



IOC

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL **NEWSLETTER**

Nº 167
OCTOBER 2021
ENGLISH





IN THIS ISSUE

- ALBANIAN MINISTER OF AGRICULTURE VISITS THE IOC
- AMBASSADOR OF UZBEKISTAN VISITS IOC HEADQUARTERS
- EXPOLIVA: JAEN REWARDS THE IOC
- IOC GRANTS
- WORLD OLIVE DAY 2021
- SUDAN ON THE DOORSTEP OF THE IOC
- BILATERAL BETWEEN THE IOC AND ICQRF ITALY
- BOOKLET OF MEDITERRANEAN RECIPES
- LATEST OHIS NEWSLETTER
- THE IOC AND WOMEN IN OLIVE OIL
- IOC-UCM PROJECT: THE INFLUENCE OF FRYING OILS ON THE GASTROINTESTINAL SYSTEM
- PHD ABDELAZIZ BOUDEBOUZ THESIS
- PHD HRISTOFOR MIHO'S THESIS
- PHD MURAD IRSHIED MAAITAH THESIS
- SECOND WORKSHOP ON HARMONISATION OF IOC-RECOGNISED PANELS
- MEETING OF EXPERTS ON ORGANOLEPTIC ASSESSMENT
- MEETING OF EXPERTS ON THE COMPOSITION OF OILS WITH ANOMALOUS PARAMETERS
- MEETING OF CHEMISTRY EXPERTS
- PRESENTATION OF OLEUM FINDINGS AND CONCLUSIONS
- UPCOMING EVENTS
- MARIO SOLINAS QUALITY AWARD CEREMONY
- WORLD TRADE IN OLIVE OIL AND TABLE OLIVES
- FOCUS:
- EXPORT FIGURES OF TABLE OLIVES IN THE EUROPEAN UNION



ALBANIAN MINISTER OF AGRICULTURE VISITS THE IOC

Discussions between the two parties focused on exploring ways and means to revitalise Albania's participation in IOC activities and to take advantage of the IOC's expertise to develop the Albanian olive sector.



Frida Krifca, Minister of Agriculture and Rural Development of Albania paid a courtesy visit to the International Olive Council on 6 October 2021. She was accompanied by H.E. **Gazmend Barbul-lushi**, Ambassador of Albania in Madrid. They were welcomed by the Executive Director, Mr. **Abdellatif Ghedira**, and his two deputies, Mr. **Jaime Lillo** and Mr. Mustafa Sepetçi as well as by the heads of the External Relations, Mr. **Mounir Fourati**, and Observatory Departments Mr. Michele Bungaro.

Discussions between the two parties focused on exploring ways and means to revitalise Albania's participation in IOC activities and to take advantage of the IOC's expertise to develop the Albanian olive sector.



With this in mind, Deputy Executive Director Jaime Lillo gave a brief presentation on the IOC's activities and the tools it can make available to member countries.

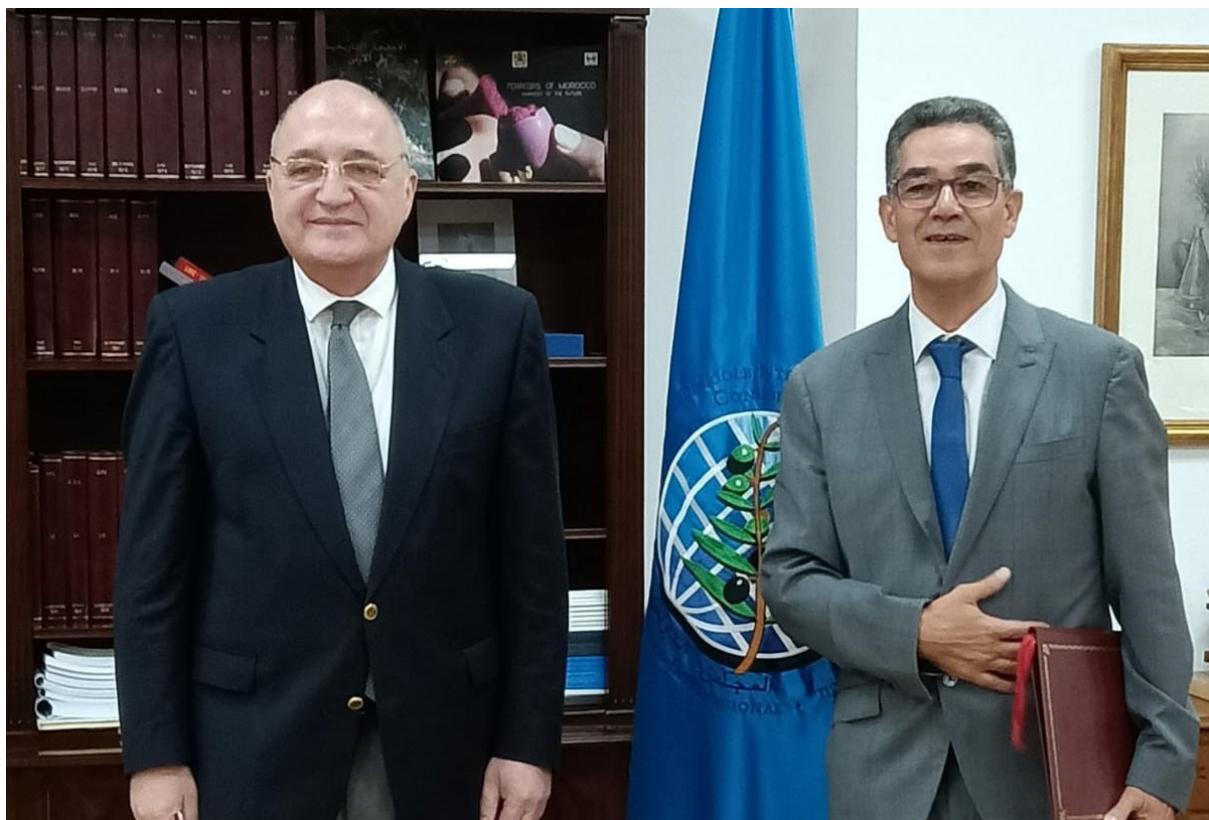
The Minister expressed her interest in all the means made available to Members, while regretting that these support mechanisms were not widely known at the various levels of her country's olive sector. After a presentation of the Observatory by Deputy

Executive Director Mustafá Sepetçi, it was decided to plan a virtual meeting between the stakeholders of the Albanian olive sector and the heads of the IOC operational units to exchange information and establish a roadmap for technical assistance to the Albanian olive oil sector. The visit ended with an exchange of gifts and souvenir photos.



AMBASSADOR OF UZBEKISTAN VISITS IOC HEADQUARTERS

Discussions between the two parties focused on exploring ways and means to revitalise Albania's participation in IOC activities and to take advantage of the IOC's expertise to develop the Albanian olive sector.



H.E. Jakhongir Ganiev, Ambassador of the Republic of Uzbekistan, which became the eighteenth Member of the International Olive Council on 31 August 2021, visited the Organisation's headquarters on 30 September 2021, accompanied by its first secretary, where he was welcomed by the Executive Director Mr Abdellatif Ghedira, and the Head of the External Relations Department, Mr Mounir Fourati.

His Excellency wished to visit the headquarters and discuss arrangements for the ceremony to raise the Uzbek flag on the IOC forecourt. The Executive Director congratulated him on joining the olive family and assured him of the Executive Secretariat's readiness to celebrate this accession in the appropriate manner.



The Chair of the Council, Mr George Svanidze, joined the meeting virtually from Tbilisi and made a point of personally congratulating the Uzbek representative on his country's membership of the IOC.

At the end of the visit, it was agreed to dedicate 14 December 2021 to the flag-raising event, in the presence of the Chair of the Council, the board of directors of the Organisation and its staff, as well as the diplomatic corps of the member countries and the authorities of the Uzbek and Spanish governments. So, see you on 14 December 2021 and welcome to the Republic of Uzbekistan!



EXPOLIVA: JAÉN REWARDS THE IOC





JAEN (ANDALUSIA) / EXECUTIVE DIRECTOR ABDELLATIF GHEDIRA, PICTURED GREETING HIS MAJESTY FELIPE VI KING OF SPAIN WHO INAUGURATED THE 2021 EDITION OF EXPOLIVA, COLLECTED THE COVETED AWARD

A panel of international experts has awarded the International Olive Council the 1st International Award City of Jaén for promoting the culture of olive growing in the world. The initiative, promoted by the municipality of Jaen, took place on the opening day of Expoliva 2021.



The aim of this award is to disseminate, promote and encourage knowledge on all aspects of olive growing and olive oil technology in its broadest sense across different sectors. These include medicine, chemistry, agronomy, economics, music, gastronomy and art, as promoted by national and international institutions, organisations and personalities, both public and private.

Receiving the award, Executive Director Abdellatif Ghedira, accompanied by Deputy Executive Director, Jaime Lillo, and Head of External Relations, Mounir Fourati, said "I was honoured to receive the award for the worldwide promotion of olive oil on the side-lines of Expoliva21. My warmest thanks and respect to all those who have contributed to this international recognition, of which I particularly mention the Council of Members, the Advisory Committee, the officials of the Executive Secretariat as well as the women's networks of olive oil".

Exoliva 2021 was inaugurated by His Majesty King Felipe VI. The exhibition is now in its 20th edition as an international trade fair for olive oil and related industries. The King, in a gesture demonstrating his commitment and support for the Andalusian olive oil sector, greeted the authorities on his arrival and visited the different pavilions of the fair.



IOC GRANTS

2ND CALL FOR PROPOSALS FOR THE AWARD OF GRANTS FOR PROMOTIONAL PROGRAMMES IN IOC MEMBER COUNTRIES

MADRID / Within the framework of the promotion activities approved by the IOC for 2021, the Executive Secretariat (ES) intends to award grants to finance national programmes to promote local consumption of olive oil and table olives in producer member countries. Grants will be awarded for events and actions implemented from 6 to 31 December, 2021. The objective of the grants is, inter alia, to build up a market culture in member countries that wish to emphasise the quality of local products and encourage cooperation amongst all IOC member countries. Proposed action and events should be of clear-cut promotional worth, in line with the objectives laid out in the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015.

Further information are available in English and French in the follow links:

[2nd CALL FOR PROPOSALS FOR THE AWARD OF GRANTS FOR PROMOTIONAL PROGRAMMES IN IOC MEMBER COUNTRIES.2021.](#)





WORLD OLIVE DAY 2021

TBILISI (GEORGIA) / The IOC celebrates World Olive Day on 26 November every year. To promote this important event, the Executive Secretariat works with and provides support for delegations from member countries, representatives from the sector, local authorities, observatories and members of the diplomatic corps from countries that have signed the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015. The program of 2021 event in Tbilisi is attached below. Enjoy

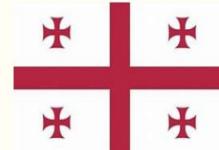


Invitation from the Georgian government

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



11:30 – Opening of the seminar

- Official welcomespeech Georgian Government
- Mr. Abdellatif Ghedira, Executive Director, International Olive Council
- Mr. George Svanidze, Chair of the IOC, Georgia

12:30 – International Market of Olive Oil

- Mr. Jaime Lillo, Deputy Executive Director, International Olive Council

12:50 – Current situation and trends in the European Union Market

- Mr. Gabriel Vigil, Responsible for the olive sector in the European Commission

13:10 – Current situation and trends in the US Market

- Mr. Joseph R. Profaci, Executive Director, North American Olive Oil Association

13:30 - BREAK

14:30 – The worldwide olive oil consumer profile

- Mr. Juan Vilar, Co-director of the Master's Degree in Administration and Management of Olive Companies.

15:20 – Future trends: Plant Forward Kitchen

- Presented by Mr. Santi Mas on behalf of Mr. Greg Drescher, Vice-President of Strategic Initiatives and Industry Leadership, Culinary Institute of America (USA)

15:40 – Georgia Presentations on Olive Oil

- Mr. Zviad Bobokashvili Scientific-Research Centre of Agriculture - Head of department of fruit crop research

16:20 – Closure of the seminar



Simultaneous translation available to: English French Georgian

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

SUDAN ON THE DOORSTEP OF THE IOC

The Chargé d'Affaires *ad interim* of the Sudanese Embassy, **Husam Eldeen Ettayeb**, was received at his request by the Executive Director of the IOC, **Abdellatif Ghedira**, in the presence of the Head of the External Relations Department of the Organisation. Mr Ettayeb carried an official letter from his Minister of Agriculture expressing the willingness of the Sudanese government to join the IOC. The





Executive Director welcomed the news and thanked the Sudanese Government for its interest in the IOC and its mission. He said that he would be pleased to see Sudan raise its flag on the Organisation's forecourt.

He also informed his guest of the steps necessary to make this accession a reality and to bring the Sudanese proposal to the attention of the Council of Members. To support Sudan, the Executive Director proposed holding a videoconference meeting to present the IOC's activities in detail and to learn about the Sudanese olive sector and its expectations. The Sudanese chargé d'affaires welcomed the proposal and agreed to forward it to his authorities.

A bilateral webinar to deepen the themes and topics of future collaboration between Sudan and the International Olive Oil Council was held last October 18 in connection between the headquarters of the IOOC in Madrid and the capital Khartoum in Sudan. After the introductory greetings of the Executive Director Ghe-dira, the work continued with the intervention of the Deputy Executive Director Jaime Lillo who explained in detail the operational activities of the IOC and the advantages for Sudan in the event of joining the International Agreement on Olive Oil and Table Olives. By the deputy executive director Mustafa' Sepetci also.



The meeting was attended by the heads of the standardisation and research unit, Mercedes Fernandez, the statistics and promotion unit, Ender Gunduz and the heads of the technical, environment and training department, Catarina Bairrao Balula, the external relations unit, Mounir Fourati, the Observatory, Michele Bungaro and the management assistant, Andoni Olano. It was a first meeting that will precede Sudan's participation as an observer in the work of the next IOC Council in Georgia at the end of November. In the meantime, a working group will look into aspects of Sudan's accession to the above-mentioned international agreement.



BILATERAL BETWEEN THE IOC AND ICQRF ITALY

MADRID / Strengthening international collaboration for the continuous training of expert teams in the field of olive oil chemistry, organoleptic analysis and information dissemination.



These were the topics discussed at a bilateral meeting between the Department of the Central Inspectorate for the protection of quality and repression of fraud in food products (ICQRF) of the Italian Ministry of Agriculture and the Executive Secretariat of the IOC in Madrid.

The Italian delegation was led by Felice Assenza, the Head of Department, accompanied by Emilio Gatto, the Director General, and senior managers and officials of the ICQRF. They were welcomed at headquarters by Abdellatif Ghedira, the Executive Director, and Jaime Lillo, his Deputy Executive Director. They were joined by Mercedes Fernandez, the Head of the Standardisation and Research Unit; Mounir Fourati, the Head of the External Relations Department; Eduardo Muela, the Head of the Legal Affairs Department; and Michele Bungaro, the Head of the Observatory Department. The meeting was also attended by Nicola Carbone, Commercial Attaché of the Italian Embassy in Madrid and Andoni Olano, Assistant to the Executive Director of the IOC.



The main purpose of the meeting was to identify and share objectives for applying common anti-fraud rules in the olive oil sector. 'Leveraging,' said Department Head Assenza, 'product traceability and the verification system, which for olive oil account for more than 50% of the checks carried out in Italy.'



Ghedira thanked the ICQRF delegation, adding that 'the issues addressed in the meeting are outlined in the first article of the International Agreement on Olive Oil and Table Olives for objectives regarding standardisation and research'.

Stressing the depth and quality of the content addressed, Ghedira also said that he appreciated this initiative from Mr Felice Assenza and the Executive Secretariat would support all actions to enhance olive oil quality and facilitate international trade.

He announced that he would share the proposal with the members concerned to discuss axes for future cooperation to share the methods and tools for fraud detection and product traceability with all members. The IOC is the world's only international and intergovernmental organisation in the olive oil and table olive sector. It was created in Madrid, Spain, in 1959, under the auspices of the United Nations



The ICQRF of the Italian Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies, with its headquarters in Rome, 19 regional inspection offices, six accredited chemical laboratories and 720 inspectors, has a key presence throughout the country.

The Italian delegation visiting the IOC included Paolo Tolomei, Head of Unit PREF 3; Valentina Di Bona, Head of Unit VICO 4; Marina Fiori, lawyer and senior officer; Fabrizio Gualtieri, lawyer and senior officer; Barbara Catizzone, senior officer; and Domenico Vona, senior officer.

BOOKLET OF MEDITERRANEAN RECIPES

Collaboration between the International Olive Council and the Culinary Institute of America continues to bear fruit. For our new page specifically created to help you learn more about and support the culture of extra virgin olive oil in cooking, click "Culinary" on the top of the IOC homepage (<https://www.internationaloliveoil.org/#>).





INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

NEWSLETTER

Nº167 /OCTOBER 2021

12

The Mediterranean
Plant-Forward Kitchen



Olive Oil-Based Recipes from the
Mediterranean Kitchen

Below is 'Olive Oil-Based Recipes from the Mediterranean Kitchen'. Explore our selection of plant-forward recipes, including recipes for olive oil-based sauces, small plates, entrees, and desserts. You can download a booklet of Mediterranean plant-forward recipes [here](https://www.plantforwardkitchen.org/s/MediterraneanRecipeBooklet.pdf).

<https://www.plantforwardkitchen.org/s/MediterraneanRecipeBooklet.pdf>

LATEST OHIS NEWSLETTER

THIS WEEK'S ARTICLES SUMMARIZE OLIVE OILS' MOST PROMINENT HEALTHFUL BENEFITS. FROM NEUROPSYCHIATRIC TO CARDIOVASCULAR HEALTH, ITS BENEFITS ARE FOUND ACROSS MULTIPLE AGE GROUPS AND IN PARTICULAR FOR WOMEN'S HEALTH.



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



Here is the latest news about extra virgin olive oil and health from the portal created specially by the International Olive Council and the University of Navarra. We hope you enjoy reading it and stay connected to our website:

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

Latest health newsletter:

https://meddietolivehealth.com/?mailpoet_router&endpoint=view_in_browser&action=view&data=WzIwOCwiODY0OWJmNjFIZGZjliwwLDAsMCwxXQ

For further information:

<https://meddietolivehealth.com>



THE IOC AND WOMEN IN OLIVE OIL

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

JAEN / On the invitation of the IOC, Eng. Nehaya Al-Muhaisen, the Chair of the Arab and Jordanian Olive Oil Women's Network; Ms Sawsan Mrad, the Chair of the Tunisian Olive Oil Women's Network; and Dr Imene Trabelsi, vice-chair of the international women in olive oil network, attended Expoliva 2021 to present the association for women in olive oil for the first time.

