



COI

CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL **NEWSLETTER**

Nº 162

ABRIL 2021

ESPAÑOL

**MARIO SOLINAS
QUALITY AWARDS**



**INTERNATIONAL
Extra Virgin Olive Oil
COMPETITION**

**MARIO SOLINAS
QUALITY AWARDS**



**INTERNATIONAL
Extra Virgin Olive Oil
COMPETITION**



EN ESTE NÚMERO

- Premio a la calidad Mario Solinas
- PROGRAMA DEL COI: próxima reunión del Comité Consultivo y 113ª Sesión del Consejo
- Webinar con Uruguay
- Cata técnica virtual dirigida por el COI
- Reunión de químicos
- Reunión sobre la estrategia de calidad
- Pruebas de aptitud organolépticas y fisicoquímicas
- Una delegación de Libia visita la Universidad de Córdoba
- Becas de doctorado del COI
- Máster en olivicultura y tecnología del aceite de oliva
- El COI refuerza su Unidad de Olivicultura, Elaiotecnia y Medio Ambiente
- El COI y el Institut SupAgro Montpellier estrechan lazos
- Estados Unidos: importaciones de aceite de oliva
- Comercio mundial de aceite de oliva y aceitunas de mesa
- Precios en origen



PREMIO A LA CALIDAD MARIO SOLINAS



Concurso internacional de aceites de oliva vírgenes extra 2021 - PREMIO A LA CALIDAD
MARIO SOLINAS Ganadores y finalistas del premio del Consejo Oleícola Internacional

MADRID / Este año se han presentado 131 muestras de aceite de oliva virgen extra al Premio a la Calidad Mario Solinas. Las muestras, procedentes de 12 países de todo el mundo, han sido evaluadas por un jurado internacional compuesto por los jefes de los paneles reconocidos por el COI.

El Mario Solinas tiene una larga historia en el COI. Este premio, que lleva el nombre de un destacado investigador por su decisiva contribución a la normalización de los criterios de calidad, fue aprobado por el Consejo en 1993 y se ha celebrado todos los años ininterrumpidamente desde la campaña 2000/2001. El objetivo del concurso es impulsar a los oleicultores, las empresas y los envasadores a producir aceite de oliva virgen extra de la mejor calidad, y animar a los consumidores a reconocer las características organolépticas distintivas.

Estos son los resultados del Premio a la Calidad Mario Solinas 2021.

[COMMUNICATION MS 2021 ENG](#)

[COMMUNIQUÉ MS 2021 FR](#)

[COMUNICADO MS 2021 ESP](#)

PRÓXIMAS REUNIONES DEL COI:

Comité Consultivo se reúne el 22 de junio y Consejo de Miembros el 28 y 30 de junio de 2021

MADRID / Comienza la cuenta atrás para el próximo encuentro del Comité Consultivo, que no ha podido reunirse desde que comenzó la pandemia hace más de un año. La reunión tendrá lugar a distancia un día entero, el 22 de junio de 2021, durante el cual los representantes del sector del aceite de oliva debatirán virtualmente para hacer un balance del sector oleícola.

El Comité Consultivo del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa es un interlocutor fundamental para el Consejo de Miembros. Sus representantes proceden de todas las ramas del sector oleícola - productores, transformadores, comerciantes y consumidores por igual - y de todos los países miembros del COI.



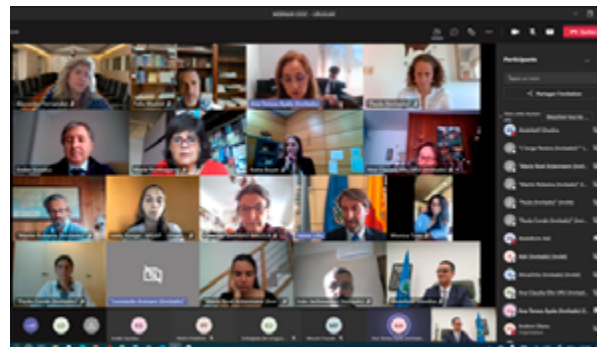
El Comité se creó para dar voz a los círculos empresariales y aprovechar sus conocimientos prácticos para ayudar a la Secretaría Ejecutiva a encontrar soluciones eficaces a los problemas y tomar el pulso al sector.

La reunión precederá a la 113ª sesión del Consejo de Miembros, que tendrá lugar los días 28 y 30 de junio de 2021. Una vez más, los trabajos se desarrollarán de manera virtual, empezando por la reunión del Comité de Asuntos Administrativos y Financieros del 28 de junio, y concluyendo con la sesión plenaria del 30 de junio, que estará presidida por Georgia bajo la presidencia rotatoria.

El Consejo de Miembros gobierna el COI, siendo su principal órgano de decisión. Se reúne al menos dos veces al año para examinar el trabajo realizado por la Organización y aprobar su programa de actividades y su presupuesto para el año siguiente. El Consejo organiza sus reuniones con un servicio de interpretación simultánea en las cinco lenguas oficiales del COI: árabe, francés, inglés, italiano y español.

WEBINARIO CON URUGUAY

MADRID / Siguiendo con su labor de acercamiento a los Estados miembros, la Secretaría Ejecutiva ha celebrado el 24 de marzo de 2021 un seminario web con una delegación uruguaya. La delegación ha estado integrada por importantes cargos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, y representantes del sector privado y académico, bajo la batuta de Ana Teresa Ayala, Embajadora de la República Oriental del Uruguay en España. La reunión se ha iniciado con los discursos de apertura del director





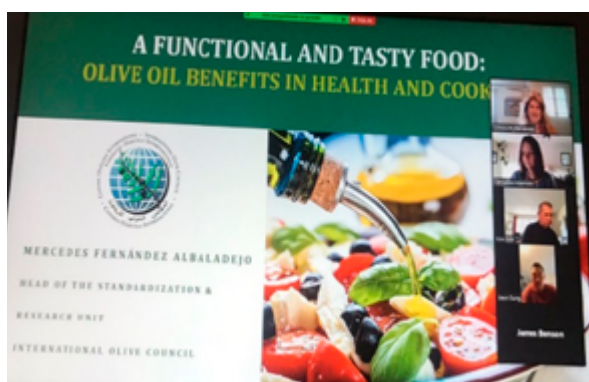
ejecutivo del COI y de la embajadora Ayala, seguidos de presentaciones sobre las diferentes actividades del COI y sobre el sector oleícola uruguayo.

