



IOC

CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL
NEWSLETTER

Nº 167

OCTUBRE 2021

ESPAÑOL





EN ESTE NÚMERO

- EL MINISTRO DE AGRICULTURA DE ALBANIA VISITA EL COI
- EL EMBAJADOR DE UZBEKISTÁN VISITA LA SEDE DEL COI
- EXPOLIVA: JAÉN PREMIA AL COI
- SUDÁN, A LAS PUERTAS DEL COI
- DÍA MUNDIAL DEL OLIVO 2021
- ENCUENTRO BILATERAL ENTRE EL COI Y EL ICQRF ITALIANO
- LIBRO DE RECETAS MEDITERRÁNEAS
- ÚLTIMO BOLETÍN DEL OHIS
- EL COI Y LAS MUJERES DEL ACEITE DE OLIVA
- PROYECTO COI-UCM: LA INFLUENCIA DE LOS ACEITES DE FRITURA EN EL SISTEMA GASTROINTESTINAL
- TESIS DOCTORAL DE ABDELAZIZ BOUDEBOUZ
- TESIS DOCTORAL DE HRISTOFOR MIHO
- TESIS DOCTORAL DE MURAD IRSHIED MAITAH
- SEGUNDO TALLER SOBRE LA ARMONIZACIÓN DE LOS PANELES RECONOCIDOS POR EL COI
- REUNIÓN DE EXPERTOS EN EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA
- REUNIÓN DE EXPERTOS SOBRE LA COMPOSICIÓN DE LOS ACEITES CON PARÁMETROS ANÓMALOS
- REUNIÓN DE EXPERTOS QUÍMICOS
- PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS Y CONCLUSIONES DE OLEUM
- PRÓXIMOS EVENTOS
- PREMIOS MARIO SOLINAS
- COMERCIO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA
- MERCADO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA: OCTUBRE
- CIFRAS DE EXPORTACIÓN DE ACEITE DE OLIVA EN LA UNIÓN EUROPEA (UE-27)
- CIFRAS DE EXPORTACIÓN DE ACEITUNAS DE MESA EN LA UNIÓN EUROPEA (UE-27)
- COMERCIO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA



EL MINISTRO DE AGRICULTURA DE ALBANIA VISITA EL COI

El debate entre ambas partes se ha centrado en estudiar la manera de revitalizar la participación de Albania en las actividades del COI y de aprovechar la experiencia del COI para desarrollar el sector oleícola albanés



Frida Krifca, ministra de Agricultura y Desarrollo Rural de Albania, ha realizado una visita de cortesía al Consejo Oleícola Internacional el 6 de octubre de 2021. Ha acudido acompañada por S.E. **Gazmend Barbullushi**, embajador de Albania en Madrid, y han sido recibidos por el director ejecutivo, Abdellatif Ghedira, y sus dos adjuntos, Jaime Lillo y Mustafá Sepetçi, así como por los jefes de los departamentos de Relaciones Exteriores, Mounir Fourati, y de Observación, Michele Bungaro.

El debate entre ambas partes se ha centrado en estudiar la manera de revitalizar la participación de Albania en las actividades del COI y de aprovechar la experiencia del COI para desarrollar el sector oleícola albanés.



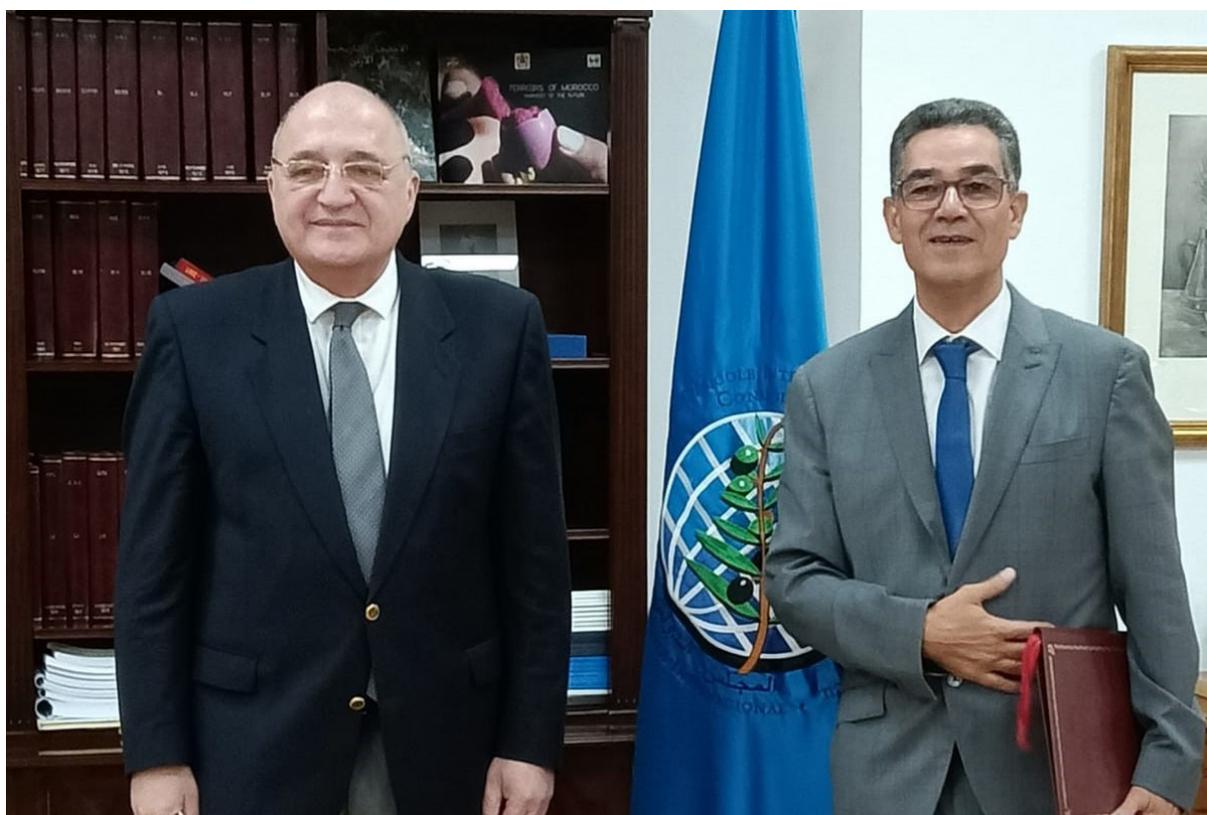
En este sentido, el director ejecutivo adjunto, Jaime Lillo, ha hecho una breve presentación de las actividades del COI y de las herramientas que puede poner a disposición de los países miembros.

La ministra ha expresado su interés por todos los medios puestos a disposición de los miembros, lamentando que los distintos niveles del sector oleícola de su país no conociesen en profundidad estos mecanismos de apoyo. Tras una presentación del Observatorio por parte del director ejecutivo adjunto Mustafá Sepetçi, se ha decidido planificar una reunión virtual entre los actores del sector oleícola albanés y los responsables de las unidades operativas del COI para intercambiar información y establecer una hoja de ruta para la asistencia técnica al sector oleícola albanés. La visita ha concluido con un intercambio de regalos y fotos de recuerdo.



EL EMBAJADOR DE UZBEKISTÁN VISITA LA SEDE DEL COI

George Svanidze, presidente del Consejo, se ha unido a la reunión virtualmente desde Tiflis y ha felicitado personalmente al representante uzbeko por el ingreso de su país en el COI.



Jakhongir Ganiev, embajador de la República de Uzbekistán, que se ha convertido en el decimotavo miembro del Consejo Oleícola Internacional el 31 de agosto de 2021, ha visitado la sede de la organización el 30 de septiembre de 2021, acompañado por su primer secretario. Ha sido recibido por el director ejecutivo, Abdellatif Ghedira, y el jefe del Departamento de Relaciones Exteriores, Mounir Fourati.

El embajador deseaba visitar la sede y examinar los preparativos para la ceremonia de izado de la bandera uzbeka ante la sede del COI. El director ejecutivo le ha felicitado por su incorporación a la familia del Consejo Oleícola y ha asegurado que la Secretaría Ejecutiva estaba dispuesta a celebrar esta adhesión de forma adecuada.



El presidente del Consejo, George Svanidze, se ha unido a la reunión virtualmente desde Tiflis y ha felicitado al representante uzbeko por el ingreso de su país en el COI.

Al término de la visita se ha acordado dedicar el 14 de diciembre de 2021 al acto de izado de la bandera, en presencia del presidente del Consejo, la junta directiva de la organización y su personal, así como el cuerpo diplomático de los países miembros y las autoridades de los gobiernos uzbeko y español. Así pues, nos veremos el 14 de diciembre de 2021 y ¡bienvenida, República de Uzbekistán!



