



SEMINARIO EN MARRAKECH

Marrakech - En margen de la 109ª Sesión del Consejo de Miembros del COI, celebrada en Marrakech (Marruecos) del 17 al 21 de junio de 2019, el Ministerio de Agricultura, Pesca Marítima, Desarrollo Rural y Recursos Hídricos y Forestales del Gobierno de Marruecos, ha organizado el 20 de junio de 2019, en colaboración con el Consejo Oleícola Internacional, un seminario internacional sobre el sector oleícola. Este seminario, presidido por el Secretario General del Ministerio de Agricultura, estaba dedicado a los "Desafíos y perspectivas del sector del aceite de oliva". En esta ocasión se trataron varios temas de interés, como la genética, la calidad, el medio ambiente y la utilización de los subproductos de la trituración de la aceituna.

El sábado 22 de junio de 2019 se organizó una visita técnica guiada para las delegaciones de los distintos países miembros del COI en la Estación Experimental del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, que alberga la colección internacional de olivos de Marrakech, así como una visita al olivar y a la unidad de trituración SOPROLIVE.



■ **Seminario en Marrakech** - Los expertos que intervinieron en el seminario de Marrakech, con el coordinador **Abdelkrim Adi**, jefe de la Unidad de Tecnología y Medio Ambiente, y **Jaime Lillo**, Director Ejecutivo Adjunto del COI



CODEX ALIMENTARIUS: EL COI MANIFIESTA SU PREOCUPACIÓN

Ginebra - La Secretaría Ejecutiva participó en la 42ª sesión del Codex Alimentarius celebrada en el Centro Internacional de Conferencias de Ginebra, Suiza, entre el 8 y el 12 de julio de 2019.

El COI, la organización intergubernamental encargada de administrar el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa 2015, asiste regularmente a estas reuniones. Entre sus principales objetivos se encuentra la elaboración de normas internacionales, ya que es el organismo de referencia para los productos oleícolas. Es el foro de discusión y punto de encuentro de expertos de reconocido prestigio internacional en la materia, centros de investigación, universidades, laboratorios, etc., donde se estudian y validan los métodos de análisis y se realizan los ensayos y estudios necesarios, en los que participan tanto los países miembros como los no miembros. El COI acude regularmente a las reuniones del Codex Alimentarius en calidad de observador. Ambas instituciones colaboran estrechamente para armonizar las normas comerciales y las normas alimentarias relativas a los aceites de oliva, los aceites de orujo de oliva y las aceitunas de mesa.

En la última reunión, la Secretaría Ejecutiva participó activamente y alentó la celebración de reuniones entre las diversas delegaciones de los países miembros y no miembros, la Secretaría del Codex y otras organizaciones internacionales. El COI ha subrayado en repetidas ocasiones la importancia de la armonización y la coherencia entre las normas internacionales, en particular con el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa 2015, firmado en las Naciones Unidas, en lo que respecta a las denominaciones, definiciones y parámetros para facilitar el comercio internacional y evitar los obstáculos al comercio.

En esta reunión se presentaron las actividades del COI en los distintos comités, como la revisión de la norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva (CCFO), la adopción de los métodos del COI (CCMAS) y la guía de mejores prácticas para prevenir el 3MCPD (Contaminantes), entre otros.

Cabe señalar que algunos de los países presentes se mostraron preocupados por la supresión de la categoría de aceite de oliva virgen corriente en la etapa 2 del proyecto de revisión de la norma del Codex, así como por la falta de consenso sobre la cuestión. Esta categoría figura en el Convenio Internacional que entró en vigor en 2017.



■ **Codex Alimentarius - Mercedes Fernández**, jefa de la Unidad de Investigación y Normalización del COI, durante su presentación en la reunión del Codex Alimentarius en Ginebra



ENTREGA DEL PREMIO MARIO SOLINAS A LA CALIDAD 2019 DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL EN NUEVA YORK

Cada año, el Consejo Oleícola Internacional otorga el Premio Mario Solinas a la Calidad. La idea de este Premio nació en 1993 y el Concurso se lanzó oficialmente en la campaña 2000/2001 para rendir homenaje al Profesor Mario Solinas, uno de los principales promotores del análisis sensorial aplicado al aceite de oliva.

Desde entonces, este premio ha recompensado a los productores de aceite de oliva de todo el mundo y ha permitido poner en valor las cualidades de los aceites de oliva en cuatro categorías: frutado verde intenso, frutado verde medio, frutado verde claro y frutado maduro.

Este año, 164 aceites fueron presentados por productores individuales, asociaciones de productores o envasadores de 13 países de África, Asia, Europa y Sudamérica. Un panel de cata internacional de nueve miembros ha seleccionado los aceites con las mejores características organolépticas en las cuatro categorías.

La ceremonia de entrega de premios tuvo lugar el 26 de junio de 2019 en el Hotel Whitby de Manhattan, Nueva York, durante un evento coorganizado por el Culinary Institute of America (CIA) en el marco de un prestigioso evento dedicado al aceite de oliva.



■ **Jaime Lillo**, Director Ejecutivo Adjunto del COI, durante su intervención en Nueva York en el marco de la campaña de promoción del Consejo Oleícola Internacional en EEUU

"El Premio Internacional a la Calidad Mario Solinas reconoce el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo", dijo Jaime Lillo, Director Ejecutivo Adjunto del COI, en esta ocasión. "El aceite de oliva ofrece una gran variedad de estilos y sabores y es un alimento básico para una alimentación sana en todo el mundo. Nos complace aprovechar esta oportunidad para presentar estos aceites de la más alta calidad y animar a los estadounidenses a seguir explorando el vasto mundo del aceite de oliva."



