

OLIVA

EDICIÓN ESPAÑOLA

Núm. 117 • 2012



CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL



Sumario

OLIVÆ N° 117 · 2012

EDITORIAL

- 3 Fechas importantes en la historia del COI

EL CONVENIO Y SU FUNCIONAMIENTO

- 5 El director ejecutivo continúa con sus rondas de contactos en el extranjero
- 6 Seguimiento de las campañas promocionales
- 8 El COI reitera su interés por Latinoamérica
- 9 El COI participa en la 27ª reunión del subcomité científico de la Organización Mundial de Aduanas
- 10 El COI recibe a su primer grupo de titulados universitarios en prácticas
- 13 Reuniones del COI en la agenda de 2012

ACTIVIDADES TÉCNICAS

- 14 Proyecto RESGEN
- 14 Glosario de terminología oleícola
- 14 Guía de buenas prácticas en materia de indicaciones geográficas
- 15 Colección internacional de Marrakech
- 15 Creación de una tercera colección internacional del olivo
- 16 Cuestionario sobre las infraestructuras oleícolas
- 16 Proyecto para la creación de viveros piloto de demostración y formación
- 17 Proyecto “Programa para el desarrollo y la difusión de un modelo de gestión sostenible de los recursos hídricos en olivicultura” (IRRIGAOLIVO CFC/IOOC/06)
- 18 Seminario internacional “Sistemas de cultivo y calidad del aceite de oliva”

ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN

- 27 Presentación del estudio sobre *Who's Who* en la promoción del aceite de oliva

ECONOMÍA, CIENCIA Y TÉCNICA

- 30 El mercado mundial en cifras

NORMAS Y GUÍAS

- 37 La normalización de los productos oleícolas
- 42 Actividades del COI en materia de química oleícola y elaboración de normas en 2011/2012

OLIVÆ

Revista Oficial del Consejo Oleícola Internacional
Editada en cinco idiomas: árabe, español, francés, inglés, italiano.

Príncipe de Vergara, 154.
28002 Madrid, España.
Tel.: 34-915 903 638
Fax: 34-915 631 263
E-mail: ioc@internationaloliveoil.org

ISSN: 0255-996X
Depósito Legal: M-37830-1983
Realización: Advantia, S.A.

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Secretaría Ejecutiva del COI, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

El contenido de los artículos publicados en esta revista no refleja necesariamente el punto de vista de la secretaría del COI en la materia.

Se autoriza la reproducción total o parcial de los artículos publicados en OLIVÆ con la mención expresa de su origen.

Fechas importantes en la historia del COI

2012 es un año especialmente importante para el Consejo Oleícola Internacional. Quienes nos siguen desde hace tiempo sabrán que este año marca el vigésimo quinto aniversario del método para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen, que supuso uno de los hitos del COI y fue fruto de un trabajo de equipo iniciado bajo los auspicios del COI en los años 80, inspirado por un espíritu de cooperación internacional y en el que participaron expertos españoles, franceses, griegos, italianos, portugueses y turcos.

Gracias al esfuerzo y a la voluntad de distintos jefes de panel, el método para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen elaborado por el COI fue adoptado por los Miembros, mencionado en su normativa nacional relativa al comercio exterior y citado por primera vez en un reglamento sobre el mercado interior de la Unión Europea. En memoria de uno de estos grandes profesionales, el profesor italiano Mario Solinas, el COI premia desde hace 12 años los mejores aceites de oliva vírgenes extra en un concurso que lleva su nombre y en función de los resultados obtenidos en una valoración organoléptica de la que se encarga un panel de cata internacional.

En otro orden de cosas, el año 2012 marca el fin de una etapa y el comienzo de una nueva. Así, tras 117 números publicados, la revista *Olivæ* será objeto de una transformación radical para adaptarse a las nuevas modalidades de información que se centran en las tecnologías digitales, y dejará de imprimirse para pasar a publicarse exclusivamente a través de Internet. Pero ésta no es la única novedad...

Teniendo en cuenta que uno de los objetivos fundamentales del Convenio internacional del aceite de oliva y las aceitunas de mesa 2005 es el de “confirmar y reforzar el papel del Consejo Oleícola Internacional en tanto que foro de encuentro del conjunto de los operadores del sector y centro mundial de documentación e información sobre el olivo y sus productos”, la revista *Olivæ*, que da voz a la Institución y sirve de reflejo a sus actividades, debe obedecer este mandato confiado al Consejo en el Convenio que éste se encarga de administrar.

Quizá se acuerden de que en 2011, y a petición del Consejo de Miembros del COI, la Secretaría Ejecutiva llevó a cabo una exhaustiva investigación entre los lectores de *Olivæ* para conocer su opinión y sus expectativas. Hemos decidido adaptar progresivamente la revista a las exigencias comunicadas a la Secretaría Ejecutiva por los Miembros de la Organización y a la opinión expresada por los representantes del sector a quienes se consultó personalmente y que respondieron a un cuestionario dedicado a esta cuestión. El examen de sus respuestas puso claramente de relieve su deseo de disponer de una revista esencialmente científica y médica que les permitiera conocer los resultados de las últimas investigaciones sobre el valor biológico y nutricional del aceite de oliva y las aceitunas de mesa, sin dejar por ello de estar informados de los proyectos en curso o previstos.

Esta opinión sólo puede confirmar una de nuestras mayores convicciones: que la investigación científica y sus resultados son fundamentales para informar correctamente a los consumidores sobre los productos oleícolas y para realizar un trabajo promocional de calidad.

El Consejo de Miembros se pronunciará definitivamente sobre esta cuestión durante su próxima reunión extraordinaria, que se celebrará a comienzos de julio en Buenos Aires (Argentina). A partir de entonces, un comité científico independiente se encargará de evaluar los artículos publicables y se creará un foro para que lectores y redactores puedan interactuar, lo que redundará en beneficio de todo el sector oleícola y de sus actores. ■

Jean-Louis Barjol
Director ejecutivo



El director ejecutivo del COI continúa con sus rondas de contactos en el extranjero

Tras la publicación del último número de la revista *Oliva*, el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional ha retomado sus contactos en el exterior con el objetivo de reforzar los lazos de colaboración entre el COI, los Miembros actuales y potenciales, y las demás organizaciones internacionales. En este sentido, se ha reunido con representantes del sector de varios países y ha participado en diversos eventos de

carácter técnico o promocional en los que ha presentado los trabajos de la Organización, ha confirmado el apoyo del COI a las iniciativas de los Miembros o ha puesto en marcha nuevas actividades.

En el marco del seguimiento de las actividades promocionales del COI, podemos mencionar en particular su participación en el lanzamiento de la campaña en el mercado norteamericano y su participación en las activi-

dades llevadas a cabo en Rusia y China.

Además, viajó a Chile, Argentina y Uruguay para preparar la celebración de la 18ª reunión extraordinaria del Consejo de Miembros, que tendrá lugar del 2 al 6 de julio de 2012 en Argentina (ver artículo), y para tratar los retos a los que se enfrenta el sector en este país y debatir la posible adhesión de los otros dos países al COI. ■

Seguimiento de las campañas promocionales

El 12 de septiembre se dio el pistoletazo de salida oficial a las actividades destinadas a promocionar el consumo de aceite de oliva y aceitunas de mesa en **Estados Unidos** y Canadá durante un cóctel que la agencia de relaciones públicas seleccionada por el COI a través de una convocatoria de licitación (Exponent) organizó en el Lincoln Center de Nueva York. Se invitó al evento a una veintena de periodistas de la prensa escrita y de los medios digitales y audiovisuales (Internet y televisión) especializados en gastronomía y buen vivir, que más tarde asistirían a un desfile de la diseñadora de moda neoyorquina Betsey Johnson. En dicho evento, el COI presentó las líneas principales de la campaña promocional y, comparándolo con el sector de la moda, subrayó que el mundo oleícola estaba repleto de colecciones por descubrir y constituía una fuente de inspiración en términos de sabor y bienestar. A continuación, la agencia ofreció información técnica sobre el concurso de recetas organizado dentro de la campaña y sobre la presencia en Internet (en particular el sitio web de la campaña del COI www.addsomelife.org) y en las redes sociales (Facebook y Twitter). Por último, los periodistas degustaron platos preparados con aceite de oliva por el chef Michael

Schwartz, galardonado en 2010 por la Fundación James Beard y nombrado “embajador del aceite de oliva” para esta campaña, así como cócteles preparados con aceitunas por Ryan Goodspeed.

A finales de septiembre, el COI participó en las actividades B2B (empresa a empresa) y B2C (empresa a

consumidor) llevadas a cabo en tres capitales regionales rusas —Ekaterimburgo, Novosibirsk (la tercera ciudad de Rusia) y Samara— como parte del programa de actividades promocionales para dicho país. En esta ocasión, el COI se reunió con distribuidores, comerciantes, restauradores y periodistas, a los que explicó las actividades



Stand de degustación del COI en Rusia





Clases prácticas de cocina a base de Aceite de Oliva en Rusia

del COI y las características del mercado del aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Tras visitar diversos puntos de venta (supermercados y pequeñas tiendas de barrio), se pudo constatar la diversificación de la oferta de aceitunas de mesa.

Entre el 24 y el 27 de octubre, el COI se reunió en Pekín con los nuevos responsables de la agencia Hill & Knowlton, encargada de las actividades promocionales

del COI en **China**. Esta reunión permitió conocer la situación del mercado chino (demanda creciente de aceite de oliva y descubrimiento de las aceitunas de mesa) y las últimas tendencias (explosión del fenómeno de las redes sociales y creciente preocupación por la nutrición), así como examinar las actividades previstas hasta finales de año, especialmente el viaje organizado para la prensa a Grecia e Italia. La última fase de selección del mejor

chef de entre los 10 finalistas del concurso organizado desde septiembre tuvo lugar en un centro formativo de la *China Cuisine Association* (CCA), que agrupa a 300 000 grandes chefs de entre los 20 millones de cocineros con los que cuenta el país. El evento fue cubierto por una decena de periodistas y se grabó con la intención de publicarlo en el sitio web de la campaña promocional del COI en China. El Sr. Barjol aprovechó la misión para entrevistarse con el responsable del departamento de olivicultura de la Academia Nacional de Bosques, quien le comentó que el expediente de adhesión de China se había remitido al Ministerio de Comercio y al Departamento de Organizaciones Internacionales. También recibió información sobre las experiencias de aclimatación del olivo llevadas a cabo en distintas provincias del país, donde se han probado diversas variedades. ■

El COI reitera su interés por Latinoamérica

El 10 de noviembre, el director ejecutivo del COI viajó a **Chile** como invitado en el IX Encuentro Nacional del Aceite de Oliva, organizado por Chile Oliva. Al margen de este evento, en el que participaron en torno a 200 personas, se reunió con las autoridades locales para discutir sobre una posible adhesión de Chile al COI y realizó una visita al laboratorio de análisis químico de la Facultad de Química, que dispone de un completo equipo de análisis y de una nariz electrónica. El director del COI recordó las modalidades de participación de este laboratorio y de su panel de cata –que se entrena desde 2009– en las pruebas de reconocimiento del COI.

En otro orden de cosas, el 14 de noviembre visitó **Argentina**, donde se reunió con las autoridades competentes para preparar la próxima reunión extraordinaria del Consejo de Miembros del COI, que tendrá lugar el próximo mes de julio en Buenos Aires

(ver el artículo contiguo). También se entrevistó con varios responsables de laboratorios públicos y privados interesados en el reconocimiento por el COI de su actividad de laboratorio o de panel de cata, según el caso.

En una reunión con los representantes de las cámaras de comercio de las regiones oleícolas argentinas (Catarma, Mendoza, San Juan, Buenos Aires y La Rioja), presentó las actividades del COI y el expediente sobre los aceites de oliva argentinos, que se caracterizan por una tasa de campesterol que excede el límite oficial establecido en las normas del COI y del Codex. También se entrevistó con el ministro de Agricultura (Julián Andrés Domínguez), el secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca (Lorenzo Basso) y el subsecretario de Agricultura (Oscar Solís), y participó en la primera reunión tripartita del Ministerio, las autoridades regionales y el sector oleícola.

En **Uruguay**, se reunió los días 16 y 17 de noviembre con el viceministro de Relaciones Exteriores, con el ministro de Salud Pública y con algunos altos funcionarios del Ministerio de Agricultura. Las conversaciones se centraron en las normas del COI y sus ventajas, así como en el coste de la adhesión al Convenio internacional del aceite de oliva y las aceitunas de mesa, 2005. Además, el Sr. Barjol se reunió con responsables de la Facultad de Química de Montevideo, quienes manifestaron su interés por obtener el reconocimiento del COI para su laboratorio.

Tanto en Chile como en Uruguay, se ha previsto la celebración de debates entre autoridades y profesionales para llegar a un acuerdo sobre el posible inicio de un procedimiento de adhesión al COI que podría anunciarse en la reunión de julio. ■

El COI participa en la 27ª reunión del subcomité científico de la Organización Mundial de Aduanas (OMA)

El COI contribuyó al debate relativo a una posible modificación de las notas explicativas de las mercancías clasificadas en la posición 15.09, que formaba parte del orden del día de la 27ª reunión del subcomité científico de la Organización Mundial de Aduanas (OMA) celebrada en Bruselas (Bélgica) el 10 de enero de 2012. Aprovechando la ocasión, mencionó el deseo de los Miembros del COI de modificar la nomenclatura de la OMA para ajustarla a las definiciones internacionales del COI y así conseguir una mayor transparencia en el mercado y reforzar la seguridad de los consumidores.

La principal preocupación de los países del COI pasa en

primer lugar por la falta de separación en la nomenclatura aduanera entre el aceite de oliva virgen lampante y las demás categorías de aceite de oliva virgen, preocupación motivada por el hecho de que el aceite lampante no es comestible sino que se destina a refinado. Se corre el riesgo de que esta situación, que puede dar lugar a confusiones, especialmente en países sin una larga tradición de consumo de aceite de oliva, sea utilizada por operadores con pocos escrúpulos para fines comerciales censurables.

Por otra parte, la falta de distinción en la nomenclatura aduanera entre el aceite de oliva virgen extra, el aceite de oliva virgen y el aceite de



El Director Ejecutivo del COI

oliva corriente no resulta muy adecuada para lograr la transparencia necesaria en el mercado. ■

El COI recibe a su primer grupo de titulados universitarios en prácticas

En un mundo cada vez más competitivo, las prácticas constituyen una de las mejores vías para conseguir experiencia laboral. Cuando además se ofertan en una organización internacional y multilingüe, el interés que despiertan es mayor, aunque también plantean un mayor número de retos. En noviembre de 2011 se puso en marcha el nuevo programa de prácticas del COI para jóvenes titulados universitarios. Con motivo del mismo, los tres seleccionados comenzaron ese mismo mes en Madrid (España) unas prácticas de cinco meses en las oficinas de la Secretaría Ejecutiva del COI. Ahora nos cuentan sus expectativas, sus experiencias diarias y sus deseos para el futuro.

Entre los miembros del personal de la Secretaría Ejecutiva que fichan cada mañana encontramos tres nuevos rostros. Los tres comparten su juventud, pero proceden de distintos países, han recibido una formación diferente y han estudiado en distintas universidades. Mahdi Fendri es originario de Túnez, Maurizio Rems de Montenegro y Alejandro Sánchez Blázquez de España. Forman el primer grupo de titulados en prácticas del COI y están abriendo camino para muchos otros jóvenes que deseen conocer

de primera mano el trabajo de una organización internacional dedicada a productos de consumo.

El programa de prácticas tiene varios objetivos. En primer lugar, se ofrece a los becarios la posibilidad de conocer el trabajo de una organización internacional *in situ* y de aplicar los conocimientos adquiridos en la universidad. También se les brinda una oportunidad única de adquirir experiencia profesional en un entorno multicultural, multilingüe y multiétnico. A pesar de ser pequeña, la Secretaría Ejecutiva cubre estas expectativas: su personal está compuesto por personas de distintos credos y nacionalidades: argelina, británica, francesa, italiana, portuguesa y española; en su

seno se utilizan dos idiomas de trabajo y cinco idiomas oficiales, además de algunos otros; y todos esos idiomas se pueden escuchar en algún momento del día en los pasillos, las oficinas y las salas de reuniones.