JAÉN PREMIA AL COI





JAÉN (ANDALUCÍA) / EL DIRECTOR EJECUTIVO ABDELLATIF GHEDIRA, EN LA FOTO SALUDANDO A SU MAJESTAD EL REY FELIPE VI DE ESPAÑA QUE HA INAUGURADO LA EDICIÓN EXPOLIVA 2021, HA RECIBIDO EL PRESTIGIOSO GALARDÓN

Un panel de expertos internacionales ha concedido al Consejo Oleícola Internacional el I Premio Internacional Ciudad de Jaén por la promoción de la cultura del olivo en el mundo. La iniciativa, promovida por el Ayuntamiento de Jaén, ha tenido lugar el día de la inauguración de Expoliva 2021.



El objetivo de este premio es difundir, promover y fomentar el conocimiento de todos los aspectos de la olivicultura y de la tecnología del aceite de oliva en su sentido más amplio en diferentes sectores como la medicina, la química, la agronomía, la economía, la música, la gastronomía y el arte, mediante acciones de instituciones, organismos y personalidades nacionales e internacionales, tanto públicas como privadas.

Al recibir el premio, el director ejecutivo, Abdellatif Ghedira, acompañado por el director ejecutivo adjunto, Jaime Lillo, y el jefe de Relaciones Exteriores, Mounir Fourati, ha declarado: «Ha sido un honor recibir el premio por la promoción mundial del aceite de oliva en el marco de Expoliva21. Mi más sincero agradecimiento y respeto a todos los que han contribuido a este reconocimiento internacional, entre los que menciono especialmente al Consejo de Miembros, al Comité Consultivo, a los funcionarios de la Secretaría Ejecutiva y a las redes de mujeres del aceite de oliva».

Expoliva 2021 ha sido inaugurada por su majestad el rey Felipe VI. La exposición llega a su vigésima edición como feria internacional del aceite de oliva e industrias afines. El rey, en un gesto que demuestra su compromiso y apoyo al sector oleícola andaluz, ha saludado a las autoridades a su llegada y ha visitado los diferentes pabellones de la feria.



SUBVENCIONES DEL COI

Segunda convocatoria para la concesión de subvenciones para programas de promoción en los países miembros del COI

MADRID / En el marco de las actividades de promoción previstas por el COI para 2021, la Secretaría Ejecutiva (SE) concederá subvenciones para financiar programas nacionales de promoción del consumo local de aceite de oliva y aceitunas de mesa en países miembros de la UE. Las subvenciones se concederán para eventos y acciones realizados entre el 6 y el 31 de diciembre de 2021. El objetivo de las subvenciones es, entre otros, crear una cultura de mercado en los países miembros que deseen destacar la calidad de los productos locales y fomentar la cooperación entre todos los países miembros del COI. Las acciones y eventos propuestos deben tener un claro valor promocional, en línea con los objetivos establecidos en el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015.

Pueden encontrar más información en inglés y francés en los siguientes enlaces:

[2ª CONVOCATORIA DE PROPUESTAS PARA LA CONCESIÓN DE SUBVENCIONES PARA PROGRAMAS DE PROMOCIÓN EN LOS PAÍSES MIEMBROS. 2021.](#)





DÍA MUNDIAL DEL OLIVO 2021

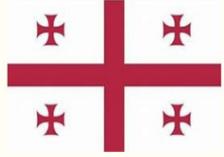
TIFLIS (GEORGIA) / El COI celebra el Día Mundial del Olivo el 26 de noviembre de cada año. Para promover este importante acontecimiento, la Secretaría Ejecutiva colabora y presta apoyo a las delegaciones de los países miembros, a los representantes del sector, a las autoridades locales, a los observatorios y a los miembros del cuerpo diplomático de los países que han firmado el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015. El programa del evento de 2021 en Tiflis se adjunta a continuación. ¡Que lo disfruten!



Invitation from the Georgian government

International Seminar
on the occasion of the World Olive Day
Main Topic: Trends in the International Market of Olive Oil

Tbilisi, 26 November 2021, 11:30 am (UTC+4)
Videoconference available



<p>11:30 – Opening of the seminar</p> <ul style="list-style-type: none">- Official welcomespeech Georgian Government- Mr. Abdellatif Ghedira, Executive Director, International Olive Council- Mr. GeorgeSvanidze, Chair of the IOC, Georgia <p>12:30 – International Market of Olive Oil</p> <ul style="list-style-type: none">- Mr. Jaime Lillo, Deputy Executive Director, International Olive Council <p>12:50– Current situation and trends in the European Union Market</p> <ul style="list-style-type: none">- Mr. Gabriel Vigil, Responsible for the olive sector in the European Commission <p>13:10– Current situation and trends in the US Market</p> <ul style="list-style-type: none">- Mr. Joseph R.Profacci, Executive Director, North American Olive Oil Association	<p>13:30 - BREAK</p> <p>14:30 – The worldwide olive oil consumer profile</p> <ul style="list-style-type: none">- Mr. Juan Vilar, Co-director of the Master's Degree in Administration and Management of Olive Companies. <p>15:20 – Future trends: Plant Forward Kitchen</p> <ul style="list-style-type: none">- Presented by Mr. Santi Mas on behalf of Mr. Greg Drescher, Vice-President of Strategic Initiatives and Industry Leadership, Culinary Institute of America (USA) <p>15:40 – Georgia Presentations on Olive Oil</p> <ul style="list-style-type: none">- Mr. Zviad Bobokashvili Scientific-Research Centre of Agriculture - Head of department of fruit crop research <p>16:20 – Closure of the seminar</p>
--	---



Simultaneous translation available to: English French Georgian

For further information, please write an e-mail to: iococ@internationalolivecouncil.org

SUDÁN, A LAS PUERTAS DEL COI

El director ejecutivo del COI, Abdellatif Ghedira, ha recibido al encargado de negocios ad interim de la Embajada de Sudán, Husam Eldeen Ettayeb, en presencia del jefe del Departamento de Relaciones Exteriores de la organización. El Sr. Ettayeb ha entregado una carta oficial de su Ministerio de Agricultura en la que se expresaba la voluntad del Gobierno de Sudán de unirse al COI. El director eje-





cutivo se ha congratulado de la noticia y ha agradecido al Gobierno de Sudán su interés por el COI y su misión. Ha comentado que sería un placer ver a Sudán izar su bandera ante la sede de la organización.

Asimismo, ha informado a su invitado de los pasos necesarios para concretar esta adhesión y para que el Consejo de Miembros conozca la propuesta sudanesa. Para apoyar a Sudán, el director ejecutivo ha propuesto celebrar una reunión por videoconferencia para presentar en detalle las actividades del COI y conocer el sector oleícola sudanés y sus expectativas. El encargado de negocios sudanés ha acogido con satisfacción la propuesta y ha aceptado trasmitirla a sus autoridades.

El pasado 18 de octubre se ha celebrado un webinar bilateral para profundizar en los temas de la futura colaboración entre Sudán y el Consejo Oleícola Internacional, conectándose la sede del COI en Madrid y la capital de Sudán, Jartum. Tras los saludos introductorios del director ejecutivo Abdellatif Ghedira, Jaime Lillo, director ejecutivo adjunto, y Mustafá Sepetci han efectuado sendas intervenciones para explicar detalladamente las actividades operativas del COI y las ventajas que obtendría Sudán en caso de adherirse al Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa.



A la reunión han asistido la jefa de la Unidad de Normalización e Investigación, Mercedes Fernández, el jefe de la Unidad de Estadística y Promoción, Ender Gunduz, y la jefa del Departamento Técnico, de Medioambiente y de Formación, Catarina Bairrao Balula, Mounir Fourati, jefe de la Unidad de Relaciones Exteriores, Michele Bungaro, jefe del Observatorio, y Andoni Olano, asistente de dirección. Ha sido una primera reunión que precederá a la participación de Sudán como observador en los trabajos del próximo Consejo del COI en Georgia a finales de noviembre. Mientras tanto, un grupo de trabajo examinará los detalles de la adhesión de Sudán al mencionado acuerdo internacional.



ENCUENTRO BILATERAL ENTRE EL COI Y EL ICQRF ITALIANO

MADRID / Estrechar la colaboración internacional para la formación continua de equipos de expertos en el campo de la química del aceite de oliva, el análisis organoléptico y la difusión de información.



Estos han sido los temas tratados en una reunión bilateral entre el Departamento de la Inspección Central para la protección de la calidad y la represión del fraude en los alimentos (ICQRF) del Ministerio de Agricultura italiano y la Secretaría Ejecutiva del COI en Madrid.

