

LETTRE DE VEILLE - MEDIA WATCH

FÉVRIER/FEBRUARY

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 : *Oleo* - <http://www.tecnipublicaciones.com/amdpress/default.asp?sector=oleo&codigo=2565>

Council Offers Grants for Olive Oil Promotion in Member Countries - The International Olive Council has called for applications for grants to co-fund activities promoting olive oil and table olives in its member countries. According to its call for proposals, it would welcome pitches for educational and awareness campaigns "showcasing the chemical and organoleptic characteristics and nutritional, therapeutic and other properties of olive oil and table olives and (that) are adapted to international market conditions and trends." (...). Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/ioc-promotion-grants/24441>

El COI prepara campaña promocional de aceites de calidad en Brasil - A partir del "Estudio sobre la promoción del consumo de aceite de oliva y aceituna de mesa en Brasil", el Consejo Oleícola Internacional (COI)

trabjará una serie de actividades en ese país. Source : *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/02/16/brasil-el-coi-prepara-campana-promocional-de-aceites-de-calidad/>

Barjol Says Recent Fraud Cases Show Countries are 'Cracking Down' - Olive oil has been getting a lot of bad press lately. Thanks to the release of Tom Mueller's book, *Extra Virginity: The Sublime and Scandalous World of Olive Oil*, recent allegations of fraud in Italy and Spain, and of substandard oil in Australia, its quality has been called into question globally. *Olive Oil Times* asked the International Olive Council - as the intergovernmental organization that brings together both olive oil and table olive producing and consuming stakeholders - what it is doing to prevent fraud and protect olive oil's image. In his response, IOC Director Jean-Louis Barjol began by explaining that while the IOC sets standards for international trade in olive products, it has no power to enforce them. "Nevertheless, the IOC Executive Secretariat encourages Member States to do all they can to prevent fraudulent trade in olive products," he said. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/barjol-olive-oil-fraud/24983>

Pays membres

L'Algérie compte plus de 32 millions de plants - Le secteur oléicole en Algérie "est en plein développement, après avoir traversé une crise profonde, dans les années 1980", a estimé l'expert italien, Marco Oreggia, dans un guide sur cette culture rendu public récemment à l'occasion d'un Salon spécialisé à Rome. L'Algérie figure parmi les 43 pays dans le monde qui produisent de l'huile d'olive vierge extra, selon le guide *Flos Olie 2012* réalisé par cet expert et

journaliste italien. Au cours des années 1990, le secteur oléicole "était encore en pleine décadence, il était abandonné et manquait de subventions de l'État de sorte que la superficie consacrée à l'oliveraie avait dramatiquement été réduite", selon l'auteur qui révèle : "Aujourd'hui, l'olivier est de plus en plus répandu (dans le pays), et l'on compte plus de 32 millions de plants". Selon l'expert, "malgré des conditions climatiques défavorables marquées notamment par la sécheresse, divers facteurs ont contribué à l'augmentation de la production oléicole". Dans ce cadre, il a cité, "en premier lieu, la relance du secteur agricole, qui a bénéficié d'un plan national de développement", soulignant que "de grands progrès restaient à accomplir pour que le secteur devienne compétitif sur le marché international et atteigne les standards de production des pays de la région". (...) Source : *El Moudjahid* - <http://www.elmoudjahid.com/fr/actualites/23146>

Argentina : La crisis golpea al sector olivícola - La caída europea generó menores precios y más competencia externa; factores internos agravan la situación. Juntar los términos "crisis europea" y "aceite de oliva argentino" en una misma frase parecería un desafío propio de un juego de ingenio. Lo cierto, sin embargo, es que la grave situación que varias economías del Viejo Continente están atravesando ha afectado al sector olivícola nacional, cuya rentabilidad, según fuentes de la actividad, ha caído sostenidamente en los últimos años, situación que se ha visto agravada por factores internos. (...) Source : *La Nación* - <http://www.lanacion.com.ar/1442206-la-crisis-golpea-al-sector-olivicola>

Impulsan un instituto nacional para la aceituna - Los mandatarios de San Juan, La Rioja y Mendoza,

impulsan la creación de un instituto olivícola similar al que tiene el sector vitivinícola para controlar la calidad de los aceites de oliva. (...) Para San Juan, la creación de este Instituto Nacional de Olivicultura -INO- no es un tema menor ya que el olivo es la segunda producción agrícola de importancia, en superficie implantada, con unas 24.000 hectáreas. El Ministro de Producción y Desarrollo Económico Marcelo Alós, contó que los gobernadores y ministros del área hablaron de la necesidad de generar una entidad que guarde la genuinidad del aceite de oliva y conservas. "Existe la posibilidad de generar una especie de brazo dentro del INV que haga estas funciones en principio, esto para aprovechar esta institución y su experiencia, y para que no sea tan oneroso ponerlo en marcha", explicó Alós. El tema tiene que discutirse con Catamarca, que es la principal productora de aceitunas del país. (...) Source : *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/02/13/argentina-impulsan-un-instituto-nacional-para-la-aceituna/>