Mahdi procede de Sfax, la principal provincia olivarera de Túnez. Como miembro de una familia dedicada al olivar, soñaba con “saber más de este mundo oleícola tan amplio y tan diversificado”. Tras obtener el título de Máster en Olivicultura y Elaiotecnia en la Universidad de Córdoba, realizó la tesis doctoral en la Universidad de Granada sobre la discriminación varietal en el polen de olivo mediante características morfológicas y marcadores microsatélites.



Los primeros becarios del COI: Mahdi, Alejandro y Maurizio

No cabe duda de que dispone de unas aptitudes académicas que le permitirán llegar lejos. Mahdi está realizando las prácticas en la Unidad Técnica bajo la estrecha supervisión del director adjunto del COI, el Sr. Ammar As-sabah. En su opinión, “la excelente tutoría y los medios de trabajo que he encontrado aquí me han permitido profundizar en mis conocimientos”. Su trabajo consiste en recopilar información sobre las últimas novedades científicas y técnicas del mundo del olivo descritas en revistas científicas o actas de congresos. Estas novedades deben incluirse en una base de datos con distintos campos: títulos de los estudios, autores, instituciones, resúmenes y palabras clave; de modo que se facilite la tarea de búsqueda a los posibles usuarios de los Miembros del COI. “Esta recopilación de datos puede aportar un valor añadido real en distintos puntos de la cadena del sector oleícola cuando se divulgue a los países miembros a través de una base de datos”.

Nuestro segundo titulado en prácticas nació en Belgrado, donde realizó estudios universitarios en agronomía. El trabajo de fin de carrera de Maurizio se centró en la creación de una “tarjeta de identidad” de un ejemplar emblemático del patrimonio olivarero de Montenegro, el famoso olivo de 2000 años de Mirovica, ubicado en la localidad de Bar. Siendo aún

estudiante, trabajó durante sus vacaciones como voluntario en el Centro para Cultivos Subtropicales de Bar, impartió cursos sobre la poda del olivo y la vid en un monasterio serbio en Grecia y gestionó pequeñas plantaciones de frutales en pueblos próximos a Belgrado. A pesar de su juventud, lleva años vinculado a la olivicultura.

En septiembre de 2009, realizó un Máster en Olivicultura y Elaiotecnia en la Universidad de Perugia, donde redactó la tesina sobre la posible reutilización del orujo de oliva para el pienso del ganado y su repercusión en la calidad del producto final (leche y queso).

“Los estudiantes del máster siempre veíamos al COI como algo especial: era la referencia en el mundo oleícola. Esa fue una de las razones principales por las que solicité las prácticas”, nos comenta. Este es el primer trabajo real de Maurizio. Se le ha contratado para que ayude a la Unidad Técnica a diseñar y crear una base de datos de los especialistas de las principales instituciones de investigación y enseñanza del mundo que puedan y deseen cooperar con el COI de distintas maneras: impartiendo cursos y seminarios del COI, llevando a cabo trabajos de asesoría *in situ* en los países miembros o prestando asistencia para las publicaciones técnicas del COI. Durante las prácticas, ha aprendido mu-

cho sobre el trabajo en equipo. “Me ha encantado poder participar en la creación de la base de datos. Creo que es lo más importante que he hecho, porque en el futuro servirá para ahorrar tiempo y ayudará a organizar las actividades del COI más fácilmente”.

Alejandro, el tercer becario, ya conocía Madrid. De hecho, obtuvo el título de Ingeniero Agrónomo en la Universidad Politécnica de esta ciudad, donde se interesó en la olivicultura tras asistir a un curso sobre la poda en los olivares intensivos. Más tarde realizó un Máster en Restauración de Ecosistemas y trabajó como asistente de investigación en una consultoría ambiental en Malta, donde adquirió experiencia en proyectos de investigación patrocinados por la UE y donde también mejoró su inglés. Finalmente, el año pasado vio un anuncio sobre la posibilidad de realizar prácticas en el COI. “Tengo que reconocer que no había oído hablar del Consejo Oleícola Internacional”, asegura. Sin embargo, a los pocos meses, había aprendido todo lo necesario sobre la Organización y su actividad, y ahora dispone de un conocimiento más amplio sobre el sector oleícola.

Alejandro realiza su trabajo en la Unidad de Estudios Económicos, donde se encarga de buscar y analizar toda la información disponible so-

bre las políticas nacionales implantadas por los Miembros del COI en los sectores de la olivicultura, el aceite de oliva y las aceitunas de mesa, y de utilizar esos datos para elaborar perfiles individuales de cada país. “Al principio pensaba que iba a ser un poco monótono, pero a medida que pasaba el tiempo me di cuenta de que no. Conforme avanzaba en el trabajo cada vez me interesaba más y aprendía más cosas sobre la industria oleícola”.

Trabajar en el COI también ofrece otras ventajas profesionales. Por ejemplo, los becarios asistieron a un seminario internacional celebrado en la sede del COI en diciembre de 2011, donde, sentados entre los 84 participantes, pudieron escuchar a 30 destacados conferenciantes sobre cuestiones fundamentales de la olivicultura actual.

Pero no todo es trabajo. En el plano personal, los tres han hecho buenas migas

y se entienden bien con el resto del equipo, y participa en las celebraciones del personal (la parte de la mesa que ocupaban en la comida de Navidad fue una de las más animadas). Evidentemente, Mahdi y Alejandro ya conocían España, pero para Maurizio estas prácticas han supuesto además la oportunidad de descubrir un nuevo país y conocer a gente diferente.

¿Cómo ven estos jóvenes el futuro? “Espero que la experiencia que estoy adquiriendo aquí no sea más que el comienzo de mi futuro profesional en este campo de trabajo tan apasionante”, nos comenta Mahdi. Para Maurizio, “estar en el núcleo del sector oleícola me ayuda a comprender hacia dónde se dirige el sector, cómo se está

moviendo el mercado y cuáles son los campos de especialización que más se necesitan. De esta forma tendré una idea de lo que más me conviene para mi futuro”. Finalmente, a pesar de no tener claros sus planes de futuro, para Alejandro “es innegable que la experiencia laboral adquirida en el COI va a ayudar a mi carrera como ingeniero agrónomo”.

Cuando se publique este artículo, estos tres jóvenes habrán terminado sus prácticas. Les deseamos todo lo mejor para el futuro. Y quién sabe, quizá incluso volvamos a contar con ellos algún día como delegados o expertos del COI, poniendo en práctica el proverbio irlandés que dice: *praise youth and it will prosper* (si ensalzas la juventud, prosperará). ■

¿Te interesa realizar prácticas en el COI?

Visita regularmente los anuncios del sitio web del COI:
<http://www.internationaloliveoil.org>

Reuniones del COI en la agenda de 2012

Este año se celebrarán dos importantes reuniones del Consejo Oleícola Internacional.

En esta ocasión, su **18ª reunión extraordinaria** se celebrará en Argentina en lugar de hacerlo en Madrid (España) en la sede del COI. Durante la primera semana de julio, los delegados de los 17 Miembros de la Organización se reunirán en Buenos Aires en la que será la primera reunión del COI celebrada en América Latina. Ésta ofrecerá una oportunidad única para conocer a los actores del sector y a socios institucionales de Argentina y de otros países de Sudamérica y para observar de primera mano los olivares de este país incorporado no hace mucho a la comunidad oleícola internacional.



Como es habitual, la reunión estará precedida por una reunión del Comité Consultivo del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa del COI en la que los actores de cada rama de la industria oleícola podrán expresar sus opiniones y preocupaciones. Se espera que asista una numerosa representación del

empresariado local. Las asociaciones miembros del programa para el control de la calidad del COI puesto en marcha en determinados mercados de importación también debatirán algunos asuntos importantes.

A lo largo de la semana, los comités expertos del COI se irán reuniendo sucesivamente para debatir sobre las tendencias económicas y conocer las últimas estadísticas relativas a la producción, el consumo, las exportaciones, las importaciones y las existencias; para realizar un seguimiento del avance de las actividades de formación, las misiones de asistencia técnica y los proyectos actuales y futuros; para debatir sobre los estudios de mercado, seleccionar nuevos mercados para las campañas de promoción y evaluar el progreso de las campañas que se estén llevando a cabo; y para examinar la gestión financiera y presupuestaria de la Organización. Las propuestas de los comités se presentarán en las reuniones plenarios para su aprobación.

La agenda de trabajo de este año también incluye la próxima reunión ordinaria

del COI. Aunque seguirá el formato habitual según el cual se celebrarán las reuniones del sector privado e institucionales seguidas de las reuniones de los comités *ad hoc* y las reuniones plenarios, no es una fecha cualquiera, ya que se trata de la **100ª reunión** de la Organización. El Consejo ha recorrido un largo camino desde su 1ª reunión, celebrada en octubre de 1959, ha concluido varios convenios internacionales, ha visto cómo aumentaba su número de miembros y ha sido testigo y coautor de los profundos cambios que se han introducido en la olivicultura mundial durante la segunda mitad del siglo pasado.

Por tanto, la semana del 19 al 23 de noviembre servirá para celebrar este hito en la vida del Consejo y será el punto de partida de muchas otras reuniones e iniciativas. Las celebraciones también coincidirán con el 25º aniversario del método del COI para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen, que ha contribuido en gran medida a cambiar el panorama del análisis sensorial. ■

Agenda de las reuniones

18ª reunión extraordinaria: Buenos Aires (Argentina), 2 a 6 de julio de 2012

100ª reunión ordinaria: Madrid (España), 19 a 23 de noviembre de 2012

Actividades de investigación, desarrollo y medio ambiente

Por medio de su departamento de investigación, desarrollo y medio ambiente, la Secretaría Ejecutiva intenta promover la utilización de técnicas modernas que se apliquen a todo el proceso, desde el tratamiento de los olivares hasta la elaboración de los aceites y la preparación de las aceitunas de mesa, de manera que permitan aumentar la producción, reducir los costes de los productos, mejorar la calidad y proteger el medio ambiente. También se interesa por todos los campos técnicos de la olivicultura: los recursos genéticos del olivo, la mejora genética de las variedades, el control de las enfermedades y de los parásitos, el riego, las operaciones de poda, la cosecha, el tratamiento del terreno, la elaboración del aceite de oliva, el reciclaje de los subproductos de las almazaras, etc. La Secretaría Ejecutiva puede abordar estas cuestiones de diferentes maneras: en el marco de proyectos que pone en marcha en los países miembros de la Organización, publicando obras y guías técnicas y con motivo de seminarios internacionales. Entre los proyectos llevados a cabo, algunos se financian exclusivamente con cargo al presupuesto del COI y otros están cofinanciados por el Fondo Común para los Productos Básicos.

Entre los proyectos financiados por el COI, podemos mencionar el proyecto para la conservación, la caracterización, la recopilación y el uso de los recursos genéticos del olivo (RESGEN), la publicación de un glosario de terminología oleícola y de una guía de buenas prácticas técnicas en materia de indicaciones geográficas, el seguimiento de la colección internacional de germoplasma del olivo de Marrakech (Marruecos), la creación de una nueva colección internacional en Esmirna (Turquía) y la elaboración de un cuestionario sobre las infraestructuras oleícolas.

Proyecto RESGEN

Este proyecto, que ya se ha puesto en práctica en 17 países miembros del COI con diferentes fuentes de financiación (Unión Europea, Fondo Común para los Productos Básicos y COI), se inició en 2011 en tres nuevos países, que procederán a la identificación, descripción y conservación de su patrimonio genético con la financiación exclusiva del COI: Albania, Argentina y Turquía. Una vez realizadas estas actividades, los centros colaboradores de estos tres países enviarán sus genotipos a las colecciones internacionales de germoplasma del olivo.

Glosario de terminología oleícola

El desarrollo del sector oleícola en los últimos años y una evolución de las definiciones que, en ocasiones, ha sido fuente de ambivalencias y ambigüedades hacían necesaria la creación de una herramienta que permitiese promover la unificación de la terminología como vector para garantizar una comunicación profesional plurilingüe. Este diccionario oleícola publicado en Internet (http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index) ofrece una definición y una traducción de los términos más importantes y más frecuentemente utilizados en los campos de la elaiotecnica, la preparación de aceitunas de mesa, la agronomía, la química oleícola y el análisis organoléptico en los cinco idiomas oficiales del COI (árabe, francés, inglés, italiano y español).

Guía de buenas prácticas técnicas en materia de indicaciones geográficas

Las indicaciones geográficas (IG) son un importante instrumento para la valorización de las producciones agroalimentarias. El reconocimiento de una IG aporta un valor añadido y puede ofrecer grandes oportunidades a

los productores. Pero, ¿qué se debe hacer para obtener el reconocimiento de una IG? Ésta es la cuestión a la que la Secretaría Ejecutiva ha intentado dar respuesta. Esta guía, disponible en el sitio

web del COI (<http://www.internationaloliveoil.org>), recoge los principales elementos que los solicitantes deben justificar y aquéllos que las autoridades deben verificar para proteger una IG.

Objetivos de las colecciones internacionales de germoplasma del olivo

- Conservar la variabilidad genética del olivo de conformidad con las disposiciones del Convenio de Río, que aspira a prevenir los riesgos de la pérdida de biodiversidad, aprovechando el papel que desempeña el olivo a nivel económico, social, cultural y medioambiental.
- Garantizar la protección y la conservación de la diversidad genética del olivo para las generaciones futuras y permitir a la comunidad científica que lleve a cabo sus trabajos de investigación sobre el material genético.
- Poner a disposición de todos los usuarios los resultados obtenidos para conseguir un desarrollo sostenible y aprovechar mejor las posibilidades de las diferentes variedades en función de los distintos tipos de suelo y clima.



La colección internacional de Marrakech

Colección internacional de Marrakech

El segundo banco mundial de germoplasma del olivo, inaugurado en marzo de 2002 en un terreno del Instituto Nacional de Investigación Agronómica (INRA) en Tassaout, a 63 km de Marrakech (Marruecos), aloja 565 variedades de olivos de 13 países (4 árboles de cada variedad distribuidos en tres parcelas). En 2011, el COI encargó al Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias de Barcelona (IRTA) la evaluación de las actividades de esta colección para verificar el cumplimiento de las disposiciones del acuerdo firmado entre el INRA de Marruecos y el Consejo Oleícola Internacional, y del estado en que se encuentran las labores de protección y conservación de la diversidad genética del olivo. Dados los resultados positivos de esta evaluación, el Consejo de Miembros acordó la prórroga del acuerdo con el objetivo de completar la colección.

Creación de una tercera colección internacional del olivo

Con el apoyo del COI, se programó el establecimiento de una tercera colección internacional en uno de los países de la zona oriental del Mediterráneo para completar el instrumento que constituyen la colección creada

en 1970 en Córdoba (España) y la que se creó en Marrakech (Marruecos) en 2002. La idea de instalar una tercera colección a una distancia bastante alejada de las existentes en Marrakech y Córdoba y bajo condiciones medioambientales diferentes aspira a garantizar la supervivencia de los recursos genéticos en caso de pérdida provocada por posibles catástrofes (climáticas, sanitarias, etc.).

Fueron cinco los países que respondieron a la convocatoria de propuestas publicada por el COI: Egipto, Irán, Jordania, Siria y Turquía. Una vez evaluadas las candidaturas por un comité de expertos, el Consejo de Miembros decidió aceptar la propuesta de Turquía, que instalará esta tercera colección en Kamelbecha, en la región de Esmirna, dentro de las parcelas de la estación de olivicultura de Bornova, una estructura especializada en la investigación oleícola desde 1937.