La delegación italiana ha estado encabezada por Felice Assenza, jefe del Departamento, acompañado por Emilio Gatto, director general, y altos directivos y funcionarios del ICQRF. Han sido recibidos en la sede del COI por Abdellatif Ghedira, director ejecutivo, y Jaime Lillo, su director ejecutivo adjunto. Han estado también presentes Mercedes Fernández, jefa de la Unidad de Normalización e Investigación, Mounir Fourati, jefe del Departamento de Relaciones Exteriores, Eduardo Muela, jefe del Departamento de Asuntos Jurídicos, y Michele Bungaro, jefe del Departamento del Observatorio. También han asistido Nicola Carbone, agregado comercial de la Embajada de Italia en Madrid y Andoni Olano, asistente del director ejecutivo del COI.



El objetivo principal de la reunión ha sido determinar y compartir objetivos que conduzcan a aplicar normas comunes en la lucha contra el fraude en el sector del aceite de oliva. «Aprovechando la trazabilidad de los productos y el sistema de verificación, que en el caso del aceite de oliva suponen más del 50% de los controles realizados en Italia», ha afirmado el jefe de Departamento, Felice Assenza.



Abdellatif Ghedira ha dado las gracias a la delegación del ICQRF y ha añadido que «los temas tratados en la reunión están recogidos en el primer artículo del Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa, en cuanto a normalización e investigación».

Destacando la profundidad y la calidad de los asuntos estudiados, el director ejecutivo ha expresado también su apreciación por esta iniciativa de Felice Assenza y ha afirmado que la Secretaría Ejecutiva apoyaría cualquier acción que lleve a mejorar la calidad del aceite de oliva y facilitar el comercio internacional.

Ha anunciado que compartiría la propuesta con los miembros interesados para debatir los ejes de la futura cooperación, que llevará a intercambiar métodos y herramientas de detección de fraude y trazabilidad de los productos con todos los miembros. El COI es la única organización internacional e intergubernamental del mundo en el sector del aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Se creó en Madrid, España, en 1959, bajo los auspicios de las Naciones Unidas.



El ICQRF del Ministerio italiano de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales, con su sede en Roma, 19 oficinas de inspección regionales, seis laboratorios químicos acreditados y 720 inspectores, tiene una presencia clave en todo el país.

La delegación italiana que ha visitado el COI estaba compuesta por Paolo Tolomei, jefe de la Unidad PREF 3, Valentina Di Bona, jefa de la Unidad VICO 4, Marina Fiori, abogada y oficial superior, Fabrizio Gualtieri, abogado y oficial superior, Barbara Cattizzone, oficial superior, y Domenico Vona, oficial superior.

LIBRO DE RECETAS MEDITERRÁNEAS

La colaboración entre el Consejo Oleícola Internacional y el Culinary Institute of America sigue dando sus frutos. Para acceder a nuestra nueva página, creada específicamente para dar a conocer y apoyar la cultura del aceite de oliva virgen extra en la cocina, hagan clic en «Culinary» en la parte superior de la página de inicio del COI (<https://www.internationaloliveoil.org/#>).





The Mediterranean
Plant-Forward Kitchen



Olive Oil-Based Recipes from the
Mediterranean Kitchen

Allí encontrará recetas con aceite de oliva de la cocina mediterránea. Explore nuestra selección de recetas a base de verduras, con también recetas de salsas con aceite de oliva, tapas, entrantes y postres. Pueden descargarse aquí el libro de recetas a base de verduras aquí.

<https://www.plantforwardkitchen.org/s/MediterraneanRecipeBook-let.pdf>

ÚLTIMO BOLETÍN DEL OHIS

Los artículos de esta semana resumen los beneficios más destacados del aceite de oliva para la salud. Desde la salud neuropsiquiátrica a la cardiovascular, sus beneficios favorecen a distintos grupos de edad y, en particular, a la salud de las mujeres.



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



Estas son las últimas noticias sobre el aceite de oliva virgen extra y la salud, en el portal creado especialmente por el Consejo Oleícola Internacional y la Universidad de Navarra. Esperamos que disfruten de su lectura y que sigan visitando nuestra web:

<https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>

Última Newsletter sobre salud:

https://meddietolivehealth.com/?mailpoet_router&endpoint=view_in_browser&action=view&data=WzlwOCwiODY0OWJmNjFIZGZjliwwLDAsMCwxXQ

Para más información:

<https://meddietolivehealth.com>



EL COI Y LAS MUJERES DEL ACEITE DE OLIVA

FROM 20 YEARS OF PANDOLEA IN ITALY, TO WOMEN IN OLIVE OIL IN

JAEN / Por invitación del COI, Nehaya Al- Muhaisen, presidenta de las redes árabe y jordana de Mujeres del aceite de oliva, Sawsan Mrad, presidenta de la Red Tunecina de Mujeres del Aceite de Oliva, e Imene Trabelsi, vicepresidenta de la Red Internacional de Mujeres del Aceite de Oliva, han acudido por primera vez a Expoliva 2021 para presentar la Asociación de Mujeres del Aceite de Oliva.

En esta feria del aceite de oliva en Jaén, centro mundial de la aceituna y el aceite de oliva, han participado en distintos actos y en la reunión del Comité Consultivo. A ellas se han unido el director de la feria, el embajador de Túnez en España y numerosas personalidades, actores del sector, productores y representantes de los Estados Miembros del Comité.



Se ha presentado en la reunión la Red Árabe de Mujeres del Aceite de Oliva, sus logros y la estrecha colaboración establecida con Pandolea, una veterana asociación de mujeres del aceite de oliva con sede en Italia. Juntas, se esfuerzan por fomentar la participación de las mujeres en el sector oleícola y por concienciar sobre la importancia de aumentar el consumo y mejorar la calidad. Las representantes de las redes de muje-

res han sido homenajeadas en la exposición, en presencia del director ejecutivo del COI, Abdellatif Ghedira.



COOPERACIÓN TÉCNICA

MADRID / De 2016 a 2019 se han realizado 4 tesis de investigación científica de doctorado, becadas por el COI en el marco de su programa de cooperación técnica y formación, que forma parte de las actividades de olivicultura, elaiotecnia y medioambiente del Consejo Oleícola Internacional.

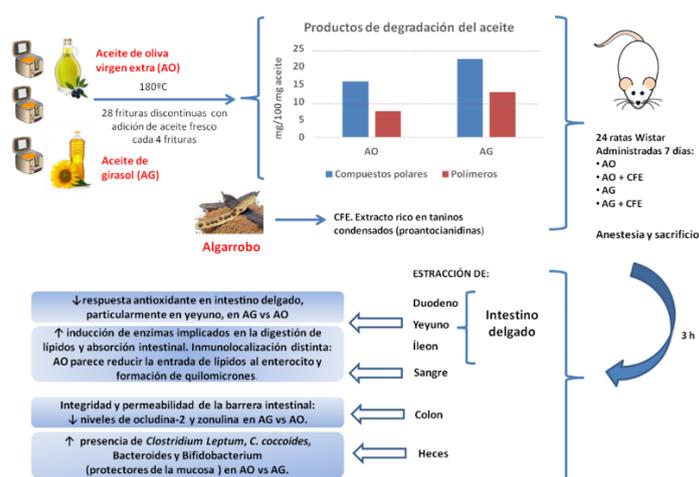
Algunas de estas tesis se han defendido recientemente y las conclusiones obtenidas se presentan en los cuatro breves artículos siguientes.



PROYECTO COI-UCM: LA INFLUENCIA DE LOS ACEITES DE FRITURA EN EL SISTEMA GASTROINTESTINAL

Esquema experimental y resumen de los resultados más relevantes: AO - aceite de oliva; AG - aceite de girasol; CFE - extracto de algarroba rico en proantocianidinas.

MADRID / En 2019, durante nueve meses, el equipo de investigación sobre Nutrición y Salud Cardiovascular (AFUSAN) de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) ha realizado un estudio para el COI titulado: *Efectos comparativos del aceite de oliva virgen extra y del aceite de girasol utilizados en frituras, adicionados o no con taninos condensados, sobre el estatus antioxidante, la integridad de la barrera intestinal y la microbiota colónica de ratas Wistar.*



En los ensayos, se han frito filetes y palitos de merluza de forma intermitente 28 veces, mientras se añadía aceite. Al añadir aceite de oliva virgen extra, la alteración alcanzó 15,6 mg/100 mg de aceite en compuestos polares y 7,3 mg/100 mg en compuestos poliméricos; con aceite de girasol, la alteración llegó a 22,0 mg/100 mg y 12,8 mg/100 mg en compuestos polares y polímeros, respectivamente. (Ver figura)

Tras la administración repetida de estos aceites durante siete días, con o sin taninos de algarroba condensados (CFE), los resultados más importantes obtenidos fueron los siguientes:

La respuesta antioxidante en el intestino delgado fue menor en las ratas que ingirieron aceite de girasol que en las que consumieron aceite de oliva. Esto implica que estas ratas estuvieron expuestas a un mayor estrés oxidativo y a posibles daños en los tejidos que las ratas del grupo de aceite de oliva. También se comprobó que la adición de CFE ayudaba a aliviar el estrés oxidativo.