Los ganadores en las cuatro categorías son los siguientes:



Frutado verde intenso

Almazara De Muela, S.L. Priego de Córdoba, España

José Manuel Muela Rodríguez



Frutado verde medio

SCA del Campo "El Alcazar" Baeza, Espagne

Francisco Aldarias Cruz.



Frutado verde claro

Elaia 2, Investimentos, S.A. - Lisboa, Portugal

Vasco Martins



Frutado maduro

Nino Leone - Azienda Agricola Leone Sabino.

Canosa di Puglia, Italia

La lista completa de ganadores y finalistas está disponible en: <http://www.internationaloliveoilusa.org/news/2019-mario-solinas-winners/>



"LA NUEVA COCINA CON ACEITE DE OLIVA" EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL Y EL INSTITUTO CULINARIO DE AMÉRICA. NUEVA YORK, 26 DE JUNIO

El Consejo Oleícola Internacional (COI) y el Instituto Culinario de América (CIA), la primera universidad culinaria del mundo, organizaron conjuntamente un evento titulado "The New Olive Oil Cooking" el 26 de junio de 2019 en el Hotel Whitby en Manhattan, Nueva York.

El evento, que tuvo lugar como parte de la campaña de promoción del COI en los Estados Unidos, fue la ocasión para el CIA de presentar su nueva publicación, Olive Oil and Vegetable Cooking, donde el aceite de oliva se identifica como un elemento clave de la dieta mediterránea que puede inspirar la cocina americana contemporánea.

La cocina vegetal, promovida por el CIA, es una de las megatendencias culinarias más importantes actualmente en los Estados Unidos y en la industria agroalimentaria de todo el mundo. Está cambiando la forma en que los chefs perciben la estructura del menú, la técnica culinaria, la creatividad, las prioridades de formación del personal, los costes de los alimentos y el futuro de las preferencias y valores de los consumidores



■ En este evento estuvieron presentes los más grandes chefs, influenciadores gastronómicos y catadores de aceite de oliva.



"La dieta mediterránea tradicional, con su abundante uso de aceite de oliva, ha servido durante mucho tiempo como inspiración para los estadounidenses que buscan adoptar una alimentación más saludable", dijo Greg Drescher, vicepresidente de Iniciativas estratégicas y liderazgo en la industria del CIA. "Hoy en día, a medida que los cocineros y los consumidores recurren cada vez más a la cocina vegetal, el aceite de oliva puede hacer una contribución significativa -y deliciosa- a un ecosistema alimentario que no sólo es más saludable, sino también más sostenible. Nuestra nueva publicación explora cómo podemos adoptar y, con respeto y creatividad, reinventar las tradiciones culinarias mediterráneas, utilizando el aceite de oliva mejorando el sabor de los alimentos y ayudando al mismo tiempo a resolver problemas urgentes como la prevención de enfermedades crónicas, el agotamiento de los recursos y el cambio climático.

El libro blanco está disponible [aquí](#).

Acerca del Instituto Culinario de América

Fundado en 1946, el Culinary Institute of America (CIA) es la universidad culinaria más importante del mundo. Dedicada a la formación de profesionales de alto nivel en el ámbito de la hostelería y la restauración, el CIA, entidad independiente y sin ánimo de lucro, ofrece cursos de cocina, panadería, pastelería, gestión de empresas alimentarias, hostelería, ciencias culinarias y estudios aplicados. La universidad también ofrece programas de formación continua, certificados y cursos para profesionales y aficionados. Sus conferencias, sus iniciativas de liderazgo y sus servicios de consultoría han hecho del CIA un verdadero think tank de la industria alimentaria y su red global de más de 50.000 alumnos incluye profesionales innovadores en todas las áreas de la industria alimentaria. El CIA tiene escuelas en Nueva York, California, Texas y Singapur. Para más información, visite www.ciachef.edu.

EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL Y LA SOCIEDAD AMERICANA DE NUTRICIÓN

IMPACTOS DE UNA DIETA RICA EN ACEITE DE OLIVA SOBRE EL CÁNCER, LA DIABETES Y LA SALUD CARDIOVASCULAR - BALTIMORE, 8 DE JUNIO DE 2019

El Consejo Oleícola Internacional (COI) y la Sociedad Americana de Nutrición (ASN) organizaron el 8 de junio un seminario titulado "Dieta Complementada con Aceite de Oliva: Impactos en el Cáncer, la Diabetes y la Salud Cardiovascular" en el marco de la reunión de la ASN: Nutrición 2019.

Este seminario permitió presentar los datos del ensayo PREDIMED, basado en una dieta mediterránea com-



plementada con aceite de oliva virgen extra o frutos secos, y analizar el impacto de esta dieta en la salud cardiovascular. También se presentaron los resultados de la investigación sobre los efectos potenciales del consumo de aceite de oliva en el riesgo de enfermedades cardíacas, diabetes tipo 2 y varios tipos de cáncer, incluyendo cáncer de mama y cáncer digestivo.

El evento, que fue inaugurado por Jaime Lillo, Director Ejecutivo Adjunto del COI, reunió a algunos de los más prestigiosos expertos en el campo del aceite de oliva y la salud, entre ellos:



Sr. Edward L. Giovannucci, MD, SC. D, MPH, Profesor de Epidemiología en la Escuela de Salud Pública de Harvard T.H. Chan.

