

## LETTRE DE VEILLE - MEDIA WATCH

MAI/MAY

---

### COI/IOC

**Saragossa to Host Seminar on Mediterranean Olive Sector** - The Mediterranean Agronomic Institute of Saragossa (IAMZ-CIHEAM) and the International Olive Council (IOC) will organize between November 26th and 28th a seminar on the Present and Future of the Mediterranean Olive Sector. The conference, whose last date for entries is November 15th, will last two days with presentations and scientific and technical discussions structured in three sessions. There will be roundtables with case studies and technical visits to Aragon to learn about the traditional and the modern PDOs and the intensive mill system. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/saragossa-olive-sector-seminar/26566>

**El COI se interesa por un proyecto europeo que reducirá el impacto ambiental en el sector del aceite de oliva** - CITOLIVA lidera este trabajo que desarrollará una herramienta para el cálculo de la huella de carbono en la producción de aceite. El Consejo Oleícola Internacional (COI) se ha reunido con el equipo técnico del Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite (CITOLIVA) para conocer de primera mano el proyecto europeo OilCA, liderado por el centro andaluz, que determinará la huella de carbono de la producción del aceite de oliva, la gestión de sus residuos y los costes que se le asocian, basándose en el Análisis de Ciclo de Vida (ACV) en su modalidad de la cuna a la puerta. Al encuentro también han acudido el CTM, Centre Tecnològic de Manresa, y el IAT, Instituto Andaluz de Tecnología, -junto a CITOLIVA son los socios españoles del proyecto- y un grupo de expertos vinculado al ámbito investigador y empresarial. (...) Source : [citaoliva.es](http://www.elolivar.blogspot.com.es/) in <http://www.elolivar.blogspot.com.es/>

**Olive Council Seeks Bids for Promotional Work in Brazil, China** - The International Olive Council (IOC) has

called for tenders for the 2012/13 phases of its promotions in Brazil and China, both of which are to emphasize olive oil's health benefits and quality. The focus in China will be on increasing consumption of olive oil, while that for Brazil will promote table olives too. Campaign aims: promote health benefits, justify price. The Chinese campaign is to highlight olive oil's many health benefits, particularly for cardiovascular disease, ageing and diabetes, according to the tender specifications posted on the IOC website on Friday (May 18). (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/olive-council-promotions-brazil-china/26658>

**Mario Solinas Winners Announced** - A Spanish company that just six years ago moved from making bricks to making olive oil has won one of the world's most prestigious olive oil prizes. Aceites Oro Bailen, in Jaén, came first in the intense green fruitiness category of the Mario Solinas Quality Award extra virgin olive oil competition, the International Olive Council announced today (May 24). (...) "It's one of the most important international awards." It is also rigorous, requiring entries to be certified and collected by a notary, which is possibly why just two entries came from Italy, he said. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/reviews-opinions/extra-virgin-olive-oil-competitions/2012-mario-solinas-quality-award-winners/26797>

### Pays membres du COI/IOC Members

**Argelia, octavo productor mundial de aceite de oliva y sexto de aceitunas** - Las estadísticas oficiales apuntan a una producción cercana a las 35.000 toneladas de aceite entre el 2000 y 2008, dato que posiciona a Argelia como el octavo productor de aceite a nivel mundial para ese periodo. Respecto a las aceitunas de mesa, el país magrebí se sitúa en la sexta posición del ranking mundial con una producción media de 90.000 toneladas (4,5% de la producción). En total, los 17,6 millones de olivos argelinos han producido 265.500 toneladas de aceitunas, alrededor de 15 kilogramos por olivo. El resto de países de la cuenca mediterránea utiliza la rotación de la producción para asegurar

una mejor cosecha de aceitunas; práctica que se llevará a cabo también en Argelia para pasar de 15 a 80 kilogramos por árbol. Respecto a la producción de aceite de oliva, ésta se sitúa en dos litros por árbol. En los últimos años, el sector oleícola argelino ha importado 300.000 toneladas de aceite, un volumen con el que hacer frente al consumo local de aceite -de oliva y otros tipos-. Source : [www.icex.es](http://www.icex.es)

**Argentina: El 70% del costo de producción es mano de obra** - Los bajos precios finales de los productos y las condiciones de comercialización apuntan a la necesidad de tecnificar el agro, según apuntó Omar Miranda del INTA. La actividad en el campo sin dudas ha tenido uno de los peores años que se recuerde en las últimas 15 temporadas. A los problemas de mercado con bajos precios se le tiene que sumar los inconvenientes que produjo el clima en la mayoría de los cultivos de la provincia. Diario El Zonda publicó en ediciones pasadas una proyección sobre los problemas que habían tenido en especial la olivicultura y la vitivinicultura, donde las pérdidas millonarias en kilos de los productos dejó, en muchos casos, a productores en la ruina. Lo cierto es que toda crisis siempre representa algún tipo de salida y en esto se trabaja en el campo. "El hombre de campo local está muy capacitado y siempre está receptivo a las posibilidades que se le plantean", explica el director del INTA- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria- San Juan, el ingeniero Omar Miranda. Si bien reconoce que la coyuntura productiva ha sido muy crítica, donde el olivo y la vid han tenido grandes pérdidas, también hace su análisis sobre productos como el tomate, la cebolla y el ajo, que también tienen un peso específico en la economía provincial. (...) Source : *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/05/04/argentina-%e2%80%9cel-70-de-los-costos-de-produccion-son-mano-de-obra%e2%80%9d/>

**Se profesionaliza la formación como asesor de aceite de oliva** - Un instituto abrió la carrera de Asesor en Aceite de Olivas con una performance innovadora que incluye periodos intensivos de capacitación acordes a las necesidades del mercado. La duración es un año. El instituto Wine Institute apostó este 2012 a la

capacitación profesional olivícola y abrió la carrera de Asesor en Aceite de Olivas. Como ya es costumbre de esta casa de estudios, la carrera de asesor en aceite de olivas, tiene una performance innovadora, que incluye periodos intensivos de capacitación acordes a las necesidades del mercado, un componente real y vivencial en el ámbito áulico y los mejores profesionales en cada área de formación. De esta manera la apuesta educativa surge como necesidad de formar profesionales de bodegas, restaurantes, olivícolas y público en general con los objetivos de brindar herramientas y conocimientos para la comprensión y desarrollo de la industria, tanto técnicos como comerciales que permitan al alumno desarrollarse en cualquier área referida a los aceites de oliva. La carrera es coordinada por Celina Penissi, sommelier especialista en aceites de olivas, y tendrá un tiempo de duración de sólo un año, dividido en dos cuatrimestres en dónde se abordarán temas como historia, geografía, cata, maridaje y cocktelería con aceites, así como también áreas como marketing, comunicación y elaboración de proyectos. (...). Source : [www.mdzol.com](http://www.mdzol.com) - in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/05/14/argentina-se-profesionaliza-la-formacion-como-asesor-de-aceite-de-oliva/>

**España: El aceite de oliva se 'desinfla' aún más tras otra caída generalizada de precios** - El precio del aceite de oliva se "desinfla" un poco más esta semana, en la que vivió una caída generalizada tanto en el mercado de contados como en el de futuros, mientras que una cosecha histórica (1.597.500 t) y las amplias existencias (1.383.400 toneladas) no invitan al optimismo. La crisis de cotizaciones de este sector parece no tocar fondo, pese a que el aceite de oliva se vende bien y logra salidas récord. Las abultadas existencias parecen pesar más en el mercado que la posibilidad de que la próxima recolección "pinche" por la sequía y se necesite recurrir a estos stock para atender los pedidos. Mientras llega el plan de acción para favorecer la "reestructuración" prometida por el comisario Ciolos y con la incertidumbre de si se activará un nuevo tramo de almacenamiento privado, Gobierno y sector exploran salidas como la concentración, la mejora de las normas de calidad y una posible retirada nacional -que ahora sería

ilegal- para evitar el abismo económico y social. El Sistema de Información de Precios en Origen del Aceite de Oliva (POOLred) recoge entre el 21 y el 27 de abril 38 operaciones y un volumen de solo 2.748 toneladas -un 60 % menos que una semana antes-, con caída de precios casi absoluta. Se deprecian los vírgenes extra (-1,94 , hasta 1,77 euros/kg), los vírgenes (-0,36 %, hasta 1,67 euros) y los aceites de calidad inferior (-1,25 %, hasta 1,26 euros/kg), mientras que escala un tibio 0,88 % el lampante -que se sitúa en unos exiguos 1,59 euros/kg-, según el POOLred. Si se comparan estas cifras con las del mismo período de 2011, se acumulan fuertes devaluaciones en todos los tipos de aceites de oliva, que oscilan entre el 5,60 % y el 12,78 %. (...). Source : *Agroinformación* - <http://www.agroinformacion.com/noticias/9/olivar/48350/aceite+de+oliva+se+desinfla+aun+mas+tras+otra+caida+generalizada+de+precios.aspx>

