

## LETTRE DE VEILLE - MEDIA WATCH

OCTOBRE/OCTOBER  
NOVEMBRE/NOVEMBER

---

### COI/IOC

**El COI prevé que la producción mundial de aceite de oliva caerá un 19% en 2012/13** - El Consejo Oleícola Internacional (COI) prevé que la producción mundial de aceite de oliva se sitúe en 2.756.000 toneladas en la campaña 2012/13, lo que supone un 19% menos respecto a la temporada anterior, según los datos recibidos en la Secretaría Ejecutiva de este organismo y sus propias estimaciones. El pasado 24 de septiembre el Grupo de Trabajo de Estadísticas del COI se reunió para analizar las cifras provisionales para 2011/12, las estimaciones para 2012/13 y los datos de la campaña 2010/11, que se presentarán en el próximo período de sesiones del Consejo de Miembros del COI, que tendrá lugar del 19 a 23 noviembre. En su último informe de mercado, el COI destaca que las cifras de la campaña 2012/13 serán inferiores, debido a las malas condiciones meteorológicas registradas especialmente en España, principal productor mundial, donde a un invierno de heladas severas le ha seguido un verano de escasez de precipitaciones (...). *Mercacei* - [http://www.mercacei.com/noticias\\_dia/noticia/17184/El-COI-preve-que-la-produccion-mundial-aceite-oliva-caera-19-201213](http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticia/17184/El-COI-preve-que-la-produccion-mundial-aceite-oliva-caera-19-201213)

**Common Fund Nurseries to Serve as Models for New Technologies** - A new pilot olive tree nursery project, designed to increase productivity and quality, has been approved by the Common Fund for Commodities in Tunisia, Algeria, Morocco and Egypt. In each of these four countries, pilot olive nurseries will be established, with the aim to raise income and tree productivity of olive farmers in these regions, through improved olive propagation. It is hoped that this objective will be met through demonstration of modern techniques, training in nursery management and plant propagation, promotion of native genetic olive resources and ongoing monitoring and supervision. Each nursery is to have the capacity to

produce at least 25,000 olive plants each year and will focus on using modern techniques to grow olive plants that produce a high yield. Local varieties, that are well adapted to their location in terms of environment, climate and soil type, will be grown in each of the four locations, with the plants being distributed to local farmers after propagation for a relatively small fee. Proceeds from the sales will be used to increase and broaden the services for nursery centers and farmers throughout the region. All plants propagated in the nurseries will be grown using grafts, cuttings or in vitro methods from mother stock trees, so farmers may be sure of the plant stock they are receiving in a way that they may not have been in the past. (...).

*Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-making-and-milling/olive-tree-nurseries-commonfund/30812>

**AGR se hace con el concurso del COI para promocionar el aceite de oliva y aceitunas de mesa en Brasil** - La consultora valenciana de marketing y comunicación AGR ha conseguido ser seleccionada por el Consejo Oleícola Internacional a través de un concurso público para promocionar el aceite de oliva y aceituna de mesa española de Brasil. A este concurso se presentaron 6 empresas y finalmente ha sido la firma valenciana la que se hizo con el mismo, sobre todo porque su propuesta contempla que las campañas de promoción se van hacer con la colaboración de Red Publicis en Brasil, una agencia internacional de comunicación y que es ampliamente concedora del mercado en este país. El presupuesto para los años 2012 y 2013 es de 1.200.000 euros y las primeras acciones de promoción se llevarán a cabo el próximo mes de diciembre a través de los jefes de compras de la distribución comercial, líderes de opinión, consumidores finales, científicos, periodistas expertos en gastronomía, alimentación y salud, etc. (...). *Olimerca* - [http://www.olimerca.com/noticiadet/agr\\_se\\_hace\\_con\\_el\\_concurso\\_del\\_coi\\_para\\_promocionar\\_el\\_aceite\\_de\\_oliva\\_y\\_aceitunas\\_de\\_mesa\\_en\\_brasil/99df214552125da137037a14ad58b2e0](http://www.olimerca.com/noticiadet/agr_se_hace_con_el_concurso_del_coi_para_promocionar_el_aceite_de_oliva_y_aceitunas_de_mesa_en_brasil/99df214552125da137037a14ad58b2e0)

**New Mario Solinas category for southern hemisphere** - The International Olive Oil Council has opened up a special

category in the Mario Solinas Quality Awards for countries in the Southern Hemisphere. In the just published 2012 /13 crop year rules, it says "oils entered for the competition by countries in the southern hemisphere will have to be from the 2011/12 crop year." "They will therefore be included in a new ad hoc category to avoid placing them at a disadvantage with oils from the northern hemisphere, which will have been recently produced." *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/rain-olive-oil-prices-down-in-spain/29232>

**El COI incluye los aceites de oliva del hemisferio sur en los premios Mario Solina** - El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha convocado el concurso de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el premio a la calidad Mario Solinas para la campaña 2012/13, cuyo principal objetivo es seleccionar, entre los vírgenes extra participantes, los que presenten las características organolépticas máximas en cada una de las categorías establecidas. La novedad de esta edición es que se ha abierto una categoría especial para los países del hemisferio sur. Por lo tanto, se incluirán en una nueva categoría ad hoc para evitar que ocasionen a estos una desventaja con aceites del hemisferio norte, que recientemente se han producido. Los aceites presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo de al menos 3.000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite y cada candidato sólo podrá presentar un aceite de oliva virgen extra al concurso. (...). *Olimerca* - [http://www.olimerca.com/noticiadet/el\\_coi\\_incluye\\_los\\_aceites\\_de\\_oliva\\_del\\_hemisferio\\_sur\\_en\\_los\\_premios\\_mario\\_solinas/d463bf2f8678274cb575c7f3d8555d38](http://www.olimerca.com/noticiadet/el_coi_incluye_los_aceites_de_oliva_del_hemisferio_sur_en_los_premios_mario_solinas/d463bf2f8678274cb575c7f3d8555d38)

**El Consejo Oleícola Internacional (COI) y el Centro de Excelencia para el Aceite de Oliva de GEA Westfalia Separator** han presentado en Madrid uno de los mejores inventarios jamás realizado sobre el sector del aceite de oliva a nivel mundial, ya que abarca 40 países productores. Bajo el título de "The International Olive Oil Production Sector: a Descriptive Study of the Different Producing Countries" (El sector internacional de elaboración de aceite de oliva: un estudio descriptivo de los distintos países productores) ha sido confeccionado por

Juan Vilar, consejero delegado de GEA Westfalia y por Rafael Cárdenas, director general de la firma. El propio COI ha colaborado con GEA en la publicación de la obra en inglés para que tuviera una mayor repercusión a nivel internacional y para dar a conocer entre profesionales y neófitos en la materia la gran importancia del olivar y el aceite de oliva en muchos países europeos y de la Cuenca Mediterránea fundamentalmente. La obra incluye información muy actualizada sobre hectáreas de olivar, producción de aceite de oliva, variedades de olivo, consumo, etc. Como dato global, la obra concluye que el sector oleícola mueve entre 8.500 y 10.600 millones de euros en todo el mundo y da empleo en diferentes tareas a 30 millones de personas. El libro ha contado con la colaboración de empresas e instituciones como Ferias Jaén, Caja Rural de Jaén, Faeca, Nutesca, Infaoliva y Diario Jaén.