Miguel A. Martínez González, M.D., PH.D., MPH, Presidente del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra y Profesor Adjunto del Departamento de Nutrición de la Harvard T.H. Chan School of Public Health. Fue coordinador de la red de investigación PREDIMED.

Martha Clare Morris, SC.D, Profesora y Directora de la Sección de Epidemiología, Departamento de Medicina Interna, Centro Médico de la Universidad de Rush, Chicago.

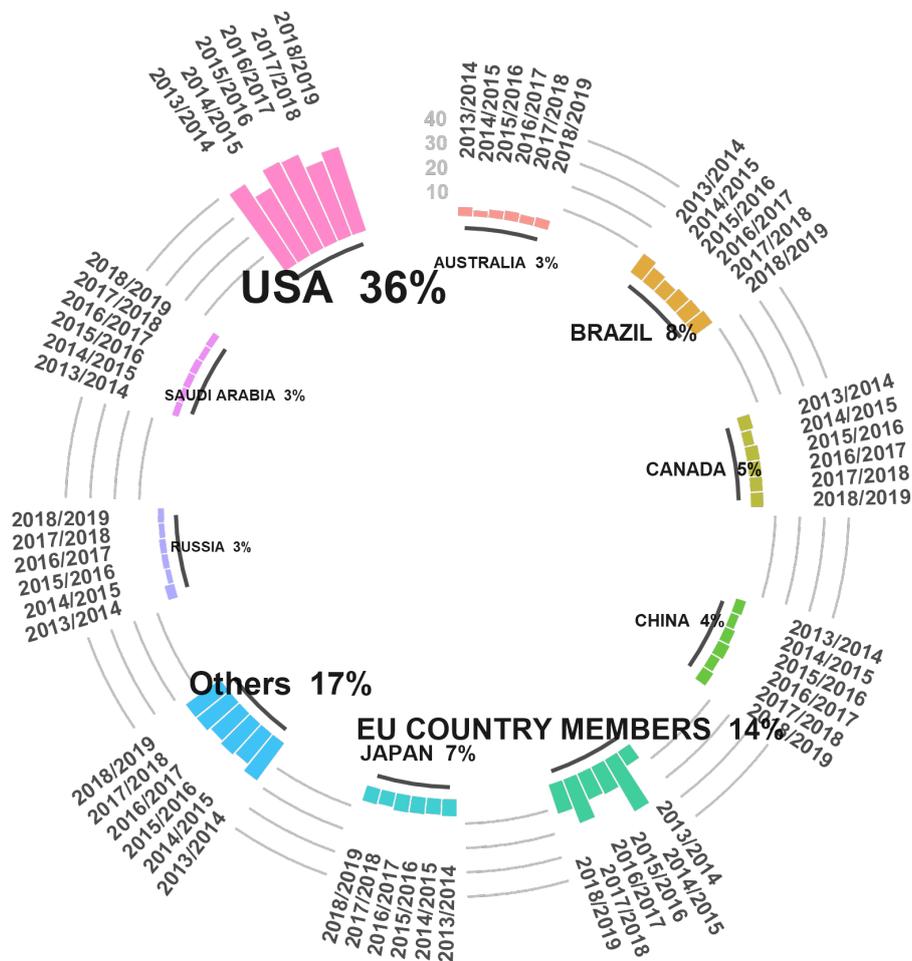
Dr. Lukas Schwingshackl, investigador del Centro de Medicina Basada en la Evidencia y de la Fundación Cochrane en el Centro Médico de la Universidad de Friburgo en Alemania.

Para más información, por favor visite: <https://www.eventscribe.com/2019/ASN/fsPopup.asp?efp=UURQVExBSVA30TU5&PresentationID=502022&rnd=0.52687&mode=sessionInfo>

ESTADOS UNIDOS - IMPORTACIONES DE ACEITE DE OLIVA

1. Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva

Estados Unidos representa en torno al 36% de las importaciones mundiales de aceite de oliva situándose en primer lugar seguido de la Unión Europea con el 15%, Brasil con el 8%, Japón con el 7% y Canadá con el 5%. Entre los cuatro alcanzan el 71% de las importaciones mundiales. El resto de países importadores se encuentran por debajo del 5%.



