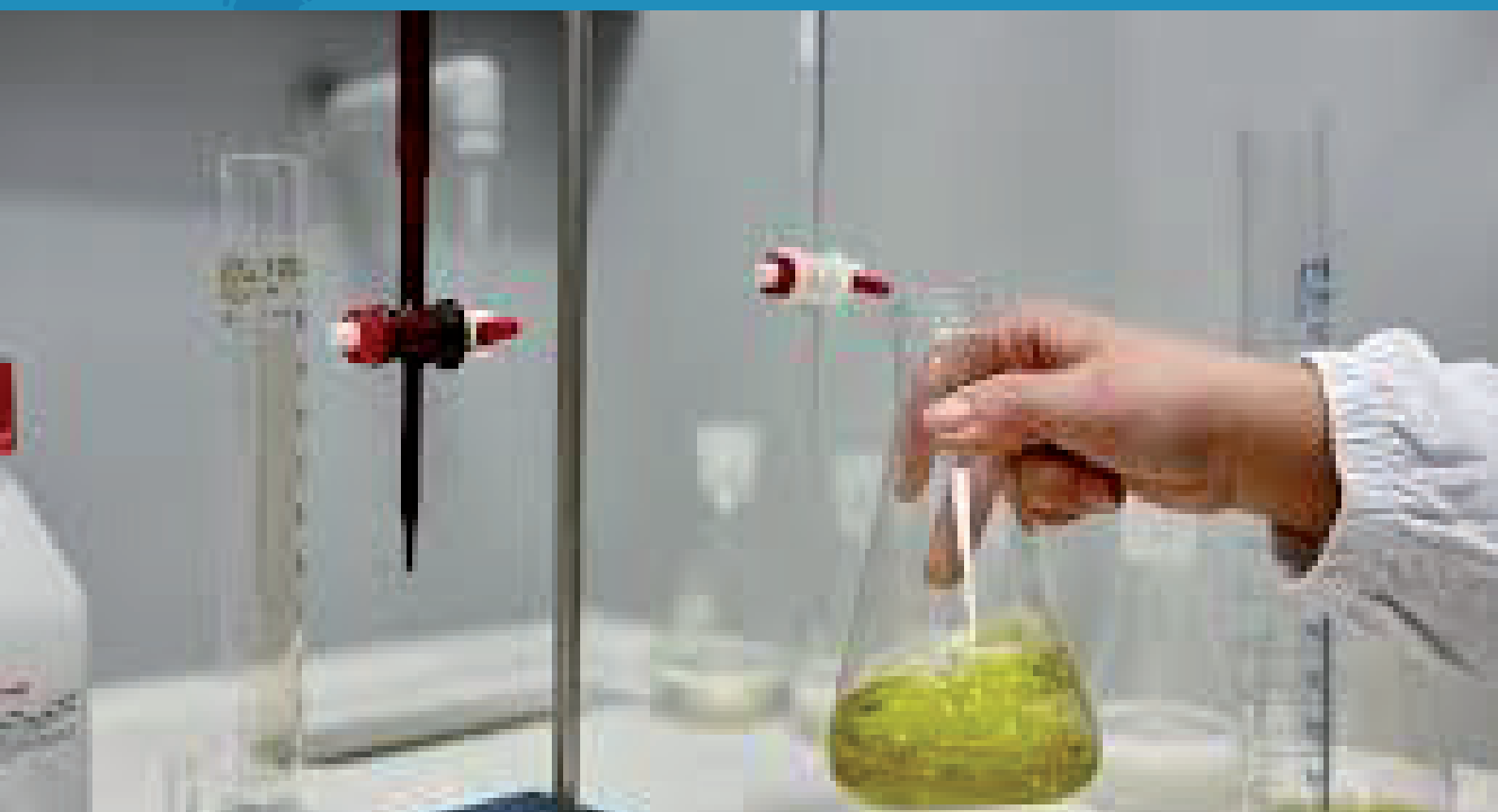




COI

CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL **NEWSLETTER**

Nº 156 – EDICIÓN ESPECIAL
UNIDAD DE NORMALIZACIÓN
E INVESTIGACIÓN
ESPAÑOL





UN BUEN TRABAJO EN EQUIPO ES EL REQUISITO IDEAL PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

La secretaría ejecutiva del COI ha garantizado la más amplia información sobre las actividades realizadas en un año de trabajo que en 2020 ha sido muy difícil. Las actividades de la unidad de Normalización e Investigación, que se ilustran a continuación, son la respuesta de esta organización intergubernamental que, frente a cualquier pronóstico aciago causado por la pandemia, ha seguido realizando su labor día a día, cumpliendo con los compromisos contraídos con la comunidad internacional y los miembros. A continuación se presenta la historia de la punta del iceberg de todo un año de trabajo, trabajo realizado con la ayuda de las videoconferencias, pero no por ello menos rico en significado de dedicación y compromiso diario para construir oportunidades y perspectivas de desarrollo para un sector que representa el motor de la energía económica para millones de empresas del sector oleícola en todo el mundo.

Feliz lectura, a todos.

EN ESTA EDICIÓN

- Reunión de expertos sobre la composición de los aceites de oliva con parámetros no estándar
- Reunión de expertos en evaluación organoléptica
- Reunión de expertos químicos
- Reunión de estrategia de calidad
- Reuniones de la Comisión Técnica para el Control de la Competencia de los Laboratorios Analíticos Físico-químicos
- 55ª reunión de las asociaciones signatarias del Convenio para el control de la calidad y la autenticidad de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación
- Organización del XX Premio de Calidad Mario Solinas del COI
- Grupos de Trabajo Electrónicos del COI (eWG)
- Enviando muestras de aceite de oliva
- Taller sobre la armonización de los jurados de cata aprobado por el COI
- Jornada de formación e iniciación a la cata de aceite de oliva para embajadores africanos
- Participación en la reunión del Subcomité Científico de la Organización Mundial de Aduanas (OMA)