La segunda parte de la reunión se ha dedicado a un debate abierto entre ambas partes y a la identificación de las principales líneas de cooperación para seguir impulsando el sector del aceite de oliva en el país.



CATA TÉCNICA VIRTUAL DIRIGIDA POR EL COI

MADRID / Un grupo de chefs y de directores de comedores universitarios que representan a una coalición de importantes colegios y universidades estadounidenses han participado recientemente en una cata técnica virtual de aceites de oliva dirigida por el COI como parte de un seminario sobre las normas de calidad y los perfiles de sabor de los aceites de oliva. La cata forma parte de una nueva iniciativa del COI con el Culinary Institute of America (CIA) y la Menus of Change University Research Collaborative (MCURC), un proyecto conjunto del CIA y la Universidad de Stanford (Centro de investigación de la prevención de la Facultad de Medicina y Servicios de comedor). La iniciativa, titulada **Olive Oil, Sauce-Making, and the Plant-Forward Kitchen**, es un proyecto de investigación práctica que pretende resaltar el potencial de una amplia gama de deliciosas salsas a base de aceite de oliva, culturalmente variadas, que merecen un mayor reconocimiento en los comedores universitarios estadounidenses, así como en el sector de la restauración en general. Entre las 16 universidades participantes se encuentran Cornell, Harvard, Columbia, University of North Texas, Oregon State, Yale, Rutgers, University of Michigan, varios campus de la Universidad de California (como Berkeley, Davis, Los Ángeles, Riverside y San Diego), así como el equipo responsable de alimentación de Google. Las catas han sido guiadas por la jefa de la Unidad de Normalización e Investigación del COI, con muestras seleccionadas y enviadas por la Secretaría Ejecutiva del COI al CIA.





REUNIÓN DE QUÍMICOS

MADRID / Los días 15 y 16 de marzo de 2021, la Secretaría Ejecutiva ha organizado una reunión con expertos químicos de todo el mundo. A ella han asistido observadores de varios países e instituciones, como Australia, Canadá, Estados Unidos, la Comisión del Codex Alimentarius, la Organización Internacional de Normalización (ISO) y representantes del Comité Consultivo. Los asistentes han debatido asuntos de interés en el ámbito de la normalización, la investigación y el estudio de métodos de análisis para garantizar la calidad y la autenticidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.



Entre las ponencias presentadas se encuentran las conclusiones del análisis de datos de diferentes países; los estudios realizados y los informes acordados para armonizar las normas internacionales; los resultados de los ensayos de colaboración (metanol/etanol, compuestos fenólicos y pesticidas); las prioridades para los trabajos futuros, como la creación de grupos de trabajo electrónicos específicos; la respuesta del COI a la consulta pública sobre el NutriScore; y la posible revisión de métodos y parámetros que se presentará en la 113ª sesión del Consejo de Miembros.



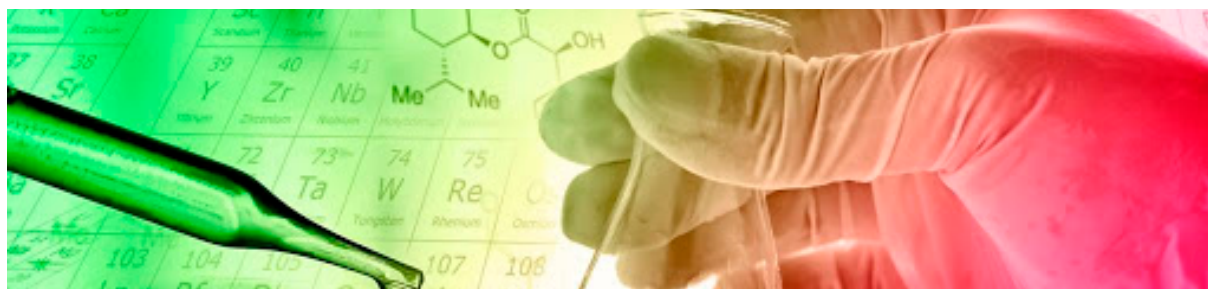
REUNIÓN SOBRE LA ESTRATEGIA DE CALIDAD

MADRID / El 21 de abril de 2021 se celebrará por videoconferencia una reunión sobre la estrategia de calidad. Este grupo debatirá las posibles revisiones del Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015, que está llegando a su último año.

PRUEBAS DE APTITUD ORGANOLÉPTICAS Y FISCOQUÍMICAS

MADRID / Todos los años, el COI celebra pruebas de intercomparación de análisis fisicoquímicos y sensoriales.

En el último ensayo han participado varios laboratorios para el periodo comprendido entre el 1 de diciembre de 2021 y el 30 de noviembre de 2022.





Los laboratorios seleccionados reciben el reconocimiento oficial para realizar análisis fisicoquímicos de los aceites de oliva, de acuerdo con la decisión n.º DEC-III.2/109-VI/2019.

Hay tres tipos de reconocimiento:

- Reconocimiento de tipo A: pruebas básicas
- Reconocimiento de tipo B: análisis de pureza avanzados, que también incluyen parámetros de calidad
- Reconocimiento de tipo C: análisis de residuos y contaminantes



Asimismo, el COI realiza dos pruebas para comprobar la aptitud de estos laboratorios en la aplicación del método del COI para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen, de acuerdo con la decisión n.º DEC-13/103-V/2015.

UNA DELEGACIÓN DE LIBIA VISITA LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CORDOBA / Tras la reunión bilateral mantenida el 8 de marzo de 2021 en la sede del COI entre la Secretaría Ejecutiva y una delegación del gobierno de Libia, dedicada al desarrollo del sector oleícola del país, una delegación libia ha realizado una visita técnica a la colección internacional de recursos genéticos del olivo de la Universidad de Córdoba (UCO) para introducir la variedad libia Tripolitaine, para su identificación y caracterización en el marco del proyecto TRUE HEALTHY OLIVE CULTIVARS (THOC2).

El lunes 15 de marzo de 2021 se ha desplazado hasta la UCO una delegación libia encabezada por el embajador de Libia en España, Walid B. D. Abuabdalla, acompañado por el Dr. Adem Ibrahim Elzagheid, director general del Centro de Investigación Biotécnica, e Inas Mohamed Almadani Alhudiri, jefe del Departamento de Ingeniería Genética, y una delegación del COI: Abdelkrim Adi, jefe de la Unidad de Olivicultura, Elaiotecnía y Medio Ambiente, y Catarina Bairrão Balula, jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación. Allí han sido recibidos por el rector de la Universidad, José Carlos Villmandos, el vicerrector de Investigación, Enrique Quesada, la vicerrectora de Posgrado e Innovación Docente, Julieta Mérida, y por el profesor emérito Luis Rallo, coordinador de la red de Bancos de germoplasma del olivo del COI.