El olivo se proyecta como el cultivo con mayor crecimiento - Hay buenas noticias para el olivo: será el cultivo con mayor crecimiento de la Argentina hacia 2016 y, por si esto fuera poco, duplicaría su producción en 2020, según describe el Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial (PEA) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. En los próximos años, la superficie olivícola nacional alcanzaría las 110.720 hectáreas, con una producción anual superior a las 100.000 toneladas de aceite de oliva. Esto posicionaría a la Argentina en el décimo lugar por superficie dedicada a esta actividad y lo convertiría en uno de los diez primeros productores mundiales de aceite. "El país cuenta con el potencial para transformarse en uno de los principales actores de la olivicultura mundial", expresó Ángel César Matías, especialista del INTA

Catamarca. El impacto económico de este rubro productivo, en concepto de exportaciones, superó los 30 millones de dólares en el primer trimestre de 2011. Según el último relevamiento de la Subsecretaría de Desarrollo de las Economías Regionales, en ese período se exportaron 2.494 toneladas de aceite de oliva por U\$S 9 millones FOB y un valor unitario de U\$S 3.614 FOB por tonelada. Y con respecto a aceitunas de mesa, en ese ciclo también se comercializaron 13.585 toneladas por U\$S 21,1 millones FOB y un valor unitario de U\$S 1.552 FOB por tonelada. En 2010, las ventas externas habían alcanzado las 85.324 toneladas, un incremento del 146,1% con respecto a la campaña de 2000 y por un valor de U\$S 43,1 millones FOB. (...) En la campaña 2011, el sector alcanzó un volumen cercano a las 20.000 toneladas de aceite de oliva y 110.000 toneladas de aceitunas de mesa, según datos de la Dirección de Competitividad e Inclusión de Pequeños Productores del Ministerio de Agricultura de la Nación (...). Source : DiarioC.com.ar in *Portal Olivícola* - <http://www.portalolivicola.com/2012/02/16/argentina-el-olivo-se-proyecta-como-el-cultivo-con-mayor-crecimiento/>

Trials and Tribulations of Commercial Olive Oil Production in the U.K. - The United Kingdom might not be the first location for a commercial olive grove that springs to mind, but Neil Davy, proprietor of Huggits Farm in Kent, has other ideas. Kent, a county in the south of England, has one of the warmest and driest climates in the country. And this is one of the reasons Mr. Davy is confident that olive trees might just have a better than average chance of thriving in an area that's known as 'The Garden of England.' The trees chosen are a mixture of both self-fertile and pollinators, with the idea that this will help to increase the amount of oil yielded from the fruits. All have been

specifically planted because of their resilience to the cold, as well as other considerations such as oil content, distinct flavors and resistance to disease. The varieties of olive trees include Frantoio, Picholine and Pendolino. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-making-and-milling/making-olive-oil-in-england/24306>

España : El comercio de aceite a granel protagonizará un encuentro profesional en Madrid - El comercio mundial de aceites de oliva a granel, sector que lideran operadores y cooperativas españolas, protagonizará un encuentro profesional que se celebrará entre el 12 y 13 de abril en el Palacio de Congresos de Madrid bajo la denominación "World Bulk Oil Exhibition". Así lo ha explicado a Efeagro el director general de este certamen, Santiago Botas, en referencia a este nuevo foro que reunirá por primera vez en la capital española a compradores y vendedores internacionales. (...) Ha subrayado que el comercio de aceites de oliva a granel es fundamental para España, que vende bajo estos formatos la mayor parte de las 846.000 toneladas comercializadas al exterior (con datos de 2010), principalmente a Italia (420.233 t), Francia (82.000 t) o Portugal (75.000 t, que en muchos casos utiliza para atender sus pedidos en Brasil). La mayor parte de las 40.000 toneladas de aceites de oliva que España importa es a granel, así como también las partidas que salen de Turquía, Túnez, Siria o Marruecos, que en muchos recalcan en Italia, que envasa y reexporta bajo sus marcas a todo el mundo. Source : *EfeAgro* - <http://www.efegro.com/multimedia/el-comercio-de-aceite-a-granel-protagonizara-un-encuentro-profesional-en-madrid/18-1707563.html>

La industria del aceite de orujo reactiva su patronal para abrir una nueva etapa tras la crisis de 2001 -

La Asociación Nacional de Extractores de Aceite de Orujo (ANEEO) iniciará una nueva etapa de la mano de Joaquín López, nuevo director general de la organización, que tiene, entre otros objetivos, recuperar la confianza del consumidor y la cuota de mercado perdida durante la crisis de 2001, según informó en un comunicado. La asociación abre de este modo un nuevo tiempo en el que pretende difundir su trabajo como sector industrial "comprometido" con el empleo y el medio ambiente, así como las cualidades de un aceite "sano y competitivo en precios y lleno de posibilidades para el consumidor". Fundada en 1977, ANEEO representa el 75% del orujo procesado y agrupa a 35 empresas, el 85% de las extractoras nacionales, según datos de la Agencia para el Aceite de Oliva. Source : *Oleo* - <http://www.tecnipublicaciones.com/ampress/default.asp?sector=oleo&codigo=2572>

Andalucía ofrece ayudas de 852.700 euros a los sectores productivos del aderezo de aceituna y extracción de aceite para reducir el impacto ambiental -

La Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía ha concedido un total de 852.704 euros a 18 empresas andaluzas de transformación y comercialización de productos agroalimentarios, para fomentar la adquisición y mejora de instalaciones destinadas a proteger el medio ambiente. Con esta iniciativa, la administración autonómica pretende promover el empleo de nuevas tecnologías que reduzcan el impacto ambiental de los sectores productivos del aderezo de aceituna y extracción de aceite. (...) De esta manera, la Junta de Andalucía subvenciona actuaciones dirigidas a fomentar la adaptación ambiental en las empresas del sector,

la adquisición de materiales relacionados con la actividad empresarial; así como para la realización de trabajos dirigidos al ahorro de agua, gestión de residuos, utilización responsable de los recursos naturales, etc. (...). Source : *Mercacei* - http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=15746&nPag=null&idAmbito=null&palabra=

Crisis de precios y atomización de la oferta -

Escasa rentabilidad. Esta es la realidad que viven los productores de aceite de oliva de toda España y, por ende de la región y la provincia de Ciudad Real. Sufren desde hace dos años la lacra de los bajos precios, que está lastrando los beneficios de toda la cadena de valor: olivareros, entidades elaboradoras y comercializadores. El mercado oleícola apenas registra operaciones y la cotización "está en los niveles de hace 15 años". Aunque se acaba de activar el almacenamiento privado, una medida urgida por cooperativas, organizaciones agrarias y almazaras, no es suficiente para revalorizar la cotización. Al parecer, hay que rebajar costes de producción y favorecer grandes corporaciones cooperativas que equilibren los mercados frente a las reglas de los distribuidores: hay cinco en España frente a la atomización de la oferta. España, con 1,4 millones de toneladas, es el primer productor mundial de aceite de oliva, con el 50% del mercado y Castilla-La Mancha es la segunda región productora, tras Andalucía. Ciudad Real, con una cuota regional de más del 20%, representa la tercera actividad agrícola tras la vid y el cereal y da trabajo a miles de personas, de forma directa e indirecta. Todas fuentes consultadas coinciden: el sector olivarero necesita una reestructuración. La renta de uno de los cultivos más importantes de la industria agrícola regional y provincial languidece (ha caído un 60% en los últimos cinco años) por la presión en los mercados de

las cinco grandes cadenas que compran el producto a los fabricantes. Ellas marcan las condiciones de los precios y, además, según denuncian los elaboradores, han convertido el aceite de oliva en un producto 'gancho' en las grandes superficies. Por tanto, la solución está en el mercado y en la ley de la oferta y la demanda, en la que los productores tienen que posicionarse con fuerza. (...). Source: *Lanzadigital* - http://www.lanzadigital.com/almazaras/aceites_crisis_de_precios_y_atomizacion_de_la_oferta-30195.html

Una red elaboraba falso aceite de oliva en una planta de biodiésel - Adulteraban aceites sin calidad, aunque no eran tóxicos, y los vendían sin pagar IVA. Aceite de palma, de aguacate, de girasol, mayonesas caducadas, restos de orujo... cualquier cosa servía para elaborar una masa que luego se vendía como aceite de oliva. El producto, además, se fabricaba en una planta de biodiésel de uso industrial para coches y maquinaria, situada en Mengíbar (Jaén). Ni había controles sanitarios — aunque el Ministerio de Sanidad ha descartado que existan riesgos para la salud— ni los responsables de la estafa pagaban IVA (...). Source: *ABC* - <http://www.abc.es/20120215/espana/abc-elaboraba-falso-aceite-oliva-20120215.html>

Spanish Police Say Palm, Avocado, Sunflower Was Passed Off as Olive Oil - Details of an alleged international olive oil scam – in which palm, avocado, sunflower and other cheaper oils were passed off as olive oil – were released today by Spanish police. They said the oils were blended in an industrial biodiesel plant and adulterated in a way to hide markers that would have revealed their true nature. The oils were not toxic, however, and posed no health risk, according to a statement by the *Guardia Civil*. As previously reported in *Olive Oil Times*, 19 people were

arrested last week following the year-long joint probe by the police and Spanish tax authorities, part of what they call Operation Lucerna. Fifteen of those arrested are Spanish, two are Ecuadorian, one is Colombian and another Italian. Police said today the alleged fraud involved a complex network of 30 companies and 'straw men' from Spain, Italy and Portugal, and an estimated €3 million (\$4 million) or more IVA (Spanish VAT) fraud. (...) Source: *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/operation-lucerna-olive-oil-fraud/24815>

Las almazaras se apuntan en masa al almacenamiento de aceite - Las peticiones en primera convocatoria triplican el límite de 100.000 toneladas fijado por la UE. Lo nunca visto. En su tercera convocatoria desde 2009, y sólo en la primera licitación (queda aún la segunda) las solicitudes para el almacenamiento subvencionado de aceite de oliva se han disparado. Sólo en Andalucía, la cifra ha sido de 292.500 toneladas (280.866 virgen y 11.588 virgen extra), según una nota difundida por la Consejería de Agricultura. En las ediciones anteriores, en julio de 2009 y en noviembre de 2011, sólo se solicitaron, en total, 32.000 y 44.000 toneladas respectivamente. Si antes no se cubría el límite establecido, ahora se va a sobrepasar de largo. Está en sólo 100.000 toneladas para 150 días, lo que significa que muchos operadores se quedarán fuera del almacenamiento y que el precio pagado por kilo y mes tenderá a la baja, al ser más los demandantes y establecerse el precio con la referencia de las ofertas inferiores. El sector ya reclama que se amplíe el tope. (...). Source: *El Diario de Sevilla* - <http://www.diariodesevilla.es/articulo/economia/1192298/las/almazaras/se/apuntan/masa/almacenamiento/aceite.html>

