

LETTRE DE VEILLE - MEDIA WATCH

JANVIER/JANUARY

COI/IOC

El Consejo Oleícola Internacional publica la convocatoria de subvenciones para 2012 - La Secretaría Ejecutiva del Consejo Oleícola Internacional acaba de publicar en su página web (www.internationaloliveoil.org - web service/Tender - Areas of activity/Promotion) la convocatoria de propuestas para la concesión de subvenciones destinadas a financiar las actividades promocionales en el marco del programa de promoción adoptado por el Consejo de Miembros para el año 2012. (...) Source : *Gondola Digital* - http://www.gondoladigital.com/noticia.php?ID_NOTICIA=9948; *El Olivar* - <http://www.elolivar.blogspot.com/>; *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/01/26/espana-el-coi-ofrece-ayudas-para-promocionar-el-aceite-de-oliva-y-la-aceituna-de-mesa/>; *Mercacei* - http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=15606&nPag=null&idAmbito=null&palabra

Pays membres du COI/IOC Members

Algérie : Les familles s'intéressent de nouveau à leurs oliviers - Des échantillons d'huile exportés en Espagne ont suscité l'admiration des consommateurs. «Cette année, nous avons de quoi être fiers et heureux des bienfaits de la nature», dira Zoubir Allouache, un jeune agriculteur de Béjaïa qui travaille dans le secteur agricole depuis sa tendre enfance. Les agriculteurs d'autres wilayas sont tout aussi satisfaits. Le litre d'huile est cédé à 500 dinars. Ce prix est un élément qui encourage les familles à s'intéresser de

nouveau à leurs oliviers. A titre d'exemple, une récolte de 27 000 quintaux d'olives est attendue dans la wilaya de Tébessa au terme de cette saison agricole, contre moins de 18 000 quintaux la saison précédente, selon le responsable de la production végétale à la direction des services agricoles de cette wilaya de l'extrême Est du pays. Les deux tiers de cette production, sont destinés à l'extraction d'huile d'olives, après la mise en exploitation en novembre dernier, des deux premières huileries dans la région de Safsaf El-Ouessera, a ajouté M.Mahfoud Boukria. Réalisées dans le cadre du dispositif de soutien à l'investissement agricole, ces pressoirs sont capables de broyer entre 20 et 40 quintaux d'olives par heure permettant d'obtenir une moyenne de 14 à 20 litres d'huile d'olive par quintal. (...) Source : *L'Expression* - <http://www.lexpressiondz.com/autres/dossiers/145345-les-familles-s-interessent-de-nouveau-a-leurs-oliviers.html>

Algérie : Faible récolte à Tizi Ouzou - Les jarres ne récolteront que 3,6 millions de litres alors que l'année passée, elles ont engrangé pas moins de 14 millions de litres. Contrairement à l'année précédente, les oléiculteurs de la wilaya de Tizi Ouzou peineront cette saison pour récolter les quantités nécessaires pour se faire une place dans les huileries. C'est la saison des vaches maigres. Selon les services agricoles de la wilaya, cette année, il est attendu une récolte de quelque 200.000 quintaux, soit beaucoup moins que l'année passée où il a été relevé une récolte de 820.000 quintaux. Les jarres ne récolteront que 3,6 millions de litres alors que l'année passée, elles ont engrangé pas moins de 14 millions. Une différence de taille qui se répercutera inéluctablement sur le prix dans quelques semaines. Certaines voix affirment que le prix de l'huile d'olive triplera à la fin de la saison. De 450 DA, les prix atteindraient les 1500 DA le

litre. (...) Les explications de cette récolte pauvre sont diverses. Les arguments des techniciens, bien qu'ils rejoignent ceux «anciens», diffèrent dans la conception. Les premiers incombent cette baisse de la récolte aux mauvaises méthodes de ramassage et de stockage. En effet, selon plusieurs avis de techniciens, les campagnes de sensibilisation et d'information ne semblent pas donner les fruits espérés. Les méthodes traditionnelles de gaulage, de stockage massif et long résistent toujours. «Les citoyens, me paraît-il, refusent de passer de l'agriculture de subsistance à l'agriculture moderne. Pourtant, tous les moyens sont mis par les services concernés» affirme Hamid, ingénieur en agronomie. (...) Les mauvaises nouvelles ne s'arrêtent pas à la faible récolte et la fort probable envolée des prix de l'huile d'olive. Bien plus que cela, l'huile d'olive produite cette année encore ne pourra pas intégrer les circuits commerciaux nationaux et internationaux. Les techniciens prévoient un taux d'acidité avoisinant les 6%. Les mauvaises conditions de ramassage et de stockage en sont toujours derrière ce constat accablant. En effet, alors que les standards internationaux imposent un taux d'acidité de 1% pour que le produit soit commercialisable, l'huile d'olive locale ne réussit toujours pas à descendre de la barre des 5%. Sa commercialisation sera encore confinée dans les circuits traditionnels où elle garde, toutefois, sa renommée d'antan et son prix exorbitant. Source : *L'Expression* - <http://www.lexpressiondz.com/autres/dossiers/145346-la-revanche-de-l-olivier.html>

