





INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

NEWSLETTER

Nº 165

JULY 2021

ENGLISH



IN THIS ISSUE

- Decisions adopted at 113th session of the Council of Members
- The 56th meeting of the Advisory Committee
- The IOC and the CIA join forces to promote the Mediterranean diet
- Olive Oil in the Mediterranean, Plant-Forward Kitchen
- The IOC and the Arab League
- The IOC and the FAO sign an agreement for the olive sector
- Standardisation and research: next meetings
- 2020/21 crop year: production down, consumption up
- Consumption up everywhere but EU
- The IOC and the AOAD visit the University of Córdoba
- Olive oil may lower LDL-cholesterol
- The magic of olive oil
- Focus – Analysis of consumer feelings towards olive oil
- World trade in olive oil and table olives
- Producer prices



DECISIONS ADOPTED AT THE 113TH SESSION OF THE COUNCIL OF MEMBERS



MADRID / The 113th session of the Council of Members was held by videoconference via IOC headquarters in Madrid on 28 and 30 June 2021 <https://www.internationaloliveoil.org/the-113th-session-of-the-ioc-begins/>.

The first day of the session was devoted to important topics concerning administrative and financial affairs. Also discussed were the work of the Executive Secretariat, legal aspects, chemistry and standardisation, economics and promotion, technology, and environment.

On the proposal of the Executive Secretariat, the Council adopted several decisions. Most concerned standards, and environmental and technical activities. The final decision is on the new list of members of the Advisory Committee. The 114th session will be held in Tbilisi in November 2021.

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

1. DECISIONS CONCERNING THE COMMITTEE ON CHEMISTRY AND STANDARDIZATION

- DECISION No. DEC-III.1/113-VI /2021 REVISING THE TRADE STANDARD APPLYING TO OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS
- DECISION No. DEC-III.2/113-VI /2021 ON THE METHOD FOR THE DETERMINATION OF STIGMASTADIENES IN VEGETABLE OILS
- DECISION No. DEC-III.3/113-VI /2021 ADOPTING THE REVISED METHOD FOR THE ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OIL
- DECISION No. DEC-III.4 /113-VI/2021 ADOPTING THE REVISED METHOD FOR THE ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF TABLE OLIVES



2. DECISIONS CONCERNING THE TECHNOLOGY AND ENVIRONMENT COMMITTEE

- DECISION No. DEC-IV.1/113-VI/2021 ADOPTING THE MEMORANDUM OF UNDERSTANDING BETWEEN THE FAO AND IOC. (Decision approved by written procedure).

<https://www.internationaloliveoil.org/the-ioc-and-the-fao-sign-an-agreement-for-the-olive-sector/>

3. DECISIONS SUBMITTED BY THE ADVISORY COMMITTEE

- DECISION No. DEC-VI.1/113-VI/2021 REGARDING THE APPOINTMENT OR RENEWAL OF THE REPRESENTATIVES OF THE ADVISORY COMMITTEE ON OLIVE OIL AND TABLE OLIVES FOR THE PERIOD 2020-2023

56TH MEETING OF THE ADVISORY COMMITTEE ON OLIVE OIL AND TABLE OLIVE

Summary of the videoconference of 22 June 2021

MADRID / The Advisory Committee on Olive Oil and Table Olives (AC), chaired by Ali Ben Hadj M'Barek (Tunisia), met by videoconference on Tuesday 22 June 2021. Over 60 experts representing the global olive sector participated in the meeting.

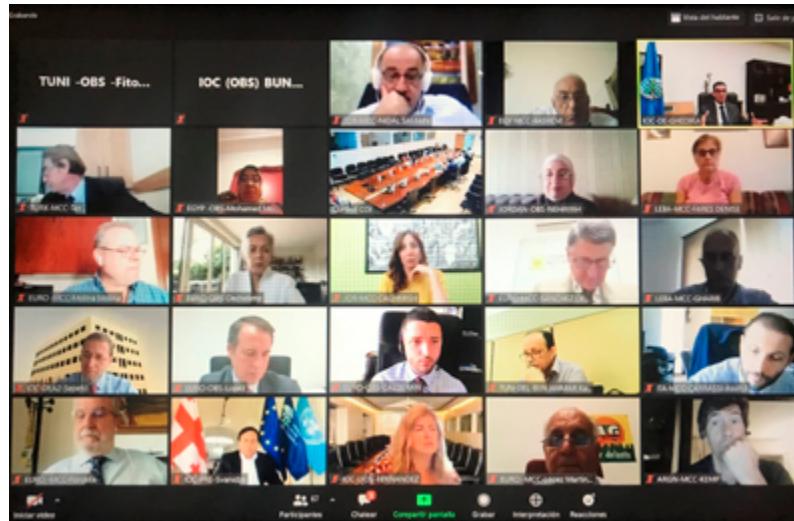
The event opened with speeches from the IOC Chair, George Svandize (Georgia), and the Executive Director, Abdellatif Ghedira. The Head of the External Relations Department, Mounir Fourati, then provided background information on the activities of the Organisation.

In particular, he discussed recent accessions to the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015, and the conclusions of the 112th session of the Council of Members and the 113th session convened on 28 June and 30 June 2021. He also gave an update on the recommendations made by the AC at its last meeting in 2020.

During the meeting, the AC representatives discussed topical issues, in particular NutriScore, and took note of updates on the Codex Alimentarius. The Executive Secretariat went on to illustrate activities in the areas of standardisation and research, technology and environment, economics and promotion and the olive oil Observatory.

The Committee took note of the updated list of representatives, the applications for new members and the renewal of the Committee board. This latter issue would be discussed again at the 57th meeting on 24 November 2021, together with a proposal to create two separate sections: one for olive oil and one for table olives.

The representatives of Algeria, Argentina, Egypt and the Islamic Republic of Iran then spoke, followed by those of Jordan, Lebanon, Morocco, Tunisia, Turkey and the European Union, to present the olive oil market in each.



The Committee listened with interest to the interventions of the observers, including representatives of Olio Nuovo Days (France), the Olive Oil Women's Network (Jordan), the Culinary Institute of America (CIA), and NAOOA (USA), who intervened on behalf of AOOA (Australia). An overview of the Brazilian market was given by its representative before the last intervention from PROOLIVO (Peru).

At the end of the meeting, the two Deputy Executive Directors of the IOC, Jaime Lillo and Mustafa Sepetçi, thanked the participants. Then, the closing speeches were given by the Executive Director, Abdellatif Ghedira; the Chair of the AC, Ali Ben Hadj M'Barek (Tunisia); and the Chair of the Council of Members, George Svanidze (Georgia).

In response to an invitation from Georgia, and with the agreement of the Council of Members, the 57th meeting of the AC will be held in Tbilisi, Georgia, on 25 November 2021. The organisers hope that this will be a face-to-face meeting that will mark a return to normality after the pandemic.

THE IOC AND THE CIA JOIN FORCES TO PROMOTE THE MEDITERRANEAN DIET

We have added the logo of the Culinary Institute of America (CIA) to the homepage of the IOC website www.internationaloliveoil.org. The aim is to raise consumer awareness of the Mediterranean diet, which hails extra virgin olive oil as the key to a healthy and balanced diet.

The [International Olive Council](#) (IOC), and [The Culinary Institute of America](#) (CIA,) in association with the [Menus of Change University Research Collaborative](#) (MCURC) launches today the digital media aspect of the project "Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen": Research, Education, and Digital Media.



This 2021 initiative builds on the framework of the CIA's 2019 white paper, "[Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen: Inspiration from the Mediterranean Diet for Contemporary American Cooking](#)" with its focus on technical and culinary insights to advance plant-forward menu trends in American cooking.

For this new initiative, the CIA is again collaborating with the IOC to flesh out possibilities around a key element of the earlier white paper: the culinary heritage of olive oil-based sauce-making traditions in the Mediterranean that leverage various ingredients in the plant-sourced market basket of the region, including vegetables; nuts and seeds; and herbs, spices and other aromatics.

The CIA is one of the most important culinary colleges in the world, founded in the US in 1946 as a non-profit corporation specializing in master's, bachelor's, associate degrees, graduate certificate programmes, and professional development programmes in, variously, culinary arts, baking and pastry, culinary science, food business management, hospitality management, applied food studies, wine and beverage studies, and entrepreneurial and innovation studies.



The IOC is an international, non-profit intergovernmental organisation dedicated to olive oil and table olives that was created in 1959 under the auspices of the United Nations to administer the succession of International Agreements on Olive Oil and Table Olives concluded since then. The Council contributes to the responsible, sustainable development of olive growing and serves as a world forum for discussing policymaking issues and tackling present and future challenges. Among its areas of focus are setting technical standards for the sector, advancing research around quality both in olive cultivation and in the processing of olive oil, and education about olive oil and the Mediterranean diet.

For further information please click on the following link www.internationaloliveoil.org



OLIVE OIL IN THE MEDITERRANEAN, PLANT-FORWARD KITCHEN



The traditional, olive oil-rich Mediterranean diet has long inspired healthier food choices among Americans. Even today, we continue to learn more about how Mediterranean flavours can revolutionise American menus. The benefits of the olive oil-based, traditional Mediterranean diet, which is rich in plant-sourced ingredients, has been widely researched. What's more, abundant scientific evidence indicates that shifting to a more plant-forward diet will help reduce greenhouse gas emissions from food production, mitigate climate change, and cut water usage. Learn more about the health benefits and sustainability of the Mediterranean diet.

This project is a collaboration between the [International Olive Council](#) (IOC), [The Institute Culinary of America](#) (CIA,) in association with the [Menus of Change University Research Collaborative](#) (MCURC).

Enjoy the video below.

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

THE IOC AND THE ARAB LEAGUE

Ibrahim Eldukheri, the Director General of the Arab Organization for Agricultural Development (AOAD), was welcomed to the International Olive Council by Executive Director Abdellatif Ghedira and his Deputy Executive Directors Jaime Lillo and Mustafa Sepetçi.

The AOAD, which functions under the umbrella of the League of Arab States, was established in 1970 to meet the needs of Arab countries. Given the vital role of agriculture within the region's economy, the countries recognised the need for coordination between their various policies in agriculture, natural and human resources as well as economic development to achieve the ultimate goal of fully integrating the economies in the region.

The aim of this meeting was to share a common vision to develop the olive oil sector and to bring the League of Arab States closer to the work of the IOC. For this reason, Mr Ghedira invited the officials in charge of the operational and financial activities of the IOC.

The meeting was attended by the heads of the various units of the IOC: Felix Madrid, from the Financial Management Unit; Mercedes Fernandez, from the Standardisation and Research Unit; Abdelkrim Adi, from



the Technology and Environment Unit; and Ender Gunduz, from the Economics and Promotion Unit. Mounir Fourati, the Head of the External Relations Department; Eduardo Muela, the Head of the Legal Department; and Michele Bungaro, the Head of the Observatory and IT Systems Department also attended the meeting.



The meeting falls under the activities foreseen by the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015 ‘to promote technical cooperation and research and development in the olive sector by encouraging the cooperation of public and private bodies and/or entities, whether national or international’.

At the end of the meeting, Mr Ghedira and Mr Eldukheri agreed to intensify cooperation between the two bodies in order to successfully achieve their common goals.

THE IOC AND THE FAO SIGN AN AGREEMENT FOR THE OLIVE SECTOR

The agreement was signed by Abdellatif Ghedira, the Executive Director of the IOC, and Mohammed Manssouri, the Director of the FAO Investment Centre, live from their respective headquarters in Madrid and Rome.

The IOC and the FAO have formalised their relationship, recognising the important role the two institutions play in the development of the olive sector. Together, they drew up a collaboration agreement that was signed during the plenary session of the 113th session of the Council of Members of the IOC. The agreement was signed by Abdellatif Ghedira, the Executive Director of the IOC, and Mohammed Manssouri, the Director of the FAO Investment Centre, live from their respective headquarters in Madrid and Rome.