Cuestionario sobre las infraestructuras oleícolas

Para garantizar una programación estratégica adecuada y optimizar los esfuerzos utilizando los recursos disponibles de una manera más eficaz es fundamental conocer mejor la estructura oleícola de los países miembros. La Secretaría Ejecutiva ha tenido presente este obje-

tivo al elaborar un cuestionario en colaboración con expertos de los países miembros del COI. El uso de los datos sobre las superficies plantadas, el número de explotaciones, las infraestructuras a disposición de los productores, las almazaras, el número de viveros, etc., permitirá definir los distintos tipos de olivicultura que existen actualmente teniendo en cuenta los criterios de gestión y el nivel de intensificación, comprender mejor la lógica de su funcionamiento y determinar las prioridades para proponer la asistencia necesaria a los países productores.

Entre los proyectos financiados por el Fondo Común para los Productos Básicos (FC), podemos mencionar la instalación de viveros piloto.

Proyecto para la creación de viveros piloto de demostración y formación

Este proyecto constituye la segunda fase del proyecto RESGEN, ejecutado con éxito en Argelia, Egipto, Marruecos, Siria y Túnez gracias a la financiación del Fondo Común y que permitió a estos países identificar, caracterizar y conservar las variedades autóctonas de olivo. Su principal objetivo es la instalación de centros de producción de plantas (viveros piloto) para mejorar la calidad de las plantas de olivo producidas y aumentar el número de

posibilidades en términos de variedades autóctonas disponibles y adaptadas al entorno. La instalación de viveros modernos e innovadores permitirá proporcionar plantas de calidad superior. Además, el uso de los recursos genéticos autóctonos adecuados, adaptados a las condiciones edafoclimáticas y de gran calidad genética, reduce los riesgos en el momento de realizar nuevas plantaciones gracias a un mejor conocimiento del potencial del material vegetal utilizado. A tal efecto, la instalación de centros viveristas permitirá garantizar la multiplicación y difusión de plantas de variedades autóctonas perfectamente adaptadas a las características ambientales y climáticas. Al mismo tiempo, es un medio eficaz y moderno para la difusión de buenas prácticas agrícolas. La adopción de técnicas modernas de producción y gestión permitirá mejorar el sector oleícola de un modo significativo y sostenible, contribuyendo a generar mayores ingresos para los agricultores. Por su parte, un uso adecuado de la biodiversidad del olivo permitirá aumentar la competitividad de los productores en los mercados mundiales. Tras analizar un estudio de viabilidad de este proyecto que el COI encargó a una empresa externa, el Fondo Común ha condicionado su aprobación a la financiación de este proyecto en cuatro países (Argelia, Egipto, Marruecos y Túnez) a que el COI presente

una agencia ejecutora. Ésta se está seleccionando en la actualidad.

Proyecto “Programa para el desarrollo y la difusión de un modelo de gestión sostenible de los recursos hídricos en olivicultura” (Irrigaolivo CFC/IOOC/06)

El objetivo principal de este proyecto iniciado en 2010 es la creación de par-

las de demostración e investigación en el campo de la gestión del riego en Marruecos y Siria para presentar a los agricultores las diferentes técnicas de riego y para recabar datos esenciales sobre la respuesta del cultivo a las diversas condiciones edafoclimáticas. Las actividades previstas en 2011 se llevaron a cabo según el plan de trabajo: aparte de la gestión normal de las parcelas (labranza, riego, cosecha, etc.), se

realizó un análisis químico de los aceites producidos y se organizaron en beneficio de los olivicultores dos cursos dedicados al cálculo de los aportes hídricos necesarios para el olivar. Además, se ofreció asistencia a quienes decidieran instalar un sistema de riego o mejorar su equipo actual. En marzo (Marrakech) y noviembre (Rabat) tuvieron lugar dos reuniones de seguimiento del proyecto. ■



Instalaciones del Proyecto Irrigaolivo



Participantes del Proyecto Irrigaolivo

Seminario internacional

“Sistemas de cultivo y calidad del aceite de oliva”

COI, Madrid, 12-16/12/2011

PREÁMBULO

El seminario fue inaugurado por el Dr. Barjol, Director Ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional que, después de haber dado la bienvenida a los participantes, enumeró las misiones y las actividades llevadas a cabo en esta institución que tiene por objetivo promover la cultura del olivo y sus productos tanto en los países productores como en los países consumidores.

El Seminario, que tuvo lugar del 12 al 16 de diciembre del 2011 en la sede del COI, se inserta en el marco de las actividades técnicas que se están desarrollando en el Consejo Oleícola Internacional con el objetivo de poner a disposición de los técnicos los resultados más relevantes obtenidos en las diferentes estructuras de investigación y de experimentación.

Han participado en este seminario 84 ingenieros que tienen una relación directa con los profesionales y proceden de 14 países de los 17 que forman el COI. El objetivo del programa ha sido presentar la realidad oleícola y

la evolución de los sistemas de cultivos adoptados, con el fin de evaluar su posible incidencia sobre el producto final, las características organolépticas y el precio final del aceite de oliva. En este seminario, se han presentado 30 comunicaciones de especialistas notables procedentes de instituciones de alto nivel de varios países oleícolas (España - Italia - Túnez).

Asimismo, los participantes han podido visitar los ensayos de campo llevados a cabo por el IMIDRA, un centro de investigación y desarrollo rural en Aranjuez (Madrid). Estos ensayos están relacionados con las distintas densidades de plantación, las variedades empleadas, y el manejo del cultivo. Se ha mantenido una valiosa discusión con el representante del centro, quien ha contestado a varias preguntas acerca de los objetivos planteados y los principales resultados obtenidos.

También se ha llevado a cabo una “cata de aceites” durante las jornadas, que ha permitido a los participantes iniciarse con las técnicas de apreciación sensorial del aceite de oliva.

Este seminario se ha centrado sobre:

- Evolución de los sistemas de cultivo.
- Material vegetal.
- Técnicas del cultivo.
- Influencia del medio de cultivo sobre los diferentes sistemas de plantación.
- Elaboración y calidad del aceite de oliva.
- Estudios de la cadena de valor en el aceite de oliva.

INTRODUCCIÓN

Hay diferentes sistemas de producción en olivicultura que vienen determinados por el potencial de producción que presentan.

La principal característica de la olivicultura tradicional es la gran diversidad de sus olivares, así como su capacidad de adaptación a todo tipo de terreno y topografía. Estos olivares se encuentran mayoritariamente ubicados en áreas mediterráneas. La tecnología aplicada se ha basado fundamentalmente en el conocimiento empírico local, desde la propagación hasta la recolección y la ela-

boración del aceite. Esta olivicultura puede ser considerada como un cultivo social por la elevada demanda estacional de mano de obra que ha proporcionado subsistencia a la abundante población de muchas áreas rurales. La olivicultura tradicional representa aún la característica de gran parte de la superficie olivarera mundial.

Desde el final de la segunda guerra mundial los cambios sociales y tecnológicos han modificado progresivamente la concentración y el desarrollo tanto de los olivares como de las almazaras. Por otro lado, la comercialización, promoción y distribución se han transformado para atender una demanda creciente de aceite de oliva virgen de calidad. Estos cambios han generado nuevos sistemas de plantación y de cultivo diseñados para la me-

canización de la recolección, para la búsqueda de mayor productividad y calidad del aceite, y para su comercialización en un mercado globalizado.

En este seminario, se han comparado los sistemas de cultivos tradicionales frente a los nuevos sistemas intensivos y en seto (superintensivos).

Sistemas de baja producción no mejorables (zonas marginales). El olivo continuará en estas zonas mientras juegue un papel social y medioambiental de interés general.

- Sistemas de baja producción mejorable mediante el uso de un paquete tecnológico. Estos sistemas se encuentran en la mayoría de las superficies oleícolas de los distintos países, espe-

cialmente en el área mediterránea. Sin embargo, su horizonte productivo es limitado a pesar de la aplicación de este paquete técnico. Ello plantea otras alternativas como el arranque y la replantación.

- Sistema intensivo que permite alcanzar rendimientos elevados en términos de cantidad de la producción y calidad del producto final.

Estos últimos sistemas –que se han ido desarrollando notablemente en los últimos años– incluyen: el sistema intensivo, la alta densidad y el superintensivo. Factores determinantes de esta transformación, han sido el desarrollo de los sistemas nacionales I+D+i y la iniciativa privada. La información presentada en este seminario es testimonio del notable aumento del esfuerzo experimental, de la investigación y de la transferencia de tecnología realizada en en los países olivareros.

Estos sistemas también han sido analizados desde el punto de vista de su sostenibilidad ambiental y económica y por su rentabilidad, especialmente por lo que se refiere a la conservación de los suelos del olivo, el control de la erosión la escasez de los recursos hídricos de calidad y la necesidad de su uso eficiente.



Algunos de los participantes en el seminario

Los participantes también han analizado la gradual re-conversión de los olivares potencialmente productivos y susceptibles de mecanización para garantizar el futuro de los territorios del olivar tradicional.

1. MATERIAL VEGETAL

La estructura varietal del olivar tradicional en los países olivareros se caracteriza por una gran diversidad de variedades locales, confinadas en comarcas definidas. En la actualidad el desarrollo de nuevas plantaciones y de los viveros está conduciendo a una creciente estandarización varietal con eventual riesgo de desaparición de variedades tradicionales. Estos recursos genéticos, junto con las poblaciones de olivo silvestres y de otras especies de *Olea*, representan un patrimonio mundial cuya conservación constituye una prioridad del máximo interés, tal como se señaló en el seminario del COI de Marrakech en el 2008, en el cual se propuso desarrollar actividades para:

- Consolidar y coordinar la red establecida por el COI y mantener los 17 bancos nacionales actuales de germoplasma y los dos internacionales, de Córdoba (España) y Marrakech (Marruecos), que incluyen

en su protocolo la valorización de más de 1000 accesiones.

- Establecer una tercera colección internacional en Oriente Medio. En la 99ª Sesión del COI se ha acordado ubicar este tercer Banco en Esmirna (Turquía).
- Promover la conservación *in situ* de olivos centenarios y especies asociadas.
- Concluir la caracterización varietal primaria por medio de un protocolo común de marcadores morfológicos y microsatélites para garantizar la identidad de las accesiones de los bancos de germoplasma.
- Establecer una base de datos sustentada por la progresiva caracterización de las variedades de los Bancos de Germoplasma de la red del COI.

El Seminario ha representado, además, la ocasión para ofrecer una reseña de las actividades de los programas de mejora genética actualmente llevados a cabo a nivel mundial con el fin de: Obtener variedades por cruzamiento adaptadas a los nuevos sistemas de producción (intensivos y en seto) y tolerantes a distintos estreses abióticos y bióticos. La resistencia a *Verticillium dahliae* y el uso eficiente del

agua son criterios generales para numerosos países olivareros.

- Proseguir con estudios para el acortamiento del periodo juvenil y el establecimiento de pruebas precoces de selección.
- Ampliar la base genética con la introducción como genitores de olivos silvestres y otras especies de *Olea*.
- Establecer ensayos comparativos con variedades competitivas en modernas plantaciones de cada zona olivarera.

2. TÉCNICAS DE CULTIVO

2.1. Riego

En los últimos años esta técnica de cultivo ha mejorado las expectativas y rentabilidad del olivar tradicional y moderno. Varios países productores han realizado numerosos ensayos, relacionados con distintas dosis, épocas de aplicación y con calidades diferentes de agua. Los resultados obtenidos en la cuenca mediterránea indican que con dosis sostenibles de 1500m³/ha se pueden obtener buenas cosechas. En función de las climatologías y tipos de suelo de cada país, se tiene que calcular la ETc más idónea para cada modelo de olivar.

La necesidad de abonado puede ser determinada a través del análisis foliar. Ésta es la herramienta a fomentar para la racionalización de esta técnica en la olivicultura.

2.2. Manejo del suelo

El principal problema del olivar es la erosión del suelo por agua de escorrentía, ya que la mayoría de las explotaciones tradicionales se cultivan en ladera. En las últimas décadas se ha pasado del laboreo tradicional al empleo de herbicidas y, actualmente, al empleo de sistemas de cubiertas vegetales o mixtos (cubiertas y herbicidas debajo de la copa de los árboles). Sin embargo, el empleo de sistemas de cubiertas vegetales tiene que ser objeto de cuidados específicos, con el fin de garantizar una conducción sostenible y mecanizable del olivar, mediante una rotación de tipos y métodos de manejo de cubiertas, acompañado también por una rotación de herbicidas. Los nuevos objetivos que se plantean son el reducir la compactación, las enfermedades, los herbicidas y los fertilizantes, con la finalidad de equilibrar y diversificar los agroecosistemas del olivar.

2.3. Protección del cultivo

Aproximadamente el 30 % de la producción del olivar

mediterráneo se pierde con motivo de los ataques de plagas y enfermedades. Para combatir las mismas se tiende al uso sostenible de plaguicidas. Por otra parte, la agronomía del cultivo (poda, riego y abonado N), las variedades y los modelos de plantación (densidades) influyen en la incidencia de algunos parásitos, como la mosca, glyphodes, *Euzophera pinguis*, repilo, *Verticillium* y tuberculosis. En el curso del Seminario se ha dedicado especial atención a los varios métodos de control para la protección del cultivo. Estos métodos incumben a varios sectores:

- Legislativos (certificación de plantas y suelos).
- Culturales (modelos de plantación, poda, fertilización N, riego y época de recolección, en el caso de antracnosis y mosca).
- Biológicos (bacterias, hongos, micorrizas...).
- Resistencia genética (cultivares).
- Químico (productos autorizados, optimización de tratamientos, control integrado).

2.4. Poda

La poda en el olivo representa una tarea importante: su intensidad dependerá de la edad del árbol y del modelo de plantación utilizado, ajustando los volúmenes de copa

por ha al medio y al agua disponible. En cada sistema de plantación se utilizará una formación y poda diferente para adaptarla al tipo de recolección elegida. En los sistemas en seto, el factor limitante es el control del vigor, al que se añade la falta de luz y aireación en el interior de las copas, provocando a partir de los 7-10 años (según latitud, altitud y disponibilidad de agua) una pérdida de cosecha, una alternancia creciente y un incremento de plagas y enfermedades. En este modelo es muy importante la poda mecánica a base de "toppings" y aclareos en el interior de los setos para favorecer la aireación, luminosidad y el paso de las máquinas cabalgadoras.

Distintos ensayos en las plantaciones intensivas han puesto de manifiesto que las podas ligeras anuales y las bianuales mecanizadas proporcionan buenas producciones con costes aceptables.

2.5. Recolección mecánica

La necesidad de reducir el coste de la recolección ha desencadenado el uso de diversa maquinaria para su mecanización. Se han utilizado inicialmente sistemas de recolección discontinua en las plantaciones intensivas (vibradores de tronco) y más recientemente diversas aproxi-

maciones para el olivar tradicional, y cosechadoras en continuo (cabalgadoras) para los olivares en seto y de alta densidad. Para la correcta eficiencia de estas máquinas hay que diseñar bien las plantaciones (marcos y densidades) y la formación de los árboles, vaso alto en las intensivas y eje central en las de seto. El rendimiento de las máquinas y el coste de recolección son muy distintos según el modelo elegido, sobresaliendo las cosechadoras continuas por tener una mayor eficiencia que los vibradores de tronco. Sin embargo, el tamaño de la explotación influirá en la elección de compra o alquiler de estas máquinas.

3. EXPERIMENTACIÓN DE SISTEMAS DE PLANTACIÓN EN DIFERENTES CONDICIONES

Frente a las transformaciones que ha conocido el sector durante las últimas décadas, la investigación se ha concentrado en el estudio de los diferentes modelos de plantación mediante el análisis del comportamiento varietal y la puesta a punto de un paquete tecnológico específico, así como en los costes económicos de producción y la calidad del producto final.

