



IOC

CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL
NEWSLETTER

Nº 170

ENERO Y FEBRERO 2022

ESPAÑOL

A photograph of two men in dark suits and ties standing in front of a large white archway. The man on the left is wearing a red patterned tie, and the man on the right is wearing a grey patterned tie and glasses. The background shows green foliage.

2022: BIENVENIDA, JORDANIA



EN ESTE NÚMERO

- LA PRESIDENCIA JORDANA Y LA SECRETARÍA EJECUTIVA SE PONEN MANOS A LA OBRA
- VISITA DE CORTESÍA DEL MINISTRO TUNECINO DE TURISMO Y ARTESANÍA A LA SEDE DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
- PAKISTÁN PREPARA SU ADHESIÓN AL COI
- EL NUEVO REPRESENTANTE DE LA LIGA ÁRABE EN MADRID VISITA EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
- UN NUEVO JEFE PARA LA UNIDAD TÉCNICA
- CONCLUYE LA 18ª EDICIÓN DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN CATA DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES
- PROGRAMA DE COOPERACIÓN TÉCNICA CON GEORGIA
- COLABORACIÓN ENTRE EL COI Y LA UCO
- TEMAS DE INVESTIGACIÓN DE LOS DOCTORANDOS BECADOS POR EL COI
- BALANCE 2021: ACTIVIDADES DE LA UNIDAD DE OLIVICULTURA, ELAIOTECNIA Y MEDIOAMBIENTE
- REUNIÓN DE EXPERTOS EN EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA
- COLABORACIÓN ENTRE EL COI Y EL CULINARY INSTITUTE OF AMERICA
- REUNIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA DE EXPERTOS PARA EL CONTROL DE LOS LABORATORIOS
- TERCER SIMPOSIO INTERNACIONAL DE YALE SOBRE EL ACEITE DE OLIVA Y LA SALUD
- COMERCIO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA, ENERO Y FEBRERO DE 2022



LA PRESIDENCIA JORDANA Y LA SECRETARÍA EJECUTIVA SE PONEN MANOS A LA OBRA

MADRID / Primera reunión oficial entre el presidente del Consejo de Miembros, Khaled Hanifet, ministro de Agricultura de Jordania, y el director ejecutivo del COI, Abdellatif Ghedira, y su equipo, para revisar el programa de actividades previsto en 2022.



El presidente ha expresado su gran satisfacción por las medidas adoptadas por la Secretaría Ejecutiva para aplicar las decisiones adoptadas por el Consejo de Miembros en su 114ª Sesión en Georgia, y ha garantizado su apoyo y su disponibilidad para asegurar el éxito del mandato de Jordania al frente de la Organización.



La Secretaría Ejecutiva y los equipos de la Presidencia jordana han aprobado el programa de la 115ª Sesión del Consejo de Miembros, que se celebrará en la capital jordana, Amán, el 8 de junio. La sesión plenaria estará precedida, el 7 de junio, por la 58ª reunión del Comité Consultivo y, al día siguiente, por un importante acto de gran repercusión mediática internacional. Los comités técnicos de Asuntos Administrativos y Financieros; de Promoción, Economía, Observatorio y Sistemas de Información; Tecnología, Formación y Medio Ambiente; y Normalización e Investigación, se reunirán una semana antes en formato virtual.

En la reunión se ha acordado que el presidente visitaría la sede del COI en marzo para participar en el acto diplomático de izado de bandera de Uzbekistán, decimoctavo miembro del COI, y en la ceremonia oficial de traspaso de poderes con el Presidente saliente de Georgia, George Svanidze.



Se ha creado el comité de redacción de la revista Olivæ. El número 129 estará dedicado a la olivicultura jordana. Se trata de un reto editorial fascinante, que incita a los mejores profesionales del sector a una competencia virtuosa a nivel mundial. Pronto encontrarán más noticias en este sitio web.



VISITA DE CORTESÍA DEL MINISTRO TUNECINO DE TURISMO Y ARTESANÍA A LA SEDE DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

MADRID / Mohamed Moez Belhassine, ministro de Turismo y Artesanía de Túnez, ha efectuado una visita de cortesía al director ejecutivo del COI, **Abdellatif Ghedira**, el 18 de enero de 2021.



El ministro tunecino ha acudido acompañado por **Fatma Omrani Chargui**, embajadora de Túnez en España, y su personal, así como por una delegación de altos funcionarios del Ministerio de Turismo y Artesanía de Túnez y de la Oficina Nacional de Turismo de Túnez.

La delegación ha sido recibida por el director ejecutivo del COI y por todos los funcionarios tunecinos de la Organización.

La delegación ha sido recibida por el director ejecutivo del COI y por todos los funcionarios tunecinos de la Organización.

El encuentro se ha centrado en las diferentes actividades del COI, así como en el concepto de la «Ruta del Olivo», que interesa a varios países miembros del COI y que integra el aspecto turístico en el mundo del olivar.

Al final de la reunión se han tomado fotografías de recuerdo, se han intercambiado regalos y el ministro ha escrito unas palabras en el libro de visitas de la Organización.

Ambas delegaciones han salido a continuación de la sede de la Organización para dirigirse a la Fundación Santander, donde han visitado el olivar milenario de la fundación. A continuación, el director ejecutivo del COI ha ofrecido un almuerzo a la delegación tunecina.

PAKISTÁN PREPARA SU ADHESIÓN AL COI

MADRID / El ingreso de Pakistán en el Consejo Oleícola Internacional está a punto de hacerse realidad. En febrero, una delegación de altos funcionarios y directores de la administración pakistaní ha visitado la sede del COI en Madrid. Han sido recibidos por el director ejecutivo, Abdellatif Ghedira, con sus dos directores adjuntos, Jaime Lillo y Mustafa Sepetçi, y los responsables de las diferentes Unidades operativas: Normalización e Investigación; Economía, Estadística y Promoción; Tecnología, Formación y Medio Ambiente; Relaciones Exteriores; Observatorio y Sistemas de Información; y la Secretaría del Director Ejecutivo.



Este encuentro ha sido una ocasión para recordar las etapas de esta colaboración, que comenzó el año pasado con una primera visita en marzo de 2021, seguida de una videoconferencia entre ambas partes el 27 de mayo. El acercamiento continuó el pasado mes de noviembre con una visita a Pakistán, por invitación de las autoridades y de la industria pakistaníes, del director ejecutivo del COI, Abdellatif Ghedira, y del jefe del Departamento de Relaciones Exteriores, Mounir Fourati. La delegación del COI fue recibida en esa ocasión por el **Ministro** Federal de Agricultura en su residencia.

La reciente reunión en la sede del COI ha brindado la oportunidad de comunicar a las partes interesadas de la administración pakistaní las modalidades de adhesión al COI y los beneficios y ventajas que Pakistán podría obtener al convertirse en miembro de la Organización, en términos de ayuda y asistencia técnica, elaboración de normas, subvenciones y programas de promoción para apoyar a su sector oleícola.



Todo parece avanzar hacia una nueva e importante adhesión al Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa, que podría formalizarse a lo largo de 2022 según los procedimientos establecidos en el Convenio en vigor, depositado en la oficina de Naciones Unidas.

Para más información sobre el acercamiento entre Pakistán y el COI, pueden consultar los siguientes artículos:

- <https://www.internationaloliveoil.org/pakistan-moves-closer-to-the-ioc/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/pakistani-research-pushes-for-ioc-membership/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/first-results-of-the-ioc-mission-to-pakistan/>



- <https://www.internationaloliveoil.org/mission-of-the-executive-director-to-pakistan/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/ioc-mission-in-pakistan/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/positive-outcome-of-ioc-mission-to-pakistan/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/visit-of-the-ambassador-of-pakistan-to-the-headquarters-of-the-international-olive-council/>

Miembros de la delegación paquistaní: [Lista de miembros de la delegación paquistaní presentes en el COI el 08/02/2022](#)



EL NUEVO REPRESENTANTE DE LA LIGA ÁRABE EN MADRID VISITA EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL



MADRID / Malek Twal, jefe de la misión diplomática de la Liga de los Estados Árabes en Madrid, ha realizado una visita de cortesía al director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), **Abdellatif Ghedira**, el lunes 20 de diciembre de 2021. El jefe del Departamento de Relaciones Exteriores del COI, **Mounir Fourati**, ha asistido también al encuentro.