Algérie : La production en baisse, les prix en hausse - La récolte des olives destinées à la production de l'huile se présente sous de délicats auspices en Algérie. Les prévisions tablent sur un mauvais rendement cette

année. Les bilans demeurent encore partiels, car les huileries triturent encore les olives. Mais les indicateurs sont sans appel : un oléiculteur de la région de Maillot (Bouira) affiche grise mine : ses 2 000 oliviers s'étalant sur 10 hectares n'ont produit que 160 litres d'huile, cette année, contre 1 800 litres l'an dernier. La situation est similaire à Aït Melikèche, sur les hauteurs de Tazmalt (Béjaïa). «C'est une mauvaise récolte. Mes oliviers ont produit très peu d'huile. Il y a juste de quoi couvrir les besoins de la famille durant quelques mois», se désole Hakim, qui vient de finir la cueillette de ses quatre oliviers. Dans cette wilaya qui produit, chaque année, près du tiers de la production nationale d'huile d'olive, «la production oléicole accuse une chute de près 50%», selon les estimations de la chambre locale d'agriculture. Près du quart des oliveraies (15 000 ha) ont été cueillies. Le volume prévisionnel s'établit sous le seuil de 9,5 millions de litres (495 000 quintaux d'olives), contre 18,4 millions de litres, l'an dernier (802 766 quintaux), indique la chambre d'agriculture. «Les rendements s'établissent en moyenne à 11 quintaux à l'hectare et à 19 litres au quintal», fait savoir la même source. C'est un peu plus qu'en 2009-2010, où Béjaïa n'a pas produit que de 7 millions de litres d'huile avec une récolte qui n'a pas dépassé les 300 000 quintaux d'olives. Cette saison, l'on est loin du bon rendement de 2008-2009, où 21,5 millions de litres ont été produits. Source : *El Watan* - http://www.elwatan.com/economie/la-production-en-baisse-les-prix-en-hausse-23-01-2012-155950_111.php

Argentina: Crisis en la industria olivícola - En tres años el sector perdió 30% de rentabilidad. La crisis europea hace caer los precios medidas Gestiones ante el Gobierno nacional para pedir reintegros a las exportaciones. El sector olivícola mendocino padece un panorama

complicadísimo. El tema no es nuevo pero, lejos de resolverse, se viene agravando. En los últimos tres años la olivicultura ha perdido 30% de rentabilidad y por el momento no se avizora una salida concreta a este problema. Al aumento de los costos internos y al estancamiento de la cotización del dólar que complican la actividad exportadora, se suma la crisis financiera europea que agudiza la situación de los empresarios argentinos dedicados a la producción de aceite de oliva y de aceitunas en conserva. Ocurre que los grandes olivícolas mundiales son los países europeos que hoy atraviesan serias dificultades económicas: España, Grecia, Portugal e Italia. Fruto de su realidad financiera, estos países abaratan sus productos y compiten con los mercados mendocinos, en particular, con Brasil, adonde se exporta la mayor parte de la producción local. Frente a esta realidad, la Mesa Olivícola Nacional reclama medidas urgentes al Gobierno nacional. (...) Source: *diariouno.com.ar* in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/01/05/argentina-crisis-en-la-industria-olivicola/>

Argentina: Esta temporada, el 13% de los olivos no se cosechó - Hay 5 diferimientos que "colgaron los guantes". Las heladas y el precio del aceite, los detonantes. El sector olivícola vive uno de sus peores momentos en la provincia, al punto que más de 3.000 hectáreas -el 13 por ciento de la superficie cultivada- ni se cosecharon esta temporada, producto de que las heladas de julio pasado las dañaron y que el bajo precio del aceite y los altos costos, pusieron la ecuación en rojo. Fuentes del sector confirmaron que hay 5 grandes diferimientos de la zona este de San Juan que directamente "colgaron los guantes" y erradicarán las plantas o, en su defecto, reconvertirán la producción por pistachos, aunque el tema económico

es una traba y desde el Gobierno no dieron señales de salir a acompañar esta tarea. (...) Source: *Diario de Cuyo* in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/01/05/esta-temporada-el-13-de-los-olivos-no-se-cosecho/>

Argentina: La agroindustria en alerta por la restricción a la importación - El olivo es uno de los cultivos que se verán afectados. Prevén problemas por falta de insumos y máquinas por la resolución 3.252 de la AFIP con vigencia desde el 1° de febrero. La reciente resolución 3.252 de la AFIP que se pondrá en vigencia desde el 1° de febrero generó polémica y preocupación por parte de los actores del agro mendocino. La normativa indica que por cada importación a realizar debe hacerse una Declaración Jurada Anticipada de Importaciones (DJAI). Una vez la misma en manos de la AFIP, los productores deberán esperar la aprobación de la importación. Desde el Gobierno Nacional explicaron que de esta forma se protegerá a la industria nacional. La mayor preocupación radica en la falta de insumos para las diferentes industrias. Según manifestaron representantes de distintos sectores, aún no hay faltantes de material, pero estos se producirán en la medida en que para su fabricación o producción se necesiten componentes importados. También señalaron que la agroindustria de Mendoza se verá perjudicada dado que demanda maquinaria y equipos que, por su complejidad, todavía no se fabrican en Argentina, y la aplicación de las normas pueden retrasar los planes de inversión. "En general, una medida de este tipo tiende a complicar, más que a facilitar o proteger sectores que pudieran necesitar ayuda (...)", indicó Mario Bustos Carra, gerente general de la Cámara de Comercio Exterior de Cuyo. Para la olivicultura, el caso es tal vez más preocupante, remarcó el gerente de la Cámara de Comercio

Exterior de Cuyo. "El precio internacional del aceite de oliva ha bajado 30% en los últimos dos años, mientras que los costos de producción para los mendocinos se incrementaron 38%", continuó. Calculan que en la olivicultura habrá faltantes de todo tipo de maquinaria utilizada para extracción por presión, extracción por centrifugación y separadores. Casi la totalidad de la maquinaria requerida para la elaboración de aceite de oliva es de origen español o italiano. Asimismo, habrá faltante de repuestos. (...). Source : *Los Andes* in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/01/26/argentina-la-agroindustria-en-alerta-por-la-restriccion-a-la-importacion/>

