



IOC

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL NEWSLETTER

Nº 178

NOVEMBER - DECEMBER 2022

ENGLISH EDITION

THE FAMILY IS GROWING





IN THIS ISSUE

- CELEBRATION DAY AT IOC HEADQUARTERS
- MARIO SOLINAS QUALITY AWARD CEREMONY
- THE IOC AND THE DIPUTACIÓN DE JAÉN TO HOST AN INTERNATIONAL CONFERENCE
- OLIVE OIL AND HEALTH
- INTRODUCING THE IOC TRADE STANDARD TO MERCOSUR
- MARIO SOLINAS QUALITY AWARD TASTING BREAKFAST A SUCCESS FOR THE MEDIA
- STANDARDISATION AND RESEARCH UNIT: OUTCOME OF OCTOBER MEETINGS
- FOLLOW-UP MEETING ON STATISTICS AT THE EXECUTIVE SECRETARIAT
- OLIVE OIL TASTE-LIVE-SHARE BETTER: IOC PROMOTION CAMPAIGN LAUNCH EVENT IN SYDNEY
- THE WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES



CELEBRATION DAY AT IOC HEADQUARTERS

MADRID - DECEMBER 2022 - On Friday 2 December, the IOC hosted a **diplomatic flag-raising ceremony for Uzbekistan and Saudi Arabia** as well as the **inauguration of the Garden of Peace** at the Organisation's headquarters in Madrid.

Bilateral meetings were held between the ministers of agriculture of various IOC member countries before the ceremony began at 11:30. Speeches were given by Abdellatif Ghedira, the **Executive Director of the IOC**; Khaled Hanifet, the **Chair of the IOC** and Minister of Agriculture of Jordan; and Jakhongir Ganiev, the **Ambassador of Uzbekistan** to Spain. Malek E Otalla Twal, the **Ambassador of the Arab League** also intervened to thank the IOC for its efforts, before closing speeches were given by Elyes Hamza, the **Minister of Agriculture of Tunisia**, and Luis Planas, the **Minister of Agriculture of Spain**.

The event also saw the announcement of the latest accession to the Organisation – **Saudi Arabia**, the IOC's 19th member. Azerbaijan has completed the procedure and now needs to deposit its instrument of accession with the United Nations to become the 20th member of the IOC.

The event continued with a ceremony to raise the flags of Uzbekistan, which became a member in August 2021, and Saudi Arabia. These two flags now stand tall alongside the flags of the other member countries of the IOC in front of the headquarters of the Executive Secretariat.

The IOC's **Garden of Peace**, which contains olive trees from IOC producer countries around the world, was officially opened by Francesco Serafini, President of the Garden of Peace Association. The **Ambassador of Cyprus**, Helena Mina; the **Ambassador of Libya**, Walid Abuabdallah; and the **Minister of Agriculture of Jordan**, Khaled Hanifet, planted olive trees of varieties indigenous to their countries. Representatives of other member countries and diplomats were pleased to see olive trees from their countries planted in the garden and took photos. This included the Ambassadors of Albania, Algeria, Azerbaijan, Georgia, Iran (R.I.), Jordan, Morocco, Palestine, Saudi Arabia, Tunisia, Turkey and Uzbekistan. Also present were heads of delegations from IOC members and authorities from other countries – such as the ambassadors of Bosnia-Herzegovina, Indonesia, Mauritania, Qatar and Sudan as well as representatives from the United States and the **Chair of the IOC Advisory Committee for Olive Oil and Table Olives**, Ali Hadj M'Barek.

Guests were then invited to try specialities from Uzbekistan, courtesy of the Uzbek authorities.



