



SPECIALE EDIZIONE PREMIO MARIO SOLINAS

Madrid - Ogni anno il Consiglio Oleicolo Internazionale organizza la competizione per il premio alla qualità dell'olio extra vergine di oliva dedicato a Mario Solinas. L'istituzione del premio fu decisa nel 1993 e il Consiglio del COI, con la decisione -1/82-IV/00 dell'8 giugno del 2000, lanciò successivamente il concorso internazionale.

Con il premio a Mario Solinas si è inteso rendere omaggio alla memoria di questo studioso che ha dato al Consiglio del COI un grande contributo per la normalizzazione dei criteri di qualità per l'olio di oliva. Il concorso internazionale il Consiglio sostiene e promuove gli sforzi di produttori, di associazioni di produttori e di aziende confezionatrici a commercializzare oli di oliva vergini particolarmente armoniosi dal punto di vista organolettico, incoraggiando i consumatori a riconoscere ed apprezzare gli attributi sensoriali degli oli extra vergini di oliva.



■ Oro, argento e bronzo, le medaglie del premio Mario Solinas del COI



PREMIO INTERNAZIONALE ALLA QUALITA' MARIO SOLINAS

CONCORSO PER L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, EDIZIONE 2019, INDETTO DAL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE

PREMI VINCITORI E FINALISTI

Madrid – Sono stati complessivamente 164 gli oli che hanno partecipato al Premio Qualità Mario Solinas, edizione 2019, indetto dal Consiglio Oleicolo Internazionale. Il concorso è stato bandito nel maggio 2018, e vi hanno partecipato campioni di oli extra vergine di oliva provenienti da Angola (1), Algeria (4), Brasile (1), Cina (2), Croazia (1), Grecia (2), Italia (4), Marocco (22), Portogallo (37), Arabia Saudita (1), Spagna (80), Tunisia (7) e Turchia (2).

I campioni in gara sono stati presentati da singoli produttori, associazioni di produttori e confezionatori.

Secondo le regole del concorso pubblicate nel maggio 2018, i campioni di questa prima **edizione sono stati classificati in una delle seguenti gruppi sulla base dell'intensità media dell'attributo fruttato:**

• FRUTTATO VERDE:

Mediana dell'attributo fruttato

Fruttato intenso	$m > 6$
Fruttato medio	$3 \leq m \leq 6$
Fruttato lieve	$m < 3$

• FRUTTATO MATURO:

• EVOO DALL'EMISFERO AUSTRALE

Tutti gli oli immessi per questa edizione sono stati valutati dalla giuria internazionale che ha selezionato i sei oli con i punteggi più alti in ciascuna gruppo. Successivamente, la giuria internazionale ha selezionato il vincitore del primo premio in ciascuna gruppo in base ad uno speciale punteggio di 100 punti, secondo quanto stabilito nel bando di concorso che riporta anche la scheda utilizzata dalla giuria internazionale. Gli oli vengono valutati nelle loro sensazioni olfattive dirette, gustative e retronasali, nonché per la loro armonia, complessità e persistenza. I giudici hanno altresì proposto il secondo e il terzo premio in ciascuna sezione del concorso al Segretariato esecutivo. Solo un olio era in competizione nella nuova sezione per gli oli extra vergine dell'emisfero australe, ma considerando che è stato imbottigliato nell'emisfero settentrionale, è stato incluso nella categoria del fruttato verde medio per l'emisfero settentrionale. Si ricorda inoltre che tutte le fasi di valutazioni avvengono seguendo un rigoroso protocollo di anonimizzazione dei campioni per garantire la massima oggettività del concorso.