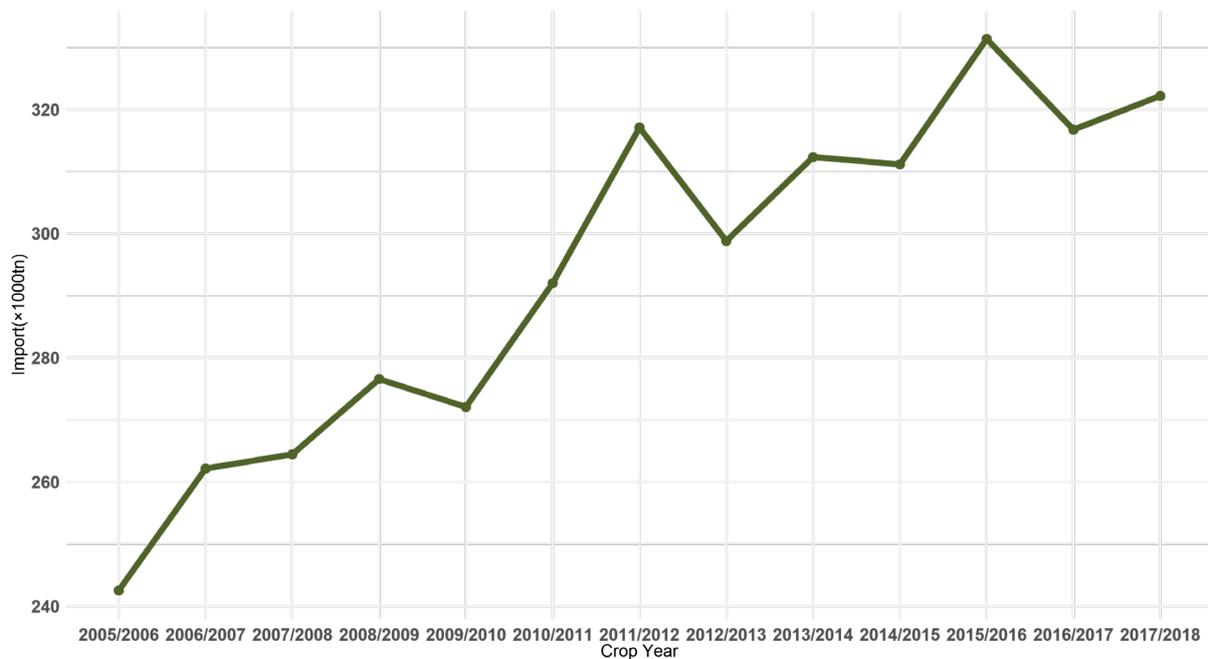
■ Gráfico I - Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva, porcentaje de importaciones mundiales (promedio 6 campañas)

Las importaciones de Estados Unidos de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva han aumentado un 1,7% durante la última campaña 2017/18 alcanzando las 322 199 t, este aumento ha sido de un 7,8% si en vez de comparar con la campaña anterior comparamos con la campaña 2012/13 donde se alcanzaron las 298 827 t. La tabla I muestra la evolución de las importaciones durante las últimas 6 campañas, observamos como España e Italia son los dos principales proveedores de Estados Unidos sumando entre los dos el 68,1% del total, después de estos destaca Túnez con el 12,5% y Turquía con el 8,3%, es en estos últimos donde se han producido los mayores incrementos en la campaña 2017/18 (166,6% y 81,4%, respectivamente) en comparación con la campaña anterior. En el apartado I.1 de esta publicación se puede seguir la evolución de este mercado mensualmente. Por procedencia de las importaciones, en torno al 71,6% del total proceden de la Unión Europea. El 28,4% restante procede principalmente de Túnez 12,5%, de Turquía 8,3%, Argentina 2,5%, Chile 2,2% y Marruecos 1,4%.



	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	%Variation Rates
SPAIN	58950	124464	100843	134443	129766	112739	↓ -13.1
ITALY	145365	137727	127218	129376	117389	106798	↓ -9
TUNISIA	35519	15245	45579	26271	15116	40305	↑ 166.6
TURKEY	28729	6701	3544	4014	14681	26635	↑ 81.4
GREECE	7492	5519	7454	8735	9401	9247	↓ -1.6
ARGENTINA	5513	8616	6477	7062	12855	8022	↓ -37.6
CHILE	4092	4507	5144	5401	6986	6997	↑ 0.2
MOROCCO	6971	4257	9459	10521	3682	4387	↑ 19.1
Others	6197	5305	5455	5547	6884	7069	↑ 2.7
Total	298827	312341	311174	331370	316759	322199	↑ 1.7

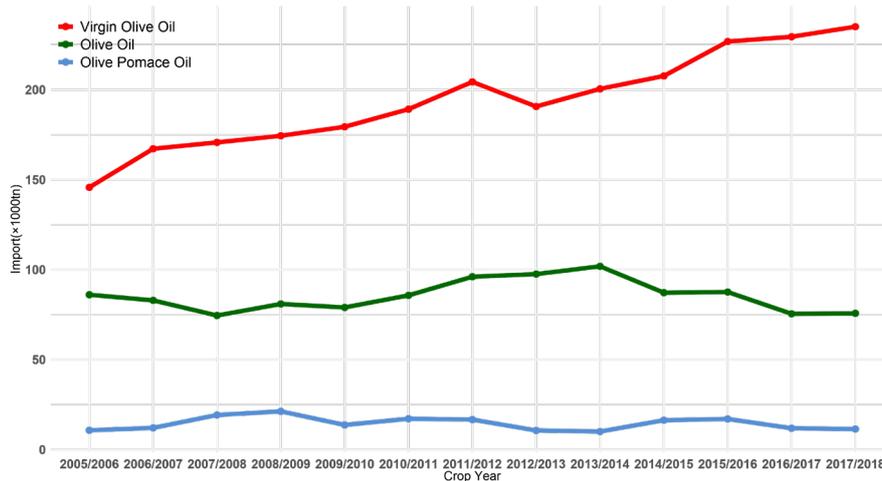
■ Tabla I - Importaciones de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva por país de origen (2012/13 - 2017/18)(t)



■ Gráfico II - Evolución de las importaciones 2005/06 - 2017/18 (x1000 t)



En cuanto a los volúmenes por categorías de producto, el 72,9% del total de las importaciones han sido bajo el código 15.09.10 (aceites de oliva vírgenes), seguido de las importaciones que corresponden al código 15.09.90 (aceites de oliva) con el 23,5% y el 3,6% restante corresponde a las importaciones del código (15.10.00)(aceites de orujo de oliva).