- Participación en los trabajos del ISO TC 34 SC11, el Congreso de la ISF y reuniones con representantes del gobierno y la industria



En 2020, el COI, por medio de su Unidad de Normalización e Investigación, llevó a cabo múltiples actividades y participó en actos y manifestaciones de interés a nivel internacional organizados por el sector en países miembros y no miembros. La Unidad llevó a cabo la mayoría de las actividades de su programa para 2020 por videoconferencia dada la situación sanitaria mundial.

Las reuniones con los expertos designados oficialmente son una de las actividades básicas de la Unidad. Brindan la oportunidad de examinar temas de interés y de identificar actualizaciones y revisiones de los métodos y normas.

REUNIÓN DE EXPERTOS SOBRE LA COMPOSICIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA CON PARÁMETROS NO ESTÁNDAR

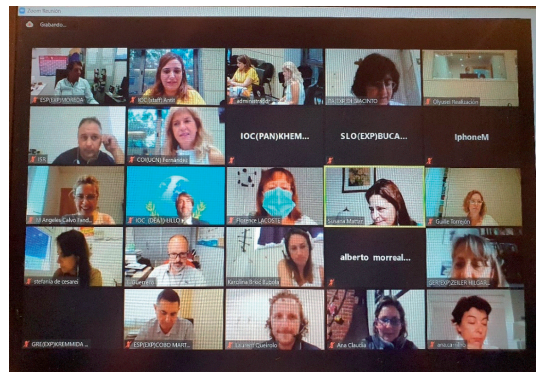
MADRID/ En el año 2020 se celebraron dos reuniones sobre la composición de los aceites de oliva y la identificación de variedades. La primera se celebró de forma presencial el 25 de febrero y la segunda el 6 de octubre de 2020 por videoconferencia debido a la situación sanitaria.

Durante estas reuniones, los expertos analizaron diferentes temas y definieron las prioridades relativas a la composición de los aceites de oliva, con el fin de asegurar la armonización necesaria para evitar confusiones en el comercio internacional.



REUNIÓN DE EXPERTOS EN EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA

MADRID/ Los días 16 y 17 de septiembre, 40 expertos en evaluación organoléptica de diferentes países miembros participaron en la reunión organizada por la Secretaría Ejecutiva del COI. Se examinaron diferentes temas de interés, como los progresos de los grupos de trabajo electrónicos sobre análisis sensorial, incluida la acreditación, la capacitación y el entrenamiento de los paneles de cata, las muestras de referencia, las estadísticas, la revisión de la hoja de competición del Mario Solinas, las pruebas circulares y la organización del taller sobre la armonización de los paneles aprobados por el COI.