El director ejecutivo ha felicitado a su interlocutor por su reciente nombramiento en Madrid y le ha deseado éxito en su misión. Ha presentado también brevemente la misión del COI y su objetivo de desarrollo del sector oleícola y ha descrito las actividades a cargo de las diferentes unidades de la Secretaría Ejecutiva.

desarrollo del sector oleícola y ha descrito las actividades a cargo de las diferentes unidades de la Secretaría Ejecutiva.



Entre los puntos tratados, se ha destacado la importancia de la creación de la Oficina Árabe del Olivo, que será un interlocutor muy útil para la Organización. El director ejecutivo también se ha referido al proyecto de norma para los aceites de oliva comestibles y los aceites de orujo de oliva presentado por el Consejo Económico del Golfo (GEC) ante la Organización Mundial del Comercio, indicando que esta norma podría ser una fuente de confusión en el comercio internacional. En este sentido, ha sugerido a su interlocutor que considerara la posibilidad de reunir a los representantes del GEC para explicar la posición de la Secretaría Ejecutiva del COI y ofrecerles la experiencia del COI en este asunto. El representante de la Liga Árabe ha asegurado su apoyo a todas las cuestiones debatidas y, en particular, al último punto mencionado.

Al término de la reunión se han tomado fotos para conmemorar el encuentro.

UN NUEVO JEFE PARA LA UNIDAD TÉCNICA



MADRID / El marroquí Lhassane Sikaoui se ha incorporado al COI el 16 de enero de 2022 como jefe de la Unidad Olivicultura, Elaiotecnia y Medioambiente. Lhassane Sikaoui, agrónomo especializado en olivicultura y tecnología oleícola, cuenta con una amplia experiencia en el sector oleícola. Ha sido director del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas de Marrakech (INRA Marrakech), coordinador de la unidad de investigación sobre mejora de las plantas y de la calidad, coordinador nacional del programa de investigación del INRA Marrakech y coordinador de varios proyectos de investigación y desarrollo. También ha participado en varios grupos de trabajo sobre el olivo, tanto a nivel nacional como internacional.

El equipo de Lhassane Sikaoui está formado por la jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación, Catarina Bairrao Balula, y el jefe del Departamento de Elaiotecnia y Medioambiente, Pablo Morello Parra.

Conocido por su paciencia, perseverancia, dedicación y amabilidad, Lhassane Sikaoui dirigirá el equipo durante los próximos cuatro años. Juntos, se ocuparán de la identificación, autenticación, conservación y uso continuado de los recursos genéticos del olivo; seguirán estudiando el comportamiento del olivo ante el cambio climático y su papel como mitigador; promoverán la reutilización de los subproductos de la industria olivarera; y reforzarán el papel del COI como foro de excelencia en materia de olivicultura y tecnología del aceite de oliva.





De izquierda a derecha: Catarina Bairrao Balula, jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación; Luis Rallo Romero, coordinador de la Red de Bancos de Germoplasma del COI; Abdelkrim Adi, jefe de Unidad saliente; Pablo Morello Parra, jefe del Departamento de Elaiotecnia y Medioambiente; y Lhassane Sikaoui, nuevo jefe de la Unidad de Olivicultura, Elaiotecnia y Medioambiente.

CONCLUYE LA 18ª EDICIÓN DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN CATA DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES



JAÉN / En el marco de su programa de cooperación técnica y formación, el Consejo Oleícola Internacional seleccionó a 25 estudiantes que recibieron una beca para participar en el Curso de Especialización en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes (Título universitario de experto) organizado por la Universidad de Jaén.

23 becarios de Argelia, Argentina, Egipto, España, Grecia, Irán, Italia, Jordania, Libia, Marruecos, Montenegro, Túnez y Turquía han asistido finalmente al curso con el apoyo del COI.

En este curso se exponen las bases teóricas del análisis sensorial y su metodología para los aceites de oliva vírgenes, analizando los factores, atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial de los aceites y su relación con los procesos de cultivo y elaboración, así como con otros parámetros físicos y químicos generales del control de calidad. El curso, de una duración de tres meses e impartido en español e inglés, comenzó el 27 de septiembre de 2021 y finalizó el 22 de diciembre.

El COI agradece su trabajo a la Universidad de Jaén y, en particular, a los directores y al coordinador, que han ayudado a organizar este curso de especialización en un año especialmente difícil. Un agradecimiento especial al profesor Sebastián Sánchez por su constante disponibilidad para los participantes.

El COI desea a todos los estudiantes un buen viaje de vuelta a casa y mucho éxito en los años venideros, y espera que el resultado de este curso inspire a otros apasionados del sector oleícola.

PROGRAMA DE COOPERACIÓN TÉCNICA CON GEORGIA

TIFLIS / Georgia se unió al Consejo Oleícola Internacional (COI) en 2019 como país productor emergente. A pesar de su modesta superficie olivarera y de su limitada producción de aceite de oliva y aceitunas de mesa, el gobierno concede gran importancia al desarrollo de la olivicultura. En este contexto, y en el marco de la cooperación con el COI, se ha organizado en diciembre de 2021 una misión de evaluación de la situación actual, con el objetivo de proponer a este país medidas para el desarrollo de su sector oleícola.



En el equipo de expertos han participado Pablo Morello, jefe del Departamento de Elaiotecnia y Medioambiente del COI, y Hristofor Miho, investigador y director de proyectos de I+D de la Universidad de Córdoba (España). Juntos han podido visitar olivares, instalaciones de extracción de aceite de oliva y de producción de aceitunas de mesa, así como nuevas zonas donde podrían establecerse futuras plantaciones

de olivos. También han asistido a una reunión con representantes del Ministerio de Protección medioambiental y Agricultura de Georgia.



El objetivo de la misión era obtener una visión general de la olivicultura en Georgia, identificar las principales limitaciones y proponer mejoras para desarrollar el sector olivícola georgiano.

Desde este encuentro se han celebrado varias reuniones por videoconferencia entre ambas partes. Al término de estos encuentros se ha presentado el informe final de la misión y se han definido los próximos pasos para la promoción del sector oleícola georgiano. El informe se ha entregado a los responsables georgianos, con quien se han mantenido conversaciones encaminadas a aplicar el plan de acción propuesto.

El COI desea a Georgia una adhesión exitosa a la organización y un desarrollo sostenible y próspero de su sector oleícola.

EL COI Y LA UCO COLABORAN EN LA FORMACIÓN DE TÉCNICOS EN EL MARCO DE LAS ACTIVIDADES NACIONALES PROPUESTAS POR LOS PAÍSES MIEMBROS

CÓRDOBA / Con el fin de responder a las solicitudes de los países miembros en términos de transferencia de tecnología y cooperación técnica, el Consejo Oleícola Internacional organiza diferentes actividades nacionales, a propuesta de los países miembros.



En el marco de este programa, el grupo UCOLIVO de la Universidad de Córdoba (España) ha formado a tres técnicos del 13 al 16 de diciembre: **Ehud Fast**, agrónomo del Instituto Volcani de Investigación Agrícola de Israel; **Yair Mani**, futuro director del banco de germoplasma israelí; y **Maximiliano Dini**, funcionario del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) de Uruguay. La formación se ha centrado en la gestión de bancos de germoplasma, la propagación de plantones, la conservación en colecciones para la producción de material certificado, las técnicas de saneamiento y diagnóstico sanitario y la identificación varietal mediante marcadores moleculares y morfológicos (SSR). El curso se ha adaptado a las necesidades específicas de cada experto.



