



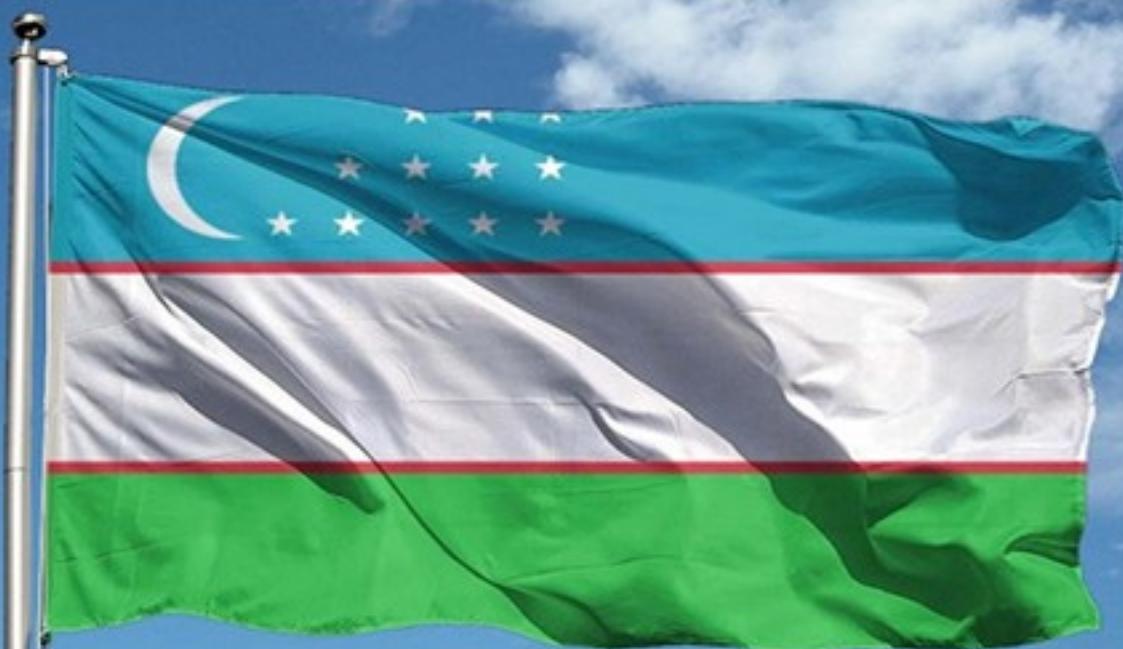
IOC

INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL
NEWSLETTER

Nº 166

AUGUST / SEPTEMBER 2021

ENGLISH



WELCOME UZBEKISTAN: 18TH IOC'S MEMBER



IN THIS ISSUE

- WELCOME UZBEKISTAN: THE IOC'S 18th MEMBER
- QATAR SHOWS INTEREST IN THE IOC
- OLIVAE 128: WELCOME URUGUAY
- THOC BRINGS GREECE CLOSER TO THE IOC
- WORLD CATALOGUE OF OLIVE TREE VARIETIES
- JORDAN AND THE IOC STRENGTHEN TIES
- THE IOC BACKS JORDANIAN OLIVE OIL WOMEN'S NETWORK
- THE IOC'S BOOK OF GERMPLASM BANKS
- HEALTH NOTES FREE-OF-CHARGE ON IOC WEBSITE
- EVOO: A PERFECT LINE OF DEFENSE
- OLIVE OIL AND THE PLANT FORWARD KITCHEN WITH THE CIA
- EVOO AND SKIN
- EVOO AND BLOOD PRESSURE
- OLIVE OIL, PREGNANCY AND CHILDHOOD
- EXTRA VIRGIN OLIVE OIL: A PERFECT ANTIOXIDANT
- EVOO: THE FUNCTIONAL FOOD
- FOCUS: OLIVE OIL EXPORTS FROM THE EUROPEAN UNION
- WORLD TRADE IN OLIVE OIL AND TABLE OLIVES (AUGUST & SEPTEMBER)



WELCOME UZBEKISTAN: THE IOC'S 18TH MEMBER



The IOC is the only intergovernmental organisation in the world to bring together olive oil and table olive producing and consuming stakeholders. This places it in a unique position as a forum for authoritative discussion on issues of interest to the olive industry.

Welcome Uzbekistan, the latest member of the IOC.

GENEVA / 04.09.2021 Uzbekistan has officially been made the 18th member of the International Olive Council as of 31 August 2021.

The news comes directly from the United Nations, the depository of the International Agreement on Olive Oil and Table Olives.

On 9 October 2015, at the United Nations Conference on Trade and Development in Geneva, the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015 was adopted after negotiation to draw up a successor to the International Agreement 2005.

"With the ratification of the Agreement by Uzbekistan, the country becomes a full member of the International Olive Council sharing the objectives, mission and obligations of this important intergovernmental body, the largest forum on olive growing in the world", said Abdellatif Ghedira, the Executive Director of the IOC.

The first official appointment will be the next session of the Council of Members in Tbilisi, Georgia, at the end of November 2021. "But first in the coming weeks we will hold a flag-raising ceremony in front of IOC headquarters in Madrid to welcome our Uzbekistani friends and celebrate our future collaboration" Mr Ghedira added.

For more information, click

here: [XIX-49.en.pdf](#)

[AGREEMENT](#)



QATAR SHOWS INTEREST IN THE IOC

MADRID / H.E. Abdulla bin Ibrahim Abdulrahman Sultan Al Hamar, the Ambassador of Qatar to Spain, paid a courtesy visit to the headquarters of the International Olive Council, where he was welcomed by Abdellatif Ghedira, the Executive Director of the IOC, and Mounir Fourati, the Head of the External Relations Department.

The Qatari Ambassador expressed his country's keen interest in the IOC's mission and its work and the wish to explore the cooperation opportunities between his country and the Organisation.

Ghedira gave an overview of the mission of the Organisation and its activities and commented on the state of the world olive oil market.

At the end of the visit, photos were taken and the Qatari Ambassador offered a gift to the Executive Director to commemorate this first meeting.

OLIVAE 128: WELCOME URUGUAY



MONTEVIDEO / The 128th issue of Olivae, the official magazine of the IOC, will be entirely dedicated to olive growing in Uruguay. The Council of Members approved the decision to spotlight the country at its 112th session and the College of Senior Officials then gave it the go ahead. The magazine, which has been published digitally for several years, is totally free of charge and will be translated into the five official languages of the Organisation: Arabic, French, English, Italian and Spanish. Olivae 128 will be available to the entire olive-growing world from the end of November 2021.

The Executive Secretariat set up an editorial committee in Montevideo, made up of the experts Maria Noel Ackermann, and Leidy Borges Gorga in coordination with Santiago Mastandrea of the Uruguayan Embassy in Madrid, who are coordinating and producing the content. A valuable reference tool, the issue will provide consumers and experts from all over the world with a better understanding of the frontier of olive growing in the southern hemisphere.

The editorial was written by Abdellatif Ghedira, the Executive Director of the IOC. He wrote that Uruguay is ‘a strong supporter of the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015, and sits with conviction and voting rights alongside its fellow members of the International Olive Council’.



Abdellatif Ghedira

The preface was written by Fernando Mattos Costa, the Uruguayan Minister of Livestock, Agriculture and Fisheries, who added ‘the main strength of Uruguayan olive oil is its quality. This integrated chain works vertically, applying high quality standards at the productive and industrial level, as well as using the latest technology’.



Fernando Mattos Costa

The magazine will be launched in Tbilisi during the 114th session of the Council of Members in November 2021. A similar ceremony will follow in Montevideo, at a major trade fair dedicated to the Uruguayan olive sector.

You’ll be able to find the magazine here <https://www.internationaloliveoil.org/publications/> alongside all other IOC publications, including books, catalogues and encyclopaedia available to download for free. Enjoy.

THOC BRINGS GREECE CLOSER TO THE IOC

ELGO-DIMITRA PRESENTS THE THOC2 PROJECT TO THE MINISTER OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD OF GREECE



MADRID / On 6 July 2021, the Minister of Rural Development and Food of Greece, Spiliros Livanos, accompanied by the Head of the Prefecture of Crete, Stavros Arnaoutakis, as well as several members of the Cretan congress and stakeholders, visited ELGO-DIMITRA in Chania.

During the short visit to the certified plant nursery, Georgios Koubouris, who oversees the national germplasm bank of Greece, presented the second phase of the True Healthy Olive Cultivars project

(THOC2), the Gen4Olive project, and other activities developed by the ELGO-DIMITRA.

Two weeks later, on 21 July 2021, the two Deputy Ministers of Greece, Ms Fotini Arampatzis and Mr Ioannis Economou, also visited ELGO-DIMITRA, confirming the strong interest and support of the Greek government in the production of certified olive plants.

Greece is committed to certifying a plant nursery in the national production of olive seedlings.

Olive variety certification is one of the priority objectives of the THOC2 project. The IOC is developing this project in collaboration with the University of Córdoba for the IOC's network of germplasm banks, which has 23 olive collections in different countries.

The THOC2 project is a collaborative project that aims to authenticate the most representative olive varieties in the world and to make sense of the confusion surrounding varietal denominations. The project began with a list of 192 different varietal denominations. The authenticated varieties from this list will be checked for the pathogens outlined by the European regulations and be kept pathogen free in an international isolation repository, such as mother plants of nuclear rootstock, to produce initial material with varietal and sanitary guarantees.

This vegetal material will be available to the IOC network of germplasm banks to be used as starting vegetal material in their national certification programmes.

WORLD CATALOGUE OF OLIVE TREE VARIETIES



MADRID / The Executive Secretariat held a virtual meeting to discuss the World catalogue of the main genetically authenticated olive tree varieties.

Some of the world's most important experts on varietal cataloguing attended this meeting: Luciana Baldoni, Diego Barranco, Giora Ben- Ari, Bouchaïb Khadari, Mehdi Mazinani, Hristofor Miho, Conception

Muñoz-Diez, Sara Oulbi, Enzo Perri, Raúl de la Rosa, Isabel Trujillo, and the coordinator of the IOC network of germplasm banks, Luis Rallo. Abdelkrim Adi, Catarina Bairrao and Pablo Morello attended from the IOC team.

During the meeting, the group assigned experts to oversee each chapter of the catalogue. They also discussed which varieties to include.

The next meeting will take place in September 2021, where the list of expert contributors will be concluded as well as the list of varieties.

JORDAN AND THE IOC STRENGTHEN TIES



Minister of Agriculture and the Executive Director of the IOC launch a workshop.

AMMAN / The Jordanian Minister of Agriculture, Eng. Khaled Al Hnaifat, and the Executive Director of the IOC, Abdellatif Ghedira (both pictured), opened a dialogue workshop entitled "The Jordanian Olive Sector: Reality, Challenges and Opportunities", which took place at the National Agricultural Research Center (NARC).

This workshop was intended to find solutions and recommendations for the challenges facing the Jordanian olive sector, most importantly the high cost of production, the need to improve and control quality, marketing olive oil on both local and international levels, treating olive mill waste, and legislations governing the olive sector. NARC is always keen to employ scientific research to find solutions to the challenges

facing the olive sector, in cooperation with local and international partners. NARC was recently able to declare that the historical olive cultivar ‘Mehras’ is one of the oldest olive genotypes in the Mediterranean, by decoding its genetic map.

The workshop was attended by representatives from ministries, universities and private sector institutions.

It is worth mentioning that Jordan has won many awards in international competitions on the quality of Jordanian olive oil, and Jordan is estimated to produce 25 000-35 000 tonnes of olive oil per year, ranking twelfth globally and third in the Arab world.

THE IOC BACKS JORDANIAN OLIVE OIL WOMEN'S NETWORK

The network seeks to establish partnerships with the public and private sectors to help achieve its goals and allow women to professionalise the production, dissemination, education and teaching practices related to extra virgin olive oil.



SALT, JORDAN / The Executive Director of the IOC helped launch the new headquarters of the Jordanian Olive Oil Women’s Network (JOOWN). The network is to be housed in the Al-Jazzazi mill in Salt, which was established 60 years ago, making it the oldest mill in the city. Yousef Al-Jazzazi, the owner of the mill and one of the pioneers of the olive sector in Jordan, welcomed the Executive Director and thanked him for his visit to Jordan to support the role of women in developing the olive oil industry. The initiative also coincided with the inclusion of the city of Salt on the World Heritage List.



Alongside the Executive Director, the ceremony was attended by the Director of Olives at the Ministry of Agriculture, a representative of the Jordanian press association and Jordanian olive producers, as well as experts from the olive sector, Eng. Jamal Al-Batsh, Dr. Murad Al-Maaytah, Eng. Sameer Sulaiman, members of the network, representatives from the press, audio-visual media and personalities from the local community.

The head of the Arab Olive Oil Women's Network, and the Jordanian Olive Oil Women's Network, Eng. Nehaya Al-Muhaisen, presented an overview of the network as part of the Arab Network, its goals, achievements, plans and initiatives. She also stressed the importance of choosing its headquarters in this mill and of integrating women into the olive oil industry and chain of production, which will in turn improve quality, develop marketing, and increase the per capita consumption of olive oil. She appreciated the role of the IOC, its wise management, and its support for establishing these women's networks in Jordan, the Arab region and elsewhere, and supporting their activities and initiatives.

The Executive Director, Abdellatif Ghedira, expressed his appreciation for providing the Al-Jazzazi mill as a headquarters for the Jordanian Olive Oil Women's Network, and reiterated his drive to develop the olive sector and the importance of women's participation in this process.

The Jordanian Olive Oil Women's Network was established in March 2020 to unite women involved in olive oil. This includes, but is not limited to, producers, farmers, nutritionists, agronomists, tasters, beauticians, industrialists, media professionals, chefs, academics, researchers and all other fields related to olive oil.

The main objective of the network is to spread the culture of extra virgin olive oil among younger generations and all segments of society, to enhance educational activities in schools, universities and associations, and to communicate closely with farms, mills and production companies to learn about the production of extra virgin olive oil and to raise awareness of high quality olive oil.

And in empowering women to achieve these goals, the network hopes to spread awareness and educate consumers on the sensory evaluation of olive oil as a cornerstone of the Mediterranean diet. Around the world, people are trying to change how we think about and consume food, and the network hopes to encourage more people to introduce olive oil in their diet.

During the celebration, members of the network presented their fields, achievements and the impact they



hoped to have on society. A tasting session was then held for the Jordanian experts in the sensory evaluation of olive oil and members of the network to sample the extra virgin olive oil produced in the Al-Jazzazi mill.

The network recently completed the institutional steps of its strategic and executive plan by holding specialised courses on women's empowerment in the presence of international experts specialized in extra virgin olive oil. They covered the sensory evaluation of olive oil, marketing, e-marketing, packaging, project management, entrepreneurship and various topics in human development.

The network also implemented several initiatives to promote olive oil, centred on the following: the grandparents' treasure as treasure for the grandchildren; a cup of oil for every home; check your oil before you bring it home; and sensory evaluation for children.



For more information, click here: [PR Jordanian Women Olive Oil's Network](#).

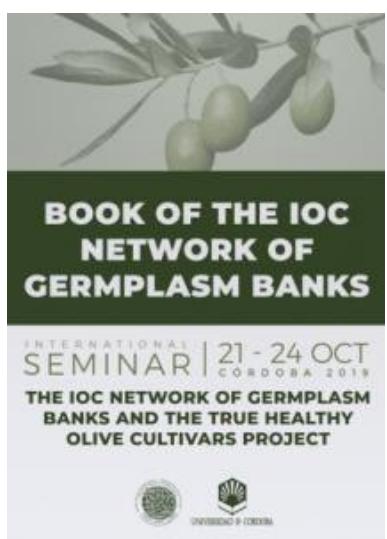
THE IOC'S BOOK OF GERMPLASM BANKS



CÓRDOBA / Collaboration between the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environment Unit and the

University of Cordoba is paving the way to protecting the sector and preventing the spread of non-con-forming cultivars and devastating diseases in international trade.

Cataloguing the world's existing olive cultivars has been an ongoing challenge since the Greco-Roman times. Today, all olive-growing countries recognise the importance of cataloguing their national cultivars. However, breeding has changed dramatically in the last 50 years, and without an official catalogue, cultivars are sometimes given the wrong denominations.



Cataloguing the world's existing olive cultivars has been an ongoing challenge since the Greco-Roman times. Today, all olive-growing countries recognise the importance of cataloguing their national cultivars. However, breeding has changed dramatically in the last 50 years, and without an official catalogue, cultivars are sometimes given the wrong denominations.

Therefore, the production of plants that are true to type and free from pests and diseases according to the European and Mediterranean Plant Protection Organisation protocol has become mandatory for the olive sector. To address the issue, several countries are revising their protocols for plant certification. The IOC's network of germplasm banks will require healthy and type-compliant plant material to be exchanged between member banks.

Present and future seminars of the IOC network aim to discuss and draw up agreements on olive and culti-var identification protocols.



In a first step, the True Healthy Olive Cultivars (THOC) project, a joint project of the IOC and the University of Córdoba, will carry out the authentication and sanitisation of the 101 most propagated cultivars in olive growing countries. The plant material of these 101 cultivars will be available to all germplasm banks upon request, according to the protocol established by the IOC.

The book that we present to you is a synthesis of the work of an important seminar that had several objectives: to review the status of the IOC network banks; to define and adopt a protocol for managing and cataloguing the olive cultivars of the IOC network; to present the status of the THOC project and its planned activities; and to propose new joint activities.

Download the book for free here: <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2021/08/AN-NEXE-1-A-BOOK-OF-THE-IOC-NETWORK-OF-GERMPLASM-BANKS-Completa.pdf>

HEALTH NOTES FREE-OF-CHARGE ON IOC WEBSITE



MADRID / Our research never stops, revealing more and more about the properties of olive oil. Because this body of knowledge is growing constantly and we have to keep with the times, we offer you the opportunity to download this publication for free on the IOC's website.