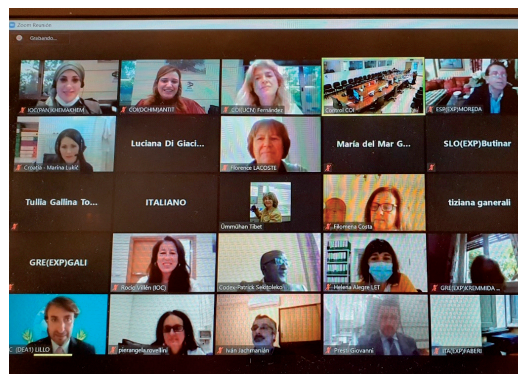


Se analizaron los resultados de las pruebas intercomparativas para la acreditación por parte del COI de los paneles para el periodo 2020-2021.



REUNIÓN DE EXPERTOS QUÍMICOS

MADRID/ En vista de la situación sanitaria, sólo se celebró una reunión de expertos químicos de diferentes países los días 7 y 8 de octubre de 2020 por videoconferencia. El primer día, la reunión se limitó a los expertos designados oficialmente por los países miembros. El segundo día se unieron observadores y miembros del Comité Asesor. Se examinaron diferentes temas, entre ellos los ensayos colaborativos en curso y sus resultados, las revisiones de los métodos que se presentarán en la 112ª reunión del Consejo de Miembros y la labor de revisión de la Norma del Codex.



REUNIÓN DE ESTRATEGIA DE CALIDAD

MADRID/ El 19 de octubre se celebró una reunión de estrategia de calidad por videoconferencia. Este grupo estaba compuesto por representantes de los gobiernos y ministerios de los países miembros y el objetivo de la reunión era definir las próximas estrategias para la revisión del Anexo B sobre las denominaciones y definiciones de los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva del Convenio Internacional y debatir la situación de la normalización.



REUNIONES DE LA COMISIÓN TÉCNICA

Para el Control de la Competencia de los Laboratorios de análisis Físico-químicos

MADRID/ Se celebraron dos reuniones en 2020. La primera fue presencial y tuvo lugar en la sede del COI en Madrid el 3 de febrero de 2020 para discutir y organizar las pruebas circulares para la acreditación de los laboratorios de análisis físico-químicos para el año 2020-2021. La segunda reunión se celebró por videoconferencia el 15 de octubre de 2020 debido a la situación sanitaria mundial. En esta ocasión, la Comisión Técnica analizó los resultados de la prueba de intercomparación de 2020 con miras a conceder la acreditación del COI para el período comprendido entre el 1º de diciembre de 2020 y el 30 de noviembre de 2021 a los laboratorios de análisis fisicoquímicos. La Comisión también examinó las observaciones formuladas sobre el informe del COI/CHEM2020.



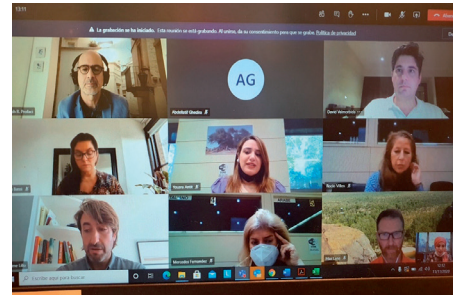
Los expertos también examinaron las solicitudes presentadas para el reconocimiento de los laboratorios para el año 2021-2022 a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos. Cabe recordar que el COI concede a los laboratorios de análisis fisicoquímicos el reconocimiento tipo A para análisis elementales, el B para análisis a fondo y el C para análisis de residuos y contaminantes.