La revista ALCUZA celebrará el próximo mes día 13 de Noviembre en el Gran Hotel Velázquez de Madrid sus "**VII Jornadas Profesionales del Aceite de Oliva Español**", convertidas en un referente de análisis y debate en el sector oleícola desde su primera edición. En esta ocasión, las Jornadas analizarán temas de gran interés para todo el sector con la participación de destacados empresarios y profesionales de las principales empresas envasadoras y cooperativas de España, así como de sus instituciones más representativas. Entre ellos, las Jornadas contarán con la presencia destacada en su inauguración del Director Ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional Jean Louis Barjol así como del Presidente de la asociación de exportadores, José Pont entre otras destacadas autoridades. La primera de los meses redondas analizará los Grandes Mercados de Consumo Mundiales para el Aceite de Oliva Virgen español, poniendo especial hincapié en países como Estados Unidos, China, Brasil, India, México o Japón, considerados los mayores consumidores de aceite de oliva de nuestro país. La Mesa Redonda contará con la presencia de destacados profesionales del sector y varias empresas y cooperativas que ya exportan de forma directa a dichos mercados y que explicarán de primera mano cómo hacerlo y que barreras y dificultades hay que solventar. (...). *Newsletter Alcuza*

## Pays membres du COI/IOC Members

### **Argentina : Advierten que la olivicultura está en "alerta roja" en la Argentina**

- Un informe elaborado por la Asociación Argentina de Consorcios Regionales de Experimentación Agrícola (CREA) señaló que "la situación de la olivicultura argentina es crítica en todos los frentes". "La reducción de las cotizaciones internacionales provocadas por la compleja coyuntura económica que vive Europa generó una caída en el consumo de aceitunas de mesa y de aceite de oliva. También influyen las agresivas ventas de España a Brasil, uno de los principales compradores del producto argentino, y el retraso del tipo de cambio, que resta competitividad a los exportadores argentinos", explicó la entidad. En tanto, CREA recordó que "los precios de exportación mostraron una baja considerable en comparación con años anteriores. Durante la campaña 2011/2012, las aceitunas de mesa se exportaron a un precio FOB promedio de 1427 dólares por tonelada, un 7,5% menos que en el período 2010/2011. A su vez, en 2011 el aceite de oliva se exportó a 2700 dólares por tonelada, lo que constituye el registro más bajo de los últimos ocho años". "La campaña 2011/2012 también estuvo afectada por problemas climáticos que provocaron una merma en los rendimientos de entre el 12 y el 25%, según zonas, respecto del promedio histórico. Es importante aclarar que la industria del olivo exporta la mayoría de su producción y emplea mano de obra de manera intensiva. Actividades como la citricultura, la apicultura y la vitivinicultura, comparten la misma problemática", siguió el informe. (...).

*Infocampo* -

<http://infocampo.com.ar/nota/campo/37312/advierten-que-la-olivicultura-esta-en-alerta-roja>

**In Argentina, a Push to Make Olive Oil a 'National Food'** - Argentina has long been one of Latin America's top olive oil producing countries, with over US\$30 million in exports recorded during the first trimester of 2011 alone. But despite strong numbers abroad, domestic consumption remains paltry in comparison. The average Argentine consumes just 125 grams annually, according to *El Sol*. Industry representatives in the northwest province

of La Rioja are now trying to change this with an effort to put more bottles of olive oil on Argentine dinner tables across the socioeconomic spectrum. A new bill presented by Kirchnerist deputy Javier Tineo aims to "enhance the dissemination" of olive oil and increase its consumption and production on the national level. The bill proposes that olive oil be labeled a "national food," to join the ranks of beef, *dulce de leche*, *empanadas* and other foods found in virtually any Argentine household. More than anything, the initiative would aim to change the perception of olive oil in a culture that generally views it as an elite product consumed only by the wealthy. Supporters of the bill say that an effective campaign would raise consumption and help stimulate regional economies. (...)

*Olive Oil Times* -

<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/south-america/argentina-make-olive-oil-national-food/29545>

### **España : Infaoliva crea un observatorio de precios del aceite de oliva que dará información diaria**

- La Federación Española de Industrias Fabricantes de Aceite de Oliva (Infaoliva) ha puesto en marcha un observatorio de precios de aceite de oliva picual que ofrecerá diariamente a través de Internet información facilitada por 30 agentes comerciales colegiados. Así lo ha explicado el presidente de la organización(...)

*El Mundo* -

<http://www.elmundo.es/elmundo/2012/11/18/andalucia/1353254072.html>

**El Gobierno someterá a almazaras, envasadores, refinadores y almacenes de distribución, entre otros operadores, a una campaña de control "extraordinaria"**, que se desarrollará entre este mes de noviembre y mayo de 2013. (...) En su intervención, la secretaria general ha detallado las líneas de trabajo del Ministerio para avanzar en métodos de categorización y de análisis del aceite y, en comercio exterior, anunció un protocolo para hacer un seguimiento y responder a posibles barreras comerciales al producto, como las surgidas en EEUU. "Seguimos el marketing order" de EEUU -procedimiento que somete ahora a revisión las normas que afectarán al aceite de oliva y a los requisitos exigibles a sus importaciones-, ha remarcado. Según ha explicado, "estaremos

pendientes para poder realizar alegaciones" con el objetivo de "influir" a que el país adopte las recomendaciones del **Consejo Oleícola Internacional (COI)** (...). *La Información* - [http://noticias.lainformacion.com/economia-negocios-y-finanzas/alimentos/gobierno-sometera-a-industria-oleicola-a-campana-de-control-extraordinaria\\_eATQRebwT8mOu4W6TFhDh3/](http://noticias.lainformacion.com/economia-negocios-y-finanzas/alimentos/gobierno-sometera-a-industria-oleicola-a-campana-de-control-extraordinaria_eATQRebwT8mOu4W6TFhDh3/)

**Faltarán más de 200.000 toneladas de aceite de oliva** - La Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva (Infaoliva) calcula que faltarán unas 200.000 toneladas de aceite para cubrir la demanda del mercado, que ya se sitúa por encima del millón cuatrocientas mil toneladas, y que se regulará "vía precios". Así lo ha asegurado hoy el presidente de Infaoliva-Jaén, Manuel Alfonso Torres, en la presentación de su nuevo observatorio de precios del aceite de oliva. Ha señalado que hay que tener en cuenta los datos facilitados por el **Consejo Oleícola Internacional (COI)**, que prevé una reducción de cosecha mundial del 19 por ciento, lo que supone un 20 por ciento menos de aceite en el mundo. Considera que ya en el mes de diciembre se notará la falta de aceite, al ser el primer mes de cosecha normal, aunque los primeros datos del mes de octubre ya arrojan un 76 por ciento menos de producción que en la misma fecha del año pasado. Según Torres, al final el que le pone el precio al aceite es el consumidor, y seguirá subiendo hasta que el consumidor deje de comprar. Por ello ha pedido que se saque el aceite de oliva del cálculo del IPC, "para que no haya tiranteces" a la hora de la subida del precio de este producto. (...). *Finanzas* - <http://www.finanzas.com/noticias/empresas/20121116/infaoliva-calcula-faltaran-toneladas-1623579.html>