A continuación, la delegación ha visitado el campus de Rabanales, donde ha sido recibida por el coordinador del campus, Rafael Jordano, la directora de la ETSIAM, Rosa Gallardo, el director del Departamento de Agronomía, Emilio Camacho, y Meelad Yousef Naef, subdirector de la Unidad de Excelencia María de Maeztu (DAUCO).



La reunión ha sido la ocasión de debatir sobre el desarrollo del sector oleícola en Libia en el marco de un posible acuerdo entre las dos partes bajo la supervisión del COI.

La delegación ha visitado la colección de variedades de olivo, junto con los investigadores Isabel Trujillo, Concepción Díez y Pablo Morello del grupo Ucolivo, y los laboratorios de pomología y de marcadores moleculares. Al final de la jornada, Hristofor Miho, del grupo UCOLIVO, y Carmen Vacas, han presentado información sobre la posibilidad de que estudiantes libios participen en el programa de máster en Olivicultura y Tecnología del Aceite de Oliva. La delegación libia ha entregado al laboratorio de la UCO muestras del ADN de 12 variedades autóctonas y una muestra de planta de la variedad Tripolitaine.

BECAS DE DOCTORADO DEL COI

MADRID / La Secretaría Ejecutiva ha celebrado una videoconferencia para lanzar el programa de doctorado para becarios de los países miembros del COI e informar a sus representantes oficiales sobre el calendario y los temas para los próximos cuatro años. A la reunión han asistido los becarios, así como sus directores de tesis y representantes de las universidades que les acogen.



Los temas de investigación propuestos, que se exponen a continuación, están relacionados con los objetivos del Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa 2015.

Estas becas, concedidas por el COI, tienen como objetivo contribuir al desarrollo del sector oleícola y fomentar la transferencia de tecnología, el intercambio de información y la investigación en el ámbito de la olivicultura y la tecnología del aceite de oliva, así como la promoción de la calidad de los aceites de oliva vírgenes según las normas del COI.

Marruecos:

Bioinformática y genómica para la adaptación del olivo al cambio climático: identificación de marcadores asociados a la sequía y los requerimientos de frío para la floración con el fin de seleccionar los genotipos más adecuados

Becaria: Laila Aqbouch

Directores de tesis: Stéphanie Bocs y Bouchaid Khadari, UMR AGAP Montpellier

España:

Consecuencias epigenómicas del consumo de hidroxitirosol en las enfermedades cardiometabólicas

Becaria: Andrea del Saz Lara

Directores de tesis: Francesco Visioli y Alberto Dával, Universidad de Castilla La Mancha

Túnez:

Seguridad alimentaria en la producción de aceitunas de mesa

Becario: Akram Charfi

Director de tesis: Sebastián Sánchez Villasclaras, Universidad de Jaén

Turquía:

Requerimientos de frío, regulación genética y modelización del proceso de floración en cultivares de olivo (*Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sativa*)

Becario: Rüstü Efe Değer

Director de tesis: Diego Barranco Navero, Universidad de Córdoba



MÁSTER EN OLIVICULTURA Y ELAIOTECNIA



MADRID / En el marco de sus actividades de formación y cooperación técnica para fomentar la investigación y reforzar las competencias de los responsables técnicos del sector oleícola, el Consejo Oleícola Internacional (COI) tiene previsto conceder cuatro becas para el Máster de Olivicultura y Elaiotecnia en 2021 (<http://www.masterolivicultura.org/>). El programa se ha organizado en colaboración con la Uni-

versidad de Córdoba (UCO), la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (CAP), el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM), la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO) y el COI. Las becas para el Máster en Olivicultura y Elaiotecnia tienen por objeto apoyar a los profesionales de los sectores de la olivicultura y la elaiotecnia. Los objetivos son fomentar la investigación, satisfacer la creciente demanda de técnicos especializados en el sector, facilitar la transferencia de tecnología y el intercambio de información y experiencias y cultivar las relaciones de cooperación entre los participantes.

Para más información, consulte este enlace.

<https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2021/03/web-master-2021-eng.docx>

EL COI REFUERZA SU UNIDAD DE OLIVICULTURA, ELAIOTECNIA Y MEDIOAMBIENTE

MADRID / El 1 de abril de 2021, la Unidad de Olivicultura, Elaiotecnia y Medio Ambiente, dirigida por Abde-Ikrim Adi, ha incorporado a un nuevo miembro: Pablo Morello Parras, que ha asumido el cargo de jefe del Departamento de Elaiotecnia y Medio Ambiente. Trabajarán junto a la jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación, Catarina Bairrao Balula.

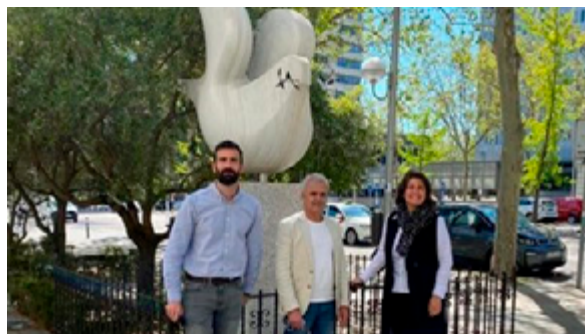


Juntos, desarrollarán el programa de la Unidad para los próximos cuatro años: identificación, conservación y uso de los recursos genéticos del olivo, sistema de certificación de plántulas de olivo, clasificación y registro de las principales variedades genéticamente autenticadas del olivo en un catálogo mundial, estudio del comportamiento del olivo ante el cambio climático y formas de reutilización de los subproductos de la industria olivarera.