CELEBRATION AT IOC HEADQUARTERS / GALLERY



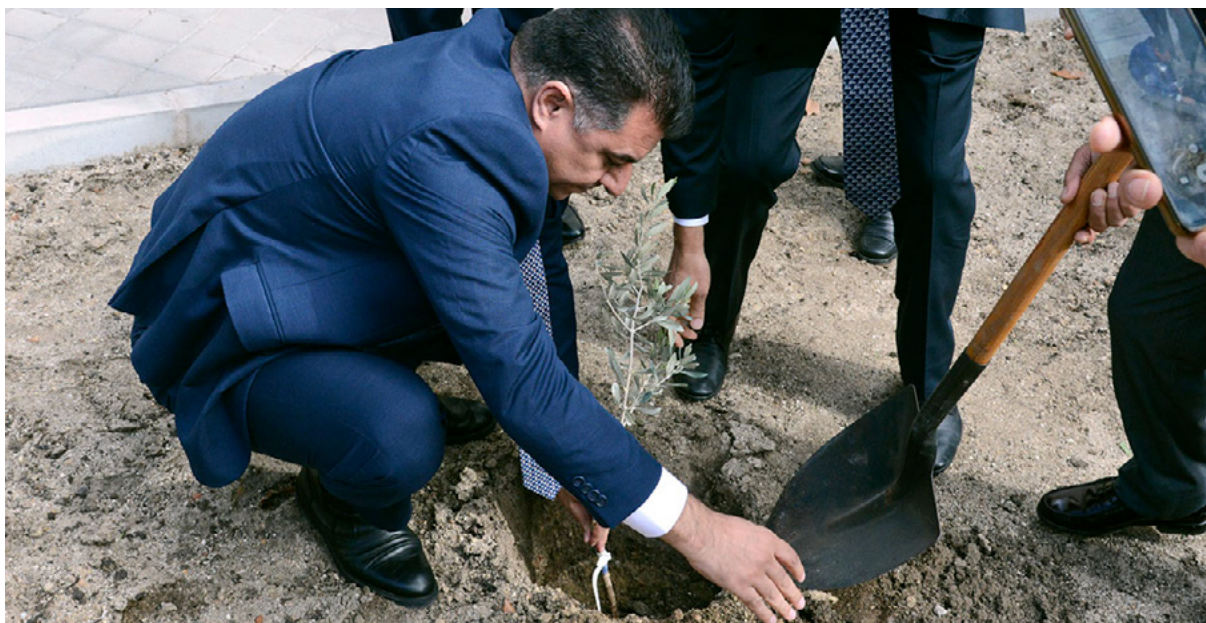


CELEBRATION AT IOC HEADQUARTERS / GALLERY





CELEBRATION AT IOC HEADQUARTERS / GALLERY





CELEBRATION AT IOC HEADQUARTERS / GALLERY





CELEBRATION AT IOC HEADQUARTERS / GALLERY





MARIO SOLINAS QUALITY AWARD CEREMONY

MADRID - DECEMBER 2022 - On 30 November 2022, as part of the 116th session of the Council of Members, the IOC held a historic **ceremony** to celebrate the winners of the **Mario Solinas Quality Awards** at IFEJA, the trade fair centre of Jaén, the olive capital of the world.

The winners of the 22nd edition of this prestigious competition showcased top quality extra virgin olive oils from around the world.

The ceremony was opened by the Executive Director of the IOC, **Abdellatif Ghedira**; the Mayor of Jaén, **Julio Millán Muñoz**; the President of the Diputación de Jaén, **Francisco Reyes Martínez**; the Minister of Agriculture of the Regional Government of Andalusia, **María del Carmen Crespo Díaz**; and the Minister of Agriculture of Jordan and Chair of the IOC, **Khaled Musa Al-Hanifet**. The event was also attended by ambassadors and representatives of the diplomatic corps of various countries, as well as representatives of international and national authorities.

The Mario Solinas Quality Award is an international, institutional and non-profit competition that invites entries from companies in IOC member and non-member countries alike. Held annually since the 2000-2001 crop year, its aim is to encourage producers, producer associations and packers to market extra virgin olive oils with harmonious organoleptic characteristics and encourage consumers to recognise and appreciate the sensory attributes of these oils. Participants are rewarded for their hard work and expertise and consumers are given the opportunity to discover the full range of flavours and aromas the oils have to offer.





The IOC gave certificates to the members of the international panel and the winners and finalists in each category; the three winners of the competition were also given medals. In addition to the usual categories (robust green, medium green, delicate green and ripe fruitiness and the Southern Hemisphere), two new categories were added this year: packers and small-scale producers.

Two oils from the province of Jaén took the first two prizes in the **robust green fruitiness** category. The first prize went to Oleícola San Francisco SL (Baeza) and the second to SCA San Vicente de Mogón (Villacarrillo), while the third prize went to Uljara Vodnjan from Pula, Croatia.