**Más de 25 millones de ciudadanos europeos han recibido información sobre el aceite de oliva** - Tras tres años intensos de trabajo de promoción del aceite de oliva entre los consumidores europeos, llevado a cabo por la Interprofesional del Aceite de Oliva español, bajo el paraguas del Programa de Promoción Europeo de los Aceites de Oliva el balance no puede ser más positivo. Así, las importaciones francesas de aceites de oliva de España se

incrementaron en 2011 un 6,71% hasta alcanzar las 65.110 toneladas. Más espectacular es el caso de Reino Unido en donde las compras de aceites españoles crecieron en 2011 cerca de un 11%, hasta alcanzar las 38.018 toneladas. En Bélgica y Holanda, las importaciones, desde que se puso en marcha el Programa han sumado en torno a unas 1.000 toneladas adicionales, con importaciones de 7.617 toneladas en 2011 para Bélgica y 4.889 toneladas para Holanda. (...) *Olimerca* - [http://www.olimerca.com/noticiadet/mas\\_de\\_25\\_millones\\_de\\_ciudadanos\\_europeos\\_han\\_recibido\\_informacion\\_sobre\\_el\\_aceite\\_de\\_oliva/2acdeaaad73b87fc0bdeb5b8c7747390](http://www.olimerca.com/noticiadet/mas_de_25_millones_de_ciudadanos_europeos_han_recibido_informacion_sobre_el_aceite_de_oliva/2acdeaaad73b87fc0bdeb5b8c7747390)

**Spanish Olive Oil Under Constant Threat from Climate Change** - Spanish olive oil output has doubled in the last ten years, but ongoing drought and climate change may mean a setback for the global leader in 'liquid gold' production. Spain produces 46 percent of the world's olive oil, a total that has increased from 28 percent in 2002. However, it is now being suggested that the countries production may fall to the same fate as fellow olive oil producing powerhouses Greece and Italy due to the effects of climate change. Italy has seen a drop of 50 percent in production since 2001 and Greece has also seen its annual production levels decline by half, with climate change thought to be an important factor. The decline of production in Italy and Greece has had a temporarily positive effect on Spain, which is now producing twice the joint production of Greece and Italy, happily filling the gap in the market. Olive oil is of huge importance to the Spanish agriculture sector, and is one of the leading agricultural exports for the country. However, the current harvest in Spain will be a poor one, with a 40 percent drop in production due to drought, leading to a huge leap in market prices for olive oil. This decreased level of production may become common place if continued scarcity of water and increased temperatures start to effect groves in Spain, as they have elsewhere on an ongoing basis. (...) *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/spanish-olive-oil-under-constant-threat-from-climate-change/29618>

### **Spanish Producers Fear Imminent U.S. Import Restrictions**

Spanish olive oil producers are up in arms over the “unfair” and “absurd” marketing order being considered in the United States Congress they fear would place heavy restrictions on the importation of olive oils, according to *La Rioja*. The United States, which imports more olive oil than any country in the world, purchased a total of 61,470 tons from Spain in 2011. The top oil-producing state of California pumps out approximately 10,000 tons annually — a figure dwarfed in comparison to the 276,000 tons imported each year, mostly from Spain and Italy— but producers in the Golden State have ambitions to produce much more than that. The marketing order was first presented last January at a conference in Dixon, California and has since become a hot issue in the industry. California producers say the marketing order could reduce the amount of poorly labeled and substandard olive oils arriving from overseas, leveling the playing field for local producers to compete with imported olive oils. Meanwhile, the North American Olive Oil Association, comprised of major importers and distributors, called the new initiative “an attempt to restrict trade by completely eliminating several categories of olive oil, while also imposing rejected test methods on the industry.” (...)

*Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/spanish-producers-fear-united-states-import-restrictions/29942>

### **Deoleo ampliará capital para integrar a Hojiblanca**

De acuerdo con un hecho relevante remitido por Deoleo a la Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV), la integración de Hojiblanca en Deoleo a través de la ampliación de capital se realizará mediante la emisión de 98,5 millones de nuevas acciones de Deoleo de un valor nominal de 0,5 euros. (...) *EfeAgro* <http://www.efeagro.com/multimedia/deoleo-ampliara-capital-para-integrar-a-hojiblanca/18-1894124.html>

### **Competencia estudia posibles distorsiones en los precios de la aceituna de mesa**

La Agencia de Defensa de la Competencia de Andalucía (ADCA) ha iniciado una serie de actuaciones para determinar si en el proceso de formación de precios de la aceituna de mesa en Andalucía existen

distorsiones que puedan afectar a la rentabilidad de los distintos operadores económicos, y que irían, por tanto, en perjuicio de los consumidores. Esta iniciativa, que coincide con el comienzo de la campaña de verdeo 2012-2013, se pone en marcha con carácter preventivo e inmediato, ante el conocimiento que ha tenido este organismo de la posible existencia de distorsiones entre operadores en el mercado. Dichas (...) *Olimerca* - [http://www.olimerca.com/noticiadet/competencia\\_estudia\\_posibles\\_distorsiones\\_en\\_los\\_precios\\_de\\_la\\_aceituna\\_de\\_mesa/4703d91ef428d5768f24d8c0e142a0ee](http://www.olimerca.com/noticiadet/competencia_estudia_posibles_distorsiones_en_los_precios_de_la_aceituna_de_mesa/4703d91ef428d5768f24d8c0e142a0ee)

### **Europa - EU Action Plan for Olive Oil Inching Forward**

A minimum number of tests on olive oil authenticity would have to be conducted each year in the European Union under proposed anti-fraud measures before a European Commission committee. And EU countries would have to be more rigorous in the details they gave the EC on their testing and any irregularities found, as part of a proposed standardization of obligatory reporting. The moves are part of the EC's Olive Oil Action Plan and were discussed at a meeting of the Management Committee for the Common Organisation of Agricultural Markets on October 23. Steps to improve olive oil labeling were also discussed there, including proposed rules on the positioning of information and font size. It's been reported in the Italian press that the origin of an olive oil would have to appear in the main visual field of labeling – not on the back of a bottle – and in lettering of at least 5mm in the case of one liter packaging and 2mm for smaller size. The committee is considering various measures requiring amendment of key EU olive oil legislation, namely regulation 29/2012 on marketing standards for olive oil, and 2568/1991 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis. Brussels sources say it is hoped that the committee will be ready to vote on the amendments by the end of December or early January. They say that though the EU's olive oil producer countries are generally in favor of the changes, those from non-producer countries fear the financial burden of increased monitoring. Among other measures in the proposed action plan, the committee is still discussing whether the EU's restaurant and hospitality sector



should be required to use one-way packaging (non-refillable containers) for olive oil provided for customers. Proposed changes to chemical testing methods and quality parameters are awaiting decision at the level of the **International Olive Council (IOC)**, an EC agriculture spokesman said. Similarly, a proposal to allow the IOC to admit countries where olive oil is not produced but is consumed is to be decided by the IOC's Council of Members. (...). *Olive Oil Times* -