Europe Reviews Olive Oil Quality Benchmark

- The European Commission has begun consultation over possible changes to its rules on olive oil testing. EC Agriculture & Rural Development Commissioner Dacian Cioloş announced the move recently in response to a call for the alkyl esters parameter for EVOO to be lowered. (...) Cioloş said that the limits set for the alkyl esters parameter were in conformity with the opinion of the EU expert chemists group and with the relevant work carried out by the **International Olive Oil Council**. "Regarding olive oil quality, the Commission has recently initiated a consultation with the relevant stakeholders in order to examine the opportunity of possible adaptations of the olive oil standard," he said. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/europe-olive-oil-quality-testing/24520>

EU Offers Olive Oil Storage Aid Amid Tumbling Prices

- The European Commission is set to pay up to €20 million (\$26.5m) to subsidise the temporary storage of 100,000 tons of extra virgin and virgin olive oil. It's hoped that taking the oil off the market for up to four months will bolster below-cost farm-gate prices in Spain, the world's biggest producer and the EU's olive oil price leader. EU Agriculture Commissioner Dacian Cioloş foreshadowed the move while in Madrid on Friday and it was voted on yesterday by an EC management committee. Spain's producer groups welcomed the step, saying it would help the sector at least break even, but should have come sooner. Rafael Sánchez de Puerta, a spokesman for EU farmers' lobby Copa-Cogeca, said the aid would prop up producers at a critical time. He said the EC would be pushed to extend it beyond 100,000 tons and to also cover lampante oil, which would have more influence on the market. Spain's

plunging prices : According to a statement released by Cioloş's spokesperson, the price of extra virgin olive oil (EVOO) in Spain is for the second consecutive week below the EC private storage aid (PSA) threshold of 177.90 €/100 kg. For the week January 23-29, the producer price for EVOO in Spain was 174.29 €/100kg, well down from 199.84 €/100kg at the same time last year. In Italy it was 236 €/100kg, down from 306 €/100kg, and in Greece 184 €/100kg, down from 196.50 €/100kg. The trigger price for virgin olive oil is 171.00 €/100kg, a level which both Spain and Greece are below, with respective prices of 165.28 and 154.00 €/100kg. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/eu-storage-aid-olive-oil-prices/24645>

Marruecos logra quitar el arancel para que su aceite entre en Europa

- El aceite de Marruecos tiene vía libre en Europa. Las cooperativas oleícolas están indignadas con el texto del acuerdo comercial entre Bruselas y Rabat. Dicen que se ha hecho 'a la espalda' del sector y que ahora la entrada del zumo de aceituna hecho en el Magreb perjudicará a los agricultores. Una de cal y otra de arena. (...) La norma da vía libre al aceite de oliva marroquí en la Unión Europea. Elimina los derechos de aduana que se aplicaban a este producto —1,25 euros por kilo—, por lo que las empresas podrán introducir en Europa todo el aceite que deseen. En cambio, no ocurrirá lo mismo respecto al zumo de aceituna hecho en España, ya que el acuerdo comercial establece que Europa solo puede enviar 2.000 toneladas de aceite de oliva a Marruecos. Si lleva un kilo más, las empresas del viejo continente sí que tendrán que pasar por la aduana. El **Consejo Oleícola Internacional** dice que la producción media marroquí de las tres últimas campañas fue 130.000

toneladas —Jaén lleva más de 616.000 este año— y suele introducir unas 25.000 en Europa. En cambio, las dudas están en el futuro inmediato, ya que habrá empresas que prefieran invertir en Marruecos en vez de en España para producir aceite de oliva, simplemente, porque puede resultarles más barato. Su producto entrará en Europa sin problemas. (...). Source : *Diario de Jaén* - <http://www.diariojaen.es/index.php/menujaen/25-notlocales/48674-marruecos-logra-quitarse-el-arancel-para-que-su-aceite-entre-en-europa>

Italy - Mafia grip on Italian food sector putting industry at risk, report - Mafia involvement in the Italian food industry is rife, with revenue from the agriculture and food sector generating 5.6% of the entire organised crime business in the country, finds a new parliamentary report. <http://www.foodnavigator.com/Legislation/Mafia-grip-on-Italian-food-sector-putting-industry-at-risk-report>