Se han presentado al respecto los resultados obtenidos en plantaciones y ensa-

yos en España (Cataluña, Castilla la Mancha y Andalucía), en Italia (Toscana, Umbria y Sicilia) y en Túnez (Norte y Sur).

Los resultados de estos ensayos han demostrado que todas las variedades autóctonas y extranjeras se adaptan a los sistemas “intensivo” y de “alta densidad” mientras que solamente ‘Arbequina’, ‘Arbosana’ y parcialmente ‘Koroneiki’ se adaptan al sistema superintensivo. También se ha iniciado la experimentación y plantación de nuevas variedades de activos programas de mejora en España (‘Sikitita’) e Israel (‘Askal’), así como de obtenciones privadas (‘Tosca’).

Se ha podido demostrar que el éxito en los tres sistemas depende del material vegetal empleado, cuya autenticidad y sanidad tiene que ser garantizada. También es importante el buen manejo del cultivo, desde la preparación del suelo hasta la obtención de buenas cosechas, pasando por la implantación. El principal factor limitante en el sistema en seto es la falta de luz, que puede afectar la vida económica de la plantación y su estado fitosanitario. Por lo tanto, se recomienda orientar estas plantaciones de marco rectangular en la dirección Norte/Sur.

La sostenibilidad de los sistemas de cultivo depende

de un uso eficiente de los insumos. El uso del agua debe basarse en un manejo adecuado del riego fundamentado en la medida de las necesidades reales del árbol en su entorno y en la calidad del agua, así como en los períodos críticos de aplicación. La fertilización debe basarse en el análisis foliar para compensar el consumo del árbol. También, para prevenir el exceso de vigor de los árboles mantenidos en el sistema superintensivo, se ha recomendado utilizar suelos pobres y una aportación limitada de nitrógeno y agua de riego.

4. CULTIVO, ELABORACIÓN Y CALIDAD DE LOS ACEITES

El objetivo de cualquier olivar consiste en conseguir la producción de frutos con un buen rendimiento en aceite y caracterizados por un gusto específico, con una calidad singular del aceite, lo que permite diferenciar el producto para obtener un mayor valor añadido.

Para ello se precisan buenas técnicas de cultivo (secano-regadío, fertilización, momento y métodos de recolección), cuidado manejo del fruto durante el transporte de las aceitunas al molino y buena gestión de la almazara. En éste último caso se re-

comienda prestar especial atención a:

- Gestión del patio: recepción del fruto, limpieza hojas, pesado y molturación inmediata
- Manejo del molino: cribas, batido (temperatura), centrifugación, decantación, además de un buen diseño de la bodega.

De los estudios presentados sobre la influencia de los sistemas de plantación en la calidad del aceite, se desprende lo siguiente:

- No hay diferencias entre variedades, en la misma zona, entre el sistema intensivo y el sistema en seto;
- Factores del cultivo (principalmente dosis del riego y época de recolección) y climáticos modulan las características de los aceites;
- El manejo de la cosecha y pos-cosecha de los frutos son momentos fundamentales para la calidad del aceite de oliva: tienen que ser objeto de especial atención;
- Se ha destacado la influencia de los compuestos menores (polifenoles y volátiles) en la salud (efectos antiinflamatorios, antioxidantes como prevención cardiovascular, etc...), en la vida útil y en las ca-

racterísticas sensoriales del aceite. Estos compuestos menores son los causantes de que unos aceites sean más amargos o picantes que otros. Se ha puesto de manifiesto la relación entre determinados umbrales de compuestos volátiles y la activación de algunas áreas cerebrales asociada a la percepción sensorial de determinados atributos del aceite de oliva virgen. Se ha estudiado el efecto del clima, de la dosis del riego y de la maduración de la variedad con las intensidades de aromas definidos. Se ha propuesto utilizar algunos componentes volátiles como marcadores químicos del proceso de elaboración del aceite y de sus características sensoriales.

5. ESTUDIO DE LA CADENA DE VALOR DEL ACEITE DE OLIVA

La producción del olivar está asociada a la evolución de la cadena de valor del aceite de oliva. El aumento de nuevas plantaciones en el mundo, en países tradicionalmente olivareros y en nuevos países productores alcanzaría cifras de entre 150.000 y 300.000 hectáreas por año. Estas nuevas planta-

ciones corresponden fundamentalmente a sistemas de plantación intensivos y superintensivos. El manejo de los olivares se realiza en riego y las prácticas agronómicas son mecanizadas. En los países de la UE la PAC ha permitido la expansión de esta nueva olivicultura y la rentabilidad de una parte del olivar tradicional, cuya continuidad está necesariamente asociada a estrategias a corto y a largo plazo. Entre las primeras, cabe citar la promoción del aceite de oliva, el mantenimiento del equilibrio entre la cadena de valor para conseguir precios rentables para los diferentes eslabones de la misma. En el largo plazo, se considera fundamental: 1) la transformación del olivar mediante reconversión de olivares tradicionales en zonas potencialmente productivas, 2) el impulso de políticas de calidad del aceite de oliva y de seguridad alimentaria, 3) la búsqueda de la competitividad en todas las etapas de la cadena de valor, y 4) la integración vertical y horizontal, además de la concentración de la oferta.

Se han presentado dos análisis económicos de los costes de producción de los diferentes sistemas de cultivo que evidencian la rentabilidad de los nuevos sistemas de plantación intensivos y en seto, tanto en riego como en secano. La opción entre los mismos depende de factores

como: la maquinaria de recolección disponible, el tamaño de la explotación, el acceso al capital, las condiciones naturales de la zona de cultivo y las técnicas de manejo de las plantaciones. Es necesaria la continuidad de esfuerzos experimentales para determinar estas técnicas con objeto de mantener la rentabilidad de estas plantaciones durante el mayor número posible de años.

Observatorio de precios de los alimentos de la cadena alimentaria

Como consecuencia de los problemas derivados del comportamiento del consumidor, de la volatilidad de los precios, de las tensiones entre los diferentes eslabones de la cadena, de la atomización de los sistemas del sector, de su desequilibrio e inestabilidad económica, se ha procedido desde la UE y desde España a analizar la cadena de valor con el objetivo global de equilibrarla. El Observatorio de Precios del MARM ha publicado estudios de la cadena de valor de 38 alimentos desde 2008. En el caso concreto del estudio del aceite de oliva, desde las campañas 2007-2008 hasta 2009-2010, se evidencia la situación de pérdidas del sector productor por sus elevados costes y el estrecho margen en los restantes sectores: almazaras, envasadoras y

distribución. En el sector de la distribución, los pequeños márgenes se compensan con los volúmenes de comercialización en una situación que se aproxima al oligopolio. La Agencia del Aceite de Oliva de España promociona una política de concertación, en base a estudios descriptivos rigurosos que aporten información y fomenten transparencia entre los diferentes eslabones de la cadena, con el fin de garantizar la competitividad y sostenibilidad de estos últimos.

5. CONCLUSIONES

El cambio global que está experimentando el sector oleícola afecta tanto a los sistemas de producción en el olivar como a los procesos de elaboración del aceite y a la calidad del aceite de oliva virgen. Este Seminario ha permitido examinar los aspectos más relevantes de este cambio, en particular la sostenibilidad del olivar actual, las nuevas plantaciones y la calidad del aceite de oliva.

MATERIAL VEGETAL

1. Las variedades tradicionales, confinadas hasta hace poco tiempo en su presumible zona de origen, empiezan a sustituirse por nuevas variedades de difusión más generalizada.

2. Urge por lo tanto garantizar la conservación de los recursos genéticos tradicionales (variedades cultivadas en los distintos países oleícolas, olivar silvestre, *Olea sylvestris*, *Olea africana* y otras especies afines);
3. La Red de Bancos de Germoplasma impulsada y coordinada por el COI representa el intento más avanzado para la conservación y evaluación de las variedades cultivadas de olivo. Su consolidación y ampliación parece prioritaria en la actualidad.
4. Diversos programas de mejora genética llevados a cabo en distintos países tratan de dar respuesta a las nuevas necesidades de cultivo, tales como adaptación a los nuevos sistemas de plantación mecanizados, a la resistencia a factores bióticos (Verticilosis y otros) y abióticos (eficiencia en el uso del agua y tolerancia a la salinidad).
5. El cambio varietal actualmente en curso requiere eficientes sistemas regionales de experimentación.

TÉCNICAS DE CULTIVO

1. La sostenibilidad de los olivares depende del

control de la erosión y del uso eficiente del agua, de los fertilizantes y de los productos fitosanitarios.

2. La mejora de la rentabilidad procedente del riego del olivar debe perseguir el uso eficiente de este escaso recurso. El riego deficitario controlado basado en la evaluación de la Evapotranspiración de Cultivo (ETc) representa la estrategia más eficiente para el uso del agua.
3. Se recomienda el análisis foliar como guía para la fertilización del olivar.
4. El manejo del suelo ha evolucionado del laboreo mecánico generalizado a sistemas mixtos que combinan el laboreo con el empleo de herbicidas y el uso de diferentes coberturas. Hay que considerar cada caso para determinar el sistema de manejo del suelo más adecuado en función de los siguientes factores: riesgo de erosión, contaminación ambiental, calidad del producto. Puesto que la poda y la recolección resultan ser las prácticas que más repercuten en el conjunto de los costes de producción, hay que intentar recurrir a una relativa mecanización de estas operaciones.

5. El diseño de la plantación y la formación de los árboles tienen que ser determinados conforme con esta exigencia. En el caso de la recolección, el tamaño de la explotación influirá en la elección de compra o alquiler de las máquinas disponibles en el mercado.

SISTEMAS DE PLANTACIÓN

1. La experimentación realizada en los últimos años por instituciones I+D y empresas privadas han permitido poner a punto a punto paquetes tecnológicos para el buen diseño y manejo de los tres modelos más empleados en las nuevas plantaciones de olivo (intensivos, de alta densidad y en seto).
2. La tecnología del cultivo y la rentabilidad global de estos modelos están en fase de evolución (variedades, patrones, densidades, nuevas máquinas recolectoras, etc), pudiendo mejorar en un futuro próximo los diseños de plantación y su vida útil.
3. Los análisis económicos de costes de producción de los dos diferentes sistemas de plantación han evidenciado la rentabili-

dad de los nuevos modelos intensivos y en seto, tanto en secano como en regadío.

ELABORACIÓN Y CALIDAD DE LOS ACEITES

1. La calidad del aceite depende de un buen manejo del cultivo y del fruto (cosecha y post-cosecha), pero también de una buena gestión de la almazara (patio, molino y bodega).
2. No se han observado diferencias en la calidad del aceite entre variedades, en una misma zona, entre el sistema intensivo y el del seto.
3. Algunos factores del cultivo, principalmente las dosis de riego y la época de recolección, y climáticos (heladas, sequías, etc.) modulan las características de los aceites.
4. Los componentes menores del aceite (polifenoles y volátiles) influyen en la vida útil y las características sensoriales del aceite, aportando, además, un efecto positivo para la salud.

CADENA DE VALOR DEL ACEITE DE OLIVA

1. Los costes de producción son los que mayor

peso tienen en el conjunto de la cadena de valor, representando el 68 % del precio de venta al público en el caso del virgen extra.

2. Dado que los márgenes comerciales de la industrialización (almazaras y envasadoras) y distribución son bastante estrechos, estos eslabones de la cadena re-

quieran la máxima eficiencia.

3. Las marcas de la gran distribución comercial (MDD) tienen un gran protagonismo en la distribución de los aceites de oliva, el 44 % de la ventas de AOVE y alrededor del 58 % para el AO, y con una clara tendencia de crecimiento.

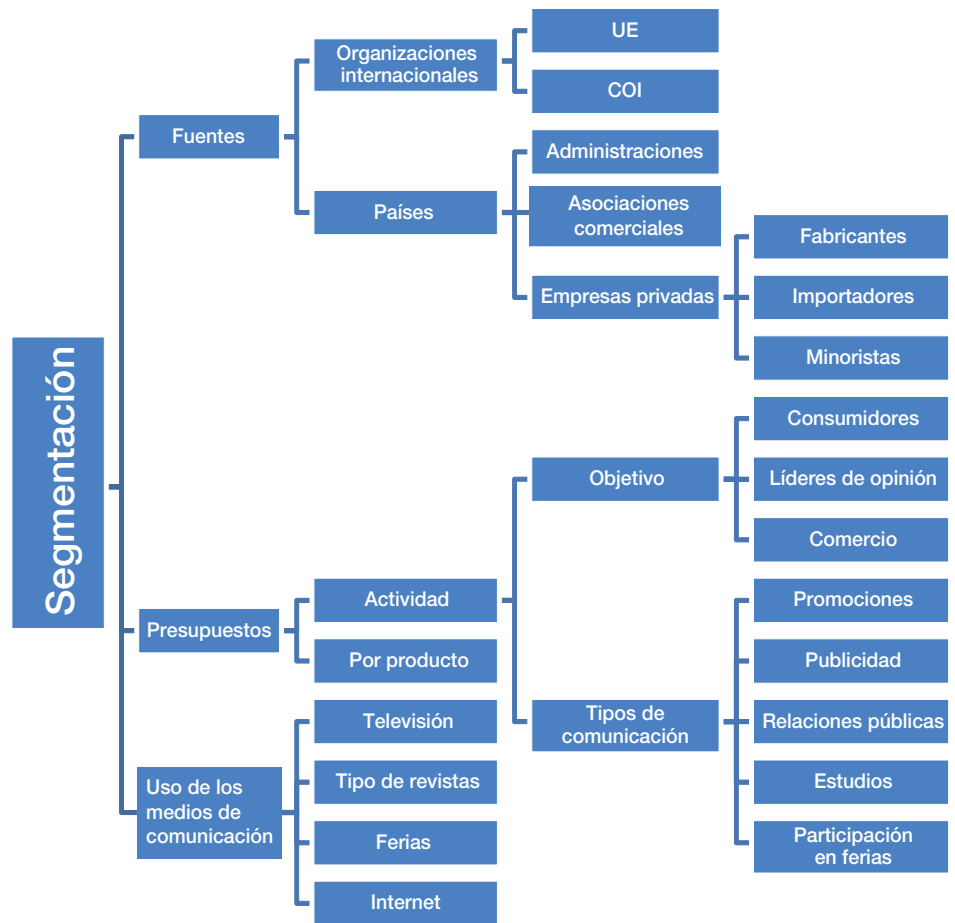
4. En el contexto de crisis actual, la política de reducción de márgenes aplicada a la distribución, ha repercutido sobre los demás eslabones de la cadena de valor.

Este artículo ha sido redactado por los Profesores Luis Rallo, Joan Tous y Monjii Msallem, Coordinadores Técnicos del Seminario. ■

El COI presenta un estudio sobre *Who's Who* en la promoción del aceite de oliva

El 24 de febrero de 2012, se celebró una reunión en la sede del COI en Madrid para presentar una importante iniciativa encargada por el COI y destinada a la promoción: el *estudio sobre los principales promotores de aceite de oliva en el mundo*.

El objetivo del estudio del que se encarga la empresa consultora Agerón Internacional, es identificar a los principales actores del sector oleícola mundial que participan en la promoción internacional del aceite de oliva y recabar información sobre las actividades llevadas a cabo, su presupuesto y su alcance. El estudio se compone de los siguientes apartados:



- Definición de los objetivos y alcance
- Metodología
- Trabajo de documentación
- Trabajo de campo
- Plazos
- Identificación de la posición actual
- Identificación de los problemas
- Qué se pide a los participantes en el estudio
- Resultado previsto

En el siguiente cuadro se resumen los objetivos específicos del estudio:

El estudio se realizará en treinta y tres países: Albania, Argelia, Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, Chipre, China, Croacia, Egipto, Eslovenia, España, Estados Unidos, Francia, Grecia, India, Irán, Iraq, Israel, Italia, Japón, Jordania, Líbano, Libia, Malta, Marruecos, Montenegro, Portugal, Rusia, Siria, Túnez y Turquía.