■ Gráfico III - Evolución de las importaciones por tipo de producto 2005/06 - 2017/18 (x1000 t)

La evolución de las importaciones de aceites de oliva vírgenes presenta una tendencia positiva y el volumen importado ha aumentado un 32,8% si comparamos la campaña 2017/2018 con la campaña 2005/2006 en la que representaban el 60% del total de las importaciones.

En cuanto al tipo de envase utilizado destaca Italia donde se utilizan preferentemente envases de menos de 18kg frente a de 18kg o más que suponen solo un 4,0%, otros países con esta característica son Grecia y Líbano. Por otro lado, el envase de 18kg o más se utiliza en más del 89,9% de las ocasiones en Túnez, Turquía, Argentina, Chile y Marruecos.

Country	OLIVE OIL				OLIVE POMACE OIL		TOTAL BY CONTAINER		TOTAL
	150910 VIRGIN OLIVE OIL		150990 OLIVE OIL		151000 OLIVE POMACE OIL		<18KG	>=18KG	
	<18KG	>=18kg	<18KG	>=18KG	<18KG	>=18KG	<18KG	>=18KG	
SPAIN	41620	30587	17366	17407	1371	4389	60357	52383	112739
ITALY	79641	3146	20838	338	2080	754	102560	4238	106798
TUNISIA	2812	33842	605	3040	0	5	3418	36887	40305
TURKEY	2228	9361	382	13708	86	870	2697	23938	26635
GREECE	7175	1620	377	40	34	1	7586	1661	9247
ARGENTINA	162	7860	0	0	0	0	162	7860	8022
CHILE	564	6431	1	0	0	0	565	6431	6997
MOROCCO	287	2346	4	210	0	1541	290	4097	4387
PORTUGAL	348	933	606	0	9	0	963	933	1896
LEBANON	1312	43	91	26	0	0	1403	69	1473
OTHERS	747	1961	209	496	10	278	966	2735	3701
TOTAL	136897	98129	40480	35263	3589	7840	180967	141232	322199

* Source: Own elaboration based on United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service

■ Tabla II - Distribución de las importaciones por tipo de producto y país (2017/2018)(t)



EL MERCADO INTERNACIONAL

(Fuente: Unidad de Economía y Promoción)

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

1. ACEITE DE OLIVA – CAMPAÑA 2018/19

El comercio de aceite de oliva y de aceite de orujo de oliva en los 8 mercados que aparecen en la siguiente tabla durante los siete primeros meses (octubre 2018 – abril 2019) de la actual campaña muestran un aumento del 25% en Japón; 16% en Australia y Rusia, respectivamente; 15% en Brasil; 12% en China; 9% en Estados Unidos y 3% en Canadá en comparación con el mismo periodo de la campaña anterior.

En cuanto al comercio de la UE¹ en los seis primeros meses de la campaña actual (2018/19), las adquisiciones Intra-UE aumentaban un 6% y las importaciones Extra-UE disminuían un 6% respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

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

	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	CHINA	JAPAN	RUSSIA	USA	EXTRA EU/27	INTRA EU/27	TOTAL
OCTOBER 17	2843,6	5443,7	4313,7	2722,0	4871,0	2254,7	27198,7	6495,9	76921,2	133064,5
OCTOBER 18	3343,7	8245,6	4663,2	2495,9	5142,4	3058,9	34986,8	12787,9	89163,6	163888,0
NOVEMBER 17	2039,0	7285,3	3218,8	3833,4	4432,0	2036,0	20715,0	16739,1	91723,7	152022,3
NOVEMBER 18	3378,8	8467,6	4028,9	4405,4	5893,7	2291,4	26394,3	14892,6	91148,2	152022,3
DECEMBER 17	2016,3	7275,6	2888,2	7696,5	3946,3	2106,9	26836,2	25156,9	95192,9	173115,9
DECEMBER 18	1894,3	6310,5	4217,5	4740,2	4610,2	2836,1	30983,4	19103,1	102335,2	177030,5
JANUARY 18	1475,0	6103,3	3993,4	6113,6	4705,3	1783,0	25134,8	11126,2	102835,3	163269,9
JANUARY 19	2363,8	6515,5	3245,9	7115,2	5594,4	1420,6	24753,6	14229,4	94954,1	160192,6
FEBRUARY 18	2498,0	6442,4	3348,0	859,0	3664,0	1746,5	22999,6	23024,1	89279,8	153861,4
FEBRUARY 19	2208,5	8022,5	2778,9	1520,3	4489,0	2177,9	26292,8	19875,5	98532,5	165897,8
MARCH 18	2454,3	8383,4	4787,9	1338,0	4585,0	2011,2	29692,2	23411,7	87091,1	163754,8
MARCH 19	2548,4	8848,9	4017,0	3598,7	5398,7	1970,7	25869,5	18327,4	99815,8	170395,0
APRIL 18	2160,0	7079,4	4243,0	1547,8	4466,0	1995,0	32556,0	18123,6	81351,2	153522,0
APRIL 19	2178,1	8794,1	4763,8	3047,9	7211,1	2351,1	33158,2	-	-	61504,3

¹ Los datos de la UE no estaban disponibles para el mes de abril 2019 en el momento de publicar esta Newsletter



2. ACEITUNAS DE MESA – CAMPAÑA 2018/19

El comercio de aceitunas de mesa durante los ocho primeros meses de la campaña² 2018/19 (septiembre 2018 – abril 2019) en los mercados que aparecen en la siguiente tabla muestran un aumento del 14% en Australia y Estados Unidos, respectivamente, del 11% en Brasil y del 3% en Canadá, respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