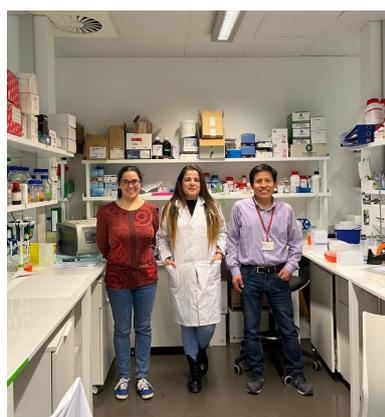
El equipo de UCOLIVO a cargo de la formación ha estado compuesto por los investigadores **Teresa García López** y **Diego Cabello Pozo** y la profesora **Isabel Trujillo Navas**. El jefe del Departamento de Elaiotecnia y Medioambiente del COI, **Pablo Morello**, ha recibido a los técnicos y los ha acompañado durante la primera jornada. Con estas actividades, el COI trata de responder a las necesidades de sus países miembros promoviendo la cooperación técnica y la transferencia de tecnología, y reforzando los vínculos y la colaboración en su red de bancos de germoplasma.



TEMAS DE INVESTIGACIÓN DE LOS DOCTORANDOS BECADOS POR EL COI

JAÉN / Los cuatro becarios de doctorado que iniciaron su investigación en febrero de 2021 terminan su primer año de estudio.

Akram Charfi, de Túnez, estudia la seguridad alimentaria en la producción de aceites de oliva vírgenes, una tesis dirigida por Sebastián Sánchez Villasclaras, de la Universidad de Jaén. Tras revisar la bibliografía disponible, ha estudiado la metodología que se aplica a la caracterización fisicoquímica de las aceitunas y el aceite de oliva. Además de los parámetros de calidad recogidos en estos métodos, este estudiante ha analizado otros parámetros, como la estabilidad oxidativa y los compuestos fenólicos, así como procedimientos para la determinación cuantitativa de contaminantes. A continuación, ha realizado una caracterización fisicoquímica completa, en cinco momentos diferentes, de las aceitunas y los aceites de oliva obtenidos durante la primera campaña oleícola. Las aceitunas proceden de un olivar tradicional perteneciente a la Universidad de Jaén. También se han caracterizado los aceites comerciales producidos durante los seis meses del estudio. Al mismo tiempo, se ha estudiado la presencia de contaminantes (metales pesados, plaguicidas e hidrocarburos aromáticos policíclicos) en los aceites adquiridos en el comercio, y en los aceites obtenidos de la colección experimental durante esta primera campaña oleícola.



Andrea del Saz, de España, estudia las consecuencias epigenómicas del consumo de hidroxitirosol en las enfermedades cardiometabólicas, en la Universidad de Castilla-la Mancha bajo la supervisión de Francesco Visioli, Alberto Dávalos y María del Carmen López de las Hazas. Ha revisado la bibliografía existente sobre los cambios epigenéticos inducidos por el aceite de oliva o sus polifenoles y en laboratorio. Ha desarrollado también diferentes técnicas para medir la metilación del ADN (cambio epigenético) tras el tratamiento con hidroxitirosol, el principal compuesto fenólico del aceite de oliva.

En cuanto a **Laila Aqbouch**, de Marruecos, ha elegido dedicar su tesis a la genómica y la adaptación del olivo al cambio climático: identificación de marcadores asociados a la sequía y a los requerimientos de frío para la floración con el fin de seleccionar los genotipos más adecuados, en el Instituto AGRO, UMR Institut AGAP de la Universidad de Montpellier, una tesis dirigida por Evelyne Costes y Bouchaib Khadari. Su proyecto se centra en dos enfoques principales para entender la





adaptación del olivo al cambio climático: (1) localizar los loci cromosómicos seleccionados; y (2) realizar estudios de asociación pangenómica (GWAS por sus siglas en inglés, *genome-wide association study*) para situar los loci vinculados a la variación fenotípica adaptativa. Para ello, utilizará datos climáticos de la cuenca mediterránea, datos fenotípicos y datos genómicos de las variedades de olivo más representativas de la región.

Rustu Efe Deger, de Turquía, realiza su tesis sobre las necesidades de frío, la regulación genética y la modelización del proceso de floración de los cultivares de olivo (*Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sativa*) en la Universidad de Córdoba (España), bajo la supervisión de Diego Barranco Navero y Concepción Muñoz Díez. Para conocer los requisitos específicos de los cultivares, se ha realizado un seguimiento de los estados de brotación, floración y madurez de unos 500 cultivares del Banco Mundial de Germoplasma del Olivo de Córdoba (WOGB-UCO), utilizando una versión modificada del código BBCH. Como complemento, con el mismo objetivo, se ha realizado un experimento con 27 cultivares de olivo de los que no se disponía de datos sobre sus necesidades de frío. Los cultivares se seleccionaron en base a: a) sus datos fenológicos registrados en el WOGB-UCO de 2017 a 2021; b) el estado off-year en el año experimental anterior (2020-2021); y c) su origen económico y geográfico. Las muestras se han recogido semanalmente a partir del 1 de diciembre de 2021 y se ha controlado el crecimiento de las yemas reproductivas en las muestras almacenadas a 20°C y 90% de humedad relativa (HR) durante tres semanas. El modelo De Melo-Abreu, que constituye la base de la modelización, se ha ejecutado en R para predecir el efecto de la temperatura en el ciclo reproductivo del olivo. Actualmente se estudian modificaciones del modelo De Melo-Abreu para mejorar la precisión del modelo mediante la inclusión de las fechas de brotación en los datos.



BALANCE 2021: ACTIVIDADES DE LA UNIDAD DE OLIVICULTURA, ELAIOTECNIA Y MEDIOAMBIENTE

La Unidad de Olivicultura, Elaiotecnia y Medioambiente vela por la utilización de las técnicas más modernas y eficaces en toda la cadena de producción de aceite de oliva. Su misión consiste en promover la cooperación técnica y las actividades de investigación y desarrollo en el ámbito de la olivicultura, fomentando el



trabajo conjunto de organizaciones y/o entidades públicas y privadas, nacionales e internacionales.

Durante la mayor parte del año 2021, las actividades de la Unidad han estado dirigidas por Abdelkrim Adi, en colaboración con la jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación, Catarina Bairrão Balula, y el jefe del Departamento de Elaiotecnia y Medioambiente, Pablo Morello Parra.

En *enero*, la Unidad puso en marcha sus actividades anuales: los programas de doctorado, el Máster de Olivicultura y Elaiotecnia, el Curso de Especialización en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes, el Curso Avanzado sobre Olivicultura y Cambio Climático, y el proyecto True Healthy Olive Cultivars 2 (THOC2). La Unidad también participó en los debates sobre la revisión de los regímenes de la Organización Europea y Mediterránea para la Protección de las Plantas (OEPP) para la producción de plantas sanas para la plantación, concretamente la norma PM 4/17 sobre olivos y portainjertos sometidos a pruebas de patógenos para producir olivos y portainjertos sujetos a certificación sanitaria. Entre otras

actividades, la Unidad revisó artículos para su publicación con ocasión de congresos, asistió a la reunión del Comité Técnico del Máster de Olivicultura y Elaiotecnia, y respondió a todas las solicitudes de información general sobre el sector.



Durante el mes de *febrero* continuaron las actividades mencionadas y se realizaron otras acciones, entre las que destacan la firma de contratos con estudiantes de doctorado, la firma del convenio del proyecto THOC2 con la Universidad de Córdoba, la participación en una reunión de preparación del

Curso sobre Olivicultura y Cambio Climático, la participación en reuniones sobre el Observatorio, el apoyo al proyecto SUSTAINOLIVE y las respuestas a las preguntas del sector dirigidas a la Unidad.



En *marzo* se celebró el Día Internacional de la Mujer, mostrando los logros de las asociaciones de mujeres del sector oleícola y lanzando un llamamiento a la igualdad, y el Día Mundial del Agua, con un llamamiento a la acción para luchar contra la crisis hídrica. La Unidad acompañó a una delegación de Libia en una visita a la colección de germoplasma del olivo en la Universidad de Córdoba, cuando los olivos estaban en flor. Se celebró una reunión con el coordinador de la red de germoplasma del olivo del



COI, Luis Rallo Romero, para hablar de las actividades y resultados del proyecto THOC2, y para firmar acuerdos con los representantes del banco de germoplasma del olivo.