Para que los lectores de la revista puedan hacerse una idea de las distintas fases, el

enfoque metodológico del estudio consistirá en lo siguiente:

1. **Trabajo de documentación**
2. **Trabajo de campo**
3. **Entrevistas personales**

La primera fase (**trabajo de documentación**) comprende lo siguiente:

- Examen de los anteriores proyectos realizados por Agerón en los países

objeto del estudio para la identificación de los principales actores del sector oleícola

- Examen de la base de datos del COI sobre el sector oleícola en los mercados en los que se planea realizar el estudio
- Consulta de más de 300 fuentes para recabar toda la información relacionada con la encuesta
- Búsqueda de más contactos para completar la base de datos del estudio
- Diseño de cuestionarios para que los distintos actores los rellenen
- Análisis de los datos de los cuestionarios rellenos y de la información cualitativa, y redacción de las conclusiones del estudio

La segunda fase (**trabajo de campo**) engloba lo siguiente:

- Unos 400 cuestionarios en distintos formatos
 - Cuestionario online
 - Cuestionario enviado por correo electrónico
 - Llamadas telefónicas
 - Visitas personales

Las entrevistas personales comprenden entrevistas online y telefónicas con unos 150 actores del sector, entre ellos exportadores, asociaciones comerciales e instituciones públicas, en varias fe-

rias de muestras y eventos internacionales que tendrán lugar en 2012.

Antalya Anfas food	15 a 18 de febrero
Dubai Gulfood	19 a 22 de febrero
Madrid Gourmet	3 a 9 de marzo
Foodex Tokio	6 a 9 de marzo
Alimentaria Barcelona	26 a 29 de marzo
Estambul Private Label	28 a 31 de marzo
MDD París	3 a 4 de abril
SIAL China	9 a 11 de mayo

TRABAJO DE CAMPO: ENTREVISTAS PERSONALES

No se realizará el mismo número de entrevistas en todos los países, sino que dependerá de las actividades planeadas en cada país, las prioridades establecidas, la importancia de las actividades de promoción realizadas y la ponderación de la presencia o posible presencia de aceite de oliva en cada mercado.

En el caso de las entrevistas al personal, el proceso será el siguiente:

1. Presentación del proyecto acompañada de una solicitud de entrevista
2. Seguimiento
3. Solicitud de entrevistas telefónicas
4. Entrevistas

METODOLOGÍA: OTRAS ENTREVISTAS PERSONALES

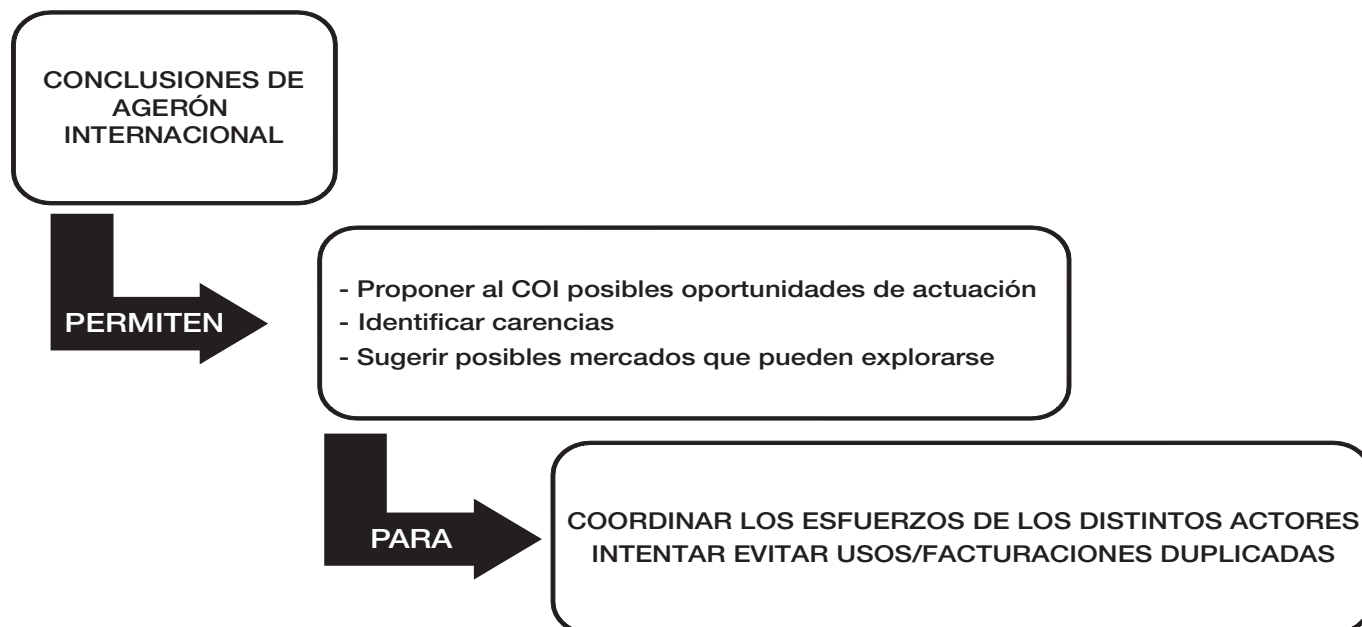
Otras entrevistas personales

- Jefes de delegación del COI
- Asociaciones comerciales
- Instituciones públicas
- Otros organismos relacionados con la promoción en el sector oleícola

TRABAJO DE CAMPO: ENTREVISTAS TELEFÓNICAS Y ONLINE

- **En primer lugar, el COI envía un correo electrónico a una lista de instituciones y administraciones que participan directamente el estudio.**
- El correo electrónico presenta el estudio a todos los contactos de la base de datos y explica la posibilidad de contestar a la misma:
 - a. por teléfono,
 - b. online,
 - c. relleno el cuestionario que se adjunta en el correo electrónico.
- Seguimiento telefónico de los correos electrónicos para confirmar las direcciones y otros datos de contacto.
- Búsqueda de alternativas si los datos de contacto no son correctos.
- Seguimiento de las respuestas a los cuestionarios.

• RESULTADO PREVISTO



PLAZOS

- | | |
|---|-----------------------|
| • Reunión inicial: | 24 de febrero |
| • Reunión para evaluar el progreso: | finales de marzo |
| • Trabajo de campo: | abril |
| • Redacción y presentación de las conclusiones del estudio: | segunda mitad de mayo |

El mercado mundial en cifras

ACEITES DE OLIVA

En el marco de su 99ª reunión, celebrada en Madrid en noviembre 2011, el Consejo de Miembros examinó la situación del mercado internacional del aceite de oliva durante las campañas 2009/10 (datos definitivos), 2010/11 (datos provisionales) y 2011/12 (estimativos). Analizó asimismo los niveles de precios en origen en la Unión Europea y los principales parámetros del mercado oleícola mundial.

Campaña 2009/10 (datos definitivos)

La campaña dio comienzo con unas disponibilidades de 669.500 t, 170.000 t menos que los stocks de comienzo de la campaña anterior.

La producción mundial (2.973.500 t) aumenta un 11% respecto a la campaña anterior. Los países Miembros del COI aumentan en su totalidad un 12%. Este incremento se debe a las buenas producciones obtenidas en Marruecos con +55.000 t (+64,7%) respecto al mismo periodo anterior; Siria +20.000 t (+15%); Turquía +17.000 t (+13%). El conjunto de los países productores de la UE aumentan el 15% (+285.500 t). Estos aumentos se reflejan principalmente en España con +371.500 t (+36%), Grecia

+15.000 t (+5%) y Portugal +9.100 t (+17%). Los países Miembros del COI representan el 98% de la producción mundial de las cuales el 75% corresponde a los países productores de la UE/27. Durante esta campaña la producción superó al consumo en 71.500 t.

El consumo mundial alcanzó 2.902.000 t (+ 2%) respecto a la campaña anterior. Algunos países Miembros del COI aumentaron el consumo como Marruecos (+29%) respecto a la campaña anterior, Siria (+20%) y Turquía (+2%). Los países principalmente importadores aumentan, como Brasil (20%), Canadá (23%), Japón (35%), Rusia (47%) y China (50%). El 80% del consumo mundial corresponde a los países miembros del COI y el 64% a los países de la Unión Europea.

En cuanto a los intercambios internacionales, la desviación entre las cifras de importaciones (652.000 t) y exportaciones (653.000 t) supone una mínima diferencia de 1.000 t. El 97% de las exportaciones mundiales son realizadas por los países miembros del COI. Las exportaciones de la Unión Europea durante la campaña (444.000 t, sin contar los intercambios intracomunitarios) equivalen al 68% de las exportaciones mundiales.

El remanente de final de campaña a 31 de octubre de 2010 fue de 740.000 t, el 99% de los stocks corresponden a los países Miembros del COI y el 74% de las corresponden a los países de la Unión Europea.

Las disponibilidades de aceites de oliva, mundiales y comunitarias, durante la campaña 2009/10 –suma de las existencias de comienzo de campaña y de la producción– fueron respectivamente de 3.643.000 t, y 2.761.000 t.

Campaña 2010/11 (datos provisionales)

La producción mundial de aceite de oliva correspondiente a la campaña 2010/11 se prevé en 3 018.500 t, lo que supone un aumento absoluto de 45.000 t y relativo del 1.5% respecto a la campaña anterior. Participan en este incremento los países Miembros del COI como Argelia, Israel, Siria, Turquía, Marruecos, y los países no miembros del COI como Palestina y Chile.

La producción de la UE/27 representa cerca de un 73% de la producción mundial. Los principales países productores de la UE/27 son España (46%), Italia (15%), Grecia (10%) y Portugal (2%).

El consumo estimado (2984.000 t) sería superior en 82.000 t al de la campaña anterior. La Unión Europea participa en el consumo mundial con más de un 62%. La diferencia entre la producción y el consumo es de + 34.500 t.

En cuanto a los intercambios internacionales, las importaciones previstas serían de 717.000 t, mientras que las exportaciones se cifrarían en 647.000 t. Las ex-

portaciones de los países Miembros del COI suponen el 96% y las comunitarias suponen el 65% del total mundial.

El remanente de final de campaña (844.500 t) es superior a las necesidades normales de enlace. En la UE/27, el remanente final (599.000 t) representaría el 71% del total mundial.

Las importaciones totales de aceites de oliva y aceites

de orujo de oliva en los nueve países importadores (Tabla 1) aumentaron durante la campaña 2010/11 un 8% en comparación con las importaciones de la campaña anterior. Se registraron aumentos en China (+61%), Rusia (+47%), Brasil (+21%), Corea del Sur (+12%), Canadá (+8%), Estados Unidos (+7%); sin embargo, Japón disminuye (-13%) y Australia (-10%).

País	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11
Australia	30.0	27.0	32.0	31.0	29.0	32.7	42.1	27.8	29.0	35.5	31.9
Brasil	25.0	23.0	21.0	24.0	27.0	26.0	36.0	44.0	44.5	53.8	65.0
Canadá	26.0	24.0	25.0	26.0	32.0	30.0	34.0	34.0	32.0	37.9	41.0
Corea del Sur	2.6	3.2	5.1	12.0	27.1	23.1	11.7	12.5	9.5	11.4	12.8
China	0.4	0.5	0.8	2.0	4.0	5.7	7.0	10.4	12.8	20.6	33.2
Estados Unidos	215.0	218.0	216.0	248.0	246.9	242.5	262.0	264.0	276.5	272.0	292.0
Japón	30.0	32.0	31.0	32.0	33.2	30.2	32.0	30.0	33.3	43.0	37.5
India	0.5	0.9	0.9	1.0	1.0	1.4	1.5	2.5	2.7	3.4	5.0
Rusia	3.0	5.1	7.7	8.6	11.7	10.5	16.6	19.3	16.5	24.8	26.6
Total	332.5	333.7	339.5	384.6	411.9	402.1	442.9	444.5	456.8	502.4	545.0

Campaña 2011/12 (datos estimativos)

Las estimaciones de producción (a fecha de noviembre 2011) para esta campaña son de 3.098.000 t, +3% superior a la campaña anterior. De cumplirse este pronóstico estaríamos ente la segunda mejor campaña

tras el récord conseguido en 2003/04 de 3.174.000. El consumo se estima que aumente y alcance su récord histórico situándose en 3078.500 t. Respecto a los intercambios internacionales las exportaciones se estiman en 691.500 t y inferiores a las importaciones (715.500 t).

Comparativas

En los Gráficos 1 y 2 se muestra una comparativa de las 4 últimas campañas para la producción y el consumo mundial. En ambos casos aumentan un 6% comparadas las medias entre los dos periodos

Precios en origen

Los precios en origen para la categoría virgen extra en los tres mercados representativos de la UE/27 –Bari (Italia), Heraklion/Mesenia (Grecia) y Jaén (España)– abarcan aproximadamente el 73% de la producción mundial de aceite de oliva. Su evolución incide en los precios practicados en las demás regiones de la UE y en los demás países productores, en particular en lo que respecta a los aceites que estos últimos destinan a la exportación.

Los precios medios de la campaña (Gráfico 3) bajaron en Jaén (España) -6% e Heraklion (Grecia) -4% respecto a la campaña anterior, sin embargo subieron fuertemente en Bari (Italia) +25%.

El primer trimestre de la campaña oleícola 2009/10 dio comienzo con movimientos bajistas en los tres mercados europeos (Gráfico 4). Sin embargo, mientras que en España y Grecia los precios oscilaron moderadamente con tendencia a la baja, en Italia subieron fuertemente registrando su valor más alto de 390.4 €/100kg en mayo 2011. A finales de enero 2012, los precios obtenidos en Bari (Italia) se situaban en los 233.0€/100kg. -23% respecto al mismo mes de la campaña anterior, en Heraklion (Grecia) alcanzaban 184.5€/100kg (-7%) y en Jaén (España) 177.0€/100kg (11%).

Gráfico 1. Producción de aceite de oliva: comparativa de dos periodos de cuatro campañas oleícolas (2004/05-2007/08 y 2008/09-2011/12)

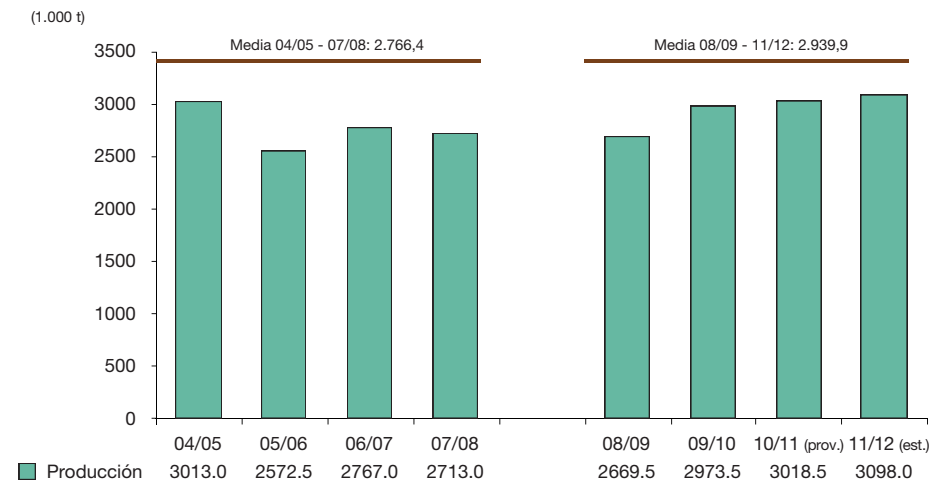


Gráfico 2. Consumo de aceite de oliva: comparativa de dos periodos de cuatro campañas oleícolas (2004/05-2007/08 y 2008/09-2011/12).