■ Il panel di capi panel posa nella sala di assaggio del COI, dedicata a Mario Solinas, da cui ha origine il nome del prestigioso concorso internazionale



VINCITORI DEL PREMIO DEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE 2019

MARIO SOLINAS QUALITY AWARD

Primo premio

Fruttato verde intenso: **Almazara de Muela, S.L., Priego de Córdoba (Córdoba) - Spagna**

Fruttato verde medio: **S.C.A. del Campo «El Alcázar», Baeza (Jaén) - Spagna**

Fruttato verde delicato: **Elaia 2 - Investimentos, S.A., Ferreira do Alentejo - Portogallo**

Fruttato maturo: **Azienda Agricola Sabino Leone, Canosa di Puglia (BT) - Italia**

Secondo premio

Fruttato verde intenso: **Almazaras de la Subbética, S.C.A., Carcabuey (Córdoba) - Spagna**

Fruttato verde medio: **Goya en Spagna, S.A.U., Alcalá de Guadaira (Sevilla) - Spagna**

Fruttato verde delicato: **Fima Olá - Productos Alimentares, S.A., Lisbona - Portogallo**

Fruttato maturo: **Unilever Fima Lda, Lisbona - Portogallo**

Terzo premio

Fruttato verde intenso: **S.C.A. Olivarera la Purísima, Priego de Córdoba (Córdoba) - Spagna**

Fruttato verde medio: **Hermanos Melgarejo, C.B., Pegalajar (Jaén) - Spagna**

Fruttato verde delicato: **La Pontezuela, S.L.U, Madrid - Spagna**

Fruttato maturo: **Biolive Company, Zaghouane - Tunisia**



FINALISTI

FRUTTATO VERDE INTENSO:

- 1° Oleícola San Francisco, S.L., Begíjar (Jaén) - Spagna**
- 2° Nobleza del Sur / Aceites Castellar, S.L., Castellar (Jaén) - Spagna**
- 3a Casas de Hualdo, S.L., Madrid - Spagna**

FRUTTATO VERDE MEDIO:

- 1a La Inmaculada Concepción S.C.A., la Roda de Andalucía (Sevilla) - Spagna**
- 2a Soci t  Domaine Arije, Marrakech, Marocco**
- 3° Ntra. Sra. de los Remedios - Oro de Canava, Jimena (Ja n) - Spagna**

FRUTTATO VERDE DELICATO:

- 1° Refugio Verde, Lda., Beja - Portogallo**
- 2° Sovena - Portogallo Beni di consumo, S.A., Alg s - Portogallo**
- 3° S.C.A. Ntra. Sra. de la Fuensanta, Fuensanta de Martos (Ja n) - Spagna**

FRUTTATO MATURO:

- 1° Celso Hern ni Gastalho Madeira, Vilar de Amargo - Portogallo**
- 2° Ourogal, S.A., S. Miguel do Rio Torto (Abrantes) - Portogallo**
- 3° Aceites Olivar del Valle, S.L., Bola os (Ciudad Real) - Spagna**

In conformit  alle regole del bando, tutti i concorrenti potranno ora immettere sul mercato l'olio che era stato sigillato per partecipare alla competizione e non poteva essere venduto fino alla pubblicazione dei risultati del concorso. I vincitori sono inoltre autorizzati a potersi fregiare dell'ambito riconoscimento del premio Mario Solinas, apponendo sulle etichette dell'olio extra vergine di oliva appartenenti allo stesso lotto del campione vincente, un logo speciale facendone richiesta al Segretariato esecutivo.

La cerimonia di premiazione del premio Mario Solinas si terr  durante il Summer Fancy Food Show 2019 a New York (Stati Uniti).



COI: SENZA SOSTA I LAVORI DEL GRUPPO ESPERTI ORGANOLETTICI

Madrid - Una quarantina di esperti, provenienti dai paesi membri del COI, hanno partecipato ai lavori del gruppo degli esperti in analisi organolettica degli oli vergini di oliva svoltosi presso il quartier generale del COI a Madrid. La riunione si è svolta per discutere sugli ultimi aggiornamenti in materia di analisi organolettica, armonizzazione di panel sensoriali e classificazione degli oli vergini di oliva.

Il Segretariato esecutivo ha informato i partecipanti che l'ultima revisione della guida per l'accreditamento ISO 17025 per laboratori di analisi sensoriale di oli vergini di oliva è stata approvata dai Paesi membri del COI con procedura scritta. I lavori sono proseguiti con la proposta, da parte di esperti spagnoli, relativa all'applicazione del metodo di valutazione sensoriale, con riferimento alle procedure da seguire nei casi di controlli ufficiali per verificare se la categoria dichiarata in etichetta corrisponda alla reale categoria del prodotto.