55ª REUNIÓN DE LAS ASOCIACIONES SIGNATARIAS DE LA CONVENCIÓN

Para el control de la calidad y la autenticidad de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación

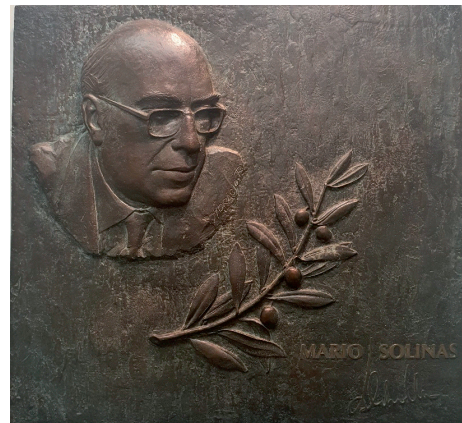
MADRID/ La reunión de las asociaciones signatarias de la Convención para el control de la calidad y la autenticidad de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación se celebró por videoconferencia el 11 de noviembre de 2020 a las 12.00 horas. Esta actividad se financia con las contribuciones de las asociaciones signatarias. La continuación de esta actividad en 2021 dependerá de las conclusiones del debate sobre el futuro de la Convención.



ORGANIZACIÓN DEL XX PREMIO DE CALIDAD MARIO SOLINAS DEL COI

MADRID/ La Unidad de Normalización e Investigación organizó, como cada año, la XX edición del Premio Mario Solinas a la calidad de los aceites de oliva virgen extra. Esta edición tuvo lugar del 9 al 13 de marzo de 2020. El concurso, dirigido por el jefe del panel de cata, está abierto a los productores y envasadores que hayan enviado sus aceites de acuerdo con las reglas básicas del concurso, que se pueden encontrar en el sitio web <https://www.internationaloliveoil.org/>.

Este año, 157 aceites de países miembros y no miembros participaron en esta prestigiosa competición. Los aceites participantes se clasificaron en cuatro grupos según el valor de intensidad de la mediana y el tipo de frutado: frutado verde intenso, frutado verde medio, frutado verde claro, frutado maduro. Este año también se ha previsto una categoría de premios del hemisferio sur.



La ceremonia de entrega tuvo lugar el 26 de noviembre en el primer aniversario de la creación del Día Mundial del Olivo por la UNESCO. El evento se realizó por videoconferencia. Los laureados y finalistas fueron invitados a la ceremonia.



GRUPOS DE TRABAJO ELECTRÓNICOS DE LA COI (EWG)

MADRID/ A pesar de la pandemia, la labor de la Unidad de Normalización e Investigación prosiguió gracias en particular a la estrecha colaboración entre la Secretaría Ejecutiva y los expertos de los distintos países, que prácticamente continuaron la labor, sobre todo en la esfera de :

- Ensayos en colaboración (etanol/metanol, estigmastadienos, compuestos fenólicos, eritrodiol+uvaol, contaminantes, pesticidas)
- Formación de catadores, acreditación, estadísticas, muestras de referencia, guía de almacenamiento
- Creación de un grupo de trabajo para elaborar una guía de directrices para la gestión de los paneles de cata de aceites de oliva vírgenes en una situación de pandemia IOC/ MPP/ Doc. No. 1. Esta guía está disponible en el siguiente enlace: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>
- Elaboración por un GT de un informe científico para la revisión de la norma del Codex que fue enviado al Codex el 13 de junio de 2020. Este informe aborda los siguientes temas: ácidos grasos, categoría de virgen común, mediana del defecto de la mayoría, ésteres etílicos, PPP y DAG.



Los miembros de estos grupos de trabajo participaron en diferentes sesiones de videoconferencia para facilitar el progreso y la conclusión de los diferentes temas.

ENVIANDO MUESTRAS DE ACEITE DE OLIVA

MADRID/ Como todos los años, la Unidad de Normalización e Investigación ha organizado pruebas circulares para la concesión del reconocimiento del COI para el período 2020/2021 a los laboratorios de análisis fisicoquímicos y sensoriales. Las muestras se enviaron a los participantes a pesar de las dificultades debidas a la pandemia. La lista de laboratorios a los que se ha concedido acreditación para el año 2020-2021 está disponible desde el 1º de diciembre de 2020 en el siguiente enlace: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories>.

La Unidad planea enviar muestras de aceite cada año para que sirvan de referencia. Estas muestras han sido evaluadas por el jurado de referencia del COI y también son utilizadas por los jurados de cata para su formación. Las solicitudes de material de referencia pueden enviarse a la Secretaría Ejecutiva escribiendo a: iooc@internationaloliveoil.org.