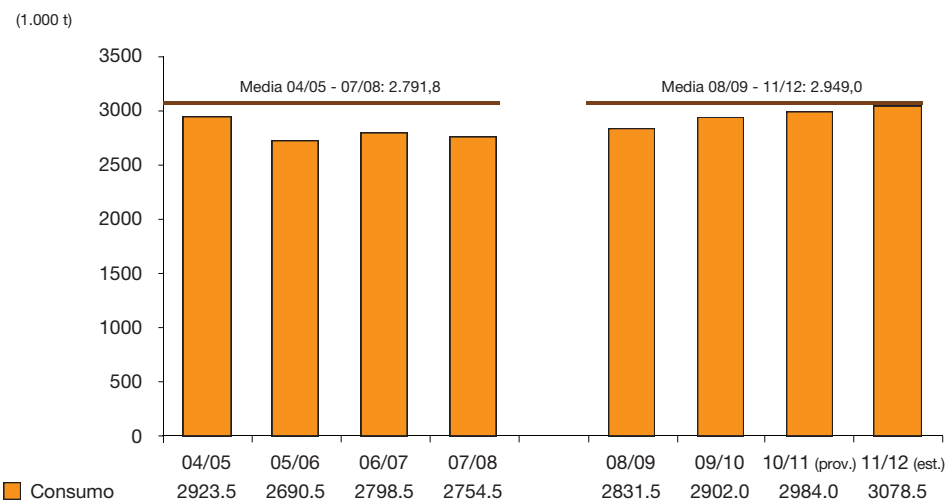


Gráfico 3. Precios medios en origen por campaña oleícola (1999/00 – 2010/11) para la categoría virgen extra

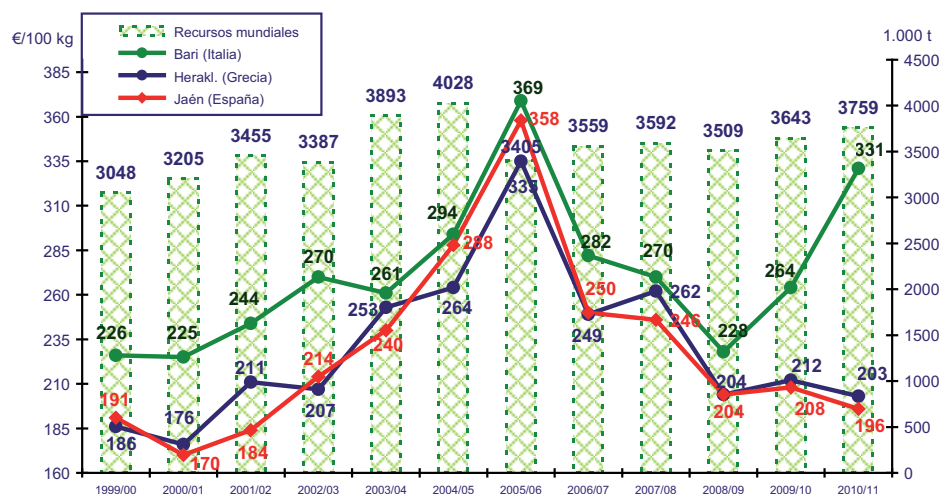


Gráfico 4. Evolución de los precios medios en origen mensuales para la categoría virgen extra

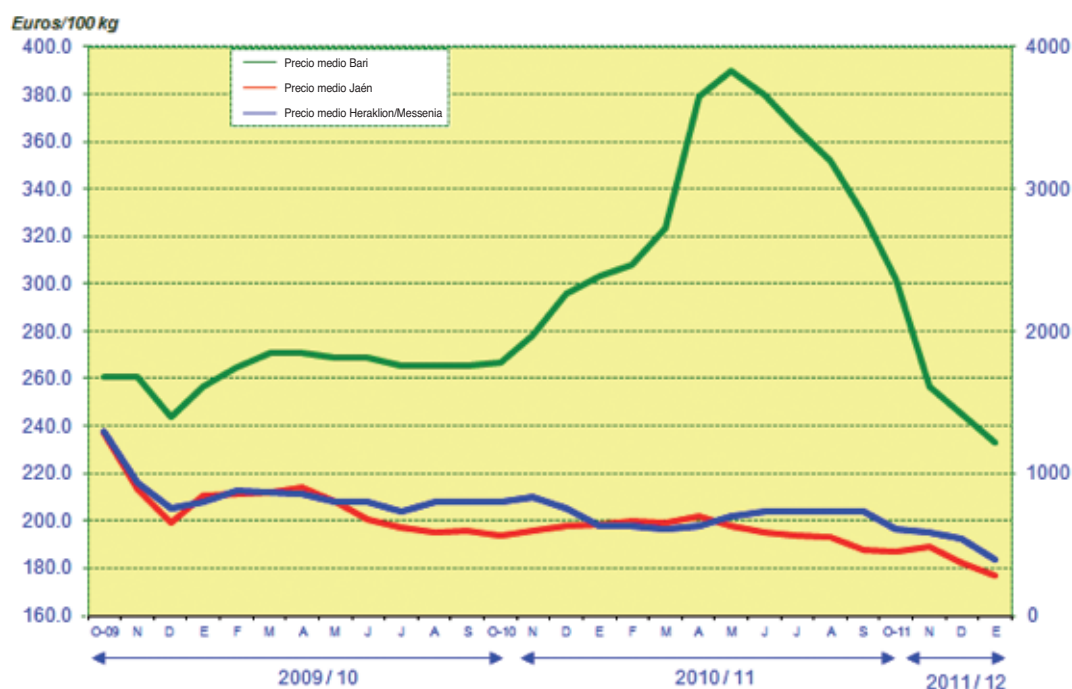


TABLA 2
Cotizaciones e índices de precios para la categoría virgen extra

Plaza	2006/07		2007/08		2008/09		2009/10		2010/11	
	€	I	€	I	€	I	€	I	€	I
Bari	281.9	76	269.9	73	227.7	62	263.9	71	331.0	90
Iraklion	249.0	74	261.7	78	204.3	61	211.7	63	203.0	61
Jaén	250.4	70	246.2	69	203.7	57	208.1	58	196.0	55
Media Índice	260.4	74	259.2	73	211.9	60	227.9	64	243.3	69

En la Tabla 4 se resumen las cotizaciones y los índices de la campaña analizada para la categoría virgen extra así como la campaña posterior y las tres anteriores.

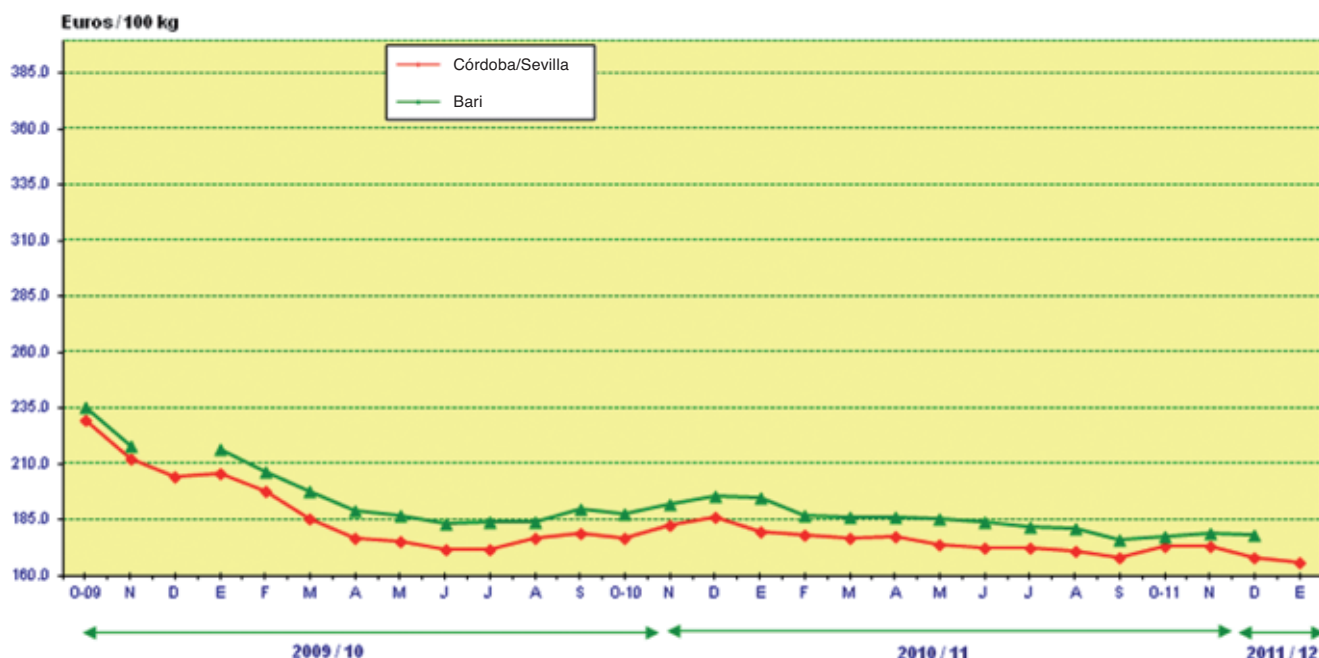
Precios en origen para la categoría refinado: el Grá-

fico 5 ilustra la evolución de los precios para la categoría de aceite de oliva refinado correspondientes a los mercados de Bari (Italia) y Córdoba/Sevilla (España)

La campaña 2009/10 comenzó con bajadas de precios

en las dos plazas europeas. En diciembre 2011 los precios en Córdoba (España) se situaron en 168.0€/100kg que comparado con el mismo periodo anterior supone una bajada de -10% y de 178.0€/100kg en Bari (Italia) (-9%). No hay datos disponibles para Grecia.

Gráfico 5. Evolución de los precios medios en origen mensuales para la categoría aceite de oliva refinado



ACEITUNAS DE MESA

Campaña 2009/10 (datos definitivos)

El remanente de comienzos de campaña alcanza 378.500 t. Cerca del 95% de las disponibilidades mundiales están en poder de los países miembros del COI y la UE/27 supone el 60% del total mundial.

La producción mundial de aceitunas de mesa (2.369.000 t) aumentó el 14% respecto a la campaña anterior (+286.500 t). Los países miembros del COI representan el 93% de la producción mundial, La UE/27, Egipto, Turquía, Argentina, Argelia, Siria y Marruecos son los países que más aportan en esta campaña, aproximadamente un 87% de la producción mundial.

El consumo mundial (2.199.000 t) fue superior en 89.000 t al de la campaña anterior (+4%). El 73% del consumo mundial lo absorben los países miembros del COI. La UE/27, Egipto, Turquía, Siria y Estados Unidos

y Argelia, consumen el 71% del total mundial.

Por lo que se refiere a los intercambios internacionales, las importaciones (628.500 t) son superiores a las de la campaña anterior

Gráfico 6. Producción de aceitunas de mesa: comparativa de dos periodos de cuatro campañas oleícolas (2004/05-2007/08 y 2008/09-2011/12)

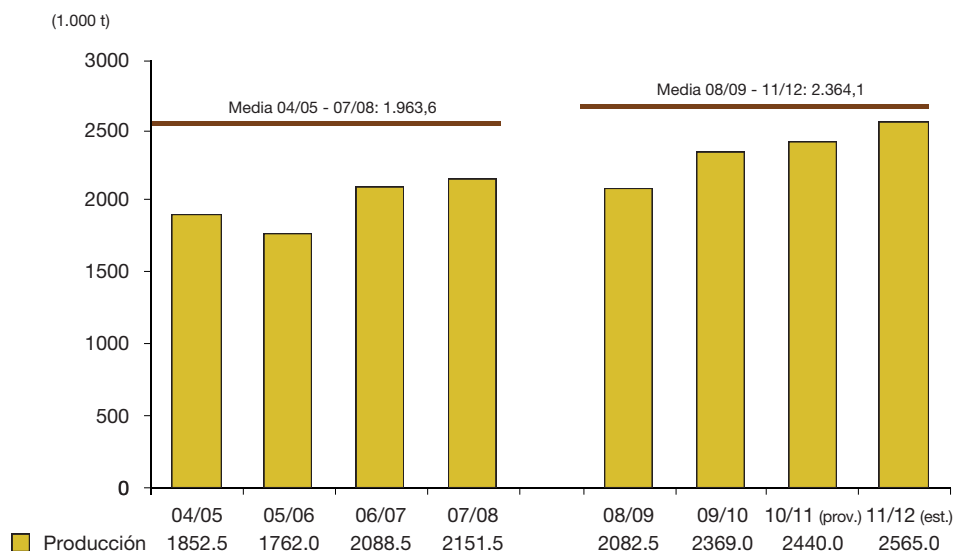
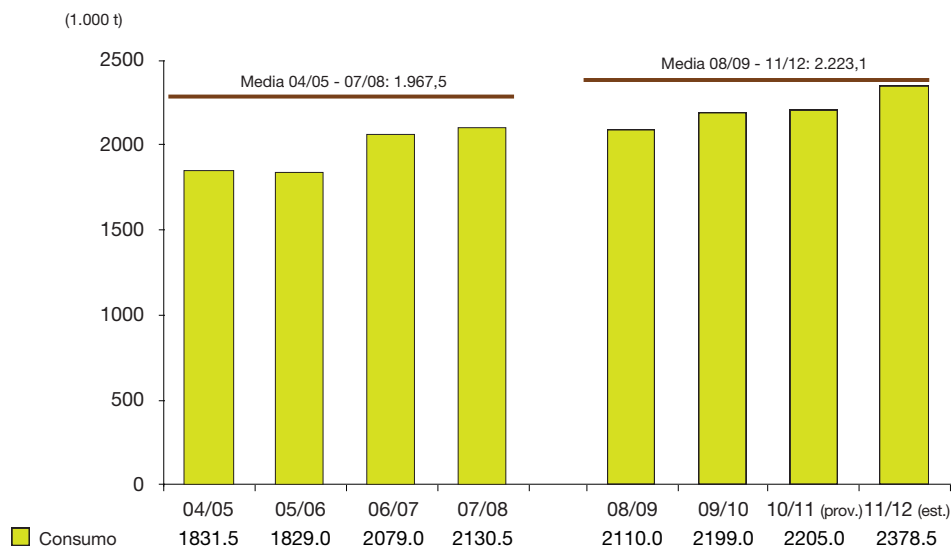


Gráfico 7. Consumo de aceitunas de mesa: comparativa de dos periodos de cuatro campañas oleícolas (2004/05-2007/08 y 2008/09-2011/12)



respecto a la media de las 4 campañas anteriores. Cabe destacar que a partir de 2006/07, la producción supera los dos millones de toneladas. Este aumento refleja el aumento de la producción particularmente en Egipto.

La media del consumo de aceitunas de mesa para las campañas 2008/09 a 2011/12 se estima en **2.223.100 t**, + 13 % respecto a la media de las cuatro campañas anteriores (Gráfico 7).

Respecto al **comercio internacional**, la media de las exportaciones estimadas para el periodo 2008/09-2011/12 es de 658.800 t, +20% respecto al mismo periodo anterior. Las importaciones se elevarían a 591.100 t, +14% para el periodo mencionado.

Campaña 2011/12 (datos estimativos)

La producción mundial de aceitunas de mesa (a fecha de noviembre de 2011) se estima que alcance los 2.565.000 t, que supondría un aumento de 125.000 t respecto de la campaña anterior (+ 5%), debido principalmente a la previsión de aumento de las producciones principalmente en Argelia, Egipto, Siria y Turquía.

El consumo mundial (2.387.500 t) aumentaría en 182.000 t, las buenas cosechas unidas a las campañas de promoción tanto a nivel

mientras que las exportaciones alcanzan 693.000 t. La UE/27, Egipto, Turquía Siria, Egipto, Argentina y Marruecos fueron los principales exportadores, ya que totalizaron 92% de las exportaciones mundiales, siendo los principales receptores Estados Unidos, UE/27, Brasil y Rusia.

El remanente de final de campaña –a 30 de septiembre de 2010– se evaluó en 484.000 t, lo que supone 105.500 t más que el de comienzo de campaña. El 96% de los remanentes están en poder de los países miembros del COI, de ellos el 38% corresponden a la UE/27.