Una parte importante della riunione è stata la presentazione dello stato di avanzamento dei vari gruppi di lavoro elettronico (eWG), in particolare: gruppo sull'accreditamento dei laboratori sensoriali; gruppo sull'uso di materiali di riferimento; gruppo sulla statistica applicata all'analisi sensoriale. Questi gruppi hanno presentato i risultati dell'ultimo periodo al secretariato esecutivo, che ha espresso soddisfazione per i risultati raggiunti, augurandosi maggiore partecipazione attiva ed avanzamenti in ciascuno dei temi trattati.

Fra gli altri aggiornamenti, si è proceduto alla discussione di una bozza relativa alla guida di conservazione degli oli per il consumatore. La coordinatrice dal progetto europeo OLEUM ha presentato i risultati finora conseguiti, con particolare riferimento alla produzione e all'uso di materiali di riferimento per panel sensoriali.

Il gruppo ha anche discusso sulle proposte di nuova scheda di profilo per il concorso Mario Solinas, e gli esperti sono stati anche informati sugli aggiornamenti per il riconoscimento COI dei laboratori sensoriali.



■ Riunione del gruppo esperti organolettici al COI



OHIS: COLLABORAZIONE TRA COI E UNIVERSITÀ DI NAVARRA

Madrid - I paesi membri del COI hanno recentemente approvato la proposta del Segretariato Esecutivo di formare un portale per raccogliere informazioni scientifiche sugli effetti dell'olio di oliva e dei prodotti dell'olivo sulla salute. Questo progetto è stato nominato "Olive Health Information System" (OHIS). Il secretariato esecutivo si appoggia al dipartimento di medicina preventiva e salute pubblica dell'università di Navarra, che con l'esperienza decennale dei suoi ricercatori potrà creare un database, aggiornato continuamente, sulle ultime ricerche scientifiche relative a questo tema. Il portale è pensato sia per ricercatori che per il pubblico generale, poichè avrà una sezione in cui parte degli articoli scientifici saranno spiegati in maniera semplice per i consumatori. Gli esperti e scienziati dell'Università pubblicheranno anche review e report scientifici per sintetizzare i principali risultati della ricerca a livello mondiale, nonché video (infographics) per spiegare la ricerca scientifica in modo più accessibile e visivo. Il progetto inizierà nei prossimi mesi. I risultati di questa collaborazione saranno integrati con l'Osservatorio che il COI sta realizzando per fornire ai paesi Membri informazioni sempre più aggiornate sui temi di attualità.



■ Firma dell'accordo di collaborazione tra il COI e l'Università di Navarra



INTERESSE DELLA MOLDAVIA VERSO IL COI

Madrid- Visita dell'ambasciatrice della Repubblica di Moldavia, S.E. Violeta Agrici ricevuta, presso il COI, del direttore esecutivo Abdellatif Ghedira. Incontro istituzionale incentrato sulle attività del COI, l'impianto delle norme a tutela della qualità del prodotto sul mercato e nel commercio internazionali

L'ambasciatrice ha sottolineato che il suo paese dipende totalmente dalle importazioni di olio d'oliva e che il tema della qualità del prodotto è centrale per il governo della Moldavia.

Ghedira ha sottolineato che il COI, attraverso l'applicazione delle norme chimico ed organolettiche approvate dal Consiglio tutela la qualità degli oli di oliva sui mercati internazionali e interviene in caso di controversie su richiesta di uno dei paesi che ne fa richiesta per cercare di dirimere le controversie e per affermare la corretta applicazione della norma COI.

Molteplici sono, altresì, i vantaggi per i Paesi che sottoscrivono l'accordo internazionale dell'olio di oliva e delle olive da tavola e aderiscono al COI. A tal proposito il direttore esecutivo ha chiesto all'Ambasciatrice di svolgere nei confronti del proprio Governo perché la Repubblica della Moldavia possa incominciare un percorso di adesione al COI, dapprima come osservatore nelle varie riunioni del Consiglio e comitato consultivo.

