

LETTRE DE VEILLE - MEDIA WATCH

MARS/MARCH

COI/IOC

Barjol: “En promoción siempre hay algo que hacer porque el consumidor se renueva” El director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Louis Barjol, fue uno de los ponentes de las IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, donde disertó sobre el tema de la promoción. Louis Barjol disertó en las IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa sobre la promoción, el obsesivo objetivo del COI, el único organismo intergubernamental en el mundo en que se hallan representados los países productores o consumidores de aceite de oliva y aceitunas de mesa. (...). Source : *Diario de Córdoba* in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/02/28/louis-barjol-en-promocion-siempre-hay-algo-que-hacer-porque-el-consumidor-se-renueva/>

Council Experts Scrutinize Olive Oil Testing Methods - Experts that advise the International Olive Council on the chemical analysis of olive oil are meeting in its Madrid headquarters today (March 23) and tomorrow to discuss issues including the results of recent trials of testing methods. Asked for details of the agenda and who would attend, an IOC spokeswoman said the meeting was strictly reserved for experts designated by IOC member countries. About 40 were expected to attend and no observers were permitted. The results of ongoing collaborative trials organized by the IOC – to check the reliability of, and to validate, tests – would be discussed and the group would review new and existing methods of analysis designed to improve the quality and authenticity of olive oils and olive pomace oils. “It will also establish priorities for its future

work in the area of olive chemistry and standardization,” she said. The meeting comes at a time of considerable upheaval in the olive oil sector globally. American olive oil producers are drafting a federal marketing order that would set higher quality standards, redefine grades and require new testing of all olive oil produced there. And Australia has already set up its own olive oil standard – which it says includes the most current and effective testing methods for quality and authenticity – and South Africa has said it will adopt the same. The European Commission is also reviewing its olive oil testing rules. EC Agriculture Commissioner Dacian Cioloş said earlier this year that it had begun consultation over possible changes. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/ioc-chemical-experts-meet/25555>

“Con Chile y Uruguay haremos todos los esfuerzos para que adhieran al Convenio Internacional” - Barjol, Director del Consejo Oleícola Internacional, brinda a *PortalOlivicola.com* las principales conclusiones sobre la situación económica, tecnológica, productiva y promocional de Uruguay, Argentina y Chile.

Tras la visita por Argentina, Chile, Uruguay, ¿qué condiciones en común presenta la región? ¿Podría puntualizar cuáles son los problemas y situaciones que se plantearon desde el sector olivícola de cada país?

Consideré oportuno programar una visita oficial a estos tres países por la importancia creciente que reviste América en el sector oleícola. Como sabe, Argentina es miembro del Consejo Oleícola Internacional desde mayo del 2009 y la colaboración entre el COI y este país es muy estrecha. Chile y Uruguay llevan varios años demostrando su interés en adherirse al Convenio internacional sobre aceite de

oliva y aceitunas de mesa y creo que las posibilidades de adhesión son grandes. Para contestar a su primera pregunta diría que de hecho no son muchas las condiciones en común que presenta la región. Aparte de una predisposición natural dada por un clima y unos terrenos adecuados a la producción oleícola, estos tres países aparecen bastante distintos si nos referimos a su olivicultura. (...) Source: *Portalolivicola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/03/12/louis-barjol-%e2%80%9ccon-chile-y-uruguay-haremos-todos-los-esfuerzos-para-que-estos-paises-adhieran-al-convenio-internacional%e2%80%9d/>

La Tunisie veut renforcer de sa représentativité au COI - Le ministre de l'Agriculture Mohamed Ben Salem a appelé le Conseil oléicole international (COI) à renforcer la représentativité de la Tunisie au sein de ses structures, ainsi qu'à soutenir et financer les activités de promotion de l'huile d'olive nationale. Lors d'un entretien, mardi, à Tunis, avec le directeur exécutif du COI, M. Jean-Louis Barjol, le ministre a demandé de faire bénéficier les techniciens et étudiants tunisiens, de bourses du COI, leur permettant de poursuivre leurs études et d'obtenir les diplômes de "master" et de "doctorat". (...) Source : *Espace manager* - <http://www.espacemanager.com/politique/la-tunisie-veut-renforcer-de-sa-representativite-au-coi.html>

Promouvoir l'oléiculture tunisienne et consolider son positionnement sur le marché mondial – Jean-Louis Barjol, directeur exécutif du conseil Oléicole international, a souligné l'engagement de son institution à fournir l'assistance nécessaire à la Tunisie, en vue de développer son produit, acquérir de nouveaux marchés et garantir le renouvellement des oliviers. Au cours d'une séance de travail, tenue vendredi, à Tunis, sous la

présidence de M.Mokhtar Jallali, ministre de l'Agriculture et de l'Environnement, M.Barjol a précisé que le conseil « comprend l'inquiétude de la Tunisie après la chute du prix de l'huile d'olive sur le marché mondial ». Et d'ajouter que «les parties tunisiennes concernées sont appelées à présenter des propositions au conseil sur ce sujet et qui devront être discutées au cours des prochaines réunions ». Il a exprimé son souhait de réussite pour la campagne promotionnelle d'huile d'olive qui sera lancée par le conseil sur les marchés américains et canadiens. Le responsable a précisé que les précédentes campagnes qui ont visé les marchés indiens et russes, n'ont pas réalisé leur objectifs, expliquant cet échec par les habitudes de consommation de certains peuples. Source : *Tunisie Projet* - <http://www.tunisieprojet.tn/actualites-et-news/promouvoir-loleiculture-tunisienne-et-consolider-son-positionnement-sur-le-marche-mondial/>