**Los consumidores tienen un elevado nivel de desconocimiento sobre los aceites de oliva, según una tesis** – Los niveles de conocimiento de los aceites de oliva por parte de los consumidores son bastante bajos, a pesar de que España es el primer productor a nivel mundial y de que los aceites de oliva son uno de los productos más emblemáticos de su cultura e identidad culinaria. Así se desprende de un trabajo elaborado por Francisco José Torres-Ruiz, Manuela Vega-Zamora y María Gutiérrez-Salcedo, de la Universidad de Jaén, en el que se ofrece información cualitativa y cuantitativa relacionada con el grado de conocimiento de los aceites de oliva en España, obtenida a través de dos investigaciones empíricas. Según este estudio, y como dato más significativo, menos del 30% de los consumidores habituales de aceites de oliva desconoce que el aceite de oliva es una mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado. El problema de base es que el grado de conocimiento afecta a la demanda de los distintos tipos de aceites de oliva y a sus precios en el mercado, según señala el trabajo. Destaca que, considerando que los consumidores utilizan diferentes claves o criterios para comparar, valorar y/o elegir entre las distintas opciones, la confusión relativa a los distintos tipos de aceites, los criterios de calidad y las características

diferenciadoras de los mismos, se puede traducir en que otras claves más claras y objetivas, como el precio, son más determinantes en la elección del producto. En este contexto, los grandes perjudicados son los aceites de mayor calidad, en concreto, los vírgenes extra, ya que el mercado no entiende en qué radica su diferencia frente al resto de aceites (...). Source : *Mercacei* - [http://www.mercacei.com/noticias\\_dia/noticias\\_ver.jsp?id\\_noticia=16277](http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=16277)

**El sector de aceite de oliva ve "lógica pero no preocupante" la ralentización de las exportaciones** - La gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, Teresa Pérez, ha asegurado este martes que una cierta ralentización en las exportaciones de aceite de oliva observada en los primeros meses de año puede considerarse "lógica" en el escenario económico actual pero ha negado que sea "preocupante" y ha subrayado que "la tendencia sigue siendo incrementar exportaciones". En un encuentro informativo, Pérez ha dicho que los mercados exteriores "no han tocado techo" y ha advertido que una posible disminución del ritmo de las exportaciones entra dentro de la lógica comercial ya que, una vez que la mercancía se vende a los importadores, es necesario esperar un tiempo para que las rotaciones se estabilicen o sigan incrementando. Por otro lado, Pérez ha hecho referencia a la petición que el sector formuló este lunes al comisario de Agricultura de la UE, Dacian Ciolos, de visita en Córdoba, para que haya mecanismos de autorregulación del mercado por parte del sector y ha defendido que, si bien de momento, "no es viable ni legal", se trabaja en la puesta en marcha de esas herramientas de autocontrol. Para la Interprofesional, el mecanismo de almacenamiento privado de aceite "entra en vigor tarde y mal", por lo que ha abogado por, "dentro de la legalidad, poder crear unos mecanismos estratégicos que permitan, por una parte, controlar la evolución de los precios en momentos determinados y, por otra, tener una garantía de estabilidad de la renta agraria", ha concluido. Source : *Europa Press* - <http://www.europapress.es/economia/noticia-economia-agricultura-sector-aceite-oliva-ve-logica-no-preocupante-ralentizacion-exportaciones-20120424141250.html>

### **El oliva, más barato ya que el girasol -**

La guerra sin cuartel entre los grandes de la alimentación, que disparan a discreción por hacerse con 'el cliente', está teniendo fatídicos efectos colaterales en el olivar. La utilización del aceite de oliva como artículo reclamo en los catálogos se ha convertido, desgraciadamente, en el pan nuestro de cada día. El problema es que este producto nuestro, del que comen unas 110.000 familias en Jaén, ya no es un 'reclamo'. Ahora prácticamente es un 'regalo'. En efecto, el último '¡ofertón!', el litro de una mezcla de refinados con vírgenes a 1,21 euros. Para que se hagan una idea. La marca líder de girasol -blanca, por cierto- está tarifada en estos momentos a 1,25 euros. Cuatro céntimos por encima. Es más. Trasladémonos ahora a las almazaras y cooperativas oleícolas de Jaén. El kilogramo de virgen en origen se cotizaba este viernes a una media de 1,705 euros. Es decir, los olivicultores cobran cincuenta céntimos más que lo que pagan los usuarios finales. La misma lectura se puede hacer con los lampantes, que ayer estaban saliendo en origen a 1,592 euros. O sea, casi cuarenta céntimos por encima de los referidos 1,21 euros. En esta batalla hay vencedores y vencidos. Los vencedores, que no deben ser los distribuidores porque en teoría no pueden vender a pérdidas -el 'dumping' está considerada una práctica de competencia desleal-, son los consumidores. Con el litro a 1,21 euros se pueden permitir el lujo, por ejemplo, de freír los calamares o las croquetas con un oliva, considerado la mejor grasa vegetal por sus bondades para la salud y para la buena cocina -sobre todo sin son extras-. Ya saben que les saldrá más económico que con un girasol. Y los perdedores ya habrán intuido quienes son. En efecto, los aceituneros altivos que difícilmente conseguirán que les den algo más por su producto, incluido el valor de su esfuerzo y trabajo. En este punto conviene recordar que el umbral de la rentabilidad para la generalidad de las plantaciones jienenses se sitúa entre los 2,20 y los 2,40 euros. Un euro por encima de esos 1,21 euros a los que algunos ya ofertan el 'oro líquido' -o quizá sea ya más conveniente hablar de 'hojalata líquida'-. (...) : Source : *Ideal* - <http://www.ideal.es/jaen/v/20120513/jaen/oliva-barato-girasol-20120513.html>

### **España reclama a Bruselas modificar las normas de competencia en el sector del aceite de oliva -**

El Gobierno español reclamará a la Comisión Europea (CE) que el futuro plan de acción comunitario de apoyo al olivar incluya una modificación de las normas de competencia que se aplican en el sector del aceite de oliva. Así lo manifestó ayer el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, al término del Consejo de Ministros del ramo de la Unión Europea (UE). Según Arias Cañete, los Estados Miembro aún "están esperando la versión inicial" del plan y que Bruselas prevé convocar a los países a finales de este mes de mayo "para recabar aportaciones", según recoge la Agencia Efe. El Ministro precisó que "nosotros enriqueceremos el plan en la medida en que la CE esté en condiciones de ponerlo sobre la mesa" y que España defiende que las normas europeas de competencia que se aplican al sector lácteo se extiendan al aceite de oliva, ya que permiten "una concentración de la oferta y una gestión de la misma". Además, consideró que en la futura Política Agraria Común (PAC) debería haber "unas excepciones a las reglas generales de la competencia para permitir a las organizaciones de productores gestionar la oferta en porcentajes razonables" y que España también ha reclamado reforzar las actuaciones de promoción e internacionalización del sector. Arias Cañete aseguró que a pesar de ser líderes mundiales, el sector del aceite de oliva en España atraviesa una crisis de precios y destacó la necesidad de que el mercado "tenga un mayor peso en su cuenta de resultados". (...) Source : *Mercacei* - [http://www.mercacei.com/noticias\\_dia/noticias\\_ver.jsp?id\\_noticia=16328&nPag=null&idAmbito=1&palabra=](http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=16328&nPag=null&idAmbito=1&palabra=)

