



EN ESTE NÚMERO

- Decisión del COI adoptada por el Consejo de Miembros: 113ª sesión
- 56ª reunión del Comité Consultivo
- El COI y el CIA se unen para promover la dieta mediterránea
- El aceite de oliva en el Mediterráneo, Plant-Forward Kitchen
- El COI y la Liga Árabe unen sus fuerzas
- El COI y la FAO firman un acuerdo para el sector oleícola
- Unidad de Normalización e Investigación: próximas reuniones
- Campaña 2020/21: descenso de la producción, aumento del consumo
- El consumo aumenta de forma generalizada, salvo en la UE
- El COI y la OADA visitan la Universidad de Córdoba
- El aceite de oliva puede reducir los niveles de colesterol LDL
- La magia del aceite de oliva
- Las palabras del aceite de oliva
- Comercio mundial del aceite de oliva y las aceitunas de mesa
- Precios en origen



DECISIONES DE LA 113ª SESIÓN DEL CONSEJO DE MIEMBROS



MADRID / La 113ª Sesión del Consejo de Miembros se ha celebrado por videoconferencia en la sede del COI en Madrid los días 28 y 30 de junio de 2021 <https://www.internationaloliveoil.org/the-113th-session-of-the-ioc-begins/>.

El primer día de la sesión se ha reservado a los importantes asuntos administrativos y financieros. También se han tratado las labores de la Secretaría Ejecutiva, los aspectos jurídicos, la química y la normalización, la economía y la promoción, la tecnología y el medio ambiente.

A propuesta de la Secretaría Ejecutiva, el Consejo ha adoptado varias decisiones, la mayoría referidas a las normas y a las actividades medioambientales y técnicas. La última decisión se refiere a la nueva lista de miembros del Comité Consultivo. La 114ª Sesión se celebrará en Tiflis en noviembre de 2021.

<https://www.internationaloliveoil.org/end-of-the-113th-session-114th-session-to-be-held-in-tblisi-in-november/>

1. DECISIONES RELATIVAS AL COMITÉ DE QUÍMICA Y NORMALIZACIÓN

- DECISIÓN N.º DEC-III.1/113-VI /2021 POR LA QUE SE REvisa LA NORMA COMERCIAL APLICABLE A LOS ACEITES DE OLIVA Y A LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA
- DECISIÓN N.º DEC-III.2/113-VI /2021 SOBRE EL MÉTODO PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS ESTIGMADIENOS EN LOS ACEITES VEGETALES
- DECISIÓN N.º DEC-III.3/113-VI /2021 POR LA QUE SE ADOPTA EL MÉTODO REVISADO PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- DECISIÓN N.º DEC- III.4/ 113-VI /2021 POR LA QUE SE ADOPTA EL MÉTODO REVISADO PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LAS ACEITUNAS DE MESA



2. DECISIONES RELATIVAS AL COMITÉ DE TECNOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

- DECISIÓN N.º DEC-IV.1/113-VI/2021 POR LA QUE SE APRUEBA EL MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO ENTRE LA FAO Y EL COI (Decisión aprobada por procedimiento escrito)
<https://www.internationaloliveoil.org/the-ioc-and-the-fao-sign-an-agreement-for-the-olive-sector/>

3. DECISIONES PRESENTADAS POR EL COMITÉ CONSULTIVO

- DECISIÓN N.º DEC-VI.1/113-VI/2021 RELATIVA AL NOMBRAMIENTO O LA RENOVACIÓN DE LOS REPRESENTANTES DEL COMITÉ CONSULTIVO DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA PARA EL PERÍODO 2020-2023

56ª REUNIÓN DEL COMITÉ CONSULTIVO DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA

Resumen de la videoconferencia del 22 de junio de 2021

MADRID / El martes 22 de junio de 2021 se ha reunido por videoconferencia el Comité Consultivo del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa (CC), presidido por Ali Ben Hadj M'Barek (Túnez). En la reunión han participado más de 60 expertos representantes del sector oleícola de todo el mundo.

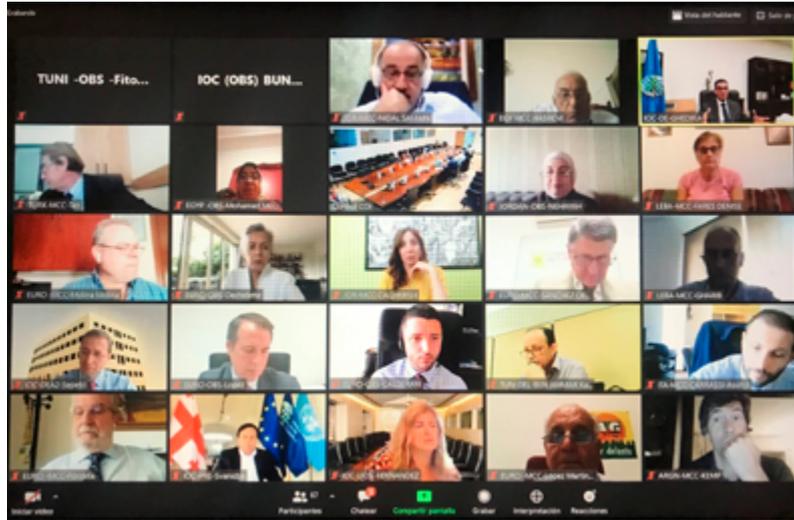
La inauguración ha corrido a cargo del presidente del COI, George Svandize (Georgia), y del director ejecutivo, Abdellatif Ghedira. A continuación, el jefe del Departamento de Relaciones Exteriores, Mounir Fourati, ha informado sobre las actividades de la organización.