An olive oil trade fair in Jaen, the world hub of olives and olive oil, they took part in the various events and in the meeting of the Advisory Committee. They were joined by the director of the exhibition, the Ambassador of Tunisia in Spain and many official figures, stakeholders, producers and representatives from Committee Member States.



They discussed the establishment of the Arab women's network for olive oil, its achievements and the close collaboration it enjoyed with Pandolea, a veteran women's olive oil association based in Italy. Together, they are striving to bolster women's involvement in the olive sector and raise awareness of the importance of expanding consumption and improving quality. The representatives of the

women's networks were honoured at the exhibition, in the presence of the Executive Director of the IOC, Abdellatif Ghedira.



TECHNICAL COOPERATION

MADRID / 4-Four PhD theses, funded by IOC scholarships, have been developed from 2016 to 2019 as part of the technical cooperation and training programme, included in the olive growing, olive oil technology and environment activities of the International Olive Council.

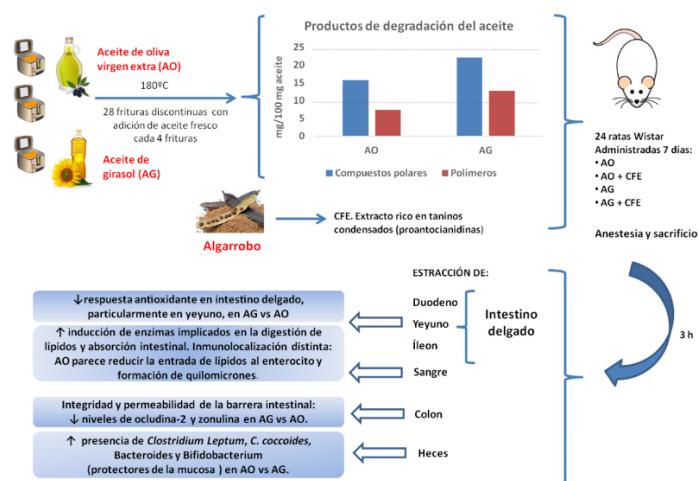
Some of these theses have only been discussed recently, being the conclusions obtained presented in these 4 short articles below.



IOC-UCM PROJECT: THE INFLUENCE OF FRYING OILS ON THE GASTROINTESTINAL SYSTEM

Experimental scheme and summary of the most relevant results: AO – olive oil; AG – sunflower oil; CFE – carob extract rich in proanthocyanidins.

MADRID/ In 2019, over a period of nine months, Nutrition and Cardiovascular Health(AFUSAN), the research team of the Complutense University of Madrid(UCM), carried out a study for the IOC entitled: "Comparative effects of extra virgin olive oil and sunflower oil used in frying, with or without condensed tannins, on the antioxidant status, intestinal barrier integrity and colonic microbiota of Wistar rats".



In the trials, hake fillets and sticks were fried intermittently 28 times while adding oil. When extra virgin olive oil was added, alteration came to 15.6 mg/100 mg of oil in polar compounds and 7.3 mg/100 mg of polymeric compounds; with sunflower oil, alteration came to 22.0 mg/100 mg and 12.8 mg/100 mg of polar compounds and polymers, respectively. (Figure attached)

After administering these oils repeatedly for seven days, either with or without condensed carob tannins (CFE), the most important results obtained were as follows:

The antioxidant response in the small intestine was lower in the rats that ingested sunflower oil than in those that consumed olive oil. This implies that these rats were exposed to more oxidative stress and possible tissue damage than the rats in the olive oil group. Adding CFE was also found to help alleviate oxidative stress.

Both oils gave rise to enzymes involved in lipid digestion and intestinal absorption. But the immunolocalization of these enzymes suggests that the processes are very different in the different areas of the small intestine (duodenum, jejunum and ileum) for olive oil and sunflower oil. These changes seem to be delayed



when digesting olive oil, which would mean less cholesterol goes into the enterocyte and less chylomicrons are formed (especially when adding EFC).

Regarding the integrity and permeability of the intestinal barrier, the composition of the intestinal microbiota and the degree of dysbiosis, the results showed that the two oils, fried the same number of times, brought about very different changes in the colon. The effects of the sunflower oil could be defined as more harmful than those of the olive oil, in particular by reduced amounts of two proteins (occludin-2 and zonulin).

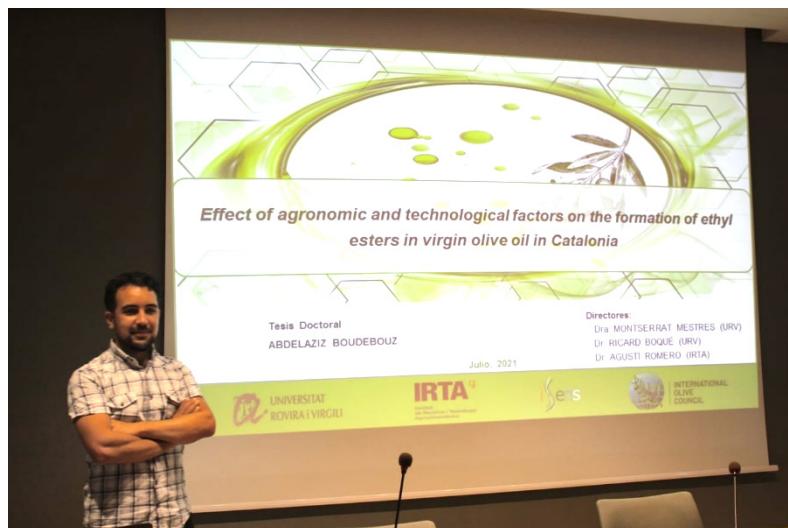
As for the microbiota, it should be noted that the most mucosa-protective microorganisms (*Clostridium leptum*, *Clostridium coccoides*, *Bacteroides* and *Bifidobacterium*), which produce lots of butyric acid, tended to be more abundant in the olive oil than sunflower oil.

As a general conclusion, the data suggest that regularly eating hake fillets and sticks fried in extra virgin olive oil ensures a lower intake of altered and oxidative compounds that affect the oxidative status of the gut and many lipid transport processes, as well as a higher integrity of the intestinal barrier, resulting in better gut health and a lower future risk of degenerative diseases (e.g. colorectal cancer) compared to those fried in sunflower oil.

For more information about AFUSAN: <http://www.campusmoncloa.es/afusan/>

PHD ABDELAZIZ BOUDEBOUZ THESIS

On 29 July 2021, the newly Dr Abdelaziz Boudebouz presented his PhD thesis entitled: "Effect of agronomic and technological factors on the formation of ethyl esters in virgin olive oil in Catalonia".





This thesis was directed by Dr Montserrat Mestres Solé and Dr Ricard Boqué Martí, professors at the Universitat Rovira i Virgili (URV), and Dr Agustí Romero Aroca, researcher at the Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentaria (IRTA). The research was carried out thanks to funding from the IOC's PhD scholarship programme that was awarded for the period from 2016-2019.

The aim of the thesis was to establish the current prevalence of ethyl esters in oils produced in Catalonia, as well as to study some agronomic and technological factors considered critical for forming the precursors of these compounds, both in the fruit and in the oil. Specifically, we studied (1) the levels of ethyl esters in virgin olive oils produced in Catalonia over five crop years; (2) the effect of 13 varieties on the endogenous quantity of alkyl ester precursor alcohols; (3) the effect of storing olives, even for a short time, in a large capacity hopper on the formation of alkyl alcohols and their relationship with some sensory defects; and (4) the effect of oil separation (specifically, the addition of water and the rate of paste injection in the horizontal centrifuge) on the equilibrium of alkyl esters and their precursor alcohols.

The tests carried out throughout this thesis were done under real conditions in the olive mill of La Granadella (Garrigues, Spain). The results were as follows:

(1) The vast majority of extra virgin olive oils produced in Catalonia comply with the ethyl ester limits established in official regulations. However, around 6% of these oils risk losing their category if the legal limit is further reduced, as they have a relatively high ethyl ester content (25-35 mg/kg).

(2) There are significant differences between varieties of healthy, ripe fruit in terms of their endogenous alcohol content. In particular, the Catalan cultivars 'Morrut', 'Llumet' and 'Empeltre' produce high levels of ethanol, while 'Sevillenca', 'Argudell' and 'Arbosana' produce very low levels. The results also show that high alcohol content is not always due to an alteration in olive quality.

(3) The regular use in Catalonia of large-capacity hoppers to store olives, even for a short time, often causes damage that induces certain microbiological activity, which leads to ethanol production and the loss of sensory qualities.

(4) During the pressing-churning stage, and under the trial conditions, no ethanol was generated, but methanol was clearly synthesised. On the other hand, almost all ethyl and methyl esters entering the system with the fruit were detected in the oil at the end of processing. Up to 25% of the ethanol present in the olive may reach the oil at the outlet of the vertical centrifuge, which increases the risk of forming new ethyl esters when decanting and storing the oil. However, most of the methanol is washed out with the by-products of the decanter and vertical centrifuge.

(5) The rate the paste is injected into the decanter affects the content of alcohols and alkyl esters in the oil, which tend to increase when working close to the maximum capacity of the decanter. Conversely, adding water into the decanter tends to carry away the ethanol with the alperujo, which reduces the risk of forming ethyl esters when the oil is stored.



In addition, it was found that ethanol and ethyl esters can form in the vibro-filter located at the join between the decanter and the vertical centrifuge. Future designs of this unit should be easy to clean and allow the oil to be siphoned off to the vertical centrifuge quickly.

In short, the collaboration between the IOC, IRTA, URV and the Generalitat de Catalunya allowed us to evaluate the problem of ethyl esters in Catalonian oils, to define its progress in the face of future changes in the standard and to detect critical points of the system to be considered when issues are detected in these compounds.



From left to right, Dr Montserrat Mestres (URV, co-supervisor), Dr Ricard Boqué (URV, co-supervisor), Dr Sebastián Sánchez (UJA, panel), Dr Olga Bustó (URV, panel), Dr Abdelaziz Boudebouz (PhD student), Dr Jordi Graell (UdL, panel) and Dr Agustí Romero (IRTA, co-supervisor).

PHD HRISTOFOR MIHO'S THESIS

On 19 May 2021, the newly Dr Hristofor Miho presented his doctoral thesis: OLIVE OIL PHENOLIC COMPOSITION: CULTIVAR VARIABILITY, EFFECTS OF TECHNOLOGICAL FACTORS AND OXIDATIVE SATBILITY. This thesis was supervised by professors at the University of Córdoba: Dr Concepción Muñoz Díez and Dr Feliciano Priego Capote.

The research was carried out thanks to funding from the IOC's PhD scholarship programme which was awarded for the period from 2016 to 2019.

This paper has greatly furthered our knowledge of the phenolic compounds of virgin olive oil, analysing and verifying its diversity and inter-varietal variability for three consecutive years. For the first time, an exhaustive classification of a wide and representative number of varieties was carried out based on their phenolic composition. This thesis has contributed significantly to the study of the effect of certain technological factors on making higher quality oils, and the decisive role of phenols on the shelf life of virgin olive oil.



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

NEWSLETTER

Nº167 /OCTOBER 2021

18



As a result, the articles that make up the thesis report have piqued the interest of several agro-industrial companies which, alongside the University of Córdoba, have designed and implemented mechanisms for genetic improvement to obtain new varieties of olive that are differentiated by the phenolic content of their oils.



More specifically, one of the key advances achieved through this research is the ability to characterise the phenolic composition, based on nine individual phenols, of the virgin olive oil of 80 varieties of olive under the same agro-environmental and technological conditions. This meant the varieties could be classified according to their richness in phenols and grouped into three categories according to their phenolic profiles. And, thanks to a three-year trial, the researchers were able to determine the weight of genes with respect to environment in how phenols vary in different oils for the first time.

A third study demonstrated the effects of using vacuum conditions during churning and how the duration of churning affects the phenolic composition of an olive oil. The results revealed that using a vacuum helped preserve phenolic compounds, while churning for longer than 30 minutes made phenolic compounds degrade faster. The trial also demonstrated that phenolic compounds and, particularly, specific phenolic profiles and/or phenols, together with fatty acid composition, play a decisive role in the shelf life of an olive oil. Thanks to these results, a mathematical model was designed to define the shelf life of an oil based on its phenolic and fatty acid composition.

The thesis can be read here: <https://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/21410>



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

NEWSLETTER

Nº167 /OCTOBER 2021

19

PHD MURAD IRSIHIED MAAITAH THESIS

On 27 April 2020, Dr Murad Irshied Maaitah presented his doctoral thesis entitled: PRODUCTION OF MICROALGAE USING WASTEWATER FROM A TWO OUTPUT DECANTERED OLIVE OIL EXTRACTION PROCESS. This thesis was supervised by Sebastián Sánchez Villasclaras, Professor of Chemical Engineering at the University of Jaén, and by Gassan Hodaifa Meri, Professor of Chemical Engineering at the University Pablo de Olavide of Seville.



The research was carried out thanks to funding from the IOC's PhD scholarship programme which was awarded for the period from 2016-2019.

This paper marks an important step in the study of the use of wastewater from olive oil mills and urban wastewater from secondary treatment to produce biomass from *Chlorella pyrenoidosa*, a microalgae.

The research focused on developing bioprocesses to improve wastewater treatment, generate more energetic compounds and reduce atmospheric CO₂ concentration.



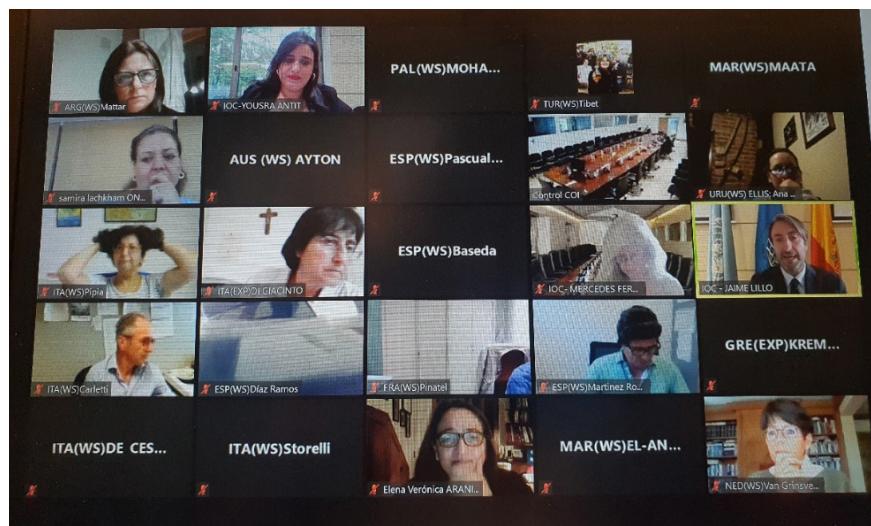
The researchers were able to draw numerous conclusions from this study, most notably the following: a) the determination of the different physico-chemical composition between the two types of oil mill water and wastewater; b) the comparison between the algae *Chlorella pyrenoidosa* and *Scenedesmus quadricauda*, where *C. pyrenoidosa* grew quicker, made more biomass and was more biochemically suited to producing biodiesel, and the most suitable temperature to grow *C. pyrenoidosa*.



was found to be in the range of 15 to 30°C, which was also influenced by the speed of the air supply; c) wastewater from olive washing, oil washing and using both types of liquid effluents from olive oil mills with urban wastewater from secondary treatment is a suitable nutrient medium to grow *C. pyrenoidosa*; d) generally, in all cultures, the physico-chemical parameters in the final culture water were found to be reduced. Carbon dioxide helped improve the ability of *C. pyrenoidosa* to remove pollutants from wastewater; and e) the best conditions to achieve the initial objectives were found to be a culture medium consisting of 50% olive washing water, 30% oil washing water, 20% urban secondary treatment water, and 10% CO₂ in the gas phase input to the photobioreactor, using a temperature of 25°C and a specific gas phase supply rate of 1 v/v/min.

SECOND WORKSHOP ON HARMONISATION OF IOC-RECOGNISED PANELS

As per its programme of activities for 2021, the Standardisation and Research Unit held the second workshop to harmonise the tasting panels that have been granted IOC approval. This workshop, which was free of charge, was held by videoconference with simultaneous interpretation and attended by over 100 panels from 30 countries.



15-17 September 2021
Via videoconference

As per its programme of activities for 2021, the Standardisation and Research Unit held the second workshop to harmonise the tasting panels that have been granted IOC approval. This workshop, which was free



of charge, was held by videoconference with simultaneous interpretation and attended by over 100 panels from 30 countries.

The aim of the theoretical-practical programme was to minimise the differences between panels and encourage the continued training of panel members. For each sample, the data were inserted into an intrapanel platform for their statistical analysis.

The panels who registered for this workshop were sent samples in July 2021 and stored them until the event following the corresponding instructions. Given the success of this second edition, a third will be added to the agenda of the Standardisation and Research Unit to be held next year by videoconference. The dates will be published on the IOC website in due course.

MEETING OF EXPERTS ON ORGANOLEPTIC ASSESSMENT

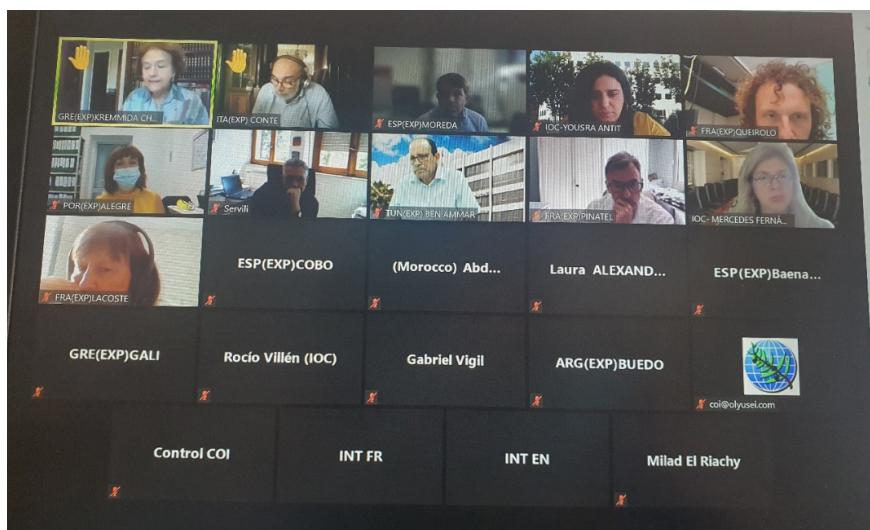


MADRID / Some 40 experts on the organoleptic assessment of virgin olive oils, mostly leaders of IOC-recognised tasting panels from different countries, met in a videoconference organised by the Executive Secretariat on 20 and 21 September 2021.

Several matters of interest were discussed, including the most recent and potential future revisions of the organoleptic assessment method and related documents. Attendees also discussed the progress of the work of the electronic working groups on sensory analysis: accreditation, the education and training of tasters, the development of reference material, samples at the borderline between categories, the drafting of a guide for IOC patronage for courses organised by competent authorities, the results of the inter-comparative trials for tasting panels to obtain recognition for the period 2021-2022 and priorities for future work.