Invito accolto dal capo missione della Moldavia che si impegna a sensibilizzare il suo governo perché la Repubblica da lei rappresentata sia più coinvolta nelle tematiche del settore anche rispetto al crescente interesse dei consumatori moldavi di approfondire la conoscenza degli aspetti salutistici collegati al consumo di olio extra vergine di oliva.



■ L'Ambasciatrice della Repubblica di Moldavia, S.E. Violeta Agrici ricevuta, ricevuta al COI dal direttore esecutivo Abdellatif Ghedira



CORSO PER CAPI PANEL AD IZMIR IN TURCHIA

Izmir (Turchia) – Il Consiglio Oleicolo Internazionale ha organizzato presso il Bornova Olive Research Center di Izmir in Turchia un corso per capi panel di degustazione di olio d'oliva vergine che visto la partecipazione di 40 esperti provenienti da diversi paesi membri e non del COI: Algeria, Croazia, Grecia, Iran, Giordania, Marocco, Portogallo, Spagna, Svezia, Tunisia e Turchia.

Juan Ramón Izquierdo, direttore del corso, ha illustrato il metodo del COI per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine, i concetti generali di analisi sensoriale e fisiologica dell'assaggio, i compiti degli assaggiatori e del capo panel, i fattori che influenzano le misurazioni sensoriali e la stessa normativa che regola l'impianto del panel test. Ana Peris, M^a Luisa Ruiz Domínguez ha invece presentato i test comparativi del controllo di qualità in relazione allo standard UNE-EN ISO / IEC 17025: 2017.

Le lezioni sono proseguite con le letture di Luis Guerrero sul tema della variabilità di un panel di degustazione e utilizzo di software appropriati per l'analisi dei dati.

Il direttore esecutivo del COI, Abdellatif Ghedira ed i direttori esecutivi aggiunti Jaime Lillo e Mustafa Sepetçi sono intervenuti, in collegamento da Madrid; ed il capo dell'unità di tecnologia ed ambiente Abdelkrim Adi ha ringraziato le autorità turche e nello specifico la signora Ümmühan Tibet, presidente del consiglio oleicolo turco, presente durante la cerimonia per la collaborazione ed il sostegno offerto per l'organizzazione del corso internazionale.

Il corso si è concluso con una visita tecnica guidata nella regione di Ethos per visitare il museo OLEATRIUM, dove è custodita una delle collezioni di attrezzature e strumenti per i lavori in olivicoltura più grandi e completi al mondo.

Il corso di Izmir è stato organizzato dall'Unità di tecnica ed ambiente del COI e coordinato dal capo dipartimento formazione Catarina Bairrao



■ Foto di gruppo del corso per capi panel COI organizzato ad IZMIR in Turchia



IL MERCATO INTERNAZIONALE

(Fonte: unità di Economia e Promozione)

I. IL COMMERCIO MONDIALE DELL'OLIO DI OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA

1. OLIO DI OLIVA - INIZIO DELLA CAMPAGNA A 2018/19 CON AUMENTO DELLE IMPORTAZIONI

Madrid - Il commercio di olio d'oliva e olio di sansa di oliva, negli 8 mercati indicati nella tabella seguente nel corso dei primi 4 mesi (ottobre - gennaio 2019) della campagna corrente, mostra un aumento del 31% in Australia; 18% in Giappone; il 17% in Russia; 13% in Brasile e 12% in Canada. D'altra parte, in Cina, le importazioni sono invece diminuite dell'8% rispetto allo stesso periodo della stagione precedente. I dati degli Stati Uniti erano disponibili solo fino al mese di dicembre al momento della pubblicazione di questa edizione della newsletter, che, rispetto allo stesso periodo della precedente campagna, è aumentata del 24%.

Per quanto riguarda il commercio dell'UE nei primi tre mesi dell'attuale campagna (2018/19), le acquisizioni intra-UE sono aumentate del 7% e sono diminuite del 3% le importazioni Extra UE rispetto allo stesso periodo della precedente campagna.