### **El aceite de oliva sigue depreciándose pese al anuncio de almacenamiento -**

Definitivamente, lo ocurrido en 2009 fue un hecho excepcional. El 'efecto psicológico' de la activación del almacenamiento sobre los precios del aceite de oliva es un mito. Sí, un mito más de un sector que sigue siendo duramente castigado por la gran distribución y su estrategia de 'regalar' el oro líquido para atraer clientes hasta sus tiendas. El pasado 16 de mayo, cuando el comisario Ciolos dio sus bendiciones, el

producto se vendía en origen a unos ruinosos 1,692 euros el kilogramo. Ayer se 'despachaba' a 1,658 euros. Un 2 por ciento menos. Lo dicho, nada que ver con lo ocurrido hace tres años, cuando el solo anuncio por parte de la Comisión conllevó un punto de inflexión en la gráfica – también en mayo– que conllevó una subida del 40 por ciento en el periodo de tres meses. Y es que, confirmada una producción récord superior a 1,6 millones de toneladas en España –más de 670.000 en Jaén–, los grandes compradores mantienen sus expectativas de aprovisionamiento a corto plazo y a un coste más que interesante para ellos y para los consumidores –no así para los olivareros, que, según el propio Ministerio, deben gastar entre 2,20 y 2,40 euros para producir un kilogramo–. (...) Source : Ideal - <http://www.ideal.es/jaen/20120522/local/jaen/aceite-oliva-sigue-depreciandose-201205221318.html>

**Europe: Il piano d'azione di Ciolos per l'olivicoltura europea** - Dopo il settore del vino il commissario europeo all'agricoltura Dacian Ciolos annuncia di volersi interessare attivamente al settore dell'olio d'oliva. Il Commissario Ue ha infatti annunciato che presenterà a maggio un piano d'azione per il settore di cui informerà gli Stati membri al fine di organizzare una riunione speciale dei ministri interessati entro il prossimo mese di luglio. Per Ciolos, in visita a delle aziende agricole spagnole sono sei i temi che probabilmente saranno sottoposti a discussione nell'ambito del nuovo piano. In primo luogo "un sostegno alla ristrutturazione del settore, attraverso i futuri piani di sviluppo rurale; seguito da una migliore organizzazione del comparto tramite anche un sostegno ai gruppi di produttori; quindi le questioni legate a qualità, diversificazione, e miglioramento del marketing. Ma anche la promozione sul mercato europeo e mondiale; il miglioramento dei metodi di valutazione (test sul prodotto), e i controlli accresciuti per scoraggiare le frodi". Infine, ma non ultima, l'etichettatura. Il commissario, ha poi sottolineato che quattro elementi delle proposte di riforma della Politica agricola comune (Pac) già sul tavolo dei ministri europei, "potrebbero portare benefici al settore dell'olio d'oliva: dai pagamenti

diretti agli agricoltori, ai programmi che possono essere introdotti nell'ambito dello sviluppo rurale." Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/13083-il-piano-d-azione-di-ciolos-per-l-olivicoltura-europea.htm>

#### **European Commission Advisory Group Told Panel Tests 'Not Sustainable'**

Concerns with the olive oil panel test were aired at the last meeting of the European Commission's Advisory Group on Olives and Derived Products. According to a draft report of the November 9 meeting – just published on the EC's website – views expressed included that the test was "expensive" and "unsustainable" long-term. The report, which does not list the attendees nor name the source of the views expressed, says there was some discussion of proposals on physico-chemical, and "especially organoleptic" issues. In what appears in parts to be a translation into English, the report notes that, "A representative of the industry highlighted that the issue is around since many years and it is an expensive one. The only way to differentiate virgin and extra virgin olive oil is the panel test: whilst the way it is applied across Europe should be assessed carefully, the panel test should be kept in place as no alternative method has been found so far to find out the above mentioned differentiation." "The President pointed out that no abolition of the panel test was asked but that the system is not sustainable in the long run." The report goes on to say that a trade representative at the meeting said that the problem was not with the panel test system per se, "but the way it is enforced in the (European Union) Member States." "As (a) matter of fact, no particular problems are signaled in Spain while, perhaps, it could be something related to the way the Italian authorities do enforce the panel test which creates problems over there." The report ends its summary of the matter noting, "The Commission concluded that it is in anyway good to have a panel test." (...). Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/european-commission-olive-oil-panel-tests/26391>

**La UE aprueba un nuevo almacenamiento privado para el aceite de oliva** – El Comité de Gestión de la Unión Europea (UE), formado por

representantes de los Ventisiete, ha aprobado hoy la apertura de una nueva inmovilización de aceite de oliva para las categorías virgen y virgen extra, hasta un máximo de 100.000 toneladas y un periodo de seis meses. En concreto, la principal novedad, aprobada hoy, es que se extiende de 150 a 180 días el período permitido para almacenar un máximo de 100.000 toneladas de aceite virgen o virgen extra, a la espera de que se recuperen los precios, según informa la Agencia Efe. La ayuda, cuya adjudicación se realizará a través de licitaciones, estará disponible en España, Grecia, Francia, Italia, Chipre, Malta, Portugal y Eslovenia, y para la primera convocatoria, las ofertas se deberán remitir entre el 31 de mayo y el 5 de junio, mientras que el Comité de Gestión anunciará su adjudicación el 7 de junio. La segunda convocatoria estará comprendida entre el 6 de junio y el 19 de junio, mientras que el 21 de junio será cuando se conozca su adjudicación. Esta medida se prevé que sea publicada el próximo 23 de mayo en el Diario Oficial de la UE (DOUE) y cada una de sus convocatorias cubrirá una cantidad de, al menos, 50 toneladas. Para activar la ayuda al almacenamiento privado, los precios del aceite deben estar durante un periodo representativo por debajo del precio de referencia, que está establecido en 1,779 euros/kilo en el caso del aceite virgen extra y de 1,710 euros/kilo, en el virgen. (...). Source : *Mercacei* - [http://www.mercacei.com/noticias\\_dia/noticias\\_ver.jsp?id\\_noticia=16329](http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=16329)

**More Storage Aid for Virgin Olive Oil** - For the third time in eight months, the European Commission is to subsidise the temporary withdrawal of olive oil from the market in the hope rock bottom farm gate prices improve. An EC committee today (May 16) voted in favor of private storage aid (PSA) to cover 100,000 tons of virgin and extra virgin olive oil for up to 180 days. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/more-storage-aid-for-virgin-olive-oil/26622>

**France : France University Offers Degree in Olive Oil** - In France, students can now obtain a Diplôme Universitaire (DU) d'Oléologie, or a university specialization diploma in olive oil. Aiming to increase the number of olive oil

professionals, a joint venture was set up by the Association Française Interprofessionnelle de L'Olive (Afidol) and the Faculty of Pharmacy of the University of Montpellier. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/france-olive-oil-college-degree/26645>

**Gran Bretaña: Un nuevo mercado sin intermediarios** - La empresa Iloveaceite puso en marcha su filial en Gran Bretaña – [iloveaceite.co.uk](http://iloveaceite.co.uk)– desde que la que ya comercializa a través de Internet sus vírgenes extra para un mercado de 52 millones de usuarios. Con ello, según ha informado la compañía jiennense, pretende atender desde Londres y de forma directa el mercado británico. Así, como ya está ocurriendo en Polonia ([kochamoliwe.com](http://kochamoliwe.com)), afronta la venta y distribución de sus productos sin intermediarios, abriendo nuevas opciones de comercialización a sus vírgenes extra. Igualmente, Iloveaceite ha añadido a su estrategia empresarial su 'e-shop' a través de [iloveaceite.co.uk](http://iloveaceite.co.uk) donde los consumidores británicos no sólo encontrarán toda la información referente a los aceites de oliva virgen extra, sino que podrán realizar sus compras online. La estrategia online de Iloveaceite para Gran Bretaña viene motivada principalmente porque ofrece un mercado de 52 millones de usuarios de Internet, de los cuales 37 millones compra habitualmente en la red y que en el año 2011 generaron un negocio de 68,2 billones de libras en ventas online, representando un 16 por ciento del total de las ventas efectuadas en ese país, según IMRG. (...). Source : *El Economista* - <http://ecodiario.eleconomista.es/espana/noticias/3947106/05/12/Iloveaceite-pone-en-marcha-su-filial-en-Gran-Bretana-para-abrir-nuevas-opciones-de-comercializacion.html>