In the **medium green fruitiness** category, the gold medal went to Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe (Baena, Spain); the silver medal to Aceites García de la Cruz (Madrilejos, Spain); and the bronze medal to Murtigão Sociedade Agrícola, S.A. (Ferreira do Alentejo, Portugal).

In the **delicate green fruitiness** category, the three medals went to Tunisia: gold to the CHO company (Sfax), silver to the Biolive company (Zaghouane) and bronze to the Tunisian American Olive Oil Company (El Kef).

In the **ripe fruitiness** category, the gold medal went to Sabino Leone, (Canosa di Puglia, Italy), the silver medal to Société Agricole Nour El Ain (Sfax, Tunisia) and the bronze medal to Domaine Fendri (Sfax, Tunisia).

In the **small-scale producers** category, the gold medal was awarded to Société Rajhi Ferjani des Industries Alimentaires (Bouargoub, Nabeul, Tunisia), while the second prize went to SARL Moulin Oltremonti (Linguzzetta, France) and the third to Simply Spanish Product S.L. (Madrid, Spain).

In the **packer** category, Hispania Food Company XXI from Carcabuey (Córdoba, Spain) took gold, Almazara de Muela from Priego de Córdoba (Spain) took silver and Olivarera San José de Lora de Estepa (Seville, Spain) took bronze.

In the **Southern Hemisphere** category, the gold medal was awarded to Mistol Premium from Agropecuaria el Mistol S.A. (San Juan, Argentina).

At the end of the ceremony, the winners and runners-up posed for a group photo. For the 23rd edition, be sure to check out the competition rules here: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#national-competitions>.





THE IOC AND THE DIPUTACIÓN DE JAÉN HOSTED AN INTERNATIONAL CONFERENCE

JAÉN - NOVEMBER 2022 - The IOC had a packed schedule for the 116th session of the Council of Members and **World Olive Day**, organised in collaboration with the Diputación de Jaén.

That included an international conference on the olive sector and sustainability, quality and health. The conference was held at IFEJA, Jaén from 9.30am to 2pm (UTC+1) on 1 December 2022.

Executive Director Abdellatif Ghedira opened the event alongside Francisco Reyes, the **President of the Diputación de Jaén**, and Julio Millán, **Mayor of Jaén**, this year's hosts of the plenary session. Next on the podium will be Khalid Al-Hanifat, **Chair of the IOC** and **Minister of Agriculture of Jordan**.

Pierre Bascou, Director for Sustainability and Income Support at the European Commission's Directorate-General for Agriculture and Rural Development, gave a presentation on how **the EU is promoting a more sustainable olive sector**.

Marcos Nájera Sánchez, from the Sub-Directorate General for Food Quality and Sustainability of the Spanish Ministry of Agriculture, presented **Spain's new quality standards for olive oil**.

Juan Bautista Barroso, Director of the University Institute of Olive Research at the University of Jaén (UJA), presented the **joint UJA and IOC website on sustainability**.

Conférence internationale
Célébrations de la Journée mondiale de l'olivier
30^e anniversaire du Comité consultatif

Durabilité, qualité et santé dans le secteur oléicole

Jaén, 1^{er} décembre 2022, 9 h 30 (UTC+1)
Présentiel à l'IFEJA et en visioconférence
<https://olyusei.zoom.us/j/8204158861/>

9:30h Ouverture officielle

- Abdellatif Ghedira, Directeur exécutif, Conseil oléicole international
- Francisco Reyes, Président, Diputación de Jaén
- Julio Millán, Maire de Jaén
- Khalid Hanifat, Président du COI, ministre de l'Agriculture de Jordanie
- Elyes Hamza, ministre de l'Agriculture de Tunisie AC

10:00h Promouvoir un secteur oléicole plus durable dans l'UE

- Pierre Bascou, Directeur, DG AGRI B Durabilité

10:20h Nouvelles normes de qualité pour l'huile d'olive en Espagne

- Marcos Nájera Sánchez, Chef de secteur, Sous-dir. générale Qualité et durabilité de l'alimentation

10:40h Présentation du site web de l'UJA-COI sur la durabilité

Juan Bautista Barroso, Directeur, Institut universitaire de recherche en oléiculture

