



**IOC**

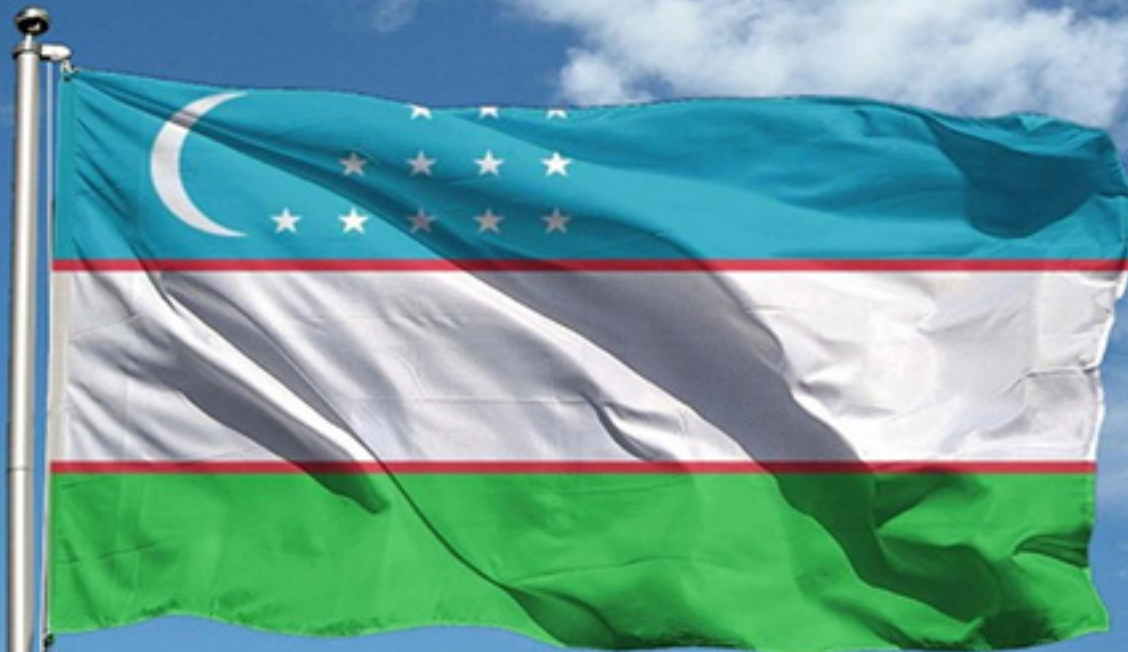
CONSEJO  
OLEÍCOLA  
INTERNACIONAL  
**NEWSLETTER**

---

**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 Abdelatif 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 112ª 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 Internacional».



Abdellatif Ghedira

El prólogo ha sido escrito por Fernando Mattos Costa, ministro uruguayo de Ganadería, Agricultura y Pesca, 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 114ª 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, Spilios 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 plántulas de olivo certificadas.

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

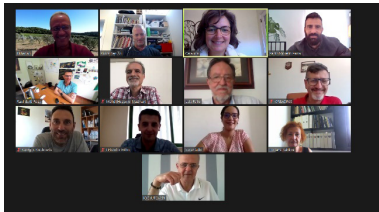
La certificación de variedades de olivos es uno de los objetivos prioritarios del proyecto THOC2. El COI desarrolla este proyecto en colaboración con la Universidad de Córdoba para la red de bancos de germoplasma del COI, que cuenta con 23 colecciones de olivos en diferentes países.

El proyecto THOC2 es un proyecto de colaboración que pretende autenticar las variedades de olivos más representativas 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 autenticadas 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-





investigación 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 Mehra, 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-Maaytah, 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 autenticación 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. Dirijase 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 hidroxitirosol, 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 oleanólico 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/>.