**On the up for olives** - The Spanish have long been proclaiming the olive as the ideal snack. Now it seems the rest of the world is catching on with British consumers preferring the more sophisticated olives to the old fashioned bar snack of peanuts. Tesco – the country's biggest supermarket – has revealed olive sales rose by 44 percent in 2010, while peanut sales stayed stagnant. If this growth continues, the chain predicts that the olive will pip the peanut within a year. Nicola Jamieson,

Tesco's deli counters buyer, said: "Until only recently olives and antipasti would have been considered posh peoples' nibbles. "But in the last year they have started to become mainstream, and with peanut sales flat they appear to be replacing them in our affections as a great snacking food." The news comes as it emerged that olive oil is now the most common cooking oil in the UK. British consumers now use 28 million litres each year, double the figure from eight years ago. The new found success of the olive – associated with the Mediterranean diet – is being attributed to its relatively healthy status. This is in comparison with peanuts, which are high in fat and salt. Source : *The Olive Press* -

<http://www.theolivepress.es/spain-news/2011/03/31/on-the-up-for-olives/>

**Jordanie :** With industry stakeholders calling for establishing a higher council for olive oil, the government on Thursday reiterated that the long-awaited entity is about to see the light. Jordan Olive Products Exporters Association (JOPEA) President Mohammad Barakat explained on Thursday that the Kingdom's olive oil sector needs a council to regulate the "vastly expanding market" and "maintain the growing international reputation of its products". Barakat pointed out that the olive oil sector has grown dramatically over the past few years in terms of both the quality and quantity of its products, as well as the advanced technologies it is using and the worldwide reputation it is gaining. "Establishing a higher council for olive oil will immensely contribute to improving the sector, regulating the market and consequently promoting the high-quality product," Barakat told *The Jordan Times* over the phone. Meanwhile, Ministry of Agriculture Secretary General Radi Tarawneh said Thursday that the government, long aware of the importance of establishing such an entity, has finalised the makeup of the projected council and is currently working on drafting its bylaw. "Soon the long-sought higher council for olive oil will see the light," Tarawneh told *The Jordan Times* over the phone. He added that the council will include specialised experts and will monitor every aspect of the olive oil industry, from production to quality assurance and marketing. "Jordan is a

member of the International Olive Council and Jordanian olive oil has an international reputation," Tarawneh said. Stressing the need to establish the council, Jordan Agriculture Engineers Association President Abdul Hadi Falahat previously told *The Jordan Times* that the olive sector in the country has been suffering from deterioration and irregularities. Falahat also noted that the council would work on drafting marketing policies for local olive oil and regulate the "state of chaos that has long prevailed in the sector". The volume of investment in the olive sector stands at around JD1 billion, according to Barakat, who pointed out that the industry supports around 80,000 families. The JOPEA president said one major challenge that faces olive oil producers is the "surplus in production coupled with severe competitiveness". "Jordanian producers are faced with low international prices of olive oil compared to high production costs," he noted. Jordan is the world's eighth largest producer of olive oil, with 17 million olive trees generating around 20,000 to 24,000 tonnes of oil each year, according to sector representatives. In 2010, the Kingdom produced 150,000 tonnes of olives, yielding around 24,000 tonnes of olive oil. Source : *The Jordan Times* - <http://jordantimes.com/producers-hold-high-hopes-for-projected-olive-oil-council>

**Maroc: Il Marocco pensa a come stimolare il consumo interno d'olio d'oliva** - Il Marocco, dopo aver sviluppato un grande piano olivicolo, dopo aver promosso il proprio olio d'oliva in giro per il mondo, guarda anche al consumo interno. Lo fa attraverso un convegno tenutosi a Casablanca il 17 aprile scorso dal titolo "come affrontano i marocchini i prodotti oleicoli di qualità? La risposta è meno rassicurante di quanto il settore sospettasse, alla luce di uno studio condotto da Meda Consulting per conto della Federazione Interprolive. Secondo il suo manager, Ramdaoui Abderrahman, l'indagine è stata condotta in due anni tra un campione di 100 famiglie. Le indagini si sono poi allargate anche attraverso delle degustazioni di diverse categorie di olio durante la scorsa edizione del Salone Internazionale dell'Agricoltura di Meknes. Ancora emerge tutto il peso della tradizione. Gli adulti continuano a preferire oli difettati, con gusto di riscaldamento o di

rancido. I giovani sono meno legati alla tradizione ma guardano soprattutto, per i loro acquisti, all'acquisto sfuso. Questo anche perchè non sono conosciute e apprezzate le proprietà salutistiche dell'extra vergine. Anche per le olive da tavola vince la tradizione, con molta noncuranza verso il rispetto di misure di sicurezza e di igiene. Anche in questo caso le olive vengono acquistate sfuse e non attraverso i canali commerciali classici. Anche la ristorazione si approvvigiona attraverso i canali e i metodi delle famiglie marocchine. Su queste basi occorre, in base alle conclusioni della giornata a Casablanca, sviluppare un nuovo modello di comunicazione strategica. A partire da spot pubblicitari, cartellonistica e un articolato dibattito scientifico sui benefici nutrizionali dei prodotti d'oliva. Suggestisce anche la sensibilizzazione alla scuola e circoli studenteschi. L'obiettivo è quello di convincere i consumatori a muoversi prodotti di massa tracciati e di qualità. . "Ma è anche necessario favorire lo sviluppo dei marchi e la lotta alla vendita come sfuso, spesso in nero" denuncia Debagh Hassan, presidente della Federazione delle industrie di conserve di prodotti agricoli in Marocco. Un percorso lungo, quale quello della legge sulla sicurezza alimentare, in vigore ma di fatto inapplicata. Source : Teatro Naturale - <http://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/13039-il-marocco-pensa-a-come-stimolare-il-consumo-interno-d-olio-d-oliva.htm>

**Tunisie: Augmentation de 40% de la production d'huile d'olive** - La récolte des olives a atteint, pour cette saison, environ 950 mille tonnes, soit 180 mille tonnes d'huile d'olive, contre une production de 600 mille tonnes d'olives et 120 mille tonnes d'huile, durant la saison précédente, soit 40% d'augmentation. 140 mille tonnes sont destinées à l'exportation, selon le ministère de l'Agriculture. Selon le ministre de l'Agriculture, Mohamed Ben Salem, l'enjeu actuel est d'encourager le conditionnement de l'huile d'olive tunisienne. Il a rappelé que l'Office National de l'Huile a lancé une initiative consistant à vendre de l'huile d'olive conditionnée à un prix abordable (3.600 millimes) sur le marché tunisien. Il s'agit maintenant de développer cette initiative dans les prochaines années. On indique que le prix de vente de l'olive, durant cette saison,

varie entre 350 et 650 millimes le kilogramme, avec une moyenne de 450 millimes. On estime que ces prix ont baissé par rapport à la saison précédente. Au niveau de la transformation, 922 unités ont traité 20 mille tonnes. Les taux de production d'huile varie entre 14 et 18% dans les régions du nord et du centre et de 18 à 22% pour la région du sud. Selon le ministère de l'Agriculture, ces taux sont faibles par rapport aux saisons précédentes (entre 20 et 24%). Concernant les prix de l'huile à l'achat par les exportateurs, ils ont varié de 3.200 millimes à 3.400 millimes. Source : *Web Manager Center* - <http://www.webmanagercenter.com/management/article-119363-tunisie-augmentation-de-40-de-la-production-d-huile-d-olive>