España repetirá una buena cosecha oleícola, óptimas ventas y precios "low cost" - La recolección de aceituna va muy avanzada frente a los dos últimos años, cuando las lluvias retrasaron las faenas en los tajos, y parece confirmarse una próxima cosecha de casi 1,4 millones de toneladas de aceite -similar al anterior ejercicio- y buena comercialización, aunque a bajo precio. Así lo han explicado a Efeagro fuentes del sector cooperativo español, que concentra la mayor parte de la producción y buena parte de elaboración oleícola a través de sus almazaras. Se esperan producciones similares al año pasado en Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura y Aragón -en esta última será menor de lo esperado por la sequía-, mientras que pinchará en Cataluña. Las buenas condiciones meteorológicas en las últimas semanas y la necesidad de liquidez de las almazaras han agilizado la actividad -en Extremadura sobrepasan ya el 90 %-, aunque también influye el hecho de que los olivereros quieren conseguir la mayor cantidad posible de vírgenes extra, los de mayor remuneración. Sobre los rendimientos, la media este ejercicio está cayendo en varias

regiones, lo se traduce en una menor obtención de aceite de oliva en ellas cuando se molture la aceituna en las almazaras, pese a que en algunos casos la cosecha ha sido mejor. (...). Source : *Efe Agro* - <http://www.efeagro.com/multimedia/espana-repetira-una-buena-cosecha-oleicola-optimas-ventas-y-precios-low-cost/18-1695714.html>

España: Virgen extra a precio de lampante - Cooperativas y almazaras están cerrando operaciones a 1,68 euros, tan sólo once céntimos menos que el coste medio de los aceites de peor calidad. El aceite de oliva se sigue devaluando en plena campaña de recogida de la aceituna. Las cotizaciones medias de esta semana no pueden ser más alarmantes. Especialmente preocupante es el caso de los extras. Se están vendiendo en origen a una media de 1,78 euros el kilogramo. Una auténtica ruina para los olivereros, que necesitarían cobrar por encima de los 2,20 euros para cuadrar las cuentas. Y es que se están cerrando operaciones a 1,68 euros, cuando la tasación media de los vírgenes se sitúa en 1,65 euros -tan sólo tres céntimos por debajo- y la de los lampantes, en 1,57 euros -únicamente once céntimos menos-. Esta escasa diferencia de precio hace un daño enorme porque se estandariza el producto y el factor calidad -y el valor añadido que reporta la excelencia- queda en un peligrosísimo segundo plano. Todo ello explica, igualmente, que un alimento con tan 'buena prensa' se utilice como reclamo y se oferte en supermercados y grandes superficies a 1,75 euros, como han denunciado reiteradamente las organizaciones agrarias. Y menos mal que los niveles de demanda se mantienen en unos parámetros más que razonables. Frente a la caída interanual del consumo del 7,8 por ciento en los dos primeros meses del ejercicio (de 80,8 toneladas a 75,5), las exportaciones habían crecido en el

cómputo de octubre y noviembre un 8,8 por ciento respecto al mismo periodo de 2010 (de 154,4 toneladas a 168). Todo ello favorece a los consumidores. (...). Source : *Diario Ideal* - <http://www.ideal.es/jaen/20120116/local/jaen/virgen-extra-precio-lampante-201201162018.html>

España: El precio del aceite se hunde y deja su coste productivo un 24% más caro - Justo cuando se cumple el ecuador de la campaña, el virgen extra se vende a 1,90 euros por kilo mientras que cuesta producirlo casi 2,50 euros. - El sector del aceite de oliva está dando la voz de alarma ante lo que empieza a ser un «problema estructural» y no sólo coyuntural: la actual es ya la cuarta campaña en la que los precios de venta en origen están muy por debajo de los costes de producción, y en esta situación «hay muchos que de verdad no van a poder aguantar más», según la responsable del Departamento Técnico de Asaja-Córdoba, Consuelo Ariza. En concreto, los precios del aceite de oliva virgen extra se sitúan en la provincia en 1,90 euros por kilo, mientras que producir esa cantidad ronda, según estimaciones del Ministerio de Agricultura, los 2,49 euros, es decir un 24 por ciento más de lo que rendiría al bolsillo del productor. «Eso es lo mismo que la ruina», se aventuró a señalar, por su parte, el secretario provincial de UPA, Francisco Cobos, quien, no obstante, matizó que al precio de origen hay que sumarle luego las ayudas de la Política Agraria Común (PAC), calculadas en unos 60 céntimos de media, con lo que «los agricultores se limitan a no perder demasiado». Source *ABC* in Portalolivicola - <http://www.portalolivicola.com/2012/01/12/espana-el-precio-del-aceite-se-hunde-y-deja-su-coste-productivo-un-24-mas-caro/>

España: Aguilera anuncia la creación de un grupo de trabajo con el sector que analizará la normativa de calidad en aceite de oliva - La consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, ha anunciado la constitución, de manera conjunta con el sector oleícola, de un grupo de trabajo técnico para analizar toda la normativa sobre calidad en el aceite de oliva que existe actualmente. (...). “Creemos que Andalucía, por su liderazgo en este sector, debe abanderar toda iniciativa que contribuya a su impulso y desarrollo, y en ese sentido consideramos esencial la constitución de un grupo de trabajo que entre a valorar toda la normativa que en la actualidad se aplica al aceite de oliva en todas sus categorías”, considera Aguilera. Tal y como ha informado, una de las peticiones que desde este grupo se realizará al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente será que se recupere el trámite parlamentario de la Ley estatal de Calidad Agroalimentaria, en proceso de aprobación. Dado que el resultado de este estudio puede repercutir sobre la actual normativa, se espera que las conclusiones de este grupo se den a conocer en unas dos o tres semanas. (...) Source : *Oleo* - <http://www.tecnipublicaciones.com/amdpress/default.asp?sector=oleo&wcodigo=324632>