Los becarios del Máster presentaron el informe trimestral sobre sus actividades y la Unidad estuvo en estrecho contacto con los representantes de los países miembros para identificar sus necesidades de cooperación técnica y apoyo a la formación. También se invitó a los miembros del COI a votar sobre el Memorando de Entendimiento entre la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el COI encaminado a desarrollar, promover y reforzar acciones conjuntas para conseguir un sector oleícola más eficiente y sostenible.

En *abril*, la Secretaría Ejecutiva del COI dio la bienvenida a su nuevo jefe del Departamento de Elaiotecnia y Medioambiente: Pablo Morello. Se ha firmado un Memorando de Entendimiento con el Instituto Nacional de Enseñanza Superior de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Institut Agro) para empezar a colaborar en el sector oleícola. El programa de doctorado se inauguró por videoconferencia en presen-

cia de todos los becarios, sus supervisores y los representantes de los países miembros. Para reforzar la relación entre los becarios y los países, se presentaron y debatieron los temas de las tesis. La Unidad volvió a ponerse en contacto con los países miembros para recordarles que debían comunicar sus necesidades de formación y cooperación técnica, y participó en varias videoconferencias: la segunda reunión del consorcio del proyecto GEN4OLIVE, la tercera conferencia europea sobre *Xylella fastidiosa* con la reunión final de XF-Actors, y el tercer evento de *networking* del proyecto internacional OLEA.



En el mes de *mayo* se lanzó la convocatoria para el Curso Avanzado sobre Olivicultura y Cambio

Climático organizado por el COI y el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ), la evaluación de las solicitudes para el Máster de Olivicultura y Elaiotecnia, la invitación a expertos para participar en la reunión preparatoria para el *Catálogo mundial de las principales variedades de olivo autenticadas genéticamente*, y la continuación de la preparación y seguimiento de todas las actividades de la Unidad.



En *junio*, el COI y la FAO firmaron el Memorando de Entendimiento para desarrollar, promover y reforzar las acciones conjuntas en apoyo de un sector oleícola más eficiente y sostenible. Se celebró la primera reunión preparatoria para el Catálogo mundial de las principales variedades de olivo autenticadas genéticamente y los alumnos del Máster de Olivicultura y Elaiotecnia de la promoción 2020-2021 finalizaron los trabajos preparatorios de **su** tesis. La Unidad también participó en la 114ª Sesión del Consejo de Miembros, incluidas las reuniones del Comité Consultivo y del Comité Técnico, así como en la sesión plenaria y en las celebraciones del Día Mundial del Medioambiente.

El calor del verano no frenó las actividades de la Unidad en *julio* y *agosto*. Se convocaron las nuevas becas para la edición 2021-2022 del Máster de Olivicultura y Elaiotecnia y del Curso de Especialización en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes. También se celebró una segunda reunión preparatoria sobre el Catálogo mundial de las principales variedades de olivo autenticadas genéticamente y se firmaron convenios específicos con la Universidad de Córdoba y la Universidad de Jaén para la gestión de las becas. Los miembros del COI nominaron a sus candidatos para el Curso sobre Olivicultura y Cambio climático y la Unidad preparó informes para la siguiente sesión del Consejo.

En *septiembre*, con energías renovadas tras las vacaciones de verano, la Unidad participó en la inauguración de la 18ª edición del Curso de Especialización en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes organizado por la Universidad de Jaén, y en la inauguración del XIV Máster de Olivicultura y Elaiotecnia. La preparación de la logística de estos programas de formación ha sido muy intensa para la Unidad, debido a los problemas



de última hora por anulaciones o dificultades de viaje de algunos participantes. El Curso Avanzado sobre Olivicultura y Cambio Climático contó con un gran número de participantes que destacaron el **gran** interés



de esta formación. También se estudiaron las solicitudes de formación y cooperación técnica nacionales. Se cursaron invitaciones para asistir al taller sobre el sistema de certificación de plántones de olivo. La Unidad participó en la reunión de lanzamiento del proyecto ClimOliveMed y en la jornada de información y coordinación del proyecto Gen4Olive. Prosiguió la preparación de los informes de actividades y del presupuesto de la Unidad, con vistas a la reunión del Comité Técnico. A finales de mes, la Unidad se despidió de Alejandro Martín, un joven becario que realizó un excelente trabajo en la Secretaría Ejecutiva.

En *octubre* se iniciaron las actividades nacionales y la Unidad tuvo el placer de reunir a la Red de Bancos de Germoplasma del COI en un taller sobre el sistema de certificación de plántones de olivo. Este evento también fue la ocasión de debatir sobre el proyecto True Healthy Olive Cultivars (THOC) y de anunciar la estructura del *Catálogo mundial de las principales variedades de olivo autenticadas genéticamente*. Catarina Bairrao, jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación, participó en la tercera Conferencia Internacional de Pandolea para el Desarrollo Sostenible, y dedicó su discurso a la cooperación y el emprendimiento de las mujeres, necesarios para un crecimiento económico continuo, inclusivo y sostenible, un pleno empleo productivo y un trabajo decente para todos, objetivo n.º 8 de la Agenda 2030.

Noviembre es el mes de las reuniones del Comité Consultivo y del Comité Técnico. Estas **reuniones** han requerido un trabajo de preparación intenso. La Unidad participó también en la tercera reunión del Consorcio del proyecto Gen4olive en Córdoba y en el webinar *Reducing the negative impact of pesticides through innovation in Mediterranean olive groves* del proyecto NOVATERRA. Las actividades nacionales siguieron adelante, así como el proyecto THOC 2, importante intercambio de material vegetal. En noviembre finalizó el mandato del jefe de la Unidad, Abdelkrim Adi. Esta época del año es también el momento de empezar a pensar en las actividades del año siguiente.



En *diciembre* llegó el frío del invierno y se reanudó la pandemia, lo que ocasionó algunos retrasos en la organización de las actividades. A pesar de ello, dos expertos de Israel y uno de Uruguay pudieron asistir a un programa de formación intensiva sobre autenticación y saneamiento de colecciones de germoplasma de olivo. Técnicos de Jordania, Libia y Palestina recibieron el apoyo del COI para participar en la formación en evaluación organoléptica que Túnez había organizado en el marco de las ac-

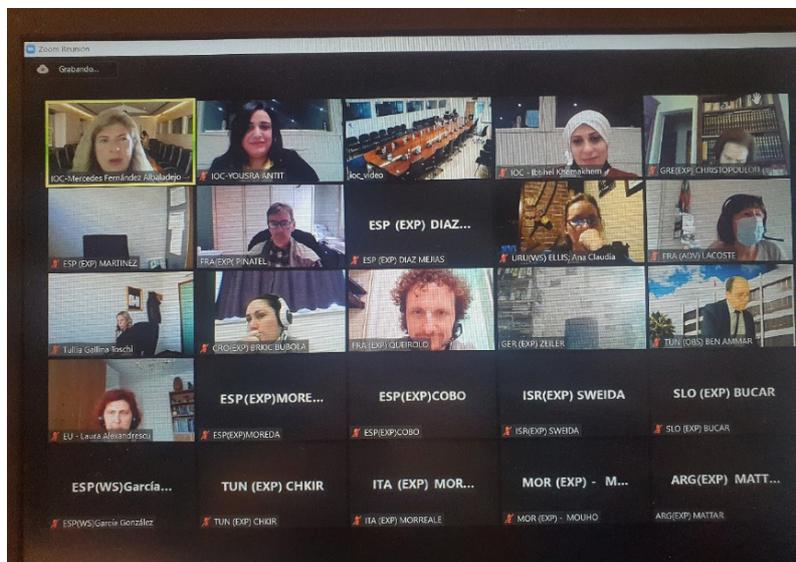




tividades del COI. Una misión de expertos se desplazó a Georgia para estudiar las necesidades del país en cuanto a gestión de olivares y almazaras, en la que participó Pablo Morello, jefe del Departamento de Elaiotecnia y Medioambiente de la Secretaría Ejecutiva. Croacia también organizó un curso de formación sobre armonización de paneles de cata, en el marco de las actividades nacionales de cooperación técnica y formación. La jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación, Catarina Bairrao, participó en la presentación del proyecto OlivaresVivos+ y en el tercer Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud. Los becarios del COI que asistieron a la 18ª edición del Curso de Especialización en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes finalizaron sus estudios y regresaron a sus países, tristes por terminar una formación tan enriquecedora y fructífera y por dejar una comunidad tan interesante y cálida.