Calo costante per la produzione italiana d'olio d'oliva - Al ribasso le stime Ismea per la campagna 2011/12. Continua un trend di diminuzione delle produzioni manifestatosi ormai da diversi anni. Ormai siamo ufficialmente sotto le 500mila tonnellate. Si conferma il calo produttivo dell'olio di oliva per la campagna in corso. Ismea in collaborazione con Cno e Unaprol, infatti, a fine gennaio ha ritoccato verso il basso le previsioni di produzione. Secondo la nuova stima, i volumi potrebbero attestarsi poco al di sotto delle cinquecentomila tonnellate, con una perdita del 6% rispetto alle 513 mila indicate nell'ultimo dato fornito dall'Istat per il 2010. E la perdita è ancor più consistente se si considera la media degli ultimi quattro o addirittura dieci anni. Le ben note vicende legate a fenomeni di abbandono o di non raccolta, quando i ricavi non bastano a

coprire i costi, sono alla base di questa flessione tendenziale delle produzioni olivicole. Questo problema, peraltro, potrebbe presentarsi anche quest'anno. A far volgere la lancetta delle previsioni su terreno negativo quest'autunno hanno concorso però altri fattori legati sia al clima che all'alternanza, tornata prepotentemente a fare da ago della bilancia perché stanno diventando troppo onerose le pratiche per attenuarla, come la potatura annuale. Source : *Teatro Naturale* - <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/12609-calo-costante-per-la-produzione-italiana-d-olio-d-oliva.htm>

Imports Into Italy of European Olive Oil Soar - Imports into Italy of olive oil from Spain, Greece and other EU countries have soared 40 percent in the last three years to reach 537,503 tons in 2010/11. Italy remains by far the main destination for intra-EU olive oil exports, taking just over half of the total, according to the **International Olive Council's** market newsletter for January. Focusing this month on intra-EU olive oil trade, the newsletter reports France is the next biggest importer, with 12 percent, Portugal 9 percent, the UK and Germany 7 percent each, Spain 3 percent, and Belgium and the Netherlands 2 percent each. Of the non-producer EU countries, Germany and the UK topped the import ranking with 63,542 tons and 61,999 tons respectively in 2010/11, up 12 percent and 4 percent respectively on 2007/08. Poland has doubled its import volume over the same period to reach 9,831 tons. Notable increases also occurred in Denmark, up 33 percent to 5964 tons, Romania up 119 percent to 5810t and Finland up 60 percent to 2597 tons. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/italy-imports-olive-oil-soar/24709>

Maroc : 86 millions de dirhams pour l'oléiculture - Un montant de plus de 86 millions de dirhams (MDH) sera mobilisé en 2012 pour la réalisation de six projets oléicoles dans la région Fès-Boulemane, dans le cadre du plan agricole régional, déclinaison locale du plan Maroc vert, selon la Direction régionale de l'agriculture (DRA). (...). *Source : Au fait* - <http://www.aufaitmaroc.com/actualites/economie/2012/1/3/86-millions-de-dirhams-pour-loleiculture>

Maroc-Plan vert: les grandes marques s'installent déjà - Ce n'est pas un hasard que l'un des chefs de file de l'agropole du Haouz soit la direction d'agriculture de Marrakech-Tensift-El Haouz. Si 2010 a été marquée par le lancement effectif du plan Maroc Vert, l'année 2011 a été celle de la concrétisation d'une partie de ses ambitieux projets à Marrakech. La déclinaison régionale du plan compte en effet sur la création de 42 petits projets pour doubler les productions à l'horizon 2020 dans les filières végétales. Cela permettra de planter, à l'horizon 2020, quelque 13 millions d'oliviers et 60 millions de raquettes de cactus. Une production qui sera utile aux industries de transformation dont la plupart est orientée à l'export. D'autres filières portent également un énorme potentiel à l'instar des céréales, des agrumes, l'abricotier, l'arganier, viande rouge. Ainsi, en 2011, 16 conventions d'agrégation portées par des investisseurs privés ont été conclues. (...). *Source : L'Economiste* - www.leconomiste.com/article/890317-agropole-du-haouz-brles-grandes-marques-s-installent-deja

Bonne saison oléicole en Tunisie - Le ministère de l'Agriculture table sur une production de 900 000 tonnes d'olives et 180 000 tonnes d'huile d'olive, cette année, contre 120 000 tonnes en 2010. Pour assurer un bon déroulement de la campagne oléicole

2010/2011, l'Office national de l'huile (Onh) est appelé à poursuivre les opérations d'achat de l'huile d'olive auprès des producteurs et de faciliter aux exportateurs privés l'accès au marché européen, à partir du mois de mars, de chaque année, au lieu du mois de mai. Le nouveau ministre de l'Agriculture, Mohamed Ben Salem, a recommandé, pour sa part, de reporter le remboursement des crédits accordés aux oléiculteurs au mois de juillet au lieu de mars. Par ailleurs, un comité va être créé qui sera chargé d'examiner les problèmes du secteur et de préparer un dossier complet pour soutenir la position de la Tunisie concernant la libéralisation de l'agriculture dans le cadre des négociations du statut de partenaire avancé avec l'Union Européenne. Il a recommandé aussi de renforcer les échanges commerciaux avec les marchés traditionnels et de conquérir de nouveaux marchés, en vue de commercialiser l'huile d'olive de qualité, conditionnée et biologique. *Source : Kapitalis* - <http://www.kapitalis.com/kapital/34-economie/7615-bonne-saison-oleicole-en-tunisie.html>