Importazioni di olio d'oliva (compresi gli oli di sansa di oliva)(t)

	AUSTRALIE	BRÉSIL	CANADA	CHINE	JAPON	RUSSIE	É.-U.A	EXTRA EU/27	INTRA EU/27	TOTALE
OTTOBRE 17	2843,6	5443,7	4313,7	2722,0	4871,0	2254,7	27198,7	6495,9	76921,2	133064,5
OTTOBRE 18	3343,7	8245,6	4663,2	2495,9	5142,4	3058,9	34986,8	12787,9	89163,6	163888,0
NOVEMBRE 17	2039,0	7285,3	3218,8	3833,4	4432,0	2036,0	20715,0	16739,1	91723,7	152022,3
NOVEMBRE 18	3378,8	8467,6	4028,9	4405,4	5893,7	2291,4	26394,3	14892,6	91148,2	152022,3
DICEMBRE 17	2016,3	7275,6	2888,2	7696,5	3946,3	2106,9	26836,2	25156,9	95192,9	173115,9
DICEMBRE 18	1894,3	6310,5	4217,5	4740,2	4610,2	2836,1	30983,4	19103,1	102335,2	177030,5
GENNAIO 17	1475,0	6103,3	3993,4	6113,6	4705,3	1783,0	25134,8	11126,2	102835,3	163269,9
GENNAIO 18	1475,0	6103,4	3993,4	6113,6	4705,3	1783,0	25134,8	11126,2	102835,3	163270,0
GENNAIO 19	2363,8	6515,5	3245,9	7115,2	5594,4	1420,6	-	-	-	26255,5



2. OLIVE DA MENSA – CAMPAGNA 2018/19

Il commercio di olive da tavola durante i primi cinque mesi della stagione¹ 2018/19 (settembre - gennaio 2019) nei mercati riportati nella seguente tabella mostra un aumento del 18% in Australia, del 10% in Brasile e del 4% in Canada. I dati dagli Stati Uniti erano disponibili solo per i mesi da settembre a dicembre al momento della pubblicazione di questa edizione della newsletter, che, rispetto allo stesso periodo della precedente campagna, è diminuita dell'1%.

Il commercio europeo² di olive da tavola nei primi quattro mesi della stagione 2018/19 (settembre-dicembre 2018) registra un aumento delle acquisizioni intra-UE del 7% , mentre le importazioni Extra UE son aumentate del 4% rispetto allo stesso periodo della campagna precedente.

Importazioni di olive da tavola (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	6524,8	29062,2	59312,5
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	8783,1	31866,1	68717,0
NOVEMBER 17	1406,0	11115,3	2539,0	12596,0	8255,4	29794,9	65706,6
NOVEMBER 18	1997,5	12807,1	2848,2	13040,2	9502,7	34640,1	74835,8
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
GENNAIO 18	1023,0	7023,3	2343,0	9811,0	9647,1	24624,0	54471,4
GENNAIO 19	1427,8	7349,8	2326,4	-	-	-	11104,0

¹ Secondo il nuovo accordo internazionale dell'olio d'oliva e delle olive da tavola 2015 entrato in vigore il 1° gennaio 2017, per "campagna degli oliveti" si intende il periodo di dodici mesi trascorso dal 1° settembre di un anno fino al 31 agosto dell'anno successivo

² I dati dell'UE non erano disponibili per il mese di gennaio 2019 al momento della pubblicazione di questa newsletter.



II. PREZZI ALL'ORIGINE - OLII DI OLIVA

Il grafico 1 illustra l'evoluzione settimanale dei prezzi dell'olio extra vergine d'oliva nei tre principali paesi produttori dell'UE e della Tunisia, il grafico 3 illustra l'evoluzione settimanale dei prezzi all'origine dell'olio d'oliva raffinato nei due principali paesi produttori dell'UE. L'evoluzione dei prezzi mensili per queste categorie è mostrata nei grafici 2 e 4.