Campaña 2010/11 (datos provisionales)

La producción mundial se situaría en torno a 2.440.000 t, superando en 71.000 t a la de la campaña

anterior (+3%), debido principalmente al aumento de las producciones en los países de la UE/27 (España y Grecia), Argentina, Siria, Marruecos y Jordania.

El consumo mundial (2.205.000 t) aumentaría en 6.000 t, cabe señalar que el consumo ha experimentado un crecimiento constante estos últimos años.

En el **comercio internacional**, durante la campaña 2010/11 se prevén unas exportaciones mundiales de aceitunas de mesa de 595.500 t y unas importaciones de 580.000 t. La diferencia entre ambas es de 15.500 a favor de las exportaciones.

Como se puede apreciar en el Gráfico 6, la media de la producción de las campañas 2008/09 a 2011/12 se ha estimado en **2.364.100 t**, + 20 %

nacional de algunos países como las internacionales se estima que favorezcan el incremento del consumo de este producto.

En el **comercio internacional**, durante la campaña 2011/12 se estiman unas exportaciones mundiales de

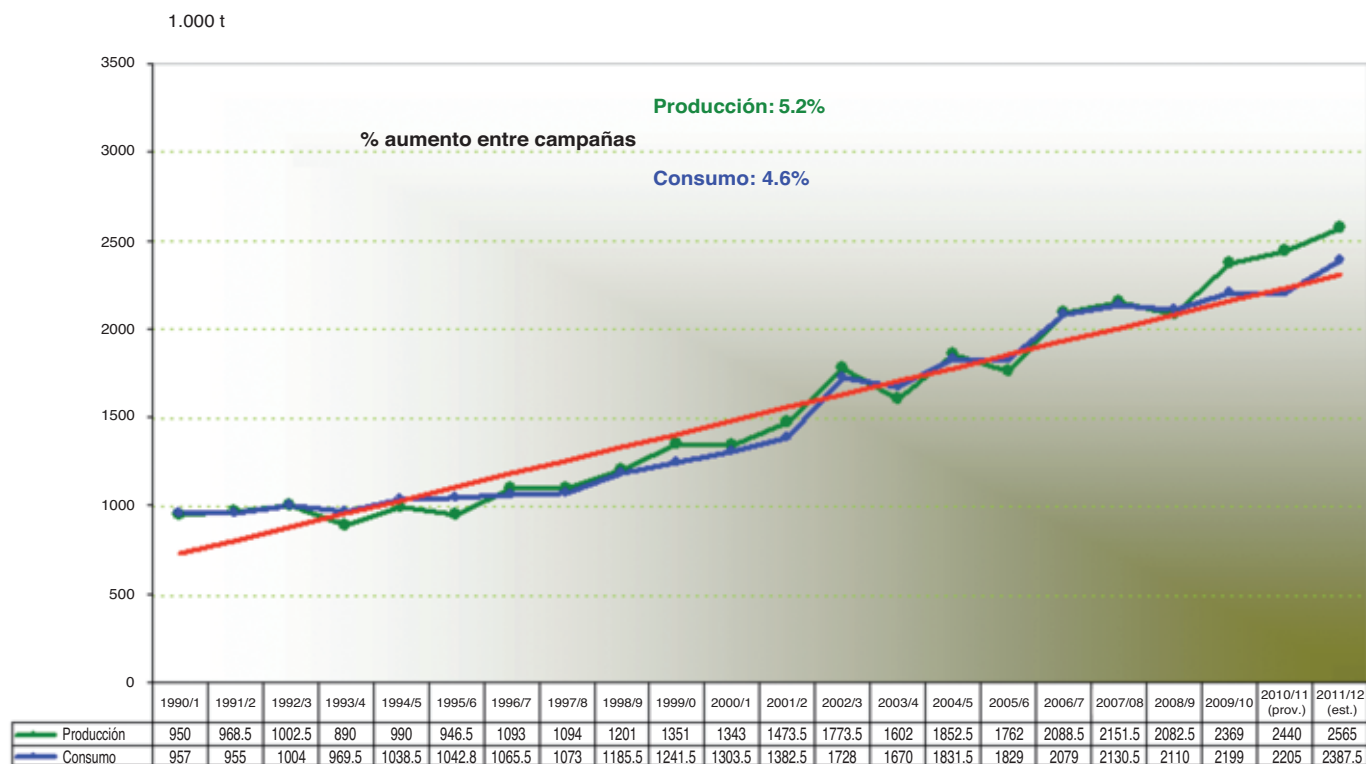
aceitunas de mesa de 762.000 t y unas importaciones de 610.000 t.

Evolución del sector de las aceitunas de mesa

A partir de los datos disponibles y a la vista del Gráfico

8 se puede confirmar la expansión del sector de las aceitunas de mesa. Durante el periodo 2001/2-2010/11 la producción mundial de aceitunas de mesa aumentó un 82% y el consumo un 78% respecto al decenio anterior 1991/92-2000/01. ■

Gráfico 8. Evolución de la producción y el consumo mundial de las aceitunas de mesa (1990/1-2011/12)



La normalización de los productos oleícolas

El Consejo Oleícola Internacional es el foro mundial para quienes intervienen en todas las cuestiones relativas al olivo, el aceite de oliva y las aceitunas de mesa a todos los niveles del sector oleícola.

Sus actividades tienen por objeto la mejora de la calidad de los productos oleícolas mediante una modernización de la olivicultura y de la industria que respete el medio ambiente; la normalización y el incremento de los intercambios; y el aumento del consumo mediante actividades promocionales basadas en los resultados de investigaciones científicas.

Desde su creación, el Consejo ha procurado identificar los criterios de análisis que permitan detectar fraudes y el nivel cualitativo de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva. Los límites de cada uno de estos criterios de análisis para cada denominación y los métodos de análisis correspondientes son objeto de consenso entre los Miembros del Consejo y se han incorporado a la normativa internacional:

- La norma comercial aplicable a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva que los Miembros se comprometen a aplicar dentro

de su respectiva legislación y a respetar en los intercambios internacionales. Esta norma regula las especificaciones de cada denominación de aceite de oliva y de aceite de orujo de oliva.

- La norma del Codex Alimentarius para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva aplicable a los aceites presentados en un estado apto para el consumo humano. Esta norma fija los criterios mínimos de composición y calidad que deben aplicar los Gobiernos de los Estados miembros del Codex Alimentarius, quienes, al aceptarlos, los introducen en su normativa o los exigen a sus socios comerciales. Además, esta norma comporta otros criterios relativos a la composición y la calidad cuya aplicación por los socios comerciales resulta facultativa.

La armonización normativa es la fórmula indispensable para facilitar el comercio internacional, promover unas prácticas comerciales leales, permitir su control y proteger al consumidor tanto desde el punto de vista de la salud como desde el punto de vista de la conformidad del producto a su etiquetado. De

esta forma se preservan también los acuerdos adoptados por la Organización Mundial del Comercio en materia de medidas sanitarias y fitosanitarias y en materia de obstáculos técnicos al comercio.

Los métodos de análisis mencionados tanto en la norma comercial como en la norma alimentaria son los mismos: se trata de métodos internacionales, debidamente validados, acompañados por sus márgenes de precisión y adoptados por ISO, la IUPAC, el COI y la AOCS. Los métodos que llevan la referencia COI/T.20 se pueden consultar en el sitio web del Consejo.

El Consejo Oleícola Internacional y el Codex Alimentarius siempre han colaborado con vistas a armonizar la norma alimentaria y la norma comercial. Este intento de armonización se materializó en junio de 2003, cuando el Consejo adoptó la revisión de la norma comercial, y entre junio y julio de ese mismo año, cuando la Comisión del Codex Alimentarius adoptó la revisión de la norma del Codex en su 26º período de sesiones, que tuvo lugar en Roma.

Esta cooperación entre el Consejo Oleícola Internacional y la Comisión del Codex Alimentarius también se ha

concretado en un estudio organizado por la Secretaría Ejecutiva sobre la composición en ácidos grasos de los aceites de oliva producidos en las zonas oleícolas de cada uno de los países productores de aceite de oliva del mundo, al objeto de fijar un límite máximo al contenido de ácido linolénico. Esto se debe a que el límite máximo del 1% propuesto para este ácido graso durante la revisión de la norma del Codex, a pesar de figurar tanto en la norma comercial del COI como en la normativa comunitaria, no ha sido objeto de consenso entre los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius, como consecuencia principalmente de la oposición de Argentina, Australia y Nueva Zelanda.

Los resultados de este estudio se presentaron a principios de 2007 a los Miembros del COI y al Comité del Codex Alimentarius sobre Grasas y Aceites.

En febrero de 2011, y tras varios debates, no se había alcanzado ningún acuerdo. Por tanto, al no haberse adoptado el límite para el ácido linolénico en el Comité del Codex, seguirán aplicándose los límites nacionales.

Actualmente se está llevando a cabo un estudio de tres años, iniciado en 2009/2010, sobre la composición de los aceites de oliva que contengan parámetros

que incumplan las normas y que procedan de los países productores. Tras su aprobación en la 100ª reunión del Consejo de noviembre de 2012, la Secretaría Ejecutiva presentará el informe con las conclusiones del estudio ya finalizado en la reunión del Comité del Codex sobre Aceites y Grasas de febrero de 2013.

Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen: criterio de calidad complementario al análisis químico

La Organización Internacional de Normalización (ISO) define el análisis sensorial como *la ciencia relativa a los métodos que permiten realizar un examen organoléptico de los atributos de un producto por medio de los sentidos*. Esta ciencia dio sus primeros pasos en los años 40 y se ha desarrollado principalmente durante los últimos 30 o 40 años gracias al uso de nuevas técnicas estadísticas y matemáticas, y a la normalización de las condiciones físicas de los ensayos. Actualmente recurre a los conocimientos del campo de la psicología sobre la percepción y la memoria para aprovechar al máximo el instrumento de análisis sensorial: el catador.

La aplicación del análisis sensorial al aceite de oliva comenzó con los trabajos llevados a cabo por el Instituto de la Grasa de Sevilla en los

años 70. En 1981, el Consejo decidió examinar la posibilidad de elaborar un método basado en las normas y métodos reconocidos a nivel internacional que permitiera evaluar con objetividad las características gustativas y olfativas, que en aquel entonces se definían como *absolutamente irreprochables, aceptables, buenas o defectuosas*.

Entre 1982 y 1986, expertos en análisis sensorial y aceite de oliva de seis países trabajaron para elaborar el método, que el Consejo adoptó en 1987 y que se introdujo en la normativa comunitaria en 1991. La normalización de la valoración organoléptica aplicada al aceite de oliva ya tiene, por tanto, 25 años.

La introducción de la valoración organoléptica en la norma comercial del Consejo y en la normativa comunitaria como criterio de calidad al mismo nivel que la acidez libre, el índice de peróxidos o la absorbancia, que permite diferenciar entre las denominaciones de aceites de oliva vírgenes, generó inquietud en el seno de la industria oleícola y el comercio. Haciendo referencia a la falta de experiencia en la aplicación del método que en ese momento se achacaba a los paneles de cata, se realizaron observaciones sobre la falta de homogeneidad de las apreciaciones realizadas por los paneles, a pesar de que

los márgenes de error del método no superaban los de muchos otros métodos de análisis químico.

Como consecuencia, en 1992, el Consejo adoptó la decisión de encomendar a sus expertos una revisión del método. Éstos se marcaron como objetivo la elaboración de un método que permitiera clasificar los aceites de oliva vírgenes según la ausencia o presencia de defectos percibidos, y, en este último caso, en función de su intensidad y de la percepción del frutado, cualquiera que fuera su descripción e intensidad. Puesto que este método debía eliminar toda subjetividad posible, se recurrió a las matemáticas, concretamente a la estadística robusta por medio de la mediana, los coeficientes de variación robustos y los intervalos de confianza al 95%. El catador se utiliza como instrumento de medición de la intensidad de las percepciones en una escala continua que facilita el uso matemático de los datos y su comprensión automática. Esta escala proporciona al catador la posibilidad de elegir libremente la indicación de su percepción sin las limitaciones de los intervalos.

Gracias a la introducción de la valoración organoléptica en la norma y en la normativa comunitaria, los productores y operadores han orientado su actividad hacia una mejora ostensible de la calidad sensorial de los acei-

tes de oliva vírgenes. Además, la información que se ofrece a los consumidores, la organización de concursos regionales, nacionales o internacionales y el aumento de las solicitudes y concesiones de denominaciones de origen han impulsado la imagen del aceite de oliva como producto de calidad, especialmente de aquellas características organolépticas que constituyen el *frutado de aceituna*.

Reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional a los laboratorios de análisis físico-químico y sensorial

La organización del ensayo anual de control de la competencia de los laboratorios de análisis físico-químico con vistas a la concesión del reconocimiento del Consejo para el periodo comprendido entre el 1 de diciembre de cada año y el 30 de noviembre del año siguiente se realiza de acuerdo con los términos de la decisión que acaba de adoptarse en la 99ª reunión del Consejo, de noviembre de 2011, por la que se modifica la antigua resolución, en vigor desde 1998. Se trata de una actividad fundamental para garantizar el máximo control de la calidad.

El ensayo interlaboratorios para el control de la competencia que el COI organiza con carácter anual y en el que participan unos 70 labo-

ratorios presenta un innegable interés, no sólo por el control de la competencia de los laboratorios, sino también por los datos estadísticos que aporta sobre los distintos métodos.

El objetivo de este ensayo no consiste únicamente en el control de la calidad de los laboratorios y el establecimiento de márgenes de precisión para los métodos de análisis, sino también en la publicación en el sitio web de una lista de referencia, revisada anualmente, de los laboratorios de análisis químico que hayan obtenido el reconocimiento del Consejo.

Por lo que respecta al análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes, el Consejo Oleícola Internacional también ha adoptado ciertas reglas para la concesión del reconocimiento a los paneles de cata de aceite de oliva, al igual que lo hace para los laboratorios de análisis químico. La resolución del Consejo adoptada en 1996, por la que se solicitaba que los paneles que desearan obtener el reconocimiento del Consejo participaran en tres ensayos colaborativos anuales (actualmente reducidos a dos ensayos anuales) y obtuvieran unos resultados satisfactorios en los tres ensayos, se mantuvo en vigor hasta diciembre de 2003.

Tras la adopción del primer método de valoración organoléptica del aceite de

oliva virgen en 1987, el Consejo Oleícola Internacional se propuso ofrecer formación sobre la aplicación del método por medio de cursos internacionales incluidos dentro de sus programas de cooperación técnica.

También ha recomendado a sus Miembros la formación de paneles de cata conformes a las normas del COI y ha organizado ensayos colaborativos anuales para evaluar la competencia de los paneles en la aplicación del método y, mediante la discusión de los resultados en reuniones de coordinación, para mejorar la armonización de sus criterios al aplicar el método.

Durante la 89ª reunión, celebrada en Madrid entre el 1 y el 5 de diciembre de 2003, los Miembros del Consejo acordaron la necesidad de una revisión de estas reglas, de modo que el Consejo únicamente pudiera otorgar el reconocimiento a los paneles de cata de aceite de oliva que hubieran realizado la solicitud, que se reconocieran a nivel nacional (y comunitario en el caso de la Unión Europea) como paneles oficiales y que hubieran obtenido una acreditación como laboratorios de análisis sensorial de los aceites de oliva conforme a la norma ISO 17025 y la guía EA (Cooperación Europea para la Acreditación de Laboratorios) para la acreditación de los laboratorios de análisis sensorial.

De este modo, el Consejo se asegura del equipamiento del panel, de sus instalaciones, de la aptitud de sus miembros (catadores y jefe de panel) y de su gestión de la calidad. La apreciación de la competencia y la uniformidad del rendimiento de los paneles se realiza por medio de ensayos colaborativos organizados por la Secretaría Ejecutiva.