**L'huile d'olive, un catalyseur de l'écotourisme** - Valoriser l'huile d'olive, particulièrement bio, en tant que produit touristique permettant de développer l'écotourisme. C'est l'une des principales recommandations des participants au workshop intitulé "le secteur oléicole et les enjeux stratégiques", organisé dans le cadre du 1er symposium scientifique international Méd Mag olivaria 2012 (19 au 23 février 2012), à Monastir. Ils ont également suggéré de créer des musées oléicoles permettant de conserver le patrimoine de la Tunisie, de développer des produits bioactifs à partir des sous-produits de l'olivier et de développer le tourisme oléicole. Ouvrant, mercredi 22 février 2012, les travaux du workshop, **Jean-Louis Barjol**, directeur exécutif du **Conseil Oléicole International (COI)**, a indiqué que la Tunisie, 3ème exportateur mondial d'huile d'olive, a pu se positionner sur de nouveaux marchés, tels les marchés américain et chinois. Il a relevé que les acteurs du secteur sont appelés à intensifier les efforts pour que la consommation aille à la même vitesse que la production. Concernant la compétitivité internationale dans le secteur de l'huile d'olive, M. Barjol a indiqué que "le marché mondial est extrêmement agressif et il faut jouer sur la différenciation et l'appellation d'origine pour être compétitif" (...). Source : *Web Manager Center* - <http://www.webmanagercenter.com/management/article-116570-tunisie-l-huile-d-olive-un-catalyseur-de-l-ecotourisme>  
**Pays non membres du COI/IOC non-Members**



**Australia: Olive grower takes the plunge against dodgy oil imports**

- An olive grower has plunged into a bath of olive oil on the lawns of Parliament House in Canberra to protest against cheap and dodgy olive oil imports. Richard Whiting, from Frances in South Australia, stripped down to his swimmers and claimed Australian consumers have been duped by supermarkets and the ACCC. He says Australia has a labelling standard for extra virgin oil that's not being enforced. "People think they're doing the right thing by buying extra virgin olive oil, which they are, but sometimes it's not really what they're paying for," he said. "So to that extent we've all been taking a bath, and I'm here to try to push the point home to the Parliamentarians, and especially the ACCC, for them to start taking some action." Nationals Senator John Williams says he'll grill the Australian Competition and Consumer Commission in Senate Estimates, about enforcing labelling laws for extra virgin olive oil. "We've had the Australian farmers have a 50 per cent reduction in the prices for their product. That is threatening the viability of their industry," he said. "We spoke to the ACCC this morning, Senator Ron Boswell and representatives of the Australian olive industry, and we look forward to Senate Estimates in a couple of weeks' time. "We'll ask the ACCC what are they doing to protect consumers and protect this industry from being simply done over." Source : ABC Rural - <http://www.abc.net.au/rural/news/content/201205/s3499733.htm>

**A parliamentary push is on for greater protection of the local olive oil industry**, calling for more transparent labelling to stop misleading information on imported olive oil products. NSW Nationals Senator John Williams spoke on the issue in the Senate recently, urging regulatory authorities to "act fast" and avoid the Australian olive industry's potential decimation from "wrongdoing, misleading advertising and misleading labelling". In his speech, Senator Williams also accused retail supermarket chains of continuing "to knowingly sell" extra-virgin olive oil products that are "misleading, deceptive and not allowed under Australian standards". "Our olive growers in Australia are not being treated fairly," Senator Williams said. "The consumers, the public

of Australia, are not being treated fairly. "They are paying for what they believe to be a high-quality product when in fact it is not. "We need to act on this." "Labelling is a big issue and the olive industry in Australia is the one copping it big time. "We need to address this issue and look after and protect our own industries and our consumers." To add weight to the campaign, South Australian olive grower Richard Whiting literally bathed in olive oil outside parliament to highlight the Senator's claims. "We've got Australian consumers buying extra virgin olive in all the right quantities – we're the second biggest users of the product per head of capita in the world outside the Mediterranean countries," Mr Whiting said. "But they're not getting what they've paid for because the retailers are not sticking to the Australian standard and the Australian Competition and Consumer Commission (ACCC) is not doing anything to enforce it." (...) Source : *The Land* - <http://theland.farmonline.com.au/news/nationalrural/agribusiness-and-general/political/olive-industry-calls-for-better-labels/2554963.aspx>

**Brasil: Cadena de supermercados busca productos olivícolas**

- Representantes de la cadena Hippo concretaron una ajustada agenda de reuniones en Mendoza en búsqueda de aceite de oliva, aceitunas y alimentos en conserva. La reconocida cadena de supermercados Hippo puso la mira en Mendoza para importar y comercializar productos del sector alimentos en sus sedes localizadas en Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. La Asociación de supermercadistas de esa región nuclea a 13 empresas con 40 establecimientos en el sur de Brasil. En su primera visita a Mendoza, los compradores se mostraron interesados en aceitunas y aceite de oliva fraccionados, productos gourmet y hortalizas, frutas en conserva y frutas secas a granel. Los compradores concretaron una agenda de diez reuniones con empresas locales. Luego de conocer la oferta presentada, la importadora Marlya Camara, de la asociación de supermercadistas de Santa Catarina, señaló que encontró productos de calidad con grandes posibilidades en el mercado brasileiro. (...) Source : *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/05/04>

[/brasil-cadena-de-supermercados-busca-productos-olivícolas/](#)

#### **Brasil y Argentina resolverán en 4 meses las trabas a las importaciones**

Fuerte preocupación del Gobierno y privados. Hubo una reunión en Brasil y se tomarán 120 días para evaluarlo. Entre los productos afectados se encuentran el aceite de oliva y la aceituna de mesa. El viernes 11 de mayo corrió como reguero de pólvora entre los exportadores sanjuaninos que Brasil había impuesto un duro sistema de licencias no automáticas que perjudica a pasas, aceite y aceitunas que demora hasta 60 días la autorización para el envío. Pero luego con la confirmación oficial del Gobierno brasileño, la novedad tomó ribetes más preocupantes porque también incluye a los vinos, quedando de esta manera comprometido el quinto mercado en importancia que compran los caldos sanjuaninos (ver infografía). Entre todos los productos sanjuaninos que tienen como destino el vecino país hay un negocio que por ejemplo en 2011 se ubicó en los 141.080.398 de dólares. Hay fuerte preocupación entre los privados y las autoridades locales. La medida cayó como un balde de agua fría en la provincia porque a la fecha sólo se ha cumplido con el envío del 7% de los contratos contraídos con antelación para esta campaña, explicaron desde la Cámara de Comercio Exterior. Diario de Cuyo accedió a algunos mails que les hicieron llegar este fin de semana a los exportadores locales, en donde los compradores les advierten que el nuevo organismo que controla el ingreso de productos -SECEX- tiene la orden del Ministerio de Agricultura de ese país para aplicar el nuevo plan de licencias no automáticas. (...) Source : *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/05/17/brasil-y-argentina-resolveran-en-4-meses-las-trabas-a-las-importaciones/>

**Chile: Il Cile lancia la campagna "Truly Extra Virgin" per conquistare gli States** - Chile Oliva, la principale associazione di produttori, si è affidata a una società internazionale di consulenza e marketing che sta organizzando eventi, degustazioni e Twitter parties, partendo da New York, Miami e Boston - L'olio d'oliva cileno vuole conquistare gli States con un mix di prezzo accessibile e buona qualità, distinguendosi con un immagine di qualità e

di rigore, dopo che l'Europa è uscita ammaccata dalle ultime inchieste. E' così che Chile Oliva, la principale associazione di produttori cileni, ha lanciato la campagna "Truly Extra Virgin" (Veramente Extra Vergine). Realizzata da Vivaldi Partners Group, società di consulenza marketing che fornisce supporto a molti grandi marchi globali, partirà da New York, Miami e Boston. Non sarà, promettono gli organizzatori, il solito tour promozionale perchè si baserà su un nuovo approccio, molto on line e a contatto diretto col pubblico. Eventi dal vivo e degustazioni saranno i momenti clou ma, novità per l'olio d'oliva, debutteranno anche i Twitter parties, ovvero feste che sfrutteranno il social network più in voga negli Usa. Ma quali qualità può vantare il Cile oliandolo. Secondo Vivaldi Partners Group sono molti. Gli oliveti sono siti nelle valli cilene, isolati dalle montagne delle Ande ad est, ad ovest dell'Oceano Pacifico, dal deserto di Atacama a Nord e a Sud dalla Patagonia. Tutto ciò forma un riparo naturale e ogni cultivar può crescere in condizioni ottimali, raggiungendo la giusta maturità. (...). Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/13045-il-cile-lancia-la-campagna-truly-extra-virgin-per-conquistare-gli-states.htm>