TALLER SOBRE LA ARMONIZACIÓN DE LOS JURADOS DE CATA APROBADO POR EL COI

MADRID/ De conformidad con su programa de actividades para 2020, la Unidad de Normalización e Investigación ha organizado un curso práctico sobre la armonización de los paneles de cata aprobados por el COI. Este taller previsto del 14 al 18 de diciembre de 2020 por videoconferencia con interpretación simultánea. La inscripción al curso era gratuita. El objetivo de la enseñanza teórico-práctica era reducir al mínimo las diferencias entre los distintos jurados y fomentar la formación de los miembros del jurado en la cata.

Los jurados inscritos en este taller habían recibido las muestras durante el mes de noviembre y las conservaron según las instrucciones hasta la celebración del evento.

La Unidad de Normalización e Investigación asistió a otras actividades, durante las cuales hizo una breve presentación de las normas del COI y dirigió sesiones de cata de aceites de oliva vírgenes. Estas actividades se describen a continuación.



JORNADA DE FORMACIÓN E INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITE DE OLIVA PARA EMBAJADORES AFRICANOS

(Madrid - España, 12 de noviembre de 2019)

MADRID/ El Jefe de la Unidad de Normalización e Investigación dirigió una sesión de presentación de la norma del COI y dio una breve descripción del aspecto químico y organoléptico del aceite de oliva. La Unidad organizó una cata de aceite de oliva para enseñar a los participantes las diferentes categorías de aceite de oliva y sus atributos positivos y negativos.

Este evento práctico tenía como objetivo sensibilizar a los embajadores africanos sobre la importancia de la calidad y el valor nutritivo de los aceites de oliva vírgenes para la salud. En esta ocasión, los embajadores africanos fueron invitados a un brunch consistente en platos caseros preparados con los aceites de oliva virgen extra ganadores del Concurso Mario Solinas. Se elaboraron platos de diferentes países basándose en el maridaje de los ingredientes con la correspondiente intensidad de frutado.





PARTICIPACIÓN EN LA REUNIÓN DEL SUBCOMITÉ CIENTÍFICO DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE ADUANAS (OMA)

El 16 de enero de 2020 en Bruselas y organización de un curso de información y una sesión de cata de aceite de oliva para los representantes de los distintos países



BRUSELAS/ Invitada por la Organización Mundial de Aduanas (OMA), la Unidad de Normalización e Investigación participó en la reunión del Subcomité Científico, tras la aprobación de la propuesta del COI sobre la categoría común en blanco en los códigos aduaneros. La presentación por parte de la Unidad de las diferentes categorías de aceite de oliva según la norma del COI fue seguida de una sesión de cata cuyo objetivo era ilustrar los atributos que permiten diferenciar las diferentes categorías.





PARTICIPACIÓN EN LOS TRABAJOS DEL ISO TC 34 SC11, EL CONGRESO DE LA ISF Y REUNIONES CON REPRESENTANTES DEL GOBIERNO Y LA INDUSTRIA

(Sydney - Australia, 9 - 13 de febrero de 2020)

SYDNEY/ La Unidad de Normalización e Investigación participó en este evento que reunió a 1500 personas, entre investigadores y científicos de diferentes países que trabajan en el campo de la química oleícola, para analizar diferentes aspectos de la calidad, la química analítica, la biotecnología, la salud y la nutrición. Durante este congreso se dedicó una sesión especial al aceite de oliva y se debatió sobre el análisis organoléptico, los métodos de análisis físico-químicos y los estudios en curso que el COI, el organismo especializado en este campo, está coordinando con sus diferentes grupos de trabajo electrónicos.



La Unidad de Normalización e Investigación ha llevado a cabo con éxito todas las actividades de 2020 y los resultados han sido fructíferos, como lo demuestra la adopción de las nuevas revisiones de los métodos y normas que pueden consultarse en este enlace: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>.

Habida cuenta de los requisitos comerciales y de la importancia de las normas, la Unidad de Normalización e Investigación está planificando un programa cargado de actividades para 2021.

OHIS: ENLACE A LA SALUD

Visita el proyecto conjunto entre el Consejo Oleícola Internacional y la universidad de Navarra en: <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>





¡MANTENTE INFORMADO!

<http://www.internationaloliveoil.org>

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

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

Siga la información del COI en:

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

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

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



El edificio (principal) del
Consejo Oleícola Internacional:
C/ Príncipe de Vergara 154, Madrid