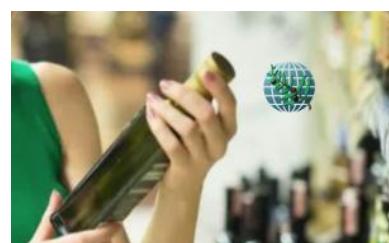
A lot has been written and said about the nutritional properties and health benefits of olive oil and, though new research acknowledges and confirms its good points, much ground has yet to be explored. Olive oil is the main source of fat in the Medi-

nean diet, a diet whose health benefits have always been known to the Mediterranean peoples.

A host of studies in recent years have demonstrated that this diet, which equates with a particular lifestyle, is healthy, balanced and good for everyone. And, of course, the olive tree is part and parcel of the history of the Mediterranean peoples.

It is therefore a pleasure for the IOC to present this publication: "Olive Oil Health Notes" in which our chief aim is to provide simple, up-to-date information on the health benefits of olive oil. The book is free of charge and available to download from the IOC's digital library. You need only to go on the front page of

the IOC website; click News, then choose publications, digital edition and follow the instructions; or, simply click on this link: <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>.



It is hard to discuss certain subjects in terms that are easy to understand for the general public while remaining engaging for health professionals, but we hope we have taken a big step in doing so and that this publication is pleasant reading for everyone.

To download our other publications free of charge, go to: <https://www.internationaloliveoil.org/prod-uct-category/digital-edition/>.

EVOO: A PERFECT LINE OF DEFENSE

MADRID / Olive oil consumption can prevent non-communicable diseases and covid-19. Recent studies have indicated that phytochemicals in olive oil may act against SARS-CoV-2.



This week, we bring to you a review on the health benefits of olive oil consumption on non-communicable diseases and covid-19. Researchers explain how some major bioactive compounds in olives, such as hydroxytyrosol, oleocanthal, oleuropein, and monounsaturated fatty acids (MUFAs), have antioxidant, anti-microbial, and antiproliferative qualities that provide cardiovascular and cancer protection. Moreover, this review explores in depth the different mechanisms through which olive oil polyphenols prevent inflammation (a major component of several non-communicable diseases) and induce apoptosis in cancer cells. Interestingly, the authors hypothesise that secondary metabolites of olive oil, specifically oleanolic acid and oleuropein, could help combat covid-19 infection by modifying the structure of SARS-CoV-2 binding proteins, thus hindering the virus' ability to enter the host cell.

More information on the study can be found here: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33845735/>. For more general medical information about extra virgin olive oil and health, click here: <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>.



OLIVE OIL AND THE PLANT-FORWARD KITCHEN.
Inspiration from the Mediterranean Diet for Contemporary Cooking

[Learn more](#) about this collaboration between the IOC and the Culinary Institute of America to advance healthy, sustainable, and delicious food choices – with a special focus on technical training and menu innovation for chefs. More information here: <https://www.plantforwardkitchen.org/olive-oil-and-the-plant-forward-kitchen>.

EVOO AND SKIN



MADRID / Ageing leads to gradual structural and functional skin damage. Oleic acid plays a major role in counteracting continuous oxidation.

Skin tissue goes through several changes. For example, the inner and outer layers of the skin (dermis and epidermis) grow thinner, elasticity is lost, the area joining the dermis to the epidermis becomes less cushioned, fibrosis occurs with the accumulation of collagen and the tissue is less able to fight against and repair damage.

External factors, such as the sun's rays, speed up ageing by generating free radicals. Though cells are equipped with mechanisms that neutralise their action, it is possible to reduce cell damage by using inhibitors that lower the risk. One such natural inhibitor is extra virgin olive oil, whose lipid profile is very similar to that of human skin.

On top of polyphenols, olive oil has a large proportion of vitamins A, D and K, as well as vitamin E, the main source of protection against the free radicals that oxidise cells. This makes it a good aid in specific therapies to treat skin disorders such as acne, psoriasis and seborrheic eczemas.

It has also been suggested that because of its pronounced antioxidant effect, olive oil could play a choice part in preventing continuous oxidation, one of the processes that influences the development of certain types of skin cancer. Vitamin E studies are well advanced, but these kinds of observations take time. However, the theory is that oleic acid plays a major part in counteracting continuous oxidation.

Further information can be found in our book, 'Olive Oil Health Notes'. Download it for free here: <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

EVOO AND BLOOD PRESSURE

MADRID / Various research studies have reported a close relationship between diet and blood pressure. Certain foods can raise blood pressure besides influencing body weight.

High blood pressure is known as arterial hypertension and is thought to occur when blood pressure readings are constantly over 140/90 mmHg. High blood pressure is one of the main coronary risk factors in developing arteriosclerosis. Along with high blood cholesterol, smoking, obesity and diabetes, it is one of the main health problems of the developed world. Like other risk factors, lifestyle can contribute to high blood pressure.

One in every four adults is hypertensive. This increases the risk of early death because of the damage to the body's arteries, especially the arteries that supply blood to the heart, kidneys, brain and eyes.

It has not yet been clearly established what elements of the Mediterranean diet are responsible for its effects in reducing blood pressure. It has been demonstrated, however, that including extra virgin olive oil in your diet has a clear lowering effect on blood pressure, even with this is the only change made. Regular consumption of extra virgin olive oil decreases both systolic (maximum) and diastolic (minimum) blood pressure.

Recent evidence showed that consuming olive oil reduces the daily dose of drugs needed to control blood pressure in hypertensive patients, possibly because of a reduction in nitric acid caused by polyphenols.

More information at the link below, and you can also download this book for free from the IOC website: <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

OLIVE OIL, PREGNANCY AND CHILDHOOD



MADRID / Olive oil plays a key role in foetal development during pregnancy and a shortage may have a negative effect on the baby's development.

It has been demonstrated that the post-natal development of babies of mothers who consumed olive oil

when pregnant is better in terms of height, weight, behaviour and psychomotor reflexes.

A foetus needs vitamin E to grow. A new-born baby also needs a store of vitamin E to fight against the oxidative stress caused on entering an oxygen atmosphere. Although not very abundant in olive oil, it is present in sufficient quantity thanks to the resistance of olive oil to oxidation.

So, both the amount and the type of food consumed in the diet during pregnancy play a key role in the metabolic adaptations that occur in the mother and in her functional relationship with the foetus.

More information at the link below, and you can also download this book for free from the IOC website: <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL: A PERFECT ANTIOXIDANT

MADRID / The aim of this study was to explore the relationship between adherence to the MD and the risk of skin cancer, including melanomas, basal cell carcinomas (BCCs), and squamous cell carcinomas (SCCs).

The Mediterranean diet and skin cancer: a prospective cohort study in which French women were given an antioxidant-rich diet to prevent cancer. In France, a higher adherence to the Mediterranean diet, calculated using a nine-unit dietary score that evaluates intake of fruit, vegetables, legumes, cereals, olive oil, fish, dairy products, meat products, and alcohol, was associated with a lower risk of skin cancer in women, particularly melanoma and basal cell carcinomas.

Further evidence regarding cancer prevention from the prospective Netherlands Cohort Study (NLCS), showed an overall risk reduction of colorectal cancer associated with higher adherence to a Mediterranean diet. However, this association was not further confirmed by cancer subsites (colon, proximal colon, distal colon, and rectum).

More information here:

- <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31380561/>
- <https://link.springer.com/article/10.1007/s10654-019-00549-8>

EVOO: THE FUNCTIONAL FOOD

MADRID / Production and storage mechanisms are important in the composition of extra virgin olive oil. There is evidence that, taken as a whole, extra virgin olive oil is a functional food with a healthy profile and its phenolic component, as well as the tocopherols and the monounsaturated fatty acid fraction (oleic

acid), contribute in different ways and act on different molecular targets.

Although there is a clear vision of extra virgin olive oil as a functional food, the effect of each of its main constituents (polyphenols, vitamin E and oleic acid) is not so clear. Behind this lack of consensus are differences in production and storage processes, which can influence the useful life of olive oil, both in terms of chemical composition, mainly related to health compounds, and in sensory quality. This is the reason why great efforts are being made to optimise the production and storage conditions of a food which, as a whole, has demonstrated so many benefits for health.

Source: Lorenzo F, Sandra D, Vincenzo C, Angela Z, Isabella T, Francesca V, Lara T. The Nutraceutical Value of Olive Oil and Its Bioactive Constituents on the Cardiovascular System. Focusing on Main Strategies to Slow Down Its Quality Decay during Production and Storage. *Nutrients*. 2019 Aug 21;11(9).

Further information are available on this link <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>.

THE WORLD OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

By Economic and Promotion Unit - Economic Studies and Statistics Department

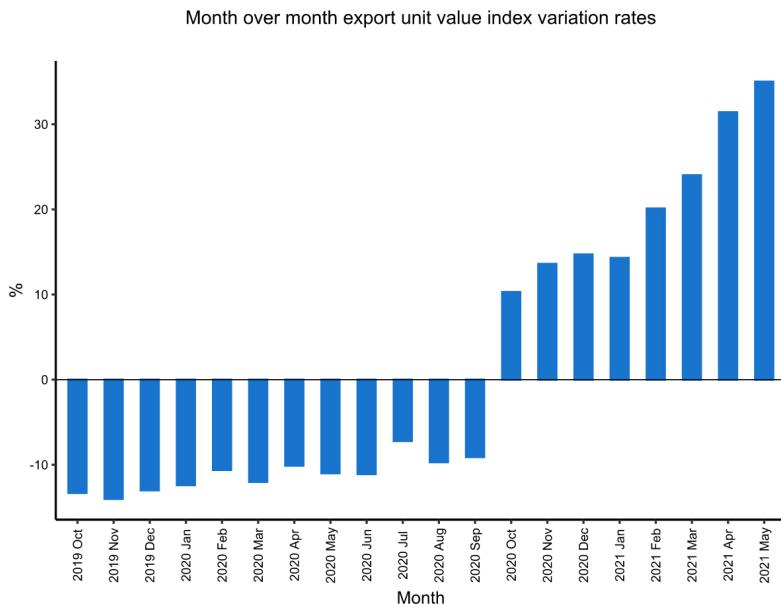


FOCUS: OLIVE OIL EXPORTS FROM THE EUROPEAN UNION

According to IOC estimates¹, the EU exported 820 663 tonnes of olive oil in the 2019/2020 crop year, with an estimated value of €2.6932 billion (+15.8% and -0.1%, respectively, compared to the previous crop year).

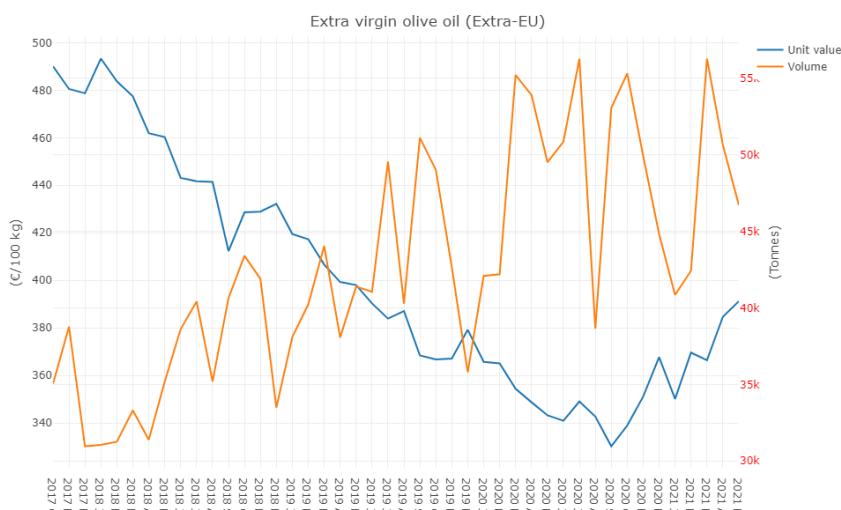
In May of the 2020/2021 crop year, the unit value index for extra-EU exports stood at 84.9 (+35.2% compared to the same period the previous crop year, or +2% compared to the previous month).

¹ Los Provisional data. Crop year is understood as the period from 1 October of year t to 30 September of year t+1. Data for January and February 2021 for the United Kingdom were not available. Trade value at free on board (FOB) rate. Export volume in tonnes, 1t = 1000kg = 1Mg. The export unit value index is based on the Paasche chain index method. The unit value is calculated as (value)/quantity. Harmonised System Codes: olive oil = 15091020 + 15091010 + 15091080 + 15099000. Sources: Own elaboration based on data from the European Commission; EUROSTAT; Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food; data provided by member countries.



Graph 1 – Changes in the export unit value index (year-on-year rate of change).

The unit value of extra-EU exports in May stood at 363€/100kg (+13.3% compared to the same period the previous crop year, or +1.5% compared to the previous month). The volume of exports stood at 69 120.3 t (-5.2% compared to the same period the previous crop year, or -5.1% compared to the previous month) with an estimated value of €250.9 million.



Graph 2 – Unit value and volume of extra-EU exports of olive oil.

May EU exports went mainly to the United States (-16.2%), Brazil (+51.6%), Japan (+0.6%), Canada (-19.6%), Australia (-46%), China (-7.1%), Republic of Korea (+48.3%), Russian Federation (+26.4%) and the United Kingdom (-24.7%), compared to the same period the previous crop year.

PERIOD	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	CHINA	JAPAN OF	KOREA (REPUBLIC)	UNITED KINGDOM	RUSSIAN FEDERATION	UNITED STATES	EXTRA-EU..
2019 Oct	2774.3	10480.7	3116.7	7185.8	6384.8	1579.4	6767.8	1776.8	14423.8	68856.2
2019 Nov	2304.3	8005.4	2672.4	4984.5	5301.1	964.0	4734.4	1228.0	18393.2	60432.9
2019 Dec	2456.5	5963.6	1975.0	2022.9	4643.7	1261.9	3932.6	1334.2	17791.7	52395.9
2020 Jan	2357.5	10095.3	2844.8	2455.9	5749.9	1325.3	4577.5	916.9	16126.8	58129.6
2020 Feb	2334.2	9258.9	2893.0	1823.7	5772.3	1072.1	4489.7	1288.4	17261.0	58295.9
2020 Mar	4109.0	8518.1	3238.5	3065.9	5603.7	935.1	6252.4	1319.2	30612.0	78387.1
2020 Apr	4600.7	6019.3	4423.5	4513.3	7005.7	1179.9	8855.1	1799.7	25002.1	79562.3
2020 May	3785.8	3766.8	3067.8	4059.7	5406.2	1220.8	7696.4	1487.2	30455.9	72884.6
2020 Jun	2325.2	6798.2	2828.9	3393.2	6006.5	1656.7	10449.0	1085.7	29305.6	7728.6
2020 Jul	2830.8	7381.3	2863.3	5842.8	5400.2	1592.2	8214.3	1569.3	28745.3	79979.5
2020 Aug	2756.0	7097.6	3012.4	2791.1	4922.0	1120.6	3486.8	1457.7	18426.7	57606.5
2020 Sep	3408.6	10298.3	3185.8	4088.6	5643.1	1710.4	5289.4	1690.0	25374.5	76236.6
2020 Oct	2121.1	10422.0	2983.3	4459.0	5273.5	1397.7	6867.1	2163.5	25727.3	77297.7
2020 Nov	2885.5	9948.7	2635.0	4029.7	2934.7	1154.6	9975.9	1858.9	23794.7	72851.8
2020 Dec	2880.2	6802.1	3134.2	1874.9	3942.7	1002.5	7227.4	1314.7	23019.9	64153.1
2021 Jan	2408.5	7239.2	1900.0	1684.2	4217.6	1720.3	0.0	1394.8	24023.3	56051.8
2021 Feb	2645.5	7199.7	3061.2	2375.2	4442.4	2048.3	0.0	1375.8	21395.1	59570.0
2021 Mar	3447.6	7635.5	4698.2	4019.1	5119.8	2400.9	5820.4	1373.1	29039.7	79584.9
2021 Apr	2809.1	5528.6	3313.9	3306.1	5736.2	2241.8	5257.1	1524.9	26714.8	72838.5
2021 May	2046.0	5710.2	2465.3	3770.1	5439.5	1810.5	5795.2	1879.1	25507.6	69120.3

Table 1 – Volume of extra-EU exports by country (tonnes).

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

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 eight months of the current crop year (October 2020-May 2021). Imports rose by 20% in Russia, 14% in Australia, 12% in Canada, 11% in the US, 2% 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 eight months of the 2020/21 crop year, intra-EU acquisitions rose by 4% and extra-EU imports fell by 17% compared to the same period the previous crop year.

OLIVE OIL IMPORTS (INCLUDING OLIVE POMACE OIL) (T)								
Country	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20	JAN 21
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4
China	3203.8	2588.2	6565.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	4931.3
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	2220.1
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	14900.6
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	96943.8
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	180682.0

OLIVE OIL IMPORTS (INCLUDING OLIVE POMACE OIL) (T)								
Country	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21
Australia	2375.6	3708.4	2633.4	2840.9	2800.3	4202.0	4259.8	3614.2
Brazil	8860.8	7230.1	11911.3	9490.6	9276.8	7354.8	8037.8	8858.7
Canada	3222.5	3541.5	5877.1	4686.8	5477.6	4620.7	7404.6	8360.7
China	3542.4	1974.5	2780.2	3264.2	2549.1	3204.7	4602.8	4645.5
Japan	5125.7	3687.6	6332.9	5915.0	6473.0	4888.5	5507.6	4429.1
Russia	2122.7	2764.4	2935.8	2392.6	3061.1	3117.2	3066.7	3540.5
USA	29002.5	22794.7	32358.3	29599.8	37219.0	41050.3	39718.1	41981.5
Extra-EU	21780.4	17754.0	38069.5	20302.2	32500.7	21270.8	31308.2	15448.7
Intra-EU	107469.2	119629.3	112017.9	122183.2	102593.2	95490.3	93260.6	109237.9
Total	181285.4	183084.4	211567.8	200675.3	200772.0	185199.3	195238.0	200116.7

2. TABLE OLIVES - 2020/21 CROP YEAR

The table below shows trade in table olives in the first nine months of the 2020/21 crop year² (September 2020-May 2021). Imports grew by 31% in Australia, 18% in Canada and 14% in Brazil compared to the same period the previous crop year. However, imports fell by 7% in the US.