La Unidad también aporta su experiencia para contribuir al desarrollo del sector oleícola en los países miembros del COI, especialmente mediante la creación de laboratorios y paneles de cata para garantizar

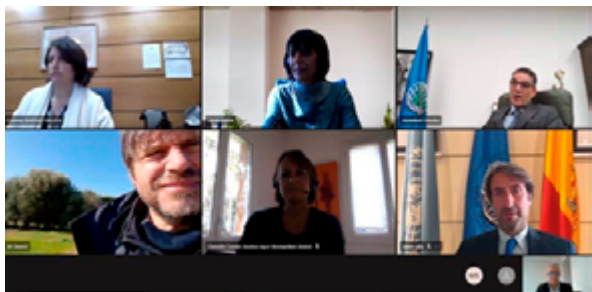


la correcta aplicación de las normas y la adopción de medidas adecuadas para resolver los problemas técnicos. Entre las tareas de la Unidad se encuentran también el refuerzo del papel del COI como foro de excelencia en materia de olivicultura y tecnología del aceite de oliva, la colaboración con universidades e instituciones especializadas y el fomento de la aplicación de las normas comerciales del COI.



EL COI Y EL INSTITUT SUPAGRO MONTPELLIER ESTRECHAN LAZOS

MADRID / El Consejo Oleícola Internacional y el Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Instituto Agro Montpellier) han firmado un Memorando de Entendimiento (MdE) para fomentar la cooperación científica. Este Memorando acercará a las dos instituciones mediante el fomento de programas de intercambio y colaboración en áreas de interés mutuo relacionadas con el sector oleícola.

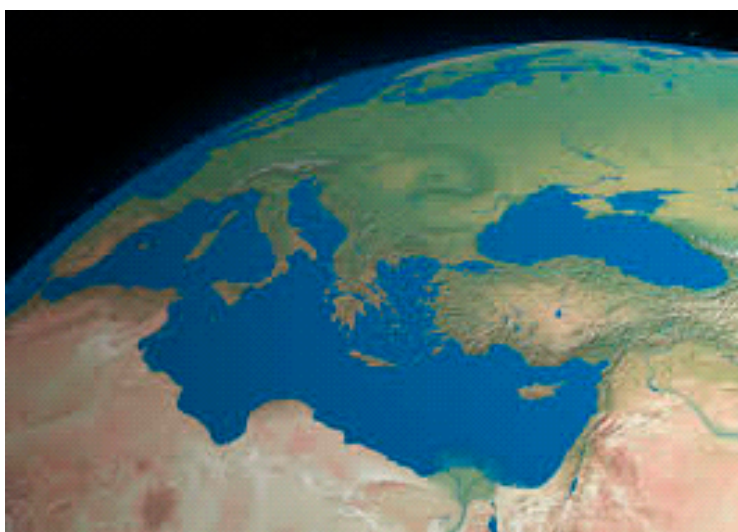


Uno de sus objetivos principales es favorecer oportunidades de innovación y colaboración entre los líderes de la comunidad científica, promoviendo la cooperación en materia de diversidad de variedades de olivo, sistemas de cultivo y mercados del aceite de oliva en un contexto de cambio global, especialmente en lo que respecta al cambio climático, y fomentando el intercambio de información y materiales vegetales de olivo entre las colecciones de germoplasma de olivo.



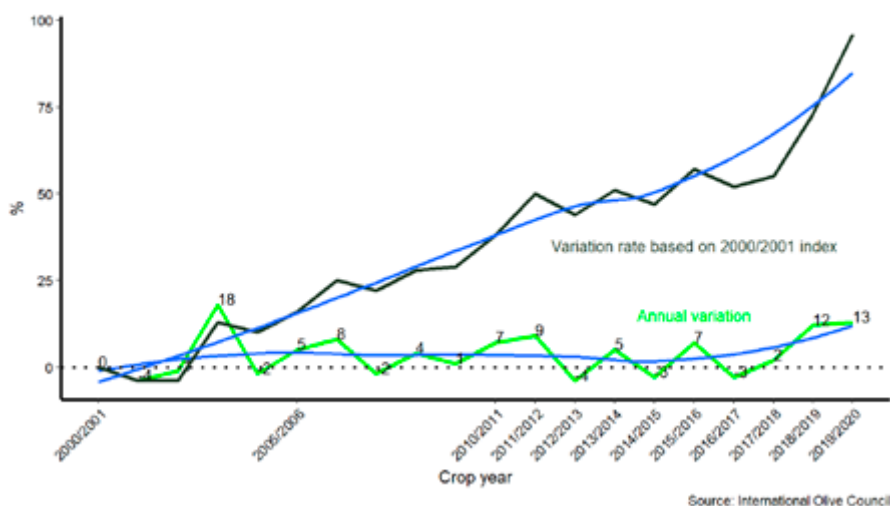
EL MUNDO DEL ACEITE DE OLIVA

Fuente: Unidad de Economía y Promoción



ESTADOS UNIDOS -IMPORTACIONES DE ACEITE DE OLIVA

Las importaciones de aceite de oliva virgen y aceite de oliva en Estados Unidos han aumentado en la campaña 2019/20 en un 13% en comparación con la campaña 2018/19 hasta alcanzar las 391.116 t, la mayor cifra de la serie histórica.





1. ACEITE DE OLIVA Y ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

Estados Unidos representa en torno al 36% de las importaciones mundiales de aceite de oliva, situándose en primer lugar seguido de la Unión Europea con el 17%, Brasil con el 8%, Japón con el 7% y Canadá con el 5%. Entre los cuatro alcanzan el 73% de las importaciones mundiales. El resto de los países importadores se encuentran por debajo del 5%.