El comercio de la UE³ de aceitunas de mesa en los siete primeros meses de la campaña 2018/19 (septiembre 2018 - marzo 2019) las adquisiciones Intra-EU y las importaciones Extra-EU aumentan un 4% y un 1%, respectivamente, respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

Table olive imports (t)

	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	USA	EXTRA-EU/27	INTRA-EU/27	TOTAL
SEPTEMBER 17	1501,0	7949,2	2077,0	10237,0	6243,2	27039,9	55047,3
SEPTEMBER 18	1598,5	9521,8	2702,7	9902,5	6523,2	29234,7	59483,4
OCTOBER 17	1295,0	9492,3	2843,0	11055,0	7304,7	32329,3	64319,3
OCTOBER 18	1462,9	12056,6	2641,3	11907,0	8807,6	31315,6	68191,0
NOVEMBER 17	1406,0	11055,2	2663,6	12596,0	8255,4	29794,9	65706,6
NOVEMBER 18	1997,5	12807,1	2848,2	13040,2	9501,1	34606,4	74800,5
DECEMBER 17	1336,8	11055,2	2663,6	12469,9	10381,4	27305,2	65212,1
DECEMBER 18	1232,9	9626,1	2403,5	11242,6	8713,5	29204,6	62423,2
JANUARY 18	1023,0	7023,3	2343,0	9811,0	9647,1	24624,0	54471,4
JANUARY 19	1427,8	7349,8	2326,4	12164,6	10517,6	23680,6	57466,9
FEBRUARY 18	1410,0	8780,0	2297,0	8976,0	9355,6	24741,0	55559,6
FEBRUARY 19	1233,8	9384,3	2112,2	9854,0	9519,6	25012,7	57116,4
MARCH 18	1421,0	7571,7	2444,0	11297,0	12533,7	27031,1	62298,5
MARCH 19	1848,5	8535,6	2695,6	15965,2	11044,0	27382,2	67471,2
APRIL 18	1467,0	8902,8	3044,0	11454,0	11552,4	28051,3	64471,5
APRIL 19	1590,2	10371,6	3071,6	16395,3	-	-	31428,8

² Según el nuevo Convenio Internacional del aceite de oliva y aceitunas de mesa 2015 que ha entrado en vigor el 1 de enero de 2017, por "campaña de aceitunas de mesa" se entiende el periodo de doce meses transcurrido desde el 1 de septiembre de un año hasta el 31 de agosto del año siguiente.

³ Los datos de la UE no estaban disponibles para el mes de abril 2019 en el momento de publicar esta Newsletter



II. PRECIOS EN ORIGEN – ACEITES DE OLIVA

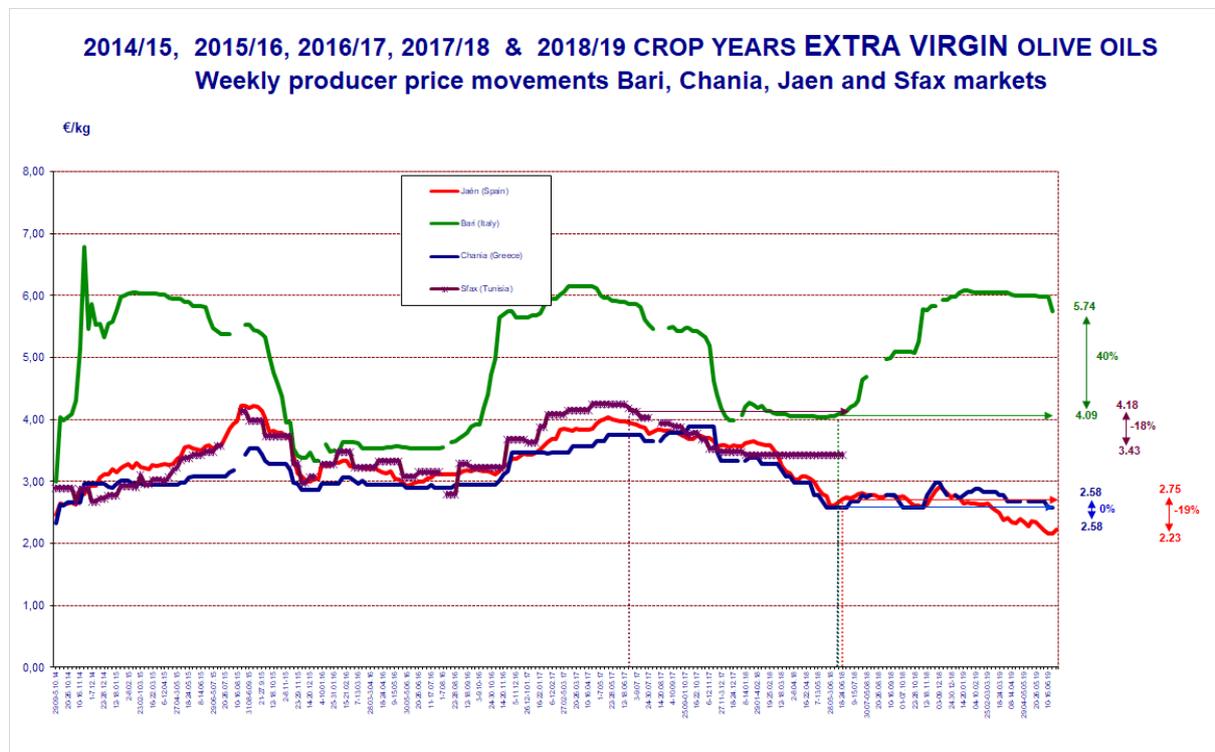
El gráfico 1 ilustra la evolución semanal de los precios en origen del aceite de oliva virgen extra en los tres principales países productores de la UE y Túnez, el gráfico 3 ilustra la evolución semanal de los precios en origen del aceite de oliva refinado en los dos principales países productores de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

Aceite de Oliva Virgen Extra – Los precios en origen en **España** en la tercera semana de junio se sitúan en 2,23€/kg, que supone una disminución del 19% respecto al mismo periodo del año anterior. (Gráfico 1).