In the first nine months of the 2020/21 crop year, intra-EU acquisitions fell by 6% and extra-EU imports rose by 5% compared to the same period the previous crop year.

TABLE OLIVE IMPORTS (T)									
Country	SEP 19	SEP 20	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20
Australia	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0
Brazil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7
Canada	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2594.0
USA	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8
Total	62000.9	67232.9	80537.5	73404.4	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0

TABLE OLIVE IMPORTS (T)									
Country	JAN 21	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21
Australia	1538.6	1164.9	2028.3	1313.1	1353.1	1189.3	1645.5	1272.0	1876.8
Brazil	9531.1	9559.4	9704.5	9705.8	9113.9	7022.8	8573.7	8040.0	6504.8
Canada	3072.5	2050.4	2375.5	3172.0	3133.8	2659.9	2513.0	3267.6	3372.1
USA	11664.8	9311.0	8397.8	12787.5	12571.5	11315.2	9505.0	111903.6	14908.1
Extra-EU	8569.6	8639.8	7817.1	12933.8	11835.2	11125.5	10805.4	9423.8	9871.0
Intra-EU	20449.3	25640.3	23213.3	30347.3	31384.0	23765.1	27635.8	24680.8	27311.3
Total	54825.9	55940.8	53536.5	71395.5	69391.4	55317.7	60678.4	57003.7	63844.0

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.

II. PRODUCER PRICES - OLIVE OILS

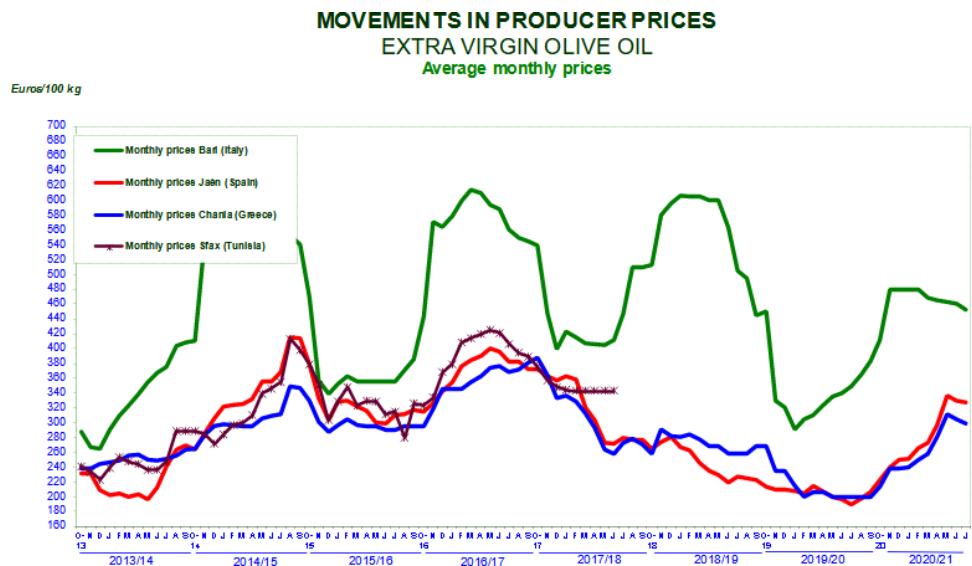
Monthly price movements for extra virgin olive oil and refined olive oil are shown in graphs 1 and 2.

Extra virgin olive oil – Producer prices in Spain from 2 to 8 August 2021 stood at €3.20/kg, a 63.9% rise on the same period the previous crop year.

Italy – Prices in Italy from 2 to 8 August 2021 stood at €4.40/kg, a 20.5% rise on the same period the previous crop year.

Greece – Prices in Greece from 26 July to 1 August 2021 stood at €2.85/kg, a 42.5% rise on 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..

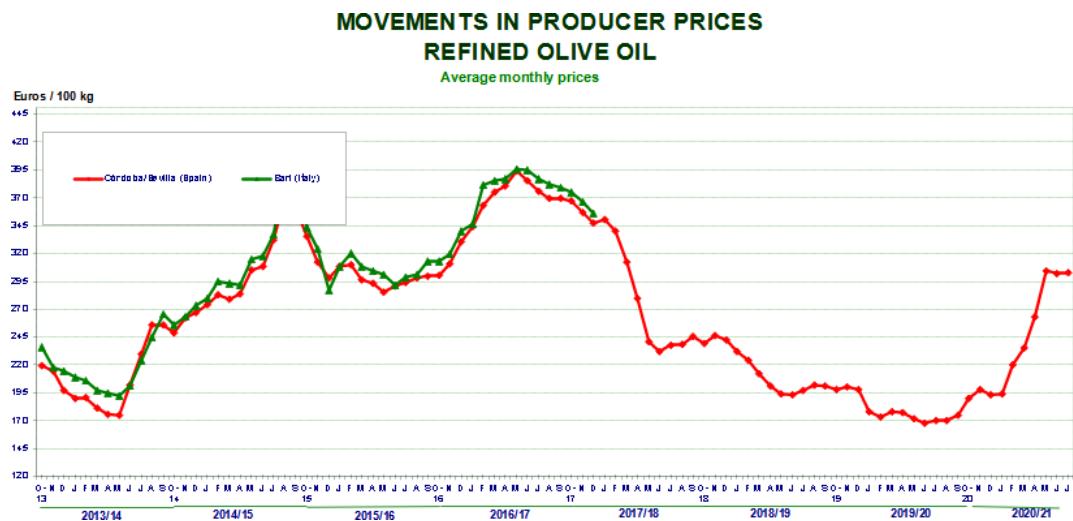


Graph 1

Refined olive oil: Producer prices in Spain stood at €2.98/kg from 2 to 8 August 2021, which indicates an increase of 74.7% 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 (€3.20/kg) and refined olive oil (€2.98/kg) in Spain was €0.22/kg. In Italy, the difference was €0.43/kg in December 2017.



Graph 2

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>



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



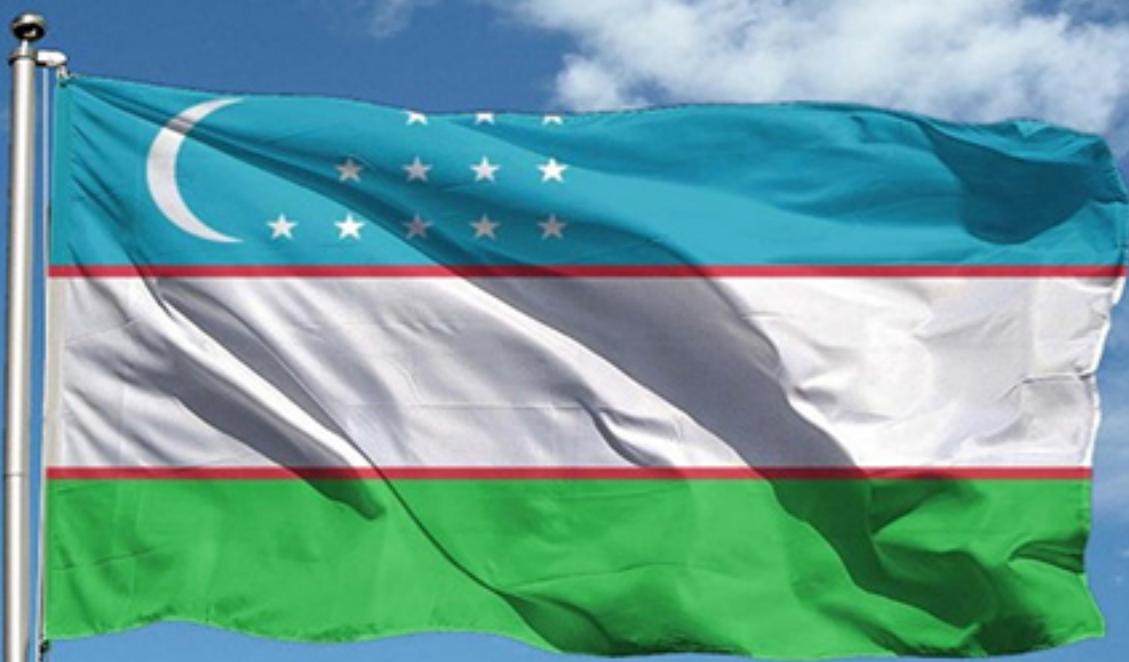
IOC

CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL
NEWSLETTER

Nº 166

AOÛT / SEPTEMBRE 2021

ÉDITION FRANÇAISE

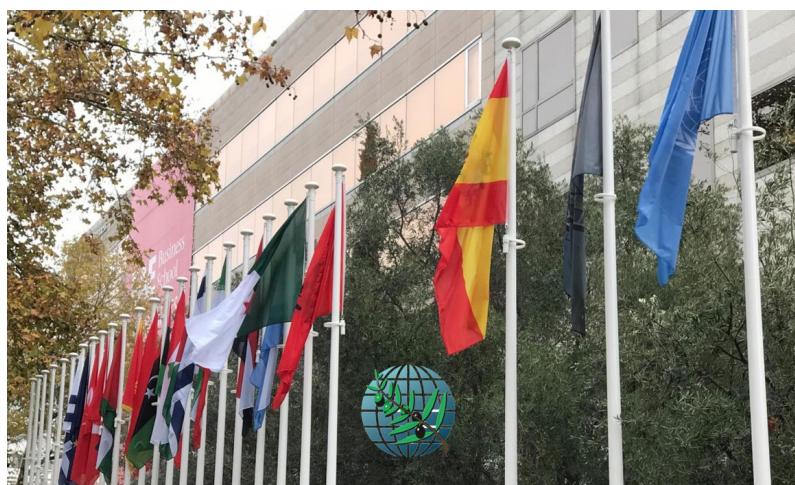


BIENVENUE OUZBÉKISTAN : 18^E MEMBER DU COI



DANS CE NUMÉRO

- BIENVENUE À L'OUZBÉKISTAN, LE 18^E MEMBRE DU COI
- LE QATAR S'INTÉRESSE AU COI
- OLIVAE 128 : LE SECTEUR OLÉICOLE EN URUGUAY
- LE PROJET THOC RÉUNIT LA GRÈCE ET LE COI
- LE CATALOGUE MONDIAL DES VARIÉTÉS D'OLIVIERS
- LA JORDANIE ET LE COI RENFORCENT LEURS LIENS
- LE COI SOUTIENT LE RÉSEAU JORDANIEN DES FEMMES DE L'HUILE D'OLIVE
- L'ANNUAIRE DES BANQUES DE GERMOPLASME DU COI
- FICHES SANTÉ GRATUITES SUR LE SITE WEB DU COI
- L'HUILE D'OLIVE, UN PROTECTEUR IDÉAL
- OLIVE OIL & PLANT FORWARD KITCHEN : UNE COLLABORATION AVEC LE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA
- L'HUILE D'OLIVE ET LA PEAU
- L'HUILE D'OLIVE ET LA TENSION ARTÉRIELLE
- L'HUILE D'OLIVE PENDANT LA GROSSESSE ET L'ENFANCE
- L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, UN PARFAIT ANTIOXYDANT
- L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, UN ALIMENT FONCTIONNEL
- FOCUS : LES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE DE L'UNION EUROPÉENNE
- COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE (AOÛT ET SEPTEMBRE)





Bienvenue à l'Ouzbékistan, le 18e membre du COI



Le COI est la seule organisation intergouvernementale au monde à réunir les acteurs de la production et de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table. Il a donc une position unique en tant que forum de discussion sur les questions qui intéressent l'industrie oléicole. Bienvenue à l'Ouzbékistan, le dernier Membre du COI.

GENÈVE / 04.09.2021 L'Ouzbékistan est officiellement devenu le 18^e Membre du Conseil oléicole international à compter du 31 août 2021.

La nouvelle provient directement du Secrétariat des Nations unies, dépositaire de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table.

Le 9 octobre 2015, lors de la Conférence des Nations unies sur le commerce et le développement à Genève, l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table a été adopté, après une négociation visant à trouver un successeur à l'Accord international de 2005.

« Avec la ratification de l'Accord par l'Ouzbékistan, le pays devient membre à part entière du Conseil oléicole international partageant les objectifs, la mission et les obligations de cet important organisme intergouvernemental, le plus grand forum de l'oléiculture au monde », a déclaré Abdellatif Ghedira, directeur exécutif du COI.

La première nomination officielle aura lieu lors de la prochaine session du Conseil des Membres à Tbilissi, en Géorgie, à la fin du mois de novembre 2021. « Mais d'abord, dans les semaines à venir, nous organiserons une cérémonie de lever de drapeau devant le siège du COI à Madrid pour accueillir nos amis ouzbeks et célébrer notre future collaboration », a ajouté M. Ghedira.

Pour plus d'informations :

[XIX-49.en.pdf AGREEMENT](#)



LE QATAR S'INTÉRESSE AU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

MADRID / S.E. Abdulla bin Ibrahim Abdulrahman Sultan Al Hamar, ambassadeur du Qatar en Espagne, a rendu une visite de courtoisie au siège du Conseil oléicole international, où il a été reçu par M. Abdellatif Ghédira, directeur exécutif du COI, et par le chef du Département des Relations extérieures.

À cette occasion, l'ambassadeur qatari a indiqué que son pays portait un vif intérêt à la mission du COI et à ses travaux et a formulé le souhait d'étudier les possibilités de coopération entre son pays et l'Organisation.

Pour sa part, le directeur exécutif du COI a donné un aperçu de la mission de l'Organisation et de ses activités et a commenté l'état du marché mondial de l'huile d'olive.



Au terme de la visite, des photos souvenirs ont été prises et l'ambassadeur qatari a offert un cadeau au directeur exécutif pour commémorer cette première rencontre.

OLIVAE 128 : LE SECTEUR OLÉICOLE EN URUGUAY



MONTEVIDEO / Le 128^e numéro d'Olivae, la revue officielle du COI, sera entièrement consacré à l'oléiculture en Uruguay. Le Conseil des Membres a approuvé la décision de mettre le pays à l'honneur lors de sa 112^e session et le Collège des Hauts Fonctionnaires a ensuite donné son feu vert. Le magazine, publié sous forme numérique depuis plusieurs années, est totalement gratuit et sera traduit dans les cinq langues officielles de l'Organisation : arabe, français, anglais, italien et espagnol. Le numéro 128 d'Olivae sera mis à disposition de l'ensemble du monde oléicole à partir de fin novembre 2021.

Le Secrétariat exécutif a mis en place un comité éditorial à Montevideo, composé des expertes Maria Noel Ackermann et Leidy Borges Gorga en liaison avec Santiago Mastandrea de l'Ambassade d'Uruguay à Madrid, chargés de l'organisation et de l'élaboration du contenu. Outil de référence précieux, ce numéro permettra aux consommateurs et aux experts du monde entier de mieux comprendre l'oléiculture dans l'hémisphère sud.



L'éditorial a été rédigé par Abdellatif Ghedira, directeur exécutif du COI. Il y affirme que l'Uruguay est « un fervent partisan de l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, et siège avec conviction et droit de vote aux côtés de ses collègues membres du Conseil oléicole international ».



Abdellatif Ghedira

La préface a été conçue par Fernando Mattos Costa, ministre uruguayen de l'Élevage, de l'Agriculture et de la Pêche, qui a ajouté : « la principale force de l'huile d'olive uruguayenne est sa qualité. Cette chaîne intégrée a une dynamique verticale, en appliquant des normes de qualité élevées au niveau productif et industriel et en utilisant les dernières technologies ».



Fernando Mattos Costa

Ce dernier numéro du magazine sera lancé à Tbilissi lors de la 114^e session du Conseil des Membres en novembre 2021. Une cérémonie similaire suivra à Montevideo, lors d'un grand salon commercial consacré au secteur oléicole uruguayen.

Vous pourrez trouver le magazine ici: <https://www.internationaloliveoil.org/publications/>, aux côtés de toutes les autres publications du COI, y compris les livres, les catalogues et l'encyclopédie disponibles en téléchargement gratuit. Bonne lecture !



LE PROJET THOC RÉUNIT LA GRÈCE ET LE COI

ELGO-DIMITRA PRÉSENTE LE PROJET THOC2 AU MINISTRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DE L'ALIMENTATION DE LA GRÈCE



MADRID / Le 6 juillet 2021, le ministre grec du Développement rural et de l'Alimentation, Spiliros Livanos, et le gouverneur de la Crète, Stavros Arnaoutakis, accompagnés de membres du Parlement et d'entrepreneurs crétois, ont visité les installations de l'organisation agricole ELGO-DIMITRA à La Canée.

Pendant la courte visite de la pépinière certifiée, Georgios Koubouris, qui supervise la banque grecque de germoplasme, a présenté la deuxième phase du projet True Healthy Olive Cultivars (THOC2), le projet Gen4Olive et d'autres activités mises en œuvre par ELGO-DIMITRA.

Deux semaines plus tard, le 21 juillet 2021, deux vice-ministres, Fotini Arampatzi et Ioannis Economou, ont également visité les installations d'ELGO-DIMITRA, confirmant ainsi le vif intérêt et le soutien du gouvernement grec pour la production d'oliviers certifiés.

La Grèce s'est engagée dans la certification d'une pépinière consacrée à la production nationale de plants d'oliviers.

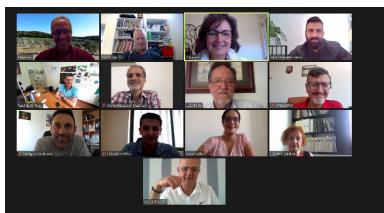
La certification des variétés d'oliviers est l'un des objectifs prioritaires du projet THOC2. Le COI met en œuvre ce projet, en collaboration avec l'Université de Cordoue, pour le réseau des banques de germoplasme du COI, qui compte 23 collections nationales d'oliviers.