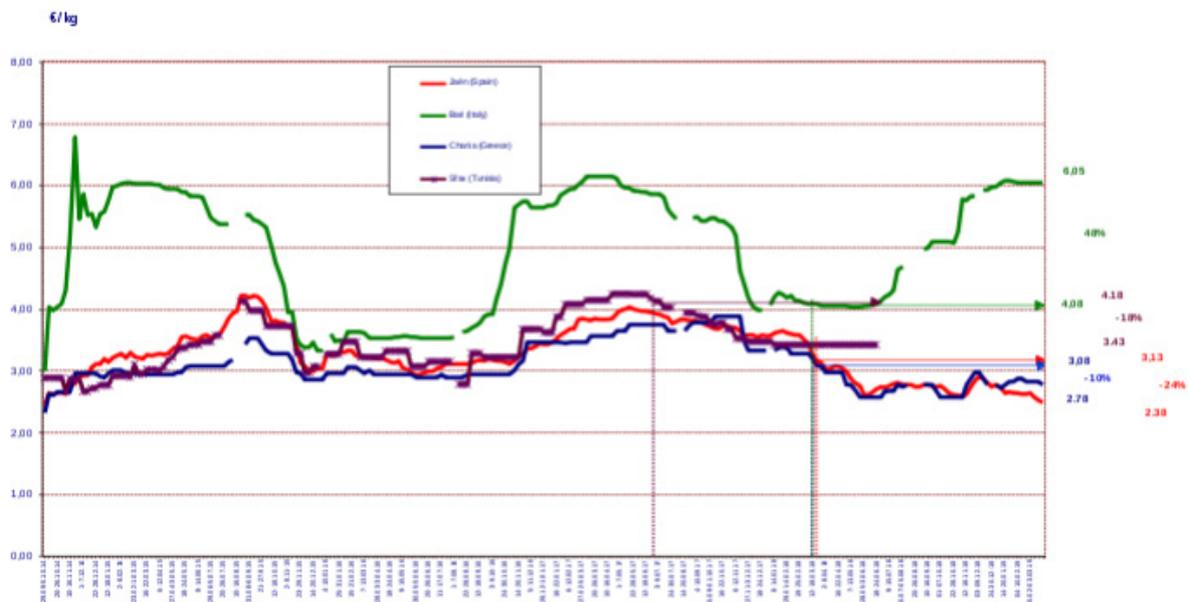
Olio Extravergine di Oliva : I prezzi all'origine in Spagna nella terza settimana di marzo sono di € 2,38 / kg, che rappresenta un calo del 24% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. (Grafico 1).

Italia - I prezzi di origine italiani dalla fine di maggio dell'anno precedente iniziano una tendenza al rialzo, raggiungendo 6,05 € / kg nella seconda settimana di marzo 2019, con un incremento del 48% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