En particular, se ha referido a las recientes adhesiones al Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015, y a las conclusiones de la 112ª Sesión del Consejo de Miembros y de la 113ª Sesión, convocada el 28 de junio y el 30 de junio de 2021. Ha presentado también una actualización de las recomendaciones formuladas por el CA en su última reunión de 2020.

Durante la reunión, los representantes del CA han debatido sobre temas de actualidad, en particular sobre el NutriScore, y han tomado nota de las últimas novedades del Codex Alimentarius. La Secretaría Ejecutiva ha presentado las actividades desarrolladas en los ámbitos de la normalización y la investigación, la tecnología y el medio ambiente, la economía y la promoción y el Observatorio del aceite de oliva.

El Comité ha tomado nota de la lista actualizada de representantes, de las solicitudes de nuevos miembros y de la renovación de la mesa directiva del Comité. Esta última cuestión se volverá a debatir en la 57ª reunión, que tendrá lugar el 24 de noviembre de 2021, junto con la propuesta de crear dos secciones separadas: una para el aceite de oliva y otra para las aceitunas de mesa.

A continuación, han intervenido los representantes de Argelia, Argentina, Egipto y la República Islámica de Irán, seguidos de los de Jordania, Líbano, Marruecos, Túnez, Turquía y la Unión Europea, para presentar sus respectivos mercados del aceite de oliva.



El Comité ha escuchado con interés las intervenciones de los observadores, entre los que se encontraban los representantes de Olio Nuovo Days (Francia), la Olive Oil Women's Network (Jordania), el Culinary Institute of America (CIA) y la NAOOA (EE.UU.), que ha intervenido en nombre de la AOOA (Australia). Antes de la última intervención de PROOLIVO (Perú), el representante de Brasil ha ofrecido una visión general del mercado brasileño.

Al final de la reunión, los dos directores ejecutivos adjuntos del COI, Jaime Lillo y Mustafa Sepetçi, han dado las gracias a los participantes. La reunión se ha cerrado con los discursos de clausura del director ejecutivo, Abdellatif Ghedira, el presidente del CA, Ali Ben Hadj M'Barek (Túnez), y el presidente del Consejo de Miembros, George Svanidze (Georgia).

En respuesta a una invitación de Georgia, y con el acuerdo del Consejo de Miembros, la 57ª reunión del CA se celebrará en Tiflis (Georgia) el 25 de noviembre de 2021. Los organizadores esperan que sea una reunión presencial que marque la vuelta a la normalidad tras la pandemia.

EL COI Y EL CIA SE UNEN PARA PROMOVER LA DIETA MEDITERRÁNEA

El logotipo del Instituto Culinario de América (CIA) ha sido añadido a la página de inicio del sitio web del Consejo Oleícola Internacional, www.internationaloliveoil.org, con el objetivo de sensibilizar a los consumidores sobre la dieta mediterránea, que considera el aceite de oliva virgen extra como la clave de una dieta sana y equilibrada.

El [Consejo Oleícola Internacional](#) (COI) y el [Culinary Institute of America](#) (CIA), en asociación con el proyecto [Menus of Change University Research Collaborative](#) (MCURC), lanzan hoy la vertiente digital del proyecto Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen: investigación, formación y medios digitales.



Esta iniciativa de 2021 se basa en el reciente documento del Culinary Institute of America (2019) [Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen: Inspiration from the Mediterranean Diet for Contemporary American Cooking](#), y se centra en los conocimientos técnicos y culinarios para progresar en la inclusión de menús basados en verduras en la cocina americana.

Para esta nueva iniciativa, el CIA vuelve a colaborar con el Consejo Oleícola Internacional (COI) para desarrollar las posibilidades en torno a un elemento clave del anterior documento: el patrimonio culinario de la tradición mediterránea de elaboración de salsas a base de aceite de oliva, aprovechando los ingredientes de la cesta de la compra de origen vegetal de la región, como las verduras, los frutos secos y las semillas, así como las hierbas, las especias y otros condimentos.



El Culinary Institute of America es uno de los centros culinarios más importantes del mundo, fundado en EE.UU. en 1946 como una organización sin ánimo de lucro especializada en programas de máster, licenciatura, grados, programas de certificados de posgrado y programas de desarrollo profesional en, entre otros, artes culinarias, panadería y pastelería, ciencia culinaria, gestión de empresas alimentarias, gestión de hostelería, estudios alimentarios aplicados, estudios sobre vinos y bebidas, y estudios empresariales y de innovación.

El Consejo Oleícola Internacional (COI) es una organización intergubernamental internacional sin ánimo de lucro dedicada al aceite de oliva y las aceitunas de mesa que fue creada en 1959 bajo los auspicios de las Naciones Unidas para administrar los Convenios Internacionales del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa celebrados desde entonces. El Consejo contribuye al desarrollo responsable y sostenible de la olivicultura y sirve de foro mundial para debatir cuestiones políticas y abordar los retos presentes y futuros. Entre sus áreas de interés se encuentran el establecimiento de normas técnicas para el sector, el avance de la investigación en torno a la calidad tanto en el cultivo del olivo como en la producción del aceite de oliva, y la educación sobre el aceite de oliva y la dieta mediterránea.