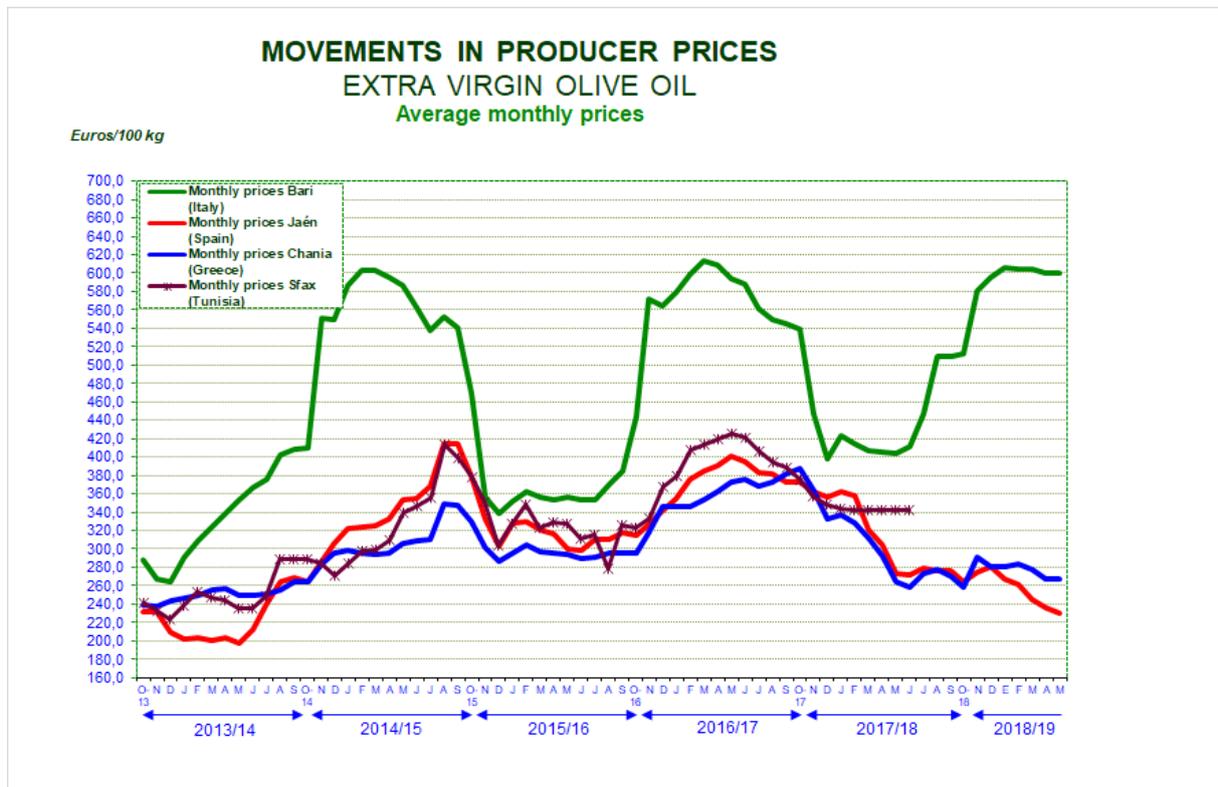
Italia – Los precios en origen italianos se sitúan en la segunda semana de junio 2019 en 5,74€/kg, que representa un aumento del 40% respecto al mismo periodo del año anterior.

Grecia – Los precios de Grecia en la segunda semana de junio 2019 se sitúan en 2,58€/kg, manteniéndose estables respecto al mismo periodo del año anterior.

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



■ Gráfico 1



■ Gráfico 2

Aceite de oliva refinado - Los precios en origen en España se sitúan en 1,95€/kg en la tercera semana de junio lo que supone una caída del 16% comparada con el mismo periodo de la campaña anterior. Datos para Italia en esta categoría no se encuentran disponibles desde finales de diciembre 2017 cuando tuvieron un incremento del 4% situándose en 3,56€/kg.

La diferencia en la tercera semana de junio 2019 entre el aceite de oliva virgen extra (2,23€/kg) y el precio de aceite de oliva refinado (1,95€/kg) en España es de 0,28€/kg. En Italia esta diferencia en diciembre de 2017 fue de 0,43€/kg. (Gráfico 3).