Ambos aceites produjeron enzimas que intervienen en la digestión de los lípidos y la absorción intestinal. Pero la inmunolocalización de estas enzimas sugiere que los procesos son muy diferentes en las distintas zonas del intestino delgado (duodeno, yeyuno e íleon) para el aceite de oliva y el de girasol. Estos cambios



parecen retrasarse al digerir el aceite de oliva, lo que significaría que entra menos colesterol en el enterocito y se forman menos quilomicrones (especialmente al añadir CFE).

En cuanto a la integridad y permeabilidad de la barrera intestinal, la composición de la microbiota intestinal y el grado de disbiosis, los resultados mostraron que los dos aceites, fritos el mismo número de veces, provocaron cambios muy diferentes en el colon. Los efectos del aceite de girasol podían considerarse más nocivos que los del aceite de oliva, en particular por la reducción de las cantidades de dos proteínas (claudina-2 y zonulina).

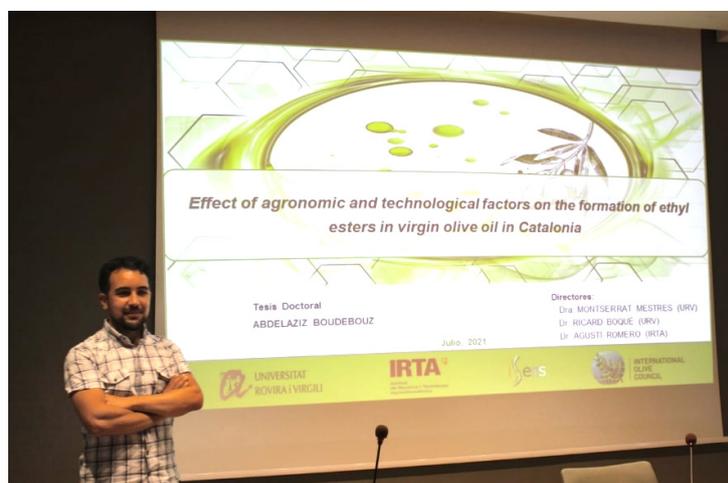
En cuanto a la microbiota, cabe destacar que los microorganismos más protectores de la mucosa (*Clostridium leptum*, *Clostridium coccooides*, *Bacteroides* y *Bifidobacterium*), que producen mucho ácido butírico, tendían a ser más abundantes en el aceite de oliva que en el de girasol.

Como conclusión general, los datos sugieren que el consumo regular de filetes y palitos de merluza fritos en aceite de oliva virgen extra garantiza una menor ingesta de compuestos alterados y oxidativos que afectan al estado oxidativo del intestino y a muchos procesos de transporte de lípidos, así como una mayor integridad de la barrera intestinal, lo que resulta en una mejor salud intestinal y un menor riesgo futuro de enfermedades degenerativas (por ejemplo, cáncer colorrectal), en comparación con los fritos en aceite de girasol.

Para más información sobre AFUSAN: <http://www.campusmoncloa.es/afusan/>

TESIS DOCTORAL DE ABDELAZIZ BOUDEBOUZ

El 29 de julio de 2021 Abdelaziz Boudebouz presentó su tesis doctoral titulada: *Effect of agronomic and technological factors on the formation of ethyl esters in virgin olive oil in Catalonia*.





Esta tesis ha sido dirigida por Montserrat Mestres Solé y Ricard Boqué Martí, profesores de la Universitat Rovira i Virgili (URV), y Agustí Romero Aroca, Investigador en el Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentaria (IRTA). La investigación se llevó a cabo gracias a la financiación del programa de becas de doctorado del COI que se concedió para el periodo 2016-2019.

El objetivo de la tesis era establecer la prevalencia actual de los ésteres etílicos en los aceites producidos en Cataluña, así como estudiar algunos factores agronómicos y tecnológicos considerados críticos para la formación de los precursores de estos compuestos, tanto en el fruto como en el aceite. En concreto, se estudiaron (1) los niveles de ésteres etílicos en los aceites de oliva vírgenes producidos en Cataluña durante cinco campañas; (2) el efecto de 13 variedades sobre la cantidad endógena de alcoholes precursores de ésteres alquílicos; (3) el efecto del almacenamiento de las aceitunas, aunque sea por poco tiempo, en un depósito de gran capacidad sobre la formación de alcoholes alquílicos y su relación con algunos defectos sensoriales; y (4) el efecto de la separación del aceite (concretamente, la adición de agua y la velocidad de inyección de pasta en la centrifugadora horizontal) sobre el equilibrio de los ésteres alquílicos y sus alcoholes precursores.

Las pruebas realizadas a lo largo de esta tesis se hicieron en condiciones reales en la almazara de La Granadella (Garrigues, España). Los resultados fueron los siguientes:

(1) La gran mayoría de los aceites de oliva virgen extra producidos en Cataluña cumplen con los límites de ésteres etílicos establecidos en la normativa oficial. Sin embargo, alrededor del 6% de estos aceites corren el riesgo de perder su categoría si se reduce aún más el límite legal, ya que tienen un contenido relativamente alto de ésteres etílicos (25-35 mg/kg).

(2) Existen diferencias significativas entre las variedades de fruta sana y madura en cuanto a su contenido de alcohol endógeno. En particular, los cultivares catalanes Morrut, Llumet y Empeltre producen altos niveles de etanol, mientras que Sevillena, Argudell y Arbosana producen niveles muy bajos. Los resultados también muestran que el alto contenido de alcohol no siempre se debe a una alteración de la calidad de la aceituna.

(3) El uso habitual en Cataluña de tolvas de gran capacidad para almacenar aceitunas, aunque sea por poco tiempo, suele producir daños que inducen cierta actividad microbiológica, lo que conlleva la producción de etanol y la pérdida de cualidades sensoriales.

(4) Durante la fase de prensado y batido, y en las condiciones del ensayo, no se generó etanol, pero se sintetizó claramente metanol. Por otra parte, casi todos los ésteres etílicos y metílicos que entraron en el sistema con el fruto se detectaron en el aceite al final del proceso. Hasta un 25% del etanol presente en la aceituna puede llegar al aceite a la salida de la centrifugadora vertical, lo que aumenta el riesgo de formación de nuevos ésteres etílicos al decantar y almacenar el aceite. Sin embargo, la mayor parte del metanol se elimina con los subproductos del decantador y la centrifugadora vertical.

(5) La velocidad de inyección de la pasta en el decantador afecta al contenido de alcoholes y ésteres alquí-



licos en el aceite, que tienden a aumentar cuando se trabaja cerca de la capacidad máxima del decantador. Por el contrario, la adición de agua en el decantador tiende a arrastrar el etanol con el alperujo, lo que reduce el riesgo de formación de ésteres etílicos cuando se almacena el aceite.

Además, se ha comprobado que pueden formarse etanol y ésteres etílicos en el vibrofiltro situado en la unión entre el decantador y la centrifugadora vertical. Los futuros diseños de la decantadora deberán ser fáciles de limpiar y permitir que el aceite sea sifoneado a la centrifugadora vertical rápidamente.

En definitiva, la colaboración entre el COI, el IRTA, la URV y la Generalitat de Catalunya ha permitido evaluar la problemática de los ésteres etílicos en los aceites catalanes, definir su evolución ante futuros cambios en la norma y detectar los puntos críticos del sistema a tener en cuenta cuando se detecten problemas en estos compuestos.



De izquierda a derecha, Montserrat Mestres (URV, cosupervisora), Ricard Boqué (URV, cosupervisor), Sebastián Sánchez (UJA, panel), Olga Busto (URV, panel), Abdelaziz Boudebouz (estudiante de doctorado), Jordi Graell (UdL, panel) y Agustí i Romero (IRTA, cosupervisor).

TESIS DOCTORAL DE HRISTOFOR MIHO

El 19 de mayo de 2021 Hristofor Miho presentó su tesis doctoral: *Composición fenólica del aceite de oliva: influencia varietal, efectos de factores tecnológicos y estabilidad oxidativa*. La tesis fue dirigida por los profesores de la Universidad de Córdoba Concepción Muñoz Díez y Feliciano Priego Capote.