MEETING OF EXPERTS ON THE COMPOSITION OF OILS WITH ANOMALOUS PARAMETERS

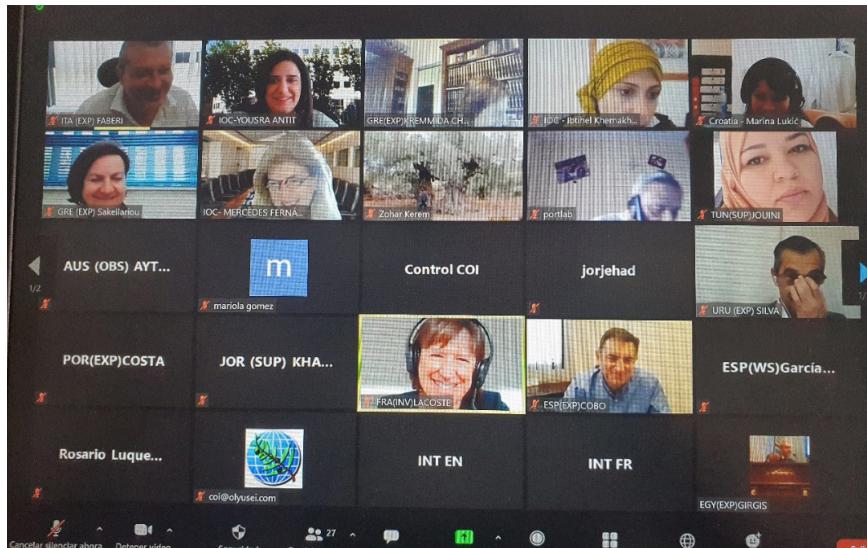


MADRID / On 23 September 2021, the Executive Secretariat held a meeting by videoconference with the experts on the composition of oils with anomalous parameters. During the meeting, the experts discussed the progress of the work on olive oils with non-standard parameters, the priorities for future work, and the work of the electronic working group of the Codex Committee on Fats and Oils for the revision of the Codex standard for olive oils and olive-pomace oil.

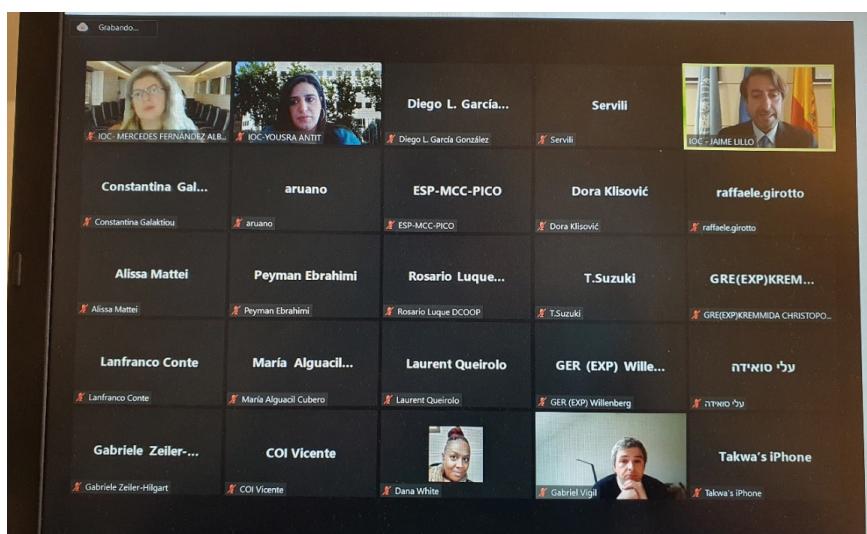
MEETING OF CHEMISTRY EXPERTS

MADRID / On 5 and 6 October 2021, the Executive Secretariat held a meeting with expert chemists from around the world. Observers from a number of countries and institutions attended, including Australia, Canada, the USA, the Codex Alimentarius Commission, the International Organization for Standardization, and representatives of the Advisory Committee.

The attendees discussed matters of interest in the fields of standardisation, research and the study of methods of analysis to guarantee the quality and authenticity of olive oils and olive-pomace oils. Among the presentations given were the conclusions of the analysis of data from different countries; the studies conducted and the reports agreed upon to harmonise international standards; the results of the collaborative trials (phenolic compounds, waxes and pesticides); and priorities for future work, such as the creation of specific electronic working groups. Possible revision of methods and parameters will be presented at the 114th session of the Council of Members.



PRESIDENT OF OLEUM FINDINGS AND CONCLUSIONS



MADRID / On 13 October 2021, the Executive Secretariat held a virtual meeting with simultaneous interpretation in coordination with the Oleum team to present the project's findings and conclusions. The meeting was attended by around 109 participants from around all over the world. The IOC congratulated the Oleum team for the excellent work carried out over the years.



The Oleum project is a European-funded project by a core group of 21 partners. More information can be found via the link below.

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

UPCOMING EVENTS



MADRID / An IOC delegation will take part in the 27th session of the Codex Committee of Fats and Oils (CCFO) from 18 to 26 October 2021 with the plenary session by videoconference. The IOC participated actively in the eWG for the revision of the standard CODEX-STAN 33/81 by sending comments on the monthly response forms and on the proposed draft standard, and by providing scientific reports on specific items.

The IOC will also take part in the next meeting of the International Organization for Standardization – the 29th meeting on ISO/TC34/11 on animals and vegetable fats and oils. This meeting will be held by videoconference from 18 to 22 November 2021.

MARIO SOLINAS QUALITY AWARD CEREMONY

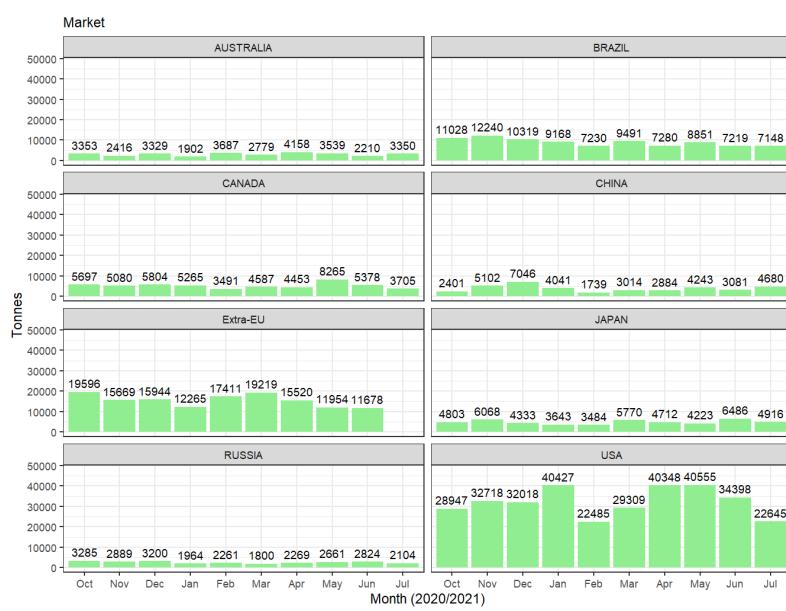
MADRID / The prize-giving ceremony for the winning olive oils of the Mario Solinas Quality Award 2021 will be held by videoconference on 28 October 2021 at 10.00 am. The winners, finalists and the international jury have been invited to the ceremony. The winners and finalists are invited to give a short video on their production of extra virgin olive oil.





WORLD TRADE IN OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

In the first ten months of the 2020/2021 crop year, olive oil imports from China and Japan fell by 5.2% and 16.5%, respectively. From September 2020 to July 2021, table olives imports grew by 8%.



Eight markets represent around 81% of the imports of olive oils and virgin olive oils around the world, the United States with 36%, the European Union with 15%, Brazil with 8%, Japan with 7%, Canada with 5%, China with 4%, Australia with 3%, and Russia with 3%. In the first months of the 2020/2021 crop year, imports of olive oils and virgin olive oils in the top eight markets reached 748356 tonnes (-6.9%, compared to the same period previous crop year).

For further information please click on this link: [IOC Imports-2020-21](#)



THE WORLD OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

By Economic and Promotion Unit – Economic Studies and Statistics Department



FOCUS: EXPORTS OF TABLE OLIVES FROM THE EUROPEAN UNION

In June of the 2020/2021 crop year, the volume and value of extra-EU table olive exports increased. The unit value of exports stood at €274 per 100 kg (+2.4% compared to the previous month).

According to IOC estimates¹, extra-EU exports of table olives reached 297 126 tonnes in the 2019/2020 crop year, with an estimated value of €829.1 million (-8.3% and -3.3%, respectively, compared to the previous crop year). Intra-EU exports totalled 277 599 t with an estimated value of €692.6 million (+1.8% and +4.5%, respectively, compared with the previous crop year).

¹ Crop year is understood as the period from 1 September of year t to 30 October of year t+1. Data for January and February 2021 for the United Kingdom were not available. Trade value at free on board (FOB) rate. Export volume in tonnes, 1t = 1000kg = 1Mg. Values given in euros. The unit value is calculated as (value)/quantity. Sources: Own elaboration based on data from the European Commission; EUROSTAT; Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food; data provided by member countries.



| COPY YEAR | 2017/2018 | | 2018/2019 | | 2019/2020 | | 2020/2021 ^(*) | |
|-----------------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|--------------------------|-------|
| | VOLUME | VALUE | VOLUME | VALUE | VOLUME | VALUE | VOLUME | VALUE |
| Partner country | | | | | | | | |
| United States | 116 910 | 336.2 | 127 368 | 357.4 | 106 184 | 326.9 | 97 843 | 293.4 |
| Russia | 24 816 | 76.3 | 26 615 | 81.6 | 27 206 | 82.4 | 22 619 | 65.4 |
| United Kingdom | 24 676 | 77.0 | 24 398 | 71.9 | 23 939 | 68.6 | 20 943 | 60.2 |
| Saudi Arabia | 19 477 | 43.8 | 20 686 | 45.2 | 21 613 | 48.8 | 15 746 | 44.2 |
| Canada | 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 |
| Brazil | 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 |
| Mexico | 5 606 | 14.2 | 6 358 | 14.0 | 6 047 | 12.2 | 5 316 | 7.3 |
| Ukraine | 4 901 | 8.2 | 4 741 | 10.3 | 6 047 | 12.2 | 5 459 | 14.6 |
| Switzerland | 5 454 | 8.7 | 5 451 | 12.0 | 5 880 | 11.2 | 5 316 | 7.3 |
| Others | 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 |

Table 1 – Extra-EU exports by country and crop year. Volume in tonnes. Value in millions. (*)2020/2021 from September to June.

In June of the 2020/2021 crop year, the unit value of extra-EU table olive exports stood at €274 per 100 kg (-5.6% compared to the same period the previous crop year or +2.4% compared to the previous month) while the export volume stood at 29 714.7 t (+27.2% compared to the same period of the previous crop year or +1.9% compared to the previous month). The value of these exports reached €81.4 million.

Non-EU exports in June of the 2020/2021 crop year went mainly to the United States (+44%), the United Kingdom (+33.2%), Russia (+1.8%), Canada (+10.6%), Australia (+17.1%), Saudi Arabia (-27.5%), and Brazil (-44.8%), compared to the same period the previous crop year.

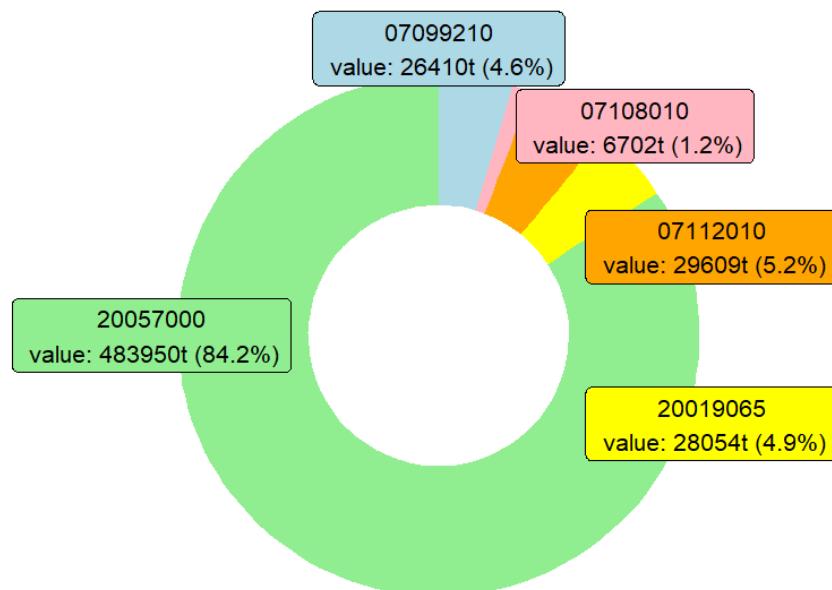


| PERIOD | AUSTRALIA | BRAZIL | CANADA | SAUDI ARABIA |
|----------|-----------|--------|---------|--------------|
| 2020 Sep | 1785.8 | 784.6 | 2 536.8 | 1 681.1 |
| 2020 Oct | 1692.3 | 870.1 | 2 307.0 | 1 615.3 |
| 2020 Nov | 1324.3 | 514.3 | 1 804.1 | 2 015.4 |
| 2020 Dec | 1595.9 | 585.7 | 1 559.3 | 1 370.6 |
| 2021 Jan | 1033.5 | 313.3 | 1 337.3 | 1 599.5 |
| 2021 Feb | 1422.5 | 388.4 | 1 388.2 | 1 797.7 |
| 2021 Mar | 1388.4 | 371.4 | 1 558.5 | 1 850.5 |
| 2021 Apr | 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 |

| PERIOD | UNITED KINGDOM | RUSSIA | UNITED STATES | 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 Dec | 1 684.1 | 1 900.6 | 10 267.2 | 26 088.5 |
| 2021 Jan | - | 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 Apr | 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 |

Table 2 – Exports in volume of tonnes per month and country.

In terms of volumes by product category, approximately 84% of exports fell under code 20057000 (olives, prepared or preserved in ways other than by vinegar or acetic acid (excl. frozen)).



Graph 1 – Table olives by product category. Tonnes. 2019/2020 crop year.

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

I. WORLD TRADE IN OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

1. OLIVE OIL – 2020/21 CROP YEAR

The table below shows trade in olive oil and olive pomace oil in eight countries in the first ten months of the current crop year (October 2020–July 2021). Imports rose by 22% in Russia, 8% in Canada, 2% in the US and 2% in Brazil compared to the same period the previous crop year. However, imports fell by 17% in Japan, 5% in China and 1% in Australia.

However, imports fell by 17% in Japan, 5% in China and 1% in Australia.



In the first nine months of the 2020/21 crop year, intra-EU acquisitions rose by 3% and extra-EU imports fell by 22% compared to the same period the previous crop year².

| 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 | 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 OIL)(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 Data for the EU were not available for July 2021 when this newsletter went to print.



2. TABLE OLIVES – 2020/21 CROP YEAR

The table below shows trade in table olives in the first eleven months of the 2020/21 crop year³ (September 2020–July 2021). Imports grew by 26% in Australia, 20% in Canada, 6% in the US and 7% in Brazil compared to the same period the previous crop year.

In the first ten months of the 2020/21 crop year, intra-EU acquisitions fell by 6% and extra-EU imports rose by 5% compared to the same period the previous crop year⁴.

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

⁴ Data for the EU were not available for July 2021 when this newsletter went to print.



II. PRODUCER PRICES – OLIVE OILS

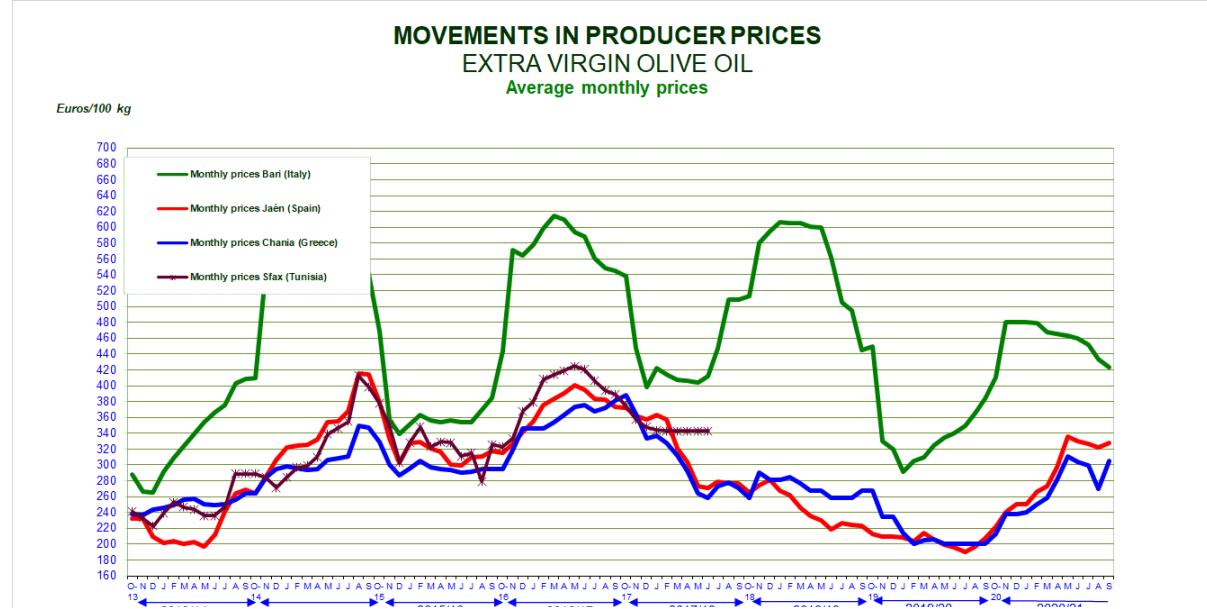
Monthly price movements for extra virgin olive oil and refined olive oil are shown in graphs 1 and 2.

Extra virgin olive oil – Producer prices in Spain from 20 to 26 September 2021 stood at €3.22/kg, a 51.4% rise on the same period the previous crop year.

Italy – Prices in Italy from 20 to 26 September 2021 stood at €4.20/kg, a 9.1% rise on the same period the previous crop year.

Greece – Prices in Greece from 20 to 26 September 2021 stood at €3.10/kg, a 55% rise on the same period the previous crop year.