As defined in the objectives of both institutions, their role is complementary and crucial to:

- ensure food security, through establishing internationally harmonised legislation, thus protecting consumers and producers;



- make the olive sector more productive and sustainable, through promoting technical cooperation and the transfer of technology and through supporting research and development initiatives, both in the areas of olive gene sources and of olive growing, olive oil technology and the environment;
- reduce rural poverty, through promoting the consumption of olive products, the dissemination of information on the olive economy, and improving the business climate for investment;
- enable inclusive and efficient olive food systems, through promoting environmental conservation and sustainable production, sharing data, knowledge and expertise related to the olive value; and
- increase the resilience of the olive sector, through encouraging the exchange of information and experience in the phytosanitary field of olive growing and on the preservation of olive gene sources.

Formalising this relationship through a Memorandum of Understanding is a mere formality that reinforces an already long-standing cooperative relationship, laying out the terms and conditions for collaboration to develop, promote and strengthen joint activities to support a more efficient and sustainable olive sector.



These actions shall aim at, among other things:

- developing a programme of activities to (i) increase the capacities of institutional and private operators all along the value chain; and (ii) raise awareness of olive oil quality amongst stakeholders;
- leveraging the IOC's and the FAO's knowledge and expertise on plant protection, particularly on *Xylella fastidiosa*, to provide coordinated messages on the subject to FAO and IOC members;
- leveraging the IOC's and the FAO's knowledge and expertise on genetic resources to plan and implement activities related to the identification, preservation and utilization of olive genetic resources in collaboration with FAO and IOC member countries; and
- collecting and disseminating clear, accurate information and statistics on the olive and olive oil supply chain and markets.



Putting these actions into force will allow us to:

- share and disseminate knowledge on new trends and drivers that can impact the development of the olive sector;
- develop educational material, training and awareness-raising activities on olive oil quality and sustainable production practices;
- promote technical collaboration to support policy dialogue in the olive oil sector.



'Formalising this relationship through a Memorandum of Understanding lets us frame the scope of our already long-standing relationship', said Executive Director Abdellatif Ghedira. 'It sets out the terms and conditions of collaboration so that we can develop, promote and strengthen joint activities to support a more efficient and sustainable olive sector'.

The Memorandum is a first step in what is hoped to be a very fruitful and lasting relationship, to strengthen and energise the olive sector around the world.

STANDARDISATION AND RESEARCH: NEXT MEETINGS

Calendar for the second half of 2021

Despite the pandemic, the Standardisation and Research Unit has a busy schedule in the second half of 2021:

- 15-17 September: The second edition of the workshop on panel harmonisation, in which 100 panels approved by the IOC will taste samples of olive oil. The objective of the workshop is to harmonise panels, minimise discrepancies and homogenise results.
- 20-21 September: Meeting of the experts on sensory analysis. The main topics discussed will be the progress of the various electronic working groups, and the analysis of the conclusions of the proficiency tests for accreditation for the period 2020-2021.



- 23 September: Expert meeting on the composition of oils with non-standard parameters.
- 4-6 October: Workshop "Olive Oil, Mediterranean Sauce-Making and the Plant-Forward Kitchen" as part of the collaboration agreement between the IOC and the Culinary Institute of America.
- 13 October: Presentation of the Oleum project findings.
- 14-15 October: Meeting of the experts on chemistry. The main topics discussed will be the results of the collaborative trials, the progress of harmonisation between the different standards and the priorities for future work.
- 18-22 October: 27th meeting of the Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) by videoconference on the revision of CODEX STAN 33-1981, the standard for olive oils and olive pomace oils.
- 28 October: Prize-giving ceremony of the Mario Solinas Quality Award



2020/21 CROP YEAR: PRODUCTION DOWN, CONSUMPTION UP

IOC estimates show the highs and lows of the crop year as the sector recovers from the pandemic. Consumption was stable, but production fell, and price trends reflect the swing between supply and demand.

According to the estimates of the IOC, the data for the 2020/21 crop year, albeit provisional, put production at 3 034 000 t, down 6.9% compared to the previous crop year. Consumption, on the other hand, is expected to do better, at around 3 211 000 t (-0.2%). Imports are expected around 1 074 000 t (-9.3%), while exports are expected to reach 1 132 000 t, down 8.8% from the previous year.



Leading the way in production are the IOC member countries, which alone will produce 2 834 000 t, or 93.4% of the world total, in the 2020/21 crop year. European production is set to stand at 2 057 000t, up 7% from the previous year. Leading the EU group is Spain, which is expected to record a 24.4% increase, with an estimated production of 1 400 000 t. This is followed by Italy with 270 000 t (-26.2%), Greece with 270 000 t (-1.8%), and Portugal with 100 000 t (-28.8%).

Production in the other member countries is expected to total 777 000 t (-32.4%). In Tunisia, production is expected to reach around 140 000 t (-68.2%), followed by Turkey with 210 000 t (-8.7%), Morocco with 160 000 t (+10.3%) and Algeria with 90 000 t (-28.7%).

A further 200 000 t is expected from countries not yet members, namely Syria, Australia and Chile.

IMPORTS

In the yellow jersey for imports is the United States with 33% of the total product imported in the 2020/21 crop year. This is followed by the EU with 21%, Brazil with 9%, Japan with 6%, Canada with 5%, China with 4%, and Australia with 3%, Mexico and Russia with 2%, and other countries with 15%.

PRICES

Prices also fell in the first part of the crop year, ranging from €480/100kg in Bari (Italy) to €200 in Chania (Greece).

For more information, click on this link: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>.

CONSUMPTION UP EVERYWHERE BUT EU

The objectives of this study, inter alia, are: to analyse the changes and trends in consumption in IOC member countries compared to other edible oils and fats to see if it has fallen in olive oils only, or in fats overall; and to analyse consumer behaviour regarding edible oils and fats in general, and olive oil in particular.

Olive oil consumption has fluctuated remarkably since the 1990/91 crop year. The main feature is rising consumption in non-IOC countries, which has increased steadily from about 14% to 30% of world consumption in previous decades. On the other hand, consumption in the EU has been falling since the 2004/05 crop year, from around 70% of the world total in 2004/05 to around 50% at present. When consumption started to fall in the EU, it increased in the rest of the world.



The IOC's study on consumer behaviour was therefore considered necessary to understand the variables involved in consumption and what caused its decline in some countries.

For the study, researchers will review all national and international data published on oil and fat consumption as well as secondary information from public and private sources. They will also conduct a representative survey using a structured questionnaire that consumers can respond to directly.



The study is ongoing. Launched in 2020, it has already covered Spain, Italy and Greece, where consumption has fallen sharply. In 2021, it will cover Argentina, Egypt, Tunisia and Jordan. In 2022, the study will be completed, and other countries will be studied.

The monthly dashboard developed by the Economic and Promotion Unit is available on the IOC website. <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

THE IOC AND THE AOAD VISIT THE UNIVERSITY OF CÓRDOBA



The IOC and the Arab Organisation for Agricultural Development visit the university of Córdoba and the UCO world olive germplasm bank.

MADRID / Abdellatif Ghedira, the Executive Director of the IOC; Ibrahim El Dukheri, the Director General of the Arab Organization for Agricultural Development (AOAD); and Abdelkrim Adi, the Head of the Olive Growing, Olive Technology and Environment Unit of the IOC, paid a visit to the University of Córdoba (UCO). They toured its rectorate, the Rabinales campus and the olive germplasm bank facility to learn about the research the UCO is conducting on the field of olive growing.



During their visit, they were welcomed by Enrique Quesada Moraga and Luis Medina Canalejo, the vice-rectors for research and territorial development, and for culture, communication and social projection respectively. At Rabanales, they were welcomed by Rafael Jordano, the general coordinator of the UCO campus; Enrique Leganés, the head of campus management and administration service at Rabanales; and Rosa Gallardo, the director of the School of Agricultural Engineering and Forestry (ETSIAM). The olive germplasm bank, as well as the UCO's work on conserving plant genetic resources and certifying olive nursery plants, were presented by Pablo Morello, the Head of the Olive Oil Technology and Environment Department of the IOC (who also oversaw the BGMO until its incorporation into the IOC); Luis Rallo, the emeritus professor and coordinator of the IOC network of germplasm banks; and by the staff of the UCOLIVO research group. UCO Professor Isabel Trujillo explained the importance of varietal authentication and the work being carried in the UCO molecular marker laboratory.

During the visit, the IOC, the AOAD and the UCO all stressed the importance of cooperation between the three institutions to develop the initiatives being carried out at the UCO with the support of the IOC, as well as proposals for future lines of understanding and collaboration in order to promote synergy and benefit all areas of the olive sector.

OLIVE OIL MAY LOWER LDL CHOLESTEROL

OHIS
INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
Universidad de Navarra
School of Medicine

Welcome to the Olive Health Information System

The Executive Secretariat is supported by the Department of Preventative Medicine and Public Health at the University of Navarra, in collaboration with researchers with over ten years' experience. The two institutions have come together to create a regularly updated database that gathers the latest scientific research.

One of the major causes of metabolic syndrome and other metabolic diseases is related to the lipid profile. In a recently published [randomized clinical trial](#), consuming olive oil, as part of the Mediterranean diet, and the additional benefits of oats, improved cholesterol levels. The effects of lower LDL cholesterol, or 'bad cholesterol', were observed as early as four weeks and up to eight weeks after oat supplementation and adherence to the Mediterranean dietary pattern.

Moreover, the PREDIMED-Plus study has been studying olive oil's high polyphenol content along with other beneficial substances. [The polyphenols described in this study](#) improved metabolic syndrome markers, such as fasting plasma glucose, blood pressure, and triglycerides, but most importantly increased HDL cholesterol, or 'good cholesterol'.

For further information, please click on this link: <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>



THE MAGIC OF OLIVE OIL

MADRID / An upcoming publication will present the study on the profile of people who deal with and use olive oil. The findings are interesting and certainly open up a whole new debate on the sector.

Those who deal with and talk about olive oil are positive people. This is the first surprising finding of a study by the IOC which will be published in the July 2021 issue of the newsletter.



The study analysed consumers' feelings towards olive oil in various countries through content shared on one of the most popular social media networks. The results show that people who talk about the product online are more trusting and prone to virtuous and positive behaviours.

Extra virgin olive oil is increasingly a product that unites consumers and creates positive reactions among them. People who talk about olive oil talk about health and flavours and evoke a sense of identity, tradition, and passion.

Given the positive viral effect this product has, we should all help promote its consumption worldwide; it would certainly make a tastier and healthier world.