REUNIÓN DE EXPERTOS EN EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA

MADRID / Los días 10 y 11 de febrero de 2022, la Secretaría Ejecutiva del COI ha organizado una videoconferencia en la que han participado 40 expertos en evaluación organoléptica de aceites de oliva vírgenes. La mayoría de estos expertos son jefes de paneles de cata venidos del mundo entero.



Se han debatido varios temas de interés, como las últimas revisiones y los proyectos de revisión del método de evaluación organoléptica y otros documentos sobre el mismo tema, y también ideas de nuevos proyectos. Se ha formado un grupo de trabajo electrónico para el estudio de la variedad Chemlali y se ha presentado los progresos de los grupos de trabajo electrónicos en temas como la acreditación, la formación y el seguimiento de los catadores, las muestras de

referencia, las muestras en el límite entre dos categorías, los ensayos circulares, el estudio de la variedad Picual madura y la organización de los ensayos de intercomparación para obtener el reconocimiento del COI para el período 2022-2023.

También se han presentado las conclusiones del segundo taller de armonización de los paneles de cata reconocidos por el COI, cuyo objetivo es minimizar las discrepancias en los resultados. El taller tuvo lugar en septiembre de 2021 y, dado su éxito, está prevista una tercera edición en septiembre de 2022 por videoconferencia.



COLABORACIÓN ENTRE EL COI Y EL CULINARY INSTITUTE OF AMERICA

El 20 de enero de 2022 se ha presentado en redes sociales la iniciativa *Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen*.



Esta presentación ha expuesto el trabajo conjunto del Culinary Institute of America (CIA) y el programa *Menus of Change of the University Research Collaborative* (MCURC), en especial el estudio de investigación sobre salsas a base de aceite de oliva en la cocina vegetariana de inspiración mediterránea.

Este evento forma parte de las actividades previstas en el acuerdo de colaboración firmado entre el COI y el CIA, adoptado en la 112ª sesión del Consejo

de Miembros del COI. La colaboración entre ambas instituciones tiene como objetivo dar a conocer la norma comercial del COI, informar a los consumidores sobre las características nutricionales, organolépticas y gastronómicas del aceite de oliva y sus beneficios para la salud, publicar los resultados de las investigaciones realizadas en este ámbito y compartir los contenidos de las páginas web del CIA y del COI.

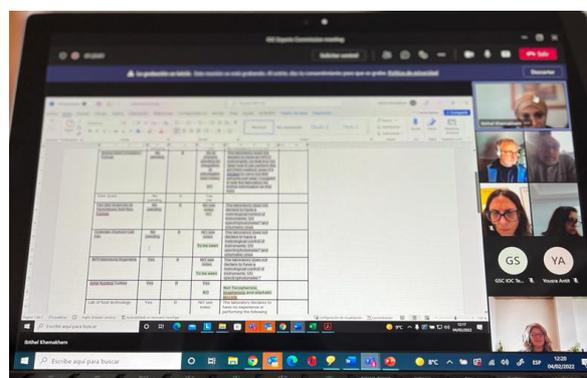
El evento ha tenido 58.826 visualizaciones en todas las plataformas de redes sociales (YouTube, Twitter, Facebook, LinkedIn, SmartBrief, sitio web [de la ACI](#), Pinterest...).

Para más información sobre esta colaboración, visite el sitio web del COI <https://www.internationaloliveoil.org/> y haga clic en la pestaña «Food» en la parte superior de la página de inicio.

REUNIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA DE EXPERTOS PARA EL CONTROL DE LOS LABORATORIOS

La Comisión Técnica de Expertos para el Control de los Laboratorios se ha reunido por videoconferencia el 4 de febrero de 2022.

El objetivo de esta reunión era organizar los ensayos de la competencia de 2022 y determinar la composición de las muestras y los parámetros que deben analizar los laboratorios de análisis físico-químicos que solicitan el reconocimiento del COI. Los laboratorios pueden solicitar el reconocimiento en las tres categorías siguientes: Tipo A para análisis básicos, Tipo B para análisis avanzados y Tipo C para análisis de residuos y contaminantes. Si superan la prueba





de aptitud, estos laboratorios recibirán el reconocimiento del COI para el periodo comprendido entre el 1 de diciembre de 2022 y el 30 de noviembre de 2023. Los expertos también han comprobado que todas las solicitudes de acreditación recibidas para el periodo 2022-2023 cumplían los requisitos mencionados en la decisión DEC-III.7/114-VI/2021 adoptada por el Consejo de Miembros el 25 de noviembre de 2021.

TERCER SIMPOSIO INTERNACIONAL DE YALE SOBRE EL ACEITE DE OLIVA Y LA SALUD



El Tercer Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud se celebró en Jaén, España, del 9 al 12 de diciembre de 2021, un evento coorganizado por la Universidad de Jaén y el Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva.

El rector de la Universidad de Jaén, Juan Gómez Ortega, presidió el acto de inauguración en presencia de las autoridades y del director ejecutivo adjunto del Consejo Oleícola Internacional (COI), Jaime Lillo. También estuvieron presentes la jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación del COI, Catarina Bairrao Balula, y la jefa del Departamento de Química Oleícola, Yusra Antit.





Los participantes debatieron sobre los últimos descubrimientos en materia de **salud y aceite de oliva virgen extra (AOVE)**. Se impartieron distintas ponencias: sobre el AOVE, la salud cerebral y cognitiva, los enfoques nutricionales para mejorar la salud cardiovascular de la población, el papel de la nutrición y el aceite de oliva en el tratamiento del cáncer de mama, y sobre el AOVE y su posible papel en la prevención del cáncer de mama y colorrectal. También se habló de los **compuestos fenólicos**, analizando el estado actual y la dirección futura de su individualización y sus efectos sinérgicos. Finalmente, se calificó al AOVE de superalimento natural, con un importante valor nutricional, y un auténtico e importante aliado para la salud.

En cuanto a la **salud del planeta y la sostenibilidad**, se destacó el papel de la gestión sostenible del olivar en la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, el secuestro del carbono de la atmósfera y su fijación en el suelo. También se habló de la bioeconomía y la economía circular en el sector oleícola, una economía alimentada por la naturaleza y sus recursos sostenibles, y se dieron ejemplos sobre el valor añadido de los compuestos bioactivos de los residuos de almazara, las hojas de olivo o los aceites de cocina usados (polifenoles, fitoesteroles, tocoferoles y escualeno); de la producción de biocombustible a partir de residuos de poda y/o residuos de almazara o aceites de cocina usados (gas sintético, metanol, biogás, biocombustible, biomasa torrefacta a partir de aceite de cocina usado o carbón vegetal); de los residuos

de almazaras utilizados para la fabricación de materiales de construcción sostenibles; de las aguas residuales de almazaras **utilizados** para mejorar el suelo, abonar y regar; de las hojas o la torta de olivo utilizadas para la alimentación del ganado, y de muchas otras posibilidades.



También se analizó en profundidad el potencial de mitigación del cambio climático de la agricultura, en particular del olivar. Se destacó igualmente la importancia de mejorar la gestión de los cultivos y los pastos, restaurar las tierras y los suelos orgánicos cultivados y, por supuesto,

el enorme impacto en el cambio climático que podría lograrse sustituyendo los combustibles fósiles por energía procedente de materias primas agrícolas (residuos de cultivos, etc.). Se recomendó reducir el uso de abonos minerales nitrogenados o utilizar abonos orgánicos, utilizar inhibidores de la nitrificación o inhibidores de la ureasa y aumentar las reservas de carbono (reducción del laboreo, aplicación de cubiertas vegetales y mantillos, adición de enmiendas orgánicas, etc.). Se analizó también en detalle la fenología del olivo en futuros escenarios de calentamiento global.