Pays membres

Argentina's Olive Oil Production Expected to Double By 2020 - There's good news for Argentina's olive oil industry. Industry analysts have announced that olive oil is now the country's fastest-growing agricultural commodity and expect production to double in size by 2020, according to the Agri-Food and Agribusiness Strategic Plan of Argentina's Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries. Rapid growth and improved technology in recent years has positioned Argentina among the world's top producers of olive oil and table olives. Exports generated over US\$30 million in the first trimestre of 2011 alone. The industry grew by 146.1 percent between 2000 and 2010, a year in which sales abroad reached 85,324 tons valued at US\$43.1 million. Growth is expected to continue over the next decade, as olive growing surface

expands to 110,720 hectares and annual production surpasses 100,000 tons, firmly establishing Argentina among the top olive oil producers in the world. "The country has the potential to become one of the major players in the world's olive oil industry," said Cesar Angel Matias, a specialist at the National Institute of Agricultural Technology (INTA) of Catamarca. The enthusiasm for Argentinian oil will culminate at the upcoming INTA Expone NOA olive oil expo in the Salta province April 20-22. The event will feature different presentations designed to teach consumers about the olive oil production process, from seed to the table. Tasting and technical information will also be provided. Source : *Olive Oil Times* -

<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/south-america/argentinas-olive-oil-production-expected-to-double-by-2020/25137>

Prohíben el traslado de aceitunas fuera de La Rioja - Ante la grave crisis y la situación de emergencia que atraviesa el sector olivícola, tanto a nivel provincial como nacional, el gobierno de La Rioja tomó la decisión política de prohibir transitoriamente, vía decreto y hasta el 31 de diciembre del 2012, el traslado de aceitunas en crudo de producción local hacia fuera del territorio provincial, se informó oficialmente. La competencia desleal por los subsidios a la producción de los países productores, el incremento de los costos de producción, los escasos márgenes de rentabilidad, la poca variación de los precios internacionales, las consecuencias de factores climáticos, entre otros aspectos, ponen en riesgo la conservación de miles de puestos de trabajo, directos e indirectos y obligan a implementar estas acciones. (...) Source : *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/03/19/argentina-prohiben-el-traslado-de-aceitunas-fuera-de-la-rioja/>

Otro golpe para las exportaciones de aceite de oliva y aceituna -

Luego de la suspensión de las "preferencias arancelarias" de Estados Unidos a Argentina, el aceite de oliva y las aceitunas sufren las consecuencias. El gobierno propone exportar aceite bajo una misma marca. Desde el Ministerio de Industria afirmaron la exclusión de Argentina del Sistema Generalizado de Preferencias de Estados Unidos "reduce en solo 18 millones de dólares anuales" de un total de 18.000 millones, según los datos de 2011. Además señalan que durante el año pasado "los exportadores argentinos sólo utilizaron la mitad del mecanismo del Sistema Generalizado de Preferencias". Sin embargo, para Mendoza es una cuestión de números: aceite y aceitunas en conserva pagarán U\$S 0,05 /kg. El mayor impacto será en el aceite de oliva, "ya que cuarenta de cada cien litros van a Estados Unidos. Sumar arancel va descolocarnos competitivamente", reconoce el gerente de Promendoza, Alejandro Fadel. La aceituna en conserva también sufre las consecuencias. Mendoza exportó en todo el 2011 por U\$S50 millones. De ese total, a EEUU fueron a parar U\$S2,5 millones, esto es un 5%. Para Mario Bustos Carra, presidente de la Cámara de Comercio Exterior de Cuyo, "la quita es unilateral. Pero ésta vez inciden también las transferencias de divisas y las trabas a las importaciones". Según el ejecutivo, "así Estados Unidos apoya a nuestros competidores como España que viven una crisis importante. Se necesita credibilidad y nivel competitivo". Desde Mendoza ya empezaron las gestiones ante la Nación para atenuar el impacto, sobre todo para el aceite de oliva que exporta la provincia, incluida una compensación equivalente a los U\$S 0,05 que se le impondría. (...) source : *Portal Olivícola* -

<http://www.portalolivicola.com/2012/03/29/argentina-otro-golpe-para-las->

[exportaciones-de-aceite-de-oliva-y-aceituna-a-ee-uu/](#)

Europa - Las regiones europeas se unen para defender al sector del olivar - Regiones de España, Francia, Italia, Portugal y Grecia inauguraron hoy el "Foro Europeo de Regiones del Olivar", que pretende defender los intereses del sector a nivel comunitario, explicó a la prensa la consejera andaluza de Agricultura, Clara Aguilera. "Para Andalucía es un hito importante que haya un foro regional para analizar los temas del olivar", dijo la consejera, que explicó que la presencia de ese grupo será importante para toda la agricultura mediterránea. Hasta el momento 13 regiones (Andalucía, Cataluña y otras pertenecientes a Italia, Francia, Portugal y Grecia) se han sumado a la iniciativa, promovida por Andalucía, y que quiere defender la importancia de la cultura mediterránea y de un sector económico "muy relevante". Esta primera reunión del Foro permitió fijar una serie de acciones prioritarias entre las que figuran proteger el olivar de manera urgente, incentivar los mecanismos de coordinación públicoprivados y mejorar las técnicas de cultivo y los procesos de industrialización y comercialización. Las regiones olivaderas también apostaron por ofrecer a los consumidores una información veraz, suficiente y comprensible sobre las características de los productos y promover el consumo de aceite y aceitunas a nivel mundial. Estuvieron de acuerdo también en la importancia de potenciar la investigación, el desarrollo, la innovación, la formación y la transferencia tecnológica al sector del olivar para mejorar su sostenibilidad económica, social y ambiental. Source : *ideal* - http://www.ideal.es/agencias/20120307/economia/agricultura-regiones-europeas-unen-para_201203071957.html

El Foro de Regiones Europeas del Olivar elaborará un Libro Blanco para defender el aceite de oliva ante Bruselas y se prevé que su redacción esté lista a finales de junio, según ha informado la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía en un comunicado. Este Foro celebró ayer Barcelona, en el marco de Alimentaria 2012, su primera reunión de trabajo, en la que se avanzó en el calendario de actuaciones que desarrollará este grupo, cuyo objetivo es afrontar los retos de futuro que debe superar el olivar europeo para garantizar su viabilidad económica. (...) Por su parte, la Conselleria de Agricultura de la Generalitat de Cataluña ha remarcado que en el encuentro de ayer se consideró que los poderes públicos deben emprender acciones para impulsar el desarrollo sostenible de los territorios con olivo, teniendo en cuenta su carácter multifuncional. En este sentido, ha destacado que desde Cataluña se está liderando la creación de un lobby del aceite de oliva con el objetivo de que las regiones con olivar se unan para defender este producto en el seno de la Unión Europea. El Foro Europeo de Regiones del Olivar se constituyó el pasado 7 de marzo en Bruselas con el objetivo de defender el interés estratégico del sector en el desarrollo de los territorios olivaderos. La iniciativa persigue reconocer la importancia del olivar y su cadena de valor, así como su contribución a la sostenibilidad medioambiental y a la lucha contra el cambio climático y considera urgente establecer medidas para su protección, especialmente el ubicado en zonas con desventajas naturales específicas. Source : *Mercacei* - http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=16052