11:00h Pause café

11:40h Durabilité de l'olivier méditerranéen

- Roberto García Ruiz, Chef de l'unité d'écologie, INIAO- Université de Jaén

12:00h Olivares Vivos : un modèle d'oléiculture et de biodiversité

- José Eugenio Gutiérrez Ureña, SEO BirdLife

12:20h Bonnes pratiques de gestion durable des oliveraies face au changement climatique

- Kamel Gargouri, Directeur, Institut de l'Olivier, Tunisie

12:40h Harmonisation des jurys d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive

- Salvador Ruiz Plaza, Coordinateur technique de la Fondation Olive Grove

13:00h Huile d'olive et santé : Étude CORDIPREV

- Fernando Lopez Segura, Spécialiste en médecine interne Domane, Hôpital universitaire Reina Sofía

13:20h Effets immunométaboliques de l'HOVE et modifications du microbiote intestinal par rapport à d'autres huiles alimentaires

- José J. Gaforio, Chef de l'Unité de santé de l'INUO- UJA

13:40h Clôture

- Ali Haj Mbarek, Président, Comité consultatif

Traduction simultanée disponible en : anglais, français et espagnol



Roberto García Ruiz, Head of the Ecology Unit at INUO-UJA, talked about **sustainability and the Mediterranean olive grove**, while José Eugenio Gutiérrez Ureña, from SEO BirdLife, outlined the objectives of the **Olivares Vivos project, a model of olive growing and biodiversity**.

Kamel Gargouri, Director of the Olive Tree Institute (Tunisia), then spoke about **good practices for managing olive groves sustainably in the face of climate change**, and Salvador Ruiz Plaza discussed **harmonising olive oil tasting panels**.

The final part of the conference was devoted to **olive oil and health**. Fernando Lopez Segura presented the **CORDIPREV study**, and José J. Gaforio, Head of the Health Unit at INUO-UJA, discussed the **effects of extra virgin olive oil on metabolism and the immune system** as well as on gut microbiota compared to other edible oils.

Ali Haj Mbarek, Chair of the **Advisory Committee on Olive Oil and Table Olives**, closed the event with a presentation on the history of this key partner of the Council of Members. Created just 30 years ago, the Committee provides a forum for olive companies to express their views and share their practical knowledge to help the Executive Secretariat identify effective solutions to the sector's problems.

OLIVE OIL AND HEALTH

MADRID - NOVEMBER 2022 - On 8 November 2022, the head of the Standardisation and Research Unit, Mercedes Fernández Albaladejo, attended a presentation on a new book about the health benefits of virgin olive oils, entitled "Aceites de oliva y salud. Beneficios de los aceites de oliva vírgenes". The event took place at the headquarters of the General Council of Official Medical Associations in Madrid. The book, which was written in collaboration with 36 authors and edited by Dr **Eduard Escrich** (pictured with Ms Fernández), is a joint initiative of the Spanish olive oil interprofessional organisation (Interprofesional del Aceite de Oliva Español) and the Patrimonio Comunal Olivarero Foundation.





The Spanish Minister of Agriculture, **Luis Planas**, also attended the event.

The IOC has an Olive Oil Health Information System (OHIS), a platform available free of charge to researchers and consumers.

To subscribe to the newsletter and receive more information, please visit the following link:
<https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>

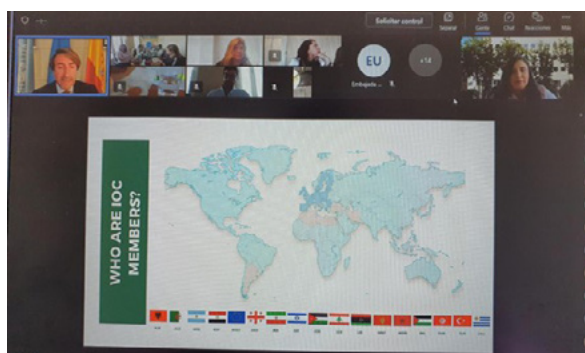
INTRODUCING THE IOC TRADE STANDARD TO MERCOSUR

MADRID - NOVEMBER 2022 - Madrid, 9 November 2022 – On the invitation of the Uruguayan embassy in Spain, the IOC presented the trade standard to the countries of Mercosur.