El marketing y la alimentación

concentraron también los debates. Se presentaron formas innovadoras de mostrar a los consumidores el valor añadido del aceite de oliva, para una producción y un consumo de alimentos más saludables y sostenibles. La credibilidad y la confianza del consumidor son clave para la creación de valor, y la nueva tecnología de blockchain podría dar un gran impulso al sector. Muchas decisiones de los consumidores están motivadas por los efectos positivos que tiene un producto para el bienestar, y



por lo tanto guiadas por un elemento afectivo (la felicidad) y un elemento cognitivo (la satisfacción). Como conclusión, se recordó que los efectos positivos para la salud del consumo de aceite de oliva han sido, sin duda, el motor del aumento del consumo mundial en las últimas tres décadas (durante las cuales el consumo se ha duplicado) y que «factores como la contribución y el impacto positivos de los aceites de oliva en la sostenibilidad, la mitigación del cambio climático y la biodiversidad, serán esenciales para el desarrollo de la demanda mundial».

La ética como factor en el consumo de aceite de oliva ha llegado para quedarse, y debemos reforzarlo.

El Tercer Simposio Internacional de Yale sobre el Aceite de Oliva y la Salud, de un vistazo: <https://www.youtube.com/watch?v=HlfNXx4bB8Q>



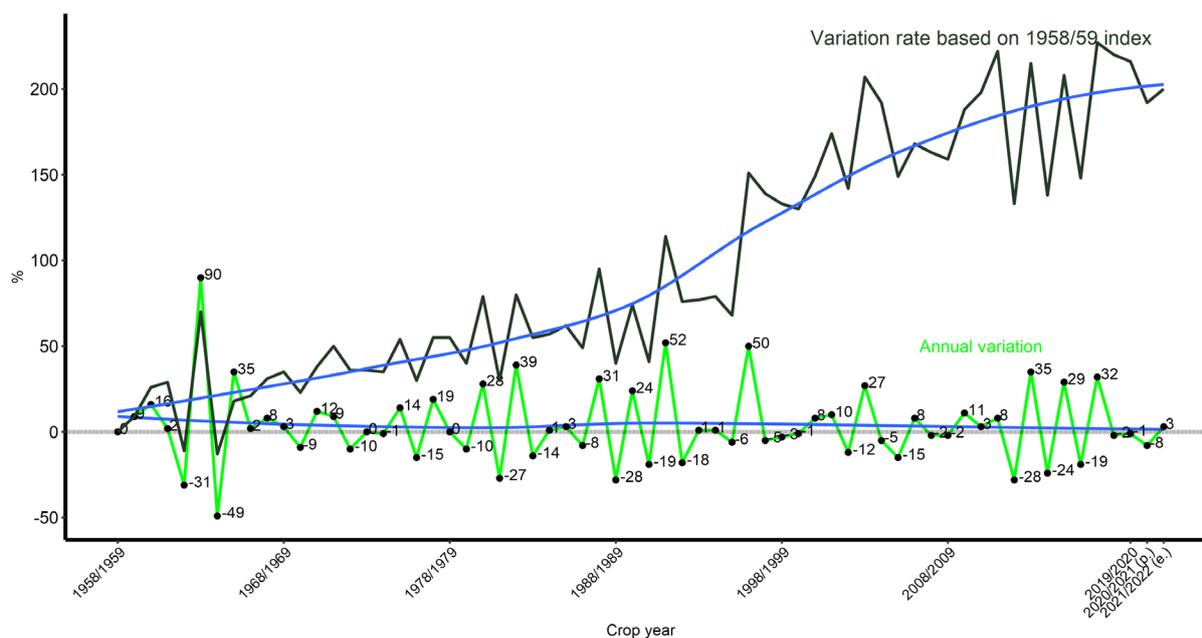
COMERCIO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA Y LAS ACEITUNAS DE MESA

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



EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNA DE MESA

La producción de aceite de oliva se ha triplicado en los últimos 60 años alcanzando en la pasada campaña 2019/20 las **3 266 500t**. Los datos provisionales para la campaña 2020/21 apuntan a una disminución del 7,9% quedando la producción en **3 010 000t**. La estimación para la campaña 2021/22 sitúa la producción en **3 098 500t (+2,9%)**.



Source: International Olive Council

Gráfico I - Evolución de la producción de aceite de oliva. Tasas de variación anuales y con base 1958/59.



1. Aceite de oliva – Campaña provisional 2020/21

La campaña 2020/21, aunque todavía con datos provisionales, alcanzó una producción mundial de **3 010 000t**, que supone una disminución del 7,9%, **256 500t** menos respecto a la campaña anterior, un consumo de alrededor de **3 125 000** (-4,4%), las importaciones y exportaciones alcanzan **1 122 500t** y **1 108 500t** respectivamente.

Production (x1000tn)	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021(p.)	Average	2021/2022(e.)	%variation rates
EU, of which:	1 752	2 188	2 264	1 920	2 051	2 035	1 974	↓ -3.8%
SPAIN	1 291	1 262	1 790	1 125	1 389	1 371	1 300	↓ -6.4%
GREECE	195	346	185	275	275	255	225	↓ -18.2%
ITALY	182	429	174	366	274	285	315	↑ 15.2%
PORTUGAL	69	135	100	140	100	109	120	↑ 20.0%
Other IOC countries, of which:	620	1 007	808	1 158	758	870	936	↑ 23.5%
TUNISIA	100	325	140	440	140	229	240	↑ 71.4%
TURKEY	178	263	194	230	210	215	228	↑ 8.3%
MOROCCO	110	140	200	145	160	151	200	↑ 25.0%
ALGERIA	63	82	97	126	70	88	98	↑ 39.0%
EGYPT	30	40	41	40	30	36	20	↓ -33.3%
ARGENTINA	24	45	28	30	30	31	30	↓ 0.0%
Non-IOC producers:	190	184	233	188	200	199	188	↓ -6.2%

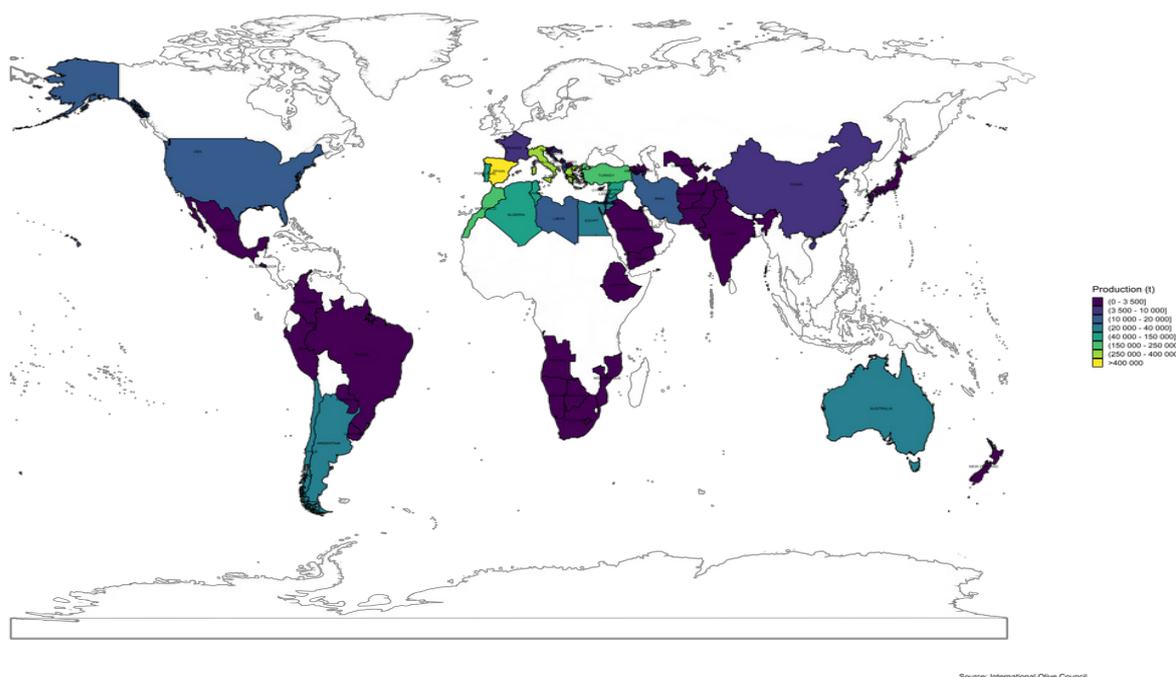
Tabla I – Producción de aceite de oliva.