#### **Chile se posiciona como el tercer proveedor de aceite de oliva de Colombia**

- En los últimos tres años aumentaron las importaciones de aceite de oliva en Colombia, debido al interés por consumir alimentos más sanos, mayor promoción del producto y al incremento en los ingresos de la población. Con el fin de dar a conocer las calidades del producto chileno, Prochile y la Embajada de ese país en Colombia realizaron en Bogotá el seminario "Aceite de oliva chileno, verdaderamente extra virgen", en el marco de Sabores de Chile, evento que pretende presentar y promocionar los productos. El presidente de la Asociación Chile Oliva, doctor Arturo Leiva expuso, ante los asistentes el tema "Aceite de oliva chileno, un producto diferenciador". Leyva exaltó los múltiples beneficios que tienen los empresarios e importadores colombianos interesados en comercializar este producto, entre los que se aprecian madurez en las cosechas, condiciones sanitarias de las olivas y condiciones de superioridad. El Acuerdo de Libre Comercio entre Chile y

Colombia favorece a que este producto de óptima calidad y precio competitivo se posicione en la dieta de los colombianos; incluso su pureza es superior a la del producto europeo debido a las condiciones del suelo. En 2009 Colombia importó US\$5.391.200 en aceite de oliva, cifra que en 2010 subió a US\$7.695.653 y el año pasado ascendió a US\$9.022.703. De ese monto, Chile alcanzó una participación de 6,1% y sus productos poco a poco han adquirido reconocimiento en el mercado colombiano. En 2011, Colombia importó US\$554.131 de aceite chileno. Las exportaciones chilenas de Aceite de Oliva en 2011 fueron de US\$12,3 millones y se destinaron sobre todo a Estados Unidos, Italia, España y Brasil. Source : *La Nota Digital* in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/05/10/chile-se-posiciona-como-el-tercer-proveedor-de-aceite-de-oliva-de-colombia/>

**China - El dragón chino quiere aceite de oliva** - El dragón quiere aceite de oliva. La Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Shanghai acaba de elaborar un informe que no duda en señalar que China es el mercado del futuro para el zumo de las aceitunas. Además, no son 'las cuentas de la lechera'. Ya hay cifras muy positivas. Las empresas españolas se llevan 62,9 millones de euros de China gracias a la venta de aceite de oliva. Por ello, el Instituto de Comercio Exterior del Gobierno de España no duda en señalar que es el mercado de mayor potencial para el zumo de aceituna español en el ámbito internacional. Además, el 20% del zumo de aceituna que salió hacia el "Gran Dragón" asiático era "made in Jaén" o, dicho de otro modo, elaborado por "manos" jiennenses. Source : *Diario de Jaén* - <http://www.diariojaen.es/index.php/menujan/25-notlocales/52148-el-dragon-chino-quiere-aceite-de-oliva>

**Adulteration Risk as Olive Oil Gains Ground in China** - A new report on a huge potential to sell olive oil to China also comes with a warning – opportunists there are already cashing in by selling adulterated oil. According to "The Olive Oil Market in China 2012" from the Spanish Institute of Foreign Trade (ICEX), "this malpractice risks tainting the Chinese consumer perception that olive oil is a high quality

product." The 58-page report even suggests that a good deal of the growth spurt in olive oil imports in China is thanks to such importers. Nevertheless, among the advice for Spanish olive oil companies is that China is their fastest growing market and the one offering the most potential. The challenge is to convert a growing middle class from occasional to daily olive oil users. They may not like its strong taste for now but they do like its health benefits and prestige, the report suggests. (...). Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/world/olive-oil-adulteration-china/26554>

**India: India's New Olive Oil Sector** - The olive oil market in India is growing at a rate of 50 percent and production, beginning very soon, will increase this potential and demand. Olive oil in India is in its nascent stage accounting for just about 0.1 percent of the 3.5 million tons of the branded edible oil market in the world's second most populous country. The Indian consumer typically adopts multiple oils at the same time. Oils are matched to recipes and the intensity of usage varies. With this in mind and with imports increasing to 6,798 MT there is a huge growth prospect in plantations. These little green bulbs have the potential to change the fortunes of farmers. Of course, India has seen olives since the Buddhist era, with the Tripitaka having innumerable references of destroying jaitavans (Olives) by monks after purchasing lands. The first olive plantation experiment was initiated in 1885 at Kashmir, in an Indo-Italian merger. Other experiments included the Indo-Spanish venture for Himachal Pradesh olive plantations. Neither was successful to cultivate large scale olive production. The olive plantations at Rajasthan began in November, 2006 and last year successful fruits were seen. With the pressing units arriving this season, India is gearing towards successful olive cultivation and the results at all the 7 farms in Rajasthan are indeed very encouraging. After the success of this initiative, five more states are being researched by the government for olive farming. The Kashmir State is experimenting with the 60 varieties obtained from the U.S., Egypt and Italy. Six varieties have shown very good results. Gujarat olive plantations are also showing

successful cultivation. The various olive stations at Himachal Pradesh are increasing rapidly and need the right methods to develop the plantation further. India is now entering into real olive oil production. (...) Could these adoptions of new crops and farming techniques be a stepping stone towards the second Green Revolution in India? Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/indias-new-olive-oil-sector/26530>

**Appetite for specialty imported foods grows as incomes rise** - The sales of olive oil have overtaken those of Saffola, a premium cooking medium made from sunflower seeds, in Big Bazaar and Food Bazaar, the food and grocery retail chains of India's largest listed retail company Pantaloon Retail (India) Ltd. That olive oil costs two-and-a-half times the price of regular sunflower oil and is at least 25% more expensive than Saffola hasn't deterred buyers. The advent of modern retail in large cities and the change in preference from unbranded to packaged products partly accounts for the evolution in food habits. The increasing popularity of olive oil is part of the evolution. For instance, there was a time when consumers' preferred cooking medium was generic hydrogenated vegetable oil or vanaspati. In the 1960s and 1970s India's largest consumer packaged products company Hindustan Unilever Ltd, then known as Hindustan Lever Ltd, made a big push for consumers switching over from vanaspati to Dalda, a branded vanaspati. Since then consumers moved on to using refined oils, and the health-conscious are now taking to olive oil. Olive oil imports grew 76% from 2,945 tonnes in 2009-2010 to 5,181 tonnes in 2010-2011, according to Amit Lohani, convenor of the Forum of Indian Food Importers. "Currently, the international category is growing anywhere between 20% and 25%. In the next two years, we see a growth of almost 30-35%," he said. "Also, the number of countries (India is importing from) has gone up to 50 from a mere 20 developed nations three years ago." International travel has helped instil the habit of consuming ready-to-eat and processed foods among Indians, Lohani says. And, of course, rising incomes and buying power have helped. (...). Source : *LiveMint* - <http://www.livemint.com/2012/05/1322355>

[0/Appetite-for-specialty-import.html?type=tp](http://www.livemint.com/2012/05/1322355)

**New Zealand: Getting the good oil on 'best' European imports** - Congratulations to *Fair Go* this week for a thorough, no-nonsense comparison of New Zealand extra virgin olive oil and the so-called European extra virgin olive oils sold in our supermarkets. And, of course, I must declare an interest as a New Zealand producer of extra virgin olive oil. The programme sent 14 extra virgin olive oils bought at 14 supermarkets off to Australia for testing. The entire seven randomly chosen, European oils all failed to pass the extra virgin test. These same oils were then tested by a panel assembled here by our only internationally recognised olive oil expert Margaret Edwards. (Village Press and 100 per cent Kiwi came through with flying colours.) The panel found every one of the European oils it tested to be at various stages of rancidity. In other words they were all off. *Fair Go* was dead right. (...) Source : *NZ Herald* - [http://www.nzherald.co.nz/small-business/news/article.cfm?c\\_id=85&objectid=10806881](http://www.nzherald.co.nz/small-business/news/article.cfm?c_id=85&objectid=10806881)