THE WORLD OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

By Economic and Promotion Unit – Economic Studies and Statistics Department



FOCUS: ANALYSIS OF CONSUMER FEELINGS TOWARDS OLIVE OIL

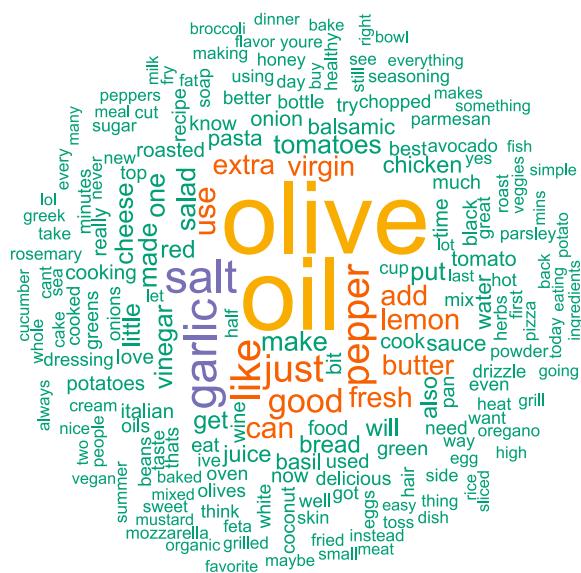
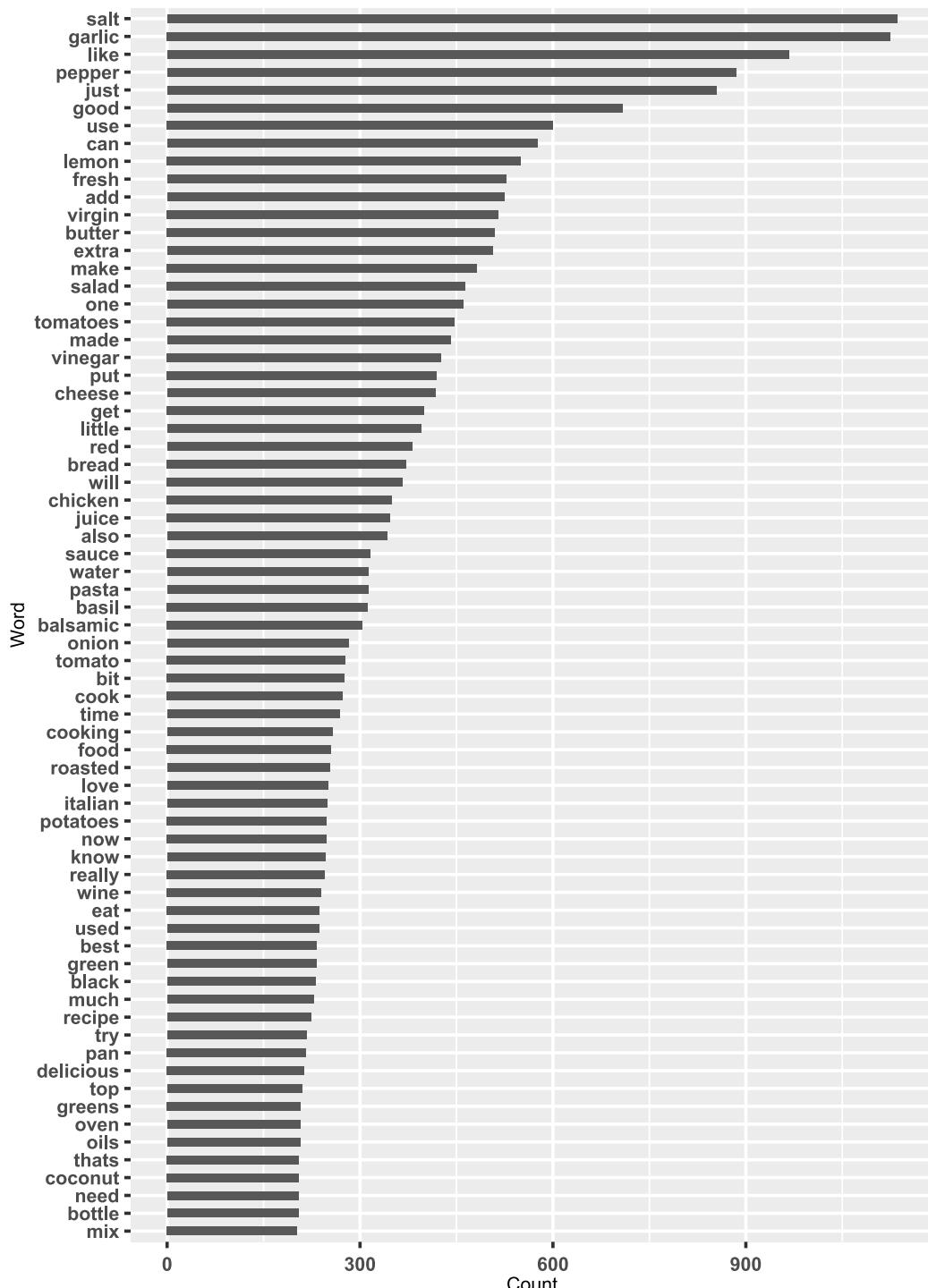


Figure 1 - Tag cloud. The size of the text is proportional to the number of times it was used.

A team at the IOC analysed 10 000 English-language tweets that include the words 'olive oil'. They found that the sentiment and emotional state behind the text was generally positive, confident and happy.

The most commonly used words in these tweets referred to the fresh foods common in the Mediterranean diet. The words 'extra' and 'virgin' were also found. The team noted that the words 'like' and 'good', which were used 1 787 times in total, came top of the list. The word 'health' appeared 397 times, and 'healthy' 165 times.

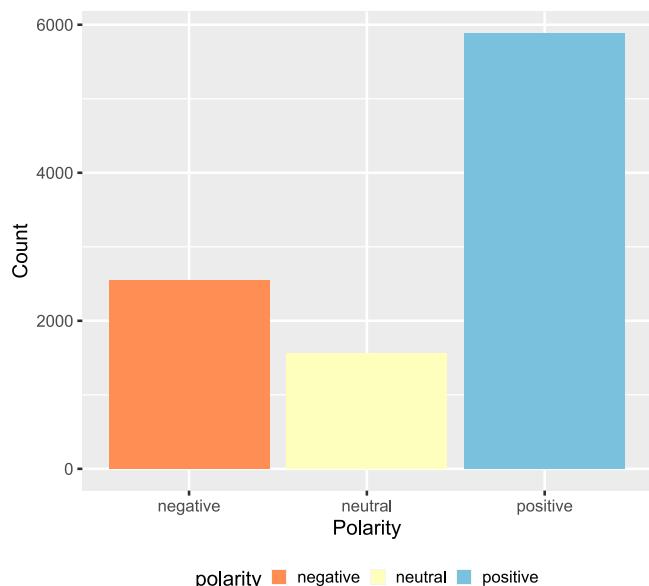
In the tweets mentioning a country or nationality, Italy came first with about 309 mentions, Greece second with 164, then Spain with 93, France with 68, and Turkey with 51.



Source: International Olive Council

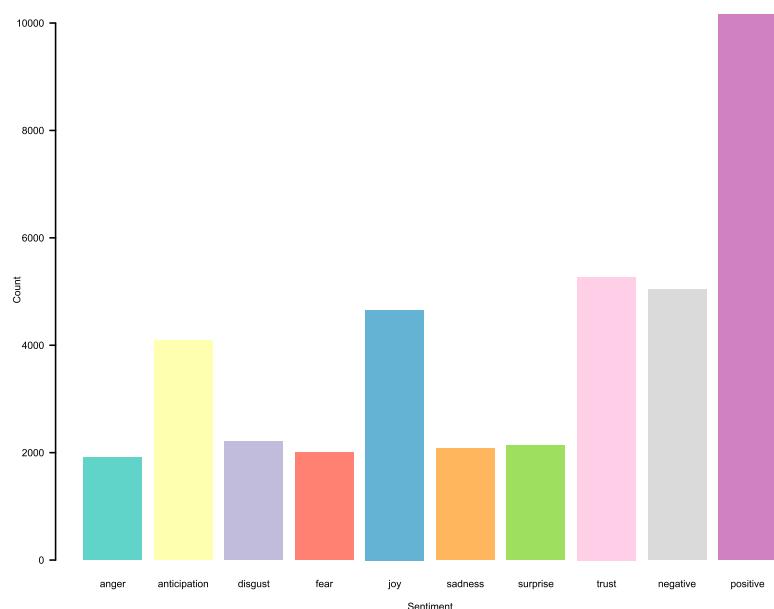


Looking at the balance between positive and negative emotions, we can see that the sentiment is generally positive. Nearly 75% of the tweets were either positive or neutral.



Graph 3 – The polarity between the tweets (negative, neutral or positive).

Ranking the tweets by polarity confirms that there were more positive emotions regarding olive oil than negative. If we rank them by emotional state, the tweets suggest these were generally positive, confident and happy people.



Graph 4 – Ranking of the emotional state behind the tweets (anger, anticipation, dislike, fear, joy, sadness, surprise, confidence, negative, positive).



I. WORLD TRADE IN OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

1. OLIVE OIL - 2020/21 CROP YEAR

The table below shows trade in olive oil and olive pomace oil in eight countries in the first seven months of the current crop year (October 2020-April 2021). Imports rose by 21% in Russia, 21% in Australia, 12% in Canada, 12% in the US, 1% in Brazil and 1% in China compared to the same period the previous crop year. However, imports fell by 16% in Japan.

In the first six months of the 2020/21 crop year, intra-EU acquisitions rose by 4% and extra-EU imports fell by 3% compared to the same period the previous crop year.¹

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	6565.4	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	28002.5	22794.7	32358.3	28599.8	37219.0	41050.3
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14580.8	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	206552.4	166805.9	180682.0	181285.4	183084.4	211567.8	200675.3	200772.0	68438.2

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2020/21

The table below shows trade in table olives in the first eight months of the 2020/21 crop year ²(September 2020-April 2021). Imports grew by 29% in Australia, 20% in Canada and 18% in Brazil compared to the same period the previous crop year. However, imports fell by 11% in the US.

In the first seven months of the 2020/21 crop year, intra-EU acquisitions fell by 11% and extra-EU imports rose by 6% compared to the same period the previous crop year.³



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 Data on the EU's imports were not available for April 2021 when this newsletter went to print.

² According to the new provisions of the International Agreement on Olive Oil and Table Olives, 2015, which came into force on 1 January 2017, 'table olive crop year' means the period of twelve months from 1 September of one year to 31 August of the next..

³ Data on the EU's imports were not available for April 2021 when this newsletter went to print.

II. PRODUCER PRICES – OLIVE OILS

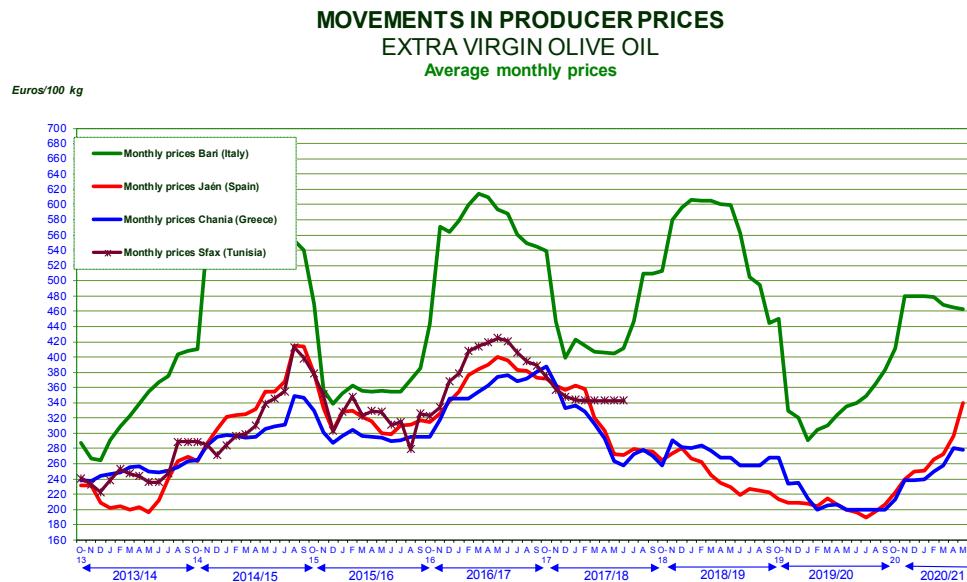
Monthly price movements for extra virgin olive oil and refined olive oil are shown in graphs 1 and 2.

Extra virgin olive oil – Producer prices in **Spain** from 14 to 20 June 2021 stood at €3.27/kg, a 66.9% increase compared to the same period the previous crop year.

Italy – Prices in Italy from 14 to 20 June 2021 stood at €4.60/kg, a 35.3% increase compared to the same period the previous crop year.

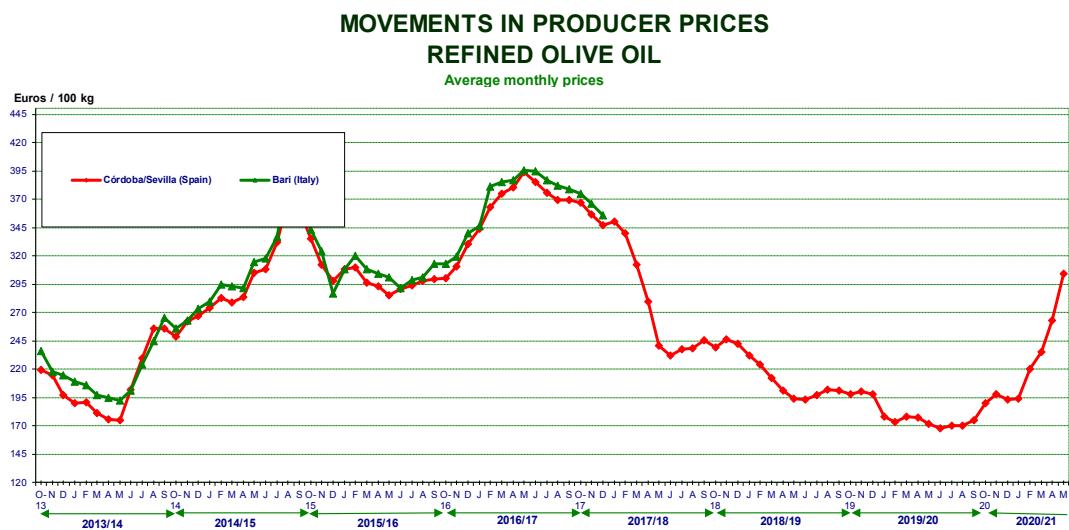
Greece – Prices in Greece from 14 to 20 June 2021 stood at €3.15/kg, a 57.5% increase compared to the same period the previous crop year.