Para más información, visite www.internationaloliveoil.org



EL ACEITE DE OLIVA EN EL MEDITERRÁNEO, PLANT-FORWARD KITCHEN



La dieta mediterránea tradicional, rica en aceite de oliva, ha inspirado durante mucho tiempo a los estadounidenses y les ha hecho elegir alimentos más saludables. Incluso hoy en día, seguimos aprendiendo más sobre cómo los sabores mediterráneos pueden revolucionar los menús en EE.UU. Los efectos positivos para la salud de la dieta mediterránea tradicional basada en el aceite de oliva, rica en ingredientes de origen vegetal, han sido ampliamente investigados. Es más, numerosos estudios científicos indican que el cambio a una dieta más rica en

verduras ayuda a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero de la producción de alimentos, a mitigar el cambio climático y a reducir el uso de agua. Obtenga más información sobre los beneficios para la salud y la sostenibilidad de la dieta mediterránea.

Este proyecto es una colaboración entre el [Consejo Oleícola Internacional](#) (COI) y el [Instituto Culinario de América](#) (CIA), en asociación con [Menus of Change University Research Collaborative](#) (MCURC).

Vídeo explicativo: <https://www.youtube.com/watch?v=mg9NsUFmY04>

EL COI Y LA LIGA ÁRABE UNEN SUS FUERZAS

Ibrahim Eldukheri, director general de la Organización Árabe para el Desarrollo Agrícola (OADA), ha sido recibido en el Consejo Oleícola Internacional por el director ejecutivo Abdellatif Ghedira y sus directores ejecutivos adjuntos Jaime Lillo y Mustafa Sepetçi.

La OADA, que funciona bajo el paraguas de la Liga de Estados Árabes, fue creada en 1970 para atender las necesidades de los países árabes. Dado el papel vital de la agricultura en la economía de la región, los países reconocieron la necesidad de coordinar sus diversas políticas en materia de agricultura, recursos naturales y humanos, así como de desarrollo económico, para alcanzar el objetivo final de integrar plenamente las economías de la región.

El objetivo de esta reunión ha sido compartir una visión común para desarrollar el sector del aceite de oliva y acercar la Liga de Estados Árabes a la labor del COI.

Para ello, el director ejecutivo Ghedira ha invitado a participar en la reunión a los responsables de las actividades operativas y financieras del COI.

A la reunión han asistido también los responsables de las distintas unidades del COI: Félix Madrid, de la Unidad de Gestión Financiera, Mercedes Fernández, de la Unidad de Normalización e Investigación, Abdelkrim



Adi, de la Unidad de Tecnología y Medio Ambiente, y Ender Gunduz, de la Unidad de Economía y Promoción. También han participado Mounir Fourati, jefe del Departamento de Relaciones Exteriores, Eduardo Muela, jefe del Departamento Jurídico y Michele Bungaro, jefe del Departamento de Observatorio y Sistemas Informáticos.



La reunión se enmarca en las actividades previstas en el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015 para «promover la cooperación técnica y la investigación y el desarrollo en el sector oleícola alentando la colaboración entre órganos y entidades públicos y privados, tanto nacionales como internacionales».

Al término de la reunión, el Sr. Ghedira y el Sr. Eldukheri han acordado intensificar la cooperación entre ambos organismos para alcanzar con éxito sus objetivos comunes.

EL COI Y LA FAO FIRMAN UN ACUERDO PARA EL SECTOR OLEÍCOLA

Han firmado el acuerdo Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del COI, y Mohammed Manssouri, director del Centro de Inversiones de la FAO, en directo desde sus respectivas sedes de Madrid y Roma.

El COI y la FAO han formalizado su relación, reconociendo el importante papel que ambas instituciones desempeñan en el desarrollo del sector oleícola. Juntos han elaborado un acuerdo de colaboración que se ha firmado durante la sesión plenaria de la 113ª Sesión del Consejo de Miembros del COI. Han firmado el acuerdo Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del COI, y Mohammed Manssouri, director del Centro de Inversiones de la FAO, en directo desde sus respectivas sedes de Madrid y Roma.

Como se define en los objetivos de ambas instituciones, su papel es complementario y crucial para:

- garantizar la seguridad alimentaria, mediante el establecimiento de una legislación armonizada a nivel internacional, protegiendo así a consumidores y productores



- hacer que el sector oleícola sea más productivo y sostenible, mediante el fomento de la cooperación técnica y la transferencia de tecnología y el apoyo a las iniciativas de investigación y desarrollo, tanto en el ámbito de las fuentes genéticas del olivo como en el de la oleicultura, la tecnología del aceite de oliva y el medio ambiente
- reducir la pobreza rural, mediante el fomento del consumo de productos oleícolas, la difusión de información sobre la economía oleícola y la mejora del clima empresarial para la inversión
- posibilitar sistemas olivareros inclusivos y eficientes, mediante la promoción de la conservación del medio ambiente y la producción sostenible, y el intercambio de datos, conocimientos y experiencia relacionados con el valor del olivo, y
- aumentar la resiliencia del sector oleícola, fomentando el intercambio de información y de experiencia en el ámbito fitosanitario de la olivicultura y en la conservación de las fuentes genéticas del olivo.

La formalización de esta relación a través de un Memorando de Entendimiento es una mera formalidad que refuerza una relación de cooperación ya existente, estableciendo las condiciones de colaboración para desarrollar, promover y fortalecer las actividades conjuntas de apoyo a un sector olivarero más eficiente y sostenible.