This year, Mercosur's Working Subgroup 3 is chaired by Uruguay. Representatives from Argentina, Brazil, Paraguay and Uruguay also took part in the meeting. The Executive Director was represented by Deputy Executive Director Jaime Lillo, Head of the Standardisation and Research Unit, Mercedes Fernández Albaladejo, and Head of the Olive Chemistry Department, Yousra Antit.

This year, Mercosur's Working Subgroup 3 is chaired by Uruguay. Representatives from Argentina, Brazil, Paraguay and Uruguay also took part in the meeting. The Executive Director was represented by Deputy Executive Director Jaime Lillo, Head of the Standardisation and Research Unit, Mercedes Fernández Albaladejo, and Head of the Olive Chemistry Department, Yousra Antit.

Mr Lillo gave a presentation on the IOC and its general objectives, before explaining changing trends in olive oil consumption and production from 1990 to 2022. He also outlined the work of the three operational units of the IOC: standardisation and research, olive growing, olive oil technology and environment, economics and promotion. Mr Lillo recalled that Argentina and Uruguay are members of the IOC, and Brazil, Peru and Chile are observers. Mr Lillo ended his presentation by offering to hold virtual meetings on more specific topics, should any of the participants wish to learn more about the Organisation.





The Head of the Standardisation and Research Unit outlined the Unit's objectives according to article 1.1 of chapter 1 of the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015. Dr Fernández Albaladejo then presented the various activities her Unit carries out as well as the IOC standard. She discussed their work to harmonise international and national standards, the IOC recognition of physical-chemical and sensory analysis laboratories, the Mario Solinas Quality Award for the best extra virgin olive oils, the self-inspection programme in import countries and other activities, including videoconference meetings with countries in the Southern Hemisphere such as Brazil, Chile, Mexico, Peru and Uruguay.

At the end of the meeting, the representative of the Embassy of Uruguay, the chair of Working Sub-Group 3 and the members in attendance thanked the IOC for joining the meeting and for providing them with this information, expressing their wish to continue the conversation and look into new projects for the future.

MARIO SOLINAS QUALITY AWARD TASTING BREAKFAST A SUCCESS FOR THE MEDIA

MADRID - NOVEMBER 2022 - On 11 November 2022, the Executive Secretariat of the IOC held a press conference dedicated to the Mario Solinas Quality Award, the world's most prestigious competition for extra virgin olive oils.

Seven magnificent extra virgin olive oils, winners of the 2022 edition of the Mario Solinas Quality Award, were tasted at the event. These were: an oil from the intense green fruitiness category entered from Jaén, an oil from the medium fruitiness category from Baena, a light fruitiness oil from Tunisia, and a ripe fruitiness oil from Italy. In the small producer category, the winning oil came from Tunisia, and in the large packers category, the oil came from Cordoba. Argentina was this year's winner in the southern hemisphere category.



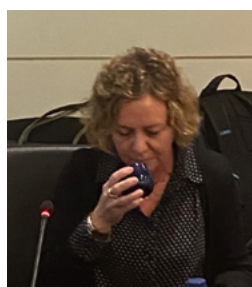


Executive Director Abdellatif Ghedira welcomed the participants and explained the importance of the Mario Solinas Quality Award for improving the quality of extra virgin olive oils produced worldwide, stressing the need to increase its visibility.

Deputy Executive Director Jaime Lillo presented the IOC as an intergovernmental body, its missions and objectives, and highlighted the efforts of producers and packers to produce increasingly harmonious oils.

Mercedes Fernández Albaladejo, the head of the IOC's standardisation and research unit, emphasised the organoleptic characteristics of this year's winning oils. She explained that the Mario Solinas Quality Award is a non-profit institutional competition that has been running for 22 years and is open to producers and packers in both hemispheres. Its objective is to encourage producers, producer associations and packers to market extra virgin olive oils with harmonious organoleptic characteristics and to encourage consumers to recognise and appreciate the sensory attributes of these oils. This prestigious competition rewards participants for their work and skill in producing oils of the highest quality and allows consumers to discover the full range of flavours and aromas these oils have to offer.

Andrés Madrigal, who 35 years ago was the chef of the world's only olive oil restaurant at the time, El Olivo, emphasised the ability of this jewel of the Mediterranean diet to enhance the taste of other ingredients.