Tunisia – Prices in Tunisia remained stable in the last weeks of June 2018, at €3.43/kg, an 18% fall compared to the same period the previous crop year.



Refined olive oil: Producer prices in Spain stood at €2.99/kg from 14 to 20 June 2021, which indicates an increase of 80.2% compared to the same period the previous crop year. Data for Italy in this category have not been available since the end of December 2017 when they had increased by 4% to €3.56/kg.

The difference between the price of extra virgin olive oil (€3.27/kg) and refined olive oil (€2.99/kg) in Spain was €0.28/kg. In Italy, the difference was €0.43/kg in December 2017.





IOC

STAY TUNED!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Keep up with the olive sector through Olive News:

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

and the goings on at the IOC:

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

Our scientific journal Olivæ is available at:

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



IOC Headquarters:
C/ Príncipe de Vergara 154, Madrid



COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL **NEWSLETTER**

Nº 165

JUILLET 2021

ÉDITION FRANÇAISE



DANS CE NUMÉRO

- Décisions adoptées par le Conseil des Membres du COI à la 113^e session
- 56^e réunion du Comité consultatif
- Collaboration entre le COI et le Culinary Institute of America pour promouvoir le régime alimentaire méditerranéen
- Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen : le régime méditerranéen, source d'inspiration pour la cuisine contemporaine américaine
- Collaboration entre le COI et la Ligue arabe
- Le COI et la FAO signent un protocole d'accord pour le secteur oléicole
- Prochaines réunions organisées par l'Unité de Normalisation et Recherche
- Campagne 2020/21 : la production baisse mais la consommation est stable
- La consommation d'huile d'olive augmente partout sauf dans l'UE
- Visite du COI et de l'AOAD à l'Université de Cordoue
- Effets de l'huile d'olive sur les niveaux de cholestérol LDL
- Huile d'olive : des mots magiques
- Focus : analyse des sentiments générés par les mots « huile d'olive »
- Commerce mondial de l'huile d'olive et des olives de table
- Prix à la production



DÉCISIONS ADOPTÉES PAR LE CONSEIL DES MEMBRES À SA 113^e SESSION 28-30 JUIN 2021



MADRID / La 113^e session du Conseil des Membres s'est tenue en visioconférence en liaison avec le siège du COI à Madrid les 28 et 30 juin 2021 (<https://www.internationaloliveoil.org/the-113th-session-of-the-ioc-begins/>)

Le 28 juin, les travaux de la session ont été consacrés à l'examen de sujets importants concernant les aspects administratifs et financiers de l'Organisation. Les débats ont porté notamment sur le fonctionnement du Secrétariat exécutif, les aspects juridiques,

la chimie et la normalisation, l'économie et la promotion, la technologie et l'environnement.

Sur proposition du Secrétariat exécutif, le Conseil des Membres a adopté plusieurs décisions. La plupart d'entre elles sont liées à la normalisation et aux activités environnementales et techniques. La dernière décision concerne la nouvelle liste des représentants du Comité consultatif.

La 114^e session du COI se tiendra à Tbilissi (Géorgie), au mois de novembre 2021

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

1. DÉCISIONS CONCERNANT LE COMITÉ DE CHIMIE OLÉICOLE ET NORMALISATION

- DÉCISION DEC-III.1/113-VI/2021 PORTANT ADOPTION DE LA RÉVISION DE LA NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX HUILES D'OLIVE ET DE GRIGNONS D'HUILE D'OLIVE
- DÉCISION DEC-III.2/113-VI /2021 RELATIVE À LA MÉTHODE DE DÉTERMINATION DES STIGMASTADIENES DANS LES HUILES VÉGÉTALES
- DÉCISION DEC-III.3/113-VI/2021 PORTANT ADOPTION DE LA RÉVISION DE LA MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE



- DÉCISION DEC-III.4/113-VI/2021 PORTANT ADOPTION DE LA RÉVISION DE LA MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES OLIVES DE TABLE

Ces documents sont disponibles à travers ce lien :

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>

2. DÉCISION CONCERNANT LE COMITÉ DE TECHNOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

- DÉCISION DEC-IV.1/113-VI/2021 PORTANT ADOPTION DU PROTOCOLE D'ACCORD ENTRE LA FAO ET LE COI (Décision adoptée par procédure écrite)(<https://www.internationaloliveoil.org/the-ioc-and-the-fao-sign-an-agreement-for-the-olive-sector/>)

3. DÉCISION SOUMISE PAR LE COMITÉ CONSULTATIF

- DÉCISION DEC-VI.1/113-VI/2021 RELATIVE À LA NOMINATION OU AU RENOUVELLEMENT DES REPRÉSENTANTS DU COMITÉ CONSULTATIF DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE POUR LA PÉRIODE 2020-2023

56^e RÉUNION DU COMITÉ CONSULTATIF DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

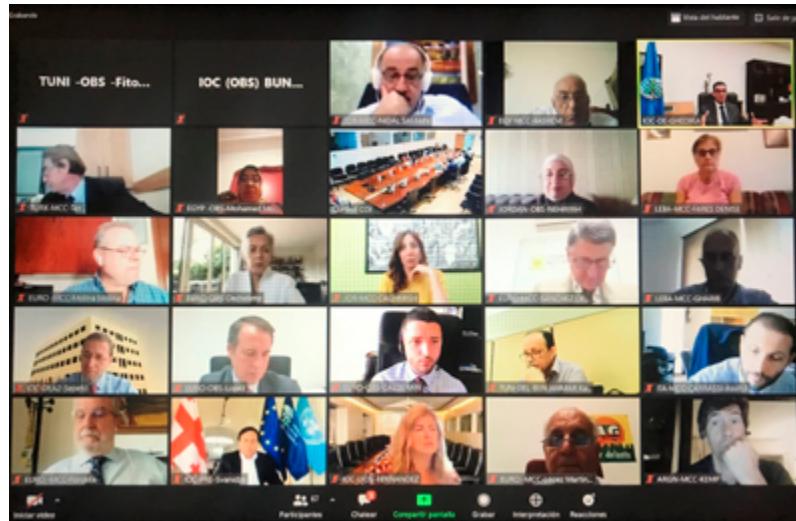
Résumé des travaux de la visioconférence du 22 juin 2021

MADRID/ Le Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table (CC), présidé par Ali Ben Hadj M'Barek (Tunisie), s'est réuni le mardi 22 juin 2021 en visioconférence. Plus de 60 experts représentant l'ensemble du secteur oléicole mondial ont participé à la réunion.

Les travaux ont été ouverts par les discours du Président du COI, George Svandize (Géorgie), et du Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira. Le chef du Département des relations extérieures, Mounir Fourati, a ensuite fourni des informations générales sur les activités de l'Organisation.

Il a notamment fait référence à la situation des adhésions à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table et aux conclusions de la 112^e session du Conseil des Membres et a communiqué des informations sur la 113^e session convoquée les 28 et 30 juin. Le fonctionnaire du Secrétariat exécutif a également fait le point sur les recommandations formulées par le Comité consultatif lors de sa dernière réunion, en 2020.

Le Comité consultatif a examiné certaines questions d'actualité, en particulier le Nutriscore, et pris note des mises à jour concernant le Codex Alimentarius. Le Secrétariat exécutif a poursuivi en illustrant les activités menées dans les domaines de la normalisation et de la recherche, de la technologie et de l'environnement, de l'économie et de la promotion et de l'observatoire mondial de l'oléiculture.



Le Comité consultatif a pris note de la liste mise à jour des représentants du CC, des demandes d'adhésion de nouveaux membres et du renouvellement du bureau du Comité. Cette question sera de nouveau abordée lors de la 57^e réunion du Comité, le 24 novembre 2021, en même temps qu'une proposition de création de deux sections distinctes : une pour l'huile d'olive et l'autre pour les olives de table.

Sont ensuite intervenus les représentants de l'Algérie, de l'Argentine, de l'Égypte et de la République islamique d'Iran, puis ceux de la Jordanie, du Liban, du Maroc, de la Tunisie, de la Turquie et de l'Union européenne, pour présenter la situation du marché oléicole dans ces différents pays.

Le Comité consultatif a écouté avec intérêt les interventions des observateurs invités, notamment les représentants d'Olio Nuovo Days (France), de l'Olive Oil Woman's Network (Jordanie), du Culinary Institute of America (CIA), de la NAOOA (États-Unis) qui est également intervenu au nom de l'AOOA (Australie). Un aperçu de la situation du marché au Brésil a été donné par sa représentante, avant la dernière intervention de PROOLIVO (Pérou).

À la fin des travaux, les deux Directeurs exécutifs adjoints, Jaime Lillo et Mustafa Sepetçi, ont remercié les participants, avant les discours de clôture du Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira ; du Président du Comité consultatif, Ali Ben Hadj M'Barek (Tunisie) ; et du Président du Conseil des Membres, George Svanidze (Géorgie).

En réponse à l'invitation de la Géorgie, et avec l'accord du Conseil des Membres, la 57^e réunion du Comité consultatif se tiendra à Tbilissi, en Géorgie, le 25 novembre 2021. Les organisateurs espèrent qu'il s'agira d'une réunion présente qui marquera un redémarrage après la pandémie.



LE COI ET LE CIA S'UNISSENT POUR PROMOUVOIR L'ALIMENTATION MÉDITER-RANÉENNE

Le Conseil oléicole international a ajouté le logo du Culinary Institute of America (CIA) sur la page d'accueil de son site web (www.internationaloliveoil.org). Pour sensibiliser les consommateurs au régime méditerranéen, dans lequel l'huile d'olive vierge extra est la base d'une alimentation saine et équilibrée, le COI participe à un projet intitulé Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen : Research, Education and Digital Media.

MADRID / Le [Conseil oléicole international](#)(COI) et le [Culinary Institute of America](#)(CIA) viennent de lancer, en association avec les [Menus of Change University Research Collaborative](#) (MCURC), le volet Recherche, éducation et médias numériques du projet Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen.

Cette nouvelle initiative s'appuie sur un ouvrage publié en 2019 par le Culinary Institute of America, "Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen : Inspiration from the Mediterranean Diet for Contemporary American Cooking", qui visait à promouvoir l'élaboration de menus composés d'aliments d'origine végétale dans la cuisine américaine.



Le CIA collabore à nouveau avec le Conseil oléicole international dans le cadre de cette nouvelle initiative pour développer les possibilités d'utilisation de l'huile d'olive, élément clé de l'héritage culinaire des traditions méditerranéennes, dans l'élaboration de sauces à base d'ingrédients locaux - légumes, fruits secs, graines, herbes, épices et autres plantes aromatiques -.

Le Culinary Institute of America est l'un des établissements d'enseignement culinaire supérieur les plus prestigieux du monde. Fondé aux États-Unis en 1946, cet institut est une société à but non lucratif qui propose des cursus, diplômes, certificats et programmes de formation professionnelle dans différents domaines : arts culinaires, boulangerie, pâtisserie, sciences de l'alimentation, gestion des entreprises alimentaires, gestion hôtelière, études alimentaires appliquées, vins et boissons, études sur l'entrepreneuriat et l'innovation, etc.