España -

La AAO estima un récord de la producción de aceite de oliva - En

la sesión mensual del Grupo de Trabajo de Análisis de Mercados de su Consejo Asesor celebrada el miércoles 29 de febrero, la AAO ha presentado el informe de situación del mercado de aceite de oliva y de la aceituna de mesa a 31 de enero de 2012. PRODUCCIÓN: Como reflejo del anticipo de la recolección y molturación en un mes aproximadamente respecto a la campaña anterior, el aceite producido hasta el momento asciende a 1.405.900 toneladas, que supone un incremento significativo sobre las cantidades producidas en cualquiera de las campañas precedentes y será, previsiblemente, récord de producción al final de la recolección. La aceituna molturada ha sido 6.807.608 toneladas con un rendimiento medio de 20,7% (casi un punto por encima del de la campaña pasada). IMPORTACIONES: Las importaciones, con datos provisionales para el mes de enero, se estiman en 16.300 toneladas. COMERCIALIZACIÓN: La comercialización total hasta la fecha se cuantifica en 470.700 toneladas, lo que supone un incremento del +1% con respecto a la campaña anterior y +15% sobre la media de las cuatro últimas. La media de salidas en este cuatrimestre ha sido de 117.680 toneladas. EXPORTACIONES: Las exportaciones con datos todavía provisionales para el mes de enero, siguen a buen ritmo y se cuantifican en 295.700 toneladas, dato que tiene gran significación pues representa un crecimiento del +9% sobre el récord alcanzado la campaña anterior y del +29% en relación a la media de las cuatro anteriores, en cada una de las cuales se batió sucesivamente el récord de exportación. La media mensual de salidas en el periodo ha sido de 73.930 toneladas. MERCADO INTERIOR APARENTE: El mercado interior aparente ha alcanzado la cifra de 175.000 toneladas, con un descenso -9% con respecto a la campaña pasada y del -4% respecto de la media de las

cuatro campañas precedentes. La media de salidas en estos cuatro meses ha sido de 43.750 toneladas. EXISTENCIAS: Como reflejo también del adelanto de la recolección, el volumen total de existencias es de 1.425.600 toneladas. En las almazaras se almacenan 1.224.700 toneladas, mientras que en las envasadoras, refinerías y operadores se sitúan otras 200.900 toneladas. Se han retirado del mercado mediante la operación de almacenamiento privado aprobada por la Comisión Europea, 144.051 t de aceite virgen, lo que reduce las existencias disponibles a 1.281.549 t, cantidad propia de un mes posterior. ACEITUNA DE MESA (campaña 2011/12): La producción de aceituna de mesa hasta la fecha ha sido de 514.740 toneladas lo que supone un descenso del 15% respecto a la campaña pasada. Se han comercializado 168.450 toneladas (-9% con respecto a la campaña pasada), 108.004 toneladas exportadas y 60.410 toneladas se han destinado a mercado interior. Las existencias finales a 31 de enero se cuantifican en 680.560 toneladas, prácticamente igual que la campaña anterior. Source : Eumedia - <http://www.eumedia.es/portales/agronline/noticias-aa0-estima-un-record-produccion-aceite-oliva/1/5411.html>

La Interprofesional del Aceite de Oliva se ha propuesto como reto llegar al millón de toneladas en las exportaciones de este producto en cada campaña oleícola y reafirmar e incrementar el mercado interior español con una cifra de 600.000 toneladas para vender al año un total de 1.600.000 toneladas. En declaraciones a Efe, Luis Miguel Martínez, miembro de la Interprofesional del Aceite de Oliva, ha señalado que las campañas de promoción de este producto se centrarán "como objetivo número uno" en los países emergentes por las "grandes posibilidades de comercialización existentes en China,

India y Rusia, entre otros". (...) Martínez ha destacado las campañas de promoción de la Interprofesional del Aceite en numerosos países, sobre todo en Francia y en el Reino Unido en programas de televisión de máxima audiencia, así como en otros como Alemania, Estados Unidos, Brasil, China, India, Nueva Zelanda o Australia, entre otros. Además ha resaltado los resultados conseguidos por la Interprofesional del Aceite desde su creación en 2008, tanto en promoción, a la que dedica el 80 por ciento de su presupuesto, como en I+D+i (20 %). "El objetivo de estos tres años está más que cumplido, ya que hemos invertido 36,8 millones de euros en promoción y en I+D+i, lo que ha motivado que las exportaciones hayan crecido de las 675.000 en la campaña 2008/2009 a las 827.000 en la de 2010/2011". Source : *Agroinformación* -

<http://www.agroinformacion.com/noticias/9/olivar/46403/la+interprofesional+del+aceite+se+marca+el+reto+de+exportar+un+millon+de+toneladas.aspx>

La primera oleoteca internacional abrirá en Santa Cruz del Valle (Ávila) - La primera oleoteca internacional dedicada al aceite de oliven virgen extra de todo el mundo abrirá sus puertas esta primavera en la localidad abulense de Santa Cruz del Valle, con una muestra inicial de 150 aceites de diversas partes del mundo. Se ubicará en las dependencias del Museo del Aceite de Oliva Virgen Extra de los Países Mediterráneos, que abrió sus puertas en agosto de 2010 en esta población situada en el sur de la provincia de Ávila, ha explicado hoy a Efe Ignacio Sánchez, presidente de la organización no gubernamental Gloria Olivae, impulsora de la iniciativa junto con el Ayuntamiento de Santa Cruz del Valle. Con (...) Source : *ABC* - <http://www.abc.es/agencias/noticia.asp?noticia=1122824>