España : La exportación de aceite bate otro récord con 232.000 toneladas hasta diciembre de 2011 - Ha subido un 8% sobre el mismo periodo del ejercicio anterior, que ya fue récord. Así lo ha dado de conocer hoy la Agencia para el Aceite de Oliva (AAO) en su informe mensual, tras la reunión del Grupo de Análisis de Mercados de su Consejo Asesor, que ha puntualizado que el incremento de las ventas exteriores alcanza el 32 % si se compara con la media de las cuatro campañas anteriores. Después de estos buenos datos de exportación, la

comercialización total hasta la fecha se sitúa en 361.400 toneladas -lo que supone un incremento del 4 % respecto a la campaña anterior y un 20 % más sobre la media de las cuatro últimas-, gracias a una media de salidas mensuales de 120.470 toneladas durante el trimestre. Por el contrario, el mercado interior -con una media de salidas en estos tres meses de 43.030 toneladas- se ha situado en 129.100 toneladas en el primer trimestre de la campaña oleícola, con un ligero descenso del 3 % respecto al mismo periodo anterior, pero un 3 % más si se compara con la media de las cuatro campañas precedentes. En cuanto a las importaciones, con datos también provisionales para el mes de diciembre, la AAO las estima en 12.000 toneladas. Respecto a la producción, la recolección y molturación se han agilizado en un mes respecto a la campaña anterior. Se han obtenido ya, en lo que va de campaña, unas 829.700 toneladas de aceite, lo que supone "un incremento significativo" sobre las cantidades producidas para el mismo periodo en cualquiera de las campañas precedentes, según ha subrayado la Agencia. Esta cantidad se ha logrado a partir de la molturación de 3.207.512 toneladas de aceitunas, con un rendimiento medio de 19,2 %, unos 0,4 puntos por encima del de la campaña pasada. Por su parte, el volumen de existencias se sitúa en 954.400 toneladas, lo que supone un 54,46 % más respecto al mismo período de la campaña anterior, según los datos del organismo, adscrito al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Esta cifra es más alta que las existentes durante las campañas 2007-2008, 2008-2009, 2009-2010 y 2010-2011 por esas fechas. De esa cantidad, unas 790.000 toneladas se almacenan en almazaras, mientras que en las envasadoras, refinerías y operadores se guardan otras 164.400 toneladas. Ha puntualizado que se retiraron del mercado, mediante la última operación

de almacenamiento privado aprobada en su día por la Comisión Europea, un total de 44.051 toneladas de aceite virgen por un periodo de seis meses, lo que reduce las existencias disponibles a 910.300 t, "cifra habitual y más propia de uno o dos meses posteriores".
Source : *Agroinformación* - <http://www.agroinformacion.com/noticias/9/olivar/45681/la+exportacion+de+aceite+bate+otro+record+con+232000+toneladas+hasta+diciembre+de+2011.aspx>

España : Los aceites españoles, más baratos que los italianos, griegos y tunecinos - Por muy odiosas que resulten las comparaciones, sobre todo para los que normalmente salen peor parados, siempre vienen bien para comprobar si hay margen para mejorar o empeorar. En el tema del aceite de oliva hay mucho que cotejar. Los precios de las diferentes naciones productoras, por ejemplo. Fijémonos en los extras, que son los que teóricamente se valoran mejor y aportan más valor añadido para el agricultor. Pues bien, abróchense los cinturones que vienen curvas. Mientras que los agricultores italianos están percibiendo 2,51 euros por kilogramo, los jienenses se tienen que conformar con 1,83 euros. Un 27 por ciento menos. Pero no se crean que los agravios quedan ahí. Si nos vamos 'un poco' más hacia el Este, hasta Grecia, observamos que, igualmente, la brecha es ciertamente significativa. Los olivereros helenos están percibiendo a razón de 2,15 euros por kilogramo. Y la cosa no queda ahí. Hasta los tunecinos reciben más, 1,88 euros por kilogramo, con la importante apostilla de que el margen de beneficios es más amplio porque buena parte de sus explotaciones son superintensivas y con menos costes. ¿Por qué? ¿Cómo se explican estas diferencias tan abismales? La primera razón está clara. En España se producen 1.400.000 toneladas, mucho más que la suma de

las cosechas de Italia, Grecia y Túnez. Aquí hay más oferta que demanda, mientras que la situación en los otros tres países es exactamente la contraria. De hecho, ellos -fundamentalmente Italia- nos compran con fines exportadores. Otro factor es la extrema atomización de un sector que sólo en Jaén cuenta con 330 fabricantes. Y que, de dos años a esta parte, está todavía 'más vendido' ante los apremios de liquidez, lo que se traduce en menor capacidad para 'imponer' tarifas. Y hay un tercer vector que conviene tener en cuenta. En Italia la cuota de negocio que acapara la línea blanca supone tan sólo el 17 por ciento, mientras que en España estamos ya en el 65 por ciento. Esto es clave. Frente a la cultura marquista, aquí los grandes distribuidores, con sus enseñas propias, utilizan el 'oro verde' como reclamo, lo que acarrea una devaluación que está haciendo un daño enorme a los productores. Mientras tanto, las cotizaciones medias del producto han mejorado algo en los últimos siete días. El extra se está comercializando en origen a 1,833 euros por kilogramo, por encima del límite de almacenamiento (1,779), pero muy por debajo del umbral de rentabilidad (2,20-2,40 euros). En las otras calidades el escenario es más preocupante. Tanto en el caso de los vírgenes, que están saliendo a 1,651 euros, como los lampantes, a 1,552 euros, estaríamos por debajo de los mínimos que significarían la intervención de Bruselas. Source : *Diario Ideal* - <http://www.ideal.es/jaen/v/20120124/jaen/aceites-espanoles-baratos-italianos-20120124.html>

España: La producción de aceite de oliva de esta campaña será menor de lo previsto - Con la campaña al 75 por ciento, al menos en Andalucía, los expertos auguran que no se van a cumplir las predicciones de una producción similar o mayor a la del año pasado que alcanzó 1.450.000

toneladas, sino que va a haber una producción final sensiblemente inferior, de unas 100.000 toneladas menos. Estas noticias levantan cierta esperanza entre los productores de que se produzca un remonte de los precios y ello a pesar de que el bajo precio del aceite de oliva se percibe ya más como un mal estructural que como una consecuencia de un desequilibrio entre producción y consumo puesto que lo cierto es que, hasta ahora, se vende todo lo que se produce y por lo tanto no ha habido un desequilibrio al que se pudieran achacar los cuatro años de bajos precios que llevan padeciendo los productores. José Vázquez, técnico de Asaja Sevilla, comentó a ABC que aunque los datos de la Agencia para el Aceite de Oliva no saldrán hasta dentro de unos días, ya se puede calcular más o menos lo que será la producción final pues la recolección está muy adelantada entre otras razones por la ausencia de lluvias y ésta no alcanzará las 1.450.000 toneladas del año pasado ni, por supuesto, las superarán como algunos habían predicho. Source : *ABC* <http://www.abc.es/20120123/cordoba/abcp-produccion-aceite-oliva-esta-20120123.html>