Le Conseil oléicole international est une organisation intergouvernementale à but non lucratif consacrée à l'huile d'olive et aux olives de table. Il a été créé en 1959 sous les auspices des Nations unies pour administrer les différents accords internationaux sur l'huile d'olive et les olives de table conclus depuis lors. Le Conseil contribue au développement responsable et durable de l'oléiculture et sert de forum mondial pour discuter des questions de politique générale et relever les défis actuels et futurs de l'oléiculture. Parmi ses domaines d'action figurent l'établissement de normes techniques pour le secteur, la promotion de la recherche sur la qualité dans les domaines de l'oléiculture et de l'oléotechnie, et l'éducation sur l'huile d'olive et le régime méditerranéen. Plus d'informations sur www.internationaloliveoil.org.

L'HUILE D'OLIVE DANS LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE ET L'ALIMENTATION À BASE D'INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE



MADRID / Le régime méditerranéen traditionnel, riche en huile d'olive, a toujours été une source d'inspiration pour les Américains qui aspirent à des choix alimentaires plus sains. Aujourd'hui encore, les saveurs méditerranéennes contribuent à révolutionner les menus américains. Les effets positifs sur la santé du régime méditerranéen traditionnel, riche en huile d'olive et en ingrédients d'origine végétale, ont été largement étudiés. En outre, de nombreuses recherches indiquent que le passage à un régime plus végétal permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre liées à la production alimentaire, d'atténuer le changement climatique et de diminuer la consommation d'eau.

Ce projet est le fruit d'une collaboration entre le [Conseil oléicole international](#) (COI) et le [Culinary Institute of America](#) (CIA), en association avec le [Menus of Change University Research Collaborative](#) (MCURC). Pour en savoir plus, regardez la vidéo sur : <https://www.youtube.com/watch?v=mg9NsUFmY04>

COLLABORATION ENTRE LE COI ET LA LIGUE ARABE

MADRID / Ibrahim Eldukheri, Directeur général de l'Organisation arabe pour le développement agricole (OADA), a été accueilli au Conseil oléicole international par le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, et les Directeurs exécutifs adjoints, Jaime Lillo et Mustafa Sepetçi.

L'OADA, qui œuvre sous l'égide de la Ligue des États arabes, a été créée en 1970 pour répondre aux besoins de ces pays. Étant donné le rôle vital de l'agriculture dans l'économie de la région, les pays ont reconnu la nécessité de coordonner leurs politiques en matière d'agriculture, de ressources naturelles et humaines et de développement économique, en vue d'une intégration totale des économies de la région.



L'objectif de cette réunion était de partager une vision commune pour le développement du secteur oléicole et de rapprocher la Ligue des États arabes du travail du COI. À cet effet, M. Ghedira avait convié les fonctionnaires du COI en charge des activités opérationnelles et financières pour qu'ils présentent leurs activités : Mercedes Fernández, de l'Unité de normalisation et de recherche ; Ender Gunduz, de l'Unité d'économie et promotion ; Abdelkrim Adi, de l'Unité de technologie et environnement ; et Felix Madrid, de l'Unité de gestion financière. Mounir Fourati, chef du Département des relations extérieures ; Eduardo Muela, chef du Département juridique ; et Michele Bungaro, chef du Département de l'observatoire et des systèmes d'information, étaient également présents.



Cette réunion s'inscrit dans le cadre des activités prévues par l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, qui vise à « promouvoir la coopération technique ainsi que la recherche et le développement dans le secteur oléicole, en encourageant la coopération des organismes et/ou entités publics et privés, nationaux ou internationaux ».

À l'issue de la réunion, M. Ghedira et M. Eldukheri sont convenus d'intensifier la coopération entre les deux organismes afin d'atteindre avec succès leurs objectifs communs.

LE COI ET LA FAO SIGNENT UN ACCORD POUR LE DÉVELOPPEMENT DU SECTEUR OLÉICOLE

L'accord a été signé par Abdellatif Ghedira, Directeur exécutif du COI, et Mohammed Manssouri, Directeur du Centre d'investissement de la FAO, en direct de leurs sièges respectifs à Madrid et à Rome.

MADRID - ROME / Reconnaissant le rôle important que jouent les deux institutions dans le développement du secteur oléicole, le COI et la FAO ont formalisé leurs relations dans le cadre d'un accord de collaboration. Cet accord a été signé lors de la séance plénière de la 113^e session du Conseil des Membres du COI par Abdellatif Ghedira, Directeur exécutif du COI, et Mohammed Manssouri, Directeur du Centre d'investissement de la FAO, en direct de leurs sièges respectifs à Madrid et à Rome.



Comme défini dans les objectifs des deux institutions, leur rôle est complémentaire et crucial :



- Assurer la sécurité alimentaire, en établissant une législation harmonisée au niveau international, pour protéger les consommateurs et les producteurs ;
- Rendre le secteur oléicole plus productif et durable, en favorisant la coopération technique et les transferts de technologies et en soutenant les initiatives de recherche et de développement, tant dans le domaine des ressources génétiques oléicoles qu'en matière d'oléiculture, d'oléotechnie et d'environnement ;
- Réduire la pauvreté rurale, par la promotion de la consommation des produits oléicoles, la diffusion d'informations sur l'économie oléicole et l'amélioration du climat commercial pour les investissements ;
- Permettre la mise en place de systèmes oléicoles inclusifs et efficaces, en encourageant la conservation de l'environnement et la production durable, grâce au partage des données, des connaissances et de l'expertise liées à la valeur de l'olive ; et
- Accroître la résilience du secteur oléicole, en encourageant l'échange d'informations et d'expériences dans le domaine phytosanitaire et de la préservation des ressources génétiques de l'olivier.

La formalisation de cette relation par un protocole d'accord n'est qu'une simple formalité qui renforce une relation de coopération déjà ancienne, définissant les termes et conditions de la collaboration pour développer, promouvoir et renforcer des activités conjointes afin de soutenir un secteur oléicole plus efficace et durable.

L'objectif de ces actions est notamment de :



- Élaborer un programme d'activités visant à (i) renforcer les capacités des opérateurs institutionnels et privés tout au long de la chaîne de production ; et (ii) sensibiliser les parties prenantes à la qualité de l'huile d'olive ;
- Tirer parti des connaissances et de l'expertise du COI et de la FAO en matière de protection végétale, notamment en ce qui concerne la *Xylella fastidiosa*, afin d'émettre des messages coordonnés sur le sujet aux pays membres de la FAO et du COI ;
- Tirer parti des connaissances et de l'expertise du COI et de la FAO en matière de ressources génétiques, pour programmer et mettre en œuvre des activités liées à l'identification, à la préservation et à l'utilisation des ressources génétiques de l'olivier en collaboration avec la FAO et les pays membres du COI ; et
- Recueillir et diffuser des informations et des statistiques claires et précises sur la chaîne d'approvisionnement et les marchés de l'huile d'olive et des olives de table.



La mise en œuvre de ces actions permettra de :

- Partager et diffuser les connaissances sur les éléments et les tendances pouvant avoir un impact sur le développement du secteur oléicole ;
- Élaborer du matériel éducatif, des activités de formation et de sensibilisation sur la qualité de l'huile d'olive et les pratiques de production durable ;
- Promouvoir la collaboration technique pour soutenir le dialogue dans le secteur de l'huile d'olive.

« La formalisation de cette relation par un protocole d'accord nous permet d'encadrer la portée de notre relation déjà ancienne », a déclaré le Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira. « Ce protocole définit les termes et les conditions de notre collaboration afin de développer, promouvoir et renforcer des activités conjointes pour soutenir un secteur oléicole plus efficace et durable. »

Ce mémorandum est une première étape dans ce que nous espérons être une relation très fructueuse et durable, pour renforcer et dynamiser le secteur oléicole dans le monde entier.



PROCHAINES RÉUNIONS ORGANISÉES PAR L'UNITÉ DE NORMALISATION ET RECHERCHE

Calendrier des activités prévues au deuxième semestre

MADRID / Malgré la pandémie, l'Unité de normalisation et recherche aura un calendrier d'activités chargé pour le deuxième semestre de l'année 2021 :

- Deuxième édition du workshop d'harmonisation des jurys de dégustation, du 15 au 17 septembre 2021, auquel participeront 100 jurys agréés par le COI qui auront reçu préalablement les échantillons des huiles d'olive qui seront dégustées. L'objectif de cet atelier est d'harmoniser les jurys de dégustation, minimiser les écarts et homogénéiser les résultats.
- Réunion des experts en analyse sensorielle, du 20 au 21 septembre 2021. L'avancement des différents groupes de travail électronique et l'analyse des conclusions des essais de contrôle de la compétence pour l'octroi de l'agrément pour la période de 2020-2021 seront les principaux sujets examinés.
- Réunion des experts sur la composition des huiles présentant des paramètres hors norme, le 23 septembre 2021.
- Workshop « Olive Oil, Mediterranean Sauce-Making and the Plant-Forward Kitchen », dans le cadre de l'accord de collaboration entre le COI et le Culinary Institute of America (CIA).



- Présentation des conclusions du projet Oleum, le 13 octobre 2021.
- Réunion des experts chimistes, les 14 et 15 octobre 2021. Les résultats des essais collaboratifs, l'état des lieux de l'harmonisation entre les différentes normes et les priorités des travaux futurs seront les principaux sujets examinés.
- Réunion du Comité du Codex sur les huiles et les graisses (CCHG), le 7 juillet 2021 en visioconférence, pour la révision de la Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive CODEX STAN 33-1981. La 27^e réunion du CCHG est prévue du 18 au 26 octobre 2021.



CAMPAGNE 2020/21 : LA PRODUCTION BAISSE MAIS LA CONSOMMATION EST STABLE

À partir des estimations du COI, lumières et ombres d'une campagne qui marque la reprise après la pandémie mondiale : la consommation est stable, mais la production est en baisse. La tendance des prix reflète les oscillations entre l'offre et la demande.

MADRID / Selon les estimations du Conseil oléicole international, bien qu'avec des données provisoires, la production mondiale de campagne 2020/21 atteindrait 3.034.000 t, soit une baisse de 6,9% par rapport à la campagne précédente, et la consommation se situerait autour de 3.211.000 t (- 0,2%). Les importations atteindraient 1.074.000 t (- 9,3%), alors que les exportations diminueraient de 8,8% par rapport à la campagne précédente, à 1.132.000 t.



En tête position en matière de production lors de la campagne 2020/21, se trouvent les pays membres de l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table du COI, qui produiraient à eux seuls 2.834.000 t, soit 93,4% du total mondial. La production du groupe des pays européens se situerait à 2.057.000 t, en hausse de 7% par rapport à la campagne précédente. Le groupe européen est mené par l'Espagne, qui enregistrerait une augmentation de 24,4%, avec une production estimée à 1.400.000 t ; suivie de l'Italie, avec 270.000 t (- 26,2%) ; de la Grèce, avec 270.000 t (- 1,8 %) ; et du Portugal, avec 100.000 t (- 28,8 %).

La production des autres pays membres du COI devrait atteindre 777.000 t (- 32,4%). En Tunisie, la production serait d'environ 140.000 t (- 68,2%), en Turquie de 210.000 t (- 8,7%), au Maroc de 160.000 t (+ 10,3%) et en Algérie de 90.000 t (- 28,7%).

On s'attend à ce que 200.000 t supplémentaires proviennent de pays qui ne sont pas membres du Conseil oléicole international, notamment de Syrie, d'Australie et du Chili.

IMPORTATIONS 2020/21 – Les États-Unis portent le maillot jaune des importations, contribuant à 33% du total des produits importés au cours de la campagne 2020/21, avant l'UE avec 21%, le Brésil avec 9%, le Japon avec 6%, le Canada avec 5%, la Chine avec 4%, l'Australie avec 3% et le Mexique et la Russie avec 2%. Les autres pays contribuent aux 15% restants.

PRIX – Les prix, qui ont également baissé durant la première partie de la campagne oléicole, se situent entre 200 €/100 kg à La Canée (Grèce) et 480 € à Bari (Italie).

Pour plus d'informations: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>.