Estas acciones tendrán como objetivo, entre otros:

- desarrollar un programa de actividades para (i) aumentar las capacidades de los operadores institucionales y privados a lo largo de toda la cadena de valor y (ii) sensibilizar a las partes interesadas sobre la calidad del aceite de oliva
- aprovechar los conocimientos y la experiencia del COI y la FAO en materia de protección fitosanitaria, en particular sobre la *Xylella fastidiosa*, para transmitir mensajes coordinados sobre el tema a los miembros de la FAO y el COI
- aprovechar los conocimientos y la experiencia del COI y la FAO en materia de recursos genéticos para planificar y ejecutar actividades relacionadas con la identificación, la conservación y la utilización de los recursos genéticos del olivo en colaboración con la FAO y los países miembros del COI, y



- recopilar y difundir información y estadísticas claras y precisas sobre la cadena de suministro y los mercados de la aceituna y el aceite de oliva.

La puesta en marcha de estas acciones permitirá:

- compartir y difundir conocimientos sobre las nuevas tendencias que pueden influir en el desarrollo del sector oleícola
- desarrollar material educativo y actividades de formación y sensibilización sobre la calidad del aceite de oliva y las prácticas de producción sostenibles, y
- promover la colaboración técnica para apoyar el diálogo político en el sector del aceite de oliva.



«La formalización de esta relación a través de un Memorando de Entendimiento concreta el alcance de nuestra ya larga relación», ha afirmado el director ejecutivo Abdellatif Ghedira. «Establece las condiciones de colaboración para desarrollar, promover y fortalecer las actividades conjuntas de apoyo a un sector olivarero más eficiente y sostenible».

El Memorando es un primer paso en lo que se espera sea una relación muy fructífera y duradera, para fortalecer y dinamizar el sector oleícola en todo el mundo.

NORMALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN: PRÓXIMAS REUNIONES

Calendario para el segundo semestre de 2021

A pesar de la pandemia, la Unidad de Normalización e Investigación tiene una apretada agenda en el segundo semestre de 2021:

- 15 al 17 de septiembre: segunda edición del taller de armonización de paneles, en el que 100 paneles aprobados por el COI catarán muestras de aceite de oliva. El objetivo del taller es armonizar los paneles, minimizar las discrepancias y homogeneizar los resultados.
- 20 al 21 de septiembre: reunión de expertos en análisis sensorial. Los principales temas tratados serán los avances de los distintos grupos de trabajo electrónicos y el análisis de las conclusiones de los ensayos de aptitud para el reconocimiento para el periodo 2020-2021.



- 23 de septiembre: reunión de expertos sobre la composición de los aceites con parámetros anómalos.
- 4 al 6 de octubre: taller *Olive Oil, Mediterranean Sauce-Making and the Plant-Forward Kitchen* en el marco del acuerdo de colaboración entre el COI y el Culinary Institute of America.
- 13 de octubre: presentación de los resultados del proyecto Oleum.
- 14 al 15 de octubre: reunión de los expertos químicos. Los principales temas a tratar serán los resultados de los ensayos colaborativos, el progreso de la armonización entre las diferentes normas y las prioridades para el trabajo futuro.
- 18 al 22 de octubre: 27ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) por videoconferencia sobre la revisión de CODEX STAN 33-1981, la norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva.
- 28 de octubre: entrega del Premio a la Calidad Mario Solinas



CAMPAÑA 2020/21: DESCENSO DE LA PRODUCCIÓN, AUMENTO DEL CONSUMO

Las estimaciones del COI muestran los altibajos de la campaña agrícola, conforme el sector se recupera de la pandemia. El consumo se ha mantenido estable, pero la producción ha disminuido, y la evolución de los precios refleja el desajuste entre la oferta y la demanda.

Según las estimaciones del Consejo Oleícola Internacional (COI), los datos de la campaña 2020/21, aunque provisionales, sitúan la producción en 3.034.000 t, un 6,9% menos que en la campaña anterior. El consumo, en cambio, se sitúa en torno a 3.211.000 t (-0,2%). Según las estimaciones, las importaciones se situarán en torno a 1.074.000 t (-9,3%), mientras que las exportaciones alcanzarán 1.132.000 t, un 8,8% menos que el año anterior.



A la cabeza de la producción están los países miembros del COI, que por sí solos producirán 2.834.000 t, es decir, el 93,4% del total mundial, en la campaña 2020/21. La producción europea se situará en 2.057.000 t, un 7% más que el año anterior. A la cabeza del grupo de la UE se encuentra España, que se espera registre un aumento del 24,4%, con una producción estimada de 1.400.000 t. Le siguen Italia, con 270.000 t (-26,2%), Grecia, con 270.000 t (-1,8%), y Portugal, con 100.000 t (-28,8%).

La producción de los demás países miembros ascenderá en total a 777.000 t (-32,4%). En Túnez, según las estimaciones, la producción se situará en torno a las 140.000 t (-68,2%), seguida de Turquía con 210.000 t (-8,7%), Marruecos con 160.000 t (+10,3%) y Argelia con 90.000 t (-28,7%).

Se esperan otras 200.000 t de países que aún no son miembros, concretamente Siria, Australia y Chile.