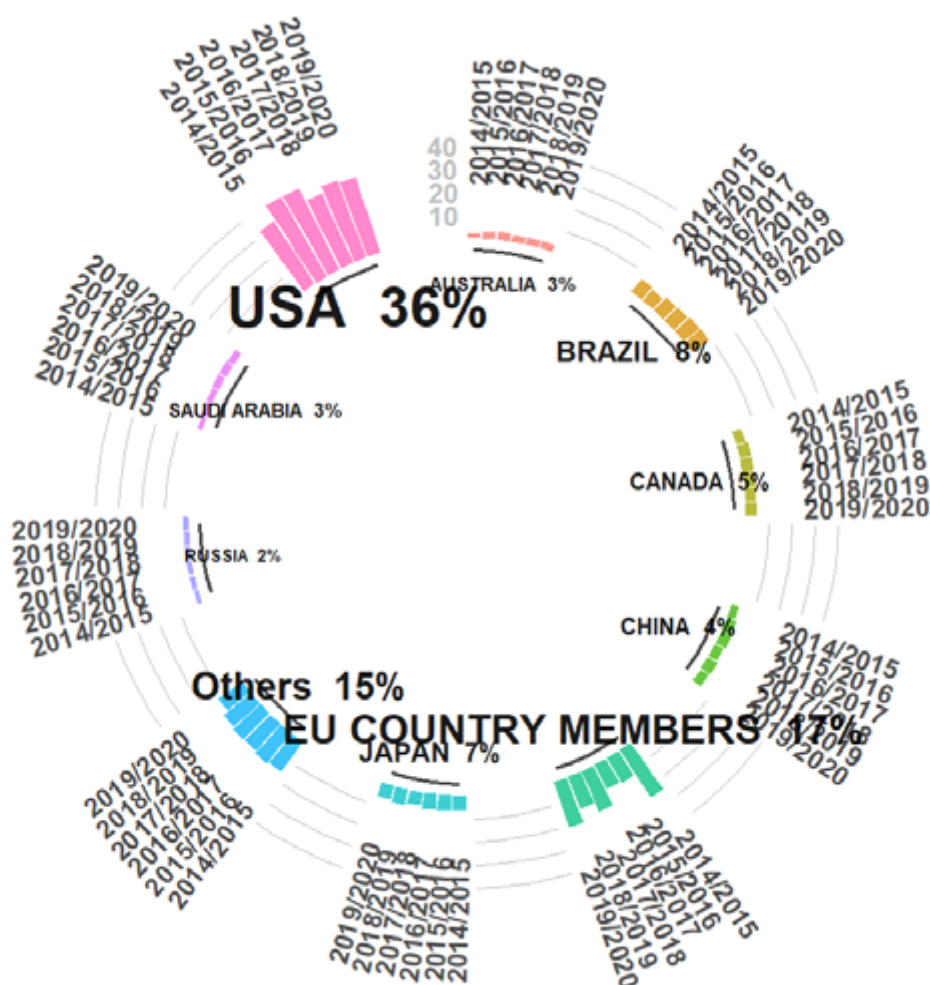


Gráfico 1 – Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva, porcentaje de importaciones mundiales (promedio 6 campañas)

Las importaciones de Estados Unidos de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva han aumentado un 11,4% durante la última campaña 2019/20 alcanzando las 396.919 t; este aumento ha sido de un 27,1% si en vez de comparar con la campaña anterior comparamos con la campaña 2013/14 donde se alcanzaron las 312.341 t. La tabla I muestra la evolución de las importaciones durante las últimas 7 campañas, observamos como Italia, España y Túnez son los principales proveedores de Estados Unidos sumando entre los tres el 77,3% del total, después de estos destaca Portugal con el 8,7% y Turquía con el 4,5%.



	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	%Variation Rates
ITALY	137727	127218	129376	117389	106798	112406	119736	↑ 6.5
SPAIN	124464	100843	134443	129766	112739	153386	101175	↓ -34
TUNISIA	15245	45579	26271	15116	40305	29748	85905	↑ 188.8
PORTUGAL	1252	1106	1230	1215	1896	3976	34363	↑ 764.3
TURKEY	6701	3544	4014	14681	26635	20768	18004	↓ -13.3
GREECE	5519	7454	8735	9401	9247	11292	11139	↓ -1.4
ARGENTINA	8616	6477	7062	12855	8022	5579	8802	↑ 57.8
CHILE	4507	5144	5401	6986	6997	6132	6839	↑ 11.5
MOROCCO	4257	9459	10521	3682	4387	8594	6348	↓ -26.1
LEBANON	1231	1071	1414	1285	1473	1394	1603	↑ 15
ISRAEL	205	298	549	478	550	458	980	↑ 113.8
AUSTRALIA	940	952	308	529	790	981	731	↓ -25.5
NETHERLANDS	252	290	429	304	334	494	383	↓ -22.4
PERU	81	173	173	208	555	192	206	↑ 7.4
SYRIA	64	91	278	87	134	74	167	↑ 124.5
FRANCE	168	67	105	369	135	83	133	↑ 60.9
Others	1112	1406	1061	2409	1202	625	404	↓ -35.5
Total	312341	311174	331370	316759	322199	356183	396919	↑ 11.4

Tabla 1 – Importaciones de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva por país de origen (2013/14 – 2019/20)(t)

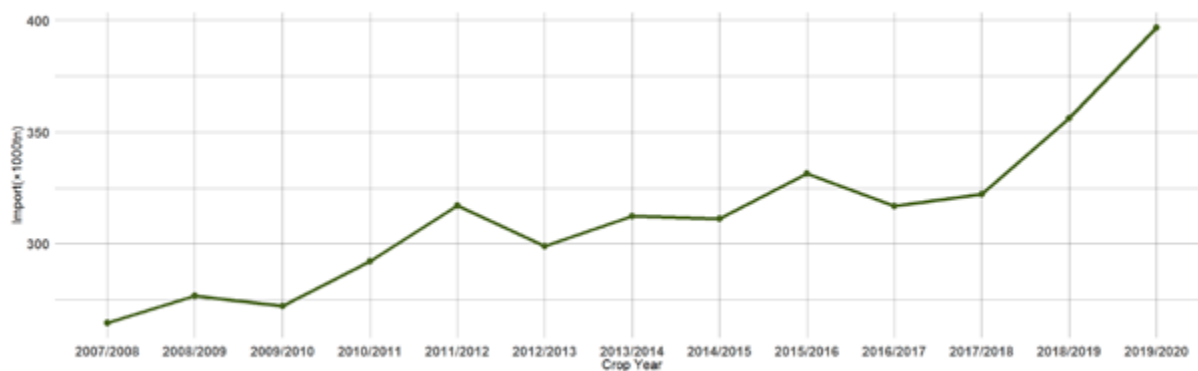


Gráfico 2 - Evolución de las importaciones 2007/08 – 2019/20 (x1000 t)



Por procedencia de las importaciones, en torno al 67,2% del total procede de la Unión Europea. El 32,8% restante procede principalmente de Túnez.