LA CONSOMMATION D'HUILE D'OLIVE AUGMENTE PARTOUT SAUF DANS L'UE

Les objectifs de l'étude du comportement des consommateurs sont notamment d'analyser les changements et les tendances de la consommation dans les pays membres du COI par rapport à d'autres huiles et matières grasses comestibles, afin de voir si cette diminution concerne uniquement les huiles d'olive ou l'ensemble des matières grasses et d'étudier le comportement des consommateurs en ce qui concerne les huiles et graisses comestibles en général, et l'huile d'olive en particulier.

MADRID / La consommation d'huile d'olive est très fluctuante depuis la campagne 1990/91. On observe principalement une hausse continue de la consommation dans les pays non-membres du COI, celle-ci étant passée d'environ 14 à 30% de la consommation mondiale. En revanche, la consommation dans l'UE diminue depuis la campagne 2004/05 : d'environ 70% du total mondial en 2004/05, elle ne représente plus aujourd'hui que 50%. La baisse de la consommation dans l'UE et son augmentation dans le reste du monde ont évolué de façon concomitante.

L'étude du COI sur le comportement des consommateurs permettra donc de comprendre les facteurs qui influencent la consommation et les causes de son déclin dans certains pays.

Toutes les données nationales et internationales publiées sur la consommation d'huiles et de matières grasses et les informations secondaires provenant de sources publiques et privées sont analysées et une enquête représentative est réalisée à l'aide d'un questionnaire structuré auquel les consommateurs peuvent répondre directement.



Lancée en 2020, cette étude a déjà couvert l'Espagne, l'Italie et la Grèce, où la consommation a fortement chuté. En 2021, elle porte sur l'Argentine, l'Égypte, la Tunisie et la Jordanie. Elle s'achèvera en 2022 avec l'étude d'autres pays.

Le tableau de bord mensuel élaboré par l'Unité d'économie et de promotion est disponible sur le site web du COI : <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

VISITE DU COI ET DE L'AOAD À L'UNIVERSITÉ DE CORDOUE

Visite à l'Université de Cordoue et aux installations de la banque mondiale de germoplasme de l'olivier de l'UCO d'une délégation du COI et de l'Organisation arabe pour le développement agricole



CORDOUE / Le 24 juin dernier, le Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), Abdellatif Ghedira ; le Directeur général de l'Organisation arabe pour le développement agricole (OADA), Ibrahim Eldukheri ; et le chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI, Abdelkrim Adi, ont visité l'Université de Cordoue, son rectorat, le campus universitaire de Rabanales et les installations de la Banque de géroplasmme de l'olivier (BGMO). Cette visite a été l'occasion de mieux connaître les recherches menées par l'Université de Cordoue en matière d'oléiculture.



Ils ont été reçus au Rectorat par les vice-recteurs à la Recherche et au Développement territorial, Enrique Quesada Moraga, et à la Culture, à la Communication et à la Projection sociale, Luis Medina Canalejo. Lors de leur visite du campus de Rabanales, ils ont été accompagnés par le coordinateur général du Campus de l'UCO, Rafael Jordano ; le chef du Service de Gestion et Administration du Campus Rabanales, Enrique Leganés ; et la directrice de l'École d'agronomie (ETSIAM), Rosa Gallardo. Les installations de la BGMO et les travaux scientifiques menés par l'UCO en matière de conservation des ressources phytogénétiques et de certification des plants d'olivier en pépinière leur ont été présentés par le chef du Département oléotechnie et environnement du COI, Pablo Morello (qui était responsable de la BGMO avant de travailler au COI) ; par le professeur émérite et coordinateur du réseau des banques du COI, Luis Rallo ; et par le personnel du groupe de recherche UCOLIVO. À cette occasion, Isabel Trujillo, professeur à l'UCO, a rappelé l'intérêt de l'authentification variétale et décrit le travail effectué à cet effet dans le laboratoire de marqueurs moléculaires de l'UCO.

Au cours de cette visite, les trois parties concernées (COI, OADA et UCO) ont souligné l'importance de la coopération entre les institutions pour promouvoir la mise en œuvre des initiatives menées à l'UCO avec le soutien du COI, et de la réflexion sur de nouveaux axes d'entente et de collaboration pour créer des synergies entre les institutions pour le bien du secteur oléicole en général.



EFFETS DE L'HUILE D'OLIVE SUR LE TAUX DE CHOLESTÉROL LDL



Le Secrétariat exécutif est soutenu par le Département de médecine préventive et de santé publique de l'Université de Navarre (Espagne), en collaboration avec des chercheurs ayant plus de dix ans d'expérience. L'objectif est de créer une base de données scientifiques régulièrement mise à jour.

L'une des principales causes du syndrome métabolique et des autres maladies liées au métabolisme est le profil lipidique. Dans un [essai clinique randomisé](#) publié récemment, la consommation d'avoine dans le contexte d'un régime méditerranéen riche en huile d'olive a montré une amélioration des niveaux de cholestérol. Les effets de la baisse du taux de cholestérol LDL (« mauvais cholestérol ») ont été observés dès quatre semaines et jusqu'à huit semaines après la supplémentation en avoine et l'adhésion au modèle alimentaire méditerranéen.

En outre, l'étude PREDIMED-Plus a étudié la teneur élevée en polyphénols de l'huile d'olive et d'autres substances bénéfiques. Les [polyphénols décrits dans cette étude](#) ont amélioré les marqueurs du syndrome métabolique, tels que la glycémie à jeun, la tension artérielle et les triglycérides, mais ont surtout augmenté le taux de cholestérol HDL (« bon cholestérol »).

Pour plus d'informations, cliquer sur: <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>

HUILE D'OLIVE : DES MOTS MAGIQUES

L'étude que nous publions ci-après analyse le profil des personnes qui utilisent les mots « huile d'olive ». Le tableau qui se dessine est intéressant et ouvre certainement un tout nouvel horizon avec des arguments à explorer.

MADRID / Qui prononce souvent les mots « huile d'olive » est presque toujours une personne positive. C'est ce qui ressort des premières conclusions d'une étude réalisée par le Conseil oléicole international que nous publions dans ce numéro de la Newsletter du COI.

L'étude analyse le sentiment généré par l'huile d'olive chez les consommateurs de différents pays, à travers les textes des messages publiés sur l'un des principaux réseaux sociaux. Des résultats, émerge le profil d'un consommateur qui exprime la confiance et qui est davantage prédisposé à un comportement vertueux et positif. En pratique, qui prononce plus souvent les mots magiques « huile d'olive » est une personne optimiste et positive.



CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL

NEWSLETTER

N°165 / JUILLET 2021

16



L'huile d'olive vierge extra est de plus en plus considérée comme un produit qui unit et crée des réactions positives parmi les consommateurs qui l'utilisent. Qui dit « huile d'olive » prononce des mots qui font du bien et qui évoquent l'identité et les saveurs, les traditions, la santé et les passions.

Compte tenu de cet effet viral positif, augmenter la consommation d'huile d'olive rendra donc le monde plus savoureux et plus sain !



LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLES

Informations recueillies par le Département d'études économiques et de statistiques de l'Unité d'économie et de promotion



FOCUS: ANALYSE DES SENTIMENTS À L'ÉGARD DE L'HUILE D'OLIVE

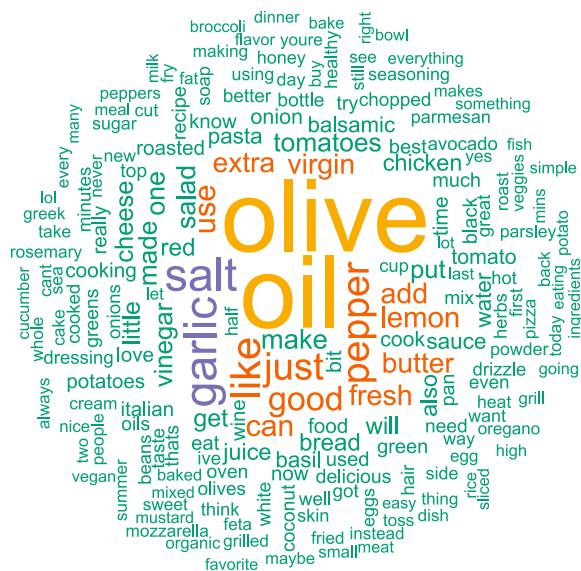
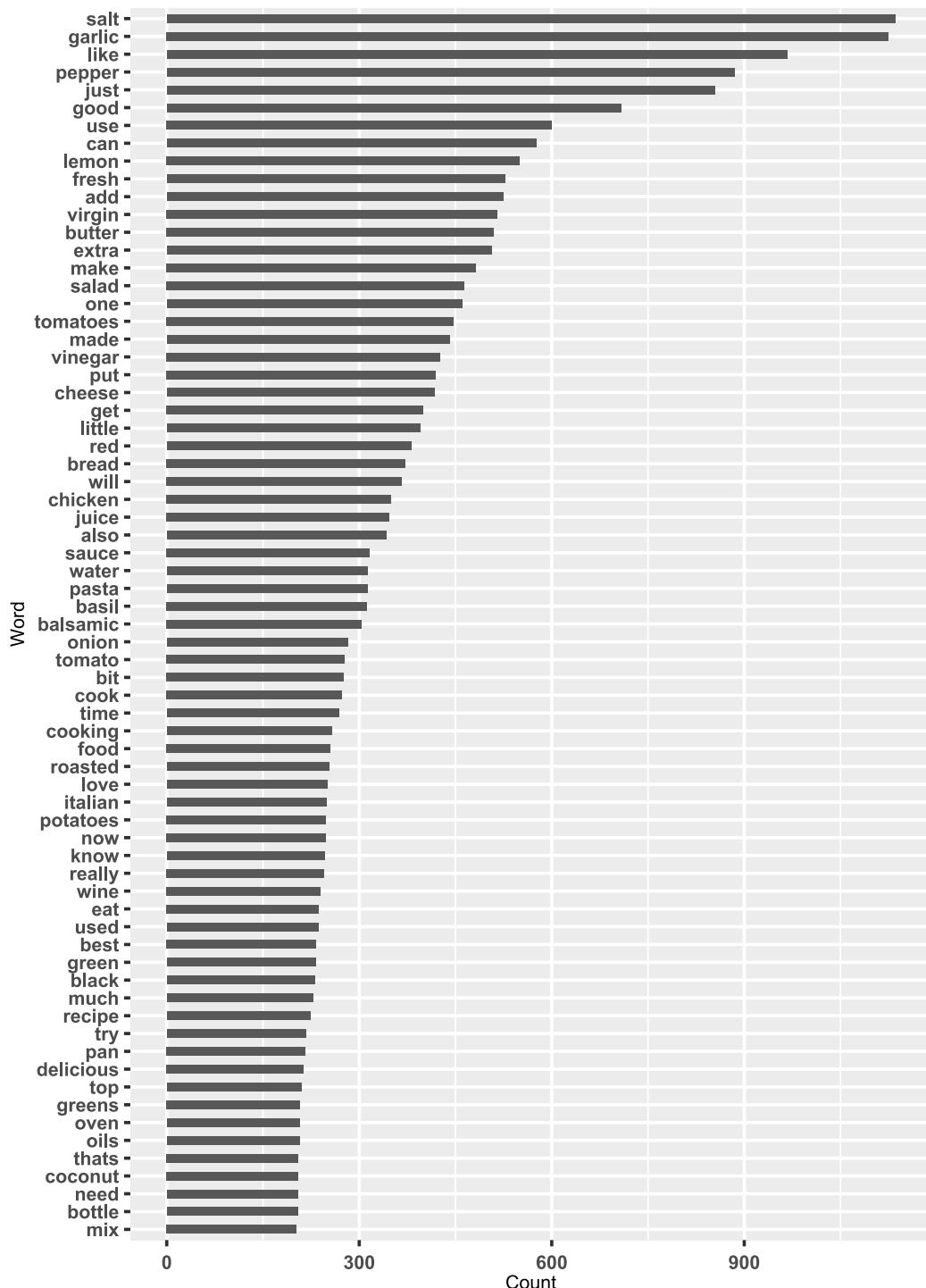


Figure 1 - Nuage de mots. La taille du texte est proportionnelle au nombre de fois où il a été utilisé.

Le Conseil oléicole international a analysé près de 10.000 tweets en anglais contenant le texte « olive oil » et publiés sur Twitter. En général, le sentiment est positif et l'état émotionnel derrière le texte est positif, confiant et heureux.