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



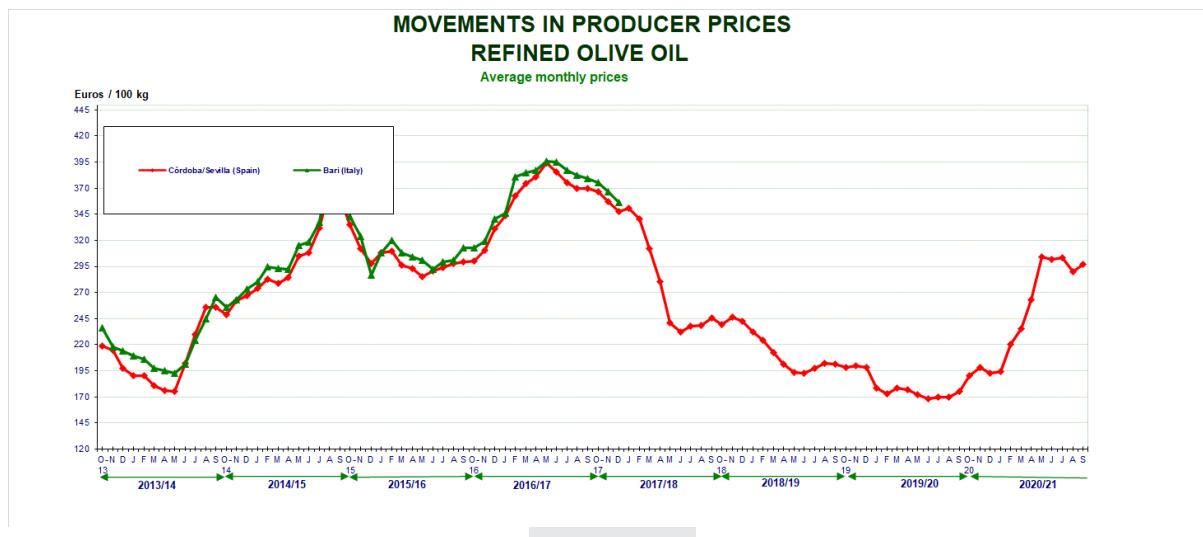
Graph 1

Refined olive oil: Producer prices in Spain stood at €2.96/kg from 20 to 26 September 2021, which indicates an increase of 64.5% compared to the same period the previous crop year. Data for Italy in this cate-



gory have not been available since the end of December 2017 when they had increased by 4% to €3.56/kg.

The difference between the price of extra virgin olive oil (€3.22/kg) and refined olive oil (€2.96/kg) in Spain was €0.26/kg. In Italy, the difference was €0.43/kg in December 2017.



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



IOC

STAY TUNED!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Keep up with the olive sector through
Olive News: <http://www.scoop.it/t/olive-news>

and the goings on at the IOC:
<http://www.linkedin.com/company/international-olivecouncil>

Our scientific journal Olivæ is available at:
<http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivae-publications>

IOC Headquarters:
C/ Príncipe de Vergara 154,
Madrid



COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL **NEWSLETTER**

Nº 167
OCTOBRE 2021
ÉDITION FRANÇAISE





DANS CE NUMÉRO

- LA MINISTRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALBANIE VISITE LE COI
- VISITE DE L'AMBASSADEUR D'OUZBÉKISTAN AU SIÈGE DU COI
- EXPOLIVA : JAÉN RÉCOMPENSE LE COI
- LE SOUDAN AUX PORTES DU COI
- JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER 2021
- RENCONTRE ENTRE LE COI ET L'ICQRF
- RECETTES MÉDITERRANÉENNES
- LA DERNIÈRE NEWSLETTER DE L'OHIS
- LE COI ET LES FEMMES DE L'HUILE D'OLIVE
- PROJET COI-UCM : L'INFLUENCE DES HUILES DE FRITURE SUR LE SYSTÈME GASTROINTESTINAL
- THÈSE DE DOCTORAT : ABDELAZIZ BOUDEBOUZ
- THÈSE DE DOCTORAT : HRISTOFOR MIHO
- THÈSE DE DOCTORAT : MURAD IRSHIED MAAITAH
- DEUXIÈME ATELIER D'HARMONISATION DES JURYS AGRÉÉS PAR LE COI
- RÉUNION DES EXPERTS EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE
- RÉUNION DES EXPERTS EN COMPOSITION DES HUILES PRÉSENTANT DES PARAMÈTRES HORS NORMES
- RÉUNION DES EXPERTS CHIMISTES
- PRÉSENTATION DES RÉSULTATS ET DES CONCLUSIONS DU PROJET OLEUM
- PROCHAINS ÉVÉNEMENTS
- REMISE DES PRIX DU CONCOURS MARIO SOLINAS
- COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE
- MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE EN OCTOBRE 2021
- EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE DE L'UNION EUROPÉENNE (UE-27)
- EXPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE DE L'UNION EUROPÉENNE (UE-27)
- COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE



LA MINISTRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALBANIE VISITE LE COI

Les discussions entre les deux parties ont permis d'explorer les moyens de revitaliser la participation de l'Albanie aux activités du COI et de tirer parti de l'expertise du COI pour développer le secteur oléicole albanais.



Frida Krifca, ministre de l'Agriculture et du Développement rural de l'Albanie, a effectué le 6 octobre 2021 une visite de courtoisie au Conseil oléicole international. Elle était accompagnée par S.E. **Gazmend Barbullushi**, Ambassadeur d'Albanie à Madrid. Ils ont été accueillis par le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, et ses deux adjoints, **Jaime Lillo** et **Mustafa Sepetçi**, ainsi que par les chefs des Départements des Relations extérieures, **Mounir Fourati**, et de l'Observatoire, **Michele Bungaro**.

Les discussions entre les deux parties ont porté sur l'examen des voies et moyens de redynamiser la participation de l'Albanie aux activités du COI et de tirer profit de l'expertise de l'Organisation pour développer le secteur oléicole albanais.



C'est dans cette optique que Jaime Lillo a fait une présentation sommaire des activités du COI et des outils que l'Organisation peut mettre à la disposition des pays membres.

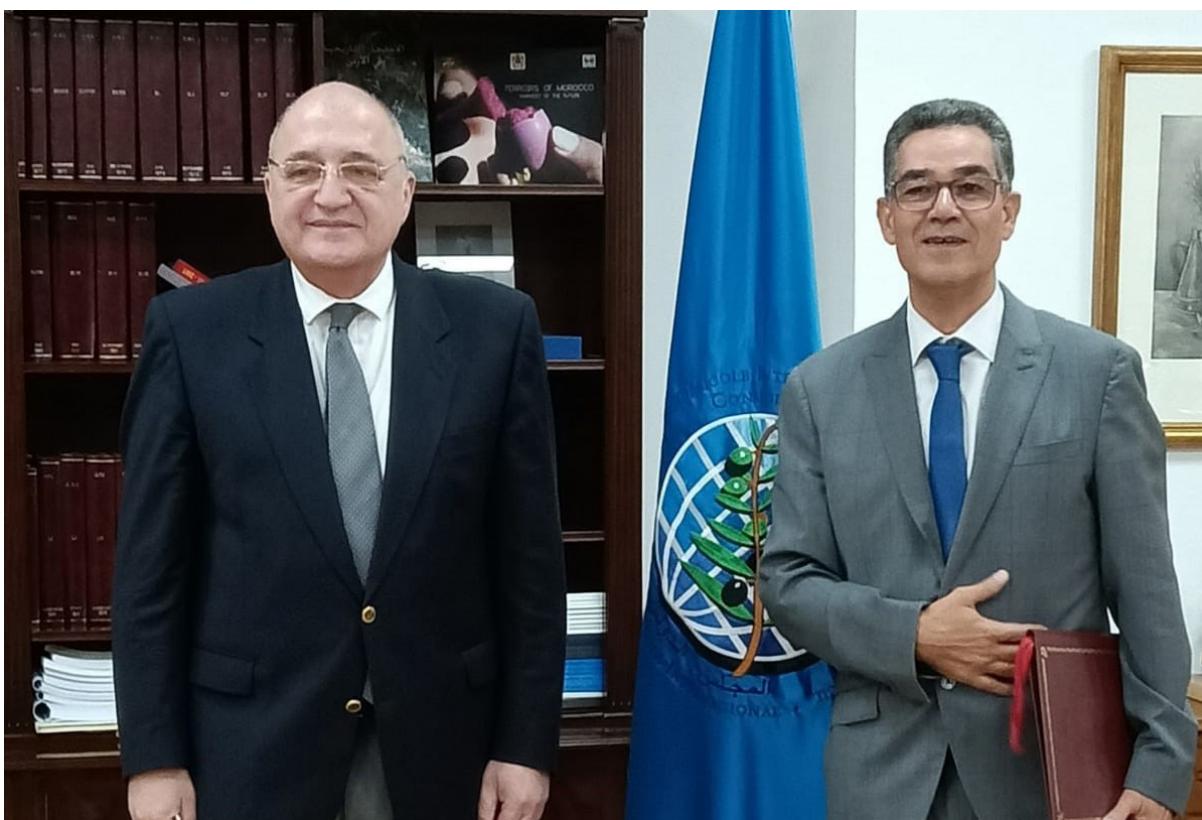
La ministre a fait part de son intérêt pour l'ensemble des moyens mis à la disposition des Membres, tout en regrettant que le secteur oléicole de son pays ne soit pas au courant de tous ces mécanismes d'accompagnement.

Après une présentation de l'Observatoire par Mustafa Sepetçi, il a été décidé d'organiser une réunion en visioconférence entre les intervenants du secteur oléicole albanais et les chefs des Unités opérationnelles du COI, dans le but d'échanger des informations et d'établir une feuille de route portant sur une assistance technique au secteur albanais de l'huile d'olive. Cette visite s'est conclue par un échange de cadeaux et des photos souvenirs.



VISITE DE L'AMBASSADEUR D'OUZBÉKISTAN AU SIÈGE DU COI

George Svanidze, le président du Conseil, a participé virtuellement à la réunion depuis Tbilissi et a tenu à féliciter personnellement le représentant ouzbek pour l'adhésion de son pays au COI.



MADRID / S.E. Jakhongir Ganiev, Ambassadeur de la République d'Ouzbékistan, devenue récemment (le 31 août 2021) le dix-huitième Membre du Conseil oléicole international, s'est rendu le 30 septembre 2021 au siège de l'Organisation, en compagnie de son premier secrétaire. Il a été reçu par le Directeur exécutif et par le chef du Département des Relations extérieures.

Son Excellence désirait visiter les locaux du siège et coordonner avec le Secrétariat exécutif les modalités de la célébration de la levée du drapeau ouzbek sur le parvis du COI. Le Directeur exécutif s'est réjoui que l'Ouzbékistan ait rejoint la famille oléicole et a fait part à son interlocuteur de la disponibilité du Secrétariat exécutif pour fêter cette adhésion comme il se doit.

Le Président du Conseil s'est joint à l'entrevue depuis Tbilissi, par l'entremise de la visioconférence, et a tenu à féliciter personnellement le représentant ouzbek pour l'adhésion de son pays au COI.



Au terme de cette visite, il a été décidé d'un commun accord de consacrer le 14 décembre à l'évènement de la levée du drapeau ouzbek, en présence du Président du Conseil du COI, de la direction de l'Organisation et de son personnel, ainsi que du corps diplomatique des pays membres et des autorités des gouvernements ouzbek et espagnol.

Alors, rendez-vous au 14 décembre et bienvenue à la République d'Ouzbékistan !



JAÉN RÉCOMPENSE LE COI





Jaén (Andalousie) / Le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, a reçu le prix tant convoité. Sur la photo, il salue Sa Majesté Felipe VI, Roi d'Espagne, qui a inauguré l'édition 2021 d'Expoliva.

Un jury d'experts internationaux a décerné au Conseil oléicole international le 1er Prix international de la Ville de Jaén pour la promotion de la culture de l'olivier dans le monde. L'initiative, promue par la municipalité de Jaén, a eu lieu le jour de l'ouverture de l'édition 2021 du salon Expoliva.



L'objectif de ce prix est de diffuser, promouvoir et encourager les connaissances sur tous les aspects de l'oléiculture et de l'oléotechnie dans différents secteurs, notamment la médecine, la chimie, l'agronomie, l'économie, la musique, la gastronomie et l'art, promus par des institutions, des organisations et des personnalités nationales et internationales, tant publiques que privées.

En recevant le prix, le Directeur exécutif Abdellatif Ghedira, accompagné du Directeur exécutif adjoint, Jaime Lillo, et du chef du Département des relations extérieures, Mounir Fourati, a déclaré : « C'est un honneur pour moi de recevoir le prix pour la promotion mondiale de l'huile d'olive en marge d'Expoliva 2021. Mes plus vifs remerciements et mon respect à tous ceux qui ont contribué à cette reconnaissance internationale, parmi lesquels je mentionne tout particulièrement le Conseil des Membres, le Comité consultatif, les fonctionnaires du Secrétariat exécutif ainsi que les réseaux de femmes de l'huile d'olive ».



SUBVENTIONS DU COI

Deuxième appel à propositions en vue de l'octroi de subventions à des programmes de promotion dans les pays membres du COI

MADRID / Dans le cadre des activités de promotion approuvées par le COI pour l'année 2021, le Secrétariat exécutif a prévu d'accorder des subventions pour financer des programmes nationaux visant à promouvoir la consommation locale d'huile d'olive et d'olives de table dans les pays membres producteurs. Les subventions seront accordées à des événements et des actions mis en œuvre du 6 au 31 décembre 2021. L'objectif de ces subventions est, entre autres, de développer une culture de marché dans les pays membres qui souhaitent mettre en valeur la qualité des produits locaux, et d'encourager la coopération entre tous les pays membres du COI. Les actions et événements proposés doivent présenter un intérêt promotionnel évident, conformément aux objectifs définis dans l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table.

De plus amples informations sont disponibles en anglais et en français en cliquant sur le lien suivant :

[2nd CALL FOR PROPOSALS FOR THE AWARD OF GRANTS FOR PROMOTIONAL PROGRAMMES IN IOC MEMBER COUNTRIES.2021.](#)





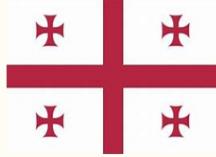
JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER 2021

TBILISSI (GÉORGIE) / Le COI célèbre la Journée mondiale de l'olivier le 26 novembre de chaque année. Pour promouvoir cet événement important, le Secrétariat exécutif collabore et apporte son soutien aux délégations des pays membres, aux représentants du secteur, aux autorités locales, aux observatoires et aux membres du corps diplomatique des pays ayant signé l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table. Le programme de l'événement 2021 à Tbilissi est joint ci-dessous.



Invitation du gouvernement de la Géorgie

Journée mondiale de l'olivier
Séminaire international
Les tendances du marché international de l'huile d'olive
Tbilissi, 26 novembre 2021, 11 h 30 (UTC+4)
Vidéoconférence disponible



11 h 30 – Ouverture du séminaire

- Discours officiel de bienvenue, *Gouvernement géorgien*
- Abdellatif Ghedira, *Directeur exécutif, COI*
- George Svanidze, *Président du COI, Géorgie*

12 h 30 – Le marché international de l'huile d'olive

- Jaime Lillo, *Directeur exécutif adjoint, COI*

12 h 50 – Situation actuelle et tendances du marché de l'Union européenne

- Gabriel Vigil, *Responsable du secteur huile d'olive à la Commission européenne*

13:10 – Situation actuelle et tendances du marché américain

- Joseph R. Profaci, *Directeur exécutif, Association nord-américaine de l'huile d'olive*

13 h 30 - Pause

14 h 30 – Le profil général du consommateur d'huile d'olive

- Juan Vilar, *Co-Directeur du diplôme de Master en Administration et gestion des entreprises oléicoles.*

15 h 20 – Examen des dernières tendances en cuisine

- Présenté par Santi Mas au nom de Greg Drescher, *Vice-Président des Initiatives stratégiques et Leadership, Culinary Institute of America (USA)*

15 h 40 – Production oléicole, situation actuelle, défis et perspectives de l'oléiculture en Géorgie

- Zviad Bobokashvili, *Chercheur, Département de l'Agriculture – Chef du Service de recherche en cultures fruitières*

16 h 20 – Clôture du séminaire



Interprétation simultanée disponible en anglais, français et géorgien

Pour plus d'informations, contactez : iooc@internationalolivecouncil.org

LE SOUDAN AUX PORTES DU COI

Le chargé d'affaires *ad interim* de l'Ambassade du Soudan, Husam Eldeen Ettayeb, a été reçu à sa demande par le Directeur exécutif du Conseil oléicole international, Abdellatif Ghedira, en présence du chef du Département des relations extérieures de l'Organisation. M. Ettayeb était porteur d'une lettre officielle de son ministre de l'Agriculture exprimant la volonté du gouvernement soudanais de rejoindre le COI.





Le Directeur exécutif a accueilli cette nouvelle avec satisfaction et a remercié le gouvernement soudanais de l'intérêt qu'il porte au Conseil oléicole international et à sa mission. Il a indiqué qu'il serait heureux de voir le Soudan hisser son drapeau sur le parvis de l'Organisation.

Il a par ailleurs informé son interlocuteur des mesures nécessaires pour concrétiser cette adhésion et pour porter à la connaissance du Conseil des Membres la proposition soudanaise. Afin d'accompagner le Soudan dans sa démarche, le Directeur exécutif a proposé au diplomate soudanais d'organiser une réunion en visioconférence en vue de présenter en détail les activités du COI et de s'informer sur le secteur oléicole soudanais et sur ses attentes. Le chargé d'affaires soudanais a accueilli favorablement cette proposition qu'il transmettra à ses autorités aux fins de son organisation.



Une visioconférence bilatérale entre le siège du COI à Madrid et la capitale Khartoum a permis, le 18 octobre dernier, d'approfondir les thèmes et les sujets de la future collaboration entre le Soudan et le Conseil oléicole international. Après les salutations du Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, la réunion s'est poursuivie avec l'intervention du Directeur exécutif adjoint responsable des questions opérationnelles, Jaime Lillo, qui a expliqué en détail les activités opérationnelles du COI et les avantages pour le Soudan en cas d'adhésion à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table. Le Directeur exécutif adjoint responsable des questions administratives et financières, Mustafa Sepetçi, est également intervenu à cette occasion.

Ont participé à cette réunion les chefs de l'Unité de normalisation et de recherche, Mercedes Fernandez, et de l'Unité d'économie et de promotion, Ender Gunduz, les chefs des Départements de la formation, Catarina Bairrao Balula, des relations extérieures, Mounir Fourati, et de l'observatoire, Michele Bungaro, ainsi que l'assistant du Directeur exécutif, Andoni Olano. Il s'agissait d'une première réunion avant la participation du Soudan, en tant qu'observateur, aux travaux du prochain Conseil du COI qui se tiendra en Géorgie à la fin du mois de novembre. Un groupe de travail se penchera sur les aspects de l'adhésion du Soudan à l'Accord international.



RÉUNION ENTRE LE COI ET L'ICQRF (ITALIE)

MADRID / Renforcer la collaboration internationale pour la formation continue d'équipes d'experts dans le domaine de la chimie de l'huile d'olive, de l'analyse organoleptique et de la diffusion de l'information. Tels ont été les thèmes abordés lors d'une réunion bilatérale entre le Département de l'Inspectorat central pour la protection de la qualité et la répression des fraudes sur les produits alimentaires (ICQRF) du ministère italien de l'Agriculture et le Secrétariat exécutif du COI à Madrid.