L'ONH vendra l'huile d'olive à 3,6 dinars - L'Office national de l'huile (ONH) procédera à l'achat d'une grande quantité d'huile d'olive de bonne qualité auprès des producteurs aux prix en vigueur, pour la vendre, ensuite, aux consommateurs au prix de 3,6 dinars, le litre. Cette mesure répond à la demande des oléiculteurs et des propriétaires des huileries confrontés à de grandes difficultés, en raison de la baisse des prix mondiaux. Des agriculteurs et des professionnels de Sfax avaient même demandé l'arrêt de l'importation de l'huile végétale, considérée comme l'une des causes de la stagnation des ventes de l'huile d'olive et par conséquent, de la faillite de certaines entreprises agricoles. L'Office a procédé, selon un communiqué publié lundi par le

ministère de l'Agriculture, à l'achat de quantités d'huile d'olive destinées à la consommation familiale, sur le marché intérieur, en vue de les vendre aux consommateurs. "Cette mesure vise à soutenir le secteur, durant cette période marquée par la baisse des prix à l'échelle mondiale". Il convient de rappeler que M. Hamadi Jebali, chef du gouvernement provisoire, avait annoncé le 24 janvier 2012, dans le programme présenté à l'assemblée nationale constituante, que l'ONH sera autorisé à acheter des quantités d'huile d'olive à un prix de référence de 3,2 dinars. A noter que la récolte d'olives pour la campagne actuelle est estimée à 950 mille tonnes. Source : *Espace Manager* - <http://www.espacemanager.com/macro/tunisie-l-onh-vendra-l-huile-d-olive-a-36-dinars.html>

Pays non membres

New Standards Getting Traction in Australia - Before the adoption by Standards Australia of the new Australian Standard for Olive and Olive-Pomace Oils, terms like 'premium, super, pure, light/lite, extra light/lite' were used without justification, 'best before' dates were not subject to technical provenance and olive oil grades, including the classification of 'extra virgin,' were not policed. Many oils claiming to be extra virgin on Australian shelves were in fact lower grades, or not olive oil at all. (...) Supermarkets wield here, and one concern is that any attempts to impose the currently voluntary standard on them may result in legal challenges to the standard as a "barrier to trade." Indeed, Food Standards Australia and New Zealand withdrew from the olive oil standards process. **The International Olive Council** objected to the standard calling it a possible "barrier to international trade" that would make adulteration easier. The IOCs objections pointed to differences in its own

international standard and the definitions in the Australian version. Because the IOC is not supportive of the standard, it's unlikely it will be adopted as a FSANZ standard and remain voluntary, according to sources. However, recent reports that many olive oils on the shelves in South Australia were adulterated with sunflower, canola and even *lampante* oil has put the spotlight on the standard's usefulness in protecting consumer confidence and safety. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/australia-and-new-zealand/australia-standards-get-traction/24234>

China, a un paso de ser el primer comprador de aceite de oliva fuera de la UE - China podría convertirse en el primer país no comunitario que importa más aceite de oliva de España, lugar ocupado actualmente por EEUU, según estadísticas oficiales chinas. De enero a diciembre de 2011, España exportó a China aceite de oliva por más de 58 millones de euros, más del doble que los 28 millones de 2010, confirmó a Efe la Oficina Económica y Comercial (Ofcomes) de España en Pekín. Del total de las importaciones chinas, un 30 por ciento fue aceite de oliva a granel para ser envasado y vendido al por menor posteriormente por empresas chinas, frente al 70 por ciento embotellado con marca española por los productores españoles. En cuanto al aceite de orujo, España redujo sus exportaciones a China en 1 millón de euros en 2011, pasando a 2 millones de euros tras haber triplicado las ventas en 2010 respecto al año anterior. "Cada día hay nuevos importadores chinos que quieren comprar aceite de oliva. Si la tendencia sigue en 2012 y se duplican las cifras, como viene ocurriendo en los últimos años, China compraría más que EEUU y se convertiría en el primer mercado no comunitario de aceite de oliva", dijo

hoy a Efe el consejero comercial de Ofcomes, Alberto Alonso. A principios de los noventa, el aceite de oliva español comenzó a llegar al mercado chino, donde hoy está considerado un producto saludable y de calidad aunque solamente pueden adquirirlo las clases medias y altas por el precio. "Tienen (los chinos) muy claro que España es el mayor productor de aceite de oliva y que es el de mejor calidad", añadió Alonso. En la próxima campaña anual de promoción del oro líquido, se hará hincapié en informar sobre las cualidades saludables del producto. "Colgaremos en la página web en chino las conclusiones de un congreso de médicos celebrado en España sobre las bondades para la salud del aceite de oliva", explicó. (...) Source : *Expansión* - <http://www.expansion.com/agencia/efe/2012/02/02/16926543.html>

USA - California Certified: Who Made the Grade - Enforcement of olive oil quality standards is still an elusive issue, since there isn't a structured monitoring system for every bottle that hits the shelves. Producers are expected to follow the guidelines of the **International Olive Council** and the USDA, but it's on the honor system. So the common concern must be addressed yet again — what will give consumers, and olive oil aficionados for that matter, assurance that the extra virgin they've purchased actually made the grade? Luckily, credible certification programs exist like that of the California Olive Oil Council. With their new list of certified olive oils, the COOC continues to push the relevance and value of 'the seal' to both producers and consumers. Through the COOC certification program, members are required to submit their oils to undergo a meticulous testing procedure to earn the COOC seal of approval. This seal is added to the labeling of the olive oils that make the extra virgin grade, a symbol more producers are finding imperative to acquire as it helps

support their business objectives. For producers, it all boils down to reputation and profitability. For consumers, it makes it that much easier to identify quality Californian olive oils that will benefit the taste of their cooking, as well as the health of their families. The COOC set their criteria a notch higher than industry standards of the International Olive Council and the USDA. The testing process ensures the olive oil contains less than 0.5 percent free oleic acid (the IOC and USDA standards are set to only 0.8 percent); the olive oil cannot be extracted with chemicals or using excessive heat; and it must pass taste testing performed by a highly skilled panel of expert, certified tasters. (...) – Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/world/cooc-seal/24756>