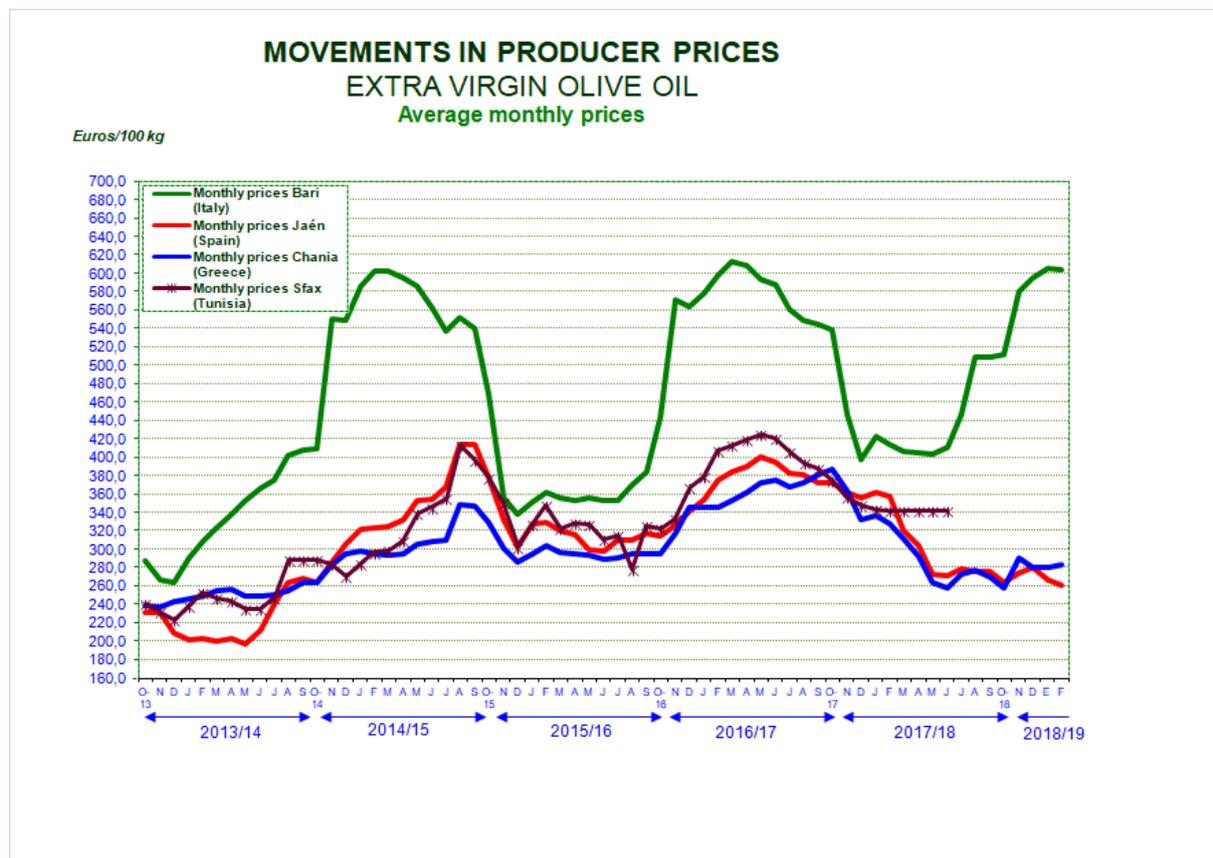
Grecia - I prezzi della Grecia nella seconda settimana di marzo 2019 sono di € 2,78 / kg, che rappresenta un calo del 10% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Tunéz - I prezzi in Tunisia rimangono stabili nelle ultime settimane di giugno 2018, a € 3,43 / kg, che rappresenta un calo del 18% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

2014/15, 2015/16, 2016/17, 2017/18 & 2018/19 CROP YEARS EXTRA VIRGIN OLIVE OILS
Weekly producer price movements Bari, Chania, Jaen and Sfax markets



■ Grafico 1



■ Grafico 2

Olio d'oliva raffinato : I prezzi all'origine in Spagna sono di € 2,20/kg nella terza settimana di marzo, il che rappresenta un calo del 28% rispetto allo stesso periodo della stagione precedente. I dati per l'Italia in questa categoria non sono disponibili da fine dicembre 2017 quando hanno avuto un aumento del 4%, attestandosi a 3,56 €/ kg. La differenza nella terza settimana di marzo 2019 tra l'olio extravergine di oliva (€ 2,38 / kg) e il prezzo dell'olio di oliva raffinato (€ 2,20 / kg) in Spagna è di € 0,18 / kg. In Italia, questa differenza a dicembre 2017 è stata di € 0,43 / kg. (Grafico 3).



2014/15, 2015/16, 2016/17, 2017/18 & 2018/19 CROP YEARS REFINED OLIVE OILS Weekly price movements Bari and Jaen markets (ex-refinery)