El consumo de aceite de girasol se hunde - Malos datos para las grasas vegetales. El consumo de aceite de girasol se hunde. El Observatorio de Consumo y Distribución Alimentaria del Ministerio de Agricultura revela una bajada de las ventas del 4,3 por ciento en el último año. El de oliva aguanta, ya que solo cae el 1,8 por ciento. La calidad extra es la que más baja. Dice el refrán que "mal de muchos es consuelo de tontos —o de todos—". No obstante, el Ministerio de Agricultura indica que el consumo de grasas vegetales disminuye en el país. El aceite de oliva se lleva la mejor parte, ya que es la que mejor aguanta el descenso. (...)Source : *Diario de Jaén* -

<http://www.diariojaen.es/index.php/menujan/25-notlocales/49784-el-consumo-de-aceite-de-girasol-se-hunde>

Andalusia Setting Up Its Own Olive Council - An overhaul of Andalusia's olive oil sector is underway with laws now in place to set up an Andalusian Olive Council and a six-year strategic plan for the sector just months away from completion. Andalusia's regional government announced today (March 20) that it had approved the necessary regulation to set up the 26-member council, which will include representatives drawn from the government, industry and consumer groups, experts and business people. Agrarian union Asaja, which will have a seat in the council, criticized the composition, saying that just 26 percent of the membership would comprise industry representatives and this was insufficient. Among the council's first tasks will be to advise on how to promote sustainable development and improve the marketing and quality of olive oil. In a press release, the government said the council would also have the power to publish binding advice in relation to the management plan for the sector, which

it said last September would take about a year to develop. (...). Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/andalusia-olive-council/25530>

La competencia marroquí preocupa en Andalucía, reino del aceite de oliva – (...) En el corto plazo, España no tiene nada que temer: es la campeona del sector, suministrando un 50% del aceite mundial y su producción debería alcanzar este año un nuevo récord histórico de 1,6 millones de toneladas. Los marroquíes sólo producen entre 130.000 y 140.000 toneladas anuales. Pero, "a medio y largo plazo, pone en peligro la producción española", asegura Miguel Cobos García, secretario general de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA) en Córdoba: "en Marruecos se van a plantar 700.000 hectáreas, esto es el doble de lo que tiene Córdoba". El aceite que en unos años provendrá de esa nueva plantación "va a competir directamente con la producción andaluza", ya que "Marruecos tiene un clima muy parecido al de Andalucía, está al otro lado del Mediterráneo", recuerda. "Al final, compiten en el mismo mercado, el europeo, por tanto estamos en una posición de debilidad con respecto a ellos", insistió Cobos. "En Marruecos el salario de un trabajador es de entre 6 y 8 euros al día, trabajando 8 o 9 horas, en cambio en España, son 45 euros de salario más unos 14 o 15 euros de Seguridad Social: el coste para un empresario son 60 euros por día, trabajando 6 horas", explica. La competencia marroquí, además, llega a un sector que se ya se queja de precios en caída libre, presionados, sobre todo, por la gran distribución. "En los mejores años, hace 4 o 5 años, estaba en más de 3 euros por litro", dice Cobos, antes de lamentarse de que "estamos ahora en 1,80 euros". "El precio que estamos recibiendo en este momento por nuestro producto, un producto de tanta

calidad como el aceite de oliva virgen extra, apenas cubre para los gastos de producción", dice Lope Ruiz López, cuya explotación tiene unos 3.000 árboles, algunos con más de 200 años. Andalucía elabora el 80% del aceite del país y, para ella, esta actividad es crucial, ya que de la misma viven 200.000 productores y 300 pueblos. La región es, además, la más afectada por el desempleo en España con una tasa del 31,23%. "Aquí todo el mundo vive directa o indirectamente del aceite", dice Ruiz Lopez, por lo que "si los problemas que tiene actualmente el sector no se solucionan a corto plazo, este pueblo (Iznajar) y otros pueblos de alrededor como este, su supervivencia va a ser muy complicada en los próximos años". "Si desaparece el olivar, estos habitantes tienen que emigrar a una gran ciudad o otro pueblo grande", insistió Cobos, para el que la solución es modernizar los métodos de trabajo con el fin de producir más y "competir en la calidad". Source : *Univisión* - <http://feeds.univision.com/feeds/article/2012-03-21/la-competencia-marroqui-preocupa-en>

La producción de aceite de oliva, con datos de febrero, logra récord con 1.560.500 toneladas – En la sesión mensual del Grupo de Mercados de su Consejo Asesor, celebrada ayer en la Feria Alimentaria de Barcelona, 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 29 de febrero de este año. Del informe se desprende que el aceite producido hasta el momento asciende a 1.560.500 toneladas, lo que supone un récord de producción, ya que se trata de una cantidad muy superior a la campaña más alta hasta el momento, que fue la temporada 2003/04, con 1.416.600 toneladas(...) Aceituna de mesa : La producción de aceituna de mesa hasta el 29 de febrero ha sido de 519.310 toneladas,

lo que supone un descenso del 14% respecto a la campaña pasada. Se han comercializado 240.590 toneladas, un 7% menos respecto a la campaña pasada. De ellas, 129.220 toneladas fueron exportadas y 75.370 toneladas se han destinado a mercado interior. Las existencias finales a 29 de febrero se cuantifican en 645.930 toneladas, prácticamente igual que la campaña anterior. Source : *Mercacei* - http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=16046

Acuerdo para agilizar la exportación de aceitunas a Estados Unidos - En una reunión en Washington con Edward Avalos, subsecretario de Agricultura, García-Legaz consiguió un compromiso para que el sistema de inspecciones de aceitunas se realice en origen y no en aduanas, con lo que, en su opinión, se reducirán los obstáculos comerciales y los costes para las empresas españolas. "Esto va a significar que la capacidad de exportación española a Estados Unidos se va a multiplicar considerablemente", indicó el secretario de Estado, quien añadió que el acuerdo se pondrá en marcha en pocos meses. Con motivo de la visita de García-Legaz a Washington se celebró un seminario para empresarios estadounidenses que estén interesados en colaborar con compañías españolas en inversión y exportación española a Estados Unidos." (...) Source : Efeagro - <http://www.efeagro.com/multimedia/acuerdo-para-agilizar-la-exportacion-de-aceitunas-a-estados-unidos/18-1744332.html>