<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/action-plan-for-olive-oil-inching-forward/30192>

### **Bruselas estudia endurecer los controles de calidad del aceite de oliva**

- La CE está estudiando modificar dos reglamentos que afectan a la comercialización, el etiquetado y el control del aceite de oliva para proteger a los consumidores y garantizar la calidad del aceite de oliva. Entre las posibles medidas estaría la imposición del tapón irrellenable en los envases de aceite en el canal Horeca (bares y restaurantes) así como el aumento de los controles del aceite envasado y la clarificación del etiquetado para que el consumidor pueda saber lo que compra. Incluso se plantea la obligación de señalar no sólo la calidad del aceite y la proporción de las mezclas sino la cosecha de la que procede. Algo así como la añada de los vinos. También se incrementarían los controles obligatorios que deben imponer los distintos estados miembros y se endurecerían las sanciones a los infractores. Responsables de la Comisión Europea han planteado estas medidas en una reunión con el Grupo de Trabajo de Aceite del Copa Cogeca en la que se analizó el Plan de Acción del Olivar que propuso el comisario europeo de Agricultura Dacian Ciolos y en la que ha participado Eduardo Martín, secretario general de Asaja Sevilla. (...). *El País* -

<http://www.abc.es/cordoba/20121119/sevp-bruselas-estudia-endurecer-controles-20121119.html>

### **Europa quita la aduana para el aceite de oliva marroquí**

- La puerta está abierta. Marruecos puede introducir en la Unión Europea todo el aceite que sea capaz de vender. Desde ayer, no existe limitación alguna en lo que a cantidad se refiere ni tampoco aranceles, que antes resultaban

indispensables para cualquier operación. Da lo mismo que se produzca en Baeza, Úbeda, Jaén, Córdoba o Tánger. La Unión Europea da la misma catalogación al aceite de oliva que se cultiva en España, Italia, Francia, Grecia o Portugal —o cualquier otro estado miembro— y al que se produce en Marruecos. (...) *Diario de Jaén* - <http://www.diariojaen.es/index.php/menujan/25-notlocales/57380-europa-quita-la-aduana-para-el-aceite-marroqui>

### **Greece : Crisis Spawns Investments in Olive Groves**

- The deep recession of the Greek economy has made many young and educated urbanites turn to the good old family land and become new and ambitious farmers. Among their preferred products are some exotic ones, like whortleberries and blackberries, pomegranates, stevia, aloe and black truffle, but more than half of them prefer olive tree cultivation. Olive trees have always had a special place in Greek agriculture and are inextricably linked with the country's traditions. What is more, olive groves are now considered to be a good investment. Potential investors are seeking olive groves of 8 acres and more, and are willing to pay up to 300 euros per olive tree for a well-placed and irrigated grove. Their intention is to secure their money, since "land never loses its value" as the conventional wisdom in Greece has it, and receive at the same time an extra income from the oil and edible olives (not to mention a supply of EVOO for personal use, which all Greeks need). Newborn farmers, land investors and new entrepreneurs engaged in the branded olive oil sector, all comprise a most promising task force of olive oil lovers, that can take Greek olive oil to the next level and exploit its merits. But that's not all; according to the European Network for Rural Development, the ranks of young farmers throughout Europe have been diminishing, threatening the viability of rural regions. Recent developments may be the spark to reverse things and ignite an unparalleled return to land, especially in the countries of Southern Europe which have tight bonds with agriculture and suffer the most from the lurking financial crisis. *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/greek-crisis-spawns-olive-oil-investments/29137>

**Turquie :** Turquía se coloca detrás de España en producción de aceituna de mesa - El mercado mundial de aceituna de mesa también ha sido analizado en la última reunión de los miembros del Consejo Oleícola Internacional. Así, las primeras estimaciones de este cultivo a nivel mundial indican que para esta nueva campaña que se inició el 1 de septiembre se espera una caída de alrededor del 7%. Entre los países comunitarios, España será el país que más sufrirá los recortes de producción, mientras que Grecia los técnicos opinan que se podría elevar, pero sin dar datos concretos. Por el contrario, el COI ha avanzado que Turquía será un país que en esta campaña despegará de forma importante en producción de aceituna de mesa esperándose un volumen de 410.000 toneladas lo que convertirá a este país en el segundo por detrás de España a nivel mundial; y desbancando a Egipto que en esta campaña podría alcanzar las 300.000 toneladas.

*Olimerca* -  
[http://www.olimerca.com/noticiadet/turquia\\_se\\_coloca\\_detras\\_de\\_espana\\_en\\_produccion\\_de\\_aceituna\\_de\\_mesa/197e8afddce0bdaf04cbb5cb3f0d69a3](http://www.olimerca.com/noticiadet/turquia_se_coloca_detras_de_espana_en_produccion_de_aceituna_de_mesa/197e8afddce0bdaf04cbb5cb3f0d69a3)

### **Pays non membres du COI/IOC non-Members**

**China :** El aceite de oliva español se abre paso en China con la salud como bandera - El aceite de oliva, producto del que España es el mayor productor mundial, está abriéndose paso a un ritmo vertiginoso en el deseado mercado chino con sus beneficiosas propiedades como principal atractivo para los consumidores chinos, cada vez más concienciados de la necesidad de una dieta sana. Hace una década este producto era algo exótico y desconocido para los chinos, y en los escasos supermercados donde se vendía, lo normal era ver marcas italianas, pero la situación ha cambiado diametralmente, y España es en los últimos años el claro dominador del mercado del gigante asiático. Según cifras del Consejo Oleícola Internacional anunciadas la pasada semana, España tiene el 60 por ciento de la cuota de mercado de China, que es ya su sexto principal destino (tras la propia Italia, Francia, Portugal, Reino Unido y EEUU) y el de mayor crecimiento de ventas (un 66 por ciento la pasada temporada). Aunque en

China es todavía el aceite vegetal menos consumido, por su alto precio, su menor tradición y su menor presencia en el mercado (los chinos aún prefieren mayoritariamente el de colza, el de soja o el de cacahuete), se trata del que más rápido está creciendo en ventas. Esto se debe, según estudios de mercado de la Oficina Económica y Comercial de España en Shanghái, a una creciente preocupación por la salud y por una dieta equilibrada en el país asiático, a medida que aumenta la obesidad en las ciudades. También aumenta la sensibilidad hacia la seguridad alimentaria, en un país donde los escándalos por productos adulterados se han hecho tristemente frecuentes (también en el sector de los aceites, como recientes noticias sobre el llamado "aceite de alcantarilla", procedente del ya usado en restaurantes). En este contexto llegan con gran acogida iniciativas como la de esta semana en el Instituto Cervantes de Pekín, donde se ha ofrecido un curso de cata de aceites y promoción de sus beneficios para la salud entre importadores del producto, restauradores y periodistas chinos. (...).