IMPORTACIONES 2020/2021

El maillot amarillo de las importaciones se lo lleva Estados Unidos con el 33% del total de producto importado en la campaña 2020/21. Le siguen la UE con el 21%, Brasil con el 9%, Japón con el 6%, Canadá con el 5%, China con el 4%, y Australia con el 3%, México y Rusia con el 2%, y otros países con el 15%.

PRECIOS

Los precios también han bajado en la primera parte de la campaña, oscilando entre 480 euros/100 kg en Bari (Italia) y 200 euros en Chania (Grecia).

Para más información, pulse en el siguiente enlace: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>.

EL CONSUMO AUMENTA DE FORMA GENERALIZADA, MENOS EN LA UE

Los objetivos de este estudio son, entre otros, los siguientes: analizar los cambios y las tendencias del consumo en los países miembros del COI en comparación con otros aceites y grasas comestibles, con el fin de observar si ha disminuido sólo en los aceites de oliva o en las grasas en general, y analizar el comportamiento de los consumidores respecto a los aceites y grasas comestibles en general, y al aceite de oliva en particular.

El consumo de aceite de oliva ha sufrido importantes fluctuaciones desde la campaña 1990/91. La principal característica es el aumento del consumo en los países no pertenecientes al COI, que ha pasado gradualmente de un 14% a un 30% del consumo mundial. Por otro lado, el consumo en la UE ha ido disminuyendo desde la campaña 2004/05, pasando de alrededor del 70% del consumo mundial en 2004/05 a cerca del 50% en la actualidad. Paralelamente a la disminución del consumo en la UE ha aumentado el consumo en el resto del mundo.



Se ha considerado pues necesaria la realización de un estudio sobre el comportamiento de los consumidores para comprender las variables que intervienen en el consumo y las causas de su descenso en algunos países.



Para el estudio, los investigadores revisarán todos los datos nacionales e internacionales publicados sobre el consumo de aceites y grasas, así como información secundaria de fuentes públicas y privadas. También realizarán una encuesta representativa mediante un cuestionario estructurado al que los consumidores podrán responder directamente.

El estudio está en curso. En 2020 ha abarcado España, Italia y Grecia, donde el consumo ha caído fuertemente. En 2021, se extenderá a Argentina, Egipto, Túnez y Jordania. En 2022, el estudio se completará y se estudiarán otros países.

El panel de datos mensual elaborado por la Unidad de Economía y Promoción está disponible en el sitio web del COI. <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

EL COI Y LA OADA VISITAN LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



El COI y la Organización Árabe para el Desarrollo Agrícola visitan la universidad de Córdoba y el banco mundial de germoplasma del olivo de la UCO.

MADRID / Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Ibrahim El Dukheri, director general de la Organización Árabe para el Desarrollo Agrícola (OADA), y Abdelkrim Adi, jefe de la Unidad de Olivicultura, Elaiotecnia y Medioambiente del COI, han realizado una visita a la Universidad de Córdoba (UCO). Han visitado su rectorado, el campus de Rabanales y las instalaciones del banco de germoplasma del olivo para conocer la investigación que la UCO está llevando a cabo en el campo de la olivicultura.



Durante su visita, han sido recibidos por Enrique Quesada Moraga y Luis Medina Canalejo, vicerrectores de Investigación y Desarrollo territorial, y de Cultura, Comunicación y Proyección social, respectivamente. En Rabanales, han sido recibidos por Rafael Jordano, coordinador general del campus de la UCO, Enrique Leganés, jefe de Servicio de Gestión y Administración del campus de Rabanales, y Rosa Gallardo, directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM). El banco de germoplasma del olivo y la labor de la UCO en materia de conservación de recursos fitogenéticos y certificación de plantas de olivo de vivero: estas son las materias presentadas por Pablo Morello, jefe del Departamento de Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente del COI (que también supervisó el BGMO hasta su incorporación al COI), Luis Rallo, profesor emérito y coordinador de la red de bancos de germoplasma del COI, y el personal del grupo de investigación UCOLIVO. La profesora de la UCO Isabel Trujillo ha explicado la importancia de la autenticación varietal y el trabajo que se realiza en el laboratorio de marcadores moleculares de la UCO.

Durante la visita, tanto el COI como la AOAD y la UCO destacaron la importancia de la cooperación entre las tres instituciones para desarrollar las iniciativas que se están llevando a cabo en la UCO con el apoyo del COI, así como las propuestas de futuras líneas de entendimiento y colaboración para promover sinergias y beneficiar a todos los ámbitos del sector oleícola.

EL ACEITE DE OLIVA PUEDE REDUCIR LOS NIVELES DE COLESTEROL LDL



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



La Secretaría Ejecutiva cuenta con el apoyo del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra, en colaboración con investigadores con más de diez años de experiencia, para crear una base de datos actualizada periódicamente que recoja las últimas investigaciones científicas.

Una de las principales causas del síndrome metabólico y otras enfermedades relacionadas con el metabolismo es el perfil lipídico. En un [ensayo clínico aleatorio](#) publicado recientemente, el consumo de aceite de oliva en el contexto de una dieta mediterránea, y los beneficios adicionales del consumo de avena demostraron mejoras en los niveles de colesterol. Los efectos de la reducción de los niveles de colesterol LDL («colesterol malo») se observaron a partir de las cuatro semanas y hasta ocho semanas después de la administración de suplementos de avena y de la observancia del patrón dietético mediterráneo.