Le projet THOC2 est un projet collaboratif qui vise à authentifier les variétés d'oliviers les plus représentatives et à confirmer l'usage correct des dénominations variétales. À cette fin, le projet THOC2 se base sur une liste de 192 dénominations variétales. Une fois authentifiées, ces variétés seront diagnostiquées pour vérifier l'absence des pathogènes visés par la réglementation européenne et elles seront isolées dans un dépôt international. Elles seront ensuite utilisées comme plantes mères de porte-greffes pour la production d'un matériel initial garanti sur le plan variétal et sanitaire.

Ce matériel végétal sera mis à la disposition du réseau des banques de germoplasme du COI qui l'utiliseront comme matériel végétal de départ dans leurs programmes nationaux de certification.



LE CATALOGUE MONDIAL DES VARIÉTÉS D'OLIVIERS



MADRID / Réunion virtuelle sur le *Catalogue mondial des principales variétés d'olivier génétiquement authentifiées*

Le 23 juillet 2021, le Secrétariat exécutif a organisé une réunion virtuelle consacrée au *Catalogue mondial des principales variétés d'olivier génétiquement authentifiées*.

Quelques-uns des plus grands experts mondiaux en matière de catalogage des variétés ont participé à cette rencontre : Luciana Baldoni, Diego Barranco, Giora Ben-Ari, Bouchaïb Khadari, Mehdi Mazinani, Hristofor Miho, Conception Muñoz-Diez, Sara Oulbi, Enzo Perri, Raúl de la Rosa, Isabel Trujillo, et le coordinateur du réseau des banques de germoplasme du COI, Luis Rallo. Le Conseil oléicole international était représenté par Abdelkrim Adi, Catarina Bairrao et Pablo Morello.

À cette occasion, le groupe a désigné les experts chargés de superviser les différents chapitres du catalogue et proposé les variétés qui figureront dans le catalogue. La prochaine réunion de ce groupe est prévue le 14 septembre 2021 pour établir les listes définitives des experts contributeurs et des variétés concernées.

LA JORDANIE ET LE COI RENFORCENT LEURS LIENS



Le ministre de l'Agriculture et le directeur exécutif du COI inaugurent un atelier consacré au secteur oléicole

AMMAN / Le ministre jordanien de l'Agriculture, Khaled Al Hnaifat, et le directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira (tous deux sur la photo), ont ouvert un atelier de dialogue intitulé « Le secteur oléicole jordanien : réalités, défis et perspectives », qui s'est déroulé au Centre national de recherche agricole (NARC).

Cet atelier avait pour but de trouver des solutions et des recommandations pour les défis auxquels est confronté le secteur oléicole jordanien, notamment le coût élevé de la production, la nécessité d'améliorer et de contrôler la qualité, la commercialisation de l'huile d'olive aux échelons local et international, le traitement des déchets des huileries et la législation régissant le secteur oléicole. Le NARC s'efforce toujours



d'utiliser la recherche scientifique pour trouver des solutions aux défis auxquels le secteur oléicole est confronté, en coopération avec des partenaires locaux et internationaux. Le NARC a récemment démontré que le cultivar historique *Mehras* est l'un des plus anciens génotypes d'olivier de la Méditerranée, en décodant sa carte génétique.

Des représentants de ministères, d'universités et d'institutions du secteur privé ont participé à cet atelier.

Il convient de rappeler que la Jordanie a remporté de nombreux prix lors de concours internationaux sur la qualité de l'huile d'olive. On estime que ce pays produit entre 25 000 et 35 000 tonnes d'huile d'olive par an, ce qui le place au douzième rang mondial et au troisième rang dans le monde arabe.

LE COI SOUTIENT LE RÉSEAU JORDANIEN DES FEMMES DE L'HUILE D'OLIVE

Le réseau cherche à établir des partenariats avec les secteurs public et privé pour contribuer à la réalisation de ses objectifs et permettre aux femmes de professionnaliser les pratiques de production, de diffusion, d'éducation et d'enseignement liées à l'huile d'olive vierge extra.



SALT, JORDANIE / Le directeur exécutif du COI a participé à l'inauguration du nouveau siège du Réseau jordanien des femmes de l'huile d'olive (JOOWN). Le réseau est désormais installé dans les bureaux de l'huilerie Al-Jazzazi à Salt, construit il y a 60 ans, la plus ancienne de la ville. Yousef Al-Jazzazi, propriétaire du moulin et l'un des pionniers du secteur oléicole en Jordanie, a accueilli le directeur exécutif et l'a remercié de sa visite en Jordanie pour soutenir le rôle des femmes dans le développement de l'industrie oléicole. Cette initiative a également coïncidé avec l'inscription de la ville de Salt sur la liste du patrimoine mondial.



Outre le directeur exécutif, ont assisté à la cérémonie le directeur de l'Oléiculture du Ministère de l'Agriculture, des représentants de l'Association jordanienne de la presse et des producteurs d'olives jordaniens, ainsi que des experts du secteur oléicole : Jamal Al-Batsh, Murad Al-Maaytah, Sameer Sulaiman. Se sont joints à eux des membres du réseau, des représentants de la presse, des médias audiovisuels et des personnalités de la communauté locale.

La responsable du Réseau arabe et du Réseau jordanien des femmes de l'huile d'olive, Nehaya Al-Muhaisen, a expliqué que le réseau jordanien faisait partie du réseau arabe et a décrit ses objectifs, ses réalisations, ses plans et ses initiatives. Elle a également souligné l'importance de choisir son siège dans ce moulin et d'intégrer les femmes dans l'industrie et la chaîne de production de l'huile d'olive, qui doit permettre d'améliorer la qualité, de développer le marché et d'augmenter la consommation d'huile d'olive par habitant. Elle a apprécié le rôle du COI, sa gestion sérieuse et son soutien à l'établissement de ces réseaux de femmes en Jordanie, dans la région arabe et ailleurs, et à l'appui de leurs activités et initiatives.

Le directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, a exprimé sa gratitude pour la mise à disposition du moulin Al-Jazzazi comme siège du Réseau jordanien des femmes de l'huile d'olive, et a réitéré sa volonté de développer le secteur oléicole et l'importance de la participation des femmes dans ce processus.

Le Réseau jordanien des femmes de l'huile d'olive a été créé en mars 2020 pour unir les femmes travaillant dans le secteur oléicole. Il comprend notamment, mais pas exclusivement, des productrices, des agricultrices, des nutritionnistes, des agronomes, des dégustatrices, des esthéticiennes, des cheffes d'entreprise, des professionnelles des médias, des cheffes, des universitaires, des chercheuses scientifiques et des représentantes de tous les autres domaines liés à l'huile d'olive.

L'objectif principal du réseau est de diffuser la culture de l'huile d'olive vierge extra auprès des jeunes générations et de tous les segments de la société, de renforcer les activités éducatives dans les écoles, les universités et les associations, et de communiquer étroitement avec les exploitations agricoles, les huileries et les entreprises de production afin d'en savoir plus sur la production et de faire connaître l'huile d'olive de qualité.

En donnant aux femmes les moyens d'atteindre ces objectifs, le réseau espère sensibiliser et éduquer les consommateurs à l'évaluation sensorielle de l'huile d'olive, ingrédient de base du régime méditerranéen. Partout dans le monde, des personnes tentent de changer notre façon de penser et de consommer les ali-





ments, et le réseau espère encourager davantage de personnes à introduire l'huile d'olive dans leur régime alimentaire.

Au cours de la célébration, les membres du réseau ont présenté leurs projets, leurs réalisations et l'impact qu'elles espèrent avoir sur la société. Une séance de dégustation a ensuite été organisée afin de permettre aux experts jordaniens en évaluation sensorielle de l'huile d'olive et aux membres du réseau de goûter l'huile d'olive vierge extra produite dans le moulin d'Al-Jazzazi.

Le réseau a récemment franchi les étapes institutionnelles de son plan stratégique et exécutif en organisant des cours spécialisés sur l'autonomisation des femmes, en présence d'experts internationaux spécialisés dans l'huile d'olive vierge extra. Ces cours ont porté sur l'évaluation sensorielle de l'huile d'olive, le marketing, l'e-marketing, le conditionnement, la gestion de projet, l'esprit d'entreprise et divers sujets liés au développement humain.

Le réseau a également mis en œuvre plusieurs initiatives visant à promouvoir l'huile d'olive, axées sur les thèmes suivants : la contribution des grands-parents, un trésor pour les petits-enfants ; une tasse d'huile pour chaque foyer ; vérifiez votre huile avant de l'acheter ; et l'évaluation sensorielle pour les enfants.



Pour plus d'informations : [PR Jordanian Women Olive Oil's Network](#).

L'ANNUAIRE DES BANQUES DE GEMOPLASME DU COI





CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL

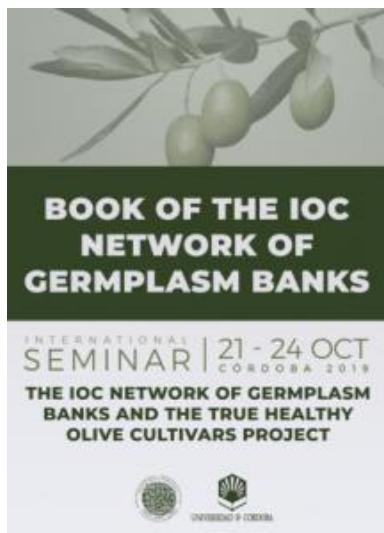
NEWSLETTER

N°166 /AOÛT / SEPTEMBRE 2021

12

CORDOUE / La collaboration entre l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement et l'Université de Cordoue ouvre la voie à la protection du secteur et à la prévention de la propagation de cultivars non conformes et de maladies dévastatrices dans le commerce international.

Le catalogage des cultivars d'oliviers existants dans le monde est un défi permanent depuis l'époque gréco-romaine. Aujourd'hui, tous les pays oléicoles comprennent l'importance de répertorier leurs cultivars nationaux. Cependant, la sélection a considérablement évolué au cours des 50 dernières années et, en l'absence d'un catalogue officiel, les cultivars reçoivent parfois des dénominations erronées.



Le danger est que des cultivars non conformes et des maladies dévastatrices puissent se propager parallèlement au matériel végétal authentique dans le commerce international. Pour remédier à ce problème, chaque cultivar doit être dénommé en utilisant une expression agronomique cohérente et universelle du génotype unique.

Par conséquent, la production de plantes conformes au type parental et exemptes de parasites et de maladies, conformément au protocole de l'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes, est devenue obligatoire pour le secteur oléicole. Plusieurs pays révisent donc leurs protocoles de certification des plantes. Le réseau de banques de germoplasme du COI exigera que du matériel végétal sain et conforme au type parental soit échangé entre les banques membres.

Les séminaires actuels et futurs du réseau du COI visent à débattre et à élaborer des accords sur les protocoles d'identification des oliviers et des cultivars.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Dans un premier temps, le projet True Healthy Olive Cultivars (THOC), un projet conjoint du COI et de l'Université de Cordoue, assurera l'authentification et l'assainissement des 101 cultivars les plus propagés dans les pays oléicoles. Le matériel végétal de ces 101 cultivars sera mis à la disposition de toutes les banques de



germoplasme qui en feront la demande, conformément au protocole établi par le COI.

Le livre actuel est la synthèse des travaux d'un important séminaire qui avait plusieurs objectifs : faire le point sur l'état des banques du réseau du COI ; définir et adopter un protocole de gestion et de catalogage des cultivars d'olivier du réseau du COI ; présenter l'état d'avancement du projet THOC et les activités prévues ; proposer de nouvelles activités conjointes.

Téléchargez gratuitement le livre: <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2021/08/ANNEXE-1-A-BOOK-OF-THE-IOC-NETWORK-OF-GERMPLASM-BANKS-Completa.pdf>

FICHES SANTÉ GRATUITES SUR LE SITE WEB DU COI



MADRID / Notre travail de recherche ne s'arrête jamais, nous donnant toujours davantage d'informations sur les propriétés de l'huile d'olive. Étant donné que ce corpus de connaissances ne cesse de s'enrichir et que nous devons rester dans l'air du temps, nous vous offrons la possibilité de télécharger gratuitement cette publication sur le site web du COI.

Beaucoup a été écrit et dit sur les propriétés nutritionnelles et les avantages de l'huile d'olive pour la santé et, bien que de nouvelles recherches reconnaissent et confirment ses points forts, il reste encore beaucoup de terrain à explorer. L'huile d'olive est la principale matière grasse du régime méditerranéen, un régime dont les bienfaits pour la santé ont toujours été connus des peuples méditerranéens.

De nombreuses études menées ces dernières années ont démontré que ce régime, qui correspond à un mode de vie particulier, est sain, équilibré et profite à tous. L'olivier fait aussi partie intégrante de l'histoire des peuples méditerranéens.

C'est donc un plaisir pour le COI de présenter cette publication : « Fiches santé sur l'huile d'olive », dont l'objectif principal est de fournir des informations simples et actualisées sur les bienfaits de l'huile d'olive pour la santé. Le livre est gratuit et peut être téléchargé à partir de la bibliothèque numérique du COI. Il vous suffit de vous rendre sur la page d'accueil du site du COI, de cliquer sur « Actualités », puis « Publications, édition numérique » et de suivre les instructions ; ou, tout simplement, de cliquer sur ce lien : <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>.





CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL

NEWSLETTER

N°166 /AOÛT / SEPTEMBRE 2021

14

Il est difficile d'aborder certains sujets en des termes abordables pour le grand public tout en restant engageants pour les professionnels de la santé, mais nous espérons avoir franchi une étape dans cette direction et que cette publication sera une lecture agréable pour tout un chacun.

Pour télécharger gratuitement nos autres publications, rendez-vous sur : <https://www.internationaloliveoil.org/product-category/digital-edition/>.

L'HUILE D'OLIVE, UN PROTECTEUR IDÉAL

MADRID / La consommation d'huile d'olive pourrait prévenir les maladies non transmissibles et le Covid-19. Des études récentes indiquent que les composés phytochimiques de l'huile d'olive peuvent agir contre le SARS-CoV-2.



Cette semaine, nous vous présentons un rapport sur les bénéfices de la consommation d'huile d'olive pour lutter contre les maladies non transmissibles et le Covid-19. La recherche expose comment certains composés bioactifs majeurs des olives, tels que l'hydroxytyrosol, l'oléocanthal, l'oleeuropéine et les acides gras monoinsaturés (AGMI), possèdent des qualités antioxydantes, antimicrobiennes et antiprolifératives qui assurent une protection cardiovasculaire et anticancéreuse. En outre, cette étude explore en profondeur les différents mécanismes par lesquels les polyphénols de l'huile d'olive préviennent l'inflammation (une composante majeure de plusieurs maladies non transmissibles) et induisent l'apoptose dans les cellules cancéreuses. Les auteurs émettent l'hypothèse intéressante que les métabolites secondaires de l'huile d'olive, en particulier l'acide oléanolique et l'oleeuropéine, pourraient aider à combattre l'infection par le Covid-19 en modifiant la structure des protéines de liaison du SRAS-CoV-2, empêchant ainsi le virus de pénétrer dans la cellule hôte.

Pour de plus amples informations sur cette étude, rendez-vous sur : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33845735/>. Pour des informations médicales générales sur l'huile d'olive vierge extra et la santé, rendez-vous sur : <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>.



OLIVE OIL & PLANT-FORWARD KITCHEN : UNE COLLABORATION AVEC LE CIA

Inspiration du régime méditerranéen pour la cuisine contemporaine.



Renseignez-vous sur cette collaboration entre le COI et le Culinary Institute of America pour promouvoir des choix alimentaires sains, durables et délicieux, en mettant l'accent sur la formation technique et l'innovation des menus pour les chefs menu innovation for chefs.

Pour en savoir plus : <https://www.plantforwardkitchen.org/olive-oil-and-the-plant-forward-kitchen>.

L'HUILE D'OLIVE ET LA PEAU



MADRID / Le vieillissement entraîne des dommages structurels et fonctionnels progressifs de la peau. L'acide oléique joue un rôle majeur dans la lutte contre l'oxydation continue.

Les tissus de la peau subissent de nombreuses modifications au cours du temps. Entre autres, l'amincissement des couches internes et externes de la peau (derme et épiderme), la perte d'élasticité, la perte de fermeté dans la zone reliant le derme à l'épiderme, la fibrose due à l'accumulation de collagène et la diminution de la capacité du tissu à lutter contre les agressions et à les réparer.

Les facteurs externes, tels que le rayonnement solaire, accélèrent le vieillissement en générant des radicaux libres. Bien que les cellules soient dotées de mécanismes qui neutralisent leur action, il est possible de réduire les dommages cellulaires en utilisant des inhibiteurs

qui diminuent le risque. L'un de ces inhibiteurs naturels est l'huile d'olive vierge extra, dont le profil lipidique est très similaire à celui de la peau humaine.

En plus des polyphénols, l'huile d'olive compte un pourcentage élevé de vitamines A, D et K, ainsi que de la vitamine E, principale source de protection contre les radicaux libres qui provoquent l'oxydation des cellules. De ce fait, l'huile d'olive est considérée comme un atout dans les thérapies spécifiques pour traiter les maladies de la peau telles que l'acné, le psoriasis et les eczémas séborrhéiques.

Il a également été suggéré qu'en raison de son effet antioxydant prononcé, l'huile d'olive pourrait jouer un rôle de choix dans la prévention de l'oxydation continue, l'un des processus qui influencent le développement de certains types de cancer de la peau. Les études sur la vitamine E sont bien avancées, mais ces recherches prennent du temps. Cependant, la théorie veut que l'acide oléique joue un rôle majeur dans la lutte contre l'oxydation continue.