La délégation italienne était dirigée par Felice Assenza, chef du Département, accompagné d'Emilio Gatto, Directeur général, et de hauts responsables et fonctionnaires de l'ICQRF. Ils ont été accueillis au siège par Abdellatif Ghedira, le Directeur exécutif, et Jaime Lillo, son Directeur exécutif adjoint. Ils ont été rejoints par Mercedes Fernandez, chef de l'Unité de normalisation et de recherche, Mounir Fourati, chef du Département des relations extérieures, Eduardo Muela, chef du Département juridique, et Michele Bungaro, chef du Département de l'observatoire. Ont également participé à la réunion Nicola Carbone, attaché commercial de l'Ambassade d'Italie à Madrid, et Andoni Olano, assistant du Directeur exécutif du COI.



L'objectif principal de la réunion était d'identifier et d'échanger sur les objectifs pour l'application de règles anti-fraude communes dans le secteur de l'huile d'olive, « en s'appuyant », a déclaré Felice Assenza, « sur la traçabilité des produits et le système de vérification qui, pour l'huile d'olive, représente plus de 50% des contrôles effectués en Italie ».



M. Ghedira a remercié la délégation de l'ICQRF, ajoutant que « les questions abordées lors de la réunion sont inscrites dans l'article premier de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table pour les objectifs concernant la normalisation et la recherche ».

Soulignant l'intérêt et la qualité du contenu abordé, M. Ghedira a également déclaré qu'il appréciait l'initiative de M. Felice Assenza et que le Secrétariat exécutif soutiendrait toutes les actions visant à améliorer la qualité de l'huile d'olive et à faciliter le commerce international.

Il a annoncé qu'il soumettrait la proposition aux membres concernés afin de discuter des axes de coopération future pour partager les méthodes et outils de détection des fraudes et de traçabilité des produits avec tous les Membres. Le COI est la seule organisation internationale et intergouvernementale au monde dans le secteur de l'huile d'olive et des olives de table. Il a été créé à Madrid, en Espagne, en 1959, sous les auspices des Nations unies.



L'ICQRF du ministère italien des Politiques agricoles, alimentaires et forestières, avec son siège à Rome, 19 bureaux d'inspection régionaux, six laboratoires chimiques accrédités et 720 inspecteurs, est très présent sur tout le territoire italien.

La délégation italienne en visite au COI comprenait également Paolo Tolomei, chef de l'Unité PREF 3 ; Valentina Di Bona, chef de l'Unité VICO 4 ; Marina Fiori, juriste ; Fabrizio Gualtieri, juriste ; ainsi que les fonctionnaires Barbara Catizzone et Domenico Vona.

RECETTES MÉDITERRANÉENNES

La collaboration entre le Conseil oléicole international et le Culinary Institute of America continue de porter ses fruits. Pour consulter notre nouvelle page spécialement créée pour vous aider à mieux connaître et à soutenir la culture de l'huile d'olive vierge extra dans la cuisine, cliquez sur "Culinary" en haut de la page d'accueil du COI (<https://www.internationaloliveoil.org/#>).





CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL

NEWSLETTER

N° 167 / OCTOBRE 2021

12

The Mediterranean
Plant-Forward Kitchen



Olive Oil-Based Recipes from the
Mediterranean Kitchen

Vous trouverez ci-dessous les « Recettes à base d'huile d'olive de la cuisine méditerranéenne ». Explorez notre sélection de recettes à base d'ingrédients d'origine végétale, qui comprend des recettes de sauces à base d'huile d'olive, de petits plats, d'entrées et de desserts. Pour télécharger le livre de recettes méditerranéennes, cliquez sur :

<https://www.plantforwardkitchen.org/s/MediterraneanRecipe-Booklet.pdf>

DERNIÈRE NEWSLETTER DE L'OHIS

Les articles de la dernière Newsletter de l'OHIS sont consacrés aux principaux bienfaits de l'huile d'olive pour la santé. De la santé neuropsychiatrique à la santé cardiovasculaire, ses avantages se retrouvent dans de multiples groupes d'âge et en particulier pour la santé des femmes.



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



Voici les dernières informations sur l'huile d'olive vierge extra et la santé du portail créé spécialement par le Conseil oléicole international et l'Université de Navarre.

Nous espérons que vous prendrez plaisir à les lire et que vous resterez connectés à notre site web :

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

La dernière newsletter :

https://meddietolivehealth.com/?mailpoet_router&endpoint=view_in_browser&action=view&data=W-zlwOCwiODY0OWJmNjFIZGZjliwwLDAAsMCwxXQ

Pour plus d'informations :

<https://meddietolivehealth.com>



LE COI ET LES FEMMES DE L'HUILE D'OLIVE

De Pandolea en Italie à Women in Olive Oil aux États-Unis, le réseau des femmes arabes et jordaniennes de l'huile d'olive a fait ses débuts à Expoliva 2021.

JAÉN / En réponse à l'invitation du COI, Nehaya Al-Muhaisen, présidente du réseau des femmes arabes et jordaniennes de l'huile d'olive, Sawsan Mrad, présidente du réseau des femmes tunisiennes de l'huile d'olive, et la Dr Imene Trabelsi, vice-présidente du réseau international des femmes de l'huile d'olive, ont assisté à Expoliva 2021 pour présenter pour la première fois l'association des femmes de l'huile d'olive.

À l'occasion du salon de l'huile d'olive à Jaén consacré aux olives et à l'huile d'olive, elles ont participé aux différents événements et à la réunion du Comité consultatif. Elles ont été rejoints par le directeur du salon, l'ambassadeur de Tunisie en Espagne et de nombreuses personnalités officielles, acteurs du secteur oléicole, producteurs et représentants des États membres du Comité.



Elles ont discuté de la création du réseau des femmes arabes de l'huile d'olive, de ses réalisations et de l'étroite collaboration qu'il entretient avec Pandolea, une association de femmes de l'huile d'olive créée il y a une vingtaine d'années en Italie. Ensemble, ces associations œuvrent pour renfor-

cer la participation des femmes dans le secteur oléicole et les sensibiliser à l'importance d'accroître la consommation et d'améliorer la qualité. Les représentantes des réseaux de femmes ont été mises à l'honneur lors de ce salon international, en présence du Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghe dira.



COOPÉRATION TECHNIQUE

MADRID / Quatre étudiants de doctorat ont bénéficié d'une bourse du COI entre 2016 et 2019, au titre du programme de coopération technique et de formation, dans le cadre des activités organisées par le Conseil oléicole international dans les domaines de l'oléiculture, de l'oléotechnie et de l'environnement.

Les thèses de ces étudiants, soutenues récemment, sont résumées dans les articles qui suivent.



PROJET COI-UCM SUR L'INFLUENCE DES HUILES DE FRITURE SUR LE TRACTUS GASTRO-INTESTINAL

En 2019, l'équipe de recherche en Nutrition et santé cardiovasculaire (AFUSAN) de l'Université Complutense de Madrid (UCM), a mené un projet de 9 mois pour le Conseil oléicole international (COI) consacré à l'étude des « Effets comparatifs de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile de tournesol utilisées pour la friture, avec ou sans tanins condensés, sur le statut antioxydant, l'intégrité de la barrière intestinale et le microbiote colique de rats de laboratoire (Wistar) ».

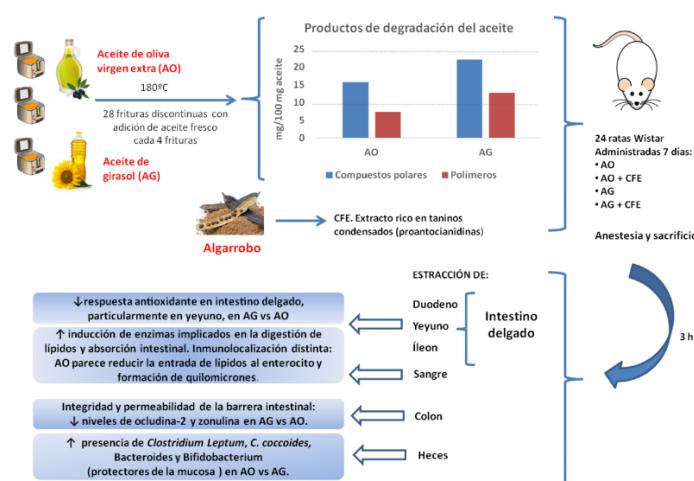


Schéma expérimental et résumé des résultats les plus pertinents. AO : huile d'olive ; AG : huile de tournesol ; CFE : extrait de caroube riche en proanthocyanidines.

Les chercheurs ont étudié 28 fritures discontinues de filets et de bâtonnets de merlu avec ajout fréquent d'huile. L'huile d'olive vierge extra a donné lieu à une altération de 15,6 mg/100 mg d'huile en composés polaires et de 7,3 mg/100 mg de composés polymériques, contre 22,0 mg/100 mg et 12,8 mg/100 mg de composés polaires et polymériques respectivement avec l'huile de tournesol (voir schéma).

Après administration répétée pendant 7 jours de ces huiles en combinaison ou non avec des tanins condensés de la pulpe de caroube (CFE), les principaux résultats obtenus sont les suivants :

La réponse antioxydante dans l'intestin grêle était plus faible chez les rats ayant ingéré de l'huile de tournesol (AG) que chez ceux ayant consommé de l'huile d'olive (AO). Cela suggère que les rats ayant absorbé de l'huile de tournesol sont exposés à un stress oxydatif plus important et à d'éventuels dommages tissulaires par rapport à ceux qui ont ingéré de l'huile d'olive. L'ajout de tanins condensés permettrait d'atténuer le stress oxydatif généré.

L'administration des deux huiles de friture a induit l'expression d'enzymes impliquées dans la digestion des lipides et l'absorption intestinale. Cependant, l'immunolocalisation de ces enzymes suggère que les



processus sont très différents dans les différentes zones de l'intestin grêle (duodénum, jéjunum et iléon) pour l'huile d'olive et l'huile de tournesol. Ainsi, dans le cas de l'huile d'olive, les changements semblent être conditionnés par un retard dans la digestion de cette huile, ce qui réduirait l'entrée du cholestérol dans l'entérocyte et la formation de chylomicrons (en particulier avec l'ajout des tanins condensés).

En ce qui concerne l'intégrité et la perméabilité de la barrière intestinale et la composition du microbiote intestinal et le degré de dysbiose, les résultats ont montré que les deux huiles, utilisées pour le même nombre de fritures, entraînent des changements très différents dans le côlon et que ceux provoqués par l'huile de tournesol sont plus néfastes que ceux entraînés par l'huile d'olive, notamment en réduisant les niveaux de deux protéines (l'occludine-2 et la zonuline).

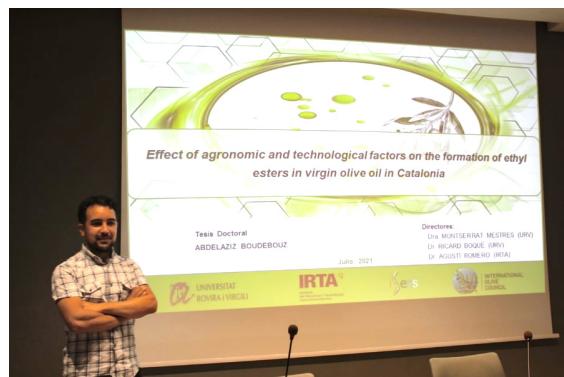
L'étude du microbiote a montré que les microorganismes les plus protecteurs de la muqueuse (*Clostridium leptum*, *Clostridium coccoides*, *Bacteroides* et *Bifidobacterium*), qui sont hautement producteurs d'acide butyrique, ont eu tendance à être plus abondants dans le cas de l'huile d'olive que dans le cas de l'huile de tournesol.

En conclusion générale, les données suggèrent que la consommation régulière de filets et de bâtonnets de merlu frits dans de l'huile d'olive vierge extra assure, par rapport à ceux frits dans de l'huile de tournesol, une consommation plus faible de composés d'altération et d'oxydation affectant le statut oxydatif de l'intestin et de nombreux processus de transport des lipides, ainsi qu'une plus grande intégrité de la barrière intestinale, ce qui se traduit par une meilleure santé intestinale et un risque futur plus faible de maladies dégénératives (par exemple, le cancer colorectal).

Pour plus d'informations sur AFUSAN, cliquez sur le lien suivant : <http://www.campusmoncloa.es/afusan/>

THÈSE DE DOCTORAT : ABDELAZIZ BOUDEBOUZ

Le 29 juillet dernier, Abdelaziz Boudebouz a présenté une thèse de doctorat intitulée « Effet des facteurs agronomiques et technologiques sur la formation d'esters éthyliques dans l'huile d'olive vierge en Catalogne ».





Ses directeurs de thèse étaient les Dr Montserrat Mestres Solé et Ricard Boqué Martí, maîtres de conférence à l'Universitat Rovira i Virgili (URV), et le Dr Agustí Romero Aroca, chercheur à l'Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentaria (IRTA).

La recherche a été réalisée grâce à une bourse accordée au doctorant par le [Conseil oléicole international](#) (COI) pendant 4 ans (2016-2019).

L'objectif de la thèse était d'évaluer la prévalence des esters éthyliques dans les huiles produites en Catalogne et d'étudier certains facteurs agronomiques et technologiques considérés comme critiques pour la formation des précurseurs de ces composés, au niveau des fruits et de l'huile. Concrètement, l'étude a porté sur (1) les niveaux d'esters éthyliques dans les huiles d'olive vierges produites en Catalogne pendant cinq campagnes ; (2) l'effet du cultivar (13 variétés étudiées) sur la quantité endogène d'alcools précurseurs des esters alkyliques ; (3) l'effet du cultivar (13 variétés étudiées) sur la quantité endogène des alcools précurseurs d'esters alkyliques ; (3) l'effet du stockage des olives dans une trémie de grande capacité, même pour une courte période, sur la formation des alcools alkyliques et leur relation avec certains défauts sensoriels ; et (4) l'effet de la phase de séparation de l'huile (plus précisément, l'ajout d'eau et le taux d'injection de la pâte dans la centrifugeuse horizontale) sur l'équilibre des esters alkyliques et de leurs alcools précurseurs.

Les essais réalisés dans le cadre de cette recherche ont été effectués dans des conditions réelles à l'huilerie La Granadella (Garrigues, Espagne) et ont conduit aux résultats suivants :

(1) La grande majorité des huiles d'olive vierges extra produites en Catalogne respectent les limites d'esters éthyliques fixées par le règlement officiel. Toutefois, environ 6% de ces huiles vierges extra risquent de perdre leur catégorie si la norme fait l'objet d'une nouvelle réduction de sa limite légale, car elles ont une teneur relativement élevée en esters éthyliques (25-35 mg/kg).

(2) Dans les fruits sains et mûrs, il existe des différences significatives entre les variétés en termes de teneur en alcool endogène. En particulier, les cultivars catalans "Morrut", "Llumet" et "Empeltre" produisent des niveaux élevés d'éthanol, tandis que les variétés "Sevillanca", "Argudell" et "Arbosana" présentent des niveaux très faibles. En outre, les résultats montrent qu'une teneur élevée en alcool n'est pas toujours due à une altération de la qualité des olives.

(3) L'utilisation habituelle en Catalogne de trémies de grande capacité pour stocker les olives, même pendant une courte période, provoque souvent des dommages qui entraînent une certaine activité microbionique avec la génération ultérieure d'éthanol et la perte de qualité sensorielle.

(4) Pendant l'étape de broyage-malaxage, et dans les conditions des essais, aucune génération d'éthanol n'a été détectée. Toutefois, une synthèse claire de méthanol a été observée.

La quasi-totalité des esters éthyliques et méthyliques qui entrent dans le système avec les fruits atteignent l'huile à la fin du traitement et jusqu'à 25% de l'éthanol présent dans l'olive peut atteindre l'huile à la sortie de la centrifugeuse verticale, ce qui augmente le risque de formation de nouveaux esters éthyliques pendant la décantation et le stockage de l'huile. Toutefois, la plupart du méthanol est éliminé par lavage avec les



sous-produits du décanteur et de la centrifugeuse verticale.

(5) Le taux d'injection de la boue dans le décanteur a une incidence sur la teneur en alcools et en esters alkyliques de l'huile, qui a tendance à augmenter lorsque l'on travaille à proximité de la capacité maximale du décanteur. À l'inverse, le flux d'eau injecté dans le décanteur tend à emporter l'éthanol avec les grignons humides, ce qui réduit le risque de formation d'esters éthyliques lors du stockage ultérieur de l'huile. En outre, il a été constaté que de l'éthanol et des esters éthyliques peuvent se former dans le vibro-filtre situé à la connexion entre le décanteur et la centrifugeuse verticale. À l'avenir, cette pièce devrait être conçue de manière à faciliter son nettoyage et l'évacuation rapide de l'huile vers la centrifugeuse verticale.

En résumé, la collaboration entre le COI, l'IRTA, l'URV et la Generalitat de Catalogne a permis d'évaluer la situation actuelle du problème des esters éthyliques en Catalogne, de définir son évolution face aux futurs changements de la norme et de détecter les points critiques du système à prendre en compte lorsque des problèmes sont détectés dans ces composés.



De gauche à droite, Dr Montserrat Mestres (URV, co-directrice), Dr Ricard Boqué (URV, co-directeur), Dr Sebastián Sánchez (UJA, jury), Dr Olga Busto (URV, jury), Abdelaziz Boudebouz (doctorant), Dr Jordi Graell (UdL, jury) et Dr Agustí Romero (IRTA, co-directeur)

THÈSE DE DOCTORAT : HRISTOFOR MIHO

Le 19 mai dernier, Hristofor Miho a présenté une thèse de doctorat intitulée « Composition phénolique de l'huile d'olive : influence de la variété, effets des facteurs technologiques et stabilité oxydative ».

Ce chercheur a bénéficié d'une bourse d'étude du [Conseil oléicole international](#) (COI) pendant 4 ans (2016-2019) et a effectué ses recherches sous la supervision de deux directeurs de thèse : les Dr Concepción Muñoz Díez et Feliciano Priego Capote, de l'Université de Cordoue (Espagne).

Son travail a considérablement contribué à une meilleure connaissance des composés phénoliques de l'huile d'olive vierge, grâce à l'analyse et à la vérification sur trois ans de leur diversité et de la variabilité inter-variétale. Pour la première fois, un nombre important et représentatif de variétés ont été classées sur la base de leur composition phénolique. Cette thèse a également permis d'avancer dans l'étude de l'effet de certains facteurs technologiques en vue de l'obtention d'huiles de meilleure qualité, et dans l'exploration de l'influence des phénols sur la durée de conservation de l'huile d'olive vierge.



CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL

NEWSLETTER

Nº 167 / OCTOBRE 2021

18

The cover page features the logos of the International Olive Council and the University of Córdoba. It includes a video thumbnail showing four people, the title 'PhD Thesis', and a chemical structure of a phenolic compound. The authors listed are Hristofor Miho (PhD student), Dra. Concepción Muñoz Díez, and Dr. Feliciano Priego Capote. The date is March 19, 2021.

Cette thèse a suscité l'intérêt de plusieurs entreprises agro-industrielles qui, avec l'Université de Cordoue, ont conçu et mis en œuvre des lignes d'amélioration génétique pour obtenir de nouvelles variétés d'olivier qui se différencient par le contenu phénolique de leurs huiles.



Plus précisément, ce travail a permis de caractériser la composition phénolique (9 phénols individuels) de l'huile d'olive vierge de 80 variétés d'olives obtenue dans les mêmes conditions agro-environnementales et technologiques. Grâce à cette caractérisation, les variétés ont été classées en fonction de leur richesse en phénols et regroupées en trois catégories selon leur profil phénolique.

Le poids du facteur génétique par rapport au facteur environnemental dans la variabilité phénolique des huiles a également été déterminé pour la première fois dans le cadre d'un essai de trois ans.

Une troisième étude a démontré les effets sur la composition phénolique de l'huile d'olive de l'application de conditions de vide pendant le malaxage et de la durée de cette étape. Les résultats ont révélé que l'application du vide dans le processus de malaxage contribue de manière significative à la préservation des composés phénoliques et qu'un malaxage d'une durée supérieure à 30 minutes accélère la dégradation des composés phénoliques. Les résultats de cet essai ont également montré que les composés phénoliques - en particulier les profils phénoliques spécifiques et/ou les phénols - et la composition en acides gras jouent un rôle déterminant dans la durée de conservation des huiles. Un modèle mathématique a été conçu sur la base de ces résultats pour définir la durée de conservation des huiles à partir de leur composition phénolique et en acides gras.

Cette thèse de doctorat peut être consultée en cliquant sur le lien suivant: [Composición fenólica del aceite de oliva: influencia varietal, efectos de factores tecnológicos y estabilidad oxidativa \(uco.es\)](http://Composición fenólica del aceite de oliva: influencia varietal, efectos de factores tecnológicos y estabilidad oxidativa (uco.es))



THÈSE DE DOCTORAT : MURAD IRSIHIED MAAITAH

Le 27 avril 2020, Murad Irshied Maaitah a présenté une thèse de doctorat intitulée « Production de microalgues à partir des eaux usées d'un système d'extraction d'huile d'olive avec un décanteur à deux phases ». Ses directeurs de thèse étaient Sebastián Sánchez Villasclaras, professeur d'ingénierie chimique à l'Université de Jaén, et Gassan Hodaifa Meri, professeur d'ingénierie chimique à l'Université Pablo de Olavide de Séville.



Cette thèse de doctorat a bénéficié du soutien [Conseil oléicole international](#) (COI) qui a accordé au docteur une bourse d'étude pendant 4 ans (2016–2019).

Ce travail représente une avancée importante dans l'étude de l'utilisation possible dans la production de biomasse de la microalgue *Chlorella pyrenoidosa* des eaux usées des huileries et des eaux usées urbaines issues du traitement secondaire.

Le chercheur a centré ses recherches sur le développement de bioprocédés à même d'améliorer le traitement des eaux usées, la génération de composés énergétiques et la réduction de la concentration de CO₂ dans l'atmosphère.



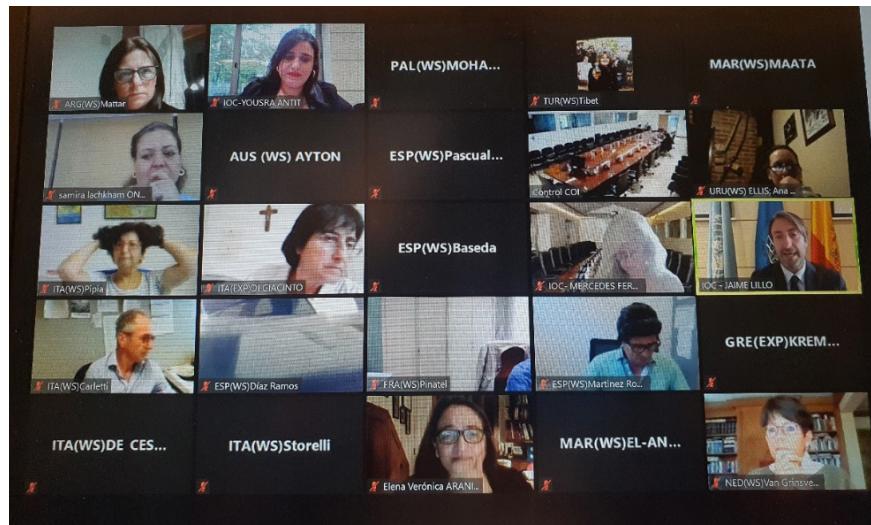
Cette étude a permis de tirer de nombreuses conclusions, en particulier : a) la détermination de la différence de composition physico-chimique entre les deux types d'eaux usées - huileries et urbaines - ; b) la comparaison entre les algues *Chlorella pyrenoidosa* et *Scenedesmus quadricauda*, où *C. pyrenoidosa* a présenté une vitesse de croissance et une productivité volumétrique de la biomasse



plus élevées et une meilleure composition biochimique pour la production de biodiesel, en déterminant la température de croissance la plus appropriée pour *C. pyrenoidosa*, entre 15 et 30°C, qui est également influencée par la vitesse spécifique d'alimentation en air ; c) que l'utilisation des eaux résiduaires du lavage des olives, du lavage de l'huile et l'utilisation combinée de ces types d'effluents liquides des huileries avec les eaux résiduaires urbaines du traitement secondaire, constituent un milieu nutritif adéquat pour la croissance de la microalgue *C. pyrenoidosa* ; d) en général, dans toutes les cultures, une réduction des paramètres physico-chimiques a été observée dans l'eau de culture finale ; le dioxyde de carbone a contribué à améliorer la capacité de *C. pyrenoidosa* à éliminer les polluants des eaux usées ; e) l'utilisation d'un milieu de culture composé de 50% d'eau de lavage des olives, 30% d'eau de lavage des huiles, 20% d'eaux urbaines de traitement secondaire et 10% de CO₂ dans la phase gazeuse d'entrée du photobioréacteur, à une température de 25°C et une vitesse spécifique d'alimentation de la phase gazeuse de 1 v/v/min, conduit aux conditions de fonctionnement les plus favorables pour atteindre les objectifs initiaux fixés.

DEUXIÈME ATELIER D'HARMONISATION DES JURYS AGRÉÉS PAR LE COI

Dans le cadre de son programme d'activités pour 2021, l'Unité de normalisation et de recherche a organisé le deuxième atelier d'harmonisation des jurys de dégustation agréés par le COI. Cet atelier, gratuit, s'est déroulé en visioconférence avec interprétation simultanée et a réuni plus de 100 jurys provenant de 30 pays.





L'objectif du programme théorique-pratique était de minimiser les écarts entre les jurys et d'encourager la formation continue des membres des jurys. Pour chaque échantillon, les données ont été enregistrées sur la plateforme Intra-panel pour leur analyse statistique.

Les jurys qui se sont inscrits à cet atelier avaient reçu des échantillons en juillet 2021 et les avaient conservés jusqu'à l'atelier, en suivant les instructions données. Compte tenu du succès de cette deuxième édition, un troisième atelier sera programmé par l'Unité de normalisation et de recherche et se tiendra l'année prochaine en visioconférence. Les dates seront publiées sur le site du COI en temps opportun.

RÉUNION DES EXPERTS EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE

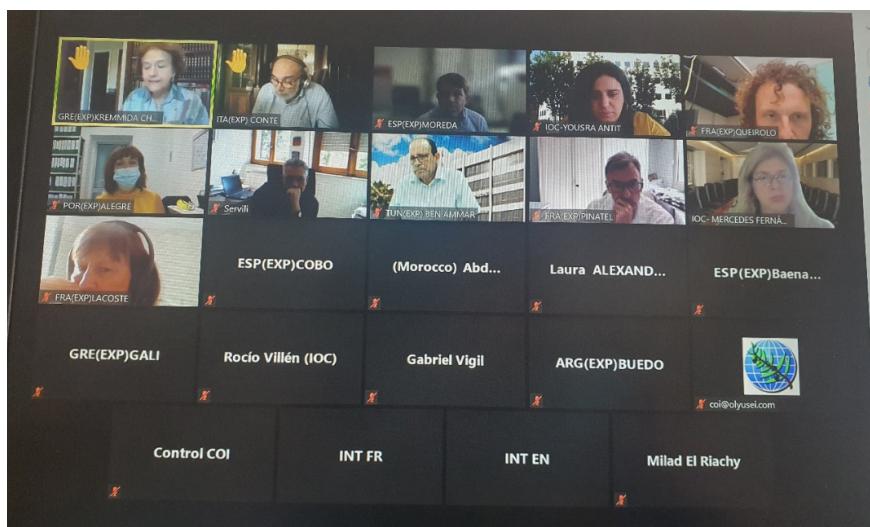


MADRID / Une quarantaine d'experts en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges, pour la plupart des chefs de jurys de dégustation agréés par le COI provenant de différents pays, se sont réunis lors d'une vidéoconférence organisée par le Secrétariat exécutif les 20 et 21 septembre 2021.

Plusieurs sujets d'intérêt ont été discutés, notamment les révisions les plus récentes et les révisions futures de la méthode d'évaluation organoleptique et des documents connexes. Les participants ont également discuté de l'avancement des travaux des groupes de travail électroniques sur l'analyse sensorielle : l'accréditation, la formation et l'entraînement des dégustateurs, l'élaboration de matériel de référence, les échantillons à la limite entre les catégories, la rédaction d'un guide pour le parrainage du COI aux cours organisés par les autorités compétentes, les résultats des essais inter-comparatifs pour les jurys de dégustation en vue de l'agrément pour la période 2021-2022 et les priorités pour les travaux futurs.



RÉUNION DES EXPERTS SUR LA COMPOSITION DES HUILES PRÉSENTANT DES PARAMÈTRES HORS NORMES

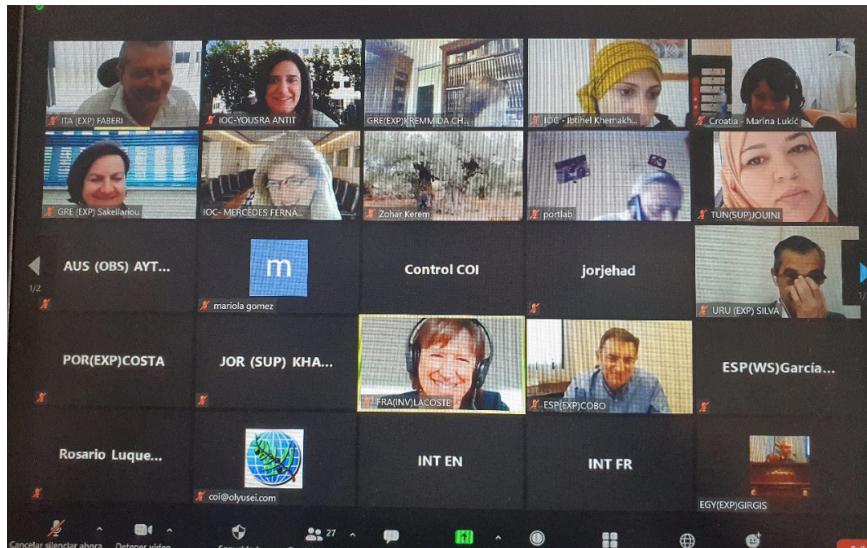


MADRID / Le 23 septembre 2021, le Secrétariat exécutif a tenu une réunion en visioconférence avec les experts sur la composition des huiles présentant des paramètres hors normes. Au cours de la réunion, les experts ont discuté de l'état d'avancement des travaux sur les huiles d'olive dont les paramètres sont situés hors des limites prévues la norme, des priorités pour les travaux futurs et des travaux du groupe de travail électronique du Comité du Codex sur les graisses et les huiles pour la révision de la norme Codex sur les huiles d'olive et l'huile de grignons d'olive.

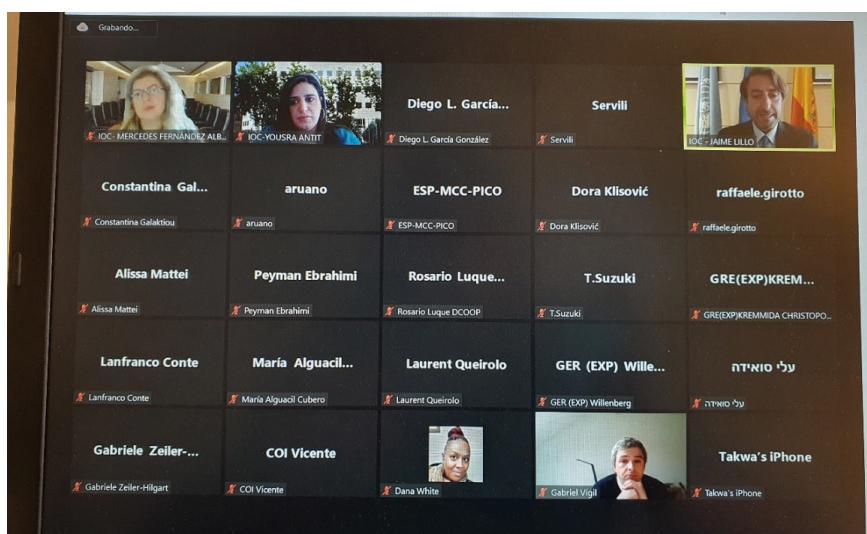
RÉUNION DES EXPERTS CHIMISTES

MADRID / Les 5 et 6 octobre 2021, le Secrétariat exécutif a organisé une réunion avec des experts chimistes du monde entier. Des observateurs de plusieurs pays et institutions étaient présents, notamment l'Australie, le Canada, les États-Unis, la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation internationale de normalisation et des représentants du Comité consultatif.

Les participants ont discuté de sujets d'intérêt dans les domaines de la normalisation, de la recherche et de l'étude des méthodes d'analyse pour garantir la qualité et l'authenticité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive. Des experts ont présenté les conclusions de l'analyse des données de différents pays, les études réalisées et les rapports convenus pour harmoniser les normes internationales, les résultats des essais collaboratifs (composés phénoliques, cires et pesticides) et les priorités pour les travaux futurs, comme la création de groupes de travail électroniques spécifiques. La révision éventuelle des méthodes et des paramètres sera présentée lors de la 114e session du Conseil des Membres.



PRÉSENTATION DES RÉSULTATS ET DES CONCLUSIONS DU PROJET OLEUM



MADRID / Le 13 octobre 2021, le Secrétariat exécutif a organisé une réunion virtuelle avec interprétation simultanée en coordination avec l'équipe d'Oleum pour présenter les résultats et les conclusions du projet. La réunion a été suivie par 109 participants du monde entier. Le COI a félicité l'équipe d'Oleum pour l'excellent travail réalisé ces dernières années.



Le projet Oleum est un projet financé par l'Union européenne qui a réuni 21 partenaires. Plus d'informations sont disponibles en cliquant sur le lien ci-dessous :

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

PROCHAINS ÉVÉNEMENTS



MADRID / Une délégation du COI participera à la 27^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) du 18 au 26 octobre 2021 et à la séance plénière en visioconférence. Le COI a participé activement aux travaux du groupe de travail électronique pour la révision de la norme CODEX-STAN 33/81 en envoyant des commentaires sur les formulaires de réponse mensuels et sur l'avant-projet de norme, et en fournissant des rapports scientifiques sur des points spécifiques.

Le COI participera également à la prochaine réunion de l'Organisation internationale de normalisation - la 29^e réunion de l'ISO/TC34/11 sur les graisses et huiles animales et végétales. Cette réunion se déroulera en visioconférence du 18 au 22 novembre 2021.

CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX DU CONCOURS À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA MARIO SOLINAS

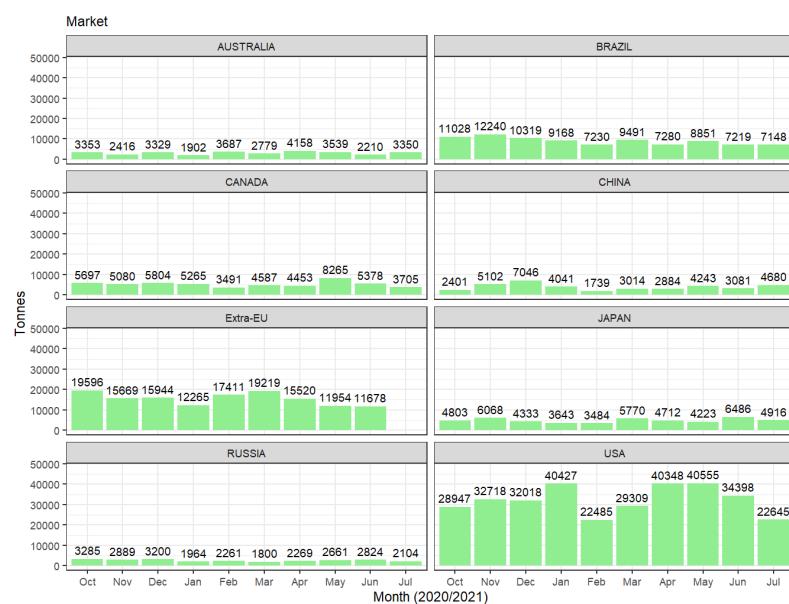
MADRID / La cérémonie de remise des prix aux huiles d'olive lauréates du Prix à la qualité Mario Solinas 2021 aura lieu en visioconférence le 28 octobre 2021 à 10 heures. Les lauréats, les finalistes et le jury international ont été invités à la cérémonie. Les lauréats et les finalistes pourront présenter à cette occasion une courte vidéo sur leur production d'huile d'olive vierge extra.





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

Au cours des dix premiers mois de la campagne oléicole 2020/2021, les importations d'huile d'olive de la Chine et du Japon ont diminué respectivement de 5,2% et de 16,5%. De septembre 2020 à juillet 2021, les importations d'olives de table ont augmenté de 8%.



Huit marchés contribuent à environ 81% des importations d'huiles d'olive et d'huiles d'olive vierges dans le monde : les États-Unis avec 36%, l'Union européenne avec 15%, le Brésil avec 8%, le Japon avec 7%, le Canada avec 5%, la Chine avec 4%, l'Australie avec 3% et la Russie avec 3%. Au cours des premiers mois de la campagne 2020/2021, les importations d'huiles d'olive et d'huiles d'olive vierges réalisées par ces huit premiers marchés ont atteint 748 356 tonnes (soit -6,9%, par rapport à la même période de la campagne précédente).