*Expansión* -  
<http://www.expansion.com/agencia/efe/2012/11/21/17826241.html>

**El Salvador :** España invertirá \$5 millones para producir aceite de oliva en El Salvador - En 2013, una empresa española dedicada a la producción de aceite de oliva invertirá en el país \$5 millones como parte de sus planes de expansión, sostuvo el Presidente de la República, Mauricio Funes. La empresa está interesada en "comprar tierras o arrendarlas para cultivar olivos y producir aceite de oliva extravirgen y exportar a Estados Unidos y otros países de la región", sostuvo. (...)

*La Página* -  
[http://www.lapagina.com.sv/nacionales/74017/2012/11/17/Espana-invertira-\\$5-millones-para-producir-aceite-de-oliva-en-el-pais-asegura-Funes](http://www.lapagina.com.sv/nacionales/74017/2012/11/17/Espana-invertira-$5-millones-para-producir-aceite-de-oliva-en-el-pais-asegura-Funes)

**India:** Desert state's experiment with olive cultivation - Rajasthan is more famous for its historical forts, palaces and vast tracts of desert. It also has well-known places like Pilani and Kota, the latter being famous for churning out successful IIT aspirants. But, now the desert state is charting on an innovative course in the field of agriculture. One of the innovative

projects is the olive cultivation. In the past, a few experiments to introduce olive cultivation elsewhere in the country ended in a failure. But, Rajasthan has tasted success as a pilot project on olive cultivation has yielded promising results. Some four years ago, the state launched a pilot project to promote olive. Now the plants have matured and started yielding. Expectedly, this has brought smiles on many faces. As per international standard, the oil content in seeds is between 12 and 18 per cent. The seeds from the pilot project have an oil content of 14.65 per cent and it is considered to be very promising. People involved in the project are confident that the oil content will improve as the plant gets older. Olive is new to India as a cash crop and promises to transform the lives of farmers in the arid state and give a boost to the rural economy in Rajasthan. (...). *Deccan Herald* - <http://www.deccanherald.com/content/285177/desert-states-experiment-olive-cultivation.html>

**México: Los Aceites de Oliva de España se promocionan a lo grande en México** - La Interprofesional del Aceite de Oliva Español, en colaboración con el Instituto de Comercio de Exterior de España (ICEX) y de la asociación de exportadores ASOLIVA ha lanzado la campaña de promoción más ambiciosa de su historia en México. Se trata de una campaña global que se dirige a todos los segmentos de consumidores del país centroamericano, empezando por las amas de casa. Así, a finales del mes de septiembre se inició una acción en puntos de venta para invitar a los mexicanos a que probaran los Aceites de Oliva de España. A lo largo de 12 fines de semana, 50 supermercados de las principales ciudades del país (México D.F., Guadalajara y Monterrey) acogen un stand promocional en el que, además de probar el producto, se entrega a los visitantes un tríptico con información sobre los Aceites de Oliva de España, del que se han editado 300.000 ejemplares, así como 100.000 recetarios con el que serán obsequiados todos aquellos que compran una botella de estos aceites. La campaña también se apoya en la alta restauración, para llegar a un público consumidor de nuevas experiencias gastronómicas. (...) Con más de 100 millones de habitantes, el país

centroamericano es uno de los nuevos países consumidores con más potencial de crecimiento. Sus compras se han triplicado prácticamente desde el año 2000, cuando el país importaba unas 4.000 toneladas. En 2011 la cifra había crecido hasta las 11.813 toneladas. Aceites que mayoritariamente provienen de España, que cerró el ejercicio 2011 con una cuota de mercado cercana al 80%, con 9.280 toneladas y en crecimiento interanual del 10,28%. Así, México se convirtió el año pasado en nuestro duodécimo cliente mundial y el tercero en el continente americano, tras Estados Unidos y Brasil. *Olimerca* - [http://www.olimerca.com/noticiadet/los\\_aceites\\_de\\_oliva\\_de\\_espana\\_se\\_promocionan\\_a\\_lo\\_grande\\_en\\_mexico/bd6c613291779b93c72ed6b2b25c4b6f](http://www.olimerca.com/noticiadet/los_aceites_de_oliva_de_espana_se_promocionan_a_lo_grande_en_mexico/bd6c613291779b93c72ed6b2b25c4b6f)

**Pakistan: Olive Cultivation Begins in Pakistan with Italy's Help** - The government of Pakistan has launched a project called "Promotion of Olive Cultivation for Economic Development and Poverty Alleviation" with technical and financial support from Italy. Project organizers envision olive plantations spread across thousands of acres in the Pakistani regions of Punjab, Khyber Pakhtunkhwa, FATA and Baluchistan, which were identified as the most suitable for olive cultivation. The research and promotional ground work for the project have begun under the charge of Barani Agricultural Research Institute (BARI) in Chakwal, Punjab. The director of BARI, Dr. Muhammad Tariq, briefed the Minister of Agriculture, Ahmed Ali Aulakh, about the institute's ongoing research activities and efforts to promote olive cultivation in the country. Tariq also met with International Olive Council (IOC) Executive Director Jean-Louis Barjol in Madrid recently where they agreed it would be worthwhile to inform the Pakistani authorities on the possibilities of Pakistan obtaining IOC "observer" status, according to the IOC website. Pakistan Agricultural Research Council (PARC) will coordinate and supervise the olive cultivation project at a national level, in association with the researchers from BARI. Several agricultural scientists and economic analysts have emphasized the significance of olive cultivation for the agricultural economy of Pakistan. The state government of Punjab has already declared the Pothowar area "Olive Valley." Officials



at PARC say the new initiative to promote olive cultivation in Pakistan will help generate better income for farmers in the country. Olive is a high-value agricultural product, which can also bring in the much-needed foreign exchange, if exported to other markets. Better economic realization from olive farming is likely to improve the socioeconomic conditions of the farmers in Pakistan and help reduce poverty in the rural regions. *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/olive-cultivation-begins-in-pakistan-with-italys-help/29283>