La Secretaría Ejecutiva seguirá trabajando en pos de una armonización de las valoraciones realizadas por los paneles de cata, para lo cual aportará muestras destinadas a la formación y al control de los catadores, y muestras de referencia destinadas a los organismos independientes que podrían encargarse de la organización de ensayos.

Concurso internacional de aceites de oliva vírgenes extra del Premio a la calidad “Mario Solinas”

Para cumplir los objetivos del Convenio internacional del aceite de oliva y las aceitunas de mesa, en 1993, el Consejo decidió crear un premio internacional para el aceite de oliva virgen extra que obtuviera la mayor puntuación de un panel internacional durante la celebración de un concurso anual. Como homenaje en recuerdo del Dr. Mario Solinas, el premio se llamó *Premio a la calidad “Mario Solinas”*.

Los profesionales del aceite de oliva han puesto de relieve la gran importancia que conceden al reconocimiento internacional de su trabajo encaminado a la comercialización de aceites de oliva vírgenes extra con unas características organolépticas irreprochables mediante su participación, cada año en mayor número, en el concurso internacional anual organizado por la Secretaría Ejecutiva.

Las reglas del concurso internacional publicadas en el sitio web del Consejo precisan las condiciones de admisión de los aceites así como un procedimiento de valoración del que se encargan determinados paneles de cata reconocidos por el Consejo y un panel internacional encargado de seleccionar los aceites que pueden obtener el *Premio a la calidad “Mario Solinas”* de entre los aceites finalistas.

Los aceites de oliva vírgenes extra admitidos en el concurso se clasifican en tres grupos en función del tipo y la intensidad del frutado, cuya valoración se encarga a un panel de cata reconocido por el Consejo. Los productores de los aceites galardonados pueden incluir una mención al premio en el etiquetado de los envases del aceite de oliva virgen extra que pertenezca al lote de la muestra premiada. Para ello pueden colocar un logotipo de dicho premio que, previa

petición, les remitirá la Secretaría Ejecutiva.

El éxito de las doce ediciones del concurso internacional de aceites de oliva vírgenes extra del Premio a la calidad “Mario Solinas” hace pensar que la XIII edición, de 2013, dará mayor difusión a la promoción de las cualidades organolépticas de los aceites de oliva vírgenes extra entre los consumidores y aportará mayores beneficios a los productores.

Acuerdo para el control de la calidad de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación

Para contribuir a la defensa de la imagen de calidad del aceite de oliva y evitar los fraudes, el COI patrocina un programa de control de la calidad de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación. Este programa aspira a garantizar que los aceites exportados por los Miembros del COI sean definidos y nombrados correctamente, que sus características físico-químicas y organolépticas sean conformes a la norma y que respondan a los criterios de etiquetado del COI. El programa se puso en marcha en 1991 en los mercados de Canadá y Estados Unidos, suscribiéndose a tal fin un acuerdo entre los principales

exportadores de los Miembros del COI y la North American Olive Oil Association (NAOOA). En 1993, se amplió al mercado australiano y se firmó el respectivo acuerdo con la Australian Olive Oil Association (AOOA). Recientemente, el programa se ha extendido a los mercados brasileño y japonés. Para evitar esta fragmentación, un gran número de asociaciones representativas de productores y exportadores de los Miembros del COI e importadores y distribuidores activos en distintos mercados revisaron en 2011 y firmaron voluntariamente un único acuerdo que lleva por título “Acuerdo para el control de la calidad de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación”.

CONCLUSIÓN

Entre los principales objetivos del Consejo Oleícola Internacional se encuentran el fomento del comercio internacional del aceite de oliva y las aceitunas de mesa y el establecimiento, la actualización y la armonización de las normas comerciales aplicables a fin de mejorar la calidad, salvaguardar la autenticidad y proteger al consumidor.

Es de suma importancia que la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen se haya reconocido y acepta-

do a todos los niveles del sector oleícola como el criterio analítico más representativo de la calidad y que, en 1997, el Consejo decidiera adoptar el método elaborado en tanto que procedimiento que se fundamenta en las ciencias aplicadas al análisis sensorial, que utiliza la psicología, los sentidos, las matemáticas, la estadística y la normalización de las condiciones físicas del análisis, y que presenta los mejores márgenes de repetibilidad y reproducibilidad.

El olor y el sabor del aceite de oliva virgen son las únicas características que percibe el consumidor. Los esfuerzos de los productores (olivicultores e industriales) por mejorar la calidad sensorial de sus aceites de oliva vírgenes permiten desarrollar una cultura del gusto del aceite de oliva virgen entre los consumidores y la diversificación gastronómica de los frutados característicos de los aceites de oliva vírgenes extra en función de su origen geográfico, de las variedades de aceitunas utilizadas y de la tecnología empleada en la elaboración del aceite.

Esta experiencia comenzó a aplicarse también a las aceitunas de mesa y, tras la adopción del método, el COI organizó en 2012 las primeras actividades destinadas a la formación. ■

Actividades del COI en materia de química oleícola y elaboración de normas en 2011/2012

Las actividades de química oleícola y elaboración de normas son coordinadas por una unidad encargada de la elaboración de las normas y el desarrollo de métodos de análisis químico y sensorial aplicables a los aceites de oliva y a las aceitunas de mesa. Esta unidad también se ocupa del seguimiento de las solicitudes de reconocimiento de los laboratorios de análisis y de los paneles de cata, que, en ensayos periódicos de control, deben probar su competencia en la aplicación de los métodos de análisis recomendados; de la

organización del Premio a la calidad del Consejo Oleícola Internacional “Mario Solinas”; y de la coordinación del programa de control de la calidad de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación.

Entre las actividades llevadas a cabo en 2011 en el campo de la química oleícola y la elaboración de normas, cabe citar la celebración de las siguientes reuniones:

- Comisión técnica de expertos para el **control de los laboratorios de aná-**

lisis físico-químico reconocidos por el COI (3 de febrero y 15 de julio)

- Grupo de reflexión sobre el **programa de control de la calidad** (15 de febrero)
- Grupo de trabajo sobre la **valoración organoléptica de las aceitunas de mesa** (9 de marzo)
- Grupo para la **armonización de la norma del Codex** para las aceitunas de mesa con la **norma comercial del COI aplicable a las aceitunas de mesa** (10 de marzo)
- Grupo de expertos químicos para el **estudio de**





Ceremonia de entrega de los Premios “Mario Solinas” 2011

El **Concurso internacional anual de aceites de oliva vírgenes extra del Premio a la calidad “Mario Solinas”** se puso en marcha en 2000 para animar a los productores individuales, a las asociaciones de productores y a las empresas de envasado de los países productores a comercializar aceites de oliva vírgenes extra con unas características organolépticas armoniosas y para promocionar los atributos sensoriales de estos aceites entre los consumidores. Al darle su nombre al premio, el Consejo quiso honrar la memoria de este investigador que, en el seno del Consejo, contribuyó enormemente a la normalización de los criterios de calidad de los aceites de oliva.

nuevos métodos de análisis (7 y 8 de abril y 6 y 7 de octubre)

- Comisión técnica de expertos para el **control de la competencia de los laboratorios de análisis sensorial reconocidos por el COI** (19 de mayo)
- Grupo de reflexión sobre el programa de **control de la calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva comercializados en los mer-**

cados de importación (24 de mayo)

- Grupo de expertos en **aceitunas para aceite** (26 de mayo)
- Grupo de expertos para la **determinación de los residuos contaminantes en los aceites de oliva y de orujo de oliva** (7 de julio)
- Grupo de trabajo sobre la **valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes y la armonización de los pa-**

neles de cata (29 y 30 de septiembre)

- Grupo de trabajo sobre la **composición de los aceites de oliva de distintas variedades** (5 de octubre)
- Reunión de coordinación sobre el **etiquetado** (1 de diciembre)

La Unidad de Química Oleícola también albergó la **22ª reunión del subcomité ISO de grasas y aceites vegetales y animales (ISO TC34/SC11)** los días 4 y 5 de abril.

Al igual que en años anteriores, esta unidad organizó los dos **ensayos anuales de control de la competencia de los laboratorios de análisis sensorial** y los dos ensayos anuales de control de la competencia **de los laboratorios de análisis físico-químico**.

Para la **11ª edición del Concurso internacional de aceites de oliva vírgenes extra del Premio a la calidad “Mario Solinas”**, la Unidad de Química Oleícola convocó al jurado internacional del COI, compuesto por catadores expertos procedentes de distintos Miembros, los días 18 y 19 de mayo para evaluar los 97 aceites de oliva vírgenes extra de distintos Miembros del COI que se presentaban a esta edición.

La ceremonia de entrega de los premios tuvo lugar el 17 de junio de 2011 en la

sede del COI. Estuvo precedida por una sesión de cata de los aceites premiados organizada para los representantes del cuerpo diplomático y la prensa especializada.

Reuniones científico-técnicas de expertos

Las reuniones científico-técnicas se organizan para que los científicos e investigadores puedan reunirse en grupos de debate con el objetivo de analizar temas relevantes para el sector e identificar las innovaciones más importantes que conviene divulgar entre los Miembros.

Entre el 19 y el 21 de septiembre tuvo lugar en la sede del COI una reunión dedicada a la valoración organoléptica de las aceitunas de mesa con el objetivo de estudiar la estrategia a seguir para impartir el curso de formación de los jefes de panel de cata, elaborar los documentos necesarios para este tipo de formación, clasificar las muestras de aceitunas de mesa y establecer los criterios de referencia de los atributos negativos, gustativos, cinestésicos, etc.

La Unidad de Química Oleícola también coordinó la organización de las dos **reuniones de las asociaciones firmantes del Acuerdo para el control de la calidad de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación**. La primera de ellas se celebró

en Estambul (Turquía) con motivo de la 17ª reunión extraordinaria y la segunda, en la sede del COI el 17 de octubre. En esta ocasión, los representantes de las asociaciones aprobaron una nueva versión del Acuerdo, que prevé, además del análisis físico-químico, la realización de análisis organolépticos de los aceites seleccionados.

99ª reunión del Consejo de Miembros (21 a 25 de noviembre de 2011)

Durante la 99ª reunión del COI en materia de elaboración de normas sobre el comercio de productos oleícolas, que tuvo lugar en noviembre de 2011, los miembros del Comité Técnico subrayaron la necesidad de organizar reuniones preparatorias con los representantes de los Miembros del COI ante el Codex para tratar el tema de la composición de los aceites cuyos parámetros no cumplan la normativa.

El Consejo de Miembros también decidió recomendar la aplicación provisional de la guía para la determinación de las características de las aceitunas para aceite, revisar el método de valoración organoléptica de las aceitunas de mesa (cuya aplicación no resulta obligatoria), examinar las modalidades de reconocimiento de los laboratorios de análisis físico-químico por el COI, revisar los métodos de valoración organoléptica de

los aceites de oliva vírgenes, adoptar el método para la determinación de la composición y del contenido en esteroles y dialcoholes triterpénicos aplicable a los aceites de oliva a partir del 1 de enero de 2012 y a los aceites de orujo de oliva a partir del 1 de enero de 2013, y, en consecuencia, revisar la norma comercial aplicable a los aceites de oliva y a los aceites de orujo de oliva.

Prioridad de los trabajos futuros que deben realizarse en 2012

El Convenio internacional del aceite de oliva y las aceitunas de mesa 2005 establece claramente en el punto segundo del artículo primero de su capítulo primero los principales objetivos de las actividades de química oleícola y normalización del comercio internacional de los productos oleícolas, a saber:

- Proseguir la realización de actividades de cooperación en materia de análisis fisicoquímico y sensorial para mejorar el conocimiento de las características de composición y calidad de los productos oleícolas, con miras a establecer normas internacionales que permitan:
 - El control de la calidad de los productos
 - Intercambios internacionales equitativos

- La protección de los derechos del consumidor
 - La prevención de las prácticas fraudulentas
- Facilitar el estudio y la aplicación de medidas tendentes a la armonización de las legislaciones nacionales e internacionales relacionadas en particular con la comercialización del aceite de oliva y las aceitunas de mesa
- Sentar las bases de una cooperación internacional para prevenir y, llegado el caso, combatir toda práctica fraudulenta en el comercio internacional de todo producto oleícola comestible, estableciendo en este marco estrechos lazos de colaboración con los representantes de las diversas partes interesadas del sector oleícola

Para alcanzar estos objetivos, se garantizará la continuación de los trabajos de los químicos destinados al examen de métodos de análisis actualizados para la detección de fraudes y la identificación de los criterios de calidad de cada una de las denominaciones de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva, y la organización de los ensayos interlaboratorios necesarios para conocer la fiabilidad de los métodos.

Los trabajos de examen de nuevos métodos de análisis

tienen en cuenta las necesidades del sector en materia de química oleícola y normalización, de prevención de fraudes y de mejora de la calidad. Los temas son propuestos por los Miembros y los expertos químicos que colaboran con el COI y representan a los laboratorios y los organismos oficiales de los Miembros. Por su parte, los temas incluidos en el orden del día de las reuniones de expertos químicos son propuestos por la Secretaría Ejecutiva. Las fechas previstas para el estudio de estos temas se señalan a título meramente indicativo.

Se trata de temas condicionados por la investigación científica y la finalización y adopción de los métodos –si los expertos lo estiman oportuno desde el punto de vista de la fiabilidad– y que dependen de los resultados de los ensayos interlaboratorios. La actualización de los métodos de análisis resulta útil para la elaboración de las normas, la garantía de equidad en el comercio internacional, la detección de los fraudes y la identificación de los criterios de calidad de cada una de las denominaciones de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva.

También se prevé la organización de ensayos interlaboratorios de control de la competencia de los laboratorios de análisis físico-químico y de los paneles de cata a fin de obtener el reconocimiento del Consejo para el

periodo comprendido entre el 1 de diciembre de 2012 y el 30 de noviembre de 2013. Se trata de una actividad fundamental para asegurar un mejor control de la calidad. La lista se publicará tras su adopción en la 100ª reunión del Consejo.

Como cada año, el COI organiza una nueva edición del concurso del Premio internacional del Consejo Oleícola Internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra “Mario Solinas”, en este caso la XII. Se trata de un premio que ha adquirido un gran prestigio en el sector por su vocación internacional. Con el premio se busca que el COI reconozca el saber hacer de los productores, los envasadores y los distribuidores para la obtención de unas cualidades armoniosas en sus aceites de oliva vírgenes extra, y sus esfuerzos por mejorar la calidad y reforzar la imagen de calidad gustativa del aceite de oliva virgen extra ante los consumidores. El impacto positivo de este premio como consecuencia de su prestigio se traduce en un reconocimiento en el sector. En vista de la mayor participación en el premio, especialmente en los países productores que aún no son miembros del COI, se ha previsto ampliar su difusión. También podría abrirse un debate sobre la posición y los objetivos del concurso en relación a los premios nacionales y sobre la posibilidad de organizar un concurso para

los países del hemisferio sur o un concurso sobre la calidad de las aceitunas de mesa.

En 2012, el COI realizará las siguientes actividades:

- El estudio de la composición de los aceites de oliva y el estudio de los parámetros que no cumplan la normativa (tercer año y conclusiones).
- Los trabajos preparatorios para la reunión del Codex de febrero de 2013.
- El análisis sensorial para la actualización del método y las normas correspondientes

para la valoración organoléptica del aceite de oliva.

- Los trabajos sobre las aceitunas de mesa para armonizar la norma del Codex con la del COI durante la 26^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas prevista para los días 15 a 19 de octubre de 2012. En materia de análisis sensorial, se prevé el establecimiento de criterios de referencia y el comienzo de las actividades de formación.
- La experimentación de las fórmulas de

producción industrial mencionadas en la *Guía sobre las características de las aceitunas para aceite*, adoptada con carácter provisional en 2011.

- La determinación de los residuos contaminantes.
- El etiquetado de los aceites de oliva.
- El programa de control de la calidad de los aceites de oliva comercializados en los mercados de importación. Esta actividad se llevará a cabo durante el año 2012 tras la revisión efectuada en 2011. ■