Los países miembros del COI producen un total de **2 809 500t** que representan el 93,3% del total mundial para esta campaña 2020/21. El grupo de países europeos alcanzan **2 051 200t** lo que supone un aumento del 6,8%, España con una producción de **1 389 000t** aumenta un 23,4%, Italia con **273 500t** disminuye un 25,4%, Grecia con **275 000t** mantiene su producción y Portugal con **100 000t** disminuye un 28,8%.

El resto de los países miembros del COI disminuyen en su conjunto un 34,5% con un total de **758 500t**. Destacan, Turquía **210 000t** (-8,7%), seguido de Marruecos **160 000t** (+10,3%), Túnez con **140 000t** (-68,2%) y Argelia **70 500t** (-44,0%).



World olive oil production, 2020/21 crop year



Mapa I – Producción de aceite de oliva. 2020/21.

En cuanto al consumo en los países miembros del COI se alcanzan **2 054 000t**, en el resto de los países no miembros del COI el consumo rondará **1 071 000t**.

2. Aceite de oliva – Campaña estimativa 2021/22

Según datos oficiales de los países y estimaciones de la Secretaría Ejecutiva del COI, la producción mundial de la campaña 2021/22 se estima que ronde las **3 098 500t** que supondrá un aumento del 2,9% respecto a la campaña anterior. Las importaciones y exportaciones se estiman que superen el millón de toneladas, respectivamente.

Los países miembros del COI estiman en su conjunto una producción de **2 910 500t** que representará el 93,9% del total mundial para la campaña 2021/22 y que supondrá un aumento del 3,6% respecto a la campaña anterior. El conjunto de países productores de la UE prevén una producción que llegará a **1 974 100t**, un 3,8% menos. En el resto de los países miembros del COI se estima que produzcan un total de **936 500t**.

El consumo mundial podrá alcanzar las **3 214 500t** que supondrá un aumento del 2,9% respecto a la campaña anterior.



3. Aceituna de mesa – Campaña provisional 2020/21 y estimativa 2021/22

La producción mundial de la campaña provisional 2020/21 se sitúa en **2 661 000t** que supone una disminución del 10,1% respecto a la campaña anterior. Entre los países miembros del COI destaca por su peso en la producción mundial (20,5%) España con un aumento del 19,3%. Por otro lado, destaca la disminución de la producción de Egipto con un peso del 18,8% del total y una disminución del 23,1% respecto a la campaña 2019/20.

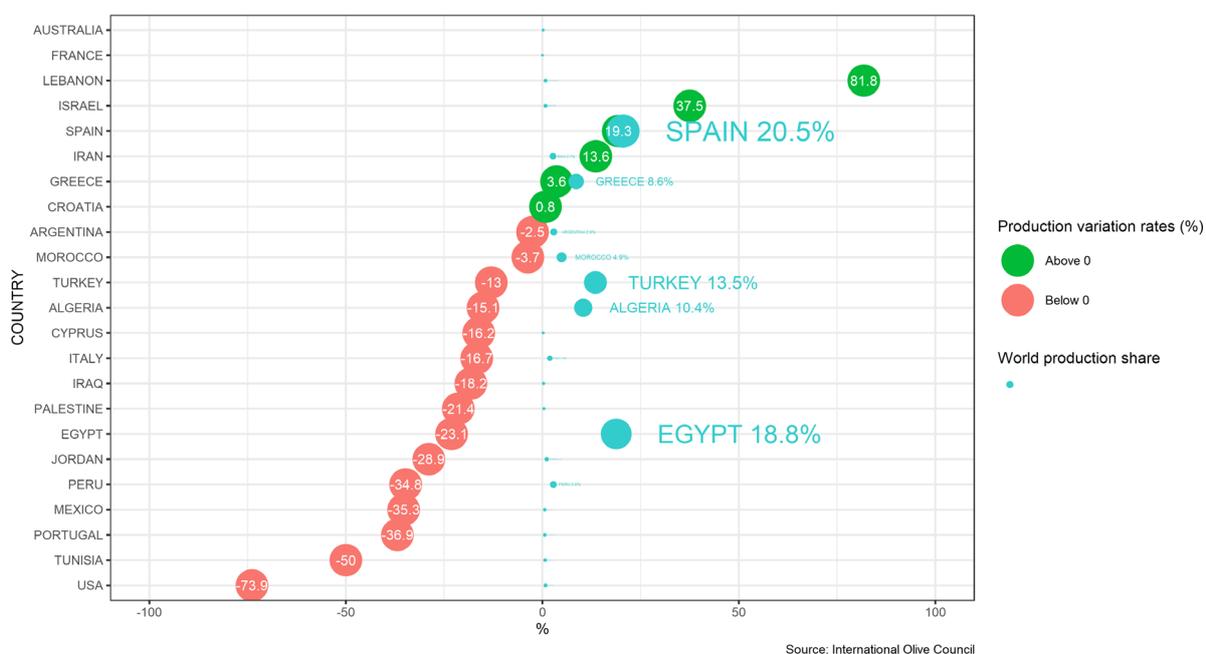


Gráfico II - Crecimiento de la producción de aceituna de mesa (2020/21-2019/20) y cuota de producción (2020/21).

Las estimaciones para la campaña 2021/22 prevén un aumento del 7,0% alcanzando una producción de **2 846 500t**. El consumo aumentará un 1,2% respecto a la campaña 2020/21.



Production (×1000tn)	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021(p.)	Average	2021/2022(e.)	%variation rates
EU, of which:	842	913	859	771	848	847	896	↑ 5.7%
SPAIN	596	562	591	458	547	551	645	↑ 18.0%
GREECE	180	261	199	222	230	218	165	↓ -28.3%
ITALY	40	60	40	60	50	50	59	↑ 17.7%
PORTUGAL	22	25	22	25	16	22	21	↑ 34.6%
Other IOC countries, of which:	1 673	1 944	1 737	1 831	1 559	1 749	1 644	↑ 5.5%
EGYPT	550	750	600	650	500	610	500	↓ 0.0%
TURKEY	400	450	423	414	360	410	402	↑ 11.7%
ALGERIA	293	304	300	327	278	300	326	↑ 17.7%
MOROCCO	120	130	130	135	130	129	130	↓ 0.0%
ARGENTINA	96	106	80	80	78	88	78	↓ 0.0%
IRAN	76	60	77	62	71	69	63	↓ -11.3%
Non-IOC producers:	384	428	354	359	254	356	306	↑ 20.5%
TOTAL	2 899	3 284	2 950	2 961	2 661	2 951	2 847	↑ 7.0%

Tabla II - Producción de aceituna de mesa.

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 la campaña 2020/21 (octubre 2020 – septiembre 2021) muestran un aumento del 18% en Rusia, 1% en Canadá, y un 2% en Brasil, en comparación con el mismo periodo de la campaña anterior. Las importaciones permanecen estables en Australia. Por otro lado, las importaciones disminuyen un 2% en Estados Unidos, un 15% en Japón, y un 8% en China.

En cuanto al comercio de la UE en la campaña 2020/21, las adquisiciones Intra-UE aumentan un 1% y las importaciones Extra-UE **disminuían** un 29% respecto al mismo periodo de la campaña anterior.