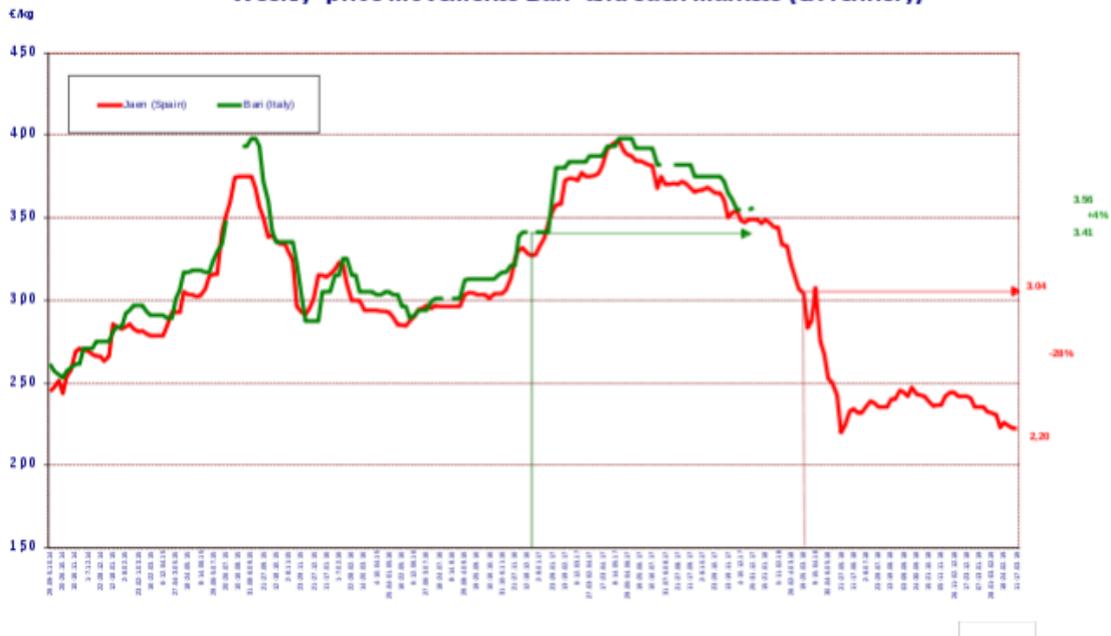


Grafico 3

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL Average monthly prices

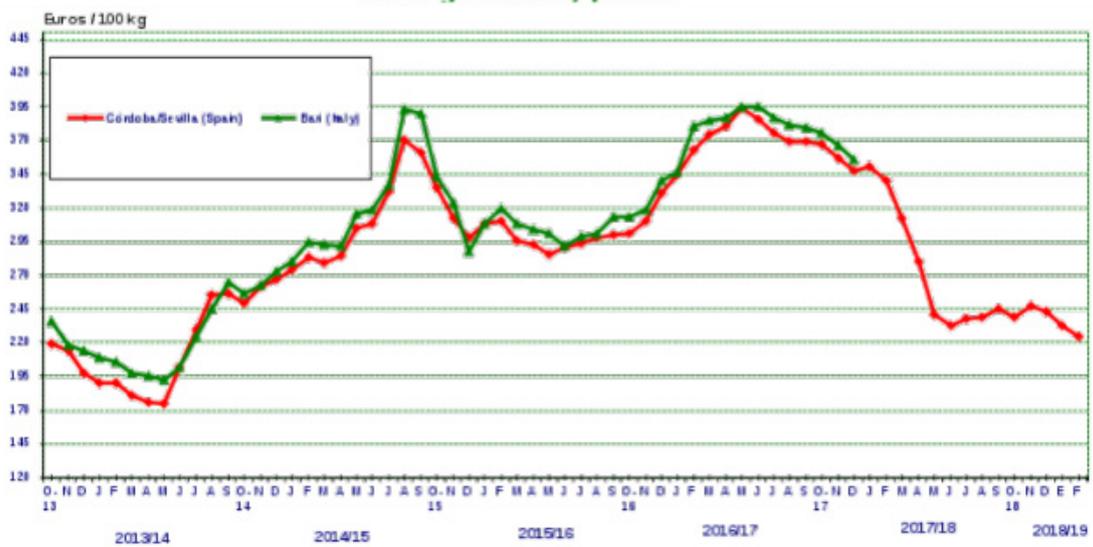


Grafico 4



RESTA IN CONTATTO!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Segui le notizie dell'olio d'oliva su Olive News:

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

Gli eventi del COI su:

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

La nostra rivista scientifica Olivæ è disponibile su:

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



■ La sede del Consiglio Olivicolo internazionale a Calle Principe de Vergara 154 in Madrid