un solo día la oferta es retirada por la cadena alegando "error de imprenta" (...). Source: Aemo in elolivar blogspot - <http://www.elolivar.blogspot.com/es/>