La investigación se llevó a cabo gracias a la financiación del programa de becas de doctorado del COI concedidas entre 2016 y 2019.

Este trabajo ha supuesto un gran avance en el conocimiento de los compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen, analizando y comprobando su diversidad y variabilidad intervarietal durante tres años consecutivos. Por primera vez se ha realizado una clasificación exhaustiva de un número amplio y representativo de variedades en base a su composición fenólica. Esta tesis ha contribuido de forma significativa al estudio del efecto de ciertos factores tecnológicos en la elaboración de aceites de mayor calidad, y al papel decisivo de los fenoles en la vida útil del aceite de oliva virgen.



Como resultado, los artículos que componen la memoria de la tesis han despertado el interés de varias empresas agroindustriales que, junto a la Universidad de Córdoba, han diseñado e implementado mecanismos de mejora genética para obtener nuevas variedades de aceituna diferenciadas por el contenido fenólico de sus aceites.



En concreto, uno de los principales avances logrados con esta investigación es la capacidad de caracterizar la composición fenólica, basada en nueve fenoles individuales, del aceite de oliva virgen de 80 variedades de aceituna en las mismas condiciones agroambientales y tecnológicas. Esto permitió clasificar las variedades en función de su riqueza en fenoles y agruparlas en tres categorías según sus perfiles fenólicos. Y, gracias a un ensayo de tres años, los investigadores pudieron determinar por primera vez el peso de los genes con respecto al entorno en la variación de los fenoles en los distintos aceites.

Un tercer estudio demostró los efectos del uso del vacío durante el batido y cómo la duración del mismo afecta a la composición fenólica de un aceite de oliva. Los resultados revelaron que el uso del vacío ayudó a preservar los compuestos fenólicos, mientras que el batido durante más de 30 minutos hizo que los compuestos fenólicos se degradaran más rápidamente. El ensayo también demostró que los compuestos fenólicos y, en particular, los perfiles fenólicos y/o fenoles específicos, junto con la composición de ácidos grasos, desempeñan un papel decisivo en la vida útil de un aceite de oliva. Gracias a estos resultados, se diseñó un modelo matemático para definir la vida útil de un aceite en función de su composición fenólica y de ácidos grasos.

La tesis puede leerse aquí: <https://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/21410>



TESIS DOCTORAL DE MURAD IRSHIED MAAITAH

El 27 de abril de 2020 Murad Irshied Maaitah presentó su tesis doctoral titulada: *Producción de microalgas utilizando aguas residuales procedentes de un proceso de producción de aceite de oliva con decanter de dos salidas*. Esta tesis ha sido dirigida por Sebastián Sánchez Villasclaras, catedrático de Ingeniería Química de la Universidad de Jaén, y por Gassan Hodaifa Meri, catedrático de Ingeniería Química de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.



La investigación se llevó a cabo gracias a la financiación del programa de becas de doctorado del COI concedidas para el periodo 2016-2019.

Este trabajo supone un paso importante en el estudio del uso de las aguas residuales de las almazaras y de las aguas residuales urbanas de tratamiento secundario para producir biomasa de *Chlorella pyrenoidosa*, una microalga.

La investigación se centró en el desarrollo de bioprocesos para mejorar el tratamiento de las aguas residuales, generar más compuestos energéticos y reducir la concentración de CO₂ en la atmósfera.



Los investigadores pudieron extraer numerosas conclusiones de este estudio. Cabe destacar las siguientes: a) la determinación de la diferente composición fisicoquímica entre los dos tipos de agua de la almazara y las aguas residuales; b) la comparación entre las algas *Chlorella pyrenoidosa* y *Scenedesmus quadricauda*, donde la *C. pyrenoidosa* crecía más rápido, producía más biomasa y era más adecuada bioquímicamente para producir biodiésel, y se ha descubierto que la temperatura más



adecuada, que también influía para el crecimiento de la *C. pyrenoidosa* estaba en el rango de 15 a 30°C. c) las aguas residuales procedentes del lavado de aceitunas, el lavado de aceite y el uso de ambos tipos de efluentes líquidos de las almazaras con aguas residuales urbanas procedentes de tratamientos secundarios son un medio nutritivo adecuado para el cultivo de *C. pyrenoidosa*; d) en general, en todos los cultivos se ha observado una reducción de los parámetros fisicoquímicos en el agua de cultivo final. El dióxido de carbono ayudó a mejorar la capacidad de *C. pyrenoidosa* para eliminar los contaminantes de las aguas residuales; y e) se ha demostrado que las mejores condiciones para alcanzar los objetivos iniciales eran un medio de cultivo compuesto por un 50% de agua de lavado de aceitunas, un 30% de agua de lavado de aceite, un 20% de agua urbana de tratamiento secundario y un 10% de CO₂ en la fase gaseosa de entrada al fotobiorreactor, utilizando una temperatura de 25°C y una tasa específica de suministro de fase gaseosa de 1 v/v/min.

SEGUNDO TALLER SOBRE LA ARMONIZACIÓN DE LOS PANELES RECONOCIDOS POR EL COI

En el marco de su programa de actividades para 2021, la Unidad de Normalización e Investigación ha organizado el segundo taller de armonización de los paneles de cata homologados por el COI. Este taller gratuito se ha celebrado por videoconferencia con interpretación simultánea y ha contado con la participación de más de 100 paneles de 30 países.



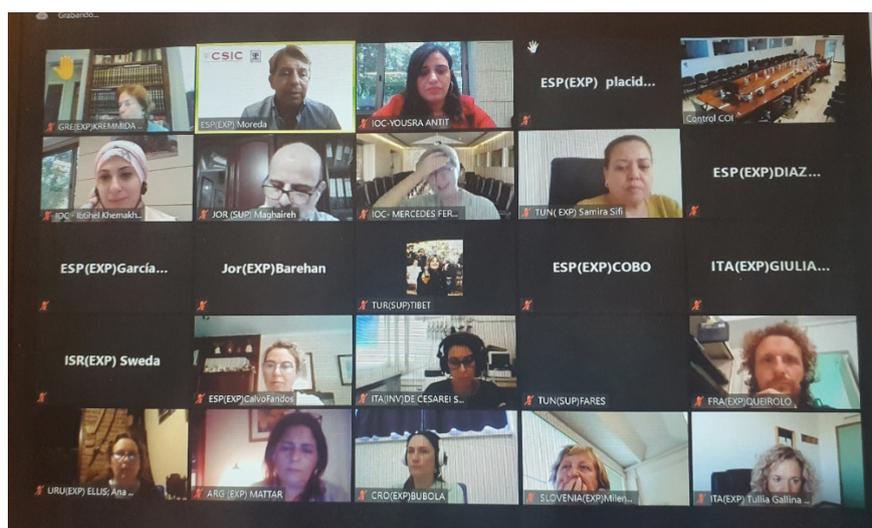
15-17 de septiembre de 2021
por videoconferencia



El objetivo del programa teórico-práctico era minimizar las diferencias entre paneles y fomentar la formación continua de los miembros de los paneles. Para cada muestra, los datos se han introducido en la plataforma Intrapanel para su análisis estadístico.

Los paneles que se inscribieron en este taller recibieron las muestras en julio de 2021 y las guardaron hasta el taller, siguiendo las instrucciones pertinentes. Dado el éxito de esta segunda edición, se añadirá una tercera edición al programa de actividades de la Unidad de Normalización e Investigación, que se celebrará el próximo año por videoconferencia. Las fechas se publicarán en la página web del COI en su momento.

REUNIÓN DE EXPERTOS EN EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA

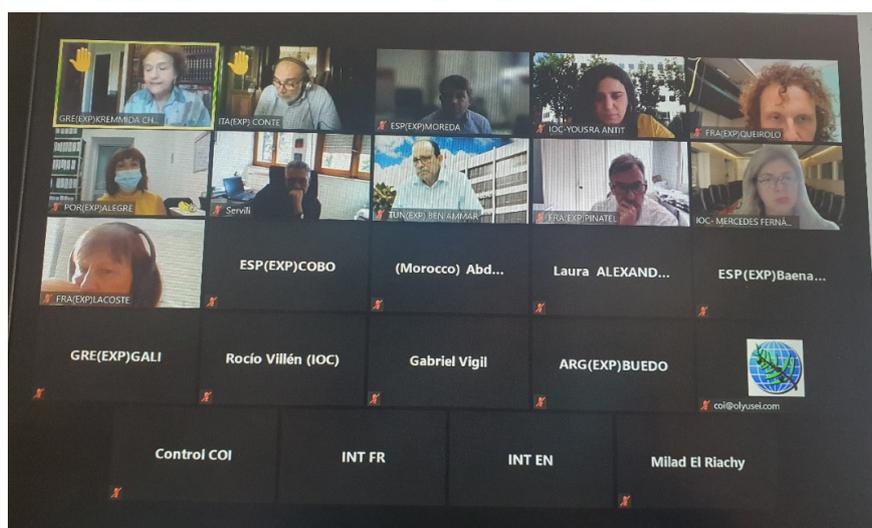


MADRID / Unos 40 expertos en evaluación organoléptica de aceites de oliva virgen, la mayoría de ellos jefes de paneles de cata de diferentes países reconocidos por el COI, se han reunido en una videoconferencia organizada por la Secretaría Ejecutiva los días 20 y 21 de septiembre de 2021.