**Palestine: Major olive producing village ordered to uproot 1,400 trees by May 1** - Earlier this week, Israel ordered Palestinian farmers in Deir Istiya, a major West Bank olive producing village, to uproot 1,400 trees by the end of this month. By comparison, this order is 400 more trees than the total number uprooted in all of 2011. "This is the largest order for uprooting trees that the farmers of Wadi Qana have ever been given," said the International Women's Peace Service (IWPS). And Amal Salem, 63, from Deir Istiya, but now living in St. Louis says unearthing olive trees effects everyone in the village, "When I visited last year, every house I went to has had uprooted trees." Amal's family has farmed olive for five generations. It was their livelihood, and afforded her to attend school in Cairo. "I went to school because of the olive trees. I went to school because in Cairo because of the trees. My father had no other income but the olive trees." In Amal's family, Israeli authorities uprooted 300 trees of her 83-year old uncle's land. Amal described them as ancient growth, "1,000 years old,"

stemming from the Roman period. The day the bulldozers arrived, her cousins protested, clinging to the trees, although they were uprooted regardless. But within a day or two, her family proudly re-planted what was unearthed. Yet Amal's uncle has night terrors from this incident, stirring over the sight of seeing his child nearly smashed by a bulldozer. Since the Mamluk period, Deir Istiya has been one of the largest olive producing regions in the West Bank. But, even with 10,000 dunums of agricultural land, the village's full farming capacity is weakened by Israel's military and civilian occupation. Nearby, eight settlements are built on, or adjacent to, a total of 15,000 dunums of Palestinian land. "From my parents' house we can see where they built a settlement on our land," says Amal. And from the outposts, wastewater seeps into and is illegally dumped into a natural spring used by Palestinians producing olives. Amal says the wastewater flows down from the settlements like a river, "but it isn't a river." At times, the wastewater overflows from the dumping site to onto Palestinian orchards. Last fall, over 100 trees in Deir Istiya were destroyed by flooded wastewater. Source: *Mondoweiss* - <http://mondoweiss.net/2012/04/major-olive-producing-village-ordered-to-uproot-1400-trees-by-may-1.html>

**USA: Olive Oil Analysis Discussed at American Oil Chemists' Society Annual Meeting** - Olive oil analysis received more than its fifteen minutes of fame at this year's annual meeting of the American Oil Chemists' Society (AOCS) 30 April to 2 May in Long Beach, California. The weekend before the meeting there was a short course entitled Olive Oil Chemistry and Sensory Relationships, and Tuesday morning featured a technical group meeting and a session "Olive and Specialty Oil." Andy Proctor of the University of Arkansas introduced Rod Mailer of the Australian Oils Research Laboratory who started the olive oil short course with an overview of olive oil standards around the world. Standards have many benefits: they provide merchants and consumers the assurance of authenticity, safety and freshness, and they give producers a clear target for production. But the current situation is anything but clear, with a mix of standards and methods originating from both international bodies—such as **International**

**Olive Council (IOC)**, Codex Alimentarius and the European Committee for Standardization (CEN)—and from national governments motivated by dissatisfaction with the current environment. Mailer suggests Codex Alimentarius, a program charged both with protecting consumer health and promoting fair trade practices, as the logical body to set international standards for olive oil. (...). Source : Olive Oil Times - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/aocs-meeting/26397>

**Americans buying more olive oil, but still have a lot to learn** - Think of extra virgin olive oil as wine. Like grapes, different varieties of olives have regional characteristics and bring different flavors to the oil. Not all olives are grown, harvested and pressed equally. Compared with Mediterranean populations, Americans caught on late to extra virgin olive oil, but we are trying to catch up. "In the United States, olive oil consumption is increasing each year and [people are] getting a little more sophisticated," says Bob Profaci of Glen Rock, who is part of the family business that imports Colavita olive oils to the U.S. Now American consumers are trying to become connoisseurs, but there is a lot to learn and many pitfalls to navigate in search of the perfect product. Olive oils are a matter of personal taste to some extent, but there are still differences in quality across the flavor spectrum. For the uneducated, picking the right one is as difficult as choosing the most appropriate wine from a list. "It's very confusing," says Profaci. "There's no guide for a consumer." (...) Source : *North Jersey* - [http://www.northjersey.com/food\\_dining/151834895\\_Americans\\_buying\\_more\\_olive\\_oil\\_\\_but\\_still\\_have\\_a\\_lot\\_to\\_learn.html](http://www.northjersey.com/food_dining/151834895_Americans_buying_more_olive_oil__but_still_have_a_lot_to_learn.html)

**California olive industry eyes import enemies** - California's olive oil industry is dealing with import pain. Olive oil producers in California last year accounted for 1.5 percent of the olive oil consumed in the United States. California's production was 1.2 million gallons, compared to 78 million gallons that was imported into the country. California producers of oil and table olives share threats from lower quality imports, along with subsidized competition. It's a good time to think big when it comes to growing table olives in California, and fewer

trees this year are going into the ground in the state to produce olive oil. But production of olive oil in California is expected to nearly double over the next few years. And both industries have a common enemy — imports of questionable quality. (...)The state's olive oil industry shares the import pain. Olive oil producers in California last year accounted for 1.5 percent of the olive oil consumed in the United States, said Dan Flynn, executive director of the UC Davis Olive Center. The state's production was 1.2 million gallons, he said, compared to 78 million gallons that was imported into the country. Flynn said the rush to plant trees for oil has slowed: "There's not much going into the ground this year." But production continues to climb, he said, with the expectation that this year's production will total 2.5 million gallons, and that California production will hit 5 million within the next three to four years. Flynn said the producers of oil and table olives share the threats from lower quality imports, along with subsidized competition. In addition to subsidies within competing countries, he said, there is also some U.S. support for competitors. He cited an example of aid to Morocco. (...) Source : *Western Farm Press* - <http://westernfarmpress.com/orchard-crops/california-olive-industry-eyes-import-enemies>

### Science et technique/Science & Technology

**El desarrollo de la biomasa en el olivar conllevaría un sector hasta un 80 % más rentable** - El fomento de la producción de biomasa tiene varios beneficios: el impulso en el empleo, el desarrollo rural y la sostenibilidad, según Probiomasa, una asociación que cuenta con el apoyo de organizaciones agrarias. Es una de las reflexiones debatidas durante la presentación de Probiomasa, una asociación nacida con el apoyo de organizaciones agrarias, de productores y empresariales, cuyo objetivo es impulsar el desarrollo de la biomasa. La sede de la Asociación de la Prensa de Madrid ha sido el lugar elegido para la presentación de Probiomasa, una nueva asociación que surge con la intención de servir como canal de comunicación para el impulso y

desarrollo del sector de la biomasa en España. (...). Source : *Olimerca in Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/05/04/espana-el-desarrollo-de-la-biomasa-en-el-olivar-conllevaria-un-sector-hasta-un-80-mas-rentable/>

### La ricerca italiana vincente: il progetto Olea è realtà

- Quindici unità di ricerca in tutta Italia per un piano di miglioramento genetico per ottenere nuove cultivar e nuovi portinnesti - Il MiPAAF ha finanziato nel 2010 il Progetto OLEA - Genomica e Miglioramento Genetico dell'Olivo che coinvolge 15 unità di ricerca in tutta Italia. OLEA si propone obiettivi molto ambiziosi, quali il sequenziamento del genoma e del trascrittoma dell'olivo, per comprendere il comportamento della pianta e la sua interazione con l'ambiente, l'evoluzione dei caratteri, ma anche obiettivi molto applicativi basati proprio sulle conoscenze genetiche, molecolari, biochimiche e fisiologiche. Nel progetto OLEA sono presenti settori di ricerca che studiano la genetica, la genomica, la fisiologia e la biochimica degli organi di riproduzione, dell'architettura della pianta, della produzione dei metaboliti secondari, delle tolleranza e resistenze a stress abiotici e biotici. Tra i risultati tangibili ottenuti già al primo anno vorrei segnalare la comprensione della regolazione dello sviluppo della chioma, del meccanismo di autoincompatibilità, la regolazione dell'aborto ovarico, l'identificazione di centinaia di migliaia di geni, enzimi e fattori di regolazione coinvolti nell'accumulo di olio, nella sintesi dei polifenoli e delle composti volatili del frutto e dell'olio e dei composti di interesse salutistico, oltre a centinaia nuovi marcatori SNP utili per la caratterizzazione funzionale delle cultivar e la tracciabilità molecolare degli oli. In OLEA, inoltre, è stato avviato un vasto e articolato piano di miglioramento genetico per ottenere nuove cultivar, da impiegare per affrontare le nuove sfide dell'olivicoltura a livello internazionale, e nuovi portinnesti, per il rilancio della olivicoltura tradizionale e la tutela delle produzioni tipiche di eccellenza. (...). Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/la-voce-dei-lettori/lettere/13086-la-ricerca-italiana-vincente:-il-progetto-olea-e-realta.htm>