The tasting, which showcased the quality of the winning oils, was coordinated by the leader of the tasting panel of the Córdoba Agri-Food Laboratory, Plácido Pascual Morales; the leader of the panel of judges of the Spanish Ministry of Consumer Affairs, Gema Gómez de los Santos; the leader of the panel of the Central Customs Laboratory, María del Mar García González; the leader of the panel of the Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Elena Díaz Mejía; and the leader of the panel of the Imidra agri-food laboratory, Mariángeles Pérez Ji-



ménez. These experts all agreed on the changes in the olive oil sector, which today produces increasingly perfect and authentic oils.

The master of ceremonies for the tasting breakfast was food journalist Concha Crespo. The media representatives invited to the event enjoyed the experience and recognised the importance of distinguishing between the organoleptic characteristics of the different categories of extra virgin olive oil.

The award ceremony for the winners of the competition took place in Jaén on 30 November 2022. The award ceremony is available on the IOC YouTube channel. For more information, click here: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#national-competitions>

The International Olive Council is the only intergovernmental organisation in the world that unites stakeholders in the production and consumption of olive oil and table olives. This places it in a unique position as an authoritative forum for debate on issues of interest to the olive sector. It was established in Madrid (Spain) in 1959 under the auspices of the United Nations and among its many objectives is improving the quality of olive oils.

STANDARDISATION AND RESEARCH UNIT: OUTCOME OF OCTOBER MEETINGS

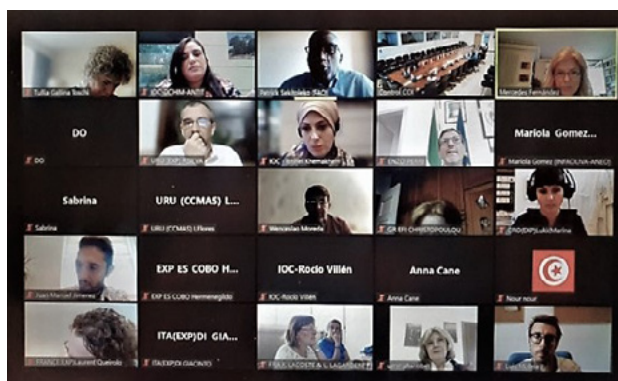


MADRID - NOVEMBER 2022 - On 17 October 2022, a meeting on the study of olive oils with non-standard parameters took place by videoconference. The participants analysed and discussed the data from the sterols study.

On 18 and 19 October 2022, the Executive Secretariat held a videoconference meeting with expert chemists from around the world. Observers from several countries attended, including Australia, Canada and the USA. Representatives from the Codex Alimentarius, the International Organization for Standardization (ISO TC34 SC11) and the Advisory Committee also attended.

At the beginning of the meeting, the experts discussed documents adopted at the 115th session of the Council of Members and documents that will be presented at the 116th session, including draft revisions of methods and parameters.

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. The chair of the eWG on the Codex Committee on Fats and Oils presented the group's work and the next steps to take before the 28th session of the Committee in 2024. The representative of the Codex Secretariat presented the detailed timetable.



Among the presentations given were the conclusions of the analysis of data from different countries, the responses to the survey from the studies on sterols, the collaborative trial on volatile compounds and MOSH/MOAH.

Participants also discussed harmonising international standards, future priorities, creating new specific eWGs and organising collaborative trials.

Further information can be found here:

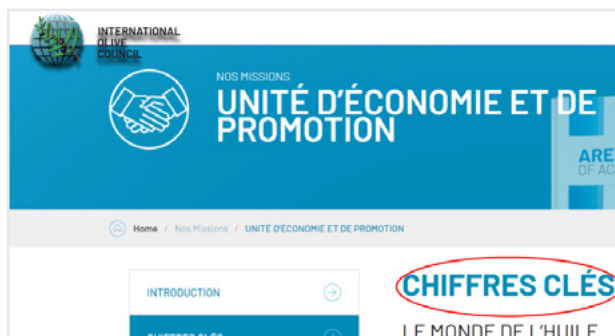
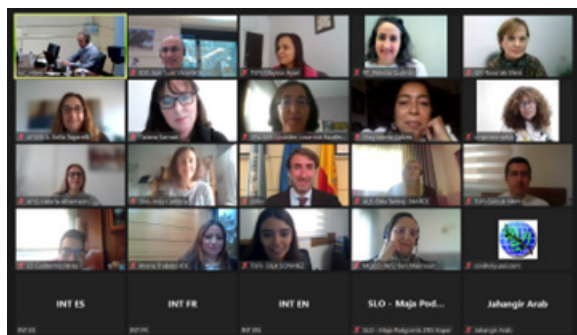
<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods>