Vous trouverez de plus amples informations dans notre livre « Fiches santé sur l'huile d'olive ». Le livre est disponible en téléchargement gratuit : <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>



L'HUILE D'OLIVE ET LA TENSION ARTÉRIELLE

MADRID / Diverses études ont fait état d'une relation étroite entre l'alimentation et la pression artérielle. Certains aliments peuvent augmenter la pression artérielle en plus d'avoir un effet sur le poids corporel.

On parle d'hypertension artérielle lorsque la pression artérielle dépasse 140/90 mmHg, et ce de façon constante. L'hypertension artérielle est l'un des principaux facteurs de risque coronarien, favorisant le développement de l'artériosclérose. Avec l'hypercholestérolémie, le tabagisme, l'obésité et le diabète, c'est l'un des principaux problèmes de santé du monde développé. Comme pour d'autres facteurs de risque, le mode de vie peut contribuer à l'hypertension artérielle.

Un adulte sur quatre est hypertendu. L'hypertension augmente le risque de décès précoce en raison des dommages causés aux artères du corps, notamment les artères qui alimentent le cœur, les reins, le cerveau et les yeux.

Il n'a pas encore été clairement établi quels éléments du régime méditerranéen sont responsables de ses effets sur la réduction de la pression artérielle. Il a toutefois été démontré que le fait d'inclure de l'huile d'olive vierge extra dans l'alimentation a un effet nettement hypotenseur, même si c'est le seul changement apporté. La consommation régulière d'huile d'olive vierge extra diminue la pression artérielle systolique (valeur supérieure) et diastolique (valeur inférieure).

Des preuves récentes sont venues démontrer que la consommation d'huile d'olive réduit la dose quotidienne de médicaments nécessaires pour contrôler la pression artérielle chez les patients hypertendus, probablement en raison d'une diminution de l'acide nitrique causée par les polyphénols.

Le livre est disponible en téléchargement gratuit sur le site web du COI. Pour plus d'informations, rendez-vous sur : <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

L'HUILE D'OLIVE PENDANT LA GROSSESSE ET L'ENFANCE

MADRID / L'huile d'olive joue un rôle clé dans le développement du fœtus pendant la grossesse : un manque peut avoir des effets pernicieux sur le développement du bébé.

Il a été démontré que le développement post-natal des bébés dont les mères ont consommé de l'huile d'olive pendant leur grossesse est meilleur en termes de taille, de poids, de comportement et de réflexes psychomoteurs.

Le fœtus a besoin de vitamine E pour se développer. Le nouveau-né a également besoin d'une réserve de vitamine E pour lutter contre le stress oxydatif provoqué par l'entrée dans une atmosphère d'oxygène. Bien



que peu abondante dans l'huile d'olive, elle est présente en quantité suffisante grâce à la résistance de l'huile d'olive à l'oxydation.

Ainsi, tant la quantité que le type d'aliments consommés dans le régime alimentaire pendant la grossesse jouent un rôle clé dans les adaptations métaboliques qui se produisent chez la mère et dans sa relation fonctionnelle avec le fœtus.

Le livre est disponible en téléchargement gratuit sur le site web du COI. Pour plus d'informations, rendez-vous sur : <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA : UN PARFAIT ANTIOXYDANT

MADRID / Une étude a été menée afin d'explorer la relation entre l'adhésion au régime méditerranéen et le risque de cancer de la peau, y compris les mélanomes, les carcinomes basocellulaires (CBC) et les carcinomes spinocellulaires (CSC).

Le régime méditerranéen et le cancer de la peau : une étude de cohorte prospective a été menée auprès de femmes françaises qui ont reçu un régime riche en antioxydants pour prévenir le cancer. En France, une plus grande adhésion au régime méditerranéen, calculée à l'aide d'un score alimentaire à neuf unités qui évalue la consommation de fruits, de légumes, de légumineuses, de céréales, d'huile d'olive, de poisson, de produits laitiers, de viande et d'alcool, est associée à un risque plus faible de cancers cutanés, plus parti-



culièrement de mélanome et de carcinome baso-cellulaire.

D'autres données sur la prévention du cancer, issues de l'étude prospective **Netherlands Cohort Study (NLCS)**, ont montré une réduction du risque global de cancer colorectal associée à une plus grande adhésion à un régime méditerranéen. Toutefois, cette association n'a pas été confirmée dans les sites du cancer (côlon, côlon proximal, côlon distal et rectum).

Pour en savoir plus :

- <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31380561/>
- <https://link.springer.com/article/10.1007/s10654-019-00549-8>

L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, UN ALIMENT FONCTIONNEL

MADRID / Les mécanismes de production et de stockage jouent un rôle important dans la composition de l'huile d'olive vierge extra. Il est prouvé que dans son ensemble, l'huile d'olive vierge extra est un aliment fonctionnel sain et que ses composés phénoliques, ainsi que les tocophérols et la fraction d'acides gras monoinsaturés (acide oléique), contribuent de différentes manières et agissent sur différentes cibles moléculaires.

Bien qu'il existe un consensus sur le fait de considérer l'huile d'olive vierge extra comme un aliment fonctionnel, l'effet de chacun de ses principaux constituants (polyphénols, vitamine E et acide oléique) n'est pas aussi clair. Derrière cette absence de consensus se cachent des différences dans les processus de production et de stockage, qui peuvent avoir un effet sur la durée de vie utile de l'huile d'olive, tant en termes de composition chimique, principalement liée aux composés bénéfiques, que de qualité sensorielle. C'est la raison pour laquelle de grands efforts sont déployés pour optimiser les conditions de production et de stockage d'un aliment qui, dans son ensemble, a démontré tant de bienfaits pour la santé.

Source: Lorenzo F., Sandra D., Vincenzo C., Angela Z., Isabella T., Francesca V., Lara T., *The Nutraceutical Value of Olive Oil and Its Bioactive Constituents on the Cardiovascular System. Focusing on Main Strategies to Slow Down Its Quality Decay during Production and Storage.* Nutrients, 21 août 2019;11(9).

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



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

Source: Unité Économie et Promotion



FOCUS : LES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE DE L'UNION EUROPÉENNE

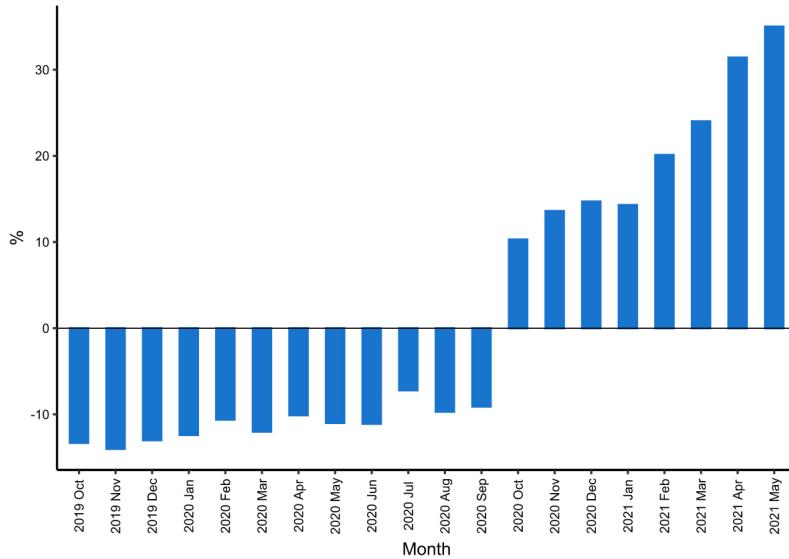
Selon les estimations du COI¹, les exportations extra-UE d'huile d'olive de la campagne 2019/2020 ont atteint 820 663 tonnes, pour une valeur estimée à 2 693,2 millions d'euros (+15,8% et -0,1%, respectivement, par rapport à la campagne précédente).

En mai de la campagne 2020/2021, l'indice de la valeur unitaire des exportations extra-UE était de 84,9 (+35,2% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +2% par rapport au mois précédent).

¹ Données provisoires. On entend par année de campagne la période allant du 1er octobre de l'année t au 30 septembre de l'année t+1. Les données de janvier et février 2021 n'étaient pas disponibles pour le Royaume-Uni. Valeur commerciale au taux FOB (free on board). Volume des exportations en tonnes, 1 t = 1000 kg = 1 Mg. L'indice de valeur unitaire des exportations est basé sur la méthode de l'indice en chaîne de Paasche. La valeur unitaire est calculée comme (valeur)/quantité. Codes du système harmonisé : Huile d'olive = 15091020 + 15091010 + 15091080 + 15099000. Sources : Élaboration propre basée sur des données de la Commission européenne ; EUROSTAT : Ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation ; informations communiquées par les pays membres.

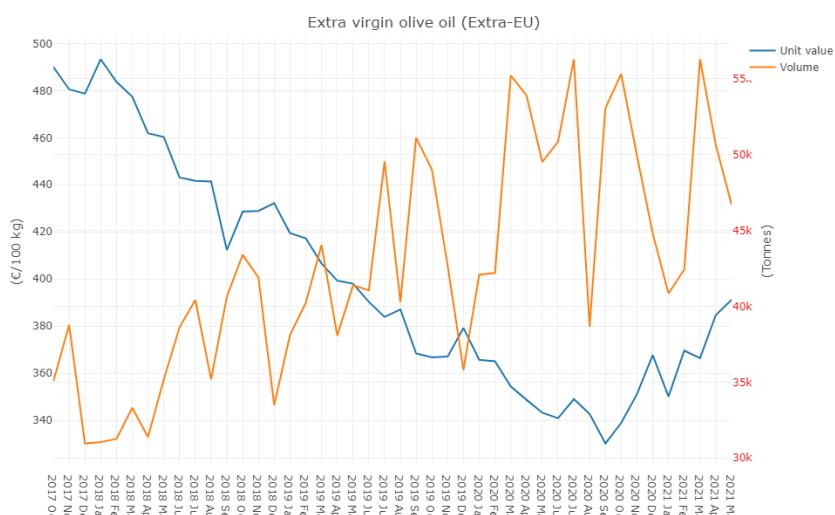


Month over month export unit value index variation rates



Graphique 1 - Évolution de l'indice de la valeur unitaire des exportations (variations annuelles en pourcentage).

La valeur unitaire des exportations extra-UE était de 363 €/100 kg en mai (+13,3% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +1,5% par rapport au mois précédent). Le volume des exportations a atteint 69 120,3 tonnes (-5,2% par rapport à la même période de la campagne précédente ou -5,1% par rapport au mois précédent), pour une valeur estimée à 250,9 millions d'euros.



Graphique 2 - Évolution de la valeur unitaire et du volume des exportations d'huile d'olive extra-UE.



En mai, les exportations extra-UE d'huile d'olive ont été principalement destinées aux États-Unis (-16,2%), au Brésil (+51,6%), au Japon (+0,6%), au Canada (-19,6%), à l'Australie (-46%), à la Chine (-7,1%), à la République de Corée (+48,3%), à la Fédération de Russie (+26,4%) et au Royaume-Uni (-24,7%). Les pourcentages entre parenthèses indiquent l'évolution par rapport à la même période de la campagne précédente.

PERIOD	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	CHINA	JAPAN	KOREA (REPUBLIC OF)	UNITED KINGDOM	RUSSIAN FEDERATION	UNITED STATES	EXTRA-EU..
2019 Oct	2774.3	10480.7	3116.7	7185.8	6384.8	1579.4	6767.8	1776.8	14423.8	68856.2
2019 Nov	2304.3	8005.4	2672.4	4984.5	5301.1	964.0	4734.4	1228.0	18393.2	60432.9
2019 Dec	2456.5	5963.6	1975.0	2022.9	4643.7	1261.9	3932.6	1334.2	17791.7	52395.9
2020 Jan	2357.5	10095.3	2844.8	2455.9	5749.9	1325.3	4577.5	916.9	16126.8	58129.6
2020 Feb	2334.2	9258.9	2893.0	1823.7	5772.3	1072.1	4489.7	1288.4	17261.0	58295.9
2020 Mar	4109.0	8518.1	3238.5	3065.9	5603.7	935.1	6252.4	1319.2	30612.0	78387.1
2020 Apr	4600.7	6019.3	4423.5	4513.3	7005.7	1179.9	8855.1	1799.7	25002.1	79562.3
2020 May	3785.8	3766.8	3067.8	4059.7	5406.2	1220.8	7696.4	1487.2	30455.9	72884.6
2020 Jun	2325.2	6798.2	2828.9	3393.2	6006.5	1656.7	10449.0	1085.7	29305.6	77728.6
2020 Jul	2830.8	7381.3	2863.3	5842.8	5400.2	1592.2	8214.3	1569.3	28745.3	79979.5
2020 Aug	2756.0	7097.6	3012.4	2791.1	4922.0	1120.6	3486.8	1457.7	18426.7	57606.5
2020 Sep	3408.6	10298.3	3185.8	4088.6	5643.1	1710.4	5289.4	1690.0	25374.5	76236.6
2020 Oct	2121.1	10422.0	2983.3	4459.0	5273.5	1397.7	6867.1	2163.5	25727.3	77297.7
2020 Nov	2885.5	9948.7	2635.0	4029.7	2934.7	1154.6	9975.9	1858.9	23794.7	72851.8
2020 Dec	2880.2	6802.1	3134.2	1874.9	3942.7	1002.5	7227.4	1314.7	23019.9	64153.1
2021 Jan	2408.5	7239.2	1900.0	1684.2	4217.6	1720.3	0.0	1394.8	24023.3	56051.8
2021 Feb	2645.5	7199.7	3061.2	2375.2	4442.4	2048.3	0.0	1375.8	21395.1	59570.0
2021 Mar	3447.6	7635.5	4698.2	4019.1	5119.8	2400.9	5820.4	1373.1	29039.7	79584.9
2021 Apr	2809.1	5528.6	3313.9	3306.1	5736.2	2241.8	5257.1	1524.9	26714.8	72838.5
2021 May	2046.0	5710.2	2465.3	3770.1	5439.5	1810.5	5795.2	1879.1	25507.6	69120.3

Tableau 1 - Évolution du volume des exportations extra-UE par pays de destination (tonnes).

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

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

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2020/21

Le commerce de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive au cours des 9 premiers mois (octobre 2020 - juin 2021) de la campagne actuelle sur les 8 marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous montre une augmentation de 22% en Russie, 13% au Canada, 6% aux États-Unis, 4% au Brésil et 2% en Australie par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations sont en baisse de 17% au Japon et de 4% en Chine.



Quant aux échanges de l'UE² au cours des 8 premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont augmenté de 4% et les importations extra-UE ont diminué de 17% 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
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9	2375.6
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6	8860.8
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4	3222.5
China	3203.8	2588.2	6565.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	4931.3	3542.4
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9	5125.7
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	2220.1	2122.7
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3	29002.5
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	14900.6	21780.4
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	96943.8	107469.2
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	180682.0	181285.4

IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (Y COMPRIS LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE)(T)									
Country	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21
Australia	3708.4	2633.4	2840.9	2800.3	4202.0	4259.8	3614.2	4876.5	2263.7
Brazil	7230.1	11911.3	9490.6	9276.8	7354.8	8037.8	8858.7	5583.8	7257.3
Canada	3541.5	5877.1	4686.8	5477.6	4620.7	7404.6	8360.7	4463.3	5482.6
China	1974.5	2780.2	3264.2	2549.1	3204.7	4602.8	4645.5	5729.5	3587.7
Japan	3687.6	6332.9	5915.0	6473.0	4888.5	5507.6	4429.1	8549.2	6715.7
Russia	2764.4	2935.8	2392.6	3061.1	3117.2	3066.7	3540.5	2690.1	3693.7
USA	22794.7	32358.3	29599.8	37219.0	41050.3	39718.1	41981.5	45347.2	35544.0
Extra-EU	17754.0	38069.5	20302.2	32500.7	21270.8	31308.2	15448.7	27564.8	N.D
Intra-EU	119629.3	112017.9	122183.2	102593.2	95490.3	93260.6	109237.9	97099.9	N.D
Total	183084.4	211567.8	200675.3	200772.0	185199.3	195238.0	200116.7	201232.4	64495.7

² Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour juin 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.



2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2020/21

Le commerce des olives de table au cours des 10 premiers mois de la campagne³ 2020/21 (septembre 2020 - juin 2021) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous enregistre une augmentation de 29% en Australie, 20% au Canada et 11% au Brésil par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations restent stables aux États-Unis.

En ce qui concerne les échanges communautaires⁴ d'olives de table au cours des 9 premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont diminué de 6% et les importations extra-UE ont augmenté de 5% 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
Australie	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0	1538.6
Brazil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7	9531.1
Canada	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2594.0	3072.5
USA	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5	11664.8
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0	8569.6
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	20449.3
Total	62000.9	67232.9	80537.5	73404.4	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	54825.9

IMPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE (T)										
Country	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21
Australia	1164.9	2028.3	1313.1	1353.1	1189.3	1645.5	1272.0	1876.8	1448.6	1643.4
Brazil	9559.4	9704.5	9705.8	9113.9	7022.8	8573.7	8040.0	6504.8	9629.6	1846.4
Canada	2050.4	2375.5	3172.0	3133.8	2659.9	2513.0	3267.6	3372.1	2542.3	3601.5
USA	9311.0	8397.8	12787.5	12571.5	11315.2	9505.0	111903.6	14908.1	10680.7	18216.1
Extra-EU	8639.8	7817.1	12933.8	11835.2	11125.5	10805.4	9423.8	9871.0	9085.0	N.D
Intra-EU	25640.3	23213.3	30347.3	31384.0	23765.1	27635.8	24680.8	27311.3	29570.0	N.D
Total	55940.8	53536.5	71395.5	69391.4	55317.7	60678.4	57003.7	63844.0	61798.5	31307.3

³ Selon l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, entré en vigueur le 1er janvier 2017, on entend par « campagne des olives de table » la période de douze mois allant du 1er septembre d'une année au 31 août de l'année suivante.

⁴ Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour juin 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.



II. PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

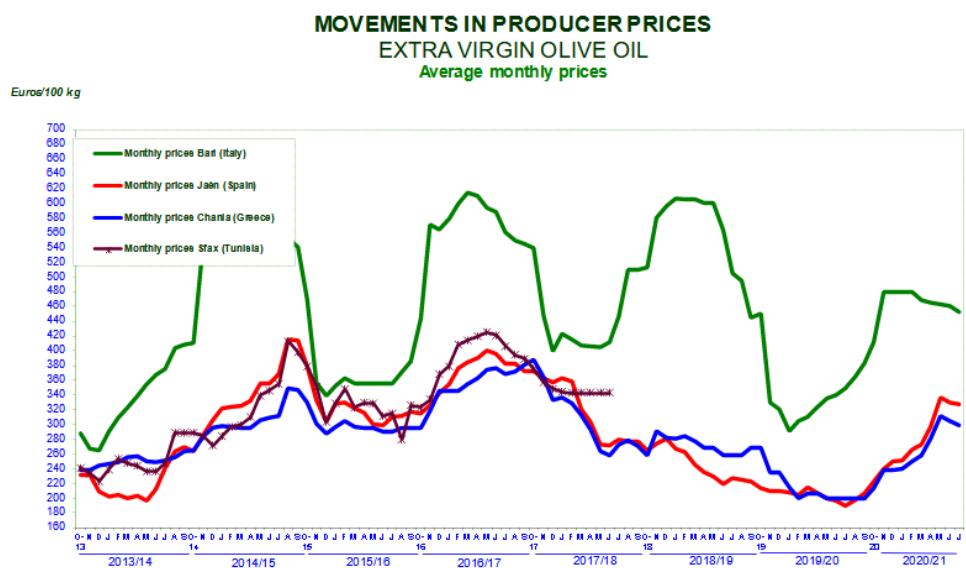
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive extra vierge et de l'huile d'olive raffinée est présentée dans les graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production en **Espagne** était de 3,25 €/kg durant la semaine du 23 au 29 août 2021, soit une augmentation de 61,1% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Italie - Le prix de cette catégorie était de 4,40 €/kg au cours de la semaine du 2 au 8 août 2021, soit une augmentation de 20,5% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - durant la semaine du 23 au 29 août 2021, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 2,7 €/kg, soit une hausse de 28,0 % par rapport à la même période de la dernière campagne.

Tunisie - Le prix de cette catégorie s'est stabilisé au cours des 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.



Graphique 1

Huile d'olive raffinée : Le prix de cette catégorie à la production était en Espagne de 2,95 €/kg au cours de la semaine du 16 au 22 août 2021, soit une augmentation de 72,4% par rapport à la même période de la



campagne précédente. Les données de cette catégorie ne sont pas disponibles pour l'Italie depuis fin décembre 2017, lorsque son prix avait connu une augmentation de 4%, à 3,56 €/kg.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (3,25 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (2,95 €/kg) est de 0,3 €/kg en Espagne. En Italie, cette différence était de 0,28 €/kg en décembre 2017.

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL

Average monthly prices



Graphique 2



COI

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



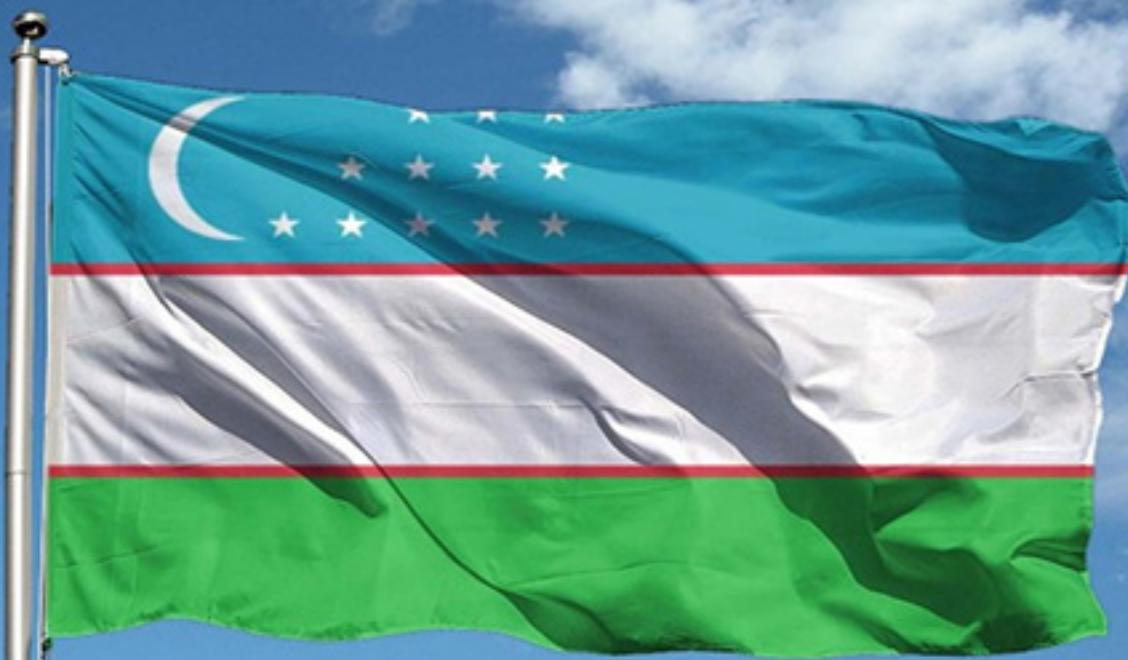
IOC

CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL
NEWSLETTER

Nº 166

AGOSTO / SEPTIEMBRE 2021

ESPAÑOL



BIENVENIDO UZBEKISTÁN: 18º MIEMBRO DEL COI



EN ESTA EDICIÓN

- BIENVENIDO, UZBEKISTÁN: EL 18º MIEMBRO DEL COI
- CATAR MUESTRA INTERÉS POR EL COI
- OLIVAE 128: BIENVENIDO, URUGUAY
- EL THOC ACERCA A GRECIA AL COI
- CATÁLOGO MUNDIAL DE VARIEDADES DE OLIVO
- JORDANIA Y EL COI ESTRECHAN LAZOS
- EL COI APOYA LA RED JORDANA DE MUJERES DEL ACEITE DE OLIVA
- EL LIBRO DE LOS BANCOS DE GERMOPLASMA DEL COI
- NOTAS DE SALUD GRATIS EN EL SITIO WEB DEL COI
- AOVE: UNA LÍNEA DE DEFENSA PERFECTA
- EL ACEITE DE OLIVA Y LA COCINA DE VANGUARDIA CON EL CULINARY INSTITUTE OF AMERICA
- EL AOVE Y LA PIEL
- EL AOVE Y LA PRESIÓN ARTERIAL
- ACEITE DE OLIVA, EMBARAZO E INFANCIA
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: UN ANTIOXIDANTE PERFECTO
- AOVE: EL ALIMENTO FUNCIONAL
- FOCUS: EXPORTACIONES DE ACEITE DE OLIVA DE LA UNIÓN EUROPEA
- EL COMERCIO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA (AGOSTO Y SEPTIEMBRE)





BIENVENIDO, UZBEKISTÁN: EL 18º MIEMBRO DEL COI



El Consejo Oleícola Internacional es la única organización intergubernamental en el mundo que congrega a las partes interesadas en la producción y el consumo de aceite de oliva y de aceitunas de mesa. Esto lo coloca en una posición única como foro de debate autorizado sobre cuestiones de interés para el sector oleícola. Damos la bienvenida a Uzbekistán, el miembro más reciente del COI.

GINEBRA / 04.09.2021 Uzbekistán se ha convertido oficialmente en el decimoctavo miembro del Consejo Oleícola Internacional a partir del 31 de agosto de 2021.

La noticia procede directamente de las Naciones Unidas, depositarias del Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa.

El 9 de octubre de 2015, en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo celebrada en Ginebra, se adoptó el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015, tras la negociación para redactar el sucesor del Convenio Internacional de 2005.

«Con la ratificación del Acuerdo por parte de Uzbekistán, el país se convierte en miembro de pleno derecho del Consejo Oleícola Internacional, compartiendo los objetivos, la misión y las obligaciones de este importante organismo intergubernamental, el mayor foro sobre olivicultura del mundo», ha declarado Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del COI.

La primera cita oficial será en la próxima sesión del Consejo de Miembros en Tiflis, Georgia, a finales de noviembre de 2021. «Pero antes, en las próximas semanas, celebraremos una ceremonia de izado de bandera frente a la sede del COI en Madrid para dar la bienvenida a nuestros amigos de Uzbekistán y celebrar nuestra futura colaboración», ha añadido el señor Ghedira.

Para más información, pulse aquí:

[XIX-49.en.pdf AGREEMENT](#)



CATAR MUESTRA INTERÉS POR EL COI

MADRID / S.E. Abdulla bin Ibrahim Abdulrahman Sultan Al Hamar, embajador de Catar en España, ha realizado una visita de cortesía a la sede del Consejo Oleícola Internacional, donde ha sido recibido por Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del COI, y Mounir Fourati, jefe del Departamento de Relaciones Exteriores.

El embajador de Catar ha expresado el gran interés de su país por la misión del COI y por la labor que realizan. Asimismo, ha confirmado el deseo de explorar oportunidades de cooperación entre su país y la organización.

El Sr. Ghedira ha presentado una visión general de la misión de la organización y de sus actividades, y ha comentado la situación del mercado mundial del aceite de oliva.



Al final de la visita, han tomado fotos y el embajador de Catar ha ofrecido un regalo al director ejecutivo para conmemorar este primer encuentro.

OLIVAE 128: BIENVENIDO, URUGUAY



MONTEVIDEO / La edición número 128 de *Olivae*, la revista oficial del COI, estará íntegramente dedicada a la olivicultura en Uruguay. El Consejo de Miembros ha aprobado la decisión de dar protagonismo al país en su 112^a sesión y el Colegio de Altos Funcionarios ha dado su visto bueno. La revista, que se publica en formato digital desde hace varios años, es totalmente gratuita y se traducirá a las cinco lenguas oficiales de la organización: árabe, francés, inglés, italiano y español. Olivae 128 estará disponible para la comunidad oleícola mundial a finales de noviembre de 2021.

La Secretaría Ejecutiva ha constituido un comité editorial en Montevideo, integrado por las expertas María Noel Ackermann y Leidy Borges Gorga junto con Santiago Mastandrea de la Embajada de Uruguay en Madrid, que se encargarán de coordinar y producir los contenidos. Esta edición constituye una valiosa herramienta de referencia: permitirá a los consumidores y expertos de todo el mundo conocer mejor las fronteras de la olivicultura en el hemisferio sur.



El editorial ha sido redactado por Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del COI. Ha señalado que Uruguay es «un firme partidario del Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015, y se sienta a la mesa con convicción y derecho a voto junto a sus compañeros del Consejo Oleícola Internacio-nal».



Abdellatif Ghedira

El prólogo ha sido escrito por Fernando Mattos Costa, ministro uruguayo de Ganadería, Agricultura y Pes-ca, quien ha añadido que «la principal fortaleza del aceite de oliva de Uruguay es su calidad. Esta cadena integrada trabaja de forma vertical, aplicando altos estándares de calidad a nivel productivo e industrial, y utilizando la tecnología más reciente».



Fernando Mattos Costa

La revista se presentará en Tiflis durante la 114^a sesión del Consejo de Miembros, en noviembre de 2021. A continuación, se celebrará una ceremonia similar en Montevideo, en el marco de una importante feria dedicada al sector oleícola uruguayo.

La revista se puede encontrar aquí, junto con todas las demás publicaciones del COI: libros, catálogos y enciclopedia que se pueden descargar de forma gratuita. Que disfrute su lectura. <https://www.internationaloliveoil.org/publications/>.



EL THOC ACERCA A GRECIA AL COI

ELGO-DIMITRA PRESENTA EL PROYECTO THOC2 AL MINISTRO DE DESARROLLO RURAL Y ALIMENTACIÓN DE GRECIA



MADRID / El 6 de julio de 2021, el ministro de Desarrollo Rural y Alimentación de Grecia, Spilos Livanos, acompañado por el jefe de la Prefectura de Creta, Stavros Arnaoutakis, así como varios miembros del congreso cretense y partes interesadas, visitaron ELGO-DIMITRA en Chania.

Durante la breve visita al vivero certificado, Georgios Koubouris, que supervisa el banco nacional de germoplasma de Grecia, presentó la

segunda fase del proyecto True Healthy Olive Cultivars (THOC2), el proyecto Gen4Olive y otras actividades desarrolladas por ELGO-DIMITRA.

Dos semanas más tarde, el 21 de julio de 2021, los dos viceministros de Grecia, la Sra. Fotini Arampatzi y el Sr. Ioannis Economou, también visitaron ELGO-DIMITRA, confirmando el gran interés y el apoyo del gobierno griego a la producción de plantones de olivo certificados.

Grecia se compromete a certificar un vivero para la producción nacional de plantones de olivo.

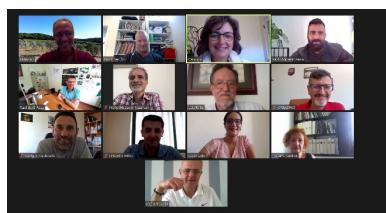
La certificación de variedades de olivos es uno de los objetivos prioritarios del proyecto THOC2. El COI desarrolla este proyecto en colaboración con la Universidad de Córdoba para la red de bancos de germoplasma del COI, que cuenta con 23 colecciones de olivos en diferentes países.

El proyecto THOC2 es un proyecto de colaboración que pretende autenticar las variedades de olivos más representativos del mundo y resolver la confusión que rodea a las denominaciones varietales. El proyecto comenzó con una lista de 192 denominaciones varietales diferentes. Las variedades autenticadas de esta lista serán revisadas para detectar los patógenos señalados por la normativa europea y se mantendrán libres de patógenos en un depósito aislado internacional, de la misma manera que las plantas madre de patrones de material inicial que se utilizarán para producir material con garantías varietales y sanitarias.

Este material vegetal estará a disposición de la red de bancos de germoplasma del COI para utilizarse como material vegetal inicial en sus programas nacionales de certificación.



CATÁLOGO MUNDIAL DE VARIEDADES DE OLIVO



MADRID / La Secretaría Ejecutiva ha celebrado una reunión virtual para hablar sobre el **Catálogo mundial de las principales variedades de olivo autentificadas genéticamente.**

A esta reunión han asistido algunos de los expertos mundiales más destacados en catalogación de variedades: Luciana Baldoni, Diego Barranco, Giora Ben-Ari, Bouchaïb Khadari, Mehdi Mazinani, Hristofor

Miho, Concepción Muñoz-Diez, Sara Oulbi, Enzo Perri, Raúl de la Rosa, Isabel Trujillo, y el coordinador de la red de bancos de germoplasma del COI, Luis Rallo. También del equipo del COI han asistido Abdelkrim Adi, Catarina Bairrao y Pablo Morello.

Durante la reunión, el grupo ha nombrado expertos encargados de supervisar cada capítulo del catálogo. También han debatido qué variedades se van a incluir.

La próxima reunión tendrá lugar en septiembre de 2021, y en ese momento se cerrarán la lista de expertos colaboradores y la lista de variedades.

JORDANIA Y EL COI ESTRECHAN LAZOS



El ministro de Agricultura y el director ejecutivo del COI inauguran un taller.

AMMAN / El ministro de Agricultura jordano, Khaled Al Hnaifat, y el director ejecutivo del COI, Abdellatif Ghedira (ambos en la foto), han inaugurado un taller de diálogo titulado «El sector oleícola jordano: realidad, retos y oportunidades», en el Centro Nacional de Investigación Agrícola (NARC, por sus siglas en inglés).

El objetivo de este taller era encontrar soluciones y formular recomendaciones para los retos a los que se enfrenta el sector oleícola jordano, entre los que destacan el elevado coste de la producción, la necesidad de mejorar y controlar la calidad, la comercialización del aceite de oliva tanto a nivel local como internacional, el tratamiento de residuos que generan las almazaras, y la legislación que regula el sector oleícola. El NARC siempre está dispuesto a valerse de la in-



vestigación científica para encontrar soluciones a los retos que afronta el sector oleícola, en cooperación con socios locales e internacionales.

Gracias al trabajo realizado para decodificar el mapa genético del cultivar Mehras, el NARC ha declarado recientemente que este cultivar histórico constituye uno de los genotipos de olivo más antiguos del Mediterráneo.

Al taller han asistido representantes de ministerios, universidades e instituciones del sector privado.

Cabe mencionar que Jordania ha ganado muchos premios en concursos internacionales por la calidad de su aceite de oliva, y se estima que produce entre 25.000 y 35.000 toneladas de aceite de oliva al año, ocupando el decimosegundo lugar a nivel mundial y el tercero en el mundo árabe.

EL COI APOYA A LA RED JORDANA DE MUJERES DEL ACEITE DE OLIVA

La red busca establecer asociaciones con los sectores público y privado para alcanzar sus objetivos y permitir que las mujeres profesionalicen las prácticas de producción, difusión, educación y enseñanza relacionadas con el aceite de oliva virgen extra.



AS-SALT, JORDANIA / El director ejecutivo del COI ha ayudado a poner en marcha la nueva sede de la Red jordana de mujeres del aceite de oliva (JOOWN, por sus siglas en inglés). La red se instalará en el molino Al-Jazzazi de As-Salt, construido hace 60 años, lo que lo convierte en el más antiguo de la ciudad. Yousef Al-Jazzazi, propietario de la almazara y uno de los pioneros del sector oleícola en Jordania, ha dado la bienvenida al director ejecutivo y le agradeció su visita a Jordania para apoyar el papel de las mujeres en el desarrollo de la industria del aceite de oliva. La iniciativa coincide también con la inclusión de la ciudad de As-Salt en la Lista del Patrimonio Mundial.