Se han debatido varios asuntos de interés, entre ellos las revisiones más recientes y posibles del método de evaluación organoléptica y los documentos relacionados. Los asistentes también han debatido sobre los progresos de los grupos de trabajo electrónicos sobre análisis sensorial: la acreditación y la formación de los catadores, el desarrollo de material de referencia, las muestras que están en los límites entre categorías, la redacción de una guía para el patrocinio del COI para los cursos organizados por las autoridades competentes, los resultados de las pruebas intercomparativas de los paneles de cata para obtener el reconocimiento para el periodo 2021-2022 y las prioridades para los trabajos futuros.



REUNIÓN DE EXPERTOS SOBRE LA COMPOSICIÓN DE LOS ACEITES CON PARÁMETROS ANÓMALOS

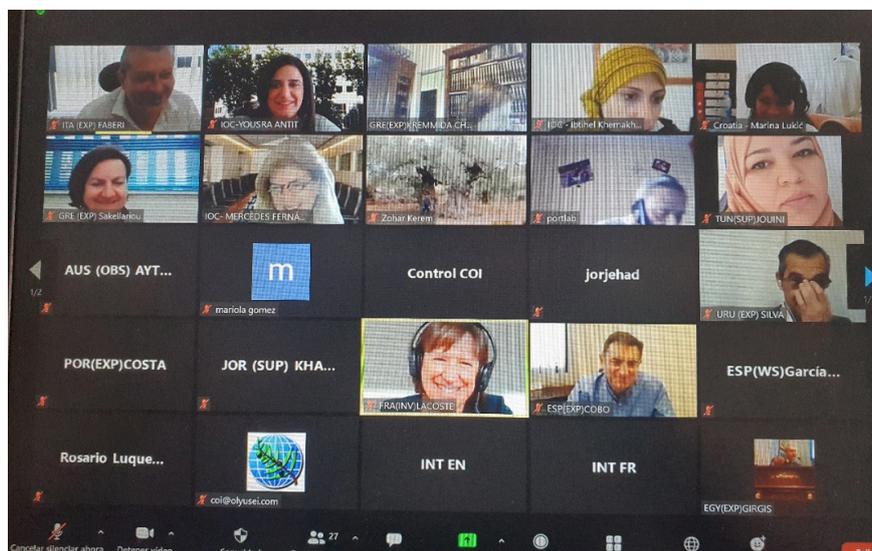


MADRID / O El 23 de septiembre de 2021, la Secretaría Ejecutiva ha celebrado una reunión por videoconferencia con los expertos en composición de aceites con parámetros anómalos. Durante la reunión, los expertos han debatido sobre el avance de los trabajos sobre aceites de oliva con parámetros anómalos, las prioridades para los trabajos futuros y la labor del grupo de trabajo electrónico del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites para la revisión de la norma del Codex para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva.

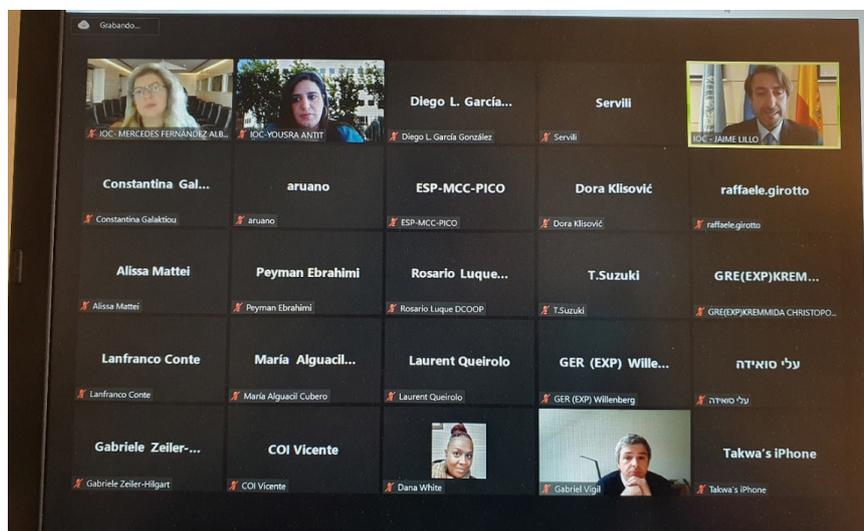
REUNIÓN DE EXPERTOS QUÍMICOS

MADRID / Los días 5 y 6 de octubre de 2021 la Secretaría Ejecutiva ha celebrado una reunión con expertos químicos de todo el mundo. Han participado observadores de varios países e instituciones, como Australia, Canadá, Estados Unidos, la Comisión del Codex Alimentario, la Organización Internacional de Normalización y representantes del Comité Consultivo.

Los asistentes han debatido sobre temas de interés en los ámbitos de la normalización, la investigación y el estudio de métodos de análisis para garantizar la calidad y la autenticidad de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva. Entre las ponencias presentadas se encuentran las conclusiones del análisis de los datos de los distintos países, los estudios realizados y los informes acordados para armonizar las normas internacionales, los resultados de los ensayos colaborativos (compuestos fenólicos, ceras y plaguicidas), y las prioridades para los trabajos futuros, como la creación de grupos de trabajo electrónicos específicos. La posible revisión de los métodos y parámetros se presentará en la 114ª sesión del Consejo de Miembros.



PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS Y CONCLUSIONES DE OLEUM



MADRID / El 13 de octubre de 2021 la Secretaría Ejecutiva ha organizado una reunión virtual con interpretación simultánea en colaboración con el equipo de Oleum para presentar los resultados y conclusiones del proyecto, a la que han asistido unos 109 participantes de todo el mundo. El COI ha felicitado al equipo de Oleum por el excelente trabajo realizado durante estos años.



El proyecto Oleum es un proyecto europeo financiado por un grupo de 21 socios. Pueden encontrar más información en el siguiente enlace:

<http://www.oleumproject.eu/news/newsletters/article/the-oleum-revolution-of-quality-and-authenticity-control>

UPCOMING EVENTS



MADRID / Una delegación del COI participará en la 27ª edición del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), del 18 al 26 de octubre de 2021, cuya sesión plenaria se celebrará por videoconferencia. El COI ha participado activamente en el grupo de trabajo electrónico para la revisión de la norma CODEX-STAN 33/81, enviando comentarios en los formularios de respuesta mensuales sobre el proyecto de norma propuesto, y proporcionando informes científicos sobre temas específicos.

El COI también participará en la próxima reunión de la Organización Internacional de Normalización: la 29ª reunión ISO/TC34/11 sobre grasas y aceites vegetales y animales. Esta reunión se celebrará por videoconferencia del 18 al 22 de noviembre de 2021.

ENTREGA DEL PREMIO A LA CALIDAD MARIO SOLINAS

MADRID / La ceremonia de entrega de premios a los aceites de oliva ganadores del Premio Mario Solinas a la Calidad 2021 se celebrará por videoconferencia el 28 de octubre de 2021 a las 10:00. A la ceremonia están invitados los ganadores, los finalistas y el jurado internacional. Los ganadores y finalistas están invitados a presentar un breve video sobre su producción de aceite de oliva virgen extra.





COMERCIO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA

En los diez primeros meses de la campaña 2020/2021, las importaciones de aceite de oliva procedentes de China y Japón han caído un 5,2% y un 16,5%, respectivamente. De septiembre de 2020 a julio de 2021, las importaciones de aceitunas de mesa han aumentado un 8%.



Ocho mercados representan alrededor del 81% de las importaciones de aceites de oliva y aceites de oliva vírgenes en todo el mundo: Estados Unidos con el 36%, la Unión Europea con el 15%, Brasil con el 8%, Japón con el 7%, Canadá con el 5%, China con el 4%, Australia con el 3% y Rusia con el 3%. En los primeros meses de la campaña 2020/2021, las importaciones de aceites de oliva y aceites de oliva vírgenes en los ocho mercados más importantes alcanzaron las 748.356 toneladas (-6,9%, comparado con el mismo periodo del año anterior).