**Syria : Syrians make olive fuel for winter heating** - Working together in the open air, Abu Ahmad's family uses buckets to empty what appears from a distance to be a pit of crude oil outside the rebel-held Syrian town of Al-Bab. The source of the winter fuel these farmers will use is not crude, however, but olives. Abu Ahmad and his clan sun-dry olive paste mixed with water which will supply their stoves as a substitute for heating oil, now unaffordably expensive due to the country's raging conflict. "Our ancestors used to do the same," the 80-year-old says, smiling toothlessly from beneath his keffiyeh, the traditional Arab headdress, and peering out from eyes magnified by his thick glasses. "When the fighting started, fuel got too expensive. So last year we began drying out the paste again. "I remember when I was a kid this was the only fuel available to us. It's called jift." Their home in the northeast of Aleppo province lies near to Al-Bab, which is targeted daily by regime air raids. Women family members, veiled and wearing gloves, happily wade to waist height into the strong-smelling black sludge that fills a hole dug in the ground between rows of olive and pistachio trees. The women form a chain to pass full buckets of the gooey stuff along to load onto a tractor, helped by giggling children covered from head to toe in the paste. The menfolk look on as they chain smoke. They agree to tell journalists about the process, but will not allow them to photograph or film the women. One of Abu Ahmad's sons, 37-year-old Mustafa, explains how the olives are pressed then pumped through a hose into a large hole. The paste is covered in water, left during the winter and extracted for drying at the end of summer. The moist olive paste is spread out on the ground in

big square patterns that resemble a freshly painted black oil on canvas. After a few days in the late summer sun, the paste dries up, cracks and separates into smaller parts which are gathered into large plastic bags. "In the stove this burns more effectively than wood or anything else, because of the oil content," Mustafa says. "We burn it on its own or with logs. It releases a lot of heat, and better still it smells good." The price of heating fuel, which was once subsidised, has increased almost tenfold from a pre-conflict price of seven pounds (10 cents) per litre to 65 pounds, or just less than a dollar as summer ends and Syrians prepare for another cold winter. "Heating oil is cleaner and more practical. You don't need to go to all this effort to obtain it. But we can't afford it anymore," Abu Ahmad says. "Jift is not sold, it is up to us to make it. We share with with all the members of the family and sometimes give some to the neighbours as well, to those who aren't able to keep warm in winter," he says. "It can get to five degrees below zero here in January. We're close to the Turkish mountains," adds Mustafa. "If we don't work hard in the summer, we'll freeze in the winter." AFP/France 24 -

<http://www.france24.com/en/20120919-syrians-make-olive-fuel-winter-heating>

**Uruguay : Explotación prometedora** - Recientemente, tras varios premios que fueron obtenidos en diversos concursos internacionales, Uruguay accedió al denominado "top ten" de países productores de aceite de oliva extravirgen, tomando en cuenta la calidad, lo que habla muy bien de la seriedad y posibilidades con que se ha encarado este cultivo en el país. (...). Pese a que el cultivo del olivo se conoce desde hace siglos, y que en el Uruguay ha habido experiencias en esta materia sobre todo a partir de inmigrantes italianos y españoles, la extensión de los cultivos y la producción de aceite de oliva nunca fue significativa, aún cuando es notorio que hay suelos y clima muy aptos para encarar esta producción, que por supuesto en nuestro medio requiere de una apuesta a la calidad por sobre la cantidad. Por lo tanto, teniendo en cuenta igualmente estas experiencias muy parciales, el sector olivícola es uno de los más nuevos en el denominado Uruguay Productivo, aunque tiene desde hace unos años una superficie

en plena expansión y una producción destinada en un 95 por ciento a la elaboración de aceite y solo un cinco por ciento para aceitunas de mesa. (...). *El Telégrafo* - <http://www.eltelegrafo.com/index.php?id=65824&seccion=opinion&fechaedicion=2012-10-06>

**USA: Las medidas que baraja la Administración estadounidense pretenden impulsar la producción del país, que apenas asciende a 10.000 toneladas.** A iniciativa de la Cámara de Representantes, la Comisión de Comercio Internacional inició la semana pasada una investigación para analizar las condiciones de competencia que tiene la producción local. Las autoridades de Estados Unidos estudian poner en marcha medidas para frenar la importación de aceite de oliva que supondrían un duro golpe para el sector en España. El mercado norteamericano constituye uno de los más importantes para los productores españoles: la demanda de la primera economía del mundo asciende en la actualidad a 270.000 toneladas, de las que 52.000 (cerca del 20%) son oficialmente españolas. Las medidas que baraja la Administración estadounidense pretenden impulsar la producción del país, que apenas asciende a 10.000 toneladas. A iniciativa de la Cámara de Representantes, la Comisión de Comercio Internacional inició la semana pasada una investigación para analizar las condiciones de competencia que tiene la producción de aceite en Estados Unidos y las principales industrias extranjeras que comercializaron sus productos en ese país entre los años 2008 y 2012. (...) Estos trabajos de las autoridades norteamericanas se suman al debate de una nueva disposición, la Marketing Order, por la que se pretende establecer una serie de medidas en las fronteras, no arancelarias, para desanimar la exportación hacia ese país. Entre otras actuaciones, se contempla la exigencia de analizar el 100% de los lotes de aceite que se importan frente al control tradicionalmente del 5%. Esa decisión supondría un coste de unos 7.000 dólares por contenedor, además de implicar una serie de riesgos para la calidad del aceite por el tiempo que la mercancía tuviera que estar en puerto para desarrollar ese proceso en condiciones no adecuadas para su conservación. Igualmente, las

autoridades norteamericanas pretenden establecer nuevos sistemas de análisis para determinar la calidad del producto en función de sus aceites, métodos que han sido rechazados por el **Consejo Oleícola Internacional**. *El País* - [http://economia.elpais.com/economia/2012/10/21/actualidad/1350843859\\_304415.html](http://economia.elpais.com/economia/2012/10/21/actualidad/1350843859_304415.html)

**Olive Center Offers Chemical Testing** - The UC Davis Olive Center announced that it is now offering olive oil chemical and sensory evaluations. Included among the choices of chemical analyses are tests known as DAGs and PPP. UC Davis is the only laboratory in the U.S. providing these particular chemical indicators of olive oil quality, said the center's director Dan Flynn. The decision to offer chemical analyses was driven by requests from producers, retailers and importers, according to Flynn. Flynn stated that most oils pass the International Olive Council (IOC) and United States Department of Agriculture (USDA) chemistry standards for extra virgin even though sensory tests fail the same oils for rancid and fusty flavors. A 2010 UC Davis Olive Center report indicated that the IOC/USDA chemical standards would be more effective if they included the newer chemical standards adopted by Germany and Australia that measure DAGs (1,2 diacylglycerol) and PPP (pyropheophytins) levels and correlate well with sensory tests. The UC Davis Olive Center offers the DAGs/PPP test as well as other chemistry and sensory tests. The sensory tests have been offered for about eight months, said Flynn. He indicated that the center's tests provide more descriptive terms than the IOC/USDA sensory tests. For example, the IOC/USDA requires testing the fruitiness of an oil. (...). *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/north-america/davis-olive-center-chemical-testing/30852>