Además del director ejecutivo, han asistido a la ceremonia el director de olivicultura del Ministerio de Agricultura, un representante de la Asociación de la Prensa Jordana y productores de aceitunas jordanos. También han acudido expertos del sector oleícola, como Jamal Al-Batsh, Murad Al-Maayyah, o Sameer Sulaiman; miembros de la red, representantes de la prensa, medios audiovisuales y personalidades de la comunidad local.

La directora de la Red Árabe de Mujeres del Aceite de Oliva y de la Red jordana de mujeres del aceite de oliva, Nehaya Al-Muhaisen, ha presentado una visión general de la red dentro del marco de la Red Árabe, y ha explicado cuáles son sus objetivos, logros, planes e iniciativas. También ha destacado la importancia de elegir esta almazara como sede y de integrar a las mujeres a la industria y la cadena de producción del aceite de oliva, porque así se mejorará la calidad, se fomentará la comercialización y aumentará el consumo de aceite de oliva per cápita. Ha reconocido el papel del COI, su sabia gestión y su apoyo al establecimiento de estas redes de mujeres en Jordania, en la región árabe y en otros lugares, así como el apoyo a sus actividades e iniciativas.

El director ejecutivo, Abdellatif Ghedira, ha expresado su agradecimiento por haber facilitado la almazara de Al-Jazzazi como sede de la Red jordana de mujeres del aceite de oliva, y ha reiterado su motivación para impulsar el desarrollo del sector oleícola y la importancia de que las mujeres participen en este proceso.

La Red jordana de mujeres del aceite de oliva se creó en marzo de 2020 para reunir a mujeres cuyo trabajo se relaciona con el aceite de oliva, como pueden ser: productoras, agricultoras, nutricionistas, agrónomas, catadoras, esteticistas, empresarias industriales, profesionales de los medios de comunicación, chefs, académicas, investigadoras y mujeres provenientes de todos los demás ámbitos relacionados con el aceite de oliva.

El principal objetivo de la red es difundir la cultura del aceite de oliva virgen extra entre las generaciones más jóvenes y en todos los segmentos de la sociedad; potenciar las actividades educativas en escuelas, universidades y asociaciones; mantener una estrecha comunicación con las explotaciones agrícolas, las almazaras y las empresas productoras para aprender sobre la producción de aceite de oliva virgen extra y dar a conocer el aceite de oliva de alta calidad.

A su vez, al empoderar a las mujeres para que alcancen estos objetivos, la red espera concienciar y educar a los consumidores sobre la evaluación sensorial del aceite de oliva como piedra angular de la dieta mediterránea. En todo el mundo se intenta cambiar la forma de pensar y consumir alimentos, y la red espera animar a más personas a introducir el aceite de oliva en sus dietas.





Durante la celebración, los miembros de la red han presentado sus sectores, sus logros y el impacto que esperan tener en la sociedad. A continuación, se ha celebrado una sesión de cata para que expertos jordanos en la evaluación sensorial del aceite de oliva y miembros de la red puedan probar el aceite de oliva virgen extra producido en la almazara de Al-Jazzazi.

La red ha completado recientemente los pasos institucionales de su plan estratégico y ejecutivo con la celebración de cursos especializados de empoderamiento de mujeres en presencia de expertos internacionales especializados en el aceite de oliva virgen extra. Se han tratado temas como la evaluación sensorial del aceite de oliva, la comercialización, el marketing digital, el envasado, la gestión de proyectos, el espíritu empresarial y diversos temas de desarrollo humano.

La red también ha puesto en marcha varias iniciativas para promocionar el aceite de oliva, centradas en lo siguiente: el tesoro de los abuelos como tesoro para los nietos; una taza de aceite para cada hogar; comprobar el aceite antes de llevarlo a casa; y la evaluación sensorial para niños.



Para más información, pulse aquí: [Red jordana de mujeres del aceite de oliva – Relaciones públicas](#).

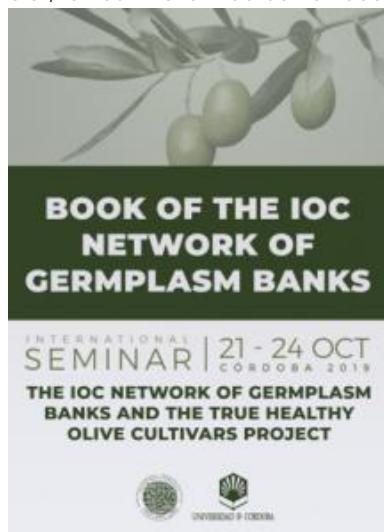
EL LIBRO DE BANCOS DE GERMOPLASMA DEL COI





CÓRDOBA / La colaboración entre la Unidad de Olivicultura, Elaiotecnia y Medio Ambiente y la Universidad de Córdoba está allanando el camino para proteger al sector y evitar la propagación de cultivares no conformes y enfermedades devastadoras a través del comercio internacional.

Catalogar las variedades de olivo existentes en el mundo ha sido un reto constante desde la época grecorromana. Hoy en día, todos los países olivareros reconocen la importancia de catalogar sus cultivares nacionales. Sin embargo, el cultivo ha cambiado drásticamente en los últimos 50 años, y sin un catálogo oficial, los cultivares reciben a veces denominaciones erróneas.



Esto supone el peligro de que los cultivares no conformes y las enfermedades devastadoras se propaguen junto con el material vegetal auténtico a través del comercio internacional. Para solucionarlo, cada cultivar debe denominarse utilizando una expresión agronómica coherente y universal del genotipo único.

Por lo tanto, la producción de plantas auténticas y libres de plagas y enfermedades según el protocolo de la Organización Europea y Mediterránea para la Protección Vegetal ha cobrado obligatoriedad en el sector del olivo. Para abordar este problema, varios países están revisando sus protocolos de certificación de plantas. La red de bancos de germoplasma del COI exigirá que se intercambie material vegetal sano y auténtico entre los bancos miembros.

Los seminarios actuales y futuros de la red del COI tienen como objetivo debatir y elaborar acuerdos sobre los protocolos de identificación de olivos y cultivares.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

En un primer paso, el proyecto True Healthy Olive Cultivars (THOC), un proyecto conjunto del COI y la Universidad de Córdoba, llevará a cabo la autentificación y desinfección de los 101 cultivares más propagados en los países olivareros. El material vegetal de estos 101 cultivares estará a disposición de todos los bancos de germoplasma que lo soliciten, según el protocolo establecido por el COI.



El libro que les presentamos es una síntesis de los trabajos de un importante seminario que tenía varios objetivos: revisar el estado de los bancos de la red del COI; definir y adoptar un protocolo de gestión y catalogación de los olivares de la red del COI; presentar el estado del proyecto THOC y sus actividades previstas y proponer nuevas actividades conjuntas.

Puede descargar gratuitamente el libro aquí: <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2021/08/ANNEXE-1-A-BOOK-OF-THE-IOC-NETWORK-OF-GERMPLASM-BANKS-Completa.pdf>

NOTAS DE SALUD GRATIS EN EL SITIO WEB DEL COI



MADRID / Nuestras investigaciones nunca paran y cada vez revelan más datos acerca de las propiedades del aceite de oliva. Como este cuerpo de conocimientos crece constantemente y hay que estar al día, le ofrecemos la posibilidad de descargar esta publicación de forma gratuita en el sitio web del COI.

Mucho se ha escrito y hablado sobre las propiedades nutricionales y los beneficios para la salud del aceite de oliva y, aunque las nuevas investigaciones reconocen y confirman sus bondades, todavía queda mucho terreno por explorar. El aceite de oliva es la principal fuente de grasa de la dieta mediterránea, cuyos beneficios para la salud han sido siempre conocidos por los pueblos mediterráneos.

Una gran cantidad de estudios realizados en los últimos años ha demostrado que esta dieta, que equivale a un estilo de vida particular, es sana, equilibrada y buena para todos. Y, por supuesto, el olivo forma parte de la historia de los pueblos mediterráneos.

Por todo ello, es un placer para el COI presentar la publicación: Notas de salud del aceite de oliva, en el que nuestro principal objetivo es proporcionar información sencilla y actualizada sobre los beneficios que el aceite de oliva brinda a la salud. El libro es gratuito y se puede descargar de la biblioteca digital del COI. Diríjase a la página principal





del sitio web del COI; haga clic en «Noticias», luego en «Publicaciones», «Publicaciones digitales» y siga las instrucciones, o si lo prefiere, simplemente haga clic en este enlace: <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>.

Es difícil tratar ciertos temas en términos que sean, a la vez, fáciles de entender para el público en general, y atractivos para los profesionales de la salud, pero eso es justamente lo que esperamos haber logrado con esta publicación y deseamos que sea una lectura agradable.

Para descargar gratuitamente nuestras publicaciones, pulse aquí: <https://www.internationaloliveoil.org/product-category/digital-edition/>.

AOVE: UNA LÍNEA DE DEFENSA PERFECTA

MADRID / Consumir aceite de oliva puede prevenir las enfermedades no transmisibles y la COVID-19. Estudios recientes indican que los fitoquímicos del aceite de oliva pueden actuar contra el virus SARS-CoV-2.



Esta semana traemos una reseña de los beneficios del consumo de aceite de oliva frente a enfermedades no transmisibles y a la COVID-19. Investigadores explican cómo algunos de los principales compuestos bioactivos de las aceitunas, como el hidroxitiroсол, el oleocantal, la oleuropeína y los ácidos grasos monoinsaturados (AGM), tienen cualidades antioxidantes, antimicrobianas y antiproliferativas que brindan protección cardiovascular y contra el cáncer. Además, este análisis explora en profundidad los diferentes mecanismos a través de los cuales los polifenoles del aceite de oliva previenen la inflamación (un componente importante de varias enfermedades no transmisibles) e inducen la apoptosis en las células cancerosas. Curiosamente, los autores del estudio plantean la hipótesis de que los metabolitos secundarios del aceite de oliva, concretamente el ácido oleánólico y la oleuropeína, podrían ayudar a combatir la enfermedad provocada por el coronavirus, ya que estos compuestos bioactivos modifican la estructura de las proteínas de unión del SARS-CoV-2, disminuyendo la capacidad del virus para entrar en las células huésped.

Puede encontrar más información sobre este estudio aquí: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33845735/>. Para obtener más información médica general sobre el aceite de oliva virgen extra y sus beneficios para la salud, haga clic aquí: <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>.



EL ACEITE DE OLIVA Y LA COCINA DE VANGUARDIA.

Inspiración de la dieta mediterránea para la cocina contemporánea

[Obtenga más información](#) sobre esta colaboración entre el COI y el Culinary Institute of America para promover opciones alimentarias saludables, sostenibles y deliciosas, con especial atención a la formación técnica de los chefs y a la innovación de los menús. Puede visitar: <https://www.plantforwardkitchen.org/olive-oil-and-the-plant-forward-kitchen>.



AOVE Y PIEL



MADRID / El envejecimiento deriva en un daño estructural y funcional progresivo de la piel. El ácido oléico tiene el importante papel de contrarrestar la oxidación continua.

El tejido de la piel pasa por varios cambios. Por ejemplo, las capas internas y externas de la piel (dermis y epidermis) se vuelven más finas, pierden elasticidad, la zona que une la dermis con la epidermis se vuelve menos acolchada, se produce fibrosis con la acumulación de colágeno y el tejido es menos capaz de luchar contra los daños y repararlos.

Factores externos, como los rayos del sol, aceleran el envejecimiento al generar radicales libres. Aunque las células están dotadas de mecanismos que neutralizan la acción de estos factores, es posible reducir el daño celular mediante el uso de inhibidores que disminuyan el riesgo. Uno de estos inhibidores naturales es el aceite de oliva virgen extra, cuyo perfil lipídico es muy similar al de la piel humana.

Además de los polifenoles, el aceite de oliva contiene una gran cantidad de vitaminas A, D y K, así como de vitamina E, principal fuente de protección contra los radicales libres que oxidan las células. Esto hace que sea una buena ayuda en terapias específicas para tratar trastornos de la piel como el acné, la psoriasis y los eczemas seborreicos.

También se ha sugerido que, debido a su marcado efecto antioxidante, el aceite de oliva podría ser una buena elección en la prevención de la oxidación continua, uno de los procesos que influyen en el desarrollo de ciertos tipos de cáncer de piel. Aunque los estudios sobre la vitamina E están muy avanzados este tipo de observaciones requiere tiempo. Sin embargo, la teoría dice que el ácido oléico desempeña un papel importante para contrarrestar la oxidación continua.

Puede encontrar más información en nuestro libro *Notas de salud del aceite de oliva*. Descárguelo gratis aquí: <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

EL AOVE Y LA PRESIÓN ARTERIAL

MADRID / Diversas investigaciones han informado sobre la estrecha relación que existe entre la dieta y la presión arterial. Ciertos alimentos pueden elevar la presión arterial e influir en el peso corporal.

La presión arterial alta se conoce como hipertensión arterial y se considera que se produce cuando las lecturas de la presión arterial son constantemente superiores a 140/90 mmHg. La hipertensión arterial



es uno de los principales factores de riesgo coronario en el desarrollo de la arteriosclerosis. Junto con los niveles altos de colesterol en sangre, el tabaquismo, la obesidad y la diabetes, la hipertensión es uno de los principales problemas de salud del mundo desarrollado. Al igual que otros factores de riesgo, el estilo de vida puede jugar un papel determinante.

Uno de cada cuatro adultos es hipertenso. Esto aumenta el riesgo de muerte prematura debido al daño que sufren las arterias del cuerpo, especialmente las que suministran sangre al corazón, los riñones, el cerebro y los ojos. Aún no se ha establecido claramente qué elementos de la dieta mediterránea tienen el efecto de reducir la presión arterial. Sin embargo, se ha demostrado que incorporar el aceite de oliva virgen extra en la dieta tiene un claro efecto reductor de la presión arterial, incluso cuando es el único cambio que se realiza. El consumo regular de aceite de oliva virgen extra disminuye tanto la presión arterial sistólica (máxima) como la diastólica (mínima).

Pruebas recientes demuestran que el consumo de aceite de oliva reduce la dosis diaria de medicamentos necesaria para controlar la presión arterial en pacientes hipertensos, posiblemente debido a la reducción del ácido nítrico provocada por los polifenoles.

Puede obtener más información en el siguiente enlace, y también puede descargarse gratuitamente este libro en la página web del COI <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

ACEITE DE OLIVA, EMBARAZO E INFANCIA





MADRID / El aceite de oliva desempeña un papel fundamental en el desarrollo del feto durante el embarazo y su escasez puede tener un efecto negativo en el desarrollo del bebé.

Se ha demostrado que el desarrollo postnatal de los bebés de madres que consumieron aceite de oliva durante el embarazo es mejor en términos de estatura, peso, comportamiento y reflejos psicomotores.

El feto necesita vitamina E para crecer. Un recién nacido también necesita contar con una reserva de vitamina E para luchar contra el estrés oxidativo que se produce al entrar en una atmósfera de oxígeno. Aunque no es muy abundante en el aceite de oliva, la cantidad de esta vitamina resulta ser suficiente debido a la resistencia que presenta el aceite de oliva ante la oxidación.

Así que, tanto la cantidad como el tipo de alimentos que se consuman durante el embarazo desempeñan un papel fundamental en las adaptaciones metabólicas que se producen en la madre y en su relación funcional con el feto.

Puede obtener más información en el siguiente enlace, y también puede descargarse gratuitamente este libro en la página web del COI <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: EL ANTIOXIDANTE PERFECTO

MADRID / El objetivo de este estudio era explorar la relación entre la adhesión a la dieta mediterránea y el riesgo de cáncer de piel: melanomas, carcinomas de células basales (CBC) y carcinomas de células escamosas (CCE).

Este estudio sobre la dieta mediterránea y el cáncer de piel es un estudio de cohorte prospectivo en el que se le dio a mujeres francesas una dieta rica en antioxidantes para prevenir el cáncer. En Francia, una mayor adhesión a la dieta mediterránea, calculada mediante una puntuación dietética de nueve unidades que evalúa la ingesta de frutas, verduras, legumbres, cereales, aceite de oliva, pescado, productos lácteos, productos cárnicos y alcohol, se asoció con un menor riesgo de cáncer de piel en las mujeres, en particular de melanoma y carcinomas de células basales.

Otras pruebas relativas a la prevención del cáncer procedentes del **estudio prospectivo de cohortes de los Países Bajos (NLCS)**, mostraron una reducción del riesgo global de cáncer colorrectal asociada a una mayor adhesión a la dieta mediterránea. Sin embargo, esta asociación no se confirmó subsecuentemente en los subsitios del cáncer (colon, colon proximal, colon distal y recto).

Puede obtener más información aquí:

- <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31380561/>
- <https://link.springer.com/article/10.1007/s10654-019-00549-8>



AOVE: EL ALIMENTO FUNCIONAL

MADRID / Los mecanismos de producción y almacenamiento son importantes en la composición del aceite de oliva virgen extra. Se dispone de pruebas que indican que el aceite de oliva virgen extra, en conjunto, es un alimento funcional con un perfil saludable. Su componente fenólico, así como los tocoferoles y la fracción de ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico), contribuyen de diferentes maneras y actúan sobre diferentes objetivos moleculares.

Aunque existe una visión clara del aceite de oliva virgen extra como alimento funcional, el efecto de cada uno de sus principales constituyentes (polifenoles, vitamina E y ácido oleico) no está tan claro. Detrás de esta falta de consenso se encuentran las diferencias en los procesos de producción y almacenamiento, que pueden influir en la vida útil del aceite de oliva, tanto en la composición química, principalmente relacionada con los compuestos saludables, como en la calidad sensorial. Esta es la razón de que se realicen esfuerzos tan grandes para optimizar las condiciones de producción y almacenamiento de este alimento que, en su conjunto, ha demostrado tener numerosos beneficios para la salud.

Fuente: Lorenzo F, Sandra D, Vincenzo C, Angela Z, Isabella T, Francesca V, Lara T. *The Nutraceutical Value of Olive Oil and Its Bioactive Constituents on the Cardiovascular System. Focusing on Main Strategies to Slow Down Its Quality Decay during Production and Storage.* Nutrients. 21 de agosto de 2019;11(9).