Para más información, consulten: [IOC Imports-2020-21](#)



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 ACEITUNAS DE MESA DE LA UNIÓN EUROPEA

En junio de la campaña 2020/2021 aumenta el volumen y el valor de las exportaciones extracomunitarias de aceitunas de mesa. El valor unitario de las exportaciones se situó en 274 euros por 100 kg (+2,4% en comparación con el mes anterior).

Según estimaciones realizadas por el COI¹, en la campaña 2019/2020, las exportaciones extracomunitarias de aceitunas de mesa alcanzaron las 297.126 toneladas por un valor estimado de 829,1 millones de euros (-8,3% y -3,3%, respectivamente, en comparación con la campaña anterior). Por otro lado, las exportaciones intracomunitarias alcanzaron las 277.599 toneladas por un valor estimado de 692,6 millones de euros (+1,8% y +4,5%, respectivamente, en comparación con la campaña anterior).

¹ Por año de campaña se entenderá el período comprendido entre el 1 de septiembre del año t y el 30 de octubre 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 = 1000kg = 1Mg. Valor en euros. El valor unitario se calcula como (valor)/cantidad. 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.



CAMPAÑA OLEÍCOLA	2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021(*)	
	VOLUMEN	VALOR	VOLUMEN	VALOR	VOLUMEN	VALOR	VOLUMEN	VALOR
Estados Unidos	116 910	336.2	127 368	357.4	106 184	326.9	97 843	293.4
Rusia	24 816	76.3	26 615	81.6	27 206	82.4	22 619	65.4
Reino Unido	24 676	77.0	24 398	71.9	23 939	68.6	20 943	60.2
Arabia Saudí	19 477	43.8	20 686	45.2	21 613	48.8	15 746	44.2
Canadá	18 195	43.7	18 861	45.0	18 664	47.5	17 943	34.8
Australia	14 411	40.6	14 948	41.0	6 159	17.6	4 444	16.0
Brasil	5 344	18.5	9 178	18.9	7 446	20.9	4 588	18.7
Albania	6 971	15.5	7 013	17.3	7 253	18.2	9 214	13.3
México	5 606	14.2	6 358	14.0	6 047	12.2	5 316	7.3
Ucrania	4 901	8.2	4 741	10.3	6 047	12.2	5 459	14.6
Suiza	5 454	8.7	5 451	12.0	5 880	11.2	5 316	7.3
Otros	55 898	139.3	58 024	142.6	54 026	138.5	47 852	117.6
Total	302 658	821.9	323 912	857.2	297 126	829.1	266 011	719.6

Tabla 1 - Exportaciones extracomunitarias por socio y campaña. Volumen en toneladas Valor en millones. (*) 2020/2021 de septiembre a junio.

En junio de la campaña 2020/2021, el valor unitario de las exportaciones extracomunitarias de aceitunas de mesa se situó en 274 € por 100 kg (-5,6% en comparación con el mismo período de la campaña anterior o +2,4% en comparación con el mes anterior) mientras que el volumen de exportación se situó en 29.714,7 toneladas (+27,2% respecto al mismo período de la campaña anterior o +1,9% respecto al mes anterior). El valor de estas exportaciones alcanzó los 81,4 millones de euros.

Las exportaciones extracomunitarias en junio de la campaña 2020/2021 se dirigieron principalmente a Estados Unidos (+44%), Reino Unido. (+33,2%), Rusia (+1,8%), Canadá (+10,6%), Australia (+17,1%), Arabia Saudita (-27,5%), y Brasil (-44,8%), en comparación con el mismo período de la campaña anterior.



PERIODO	AUSTRALIA	BRASIL	CANADÁ	ARABIA SAUDÍ
2020 Sep	1 785.8	784.6	2 536.8	1 681.1
2020 Oct	1 692.3	870.1	2 307.0	1 615.3
2020 Nov	1 324.3	514.3	1 804.1	2 015.4
2020 Dic	1 595.9	585.7	1 559.3	1 370.6
2021 Ene	1 033.5	313.3	1 337.3	1 599.5
2021 Feb	1 422.5	388.4	1 388.2	1 797.7
2021 Mar	1 388.4	371.4	1 558.5	1 850.5
2021 Abr	1 414.7	316.9	1 761.1	817.1
2021 May	1 170.0	237.9	1 876.2	1 809.6
2021 Jun	1 218.3	205.4	1 814.1	1 188.8

PERIODO	REINO UNIDO	RUSIA	ESTADOS UNIDOS	EXTRA-EU
2020 Sep	2 208.4	3 495.6	11 788.4	31 196.6
2020 Oct	2 152.4	3 805.5	10 395.7	30 143.0
2020 Nov	2 199.2	2 747.7	8 691.7	26 795.5
2020 Dic	1 684.1	1 900.6	10 267.2	26 088.5
2021 Ene	-	1 245.8	6 483.3	17 523.4
2021 Feb	-	1 937.2	7 673.5	11 176.1
2021 Mar	2 514.9	2 029.0	8 765.9	26 659.5
2021 Abr	2 819.4	1 913.9	10 394.5	26 555.4
2021 May	3 774.4	1 546.1	11 344.6	29 158.3
2021 Jun	3 590.3	1 997.3	12 037.9	29 714.7

Tabla 2 –Exportaciones en volumen de toneladas por mes y socio.

En términos de volúmenes por categoría de producto aproximadamente el 84% de las exportaciones totales se registran bajo el código 20057000 (aceitunas, preparadas o conservadas de otra manera que en vinagre o ácido acético (excl. congeladas)).

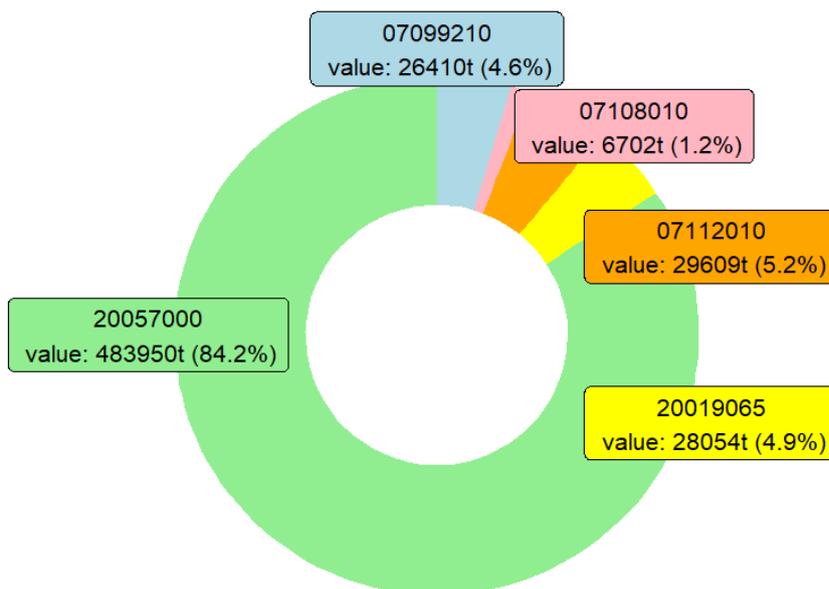


Gráfico 1 - Aceitunas de mesa por categoría de producto. Toneladas. Campaña 2019/2020.

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

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

1. ACEITE DE OLIVA – CAMPAÑA 2020/21

El comercio de aceite de oliva y de aceite de orujo de oliva en los 8 mercados que aparecen en la siguiente tabla durante los diez primeros meses (octubre 2020 – julio 2021) de la actual campaña muestran un aumento del 22% en Rusia, 8% en Canadá, 2% en Estados Unidos y un 2% en Brasil, en comparación con el mismo periodo de la campaña anterior. Por otro lado, las importaciones disminuyen un 17% en Japón, un 5% en China y un 1% en Australia.