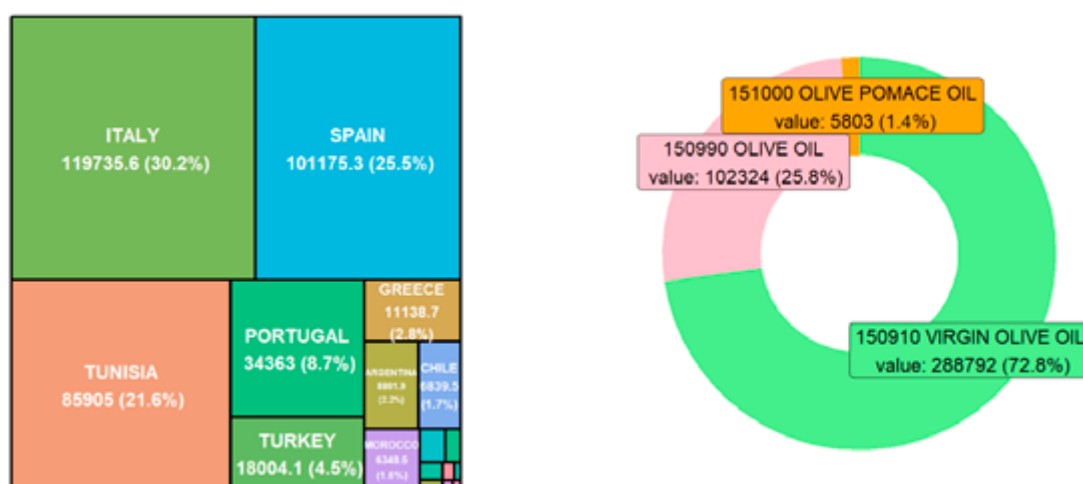


Gráfico 3 - Distribución de las importaciones por procedencia de las importaciones y por tipo de producto- 2019/20 (t)

En cuanto a los volúmenes por categorías de producto, el 72,8% del total de las importaciones corresponden al código 15.09.10 (aceites de oliva vírgenes), seguido de las importaciones que corresponden al código 15.09.90 (aceites de oliva) con el 25,8% y el 1,4% restante corresponde a las importaciones del código (15.10.00)(aceites de orujo de oliva).

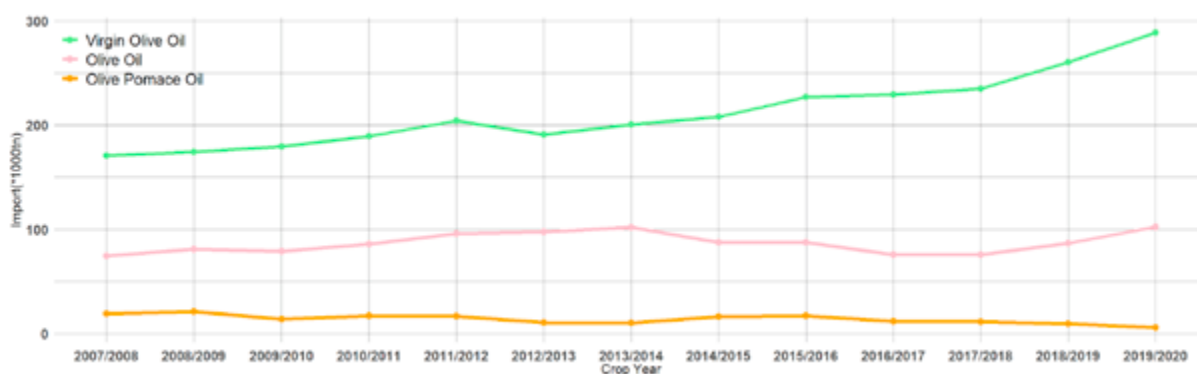


Gráfico 4 - Evolución de las importaciones por tipo de producto 2007/08 - 2019/20 (x1000 t)

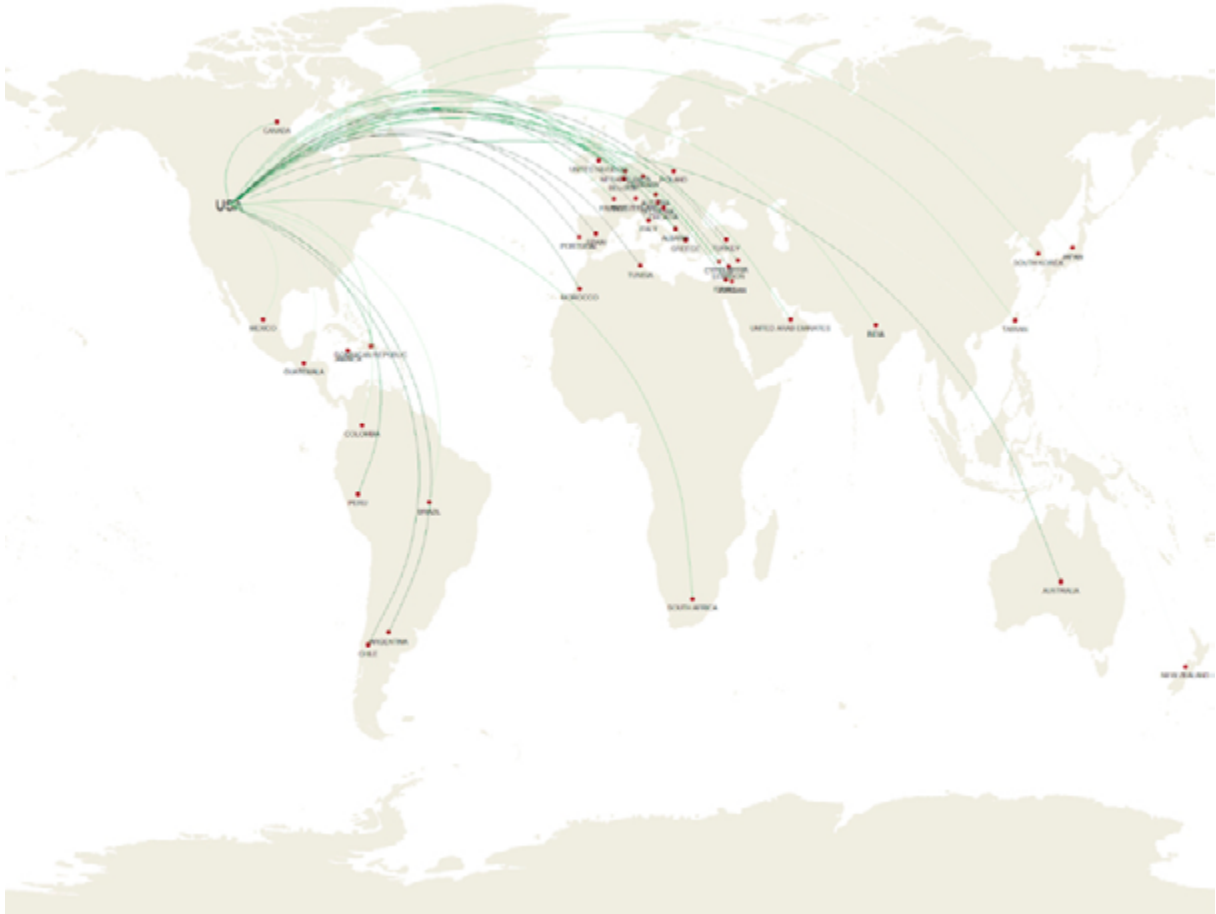


En cuanto al tipo de envase utilizado destaca Italia, donde se utilizan preferentemente envases de menos de 18kg, frente a los de 18kg o más que suponen solo un 4,3%; otros países con esta característica son Portugal, Grecia, Líbano e Israel. Por otro lado, el envase de 18kg o más se utiliza en más del 75% de las ocasiones en España, Turquía, Argentina, Chile, Marruecos, Australia y Países Bajos.