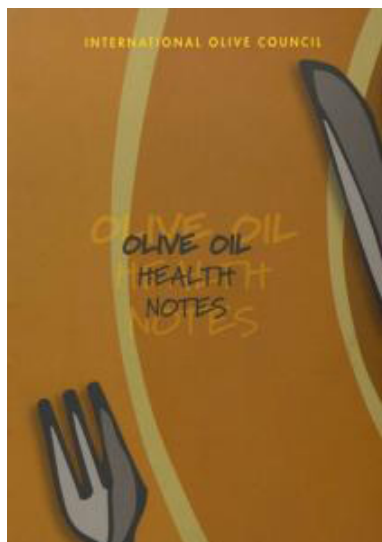
### EL ACEITE DE OLIVA Y LA COCINA DE VANGUARDIA.

Inspiración de la dieta mediterránea para la cocina contemporánea

[Obtenga más información](https://www.plantforwardkitchen.org/olive-oil-and-the-plant-forward-kitchen) 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 COI<sup>1</sup>, 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).

<sup>1</sup> 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

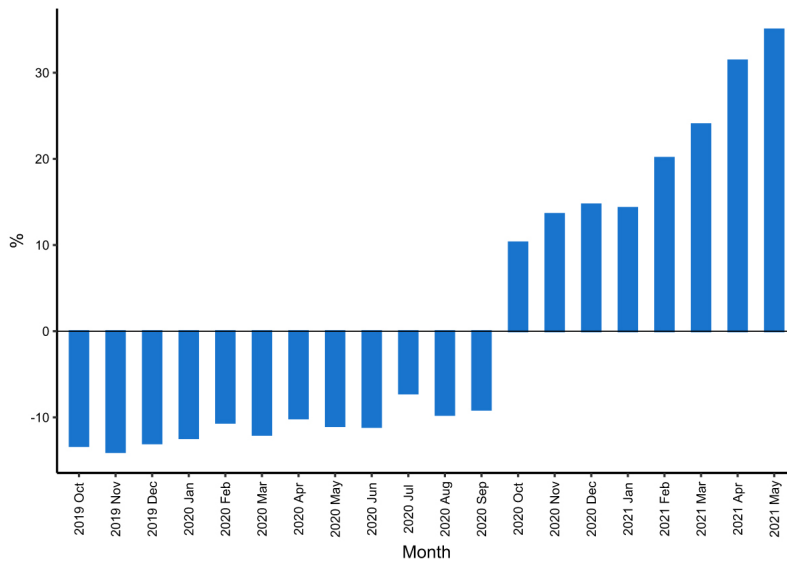


Gráfico 1 – Evolución del índice de valor unitario de las exportaciones (tasas de variación interanuales)

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.

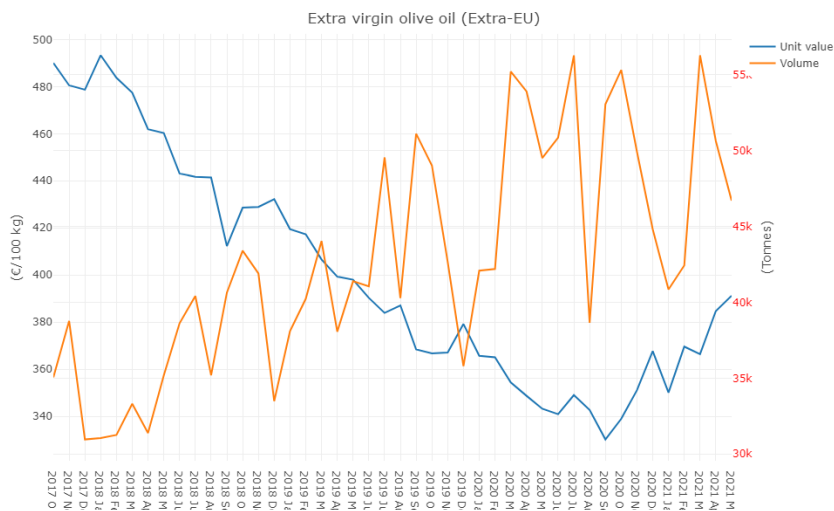


Gráfico 2 – Evolución del valor unitario y del volumen de las exportaciones extracomunitarias de aceite de oliva extra.