**The sociology point of view on oil tasting** - Marcello Scoccia, deputy chair of the Onaoo, and Carlotta Pasetto, sociology master student, describe their experience as tutor and student, respectively, of a master thesis in sociology. The role of oil tester is central; technical skills together with creativity are at the heart of this job (...). Source : *Teatro Naturale International* -

<http://teatronaturale.com/article/3488.html>

**Investigan compuestos derivados del alperujo con potencial aplicación en el tratamiento del Parkinson** -

Investigadores del departamento de Química Orgánica y Farmacéutica y del departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Sevilla y del departamento de Farmacología de la Universidad de Málaga, junto con expertos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) --Instituto de la Grasa e Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición-- utilizarán el alperujo como fuente natural de hidroxitirosol, un compuesto de "gran capacidad antioxidante que será utilizado como materia prima en la síntesis de nuevos nitrocatecoles, moléculas con potencial aplicación en el tratamiento del Parkinson". En concreto, la investigación, según ha informado la Fundación Descubre, persigue la preparación y estudio de una serie de nitrocatecoles derivados de hidroxitirosol (antioxidantes) con una doble finalidad. Así, se busca su uso como ingrediente funcional de alimentos y, por otro, su aplicación en el tratamiento del Parkinson. Para ello, indica que los expertos utilizarán un subproducto de la industria olivarera muy abundante en Andalucía como es el alperujo, del que se producen más de cuatro millones de toneladas al año en la comunidad. (...). Source : *Europa Press* - <http://www.europapress.es/salud/noticia-investigan-compuestos-derivados-alperujo-potencial-aplicacion-tratamiento-parkinson-20120514135045.html>

**Changing Climate Challenges Olive Oil Sector in Catalonia** - Water shortage due to climate change could make parts of one of Catalonia's top olive oil producing regions – the Siurana DOP – unviable within 20 years, according to researchers here. Rising temperatures augur well for optimal development of the olive fruit, but the

reduced rainfall and increased irrigation demands in the Siurana river basin will make production much more costly and complicated, they say. In the recent ACCUA (Water Use Adaptations to Climate Change) project report, the scientists say that, based on their analysis of the last 40 years, "the variables that most influence the production of olive oil are the maximum temperatures in spring, and the spring and summer rainfall." They go on to depict a Siurana that in 20 years will be half a degree hotter and by the end of the century 3.6°C more. By 2100, the already low rainfall will have declined by about a quarter and irrigation needs shot up 95 percent to about 2500 m<sup>3</sup>/ha/year. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-making-and-milling/changing-climate-challenges-olive-oil-sector/26385>

**Olive Tree Biomass a Promising Fossil Fuel Alternative** -

Research carried out by the University of Jaén and presented at the recent Bioptima conference has highlighted the great promise of olive tree biomass in the generation of ethanol as a bio-fuel, as well as other potentially useful products. The research, headed by Dr. Eulogio Castro, has spanned several years, beginning with the first demonstration of the production of ethanol from olive tree residue. Subsequent projects have expanded to the concept of a bio-refinery based on this biomass. Ethanol is an important bio-fuel, already added to fuel supplies in Spain and around the world, and a viable partial replacement to fossil fuels. Its production is thus an area of great interest and substantial research on the subject is being funded around the world. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/world/olive-tree-biomass-fossil-fuel-alternative/26331>

**Eating Olive Oil Might Help You Remember Why You Should** -

According to a new study published in the *Annals of Neurology*, monounsaturated fats, the "good" fats found in high amounts in olive oil, were associated with better cognitive function and memory, while saturated fats, the harmful fats found in animal fats such as butter, were associated with worse overall cognitive function and memory (...). The researchers found that although total fat did not appear to affect cognitive

function, the type of fat did. Women who consumed the highest amounts of saturated fat, compared to those who consumed the lowest amounts, had worse overall cognition and memory. Women who ate the most of the monounsaturated fats, which can be found in olive oil, had better patterns of cognitive scores over time. Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-health-news/olive-oil-improves-memory/26653>

**How Heat, Light and Oxygen Harm Olive Oil** - A three-year study by Australian scientists confirms that oxygen, light and heat are indeed among extra virgin olive oil's worst enemies. The study also provides the best available guidance for gauging the shelf life and use-by date for olive oils, Jamie Ayton, Rodney J. Mailer and Kerrie Graham state in their report. The bottom line in "The Effect of Storage Conditions on Extra Virgin Olive Oil Quality" is that olive oil should be stored at cool temperatures, away from light and without exposure to oxygen. "Not just in the short term, but throughout the life of the oil, which includes during the transport, storage and marketing of the oil, as well as when the oil has reached its final destination...the consumer" they say. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/world/heat-light-oxygen-harm-olive-oil/26626>

**Potential for Parkinson's Treatment from Olive Oil Waste** - Olive pomace, the olive oil byproduct known in Spain as *alperujo*, has recently been used to synthesize powerful antioxidant molecules with a potential application in the treatment of Parkinson's disease. Researchers from the Universities of Seville and Malaga in combination with The Institute of Science Technology, Food and Nutrition and experts from the National Research Council (CSIC) have studied the preparation of potent antioxidants, nitrocatechols, from hydroxytyrosol found in *alperujo*. The investigation focused specifically on the use of such products in functional foods and in the secondary application of Parkinson's treatment. Hydroxytyrosol is found naturally in olive trees in the form of the complex molecule oleuropein. However, during the oil extraction process, the majority passes into waste products, with only about one

percent remaining in the olive oil. Although only present in minute quantities, this small amount is enough to preserve olive oil in storage for up to a year, illustrating the potent antioxidant effect of the substance. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-health-news/potential-for-parkinsons-treatment-from-olive-oil-waste/26737>

**Guía digital de buenas prácticas agrícolas** - Entidades del sector oleícola crearon la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas (GBPA) con el objeto de proporcionar a los productores de aceitunas una herramienta de trabajo y un documento orientativo. Esta guía no tiene carácter normativo, aunque cumple una valiosa función como documento orientativo para el sector oleícola. Varias entidades del sector oleícola junto con la ACSA, han creado esta guía de Buenas Prácticas Agrícolas (GBPA), con el objeto de proporcionar una herramienta de trabajo que facilite la implantación de las medidas de autocontrol. La "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para los productores de aceitunas" determina las pautas de trabajo en base a los criterios GlobalGAP: estándar de calidad que establece normas voluntarias atendiendo a los criterios de Seguridad Alimentaria, Protección medioambiental, y Salud, seguridad y bienestar ocupacional. Esta guía no tiene carácter normativo, aunque cumple una valiosa función como documento orientativo para el sector oleícola. Descargar Guía Buenas Prácticas Agrícolas Aceituna. Source : *Agromeat.com* in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/05/02/espana-crean-una-guia-de-buenas-practicas-agricolas/>

## Autres/Miscellaneous

**Michelle Obama Awarded a 1,400 Year-Old Olive Tree** - The U.S. First Lady Michelle Obama will receive a special "award" on the occasion of the next Med-Italian Diet Festival to be held in Lecce, in Southern Italy, from the 24th to the 27th of May: she will become the honorary owner of "La Regina" (The Queen), a huge 1,400 year-old olive tree located in Salento, in Apulia. Mrs. Obama will receive the award for her strong commitment to promote a healthy diet and the Mediterranean lifestyle



in the U.S., particularly among young people. She not only helps spread the message through the public campaign 'Let's Move!', but the First Lady also sets a good example at home, personally caring for the White House's vegetable garden she created. Beside the award's symbolic value, the Obama family will receive all of the extra virgin olive oil obtained from the tree, which still gives a very good product made by the local farm *Cooperativa Sant'Anna di Vernole*. The tree stands in the land owned by Ines Maria Antonucci, who will attend the ceremony together with Lecce 's Provincial Board President Antonio Gabellone and the local Agriculture Alderman Francesco Pacella. (...) Source : *Olive Oil Times* -

<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/obama-awarded-olive-tree/26656>