Greece - Olive Oil Could Help Greece Restart its Economy - A recent study under the title "Greece 10 years ahead" aspires to set the foundations for the economic recovery of the teetering country. The study, produced by McKinsey management consulting firm in Athens, proposes a 'National Growth Model' that prioritizes

what has to be done and in which sectors of the economy. Tourism and energy are considered key sectors. Equally, agriculture is not a small cog in a large wheel but rather a big player that will yield substantial income and create job positions. When the term 'agriculture' is used in Greece, one thing certainly comes in mind: olives and olive oil. Amongst other products (tomatoes, feta cheese, peaches and saffron) that can be promoted and sold abroad in abundance, extra virgin olive oil already holds an exceptional position as a top quality product. The study states the well-known fact that 60 percent of the exported Greek olive oil is sold to Italy in bulk and not standardized. This immediately creates a 'black hole' in the oil market of the 50 percent markup of the final product. Bulk oil is sold for €2.1 per kilo to Italy and Italy sells its standardized oil (which contains the Greek oil as well) for €3.1 per kilo. As a result, Greece "does not capture its fair share" in olive oil exports according to the study. To reverse the situation and be able to exploit all possibilities, the study defines four major strategic directions. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/olive-oil-could-help-greece-restart-economy/25611>

Italia - El aceite etiquetado como italiano es, en sus dos terceras partes español, según recoge en un artículo el diario turinés *La Stampa*, publicado este domingo. Para el rotativo italiano, que cita datos de la mayor asociación de agricultores del país, Coldiretti, las importaciones de aceite superaron a las de las exportaciones. En concreto, en 2011 Italia importó casi 600.000 toneladas de aceite, frente a las menos de 300.000 que vendió al extranjero. La mayor parte de esas casi 600.000 toneladas proceden de olivares españoles, pero también de Grecia, Portugal, Francia y Turquía. Sólo en el

caso español, algunos olivares italianos compran el kilo de aceite a 50 céntimos que luego revenden en el mercado nacional a un precio de entre 2 euros y medio y 3 euros. "Los aceites de oliva de importación se mezclan en Italia con los nacionales para adquirir, con las imágenes de las etiquetas y bajo la cobertura de marcas históricas, una apariencia de 'italianidad' que explotar también en el extranjero", afirma la cabecera turinesa. La picaresca es, en este caso, sinónimo de delito ya que estas prácticas, ilegales desde 2008, año en el que la UE promulgó una directiva sobre la claridad en la procedencia del etiquetado, reportan 5.000 millones de beneficios anuales a quienes las ponen en marcha, según fuentes de Coldiretti. Esta ilegalidad ha empezado a ser perseguida severamente en Italia por agentes de Aduanas, Guardia de Finanzas y detectives antifraude del Cuerpo Forestal del Estado, en colaboración con Coldiretti. La Stampa agrega que el sistema olivarero italiano está aún "muy parcelado", y que "son pocos los productores de olivas que venden directamente su aceite", en comparación con otros países en los que existe "un contacto directo entre el consumidor con el cultivador". Asimismo, entre los defectos de la industria olivarera italiana, Coldiretti señala el "engaño" al que se somete a los ciudadanos al ofrecerles "productos de baja calidad" obtenidos mediante "la mezcla habitual de productos de origen diverso". (...). Source : *Agroinformación*

- <http://www.agroinformacion.com/noticias/9/olivar/47404/el+aceite+etiquetado+como+italiano+es+en+dos+terceras+partes+espanol.aspx>

Pays non membres

Brasil - "En los últimos 5 años el mercado brasileño fue el mercado de mayor crecimiento en el mundo" - Así lo manifestó Guajar

Oliveira, Presidente de la Asociación Río-Grandense de Olivicultores (ARGOS), en la entrevista concedida a PortalOlivicola.com dedicada a la evolución del crecimiento de Brasil como mercado de aceite de oliva. Source : *Portal Olivicola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/03/19/guajara-oliveira-%e2%80%9cenc-los-ultimos-5-anos-el-mercado-brasileno-fue-el-mercado-de-mayor-crecimiento-en-el-mundo%e2%80%9d/>

Chile – Looks for Stronger Ties with Andalusia

- Encouraged by strong numbers in recent years, Chile has asked Andalusia to lend technological and economic support to help expand its emerging olive oil sector and establish a "strategic business alliance" between the two entities. Sergio Romero Pizarro, the Chilean Ambassador to Spain, represented the South American country in a series of talks with Mayor of Jaén José E. Fernández de Moya and industry representatives. Pizarro used the occasion to invite businesses and entrepreneurs from the Andalusian capital to invest in Chile's growing sector. "We need Jaén-based companies' technology and experience in the area of olive oil production," said Pizarro. "We are now creating the necessary conditions to produce olives in one of the most arid zones of the country and this requires Jaén's help." Pizarro pointed to the tremendous growth potential for agrobusiness along the Chilean coastline, particularly given its close proximity to Asia. "We have 4,500 kilometers of land overlooking the Pacific and we want that investment to stay in Chile," he said. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/south-america/chile-andalusia-olive-oil/25221>