Spain: Olive Oil Prices in Spain Extend Historic Lows at Year-end -

The situation remains bleak for Spain's olive oil industry, which finished off the year with cascading prices, disappointing sales and a climate of panic. The end of 2011 saw prices teetering between €1.66 and 2.55/kilo for extra virgin olive oil; €1.56 and 1.68/kilo for virgin oil; and €1.52 and 1.56 for lampante oil, according to the Pricing Information System for Olive Oils in Origin (POOLred). Transactions decreased by 66 percent between December 24 and 30, and the average spot price of oil fell to a measly €1.54/ton on December 28. When compared to data collected the same week in 2010, the price of extra virgin oil was down 5.6 percent while low

quality oil was down 12.2 percent. Overall volume fell by a whopping 78.2 percent. Short-term orders of cheap oils sold in small volumes continue to set the standard in the industry, contributing to the pricing dips; this translates into low profitability for farmers and bottlers throughout olive country. Despite setbacks, industry representatives at the provincial and national level have been working to repair the damaged sector. In a recent conference held in the Valencian province of Castellón, the Provincial Rural Development Council announced plans to innovate and improve the local industry in 2012. Source: *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/pricing-crisis-spanish-olive-oil/23641>

España: Córdoba se convertirá el 16 y 17 de febrero en la capital mundial de la aceituna de mesa: participarán el director del COI junto a ponentes de Estados Unidos, Turquía, Grecia y Portugal – (...) La producción mundial de aceituna de mesa alcanza los 1,7 millones de toneladas anuales, según datos del COI. El 30% corresponde a España, el principal productor mundial, con una media de 510.000 toneladas en las últimas cinco campañas. Andalucía juega un papel protagonista, con el 80% de la producción, seguida muy de lejos por Extremadura y Aragón. La directora general de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca, Ana María Romero, puso de manifiesto en la presentación de las jornadas que, en Andalucía, Sevilla se perfila como la primera productora, con el 70% del total, mientras que Córdoba se sitúa en segunda posición, con porcentajes entorno al 15%. Más de la mitad de la producción española, en torno al 60%, se destina a exportación, principalmente a Estados Unidos, que

copa un 27% de las ventas exteriores. Le siguen Italia (10%), Francia (9%), Alemania (7%) y llega a un total de 120 países. Según los datos de la Asociación de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa, ASEMESA, la exportación alcanza unas 250.000 toneladas, por un valor de mercado de 544 millones de euros. Del total, unos 150 millones de euros corresponden a la provincia de Córdoba. Los principales países competidores de España en este sector son Turquía, Egipto y Siria, aunque en los últimos tiempos están ganando terreno Argentina y Marruecos. Source : *Agroinformación* - <http://www.agroinformacion.com/noticias/9/olivar/45543/cordoba+se+convertira+el+16+y+17+de+febrero+en+la+capital+mundial+de+la+aceituna+de+mesa.aspx>

Italia: Coldiretti poco soddisfatta delle vendite d'olio sul mercato cinese - Le importazioni dall'Italia sono state pari ad appena 7mila tonnellate nel 2011, in crescita del 10%. Chiesto l'intervento dell'Ambasciata a Pechino. Le perplessità sollevate in Cina sulla reale origine delle olive utilizzate per produrre l'olio italiano esportato nel gigante asiatico danneggia il vero Made in Italy. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare la necessità di fare chiarezza in riferimento alla richiesta dell'autorità cinese per la qualità all'Ambasciata italiana a Pechino di fornire maggior informazioni sulle società italiane che sono sospettate di vendere in Cina olio etichettato come olio d'oliva italiano, ma che in realtà è realizzato con oli provenienti da altri Paesi. Bisogna evitare che - sottolinea la Coldiretti - soprattutto in Paesi emergenti importanti come la Cina, si radichi un falso Made in Italy identificato da marchi italiani, ma con poca o nulla materia prima nazionale, come purtroppo sta già avvenendo. Anche grazie al progetto della Coldiretti per una filiera agricola tutta italiana, ci sono tutte le condizioni - continua la

Coldiretti - per rifornire con olio extravergine italiano al 100 per cento l'intero mercato cinese le cui importazioni dall'Italia sono state pari ad appena 7 milioni di chili nel 2011, in crescita del 10m per cento. Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/tracce/mo/12502-coldiretti-poco-soddisfatta-delle-vendite-d-olio-sul-mercato-cinese.htm>

Maroc : Baisse en perspective de la production oléicole - La production oléicole prévisionnelle devrait atteindre quelque 104 mille tonnes contre 123 mille lors de la campagne 2010-2011. La production d'olive a atteint 123 000 tonnes à Meknès- Tafilalet (2010-2011), avec un rendement moyen de 2 tonnes/ha en Bour et 4 tonnes/ha en irrigué. Et c'est le résultat des conditions climatiques favorables de la précédente campagne agricole et des différents projets lancés dans le cadre du Plan Maroc vert ainsi que des investissements privés bénéficiant du fonds de développement agricole. Pour accompagner le développement de l'olivier, un programme d'approvisionnement en plants subventionnés à 80% a été également conçu par la Direction régionale. La dotation réservée à ce secteur durant cette campagne agricole 2011/2012 est de l'ordre de 280 000 plants. «La campagne agricole 2010-2011 a été caractérisée par l'abondance des précipitations enregistrées durant la période allant du début de cette campagne jusqu'au début du mois de mars, malgré l'apparition d'importantes vagues de gelée et leur fréquence pendant cette période. Toutefois, la période sèche accompagnée de vagues de chergui, ayant sévi durant le mois de mars et avril, période qui coïncide avec le stade de floraison, a compromis sérieusement la campagne oléicole. À signaler également que la campagne a été marquée par la fréquence des précipitations orageuses, parfois

accompagnées de chutes de grêles survenues pendant le mois de mai et le mois de juin», précise-t-on à la direction régionale de l'agriculture de Meknès- Tafilalet (DRAMT). Source : *Le Matin* - <http://www.lematin.ma/Actualite/Journal/Article.asp?origine=jrn&idr=112&id=161064>