USDA Surveys the Chemical Profiles of American Olive Oils - A new study by the UC Davis Olive Center under the direction of the California Olive Oil Council (COOC) illustrates the chemical diversity of oils made from the most common olive varieties grown in the United States. Funded under the USDA's Technical Assistance for Specialty Crops (TASC) grant, the research is the second phase of an earlier study and part of an ongoing initiative to establish the chemical profiles of domestic olive oils, in order to evaluate and fine-tune U.S. standards and prevent trade restrictions for American olive oil exporters. The technical standards for olive oil established by the **International Olive Council** (IOC) are based on the chemical profiles of European and North African olive oils. The unique chemical characteristics of New World olive oils can exceed certain limits in the international standards, causing a downgrade and closing off potential markets to American producers. Ninety percent of the global olive oil consumption is beyond American shores. In this study, which was

designed by UC Davis Olive Center Research Director Selina Wang, 60 domestic monovarietal extra virgin olive oils from the 2010 harvest were collected directly from producers from February through April, 2011 and put through a battery of tests at labs in the U.S and Australia. (...). Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/north-america/usda-profiles-american-olive-oils/25010>

Science, technique & nutrition

Olive Oil Takes New Form - The doors of *eBulli* may have closed but the public can now experience a small taste of Ferran Ariás' innovative and ground breaking cuisine in their own kitchens. The commercial product of Ariás' famed olive oil caviar was released this past summer, after two years of research and development. *Caviaroli*, as the product is known, allows the home cook as well as caterers and chefs to serve up a little of the *eBulli* magic without the need for expensive molecular gastronomy equipment. *Caviaroli* is created through a patented process, differing from the normal spherification used in molecular gastronomy. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/world/olive-oil-takes-new-form/24388>

A Call for Smarter Irrigation - Using satellites or remote-controlled 'model' planes or helicopters to scan olive plantations could be one of the keys to smarter irrigation, Spanish researchers say. The temperature data obtained would help producers divide plantations into zones according to likely water needs. They could then install just a few sensors in each of these zones in order to better monitor the water stress of the olive trees and irrigate accordingly – reducing water use and improving oil quality, according to the

scientists at the Institute for Natural Resources and Agrobiology in Seville. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-making-and-milling/smarter-irrigation/24289>

Un estudio demuestra que la Dieta Mediterránea, enriquecida con Q10, "prolonga la vida" – El grupo del Centro de Investigación Biomédica en Red-Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición (CIBERObn), liderado desde el Hospital Reina Sofía de Córdoba por el doctor Francisco Pérez Jiménez, ha demostrado el efecto antioxidante de la Dieta Mediterránea suplementada con la coenzima Q10 en personas de la tercera edad. Este poder se amplifica tras su ingesta, cuando se manifiesta en una significativa reducción de los indicadores del nivel de estrés oxidativo celular, tanto en hombres como en mujeres mayores. Así lo explica la Fundación de Andalucía para la Divulgación de la Innovación y el Conocimiento, CienciaDirecta. El hallazgo, publicado en el número de diciembre de 2011 de la revista *Age*, refuerza la corriente científica que atribuye a la nutrición poderosas propiedades preventivas de numerosas patologías; subraya los beneficios de la Dieta Mediterránea y recuerda las múltiples ventajas de la molécula Q10. Al constituir un potente antioxidante natural, es el aliado perfecto contra el envejecimiento, la fatiga física, las enfermedades coronarias o la obesidad. (...) source : *Mercacei* - http://www.mercacei.com/noticias_dia/noticias_ver.jsp?id_noticia=15631

Plant 'nourishing' gene could help boost global crop yields - The discovery of a 'nourishing gene' that controls how nutrients are distributed in plants and crops could offer hope for improved crop yield and increased food production, say researchers. <http://www.foodnavigator.com/Science>

[-Nutrition/Plant-nourishing-gene-could-help-boost-global-crop-yields](#)

Study Finds Benefits of Olive Oil and Albumin for Treatment of Spinal Injuries

- Recent research carried out at the National Hospital of Paraplegics in Toledo, Spain, has shown promising effects of a component of olive oil in combination with albumin in the treatment of some spinal injuries. Oleic Acid molecules, extracted from olive oil and the main protein in blood have demonstrated potential uses in pain relief and recovery from spinal trauma in animal models. This research carries on from work done at the Institute of Neurosciences in Castilla and Leon, where the neurotrophic (growth of neurons) factor, a molecule of albumin and oleic acid combined, was discovered. Experiments thus far have shown three potentially beneficial effects in animals exposed to spinal trauma. These included increased neuron growth, anti-inflammatory properties, which could help maintain spinal cord structure after injury, and a 'painkilling' effect, suggested by reduced excitation in the damaged spinal cord after application. (...) Source : *Olive Oil Times* - <http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-health-news/spinal-injuries/24648>