Aceite chileno gana por tercera vez concurso mundial de aceite de oliva - El aceite de oliva extra virgen

chileno se impuso en el certamen más importante del orbe, donde obtuvo el Sol d'Oro 2012 en la categoría "Frutado Ligero" en Verona, Italia. Por tercera vez en su historia, la empresa nacional TerraMater ganó el concurso más importante a nivel mundial de aceite de oliva, donde obtuvo el Sol d'Oro 2012 en la categoría 'Frutado Ligero' otorgado por el "Salón Internacional del Aceite de Oliva Extravirgen de Calidad", por su producto Petralia en Verona, Italia. De este modo, TerraMater se convierte en el único aceite de oliva del planeta en lograr tal reconocimiento por tercera vez, logro que se suma a la reciente mención en el tope de la lista de los mejores aceites de oliva extra virgen del mundo de calidad certificada otorgado por la guía Flos Olei en su versión 2012: 97 puntos de un máximo de 100. "Este premio nos llena de profundo orgullo, como empresa y como país", dice Alfredo Schiappacasse, gerente general de TerraMater al conocer la noticia de la medalla de oro. (...) Source : Emol - <http://www.emol.com/noticias/economia/2012/03/04/529101/empresa-chilena-gana-por-tercera-vez-concurso-mundial-de-aceite-de-oliva.html>

la Universidad de Chile crea diplomado en "Producción de Aceite Oliva" - La decisión tomada desde la Facultad de Ciencias Agronómicas responde al crecimiento del sector olivícola. El diplomado tendrá una duración de 162 horas lectivas con clases teóricas y prácticas. La industria olivícola nacional ha tenido un importante y sostenido crecimiento en la última década y cada año se suman nuevas hectáreas de olivos para la producción de aceite de oliva virgen y se instalan nuevas plantas para el proceso de extracción. Apoyado no sólo por las nuevas zonas agroedafoclimáticas para el cultivo, sino que además por incorporación de variedades aceiteras de diversos orígenes, por la alta tecnología que se

está usando tanto a nivel de cultivo como industrial, la producción nacional de aceite de oliva ha demostrado que se puede obtener un producto de la más alta calidad, y que la oferta de aceite de oliva chileno seguirá en aumento. Ante esta realidad y dado el éxito tanto nacional como internacional del aceite de oliva chileno y de los nuevos proyectos que se están generando en esta área, el Departamento de Agroindustria y Enología de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile ha considerado imperativo formar profesionales altamente especializados en este rubro, los cuales contribuyan a engrandecer la producción nacional de aceite de oliva. El diplomado tendrá una duración de 162 horas lectivas con clases teóricas y prácticas (laboratorios de análisis físico, químico, microbiológico y sensorial). Adicionalmente se realizarán visitas a huertos y plantas de proceso. Este programa está estructurado en 5 módulos (...). Source : *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/03/26/chile-la-universidad-de-chile-crea-diplomado-en-%e2%80%9cproduccion-de-aceite-oliva%e2%80%9d/>

China - In Cina a insegnare l'uso dell'olio in cucina - A pensarci è il Ceq, il Consorzio dell'extra vergine di qualità. Con una iniziativa, "O-Live - Health and Beauty secret", a sostegno dell'incremento dei consumi, l'olio d'oliva inizia a sfondare anche la muraglia cinese. Il 2011 ha fatto registrare un significativo aumento delle quantità di olio d'oliva importate dalla Cina: se nel 2009 le tonnellate importate erano pari a 10.500, l'anno scorso le quantità sono arrivate fino a 27.500 tonnellate. In aumento anche il valore delle importazioni. La dinamica positiva ha fatto segnare nel 2011 un balzo del 160 per cento di quantità importate rispetto al 2009, e un aumento del 183 per cento del loro valore complessivo. (...) L'apertura del

paese verso abitudini occidentali va sempre più aumentando e, quindi, anche l'uso dell'olio d'oliva nella cucina cinese si fa sempre più frequente. Quello che manca è una cultura dell'olio, una conoscenza approfondita delle sue caratteristiche e del suo corretto uso. Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/tracce/mo-ndo/12724-in-cina-a-insegnare-l-uso-dell-olio-in-cucina.htm>

India : Domestic olive oil industry growing by 50% - The domestic olive oil segment is growing by about 50 per cent per annum and the growth rate is expected to increase further. The main reasons for its growth are health awareness and acceptance of olive oil as a cooking medium among people. India's olive oil space, which was estimated at 2,800 tonnes in 2010, grew to 4,000 tonnes in 2011 and in 2012 is pegged to touch 6,000 tonnes — valued at roughly Rs 350 crore. This includes both massage and edible olive oil segments. "The projected 6,000 tonnes olive oil market in 2012 would include about 2,500 tonnes of the massage oil segment, which is still quite strong in the country," Indian Olive Association president V N Dalmia told Business Standard here. The country imports its olive oil requirement from countries, such as Spain and Italy. Dalmia is also the chairman of Dalmia Source : *Business Standard* - <http://www.business-standard.com/india/news/domestic-olive-oil-industry-growing-by-50/465913/>

Japón - El aceite de oliva español tiene muchas oportunidades en el mercado japonés, según un estudio – Los aceites de oliva españoles tienen muchas oportunidades en Japón, que se presenta como un mercado con unas perspectivas positivas, un crecimiento sostenido y del que las empresas españolas pueden beneficiarse si son capaces de

aprovechar su experiencia exportadora y plantear una correcta estrategia a largo plazo. Esta información ha sido extraída del documento "El mercado de aceite de oliva en Japón", elaborado por la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tokio. Según este estudio, el aceite de oliva español podría beneficiarse de un aumento de la demanda japonesa durante los próximos años si cuenta con una correcta promoción tanto privada como institucional; un esfuerzo por parte de las empresas exportadoras para aumentar el tamaño y las variedades de su oferta; así como con una continuidad en la tendencia de penetración de la cocina mediterránea en Japón y un mayor reconocimiento de la imagen país. Para conseguir este incremento de la demanda japonesa, el documento también considera necesario que haya una mejor adecuación a los gustos del consumidor japonés y de la presentación del producto, con especial incidencia en la calidad de los envasados y los tamaños; una flexibilización en la cadena de distribución y un mejor conocimiento del aceite de oliva y de sus virtudes, tanto en el ámbito alimentario como en la cosmética o la medicina. El informe, publicado en la web del Instituto de Comercio Exterior (ICEX) destaca que el mercado japonés del aceite de oliva es muy interesante para las empresas españolas del sector, ya que el grado de dependencia de las importaciones supone prácticamente el 100% del consumo. Italia es el principal proveedor de Japón, con una cuota de mercado cercana al 55%, mientras que la de los aceites de oliva españoles es ligeramente superior al 35%. Source : *Mercacei* - http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=15869

México: Científicos cultivan olivo en zonas desérticas con óptimos resultados - Científicos del Instituto

Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias desarrollaron cultivos de olivo en la zona desértica y obtuvieron rendimientos 100 % superiores al promedio. Científicos del INIFAP han logrado desarrollar cultivos de olivo en la zona desértica de Sonora y, a la fecha, ha obtenido resultados positivos, como lograr el potencial de producción de aceituna que registra las 10 toneladas por hectárea, rebasando el promedio de cinco toneladas, es decir, han obtenido rendimientos 100 por ciento superiores al promedio. Con el apoyo de paquetes tecnológicos y semillas de alta calidad genética, resistentes a plagas y enfermedades, se busca detonar cultivos de olivo en zonas áridas y semiáridas del país, con referencias de tecnificación que han probado su eficiencia en Israel. (...) En el municipio de Caborca, Sonora, que es la principal zona productora de aceituna para mesa en México, se reportan dos mil 500 hectáreas plantadas. En esta superficie se producen aproximadamente 12 mil 500 toneladas de aceituna al año, que generan 160 mil jornales por ciclo para su cosecha. El 90 por ciento de la producción total en el mundo se destina a la fabricación de aceite de olivo y el 10 por ciento restante a la aceituna de mesa. México aporta el uno por ciento de las aceitunas producidas en el mundo, la mayoría de las cuales se destina para la mesa. El olivo puede resistir climas adversos todo el año, pero durante la floración las condiciones de humedad y temperatura deben ser indispensables, puesto que el polen es delicado y sin éste no hay crecimiento del fruto. El clima es un factor importante para sembrar olivo, el cultivo leñoso soporta temperaturas altas y no se muere, pero tampoco produce, así que requiere de cierta humedad para desarrollarse exitosamente. Los expertos señalan que la mejor manera de cultivar olivo es conocer los criterios técnicos que permitirán mejorar la productividad y

competitividad de los huertos, por lo que plantar en ciertas etapas del año ayuda a mantener esta especie a salvo. (...) Source: www.inifap.gob.mx in *Portaolivicola* - <http://www.portaolivicola.com/2012/03/12/mexico-cientificos-cultivan-olivo-en-zonas-deserticas-con-optimos-resultados/>

German dreamer brings olive oil farming to Nepal - When Nepal's first olive farm opened to produce extra-virgin oil from trees planted on the slopes of the Himalayas, the sceptics said it couldn't be done. But 17 years later Himalaya Plantations -- the country's only producer -- expects to turn its first profit, marking an unlikely success the company hopes may one day help boost agriculture in one of the world's poorest nations. "All the experts told us we were mad, that it would never work because we didn't have the Mediterranean conditions," said Hartmut Bauder, the company's German founder. Bauder, who grew up in southern France, spent 18 years working in Mumbai as a manager in the chemical industry before deciding aged 57 he wanted to pursue his dream -- but it has not proved easy. "When we were in Mumbai we always had to bring our olive oil from Europe. I was always asking why there was no Indian olive oil but there was none," he said. (...) Source : [msn news - http://news.ph.msn.com/lifestyle/german-dreamer-brings-olive-oil-farming-to-nepal-2](http://news.ph.msn.com/lifestyle/german-dreamer-brings-olive-oil-farming-to-nepal-2)

New Zealand - The Demise of Olive New Zealand's Sensory Panel - The Executive of Olives New Zealand (ONZ), the industry body representing the interests of olive growers, has recently announced that it will no longer run the assessment for its OliveMark certification programme in New Zealand. Instead New Zealand olive oils seeking to be certified as extra virgin will be sent to Australia. In 2004, Olives

New Zealand introduced the OliveMark – the sign of a rigorous certification programme for New Zealand produced extra virgin olive oil. Olive oils that meet the programme's strict standards are certified and awarded the OliveMark seal that can be displayed on producers' bottles. The seal is a guarantee that the oil is 100 percent New Zealand extra virgin olive oil. The certification standards were based on those set by the International Olive Council (IOC). Each oil was required to undergo independent chemical analysis testing and evaluation by a highly trained sensory tasting panel that assessed the oil under standard, blind conditions at the Institute of Plant and Food Research in Auckland. To ensure credibility and integrity, in 2004 the sensory panel applied for and received IOC recognition. By passing the external audit exams sent from the IOC each year since then, the panel retained its IOC recognition and for a short time was the only native English speaking, IOC recognised panel in the world. The decision to move the assessment to Australia will take effect for the 2012 season has caused the immediate demise of the IOC-recognised ONZ sensory tasting panel. This will result in the loss of badly needed expertise to the New Zealand olive industry, as a group of highly trained sensory panellists will not be able to maintain their skills through evaluating well in excess of 100 oils during the annual certification period, as well as being internationally audited. The loss of the sensory panel is a major setback for the New Zealand olive industry, as it will no longer be one of the elite countries in the olive oil world with a sensory panel holding the prestigious **International Olive Council recognition**. Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/opinion/demise-of-new-zealand-sensory-panel/25314>

Pakistan Agricultural Research Council (Parc) and Pakistan Italian Debt-for-Development Swap Agreement (Pidsa) have signed an agreement for execution of the project "Promotion of Olive cultivation for economic development and poverty alleviation" - (...) The project aims at increasing the local production of edible oil to reduce the imports and save foreign exchange. Olive plantation will generate direct and indirect job opportunities contributing to poverty alleviation making use of waste, marginal and forest lands and sub-mountainous areas, besides strengthening partnership with private sector for olive cultivation and olive extraction as envisioned mechanism of Medium Term Development Framework (MTDF). The management of the new orchards as well as new oil mills will be conducted under public private partnership's agreements arranged between Parc and local community based organisation, non-governmental organisations and farmers groups. The project will be implemented in three years in the province of Khyber Pakhtunkhwa, Balochistan, Fata and Potohar region (Punjab) worth Rs 382 million. Source : Breccorder - <http://www.brecorder.com/agriculture-a-allied/183:pakistan/1161172:parc-pidsa-sign-accord-on-olive-cultivation-project>