Pour plus d'informations, cliquez sur ce lien : [IOC Imports-2020-21](#)



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

Source: Unité Économie et Promotion



FOCUS: LES EXPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE DE L'UNION EUROPÉENNE

En juin de la campagne 2020/2021, le volume et la valeur des exportations extra-UE d'olives de table ont augmenté. La valeur unitaire des exportations a atteint 274 euros pour 100 kg (+2,4% par rapport au mois précédent).

Selon les estimations réalisées par le COI, lors de la campagne 2019/2020, les exportations extra-UE d'olives de table ont atteint 297 126 tonnes, pour une valeur estimée à 829,1 millions d'euros (respectivement -8,3% et -3,3% par rapport à la campagne précédente). Les exportations intracommunautaires ont atteint 277 599 tonnes, pour une valeur estimée à 692,6 millions d'euros (respectivement +1,8% et +4,5% par rapport à la campagne précédente).



| CAMPAGNE | 2017/2018 | | 2018/2019 | | 2019/2020 | | 2020/2021 ^(*) | |
|-----------------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|--------|--------------------------|--------|
| Pays | VOLUME | VALEUR | VOLUME | VALEUR | VOLUME | VALEUR | VOLUME | VALEUR |
| États-Unis | 116 910 | 336.2 | 127 368 | 357.4 | 106 184 | 326.9 | 97 843 | 293.4 |
| Russie | 24 816 | 76.3 | 26 615 | 81.6 | 27 206 | 82.4 | 22 619 | 65.4 |
| Royaume-Uni | 24 676 | 77.0 | 24 398 | 71.9 | 23 939 | 68.6 | 20 943 | 60.2 |
| Arabie saoudite | 19 477 | 43.8 | 20 686 | 45.2 | 21 613 | 48.8 | 15 746 | 44.2 |
| Canada | 18 195 | 43.7 | 18 861 | 45.0 | 18 664 | 47.5 | 17 943 | 34.8 |
| Australie | 14 411 | 40.6 | 14 948 | 41.0 | 6 159 | 17.6 | 4 444 | 16.0 |
| Brésil | 5 344 | 18.5 | 9 178 | 18.9 | 7 446 | 20.9 | 4 588 | 18.7 |
| Albanie | 6 971 | 15.5 | 7 013 | 17.3 | 7 253 | 18.2 | 9 214 | 13.3 |
| Mexique | 5 606 | 14.2 | 6 358 | 14.0 | 6 047 | 12.2 | 5 316 | 7.3 |
| Ukraine | 4 901 | 8.2 | 4 741 | 10.3 | 6 047 | 12.2 | 5 459 | 14.6 |
| Suisse | 5 454 | 8.7 | 5 451 | 12.0 | 5 880 | 11.2 | 5 316 | 7.3 |
| Autres | 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 |

Tableau 1 – Exportations extracommunautaires par pays et campagne. Volume en tonnes. Valeur en millions d'euros. (*) 2020/2021 : de septembre 2020 à juin 2021.

En juin de la campagne 2020/2021, la valeur unitaire des exportations extra-UE d'olives de table était de 274 € pour 100 kg (-5,6% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +2,4% par rapport au mois précédent). Le volume des exportations a atteint 29 714,7 tonnes (+27,2% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +1,9% par rapport au mois précédent). La valeur de ces exportations était de 81,4 millions d'euros.

En juin de la campagne 2020/2021, les exportations extra-UE ont eu pour principaux destinataires les États-Unis (+44%), le Royaume-Uni (+33,2%), la Russie (+33,2%), les États-Unis (+33,2%), la Russie (+1,8%), le Canada (+10,6%), l'Australie (+17,1%), l'Arabie saoudite (-27,5%) et le Brésil (-44,8%). Les chiffres entre parenthèses indiquent l'évolution par rapport à la même période de la campagne précédente.

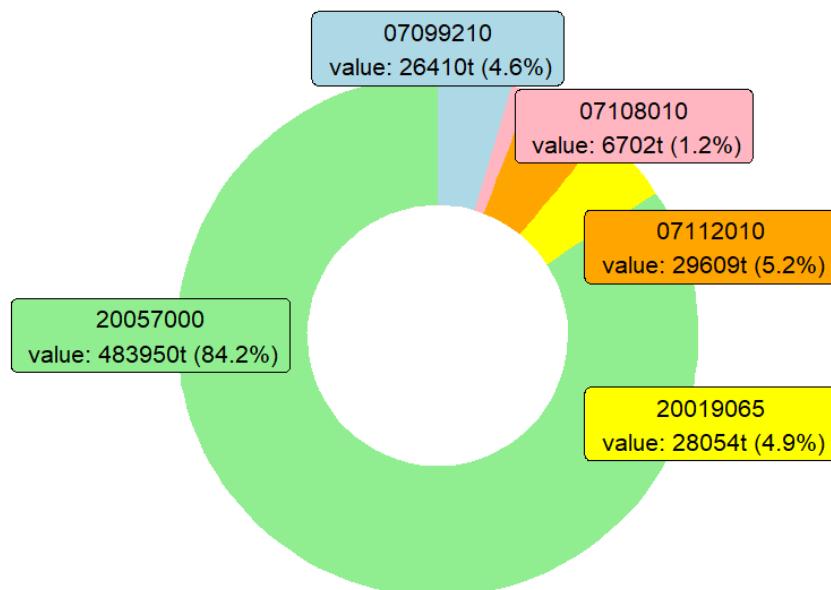


| PÉRIODE | AUSTRALIE | BRÉSIL | CANADA | ARABIE SAOUDITE |
|------------|-----------|--------|---------|-----------------|
| 2020 Sept. | 1785.8 | 784.6 | 2 536.8 | 1 681.1 |
| 2020 Oct. | 1 692.3 | 870.1 | 2 307.0 | 1 615.3 |
| 2020 Nov. | 1 324.3 | 514.3 | 1 804.1 | 2 015.4 |
| 2020 Déc. | 1 595.9 | 585.7 | 1 559.3 | 1 370.6 |
| 2021 Janv. | 1 033.5 | 313.3 | 1 337.3 | 1 599.5 |
| 2021 Fév. | 1 422.5 | 388.4 | 1 388.2 | 1 797.7 |
| 2021 Mars | 1 388.4 | 371.4 | 1 558.5 | 1 850.5 |
| 2021 Avril | 1 414.7 | 316.9 | 1 761.1 | 817.1 |
| 2021 Mai | 1 170.0 | 237.9 | 1 876.2 | 1 809.6 |
| 2021 Juin | 1 218.3 | 205.4 | 1 814.1 | 1 188.8 |

| PÉRIODE | ROYAUME-UNI | RUSSIE | ÉTATS-UNIS | EXTRA-EU |
|------------|-------------|---------|------------|----------|
| 2020 Sept. | 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 Déc. | 1 684.1 | 1 900.6 | 10 267.2 | 26 088.5 |
| 2021 Janv. | - | 1 245.8 | 6 483.3 | 17 523.4 |
| 2021 Fév. | - | 1 937.2 | 7 673.5 | 11 176.1 |
| 2021 Mars | 2 514.9 | 2 029.0 | 8 765.9 | 26 659.5 |
| 2021 Avril | 2 819.4 | 1 913.9 | 10 394.5 | 26 555.4 |
| 2021 Mai | 3 774.4 | 1 546.1 | 11 344.6 | 29 158.3 |
| 2021 Juin | 3 590.3 | 1 997.3 | 12 037.9 | 29 714.7 |

Tableau 2 – Exportations en volume (tonnes) par mois et par pays.

En termes de volumes par catégorie de produits, environ 84% des exportations totales sont enregistrées sous le code 20057000 [olives, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique (non congelées)].



Graphique 1 – Olives de table par catégorie de produit (tonnes). Campagne 2019/2020.

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

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

1. Huile d'olive – Campagne 2020/21

Le commerce de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive au cours des dix premiers mois de la campagne actuelle (octobre 2020 - juillet 2021) dans les 8 marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous montre une augmentation de 22% en Russie, 8% au Canada, 2% aux États-Unis et 2% au Brésil, par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations diminuent de 17% au Japon, de 5% en Chine et de 1% en Australie.



Quant aux échanges de l'UE¹ au cours des neuf premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont augmenté de 3% et les importations extra-UE ont diminué de 22% par rapport à la même période de la campagne précédente.

| IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (Y COMPRIS HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE)(T) | | | | | | | | | | |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Country | OCT 19 | OCT 20 | NOV 19 | NOV 20 | DEC 19 | DEC 20 | JAN 20 | JAN 21 | FEB 20 | FEB 21 |
| 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 |

| IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (Y COMPRIS HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE)(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 |

¹ Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour juillet 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.



2. Olives de table – Campagne 2020/21

Les échanges d'olives de table au cours des onze premiers mois de la campagne² 2020/21 (septembre 2020 – juillet 2021) sur les marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous montrent une augmentation de 26% en Australie, de 20% au Canada, de 6% aux États-Unis et de 7% au Brésil par rapport à la même période de la campagne précédente.

En ce qui concerne les échanges communautaires³ d'olives de table au cours des dix premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont diminué de 6% et les importations extra-UE ont augmenté de 5% par rapport à la même période de la campagne précédente.

| 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>

² Selon l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, en vigueur depuis le 1er janvier 2017, on entend par « campagne des olives de table » la période de douze mois comprise entre le 1er septembre d'une année et le 31 août de l'année suivante.

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



II. PRIX À LA PRODUCTION – HUILES D'OLIVE

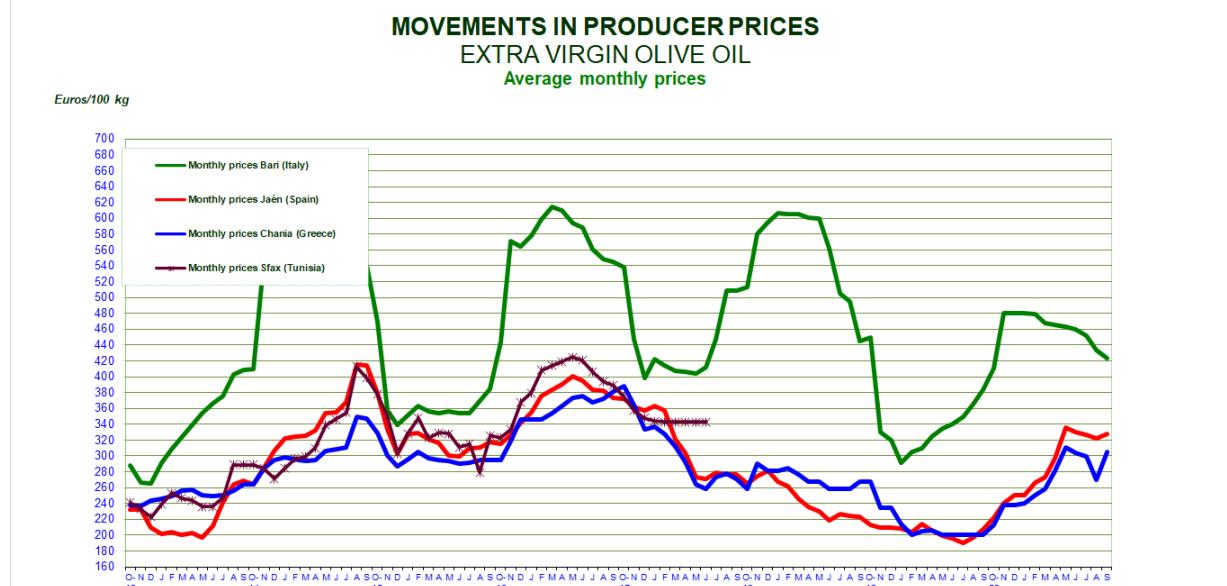
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée est présentée dans les graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production de cette catégorie en **Espagne** durant la semaine du 20 au 26 septembre 2021 était de 3,22 €/kg, soit 51,4% de plus qu'à la même période de la campagne précédente.

Italie - Le prix de l'huile d'olive vierge extra était de 4,20 €/kg au cours de la semaine du 20 au 26 septembre 2021, soit une augmentation de 9,1% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - L'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 3,1 €/kg au cours de la semaine du 20 au 26 septembre 2021, soit une augmentation de 55% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Tunisie - Les prix sont restés stables au cours des dernières semaines de juin 2018, s'établissant à 3,43 €/kg, soit une baisse de 18% par rapport à la même période de la campagne précédente.



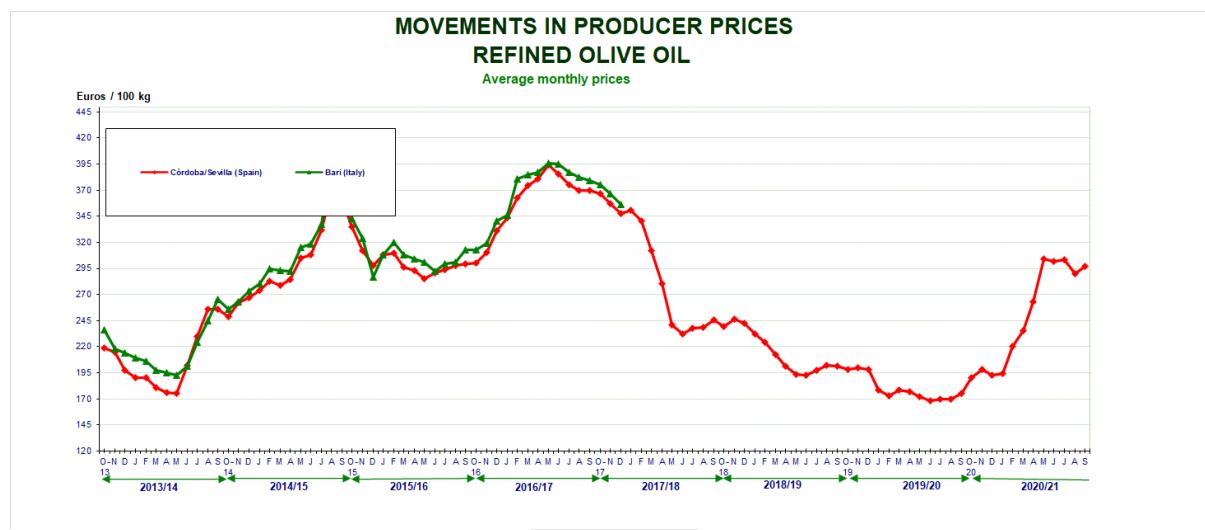
Graphique 1

Huile d'olive raffinée : Le prix à la production de cette catégorie était de 2,96 €/kg en Espagne durant la semaine du 20 au 26 septembre 2021, soit une augmentation de 64,5% par rapport à la même période de



la campagne précédente. Les données pour l'Italie concernant cette catégorie ne sont pas disponibles depuis fin décembre 2017. Le prix de l'huile d'olive raffinée avait alors augmenté de 4% et était de 3,56 €/kg.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (3,22 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (2,96 €/kg) est de 0,26 €/kg en Espagne. En Italie, cette différence était de 0,28 €/kg en décembre 2017.



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



COI

RESTEZ À L'ÉCOUTE!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Suivez l'actualité du secteur oléicole sur Olive News:

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

et les événements au COI sur:

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

Notre revue scientifique Olivæ est disponible sur:

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



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



IOC

CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL **NEWSLETTER**

Nº 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 MAAITAH
- 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.

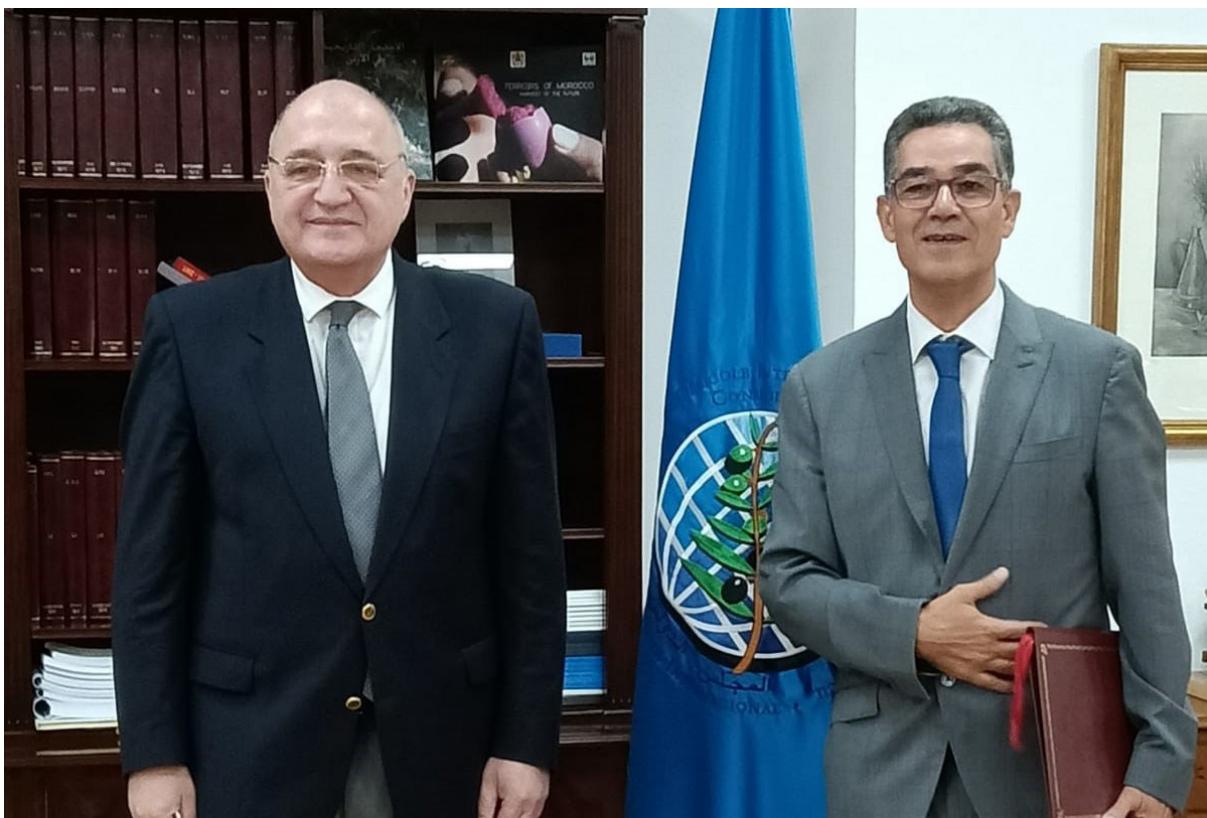
La ministra ha expresado su interés por todos los medios puestos a disposición de los miembros, lamentando que los distintos niveles del sector oleícola de su país no conociesen en profundidad estos mecanismos de apoyo. Tras una presentación del Observatorio por parte del director ejecutivo adjunto Mustafá 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 decimoctavo 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:

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





CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL

NEWSLETTER
Nº167 /OCTUBRE 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

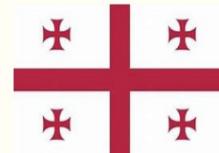
International Seminar

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



11:30 – Opening of the seminar

- Official welcomespeech Georgian Government
- Mr. Abdellatif Ghedira, Executive Director, International Olive Council
- Mr. George Svanidze , Chair of the IOC, Georgia

12:30 – International Market of Olive Oil

- Mr. Jaime Lillo, Deputy Executive Director, International Olive Council

12:50 – Current situation and trends in the European Union Market

- Mr. Gabriel Vigil, Responsible for the olive sector in the European Commission

13:10 – Current situation and trends in the US Market

- Mr. Joseph R. Profaci , Executive Director, North American Olive Oil Association

13:30 – BREAK

14:30 – The worldwide olive oil consumer profile

- Mr. Juan Vilar, Co-director of the Master's Degree in Administration and Management of Olive Companies.