Además, el estudio PREDIMED-Plus ha estudiado el alto contenido en polifenoles del aceite de oliva y de otras sustancias beneficiosas. Los [polifenoles descritos en este estudio](#) mejoraron los marcadores del síndrome metabólico, como la glucosa plasmática en ayunas, la presión arterial y los triglicéridos, pero sobre todo aumentaron los niveles de colesterol HDL («colesterol bueno»).

Para más información, consulte este enlace: <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>



LA MAGIA DEL ACEITE DE OLIVA

MADRID / La siguiente noticia que publicamos está relacionada con el estudio del perfil de las personas relacionadas con el aceite de oliva y que lo consumen. Los resultados son interesantes y sin duda abren un nuevo debate sobre el sector.

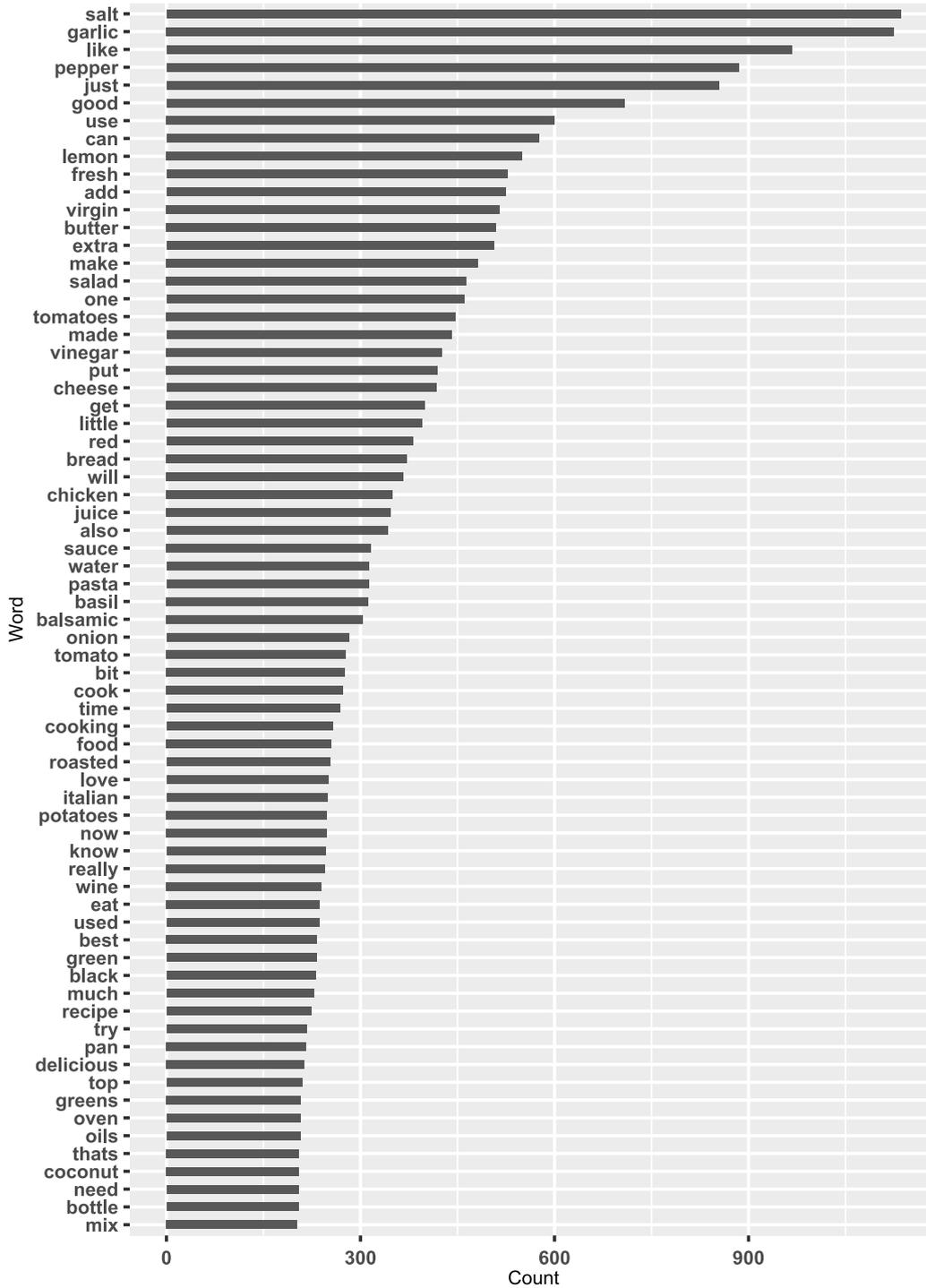
Las personas relacionadas con el aceite de oliva y que hablan de él son personas positivas. Esta es la primera y sorprendente conclusión de un estudio del COI que se publicará en el número de julio de 2021 de la Newsletter.



El estudio analiza los sentimientos de los consumidores hacia el aceite de oliva en varios países a través de los contenidos compartidos en una de las redes sociales más populares. Los resultados muestran que las personas que hablan de este producto en Internet son más confiadas y propensas a comportamientos virtuosos y positivos.

El aceite de oliva virgen extra es cada vez más un producto que une a los consumidores y crea reacciones positivas entre ellos. Las personas que hablan del aceite de oliva hablan de salud y sabores y evocan un sentido de identidad, tradición y pasión.

Dado el efecto viral positivo que tiene este producto, todos deberíamos ayudar a promover su consumo en todo el mundo; sin duda, sería un mundo más sabroso y saludable.