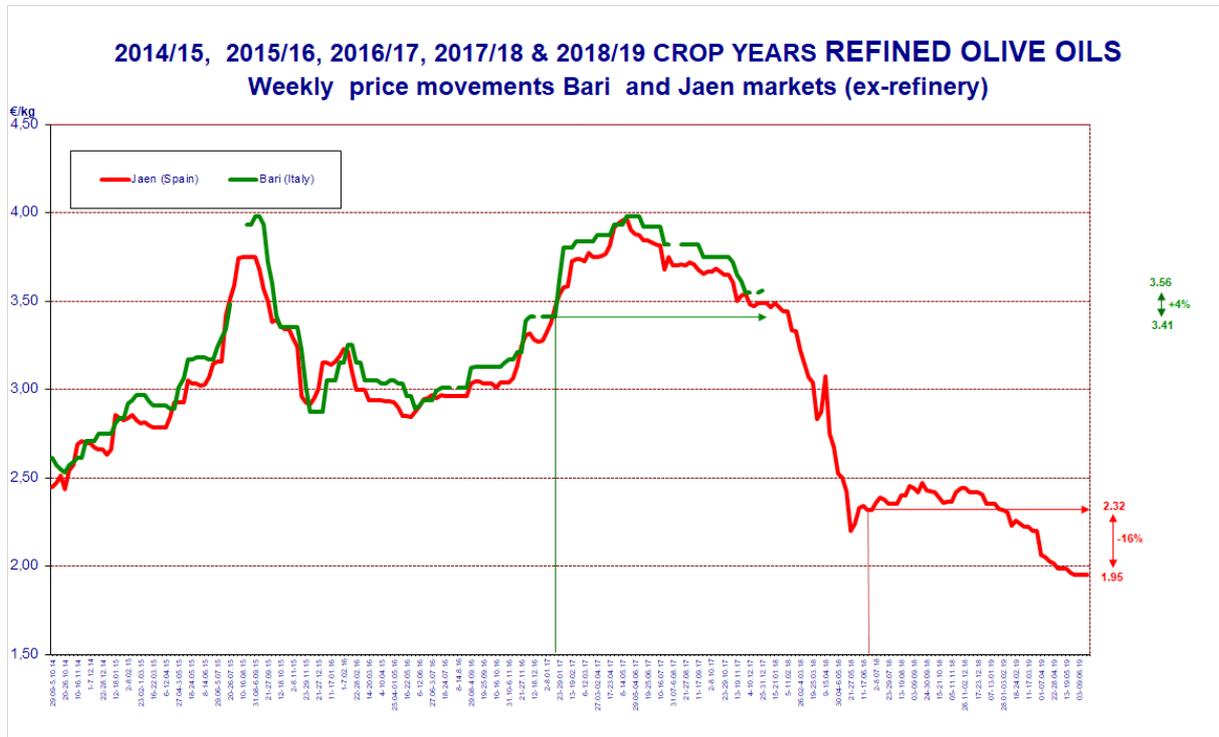


Gráfico 3

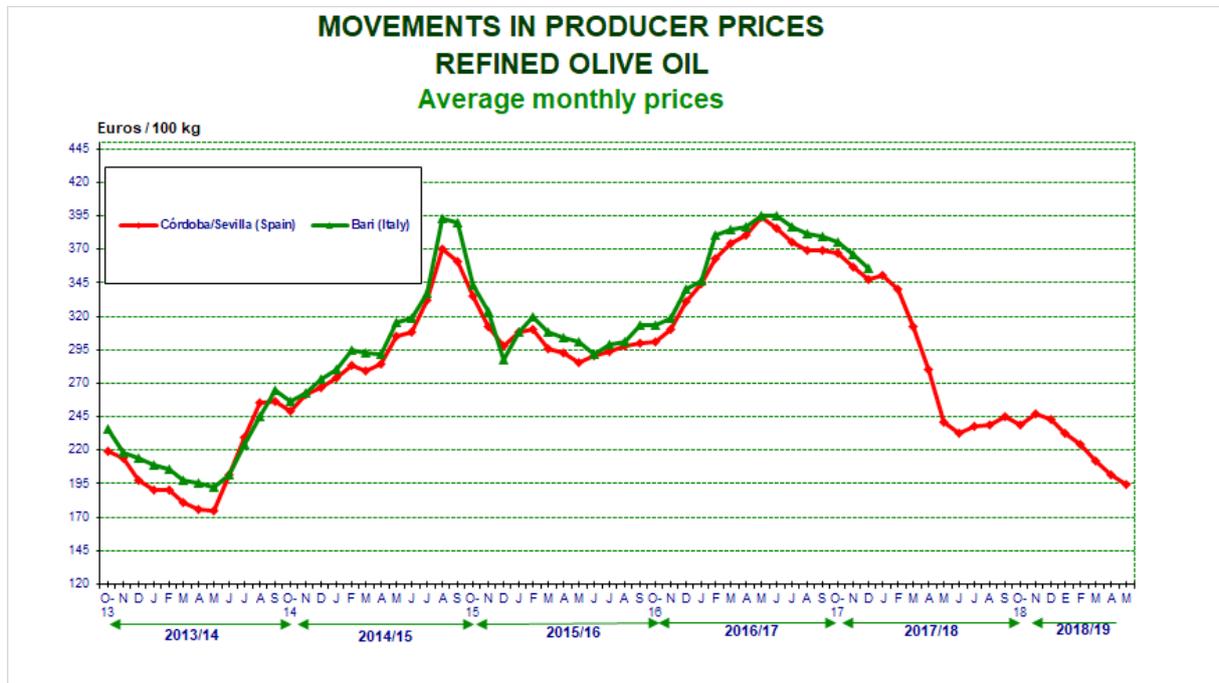


Gráfico 4



¡MANTENTE INFORMADO!

<http://www.internationaloliveoil.org>

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

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

Siga la información del COI en:

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

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

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



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