Puede obtener más información en este enlace <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>.



EL MUNDO DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA

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



FOCUS: EXPORTACIONES DE ACEITE DE OLIVA DE LA UNIÓN EUROPEA

Según estimaciones realizadas por el COI¹, las exportaciones extracomunitarias de aceite de oliva en la campaña 2019/2020 alcanzaron las 820.663 toneladas con un valor estimado de 2.693,2 millones de euros (+15,8% y -0,1%, respectivamente, en comparación con la campaña anterior).

En mayo de la campaña 2020/2021, el índice de valor unitario de las exportaciones extracomunitarias se situó en 84,9 (+35,2% en comparación con el mismo período de la campaña anterior o +2% en comparación con el mes anterior).

¹ Datos provisionales. Por año de campaña se entenderá el período comprendido entre el 1 de octubre del año t y el 30 de septiembre del año t+1. Los datos de enero y febrero de 2021 para Reino Unido no estaban disponibles. Valor comercial en tipo FOB (franco a bordo). Volumen de exportación en toneladas, 1t = 1.000kg = 1Mg. El índice de valor unitario de las exportaciones se basa en el método del índice en cadena de Paasche. El valor unitario se calcula como (valor)/cantidad. Códigos del sistema armonizado: Aceite de oliva = 15091020 + 15091010 + 15091080 + 15099000. Fuentes: Elaboración propia en base a datos de la Comisión Europea; EUROSTAT; Ministerio de agricultura, pesca y alimentación de España; información recibida por países miembros.



Month over month export unit value index variation rates

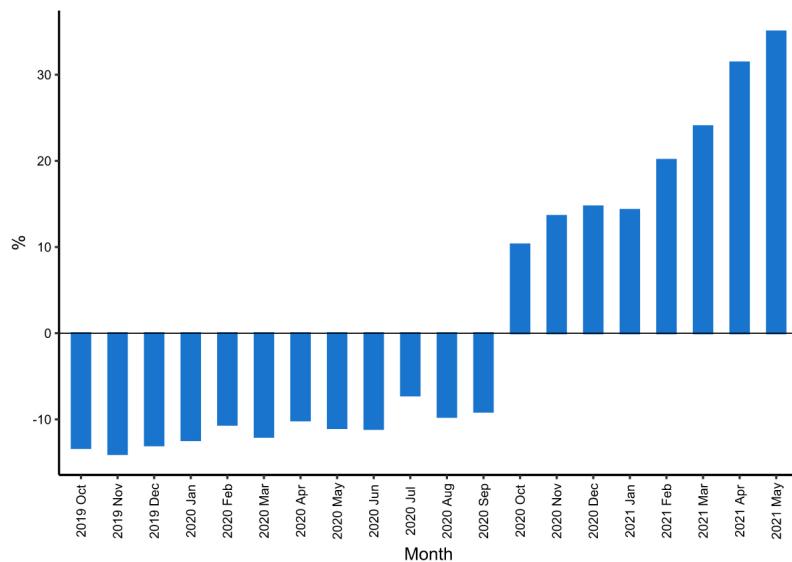


Gráfico 1 – Evolución del índice de valor unitario de las exportaciones (tasas de variación interanuales)

El valor unitario de las exportaciones extracomunitarias en mayo se situó en 363€/100kg (+13,3% en comparación con el mismo período de la campaña anterior o +1,5% en comparación con el mes anterior). El volumen de las exportaciones se situó en 69.120,3 toneladas (-5,2% respecto al mismo período de la campaña anterior o -5,1% respecto al mes anterior) con un valor estimado de 250,9 millones de euros.

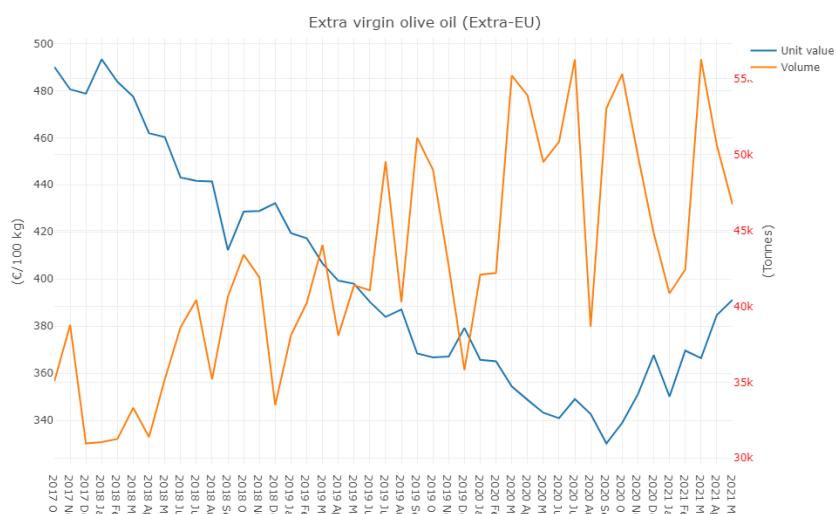


Gráfico 2 – Evolución del valor unitario y del volumen de las exportaciones extracomunitarias de aceite de oliva extra.



Las exportaciones extracomunitarias de aceite de oliva en mayo se dirigieron principalmente a Estados Unidos (-16,2%), Brasil (+ 51,6%), Japón (+ 0,6%), Canadá (-19,6%), Australia (-46%), China (-7,1%), República de Corea (+ 48,3%), Federación de Rusia (+ 26,4%) y Reino Unido (-24,7%), en comparación con el mismo período de la campaña anterior.

PERIOD	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	CHINA	JAPAN	KOREA (REPUBLIC OF)	UNITED KINGDOM	RUSSIAN FEDERATION	UNITED STATES	EXTRA-EU..
2019 Oct	2774.3	10480.7	3116.7	7185.8	6384.8	1579.4	6767.8	1776.8	14423.8	68856.2
2019 Nov	2304.3	8005.4	2672.4	4984.5	5301.1	964.0	4734.4	1228.0	18393.2	60432.9
2019 Dec	2456.5	5963.6	1975.0	2022.9	4643.7	1261.9	3932.6	1334.2	17791.7	52395.9
2020 Jan	2357.5	10095.3	2844.8	2455.9	5749.9	1325.3	4577.5	916.9	16126.8	58129.6
2020 Feb	2334.2	9258.9	2893.0	1823.7	5772.3	1072.1	4489.7	1288.4	17261.0	58295.9
2020 Mar	4109.0	8518.1	3238.5	3065.9	5603.7	935.1	6252.4	1319.2	30612.0	78387.1
2020 Apr	4600.7	6019.3	4423.5	4513.3	7005.7	1179.9	8855.1	1799.7	25002.1	79562.3
2020 May	3785.8	3766.8	3067.8	4059.7	5406.2	1220.8	7696.4	1487.2	30455.9	72884.6
2020 Jun	2325.2	6798.2	2828.9	3393.2	6006.5	1656.7	10449.0	1085.7	29305.6	77728.6
2020 Jul	2830.8	7381.3	2863.3	5842.8	5400.2	1592.2	8214.3	1569.3	28745.3	79979.5
2020 Aug	2756.0	7097.6	3012.4	2791.1	4922.0	1120.6	3486.8	1457.7	18426.7	57606.5
2020 Sep	3408.6	10298.3	3185.8	4088.6	5643.1	1710.4	5289.4	1690.0	25374.5	76236.6
2020 Oct	2121.1	10422.0	2983.3	4459.0	5273.5	1397.7	6867.1	2163.5	25727.3	77297.7
2020 Nov	2885.5	9948.7	2635.0	4029.7	2934.7	1154.6	9975.9	1858.9	23794.7	72851.8
2020 Dec	2880.2	6802.1	3134.2	1874.9	3942.7	1002.5	7227.4	1314.7	23019.9	64153.1
2021 Jan	2408.5	7239.2	1900.0	1684.2	4217.6	1720.3	0.0	1394.8	24023.3	56051.8
2021 Feb	2645.5	7199.7	3061.2	2375.2	4442.4	2048.3	0.0	1375.8	21395.1	59570.0
2021 Mar	3447.6	7635.5	4698.2	4019.1	5119.8	2400.9	5820.4	1373.1	29039.7	79584.9
2021 Apr	2809.1	5528.6	3313.9	3306.1	5736.2	2241.8	5257.1	1524.9	26714.8	72838.5
2021 May	2046.0	5710.2	2465.3	3770.1	5439.5	1810.5	5795.2	1879.1	25507.6	69120.3

Tabla 1 – Evolución del volumen de las exportaciones extracomunitarias por país de destino (toneladas).

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

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 nueve primeros meses (octubre 2020 – junio 2021) de la actual campaña muestran un aumento del 22% en Rusia, 13% en Canadá, 6% en Estados Unidos, 4% en Brasil y 2% en Australia, en comparación con el mismo periodo de la campaña anterior. Por otro lado, las importaciones disminuyen un 17% en Japón y un 4% en China.



En cuanto al comercio de la UE² en los ocho primeros meses de la campaña 2020/21, las adquisiciones Intra-UE aumentan un 4% y las importaciones Extra-UE disminuían un 17% respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

OLIVE OIL IMPORTS (INCLUDING OLIVE POMACE OIL)(T)									
Country	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20	JAN 21	FEB 20
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9	2375.6
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6	8860.8
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4	3222.5
China	3203.8	2588.2	6565.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	4931.3	3542.4
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9	5125.7
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	2220.1	2122.7
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3	29002.5
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	14900.6	21780.4
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	96943.8	107469.2
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	180682.0	181285.4

OLIVE OIL IMPORTS (INCLUDING OLIVE POMACE OIL)(T)									
Country	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21
Australia	3708.4	2633.4	2840.9	2800.3	4202.0	4259.8	3614.2	4876.5	2263.7
Brazil	7230.1	11911.3	9490.6	9276.8	7354.8	8037.8	8858.7	5583.8	7257.3
Canada	3541.5	5877.1	4686.8	5477.6	4620.7	7404.6	8360.7	4463.3	5482.6
China	1974.5	2780.2	3264.2	2549.1	3204.7	4602.8	4645.5	5729.5	3587.7
Japan	3687.6	6332.9	5915.0	6473.0	4888.5	5507.6	4429.1	8549.2	6715.7
Russia	2764.4	2935.8	2392.6	3061.1	3117.2	3066.7	3540.5	2690.1	3693.7
USA	22794.7	32358.3	29599.8	37219.0	41050.3	39718.1	41981.5	45347.2	35544.0
Extra-EU	17754.0	38069.5	20302.2	32500.7	21270.8	31308.2	15448.7	27564.8	N.D
Intra-EU	119629.3	112017.9	122183.2	102593.2	95490.3	93260.6	109237.9	97099.9	N.D
Total	183084.4	211567.8	200675.3	200772.0	185199.3	195238.0	200116.7	201232.4	64495.7

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



2. ACEITUNAS DE MESA – CAMPAÑA 2020/21

El comercio de aceitunas de mesa durante los diez primeros meses de la campaña³ 2020/21 (septiembre 2020 – junio 2021) en los mercados que aparecen en la siguiente tabla muestran un aumento del 29% en Australia, del 20% en Canadá y del 11% en Brasil, respecto al mismo periodo de la campaña anterior. Por otro lado, las importaciones permanecen estables en Estados Unidos.

El comercio de la UE⁴ de aceitunas de mesa en los nueve primeros meses en la campaña 2020/21, las adquisiciones Intra-EU disminuían un 6% y las importaciones Extra-EU aumentaban un 5%, respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

TABLE OLIVE IMPORTS (T)										
Country	SEP 19	SEP 20	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20	JAN 21
Australia	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0	1538.6
Brazil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7	9531.1
Canada	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2594.0	3072.5
USA	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5	11664.8
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0	8569.6
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	20449.3
Total	62000.9	67232.9	80537.5	73404.4	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	54825.9

TABLE OLIVE IMPORTS (T)										
Country	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21
Australia	1164.9	2028.3	1313.1	1353.1	1189.3	1645.5	1272.0	1876.8	1448.6	1643.4
Brazil	9559.4	9704.5	9705.8	9113.9	7022.8	8573.7	8040.0	6504.8	9629.6	1846.4
Canada	2050.4	2375.5	3172.0	3133.8	2659.9	2513.0	3267.6	3372.1	2542.3	3601.5
USA	9311.0	8397.8	12787.5	12571.5	11315.2	9505.0	111903.6	14908.1	10680.7	18216.1
Extra-EU	8639.8	7817.1	12933.8	11835.2	11125.5	10805.4	9423.8	9871.0	9085.0	N.D
Intra-EU	25640.3	23213.3	30347.3	31384.0	23765.1	27635.8	24680.8	27311.3	29570.0	N.D
Total	55940.8	53536.5	71395.5	69391.4	55317.7	60678.4	57003.7	63844.0	61798.5	31307.3

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

⁴ Los datos de la UE no estaban disponibles para el mes de 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 23 al 29 de agosto 2021 se sitúan en 3,25€/kg, que supone un aumento del 61,1% respecto al mismo periodo del año anterior.

Italia – Los precios en origen italianos se sitúan en la semana del 2 al 8 de agosto 2021 en 4,40€/kg, que supone un aumento del 20,5% respecto al mismo periodo del año anterior.

Grecia – Los precios de Grecia en la semana del 23 al 29 de agosto 2021 se sitúan en 2,7€/kg, por lo que aumentan un 28,0% respecto al mismo periodo del año anterior.

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

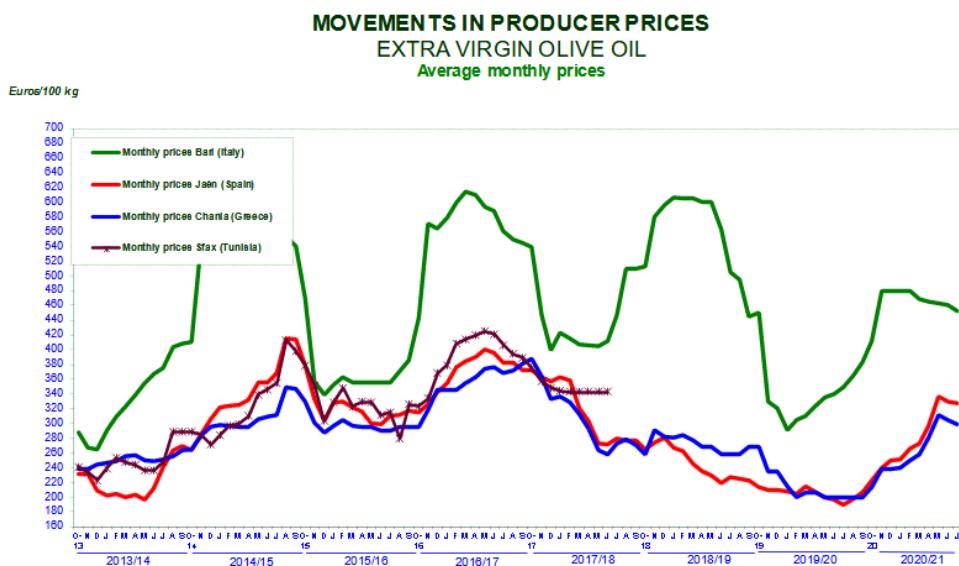


Gráfico 1

Aceite de oliva refinado: Los precios en origen en España se sitúan en 2,95€/kg en la semana del 16 al 22 de agosto 2021 lo que supone un aumento del 72,4% comparada con el mismo periodo de la campaña anterior. 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 (3,25€/kg) y el precio de aceite de oliva refinado (2,95€/kg) en España es de 0,3€/kg. En Italia esta diferencia en diciembre de 2017 fue de 0,28€/kg.

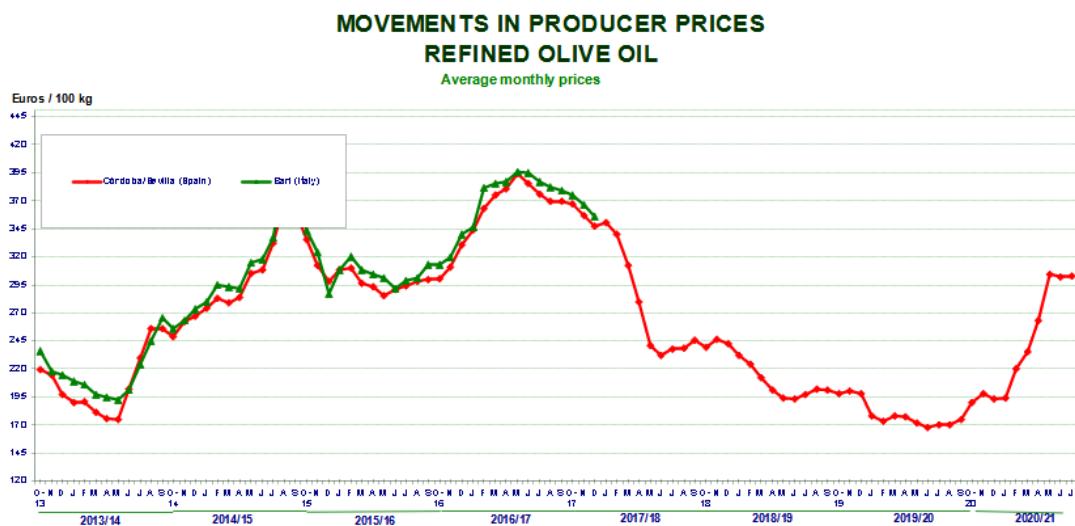


Gráfico 2



¡MANTENTE INFORMADO!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Siga la actualidad del sector en la revista de prensa del COI, Olive News:
<http://www.scoop.it/t/olive-news>

Siga la información del COI en:
<http://www.linkedin.com/company/international-olivecouncil>

La revista científica del COI, Olivæ, está disponible en:
<http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivae-publications>



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