Country	OLIVE OIL				OLIVE POMACE OIL		TOTAL BY CONTAINER		TOTAL
	150910 VIRGIN OLIVE OIL		150990 OLIVE OIL		151000 OLIVE POMACE OIL				
	<18KG	>=18kg	<18KG	>=18KG	<18KG	>=18KG	<18KG	>=18KG	
ITALY	87727	4345	25765	262	1120	517	114612	5124	119736
SPAIN	19167	48640	4681	26137	1125	1425	24974	76202	101175
TUNISIA	27512	34651	14575	9082	27	58	42113	43792	85905
PORTUGAL	26604	1462	6258	0	36	2	32899	1464	34363
TURKEY	2333	2836	472	11478	21	865	2825	15179	18004
GREECE	8171	2146	588	171	41	21	8800	2338	11139
ARGENTINA	1049	7618	130	5	0	0	1179	7623	8802
CHILE	787	6049	4	0	0	0	790	6049	6840
MOROCCO	918	3354	306	1337	20	413	1244	5105	6348
LEBANON	1554	8	30	11	0	0	1583	19	1603
ISRAEL	824	29	42	83	3	0	869	111	980
AUSTRALIA	92	343	86	210	0	0	178	553	731
NETHERLANDS	0	0	0	382	0	0	0	382	383
PERU	206	0	0	0	0	0	206	0	206
SYRIA	57	1	108	2	0	0	165	2	167
FRANCE	58	16	15	25	19	0	93	41	133
OTHERS	117	119	64	14	2	87	184	220	404
TOTAL	177175	111617	53124	49200	2415	3388	232714	164205	396919

* Source: Own elaboration based on United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service

Tabla 2 - Distribución de las importaciones por tipo de producto y país (2019/2020)(t)



Mapa 1 -Flujo de importaciones hacia Estados Unidos- 2019/20.



2. ACEITUNAS DE MESA

El mercado de Estados Unidos de aceitunas de mesa se sitúa en torno a las 150.000 t en las últimas campañas, alcanzando en la última campaña 2019/20 (septiembre 2019 – agosto 2020) las 146.444 t, alrededor del 22% de las importaciones mundiales.

La tabla 3 muestra las importaciones de la última campaña por país de origen, entre ellos, destacan España como principal proveedor de este mercado con el 44,0% del volumen importado (64.505 t); seguido de Grecia con el 22,4% (32.779 t) y Marruecos con el 10,7% (15.664 t). El resto de los países se encuentran por debajo del 5%. En el apartado I.2 de esta publicación se puede seguir la evolución de este mercado mensualmente.

	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	%Variation Rates
SPAIN	74953	66762	76010	64505	↓ -15.1
GREECE	33527	33492	35177	32779	↓ -6.8
MOROCCO	11625	14516	21882	15664	↓ -28.4
MEXICO	5484	3120	7759	6695	↓ -13.7
ITALY	5206	5826	6442	6510	↑ 1.1
EGYPT	4077	6034	5342	5249	↓ -1.8
PORTUGAL	3008	3437	5535	4976	↓ -10.1
TURKEY	3375	3398	4433	4239	↓ -4.4
ARGENTINA	1366	980	5526	2084	↓ -62.3
PERU	1217	1080	1151	1475	↑ 28.1
ISRAEL	868	633	824	791	↓ -4
LEBANON	295	326	331	417	↑ 25.9
FRANCE	542	568	441	274	↓ -37.8
JORDAN	336	210	184	262	↑ 42
CHILE	69	516	283	164	↓ -42.1
SYRIA	33	25	49	108	↑ 117.6
Others	252	289	249	254	↑ 1.8
Total	146232	141211	171620	146444	↓ -14.7

Tabla 3 – Importaciones de aceitunas de mesa por país de origen 2016/17 – 2019/20 (×1000 t)



I. COMERCIO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA

1. ACEITE DE OLIVA – CAMPAÑA 2020/21

El comercio de aceite de oliva y de aceite de orujo de oliva en los 8 mercados que aparecen en la siguiente tabla durante los cuatro primeros meses de la actual campaña (octubre 2020 – enero 2021) muestran un aumento del 32% en Canadá, 28% en Estados Unidos, 19% en Brasil y del 9% en Australia, en comparación con el mismo periodo de la campaña anterior. Por otro lado, las importaciones disminuyen un 13% en Japón y un 3% en China. Los datos de Rusia¹ solo estaban disponibles hasta el mes de diciembre en el momento de publicar esta Newsletter que, comparados con el mismo periodo de la campaña anterior, aumentan un 35%.

En cuanto al comercio de la UE² en los tres primeros meses de la campaña 2020/21, las adquisiciones intra-UE aumentan un 1% y las importaciones extra-UE aumentan un 42% respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

OLIVE OIL IMPORTS (INCLUDING OLIVE-POMACE OILS) (T)								
Country	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20	JAN 21
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4
China	3203.8	2588.2	6565.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	3452.9
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	N.D.
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	N.D.
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	N.D.
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	65139.0

¹ Los datos de Rusia no estaban disponibles para el mes de enero 2021 en el momento de publicar esta Newsletter

² Los datos de la UE no estaban disponibles para el mes de enero 2021 en el momento de publicar esta Newsletter



2. ACEITUNAS DE MESA – CAMPAÑA 2020/21

El comercio de aceitunas de mesa durante los cinco primeros meses de la campaña³ 2020/21 (septiembre 2020 – enero 2021) en los mercados que aparecen en la siguiente tabla muestran un aumento del 30% en Canadá, y del 24% en Australia y Brasil, respecto al mismo periodo de la campaña anterior. Por otro lado, las importaciones disminuyen un 12% en Estados Unidos.