Source: International Olive Council

Gráfico 2 - Texto usado en los tweets más de 200 veces.



Al analizar el balance entre las emociones positivas y negativas observamos como, en general, el sentimiento generado es positivo. Los sentimientos positivos y neutros representan casi el 75% del total de tweets.

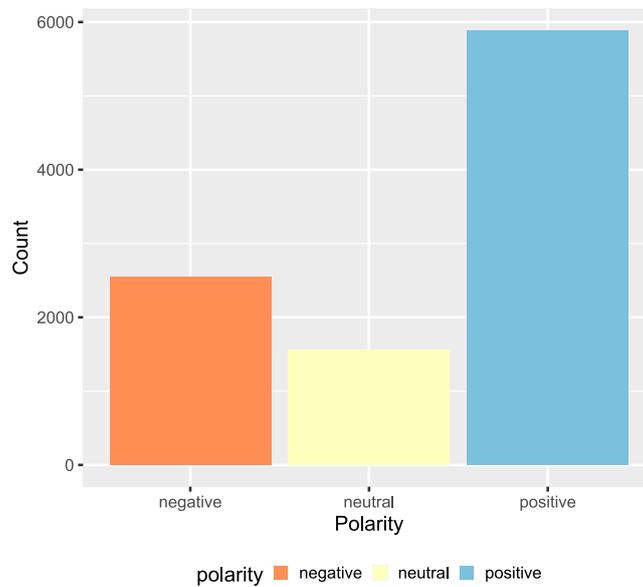


Gráfico 3 - Polaridad de los tweets (negativa, neutra o positiva).

La clasificación de la polaridad confirma que el número de las emociones positivas son mayores que las negativas. Si clasificamos los tweets en función del estado emocional, en general, detrás del texto prevalece un estado emocional positivo, de confianza y de alegría.

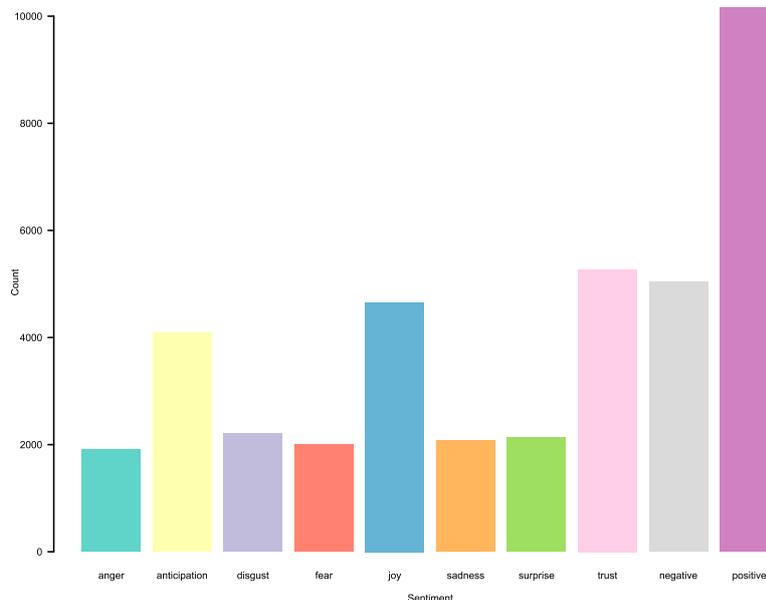


Gráfico 4 - Clasificación del estado emocional que hay detrás de los tweets (ira, anticipación, aversión, miedo, alegría, tristeza, sorpresa, confianza, negativo, positivo).



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 siete primeros meses (octubre 2020 – abril 2021) de la actual campaña muestran un aumento del 21% en Rusia, 21% en Australia, 12% en Canadá, 12% en Estados Unidos, 1% en Brasil y del 1% en China, en comparación con el mismo periodo de la campaña anterior. Por otro lado, las importaciones disminuyen un 16% en Japón.

En cuanto al comercio de la UE¹ en los seis primeros meses de la campaña 2020/21, las adquisiciones Intra-UE aumentan un 4% y las importaciones Extra-UE disminuían un 3% 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	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9	2375.6	3708.4	2633.4	2840.9	2800.3	4202.0
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6	8860.8	7230.1	11911.3	9490.6	9276.8	7354.8
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4	3222.5	3541.5	5877.1	4686.8	5477.6	4620.7
China	3203.8	2588.2	6585.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	3452.9	3542.4	1974.5	2780.2	3264.2	2549.1	3204.7
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9	5125.7	3687.6	6332.9	5915.0	6473.0	4888.5
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	2220.1	2122.7	2764.4	2935.8	2392.6	3061.1	3117.2
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3	29002.5	22794.7	32358.3	29599.8	37219.0	41050.3
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	14900.6	21780.4	17754.0	38069.5	20302.2	32500.7	N.D
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	96943.8	107469.2	119629.3	112017.9	122183.2	102593.2	N.D
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	208552.4	166805.9	180682.0	181285.4	183084.4	211567.8	200675.3	200772.0	68438.2

2. ACEITUNAS DE MESA – CAMPAÑA 2020/21

El comercio de aceitunas de mesa durante los ocho primeros meses de la campaña² 2020/21 (septiembre 2020 – abril 2021) en los mercados que aparecen en la siguiente tabla muestran un aumento del 29% en Australia, del 20% en Canadá y del 18% en Brasil, respecto al mismo periodo de la campaña anterior. Por otro lado, las importaciones disminuyen un 11% en Estados Unidos.