Russia: Successo in Russia per Olive health and beauty secret – (...) Tra le numerose attività organizzate dal Ceq nell'ambito di "O-live", particolare successo hanno avuto i corsi di formazione culinaria e i corsi per operatori. I corsi di cucina, in particolare, realizzati in Russia e in Cina fra i mesi di novembre e dicembre 2011, hanno coinvolto rinomati chef italiani con l'obiettivo di formare e rivolgersi ai cuochi di domani, a coloro che in un futuro più o meno immediato si troveranno nella possibilità di

introdurre metodologie innovative rispetto alla cucina tradizionale, rispettandone la cultura originaria. Per ottenere questo risultato il Ceq ha puntato sulle realtà locali più prestigiose. Ad esempio, in Cina, i corsi sono stati organizzati presso la Beijing Union University di Pechino, la Shanghai Pudong International Training Centre di Shanghai e il Chinese Cuisine Training Institute di Hong Kong. Ma anche Mosca e San Pietroburgo sono stati teatri di successo sia per le fiere che per i corsi. Per coinvolgere attivamente i partecipanti, si sono inoltre promosse vere e proprie gare di cucina a base di olio di oliva, a cui hanno preso parte anche cuochi professionisti. I vincitori, Konstantin Bruk per la Russia e Meng Ja Meng per la Cina, hanno vinto un viaggio in Italia, durante il quale visiteranno le maggiori realtà olivicole del nostro paese. Importanti ai fini della formazione anche i corsi per operatori di mercato, realizzati fra il 16 febbraio e il 5 marzo e finalizzati favorire un confronto diretto fra operatori italiani e cinesi. Rinomati esperti di settore, hanno tenuto lezioni sulla filiera europea dell'olio extravergine di oliva illustrando ai partecipanti i principali aspetti dalla gestione della logistica, alla conservazione alla distribuzione dell'olio d'oliva. La palma d'oro però va sempre alle degustazioni guidate. La scoperta sensoriale degli odori e dei sapori dell'olio suscita sempre grande sorpresa nei nuovi consumatori che restano colpiti e affascinati dalle infinite sfumature che l'olio può avere. Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/12807-successo-in-russia-per-olive-health-and-beauty-secret.htm>

USA - American Olive Oil Producers Draft Federal Marketing Order - American olive oil producers are drafting a federal marketing order that would set higher quality standards, redefine grades and require new testing

of all olive oil produced here. If they can get the order adopted by the USDA, industry sources say, domestic producers will push for the rules to apply to imports too. The effort is the latest in a series of initiatives intended to level the playing field with olive oil importers who have long enjoyed an absence of quality enforcement in the world's biggest market. The result has been an extra virgin grade with no real meaning, and an American public so accustomed to rancid olive oil, they actually prefer it in taste tests.(...) The stakes are big for foreign and domestic producers who see the potential in the huge American market, where even an incremental rise in per capita consumption would provide a much-needed boost for a global olive oil industry roiling in a prolonged pricing crisis, and teetering on the edge of profitability. The International Olive Council, whose member countries (the U.S. not being one of them) account for more than 98 percent of the global olive oil production, has not commented on the recent developments in California which are at odds with the IOC's mandate to establish common international rules and "harmonize" laws to facilitate trade. **IOC Executive Director Jean-Louis Barjol** has made it a priority for his administration to bring the United States into the ranks of IOC member countries. That prospect seems less likely now, and producers in the U.S. say they have little confidence that the Madrid-based, U.N.-sanctioned organization can bring about meaningful change in an industry long famous for its deceptive practices. Critics say the current sleight-of-hand wording on labels permitted by the international standard and its lax chemical benchmarks are carefully crafted to *facilitate* unethical practices like passing deodorized oils off as extra virgin. It only seems more suspicious when representatives of major olive oil companies oppose the use of sensory

assessment panels (experts trained to detect defective olive oil samples), calling them "too subjective." (...). Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/federal-marketing-order-for-olive-oil/25421>

Science, technique & nutrition

Olive Identification Gets Fast and Easy - New DNA identification techniques used by the University of Córdoba to differentiate between different olive varieties are much faster and more accurate than previous identification methods. The university and their spin-off company, IDolive, have always been at the forefront of olive identification. However, previously this meant comparing olive pits with those in their large collection to determine the type, a time-consuming process carried out by a resident expert. Although this process is still used and the collection of pits continues to be expanded, identification of unknown samples is now being made using molecular markers, specifically through the use of microsatellites and PCR (polymerase chain reaction) techniques. Microsatellites are segments of repeating DNA that are highly variable in a given area of any genome. Hence by identifying the amount of microsatellites in an area, differentiation can be made between varieties of a species. Microsatellites in the unknown samples are compared with those present in the database of the Pomology Group in the Department of Agronomy. (...) Source: *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-making-and-milling/olive-variety-identification-service/25379>

Olive Oil May Help Prevent Neurodegenerative Diseases - A study carried out by the Lipid Unit of the Barcelona Hospital Clinic suggests that high consumption of olive oil,

along with other foods rich in antioxidant polyphenols, may improve cognitive function and prevent neurodegenerative diseases. Polyphenols are known to be powerful antioxidants which may help to reverse oxidative damage that occurs in the aging process. This damage is thought to be a causative factor for the development of many lifestyle diseases including, heart disease, Type 2 Diabetes and Alzheimer's disease. (...) Source: *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-health-news/olive-oil-may-prevent-neurodegenerative-diseases/25230>

Three Ways to Live 120 Years - Jeanne Calment was born in 1875. She had one daughter with her husband Fernand Nicolas Calment, and they all lived in Arles, France. Mariam Amash was born in 1888. She has 10 sons, 1 daughter, 120 grandchildren and 250 great-grandchildren. Amash currently lives in Jisr az-Zarqa, Israel. There are two things that these women have in common. They lived past the age of 120 and both have attributed their longevity and youthfulness to olive oil. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/amash-clement-olive-oil-longevity/25126>

El consumo de aceite de oliva virgen, nueces y vino previene de la demencia - El consumo elevado de alimentos ricos en polifenoles como el aceite de oliva virgen, las nueces y el vino mejoran la función cognitiva y previenen de enfermedades neurodegenerativas como el alzhéimer, según un estudio liderado por expertos del Hospital Clínic de Barcelona. (...) Source : *ABC* - <http://www.abc.es/salud/noticias/consu-mo-aceite-oliva-virgen-nueces-11431.html>