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 período 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 UE<sup>2</sup> 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

<sup>2</sup> 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 campaña<sup>3</sup> 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 UE<sup>4</sup> 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

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

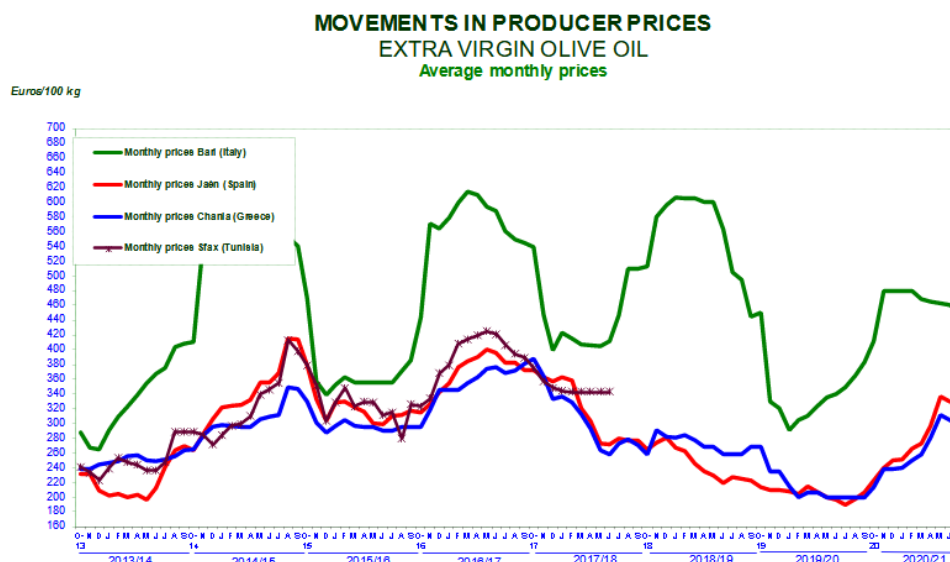


Gráfico 1

**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.

### MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL Average monthly prices

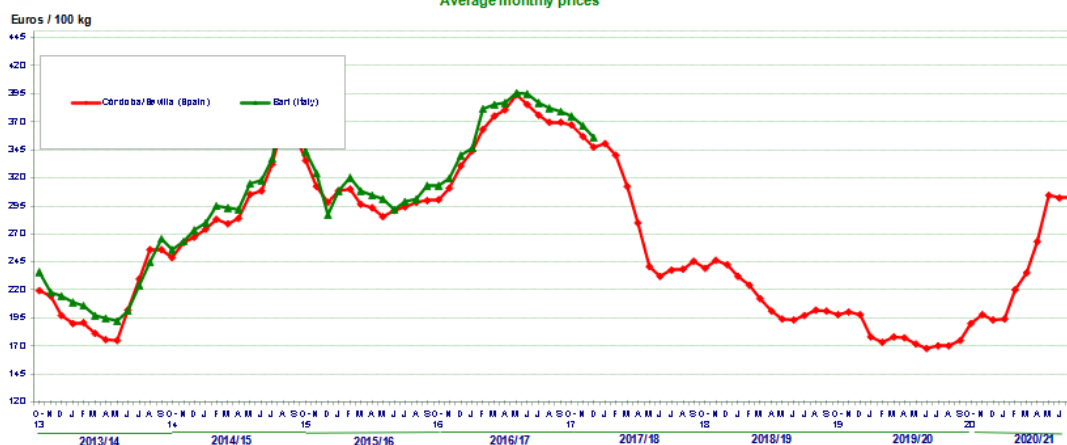


Gráfico 2



## ¡MANTENTE INFORMADO!

---

<http://www.internationaloliveoil.org>

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

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

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



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