### Science et technique/Science & Technology

**Cómo las microalgas y el aceite de oliva pueden producir bioplásticos** - La empresa Innovació i Recerca Industrial i Sostenible SL (Iris) está liderando los últimos avances y desarrollos en materia de bioplásticos elaborados con microalgas cultivadas en las aguas residuales del

proceso de producción de aceite de oliva. (...) Iris destaca que el biopolímero procedente de las aguas residuales del aceite de oliva y de las microalgas tiene un potencial relevante para las industrias alimentaria, del embalaje y de la cosmética. Según sus investigaciones se prevé que con tan solo el 10% de las aguas residuales producidas anualmente a nivel mundial "se podrían producir hasta 2.300 toneladas de este tipo de bio-poliésteres, el polihidroxialcanoato o PHA". A nivel mundial, la producción de aceite de oliva genera alrededor de 30 billones de litros de aguas residuales al año, siendo España el productor número uno. El futuro biopolímero que desarrolla la empresa Iris se presentará en el Instituto Químico de Sarrià en la jornada "Microalgas e Industria: Nuevos Mercados-Nuevas Soluciones" el 18 de octubre en Barcelona. El *Mundo Ecológico* - <http://elmundoecologico.es/index.php/empr endedores/470-como-las-microalgas-y-el-aceite-de-oliva-pueden-producir-bioplasticos.html>

**Citoliva muestra una herramienta para determinar la huella de carbono de la producción de aceite de oliva** – El Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, Citoliva, presentó ayer el primer software que cuantifica la huella de carbono en los procesos que integran la producción de aceite de oliva, y a su vez, evalúa aquellas actuaciones que reducen las emisiones de CO<sub>2</sub>, teniendo en cuenta los costes de inversión asociados. Según ha informado Citoliva en un comunicado, se trata de una herramienta gratuita que este centro pondrá a disposición de las empresas del sector, facilitándoles la toma de decisiones sobre criterios ambientales y económicos. Durante la jornada, celebrada en el Vivero de Empresas de la Cámara de Comercio de Jaén, las empresas asistentes tuvieron la oportunidad de comprobar in situ el funcionamiento de la herramienta a través de una demostración del software, pudiendo valorar su utilidad, contribuyendo a su mejora y posterior validación. Esta herramienta es fruto del proyecto europeo OiLCA, centrado en la mejora de la competitividad y la reducción de la huella de carbono del sector del aceite de oliva mediante la optimización de la gestión de residuos y la implantación de una eco-etiqueta. Esta iniciativa está liderada por

Citoliva y financiada a través del programa Interreg IVB Sudoe. Citoliva ha explicado que este proyecto responde a la creciente preocupación en el sector de la agroindustria por el impacto ambiental, en concreto, de la huella de carbono, ya que se está convirtiendo en una exigencia prioritaria del consumidor a las empresas, especialmente en el norte de Europa. En este sentido, ha precisado que, por ejemplo, Reino Unido dispone de una legislación al respecto y Francia posee una normativa en fase piloto. Por tanto, según Citoliva, existe una clara tendencia hacia el obligado cumplimiento a medio plazo del etiquetado informando de la huella de carbono de un producto. Asimismo, ha explicado que la huella de carbono presenta la ventaja de poder ser utilizada como una herramienta para optimizar procesos, especialmente aquellos referidos al uso eficiente de materias primas y energías, y como un argumento de marketing, muy ligado a conceptos como la responsabilidad social corporativa. (...). *Mercacei* - [http://www.mercacei.com/noticias\\_dia/noticia/17282/Citoliva-muestra-una-herramienta-para-determinar-la-huella-carbono-la-produccion-aceite-oliva](http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticia/17282/Citoliva-muestra-una-herramienta-para-determinar-la-huella-carbono-la-produccion-aceite-oliva)

Luis López Gracia, Gestor Técnico de VALORIZA Energía, dialoga con PortalOlivicola acerca del **sistema de climatización mediante el uso de biomasa del olivar** (...) El combustible empleado para la generación del agua caliente necesaria para el suministro de calefacción, así como fuente energética para la generación de agua fría es principalmente hueso de aceituna, pero en general la instalación está adaptada en el uso de biomasa procedente de la poda de olivar y otros residuos agrícolas y forestales (...) Principalmente permite un importante ahorro económico al usuario, elimina elementos productores de energía dentro del edificio, lo que permite ahorro de espacio, evita suciedad y no se necesitan de mantenimiento o reparación. Es más eficiente y su impacto ambiental es mejor, ya que se evitan las emisiones de CO<sub>2</sub> a la atmósfera. Éste sistema está preparado para ahorrar al año unas mil toneladas de Dióxido frente a los mecanismos convencionales (...) *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/10/15/luis-lopez-gracia-esto-que-nacio-como-un->

[proyecto-piloto-se-ha-convertido-en-una-iniciativa-de-exito/](#)

**New Olive Oil Outreach at Food and Nutrition Conference** - Two olive oil organizations were present for the first time at the Food and Nutrition Conference and Expo (FNCE) that took place in Philadelphia last week. This annual conference is organized by the Academy of Nutrition and Dietetics (former American Dietetic Association), the world's largest organization of food and nutrition professionals. The conference drew more than 8,000 registered dietitians, nutrition science researchers, policy makers, and health-care providers along with more than 350 food and nutrition-related exhibitors. But even though olive oil is considered an ingredient with extensive health benefits, it had never really made an official appearance at the conference. This year the North American Olive Oil Association and the International Olive Council were both exhibitors at the exposition increasing knowledge and appreciation of the healthfulness and the versatility of olive oil to dietitians and nutritionists. Eryn Balch, vice president of the North American Olive Oil Association, said she was there to provide dietitians with an understanding of practical issues such as the different grades and types of olive oil, while promoting the use of olive oil through its health benefits and culinary uses. The **International Olive Council** presented its North American campaign "Add Some Life" launched last year. According to Bernice Neumann, practice leader for food & nutrition of Exponent, the campaign focuses on bringing together olive oil and table olive professionals to discuss issues of interest to the olive industry, and it is geared to the consumer as well, sharing ways of making olives and olive oil a daily staple. Neumann said the campaign has been focusing on the "influencers of the health and nutrition community," because they are an important source of information for consumers who "need to change how they are eating and for those who want to adopt healthier eating practices." (...) *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/reviews-opinions/trade-events/olive-oil-outreach-at-fnce/29603>

**Olive Oil Byproduct Rich in Antioxidants** - According to Moroccan

researchers olive mill wastewater is not only rich in phenolic compounds (a type of antioxidant), but these compounds are highly bioavailable. Bioavailability refers to the proportion of a nutrient that is absorbed from a dietary source. Abdelillah El Abbassi from Cadi Ayyad University in Morocco along with Hanaa Zbakh from the University of Seville in Spain, conducted an overview of key research associated with the phenolic content of olive mill waste (OMW) and its health promoting activities, as well as the impact of processing and storage on its composition, safety and the bioavailability. Based on their review, published in the *Journal of Functional Foods*, the authors noted that phenolic compounds of OMW are highly bioavailable and safe, showing the potential for use in food and beverages. Furthermore they believe that since OMW is rich in antioxidants, adding it to beverages can have a significant impact on the health of the population, reducing the incidence of cardiovascular and chronic degenerative diseases. This "waste" however cannot be treated as such; El Abbassi and his colleagues stress that if these by-products from olive processing are to be used in beverages, they must be processed and stored appropriately in order to minimize loss of phenolic compounds. *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-health-news/olive-oil-byproduct-rich-in-antioxidants/29307>