Maroc - Distribution de 630 000 plants d'olivier à Marrakech Tensift Al Haouz

- Une vaste opération de distribution de plants certifiés d'olivier vient d'être lancée dans la Région de Marrakech Tensift Al Haouz par la Direction Régionale d'Agriculture MTH au titre de la campagne agricole 2011-2012. D'un coût global de plus de 5,5 millions de dirhams, cette opération porte sur la distribution de 630 000 plants d'oliviers dont 315 000 plants de la variété Haouzia et 315 000 plants de la variété Ménara, subventionnés à hauteur de 80% par l'Etat dans le cadre du Fonds de Développement Agricole. La distribution des plants d'olivier qui connaît pour cette campagne une augmentation de l'ordre de près de 30% par rapport à celle de la campagne précédente, s'inscrit dans le cadre de la stratégie du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, prévoyant la mise à niveau de la filière oléicole et l'amélioration de sa compétitivité, tout en tenant compte des différents segments de la chaîne, à savoir la production, l'organisation des producteurs, la transformation et la valorisation de la production ainsi que la commercialisation des produits et traitements des grignons humides. Il est à rappeler que la Région de Marrakech Tensift Al Haouz, qui représente 19 % de la superficie oléicole nationale, et considérée comme étant le Premier exportateur de l'olive de table (70 000 Tonnes/an soit 63 % du national), cette Région connaît avec la dynamique du Plan Agricole Régional, une évolution remarquable, tant sur le plan de l'extension des superficies

d'olivier, que sur le plan de l'amélioration de la qualité des produits oléicoles, olives et huile d'olive. En effet, La superficie plantée en olivier au niveau de la Région est passée de 131 000 ha durant la campagne agricole 2008-2009 à 143 000 ha durant la campagne agricole 2010-2011 soit une augmentation annuelle moyenne de 6 000 ha. Source : *La Vie éco* -

<http://www.lavieeco.com/actualite/distribution-de-630-000-plants-d-olivier-a-marrakech-tensift-al-haouz-6356.html>

Tunisie: 180 000 tonnes d'huile d'olive attendues cette année ! – 900 000e tonnes d'olives pour 180 mille tonnes d'huile d'olive. Ce sont les prévisions du ministère de l'Agriculture sur la production oléicole pour l'année 2010/2011, alors que celle-ci s'était élevée à 120 mille tonnes en 2010. Au cours d'une réunion de travail, organisée mercredi 29 décembre 2011 et présidée par le ministre de l'Agriculture, Mohamed Salem, concernant le déroulement de la campagne 2010/2011, il a été indiqué que l'Office national de l'huile (ONH) devrait continuer "les opérations d'achat de l'huile d'olive, de façon régulière et faciliter l'accès au marché européen des exportateurs privés, à partir du mois de mars et non mai de chaque année", selon la TAP. Autres points soulignés par les participants à cette rencontre, le report du remboursement des crédits accordés aux oléiculteurs au mois de juillet au lieu de mars, la création d'un comité qui serait chargé d'examiner les problèmes du secteur et de préparer un dossier complet pour soutenir la position de la Tunisie dans les négociations sur le Statut de partenaire avancé avec l'Union européenne. (...)

Source :
<http://www.webmanagercenter.com/management/article-114324-tunisie-180-000-tonnes-d-huile-d-olive-attendues-cette-annee>

Pays non membres du COI/IOC non-Members

Australia : Dietary Guidelines leave EVOO out in the cold - The internationally-recognised health benefits of extra virgin olive oil do not rate in the draft Australian Dietary Guidelines released on 13 December by the National Health and Medical Research Council. Other ingredients in the Mediterranean Diet are recommended, as is the replacement of some saturated fat by vegetable oils high in monounsaturated fats, however EVOO doesn't rate a mention. The Guidelines are out for public consultation until 29 February 2012. Source : <http://olivegrower.com.au/foe/>

In Brasile l'Italia oliandola latita - In un Paese che ha visto crescere il suo consumo di olio d'oliva del 120% dal 2002 a oggi dominano portoghesi e spagnoli. Il marchio Borges ha visto le crescite più significative grazie alla firma di Ferrán Adriá. Il Brasile potrebbe presto diventare un grande consumatore d'olio d'oliva grazie a una costante crescita del potere d'acquisto delle famiglie. Tra i paesi BRIC, il Brasile si distingue come il più grande mercato per l'olio d'oliva, con la crescita delle importazioni del 120% tra il 2002 e il 2010. Ormai l'olio è già parte del paniere abituale di consumatori brasiliani, a differenza del resto di questi mercati emergenti, dove è considerato come un dono o un prodotto di nicchia, per gourmet. L'azienda più importante nel mercato brasiliano è la portoghese Gallo, con una quota di mercato del 32%. Si tratta di un marchio di grande tradizione in Brasile, presente dal 1930, ma è riuscito a raddoppiare le vendite negli ultimi cinque anni. Il marchio portoghese Andorinha è il secondo marchio di olio d'oliva più consumata dai brasiliani, Rio de Janeiro è il suo principale mercato. L'azienda è stata recentemente acquisita dalla società

Sovena. Al terzo posto nella battaglia per le preferenze dei consumatori c'è il Borges spagnolo. Con una forte presenza nel sud-est (negli stati di São Paulo e Rio de Janeiro). L'azienda ha un portafoglio di 20 prodotti, compresi gli oli tradizionali, biologici, aromatici, e una linea premium il cui imballaggio porta la firma di Ferran Adria. Borges è cresciuto del 40% nel 2011, un incremento tra il 10% e il 15% superiore alla media del mercato brasiliano. Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/tracce/mo-ndo/12548-in-brasile-l-italia-oliandola-latita.htm>