Les mots les plus utilisés dans ces tweets font référence aux aliments frais généralement utilisés dans le régime méditerranéen. On trouve également les mots *extra* et *virgin*. À noter que dans les premières positions apparaissent les mots *like* et *good*, qui ont été utilisés 1787 fois au total. D'autre part, la racine *health* apparaît 397 fois, le mot *healthy* apparaît 165 fois.

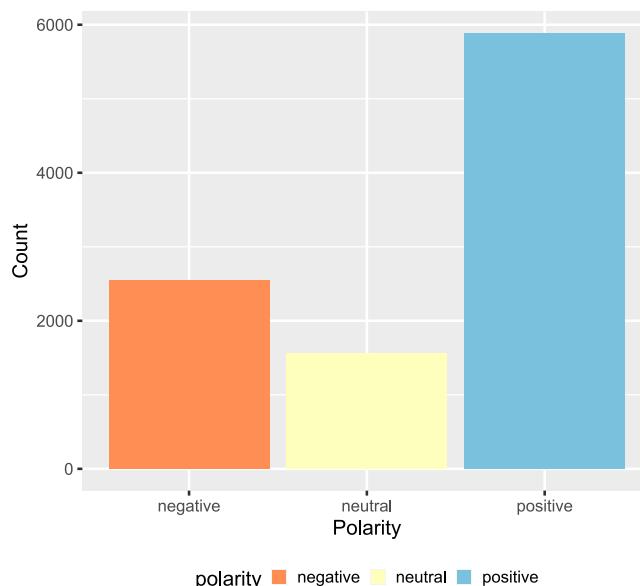
Dans les textes mentionnant un pays ou une nationalité, l'Italie apparaît en première place avec environ 309 mentions, la Grèce 164, la France 68, l'Espagne 93 et la Turquie 51.



Source: International Olive Council

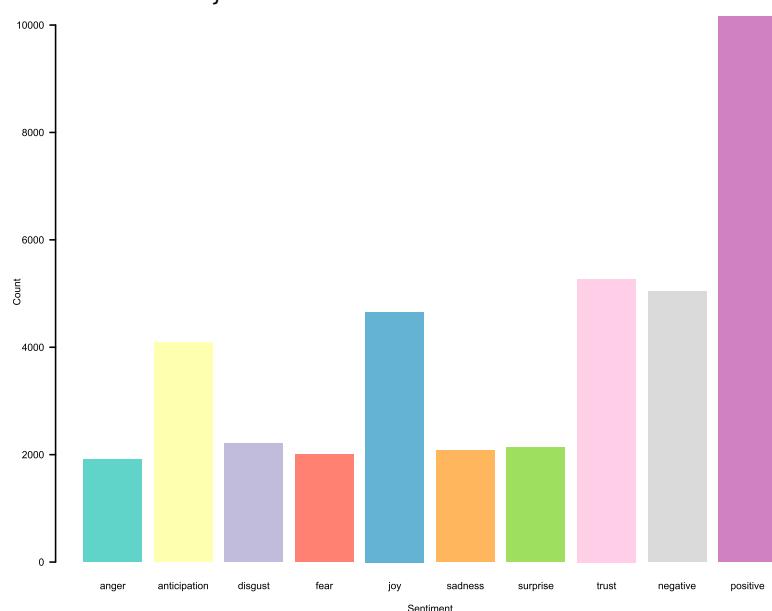


Si l'on analyse l'équilibre entre les émotions positives et négatives, on observe qu'en général, le sentiment généré est positif. Les sentiments positif et neutre caractérisent près de 75% du nombre total de tweets.



Graphique 3 - Polarité des tweets (négatif, neutre ou positif).

Le classement par polarité confirme que le nombre d'émotions positives est supérieur à celui des émotions négatives. Si l'on classe les tweets en fonction de l'état émotionnel, l'état qui prévaut en général derrière le texte est positif, de confiance et de joie.



Graphique 4 - Classement de l'état émotionnel derrière les tweets (colère, anticipation, aversion, peur, joie, tristesse, surprise, confiance, négatif, positif).



I. COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2020/21

Les échanges d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive sur les 8 marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous au cours des sept premiers mois de la campagne actuelle (octobre 2020 - avril 2021) montrent une augmentation de 21% en Russie et en Australie, de 12% au Canada et aux États-Unis, et de 1% au Brésil et en Chine par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont baissé de 16% au Japon.

En ce qui concerne les échanges de l'UE¹ au cours des six premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont augmenté de 4% et les importations extra-UE ont diminué de 3% par rapport à la même période de la campagne précédente.

IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (Y COMPRIS LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE)(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	6565.4	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	28002.5	22794.7	32358.3	28599.8	37219.0	41050.3
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14580.8	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	206552.4	166805.9	180682.0	181285.4	183084.4	211567.8	200675.3	200772.0	68438.2

2. 2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2020/21

Le commerce des olives de table au cours des huit premiers mois de la campagne² 2020/21 (septembre 2020 - avril 2021) sur les marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous montre une augmentation de 29% en Australie, 20% au Canada et 18% au Brésil par rapport à la même période de la campagne précédente. Les importations ont diminué de 11% aux États-Unis.

Le commerce de l'UE³ des olives de table au cours des sept premiers mois de la campagne 2020/21 a vu les achats intra-UE baisser de 11% et les importations extra-UE augmenter de 6% par rapport à la même période de la campagne précédente.



IMPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE (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 Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois d'avril 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.

² Selon le nouvel Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2017, on entend par "campagne des olives de table" la période de douze mois allant du 1^{er} septembre d'une année au 31 août de l'année suivante

³ Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois d'avril 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.

II. PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

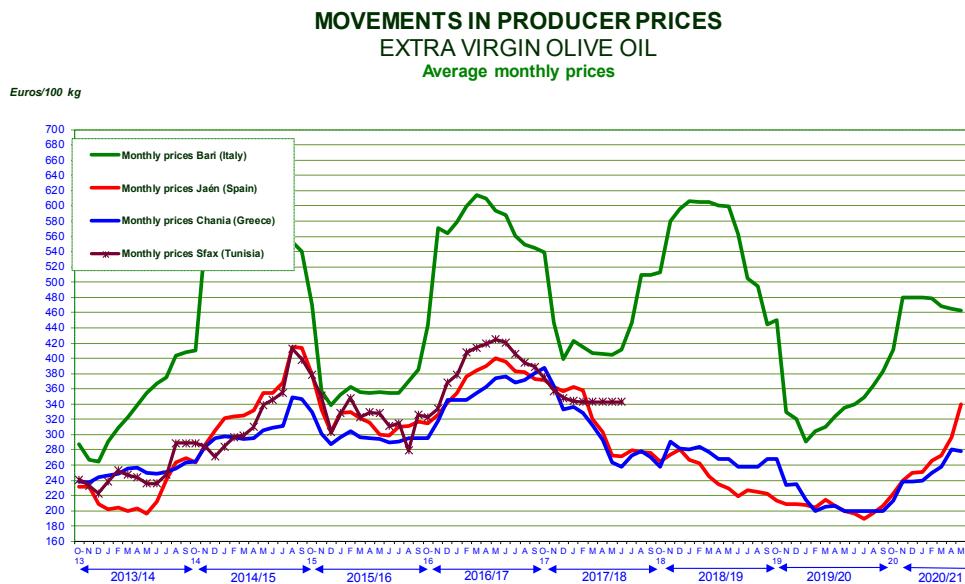
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée est présentée dans les graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production en **Espagne** au cours de la semaine du 14 au 20 juin 2021 a atteint 3,27 €/kg, soit une augmentation de 66,9% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Italie - Au cours de la semaine du 14 au 20 juin 2021, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 4,6 €/kg, soit une augmentation de 35,3% par rapport à la même période de la dernière campagne.

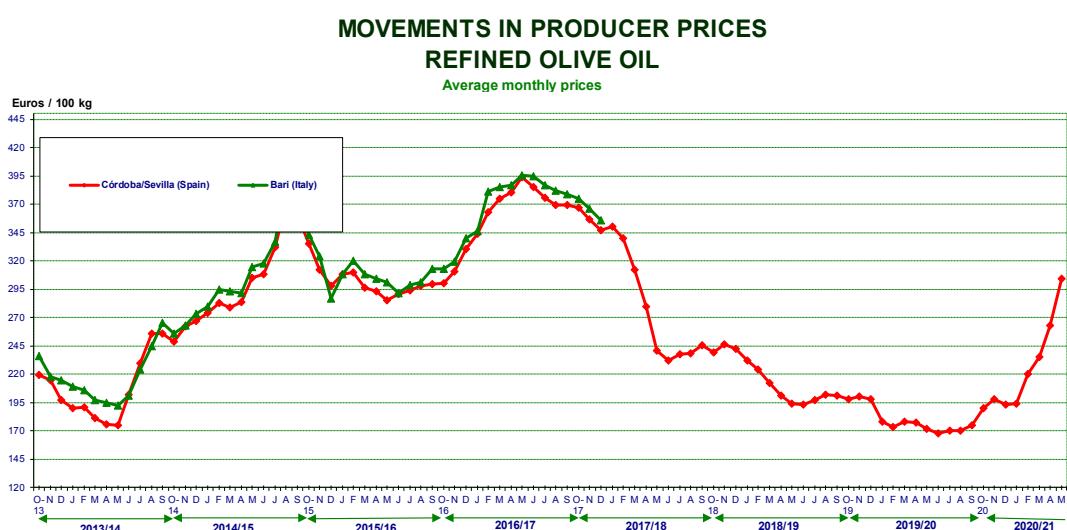
Grèce - Le prix de cette catégorie a atteint 3,15 €/kg en Grèce durant la semaine du 14 au 20 juin 2021, en hausse de 57,5% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Tunisie - Le prix pratiqué en Tunisie a été stable durant les dernières semaines de juin 2018, s'établissant à 3,43 €/kg, soit une baisse de 18% par rapport à la même période de la campagne antérieure.



Huile d'olive raffinée: Le prix à la production de cette catégorie était de 2,99 €/kg en Espagne durant la semaine du 14 au 20 juin 2021, ce qui représente une augmentation de 80,2% par rapport à la même période de la dernière campagne. Les données de l'Italie pour cette catégorie ne sont pas disponibles depuis fin décembre 2017, lorsqu'elle s'échangeait à 3,56 €/kg, soit une augmentation de 4% par rapport à la campagne précédente.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (3,27 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (2,99 €/kg) est de 0,28 €/kg en Espagne. En Italie, cette différence était de 0,43 €/kg en décembre 2017.





RESTEZ À L'ÉCOUTE!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Suivez l'actualité du secteur oléicole sur Olive News:
<http://www.scoop.it/t/olive-news>

et les événements au COI sur:
<http://www.linkedin.com/company/international-olivecouncil>

Notre revue scientifique Olivæ est disponible sur:
<http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivae-publications>



Le siège du
Conseil oléicole international
C/ Príncipe de Vergara 154, Madrid



COI

CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL **NEWSLETTER**

Nº 165

JULIO 2021

ESPAÑOL



EN ESTE NÚMERO

- Decisión del COI adoptada por el Consejo de Miembros: 113^a sesión
- 56^a 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 113^a SESIÓN DEL CONSEJO DE MIEMBROS



MADRID / La 113^a 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 114^a Sesión se celebrará en Tiflis en noviembre de 2021.

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

56^a 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.