IMPORTACIONES DE ACEITE DE OLIVA (INCLUIDO ACEITE DE ORUJO DE OLIVA)(T)

Países	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DIC 19	DIC 20	ENE 20	RNR 21	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9	2375.6	3708.4	2633.4	2840.9
Brasil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6	8860.8	7230.1	11911.3	9490.6
Canadá	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4	3222.5	3541.5	5877.1	4686.8
China	3203.8	2588.2	6565.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	4931.3	3542.4	1974.5	2780.2	3264.2
Japón	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9	5125.7	3687.6	6332.9	5915.0
Rusia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	2220.1	2122.7	2764.4	2935.8	2392.6
Estados Unidos	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3	29002.5	22794.7	32358.3	29599.8
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	14900.6	21780.4	17754.0	38069.5	20302.2
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	96943.8	107469.2	119629.3	112017.9	122183.2
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	180682.0	181285.4	183084.4	211567.8	200675.3

IMPORTACIONES DE ACEITE DE OLIVA (INCLUIDO ACEITE DE ORUJO DE OLIVA)(T)

Países	ABR 20	ABR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21	JUL 20	JUL 21	AGO 20	AGO 21	SEP 20	SEP 21
Australia	2800.3	4202.0	4259.8	3614.2	4876.5	2263.7	4135.6	3358.0	2298.2	2311.0	2731.7	2901.0
Brasil	9276.8	7354.8	8037.8	8858.7	5583.8	7257.3	8861.5	7185.4	7237.1	9606.7	8292.1	6868.4
Canadá	5477.6	4620.7	7404.6	8360.7	4463.3	5482.6	5698.6	3776.5	338.9	3152.9	5947.6	3128.4
China	2549.1	3204.7	4602.8	4645.5	5729.5	3538.7	5480.4	5092.5	4631.2	4546.6	6366.3	3954.3
Japón	6473.0	4888.5	5507.6	4429.1	8549.2	6715.7	5844.9	5095.5	6338.3	5881.6	5771.8	5220.6
Rusia	3061.1	3117.2	3066.7	3540.5	2690.1	3693.7	2484.2	2919.3	2700.0	2793.1	2728.0	2591.1
Estados Unidos	37219.0	41050.3	39718.1	41981.5	45347.2	35544.0	35315.3	23537.9	36662.7	31043.2	34369.4	28501.8
Extra-EU	32500.7	21270.8	31308.2	15448.7	27564.8	12918.7	23984.3	8836.9	18294.8	8598.7	20339.2	11836.8
Intra-EU	102593.2	95490.3	93260.6	109237.9	97099.9	93493.2	98297.3	85892.4	77776.0	65817.9	102246.5	84628.2
Total	200772.0	185199.3	195238.0	200116.7	201232.4	170907.6	189777.5	145693.9	159413.7	59335.1	66206.8	149630.6



2. ACEITUNAS DE MESA – CAMPAÑA 2020/21

El comercio de aceitunas de mesa durante la campaña¹ 2020/21 (septiembre 2020 – agosto 2021) en los mercados que aparecen en la siguiente tabla muestran un aumento del 23% en Australia, del 23% en Canadá, del 9% en Estados Unidos y del 4% en Brasil, respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

El comercio de la UE² de aceitunas de mesa en la campaña 2020/21, las adquisiciones Intra-EU disminuían un 4% y las importaciones Extra-EU aumentaban un 12%, respecto al mismo periodo de la campaña anterior.

Importaciones de aceitunas de mesa (t)

IMPORTACIONES DE ACEITUNAS DE MESA (T)												
Países	SEP 19	SEP 20	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DIC 19	DIC 20	ENE 20	ENE 21	FEB 20	FEB 21
Australia	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0	1538.6	1164.9	2028.3
Brasil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7	9531.1	9559.4	9704.5
Canadá	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2594.0	3072.5	2050.4	2375.5
Estados Unidos	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5	11664.8	9311.0	8397.8
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0	8569.6	8639.8	7817.1
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	20449.3	25640.3	23213.3
Total	62000.9	67232.9	80537.5	73404.4	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	54825.9	55940.8	53536.5

IMPORTACIONES DE ACEITUNAS DE MESA (T)												
Países	MAR 20	MAR 21	ABR 20	ABR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21	JUL 20	JUL 21	AGO 20	AGO 21
Australia	1313.1	1353.1	1189.3	1645.5	1272.0	1876.8	1448.6	1643.4	1507.1	1593.0	1484.2	1281.8
Brasil	9705.8	9113.9	7022.8	8573.7	8040.0	6504.8	9629.6	7846.4	10512.5	7208.3	12911.9	10367.9
Canadá	3172.0	3133.8	2659.9	2513.0	3267.6	3372.1	2542.3	3601.5	2511.3	3092.0	2055.7	3485.8
Estados Unidos	12787.5	12571.5	11315.2	9505.0	111903.6	14908.1	10680.7	18216.1	10251.1	18166.4	16017.9	20399.1
Extra-EU	12933.8	11835.2	11125.5	10805.4	9423.8	9871.0	9085.0	9871.3	10603.6	8840.7	8719.2	8325.5
Intra-EU	30347.3	31384.0	23765.1	27635.8	24680.8	27311.3	29570.0	28987.5	32804.1	31958.8	24331.5	26409.9
Total	71395.5	69391.4	55317.7	60678.4	57003.7	63844.0	61798.5	70166.1	67233.1	30059.7	65291.1	70273.0

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

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

² 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 24 al 30 de enero 2022 se sitúan en 3,34€/kg, que supone un aumento del 31,2% respecto al mismo periodo del año anterior.

Italia – Los precios en origen italianos se sitúan en la semana del 24 al 30 de enero 2022 en 4,13€/kg, que supone una disminución del 14,0% respecto al mismo periodo del año anterior.

Grecia – Los precios de Grecia en la semana del 24 al 30 de enero 2022 se sitúan en 3,2€/kg, por lo que aumentan un 28,8% respecto al mismo periodo del año anterior.

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

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Average monthly prices

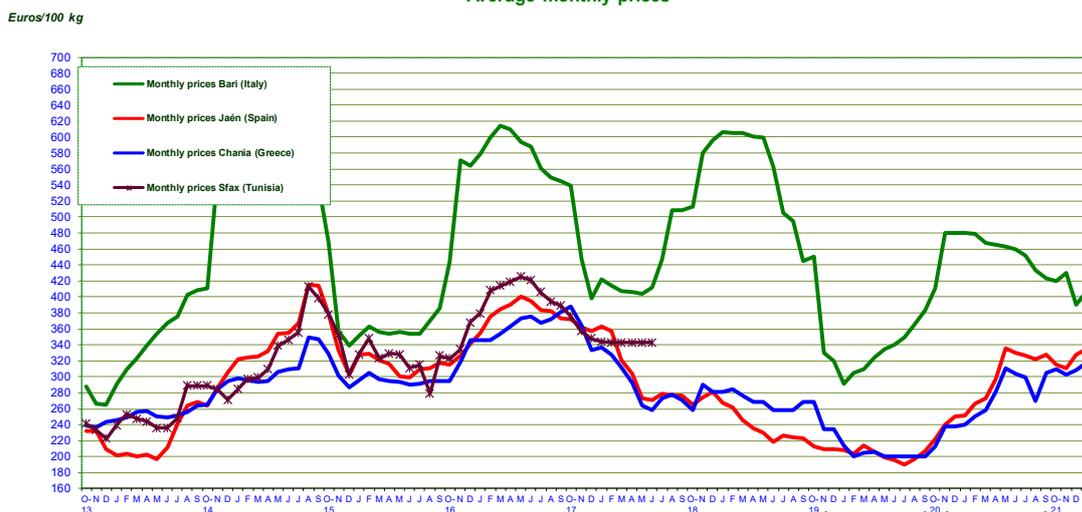


Gráfico 1

Aceite de oliva refinado : Los precios en origen en España se sitúan en 3,01€/kg en la semana del 24 al 30 de enero 2022 lo que supone un aumento del 53,1% **comparada** con el mismo periodo de la campaña



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

La diferencia entre el aceite de oliva virgen extra (3,34€/kg) y el precio de aceite de oliva refinado (3,01€/kg) en España es de 0,33€/kg. En Italia esta diferencia en diciembre de 2017 fue de 0,3€/kg.

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL Average monthly prices



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