Chile: el aceite de oliva es una de las nuevas marcas de Pro Chile - Pro Chile lanzó 5 "nuevas marcas": pisco, aceite de oliva, ingeniería, frutas y salmones con el objetivo de potenciar las exportaciones de productos y servicios chilenos en el extranjero. Para este año, buscarán duplicar la participación en ferias mundiales. Para ello cuentan con un presupuesto de US\$5,6 millones para 2012 y 2013. Con el objetivo de potenciar las exportaciones de productos y servicios chilenos en el extranjero, Pro Chile, lanzó esta mañana su "hoja de ruta" para este año. El director de la entidad, Félix de Vicente, anunció que para este año se aumentará al doble la participación de Chile en ferias internacionales, pasando de 45 a 90 exposiciones tanto turísticas como sectoriales. Además, se internacionalizarán cinco nuevas "marcas" de productos chilenos: "Fruits from Chile", "Pisco Chile", "Chile Olive Oil", "Chile Engineering" y se está trabajando junto a la industria salmonera en la creación de un sello especializado para este producto con el foco puesto en el mercado brasileño. El proceso involucra una inversión de US\$5,6 millones que serán ejecutados en el período 2012-2013. (...). Source : *La Segunda* in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/01>

[/26/chile-el-aceite-de-oliva-es-una-de-las-nuevas-marcas-de-pro-chile/](#)

Chile: "Tenemos una industria que aumentará su oferta, llegando en el 2015 a producir más de 43.000 toneladas de extravirgen" - El Presidente de Directorio de ChileOliva, Arturo Leiva, comenta a PortalOlivicola.com el futuro de la industria oleícola. Entretien dans <http://www.portalolivicola.com/2012/01/19/arturo-leiva-%e2%80%9ctenemos-una-industria-que-aumentara-su-oferta-llegando-el-2015-a-producir-mas-de-43-000-toneladas-de-extravirgen%e2%80%9d/>

India : Dalmia-Funded Study Finds Indians Could Benefit by Using Olive Pomace Oil - A clinical trial conducted by the Diabetes Foundation (India) (DFI) and the National Diabetes, Obesity & Cholesterol Foundation (N-DOC) showed that the simple dietary change of switching the cooking oil to olive pomace oil or canola oil can lead to multiple health benefits. The study compared 3 groups of participants with metabolic abnormalities with the use of 3 different oils. The first group used olive pomace oil, the second group canola oil and the third was the control group using other oils that did not have a high content of monounsaturated fats. The results of the study showed that the participants of both the olive pomace oil group and the canola group had a decrease in body weight, waist circumference, lipids in the blood, and liver fat compared to the non-monounsaturated oil group which had no changes. In addition, there was significant improvement in action of insulin on blood glucose. The researchers noted that these health benefits might decrease incidence and prevalence of metabolic syndrome, type 2 diabetes and cardiovascular disease in Asian Indians who are markedly prone to develop these problems. The study was funded by Dalmia

Continental Pvt. Ltd., whose olive pomace and canola oils were exclusively used for testing purposes. Source : Olive Oil Times - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-health-news/olive-oil-benefits-for-indians/23828>

India: Optimism Abounds at Indian Olive Association Meeting - The Ambassadors of Spain, Italy, Portugal, Syria and Jordan were honored guests at the annual meeting of the Indian Olive Association last week. (...) Dalmia reported that olive oil sales in India were growing annually at a rate of more than 50 percent. He expected the 2011 import total to reach 6,000 tons, up from 4,000 in 2010. These are nevertheless incredibly small numbers for India's 1.2 billion people who each eat, on average, ¼ of a tablespoon per year of oil derived from olives. Most of the sales were for olive pomace oil — a grade of edible oil chemically extracted from the leftover pits and skin that cannot be called "olive oil" according to international standards. Dalmia's company recently sponsored a clinical trial conducted by the Diabetes Foundation of India and the National Diabetes, Obesity & Cholesterol Foundation that showed the health benefits for Indians who switched to olive pomace or canola oil from other oils that did not have a high content of monounsaturated fats. Repeating a point he's been known to make, Dalmia said most Indians thought olive oil was expensive, but when one considers that you need just "one-third as much as other edible oils and it could be reused three times" that it was, in fact, one-ninth of its retail price. Rajneesh Bhasin, the association's vice president and head of Borges India, added that a few years ago China was consuming only a few thousand tons of olive oil, much like India, but today consumed about 30,000 tons and he expected Indians to follow the same pattern in the next few years. Source : *Olive Oil*

Times

- <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/asia/indian-olive-association-meeting/24214>

USA – New California Conference to Discuss Marketing Order, High-Density Farming - Olive growers and processors will gather in Dixon, California for the *1st Annual Olive Oil Conference* on January 19th and 20th. The two-day meeting will focus on a proposed *olive oil marketing order* and practical information for olive and olive oil industry professionals, according to organizers NursTech, a Gridley, California-based supplier of propagated olive plants, and California Olive Ranch. There will also be a trade show featuring products and services from industry suppliers. Marketing orders establish, with a vote of producers, a set of self-imposed rules – and usually an assessment or fee — for a variety of industry activities. Details of the marketing order will be made public for the first time, said Ken Noran, director of sales and marketing for NursTech, adding that the conference discussion will center on olive growers and processors working toward the enforcement of olive oil chemical and quality standards in the United States. The goal for the marketing order is to enforce these standards and improve the quality of domestic olive oil. The line-up of industry leaders and experts will bring attendees up to speed on the current state of the order and its surrounding issues. Dan Flynn, executive director of the UC Davis Olive Center, and author Tom Mueller will begin the day with an industry background and overview. California Olive Ranch's Gregg Kelley and Pacific Farms' Brendon Flynn will discuss the need for the marketing order. California State Senator Lois Wolk, Australia's Paul Miller, and several others will delve into state involvement, the international market and the finer points of the marketing order proposal. (...) Source:

Olive Oil Times -
<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-making-and-milling/california-conference-high-density-farming/23803>

USA: Dan Flynn, Tom Mueller, Bob Bauer to Testify at California Olive Oil Hearing - Extra virgin olive oil fraud will be the topic of an informational hearing Thursday at the California State Capitol in Sacramento. State Senator Lois Wolk will preside over the meeting of the Senate Subcommittee on Olive Oil Production and Emerging Products that she chairs. The meeting follows a two-day conference in Dixon, California where an industry marketing order was proposed, and another conference in nearby Napa Valley on olive oil quality for food industry buyers. Senator Wolk attended the Napa and Dixon events. Dan Flynn, who for years worked in the state legislature before establishing the UC Davis Olive Center, will start the session speaking on extra virgin olive oil fraud, followed by author Tom Mueller. Offering local industry perspectives will be Gregg Kelley, CEO of California Olive Ranch; Brady Whitlow, president of Corto-Olive; Brendon Flynn, president of the California Olive Oil Council; and Jim Ethers, director of land management for Yocha Dehe Wintun Nation. North American Olive Oil Association President Bob Bauer will represent olive oil importers and suppliers at the hearing. Australian Olive Association President Paul Miller will offer a global perspective on olive oil quality issues. Source : *Olive Oil Times* -
<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/north-america/california-legislature-olive-oil-hearing/24160>

Science et technique/Science & Technology

El aceite de oliva reduce el dolor en lesionados medulares -
Investigadores del Hospital Nacional de

Paraplégicos de Toledo han descubierto que la combinación de una molécula del aceite de oliva con la albúmina—la principal proteína que contiene la sangre—produce beneficios para tratar lesiones medulares al reducir la espasticidad y el dolor en el paciente, siempre dependiendo del tipo de lesión (...) Dicho descubrimiento está siendo aplicado por el grupo de investigación de Scott en modelos de lesión medular en roedores, lo que les ha permitido, ha añadido el científico, observar que se producen tres efectos beneficiosos en los experimentos llevados a cabo hasta el momento. El primero de ellos es la confirmación de que la combinación del aceite con la albúmina produce un efecto neurotrófico porque las neuronas crecen « mucho más a través de una médula afectada por un accidente, lo que produce que los animales pueden correr más rápido y por más tiempo », ha indicado. El segundo de los efectos, añade Scott, es que esta combinación actúa como un antiinflamatorio según se ha demostrado en las médulas de los roedores. « Eso es bueno porque podría ayudar a mantener la estructura de la médula después de una lesión », ha indicado. Por último, ha explicado que se ha demostrado que el ácido oleico y la albúmina son « un fuerte analgésico » al haberse descubierto que hay menos factores de excitación en la médula espinal dañada después de aplicar esta combinación (...). No obstante, ha resaltado el paso adelante que significa que la molécula del ácido oleico que investiga su equipo haya sido ya aprobada a nivel europeo como 'droga huérfana', un hecho que permitirá llevar a cabo ensayos clínicos en personas, en su combinación con la albúmina, cuando acaben los experimentos con animales. En este sentido, ha destacado que los avances realizados han permitido a su equipo, en colaboración con la empresa biofarmacéutica Lipopharma, patentar el uso del aceite y la albúmina para el tratamiento de la lesión medular en

ensayos clínicos (...) Source : *Europa Press* -
<http://www.europapress.es/chance/elbuenivivir/noticia-aceite-oliva-reduce-dolor-lesionados-medulares-20120123124712.html>

New Olive Oil Enriched with Vitamin D for Osteoporosis Prevention

Olive oil, because of its prevalence in the Italian diet, has been singled out as the best food product to deliver Vitamin D, a key element that promotes calcium absorption and the prevention of osteoporosis. Mass market brand Olio Dante, working in conjunction with researchers at the Federico II – University of Naples, jointly studied the problem of enriching olive oil for the delivery of Vitamin D. Professor Annamaria Colao at the university's Department of Molecular and Clinical Endocrinology and Oncology said of osteoporosis: "Its incidence increases with age to the point that it affects most people over eighty years of age. We estimate that in Italy today there are 3.5 million women and 1 million men affected by osteoporosis." The university researchers and olive oil company held a workshop on osteoporosis from 16 to 19 January, where ConDisano, the new fortified DOP extra virgin olive oil was launched. The brand name translates to "With D for Health." Two tablespoons a day of the oil delivers the daily requirement of Vitamin D. (...). Source : *Olive Oil Times* -
<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-health-news/olive-oil-for-osteoporosis/23974>

Fried food heart risk 'a myth' - It is a « myth » that regularly eating fried foods causes heart attacks, researchers have found, as long as you use olive oil or sunflower oil. They say there is mounting research that it is the type of oil used, and whether or not it has been used before, that really matters. The latest study, published in the

British Medical Journal, found no association between the frequency of fried food consumption in Spain - where olive and sunflower oils are mostly used - and the incidence of serious heart disease. However, the British Heart Foundation warned Britons not to « reach for the frying pan » yet, pointing out that the Mediterranean diet as a whole was healthier than ours. Dividing participants into four groups, from lowest fried food intake to highest, they found no significant difference in heart disease. There were 606 incidents linked to heart disease in total, but they were split relatively evenly between the four groups. The authors concluded: « In a Mediterranean country where olive and sunflower oils are the most commonly used fats for frying, and where large amounts of fried foods are consumed both at and away from home, no association was observed between fried food consumption and the risk of coronary heart disease or death. » (...) The authors of the Spanish study noted that the findings could only really be extrapolated to other Mediterranean countries with similar diets, whose people tended to fry 'fresh' with olive and sunflower oil. Fried foods from modern American-style takeaways were different, they argued, because these tended to have been cooked in re-used oils, higher in transfats. (...). Source : *The Telegraph* -
http://www.telegraph.co.uk/health/healthnews/9035809/Fried-food-heart-risk-a-myth.html#.Tx_YCpvMIDd.email