El comercio de la UE³ de aceitunas de mesa en los siete primeros meses en la campaña 2020/21, las adquisiciones Intra-EU disminuían un 11% y las importaciones Extra-EU aumentaban un 6%, 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	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21
Australia	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0	1538.6	1164.9	2028.3	1313.1	1353.1	1189.3	1645.5
Brazil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7	9531.1	9559.4	9704.5	9705.8	9113.9	7022.8	8573.7
Canada	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2594.0	3072.5	2050.4	2375.5	3172.0	3133.8	2659.9	2513.0
USA	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5	11664.8	9311.0	8397.8	12787.5	12571.5	11315.2	9505.0
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0	8569.6	8639.8	7817.1	12933.8	11835.2	11125.5	N.D
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	20449.3	25640.3	23213.3	30347.3	31384.0	23765.1	N.D
Total	62000.9	67232.9	80537.5	33495.7	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	54825.9	55940.8	53536.5	71395.5	69391.4	55317.7	22237.1

¹ Los datos de la UE no estaban disponibles para el mes de abril 2021 en el momento de publicar esta Newsletter

² 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 "campana 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.

³ Los datos de la UE no estaban disponibles para el mes de abril 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 14 al 20 de junio 2021 se sitúan en 3,27€/kg, que supone un aumento del 66,9% respecto al mismo periodo del año anterior.

Italia – Los precios en origen italianos se sitúan en la semana del 14 al 20 de junio 2021 en 4,6€/kg, que supone un aumento del 35,3% respecto al mismo periodo del año anterior.

Grecia – Los precios de Grecia en la semana del 14 al 20 de junio 2021 se sitúan en 3,15€/kg, por lo que aumentan un 57,5% 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.



MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Average monthly prices

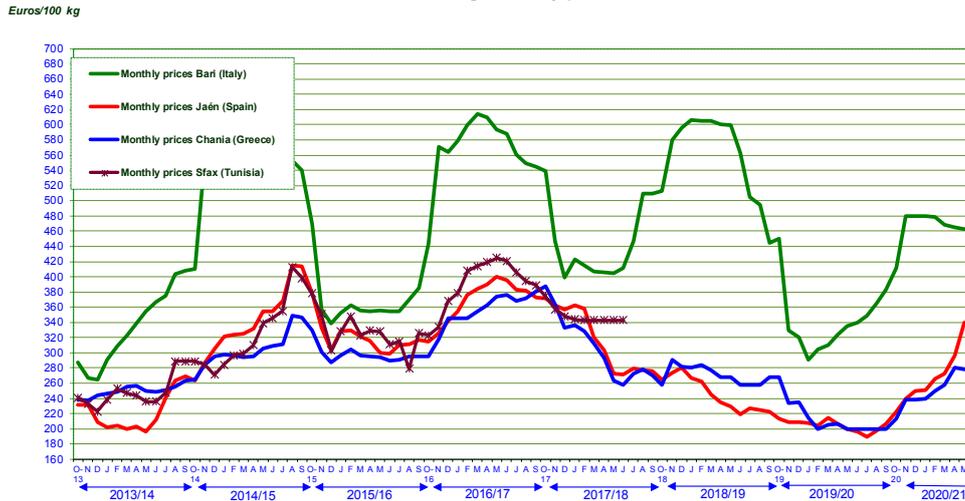


Gráfico 1

Aceite de oliva refinado: Los precios en origen en España se sitúan en 2,99€/kg en la semana del 14 al 20 de junio 2021 lo que supone un aumento del 80,2% comparada 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 (3,27€/kg) y el precio de aceite de oliva refinado (2,99€/kg) en España es de 0,28€/kg. En Italia esta diferencia en diciembre de 2017 fue de 0,43€/kg.

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL Average monthly prices

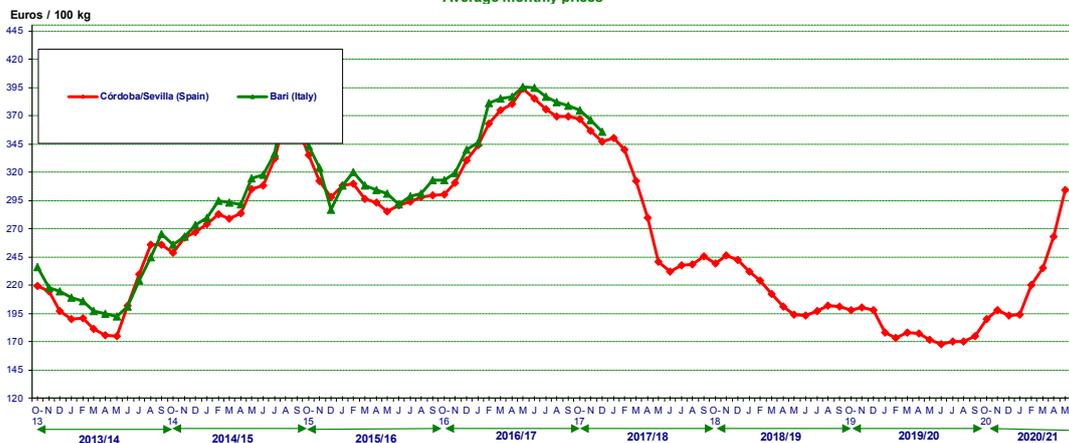


Gráfico 2



¡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