Investigadores de UCO crean una máquina que elimina la recogida a mano de la aceituna

- Un equipo de investigadores de la Universidad de Córdoba (UCO) ha desarrollado una máquina que permite cambiar todo el proceso de recolección de la aceituna de tal forma que sólo intervenga la persona que conduce el tractor, sin necesidad de la recogida a mano. El director del proyecto y catedrático de la UCO, Jesús Gil, ha declarado que el prototipo, aún en fase de ensayo, es una adaptación al olivo de unos sacudidores de copa desarrollados para trabajar en cítricos. Dichos sacudidores, en los que ahora se trabaja para

adaptarlos al olivar, van montados a su vez en una plataforma con cinta transportadora sobre la que cae la aceituna, ramas y hojas que son posteriormente cribadas. Tras el proceso de cribado, las ramas y hojas caen al suelo mientras que las aceitunas son almacenadas en una tolva. La máquina ha conseguido un 85% de eficacia en la recogida; un porcentaje que Gil ha valorado ya que "ningún sistema, incluido los vibradores y vareadores, tiene una efectividad del 100%". El catedrático prevé que este sistema mecanizado llegue al mercado en el plazo de tres años y ha admitido que tendrá impacto sobre el empleo al hacer falta menos mano de obra para la recogida. En ese sentido, ha sido tajante al asegurar que "la alternativa no es no mecanizar y mantener mano de obra" ya que el olivar "o se mecaniza o desaparece". (...) Source : *Oleo*

- <http://www.tecnicpublicaciones.com/amdpress/default.asp?sector=oleo&wcodigo=326088>

Tecnologías de la información y la comunicación para trazar el recorrido del aceite desde su origen hasta su venta

- Citoliva, Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, con la colaboración de las empresas Ingeniería de Control y Automatización de Procesos (ICAP) y Entornos SIG (ESIG) y la Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias (Faeca), ha desarrollado e implantado una novedosa herramienta TIC (Oleosig) para la mejora de la trazabilidad del aceite de oliva, basada en un Sistema de Información Geográfica (SIG), que permite poner en valor la gestión de datos de las almazaras y obtener mejores modelos de producción. Oleosig, fruto del proyecto de I+D+i coordinado y gestionado por Citoliva, optimiza cualitativa y cuantitativamente los procesos productivos de las almazaras con vistas a maximizar el rendimiento

de la planta, hacer frente a las exigencias del mercado, en términos de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental. Por tanto, son muchas las ventajas de las que se benefician a las almazaras andaluzas con su implantación, ya que Oleosig actúa, no sólo, como una herramienta eficaz de gestión y planificación sino que además es un instrumento de trazabilidad que permite localizar geográficamente cada fase del proceso del aceite de oliva con un grado de detalle máximo. El sistema es capaz de representar la geografía de las parcelas oleícolas, catastrales y otros elementos, pudiendo almacenar características de las mismas, como los trabajos realizados en ellas, las enfermedades sufridas y otras informaciones en una base de datos profesional. Además, permite declarar las cosechas realizadas, la entrada de la aceituna en la almazara y del aceite de oliva en bodega, así como la gestión de depósitos, botellas y todas las operaciones y análisis asociados, hasta llegar al embotellado final, donde se almacenan en el sistema los lotes a los que pertenecen las partidas. La herramienta consta de dos partes, una aplicación de escritorio para el trabajo del operario de la almazara y una aplicación web para acceso del consumidor, que daría transparencia al proceso productivo y la trazabilidad alimentaria, pues en dicha web, el consumidor de aceite de oliva puede informarse introduciendo el código que figura en el envase, de la procedencia del aceite, abonos y pesticidas que han sido empleados, denominación de origen y demás datos de interés. Source : *Oleo* - <http://www.tecnipublicaciones.com/ampress/default.asp?sector=oleo&wcodigo=326169>

La huella de carbono en el proceso de elaboración del aceite de oliva -

Este proyecto espera calcular la huella de carbono de todos los procesos de la

cadena de elaboración del aceite de oliva en almazaras de dos contextos geográficos diferentes y representativos del sector, en las provincias de Sevilla y Tarragona. La producción de aceite de oliva conforma, en la actualidad, una compleja estructura agroindustrial que, en los últimos años, ha experimentado evoluciones tecnológicas significativas. Comprende actividades de muy diversa naturaleza: desde el cultivo del olivo, la recolección de las aceitunas, el transporte hasta la almazara, la molturación, la elaboración y el envasado del aceite producido. De esta manera, las diferentes actividades vinculadas con el proceso de producción presentan, cada una de ellas, una elevada interrelación con el medio ambiente y, concretamente, con el cambio climático. Se trata de una relación de la que deben conocerse cuáles son sus efectos, las mejores técnicas disponibles y las formas de trabajar que puedan ponerse en práctica para optimizar dichas actividades de la forma más sostenible posible. El cálculo de la huella de carbono aplicada a los diferentes métodos de elaboración contribuirá a incrementar el conocimiento del impacto energético en el sector del aceite de oliva, además de favorecer la replicabilidad de los resultados del proyecto en otras zonas. (...) Source : Fundación Biodiversidad - <http://www.fundacion-biodiversidad.es/cambio-climatico/proyectos-cambio/buscador-cambio/114935>