15:20 – Future trends: Plant Forward Kitchen

- Presented by Mr. Santi Mas on behalf of Mr. Greg Drescher, Vice-President of Strategic Initiatives and Industry Leadership, Culinary Institute of America (USA)

15:40 – Georgia Presentations on Olive Oil

- Mr. Zviad Bobokashvili Scientific-Research Centre of Agriculture - Head of department of fruit crop research

16:20 – Closure of the seminar



Simultaneous translation available to: English French Georgian

For further information, please write an e-mail to:
iooc@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 ejecu-





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/#>).





CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL

NEWSLETTER

Nº167 /OCTUBRE 2021

12

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/MediterraneanRecipeBookLet.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=WzIwOCwiODY0OWJmNjFIZGZjliwwLDAsMCwxXQ

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.

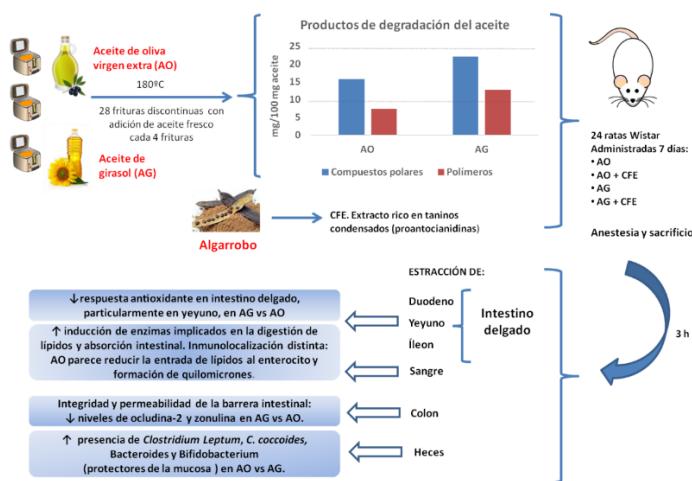
Algunas de estas tesis se han defendido recientemente y las conclusiones obtenidas se presentan en los cuatro breves artículos siguientes.



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 proantociyanidinas.

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).

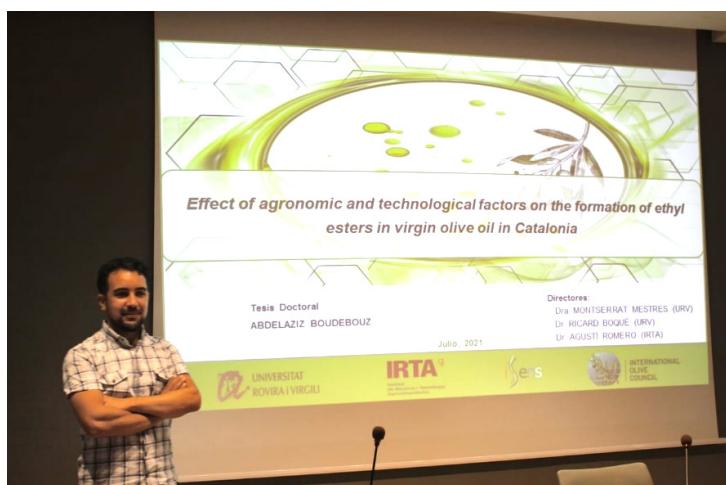
En cuanto a la microbiota, cabe destacar que los microorganismos más protectores de la mucosa (*Clostridium leptum*, *Clostridium coccoides*, *Bacteroides* y *Bifidobacterium*), que producen mucho ácido butírico, tendían a ser más abundantes en el aceite de oliva que en el de girasol.

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 centrífugadora 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 Sevillanca, 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 Bustó (URV, panel), Abdelaziz Boudebouz (estudiante de doctorado), Jordi Graell (UdL, panel) y Agustí 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.



CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL

NEWSLETTER

Nº167 /OCTUBRE 2021

18



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>



CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL

NEWSLETTER
Nº167 /OCTUBRE 2021

19

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 CO_2 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 fotobioreactor, 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

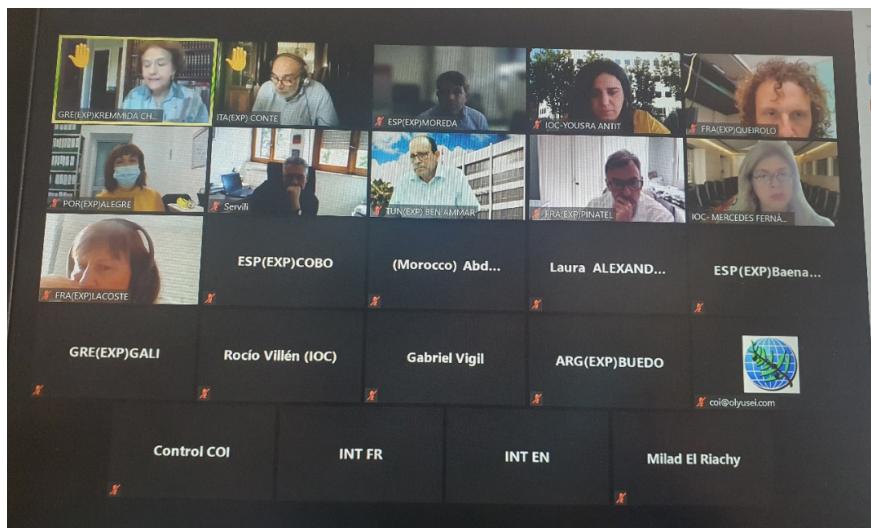


MADRID / Unos 40 expertos en evaluación organoléptica de aceites de oliva virgen, la mayoría de ellos jefes de paneles de cata de diferentes países reconocidos por el COI, se han reunido en una videoconferencia organizada por la Secretaría Ejecutiva los días 20 y 21 de septiembre de 2021.

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 / 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.

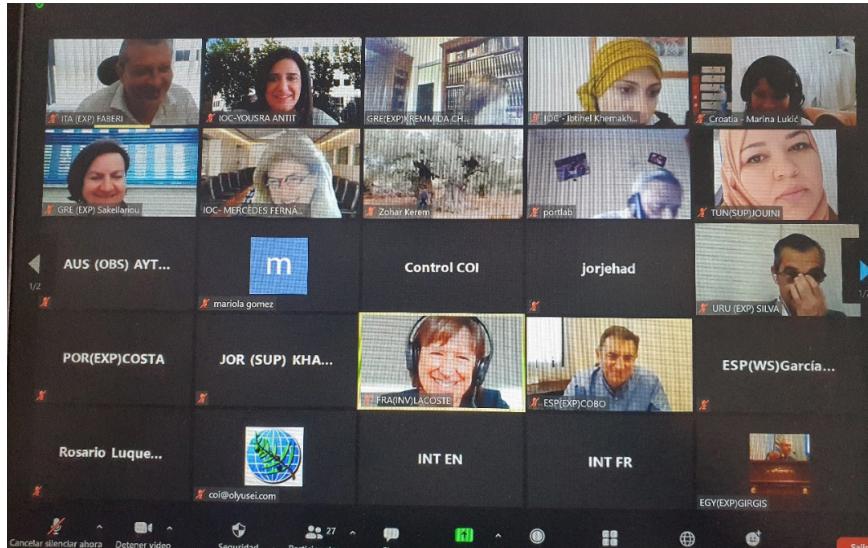
Los asistentes han debatido sobre temas de interés en los ámbitos de la normalización, la investigación y el estudio de métodos de análisis para garantizar la calidad y la autenticidad de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva. Entre las ponencias presentadas se encuentran las conclusiones 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 114^a sesión del Consejo de Miembros.



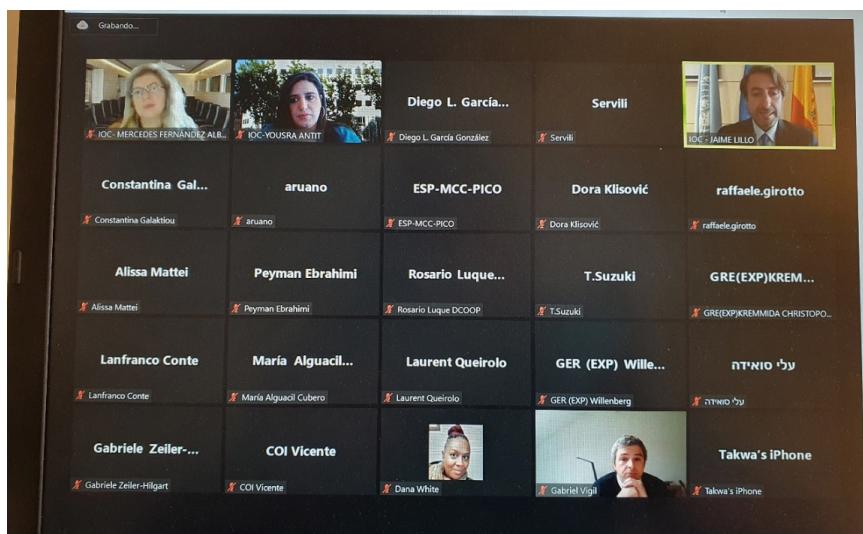
CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL

NEWSLETTER
Nº167 /OCTUBRE 2021

23



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 27^a 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 29^a 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

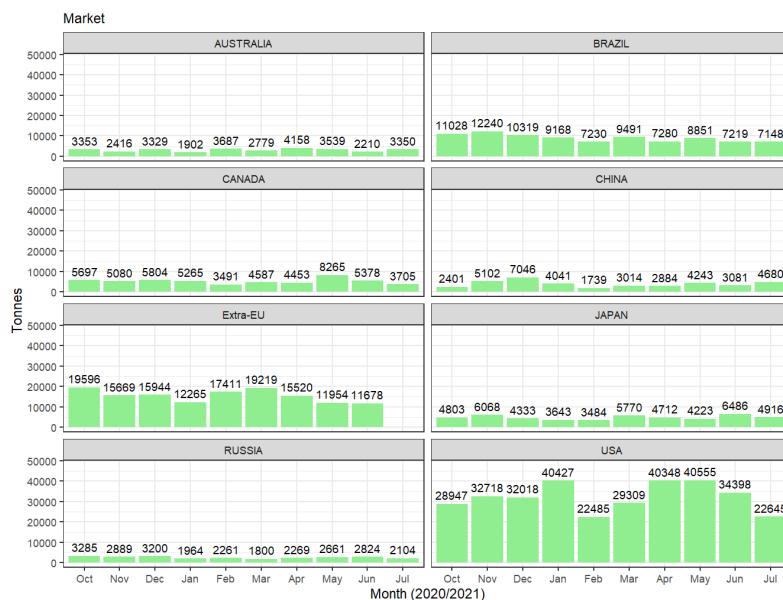
MADRID / La ceremonia de entrega de premios a los aceites de oliva ganadores del Premio Mario Solinas a la Calidad 2021 se celebrará por videoconferencia el 28 de octubre de 2021 a las 10:00. A la ceremonia están invitados los ganadores, los finalistas y el jurado internacional. Los ganadores y finalistas están invitados a presentar un breve vídeo 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 ^(*) | |
|------------------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|--------------------------|-------|
| País | 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 alcanzo 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 | 1785.8 | 784.6 | 2 536.8 | 1 681.1 |
| 2020 Oct | 1692.3 | 870.1 | 2 307.0 | 1 615.3 |
| 2020 Nov | 1324.3 | 514.3 | 1 804.1 | 2 015.4 |
| 2020 Dic | 1595.9 | 585.7 | 1 559.3 | 1 370.6 |
| 2021 Ene | 1033.5 | 313.3 | 1 337.3 | 1 599.5 |
| 2021 Feb | 1422.5 | 388.4 | 1 388.2 | 1 797.7 |
| 2021 Mar | 1388.4 | 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)).

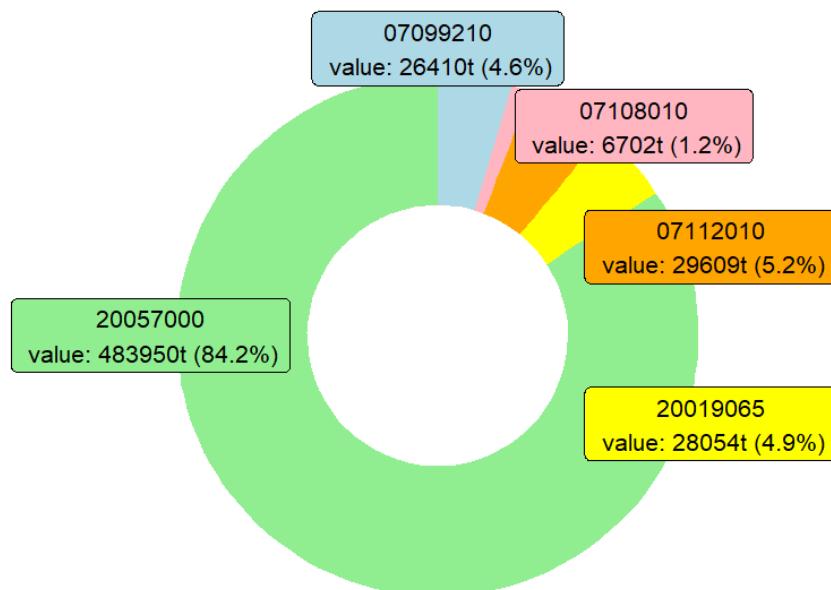


Gráfico 1 – Aceitunas de mesa por categoría de producto. Toneladas. Campaña 2019/2020.

<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 período 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.

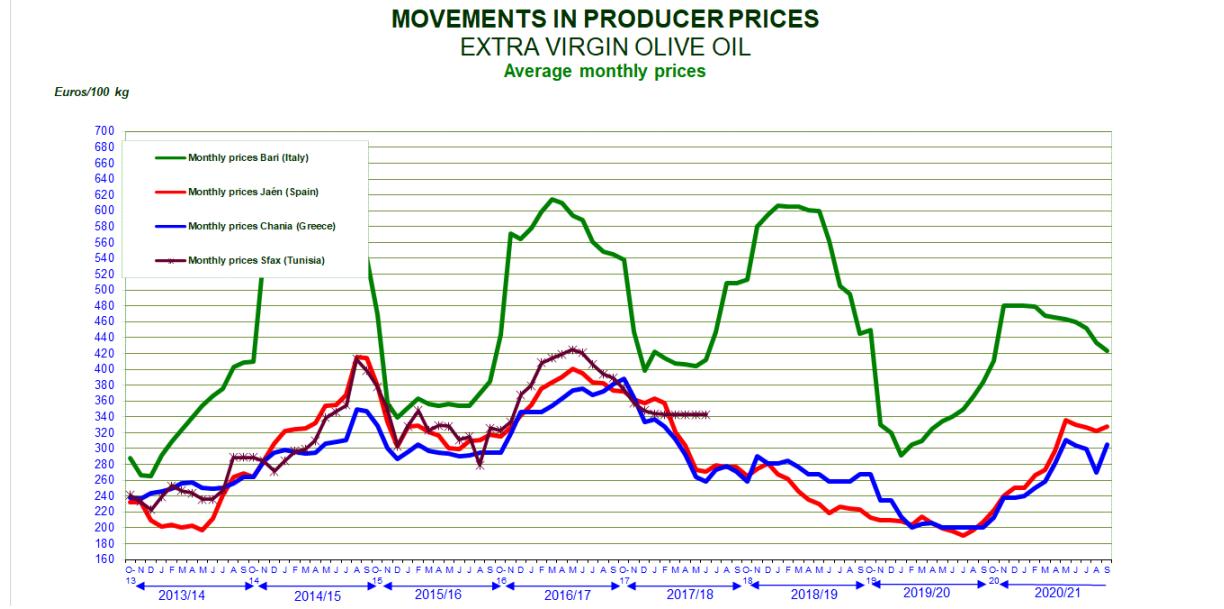


Gráfico 1

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



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

La diferencia entre el aceite de oliva virgen extra (3,22€/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.

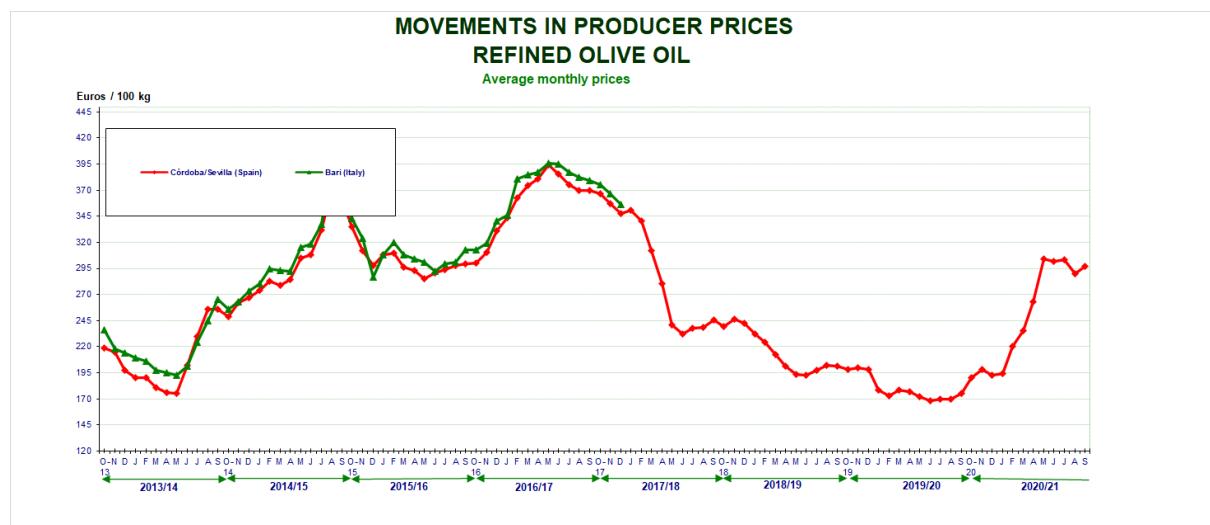


Gráfico 2

<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