En cuanto al comercio de la UE⁴ de aceitunas de mesa en los cuatro primeros meses en la campaña 2020/21, las adquisiciones intra-EU disminuían un 14% y las importaciones extra-EU aumentaban un 19%, respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

TABLE OLIVE IMPORTS (T)										
Country	SEP 19	SEP 20	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20	JAN 21
Australia	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0	1538.6
Brazil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7	9531.1
Canada	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2594.0	3072.5
USA	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5	11664.8
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0	N.D.
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	N.D.
Total	62000.9	67232.9	80537.5	33495.7	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	25807.0

³ Según el nuevo Convenio Internacional del aceite de oliva y aceitunas de mesa 2015 que ha entrado en vigor el 1 de enero de 2017, por "campaña de aceitunas de mesa" se entiende el periodo de doce meses transcurrido desde el 1 de septiembre de un año hasta el 31 de agosto del año siguiente.

⁴ Los datos de la UE no estaban disponibles para el mes de enero 2021 en el momento de publicar esta Newsletter

II. PRECIOS EN ORIGEN – ACEITES DE OLIVA

La evolución de precios mensuales para aceite de oliva virgen extra y refinado se muestra en los gráficos 1 y 2.

Aceite de Oliva Virgen Extra – Los precios en origen en **España** en la semana del 15 al 21 de marzo 2021 se sitúan en 2,73€/kg, que supone un aumento del 27,8% respecto al mismo periodo del año anterior.

Italia – Los precios en origen italianos se sitúan en la semana del 15 al 21 de marzo 2021 en 4,7€/kg, que supone un aumento del 50,0% respecto al mismo periodo del año anterior.

Grecia – Los precios de Grecia en la semana del 15 al 21 de marzo 2021 se sitúan en 2,6€/kg, por lo que aumentan un 30,0% respecto al mismo periodo del año anterior.

Túnez – Los precios en Túnez permanecen estables en las últimas semanas de junio 2018, situándose en 3,43€/kg, que supone un decrecimiento del 18% respecto al mismo periodo del año anterior.

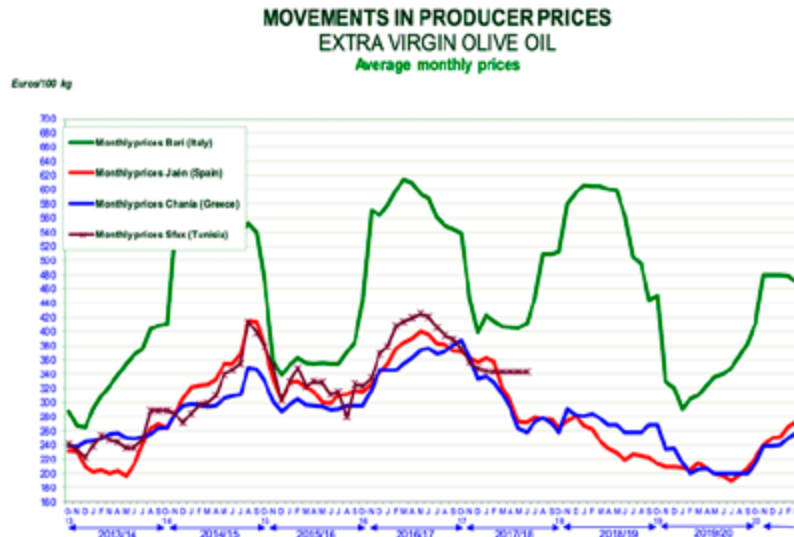


Gráfico 1

Aceite de oliva refinado: Los precios en origen en España se sitúan en 2,36€/kg en la semana del 15 al 21 de marzo 2021, lo que supone un aumento del 32,9% comparado con el mismo periodo de la campaña anterior. Los datos para Italia en esta categoría no se encuentran disponibles desde finales de diciembre 2017, cuando tuvieron un incremento del 4% situándose en 3,56€/kg.

La diferencia entre el aceite de oliva virgen extra (2,73€/kg) y el precio de aceite de oliva refinado (2,36€/kg) en España es de 0,37€/kg. En Italia esta diferencia en diciembre de 2017 fue de 0,43€/kg.

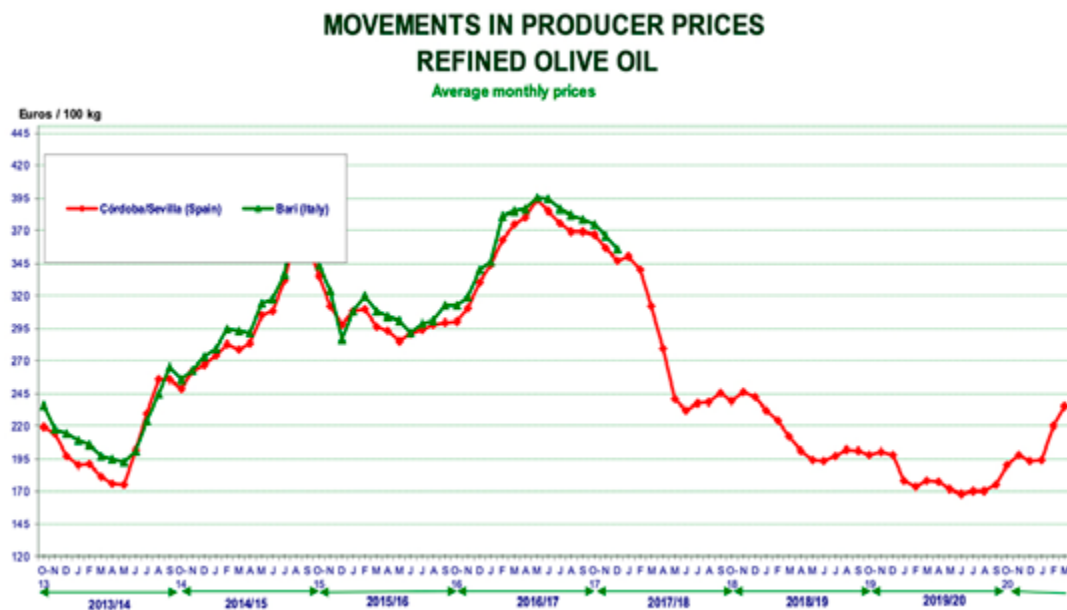


Gráfico 2



¡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