## Autres/Miscellaneous

**6 Must-Have Gadgets for Olive Oil Lovers** - (...) Just as there are certain accessories that a wine aficionado cannot do without, such as cork screws, decanters and aerators, so too, are there many for an olive oil enthusiast. Whether brushes, bottles, spouts or specialized dishes, if you want to make the most of your EVOO, there are a few accessories that might come in handy (...). *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/gadgets-for-olive-oil-lovers/29475>

**La producción de aceite de oliva amenazada por el cambio climático** - Un alza del 10% ha experimentado el precio del aceite de oliva en los últimos 12 meses, alcanzando 2.200 euros la tonelada. Sin embargo, como muestra la gráfica, aún

se mantiene lejos de los precios de 4.800 euros que alcanzó a fines de 2005. Desde esa fecha, la producción mundial de aceite de oliva ha aumentado casi un 15% principalmente por el aporte de España, que duplicó la producción en 10 años pasando de 669 mil toneladas (28 por ciento de la producción mundial), a 1,4 toneladas, el 46 por ciento de la producción mundial que hoy llega a los 3 millones de toneladas. Pero el cambio climático y la prolongada sequía puede significar un duro revés a la producción oleícola española. Un dato en esta dirección lo aporta el desplome de la producción oleícola de Grecia e Italia en los últimos 10 años. Italia, que producía el 31 por ciento del aceite de oliva mundial el año 2001, hoy produce el 14,5 por ciento; y Grecia, que producía el 18 por ciento en el 2000, produce hoy el 9,5 por ciento. Ambos países han visto decaer su producción en un 50 por ciento producto de los siniestros efectos del cambio climático. Esto ha favorecido transitoriamente a España y podrá beneficiarse aún en el corto plazo del repunte de los precios. Las aceitunas, el aceite de oliva extra virgen y sus fracciones, han pasado a ser uno de los principales productos de exportación agroalimentarios de España. Sólo entre enero y junio de este año el valor de las exportaciones en aceite de oliva alcanzaron los 1.144 millones de euros, el 6,7 por ciento del total de las exportaciones agroalimentarias españolas. Este sector tiene una gran relevancia económica y social dado que concentra 1,3 millones de hectáreas para producir el 46 por ciento de todo el aceite de oliva del mundo, duplicando la producción conjunta de Grecia e Italia, milenarios productores del mayor elixir de las ensaladas. Si bien las altas temperaturas son un importante beneficio para el desarrollo óptimo de las aceitunas, también requieren de abundantes lluvias para completar la maduración del fruto. Por eso la prolongada sequía y la escasez de agua se ha convertido en un enemigo peligroso que pone en riesgo la producción de los cultivos tradicionales españoles. De acuerdo a datos de las Naciones Unidas, la escasez de agua afecta a todos los continentes y ya comienza a asediar a casi el 50% de la población mundial. Este fenómeno de escasez de agua se vive en Italia y en Grecia, países que han sufrido los efectos

del cambio climático y han visto cómo el clima más cálido que comienza a llegar al norte ha obligado a desplazar la producción oleícola del sur que se seca y muere producto de las altas temperaturas y la falta de agua. Esto les ha significado perder la supremacía que ostentaron durante siglos en la producción del nutritivo aceite comestible. Ahora, como señala *The Economist*, España ha pasado a ser la Arabia Saudita en la producción de aceite de Oliva. Pero, ¿podrá desarrollar alternativas de riego para proteger la industria y evitar la amenaza del cambio climático? *Attac Mallorca* - <http://www.attacmallorca.es/2012/09/29/la-produccion-de-aceite-de-oliva-amenazada-por-el-cambio-climatico/>

**Gethsemane Olive Trees Among World's Oldest** - A three year study conducted on three of the olive trees located in Gethsemane, Jerusalem, has shown that their trunks and branches are around 900 years old, making them among the oldest known olive trees. The study, which was carried out by the Italian national research council in conjunction with Italian universities, examined samples from three of the eight olive trees that stand in the religiously significant garden. The samples indicated that the trees dated back to the mid 12th century, although it is thought that the roots may be even older than this. Carbon dating indicated that the three samples came from the years 1092, 1166 and 1198 respectively. The remaining five trees could not be analysed as they have become so gnarled that the trunks are hollowed out, leaving only younger plant material. The DNA analysis also showed that the trees all had an identical genotype, indicating they are likely have originated from a common 'parent' tree (...). *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/gethsemane-olive-trees/30151>

**Carol Drinkwater: Following 'The Olive Oil Route' with Passion** - Actress Carol Drinkwater stumbled upon her passion for olives, and once discovered there was no stopping. (...) When she bought her 10-acre property in 1986, the villa was rundown and the abandoned land was vastly overgrown but while clearing it two years later she discovered sixty-eight, four-hundred-year-old trees growing on the hillside among the dry stoned wall terraces.



Captivated, she boldly embarked on an olive adventure in the South of France and she faced head-on the challenges, trials and tribulations of learning the complex business of growing olives and producing olive oil. Her aim was to produce the best olive oil possible. But this olive oil expert is an actress at heart, an artist eager to learn and to share her knowledge and passion. Today she is working on a film documentary series entitled *The Olive Route*. Drinkwater said that all started with questions: Where did the olive trees first come from? Is there an olive route? "I set up a meeting with the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) in Paris, with the cultural director, and proposed myself for the role of 'seeker of the ancient journeys, she who will find answers.' I wanted to unearth this tree's history. I had made up my mind that I would go in search of the plant's mysteries, its ancient heritage and track some of its original routes from wild tree to cultivation." Driven by her love of olives, she set off on a historical journey which took her in search of the routes that olive cultivation has taken over the years, meeting and sharing her passion: people like Salah, the guardian of the olive tree in a village near Bethlehem, two olive groves in Lebanon more than 6,000 years old and still producing fruit, and the remarkable discovery that the oldest olive trees are in Mount Lebanon. The olive route stretches from Northern Syria to Gibraltar, some of it covering dangerous terrain. She found herself sometimes in war zones, she wore a burka when she had to, her backpack weighted down with a camera and laptop. Drinkwater spent sixteen months travelling solo around the Mediterranean to Spain, Morocco, Algeria and Italy gathering information for her latest books, *The Olive Route* and *The Olive Tree*. She and her husband, the French TV producer Michel Noll, are now preparing the ten-part documentary film series set around the Mediterranean. "I am working on the narration of the films which will go out soon to the different networks," she said. The first film of the series called *The Holy Land and the Olive Tree* is set in Jerusalem and the West Bank featuring a 5,000 year-old tree. "Before my 18 months of travel, I spent 6 years making contacts. When I got there I just went with the flow. I met people who led me to other people; the

network of contacts was phenomenal," she said. She added that **International Olive Council Director Jean-Louis Barjol** was very helpful when they met in Madrid. Carol Drinkwater is a bestselling author of 6 memoirs sharing her passion for olives and olive oil and the effect it had on her life, starting from the time she first acquired her olive grove. *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/the-olive-route-carol-drinkwater/30648>