En cuanto al comercio de la UE² en los nueve primeros meses de la campaña 2020/21, las adquisiciones Intra-UE aumentan un 3% y las importaciones Extra-UE disminuyen un 22% respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

OLIVE OIL IMPORTS (INCLUDING OLIVE-POMACE OILS)(T)										
Country	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20	JAN 21	FEB 20	FEB 21
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9	2375.6	3708.4
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6	8860.8	7230.1
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4	3222.5	3541.5
China	3203.8	2588.2	6565.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	4931.3	3542.4	1974.5
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9	5125.7	3687.6
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	2220.1	2122.7	2764.4
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3	29002.5	22794.7
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	14900.6	21780.4	17754.0
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	96943.8	107469.2	119629.3
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	180682.0	181285.4	183084.4

OLIVE OIL IMPORTS (INCLUDING OLIVE-POMACE OILS)(T)										
Country	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21	JUL 20	JUL 21
Australia	2633.4	2840.9	2800.3	4202.0	4259.8	3614.2	4876.5	2263.7	4135.6	3358.0
Brazil	11911.3	9490.6	9276.8	7354.8	8037.8	8858.7	5583.8	7257.3	8861.5	7185.4
Canada	5877.1	4686.8	5477.6	4620.7	7404.6	8360.7	4463.3	5482.6	5698.6	3776.5
China	2780.2	3264.2	2549.1	3204.7	4602.8	4645.5	5729.5	3538.7	5480.4	5092.5
Japan	6332.9	5915.0	6473.0	4888.5	5507.6	4429.1	8549.2	6715.7	5844.9	5095.5
Russia	2935.8	2392.6	3061.1	3117.2	3066.7	3540.5	2690.1	3693.7	2484.2	2919.3
USA	32358.3	29599.8	37219.0	41050.3	39718.1	41981.5	45347.2	35544.0	35315.3	23537.9
Extra-EU	38069.5	20302.2	32500.7	21270.8	31308.2	15448.7	27564.8	12918.7	23984.3	N.D
Intra-EU	112017.9	122183.2	102593.2	95490.3	93260.6	109237.9	97099.9	93493.2	98297.3	N.D
Total	211567.8	200675.3	200772.0	185199.3	195238.0	200116.7	201232.4	170907.6	189777.5	50964.6

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



2. ACEITUNAS DE MESA – CAMPAÑA 2020/21

El comercio de aceitunas de mesa durante los once primeros meses de la campaña³ 2020/21 (septiembre 2020 – julio 2021) en los mercados que aparecen en la siguiente tabla muestran un aumento del 26% en Australia, del 20% en Canadá, del 6% en Estados Unidos y del 7% en Brasil, respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

El comercio de la UE⁴ de aceitunas de mesa en los diez 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	FEB 20
Australia	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0	1538.6	1164.9
Brazil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7	9531.1	9559.4
Canada	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2594.0	3072.5	2050.4
USA	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5	11664.8	9311.0
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0	8569.6	8639.8
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	20449.3	25640.3
Total	62000.9	67232.9	80537.5	73404.4	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	54825.9	55940.8

TABLE OLIVE IMPORTS (T)

Country	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21	JUL 20	JUL 21
Australia	2028.3	1313.1	1353.1	1189.3	1645.5	1272.0	1876.8	1448.6	1643.4	1507.1	1593.0
Brazil	9704.5	9705.8	9113.9	7022.8	8573.7	8040.0	6504.8	9629.6	7846.4	10512.5	7208.3
Canada	2375.5	3172.0	3133.8	2659.9	2513.0	3267.6	3372.1	2542.3	3601.5	2511.3	3092.0
USA	8397.8	12787.5	12571.5	11315.2	9505.0	111903.6	14908.1	10680.7	18216.1	10251.1	18166.4
Extra-EU	7817.1	12933.8	11835.2	11125.5	10805.4	9423.8	9871.0	9085.0	9871.3	10603.6	N.D
Intra-EU	23213.3	30347.3	31384.0	23765.1	27635.8	24680.8	27311.3	29570.0	28987.5	32804.1	N.D
Total	53536.5	71395.5	69391.4	55317.7	60678.4	57003.7	63844.0	61798.5	70166.1	67233.1	30059.7

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

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 julio 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 20 al 26 de septiembre 2021 se sitúan en 3,22€/kg, que supone un aumento del 51,4% respecto al mismo periodo del año anterior.

Italia – Los precios en origen italianos se sitúan en la semana del 20 al 26 de septiembre 2021 en 4,20€/kg, que supone un aumento del 9,1% respecto al mismo periodo del año anterior.

Grecia – Los precios de Grecia en la semana del 20 al 26 de septiembre 2021 se sitúan en 3,1€/kg, por lo que aumentan un 55,0% 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.

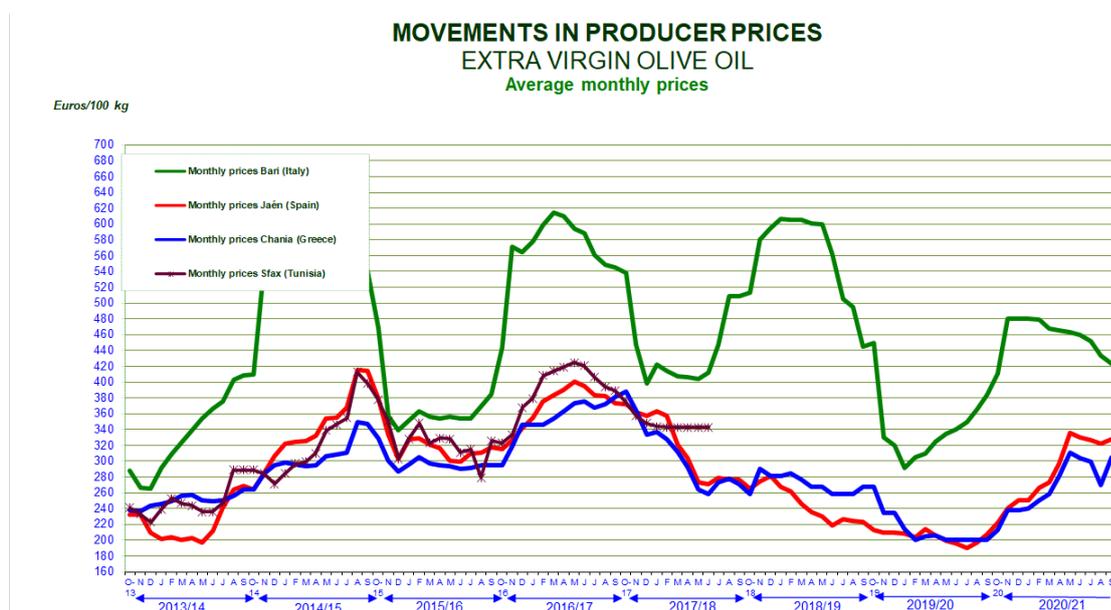


Gráfico 1

Aceite de oliva refinado: Los precios en origen en España se sitúan en 2,96€/kg en la semana del 20 al 26 de septiembre de 2021 lo que supone un aumento del 64,5% comparada con el mismo periodo de la



campana anterior. Los datos para Italia en esta categoría no se encuentran disponibles desde finales de diciembre 2017 cuando tuvieron un incremento del 4% situándose en 3,56€/kg.

La diferencia entre el aceite de oliva virgen extra (3,22€/kg) y el precio de aceite de oliva refinado (2,96€/kg) en España es de 0,26€/kg. En Italia esta diferencia en diciembre de 2017 fue de 0,28€/kg.

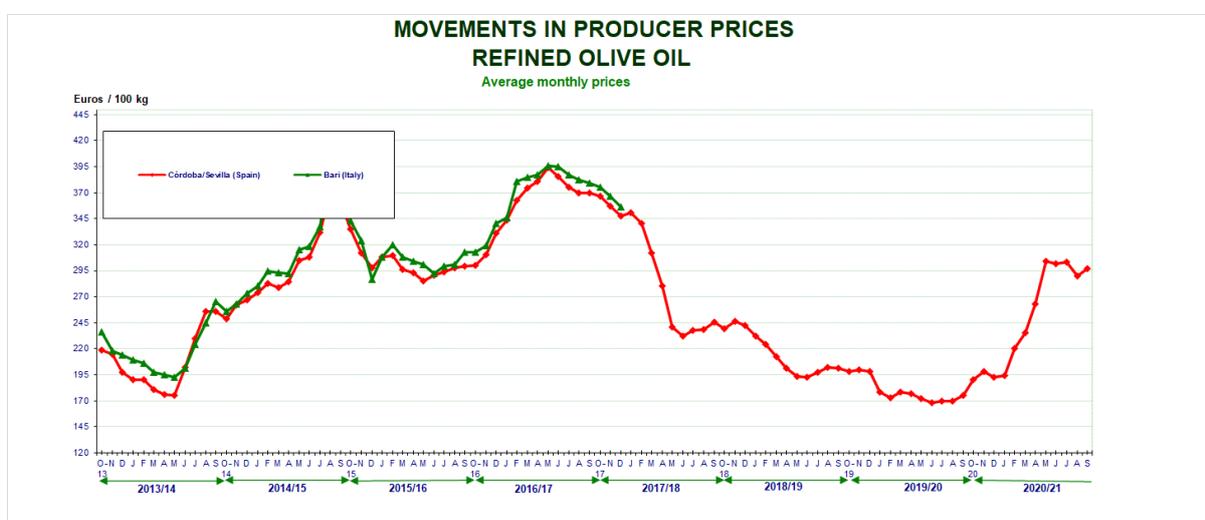


Gráfico 2

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



¡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