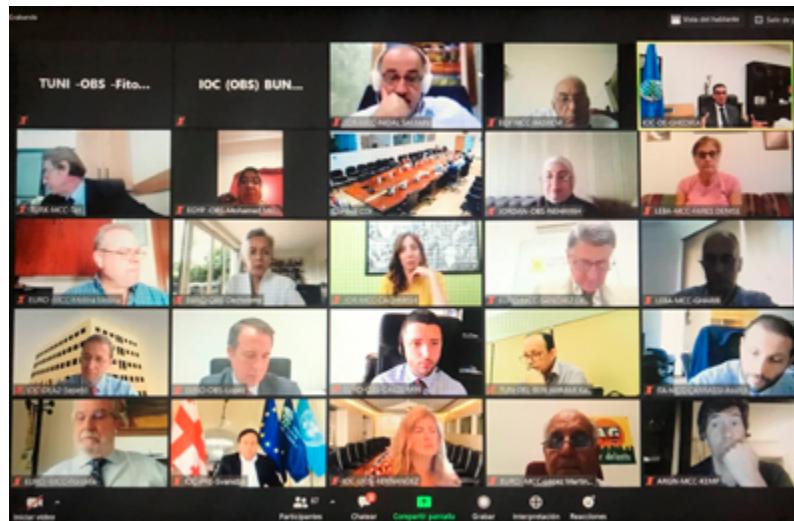
La inauguración ha corrido a cargo del presidente del COI, George Svandize (Georgia), y del director ejecutivo, Abdellatif Ghedira. A continuación, el jefe del Departamento de Relaciones Exteriores, Mounir Fourati, ha informado sobre las actividades de la organización.

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 112^a Sesión del Consejo de Miembros y de la 113^a 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 57^a 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 57^a 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 113^a 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 oleicultura 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 catázarán 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: 27^a 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 autentificación 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

OHIS
INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
Universidad de Navarra
School of Medicine

Welcome to the Olive Health Information System

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.



EL MUNDO DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA

Unidad de Economía y Promoción – Departamento de Estudios Económicos y Estadística



FOCUS: ANÁLISIS DE SENTIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA

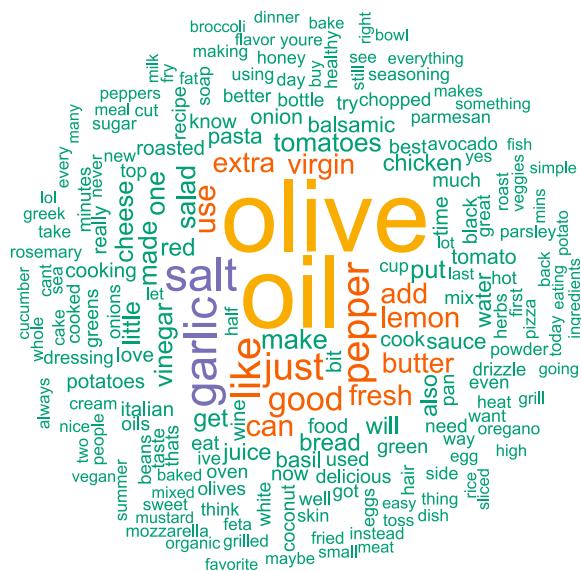
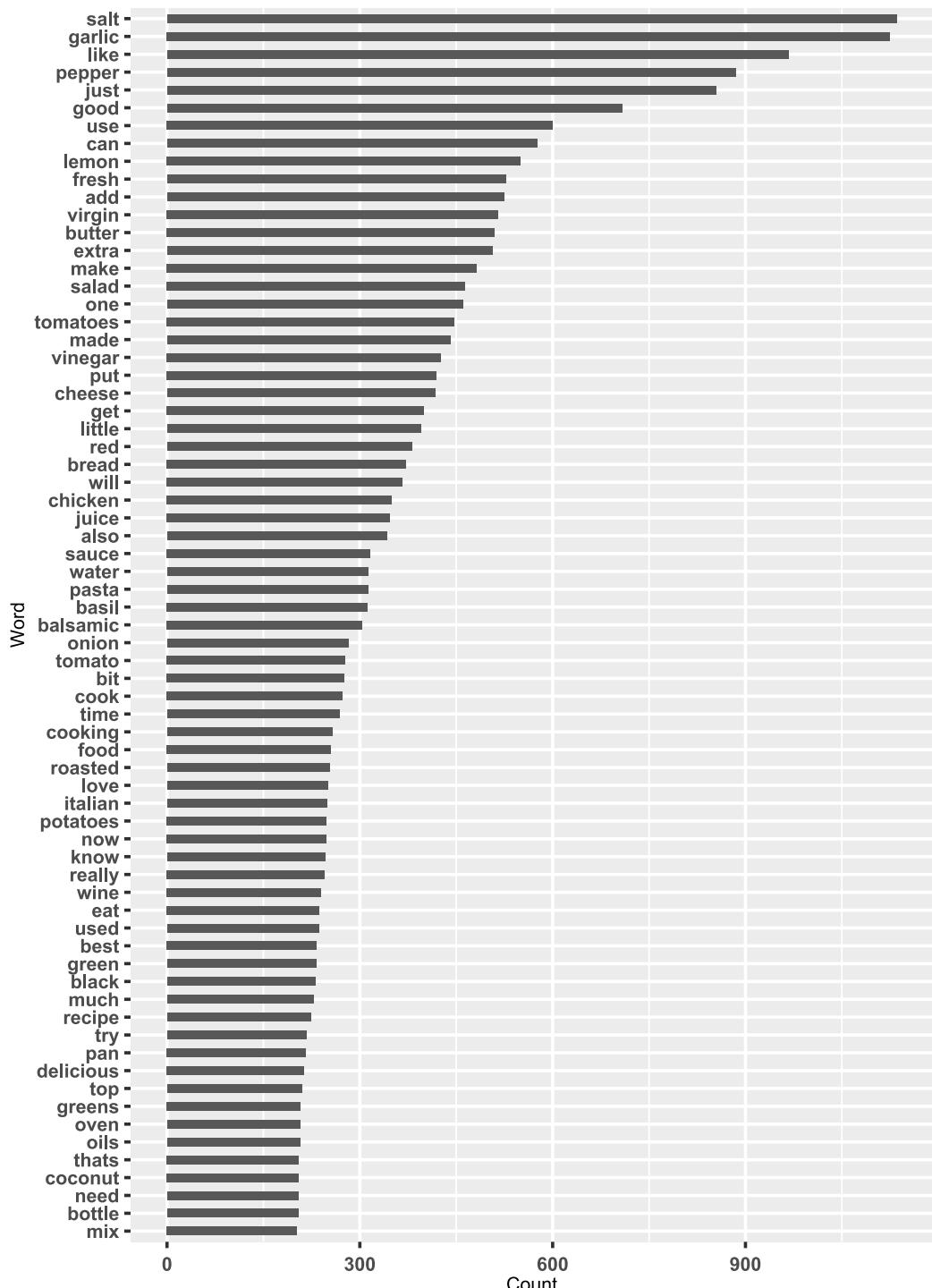


Gráfico 1 – Nube de palabras. El tamaño del texto está en función del número de veces que ha sido usado.

El Consejo Oleícola Internacional ha analizado casi 10.000 tweets en lengua inglesa conteniendo el texto «olive oil» y publicados en Twitter. En general, el sentimiento es positivo y el estado emocional que hay detrás del texto es positivo, de confianza y de alegría.

Las palabras más usadas en estos tweets hacen referencia a alimentos frescos generalmente utilizados en la dieta mediterranea. Además aparecen las palabras «extra» y «virgin». En las primeras posiciones aparecen las palabras «gustar» y «bueno» que, en total, se han usado 1.787 veces. Por otro lado, la raíz «salud» aparece 397 veces, eny 165 veces aparece la palabra «saludable».

En cuanto al texto en que se alude a algún país o a su gentilicio, aparecen en primeros lugares Italia con alrededor de 309 veces, Grecia 164, Francia 68, España 93 y Turquía 51.



Source: International Olive Council



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.

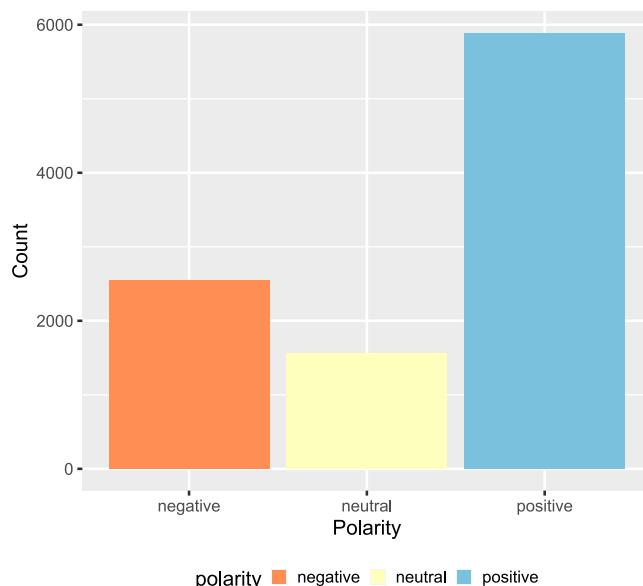


Gráfico 3 – Polaridad de los tweets (negativa, neutra o positiva).

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.

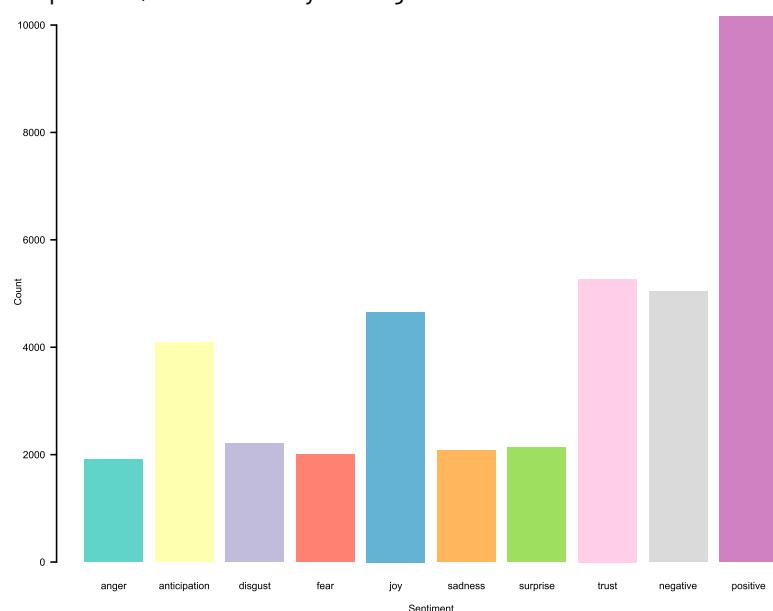


Gráfico 4 – Clasificación del estado emocional que hay detrás de los tweets (ira, anticipación, aversión, miedo, alegría, tristeza, sorpresa, confianza, negativo, positivo).



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-EU aumentan un 4% y las importaciones Extra-EU 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	9480.6	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	6565.4	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	28002.5	22794.7	32358.3	28599.8	37219.0	41050.3
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14580.8	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	206552.4	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 "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.

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*

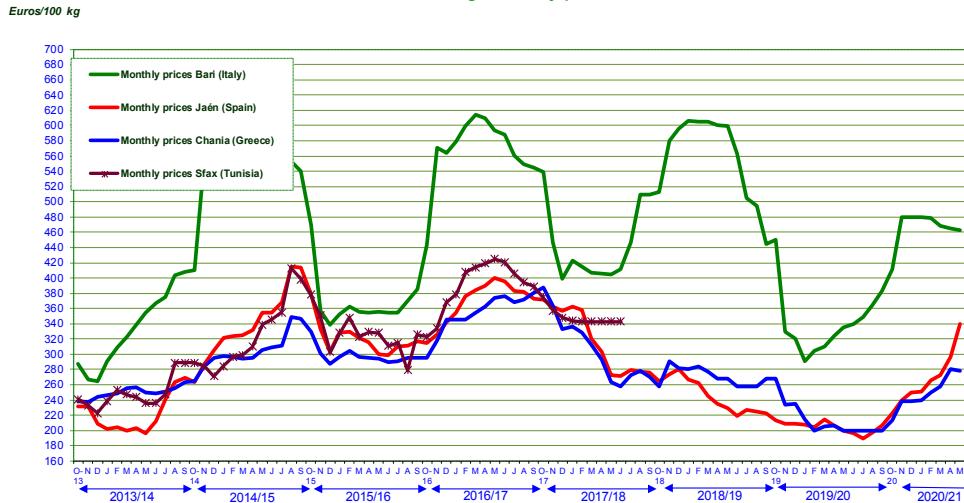


Gráfico 1

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



Gráfico 2



COI

¡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