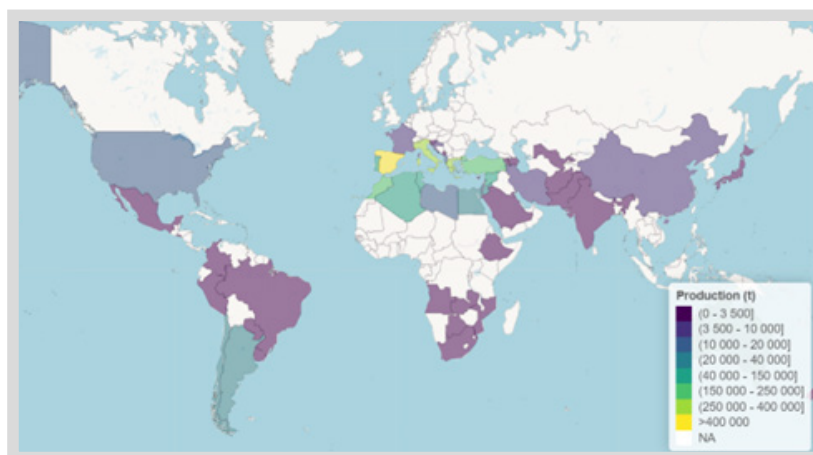
FOLLOW-UP MEETING ON STATISTICS AT THE EXECUTIVE SECRETARIAT

MADRID- NOVEMBER 2022 - The **13th meeting of the working group on statistics monitoring of the IOC** took place on 3 November at IOC headquarters. The Executive Director, Abdellatif Ghedira, and the Deputy Directors, Jaime Lillo and Mustafa Sepetçi, welcomed participants and underlined the importance of this group for gathering statistics and economic information on the olive sector. Economic activity is regulated by the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015. The objectives of the Agreement include examining the world balance sheets on olive oil, olive-pomace oil and table olives, conducting studies and proposing relevant measures, disseminating economic analyses and data on olive oil and table olives, and providing IOC Members with the indicators they need so the olive products markets run smoothly.

Participants discussed the IOC's proposed objectives related to statistics: to **provide users with statistical data that is relevant, accurate, reliable, timely, consistent and comparable**. The following are some of the topics discussed:

- Monitoring the production, consumption and imports and exports of olive oils and table olives in the main markets
- Price systems for producers, consumers and import and exports





- Development of supply and demand estimates, in terms of value and volume
- Short-term statistics system
- Indicator system
- Economic projections
- Market research and other economic and statistical work on the sector.

Various reports are being prepared and published on the IOC website to help achieve these objectives. The latest reports provide information on the Harmonised Index of Consumer Prices, table olive imports and consumer behaviour. Participants also discussed new projects the IOC could launch, including setting up a confidence index for the sector, achieving 100% coverage on import and export statistics for olive oils and table olives, and the search for new ways to collect information through big data. Finally, the experts gave a detailed presentation on the olive sector in their respective countries, covering the following:

1. The method used to compile data
2. Current state of olive growing in their country
3. Production trends by product category
4. Trends in the olive growing area 2020/21
5. Projects to expand the national olive sector
6. Challenges facing the sector
7. Causes of rising or falling production/consumption
8. Impact of prices on the olive sector

This information is essential for understanding the dynamics of the sector at the international level, both in the short and long term, as well as for understanding what direction the plans of action might take in terms of statistics and economic information.

World production for the 2020/2021 crop year.

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



OLIVE OIL TASTE-LIVE-SHARE BETTER: IOC PROMOTION CAMPAIGN LAUNCH EVENT IN SYDNEY

SIDNEY - DECEMBER 2022 - On 19 October 2022, the International Olive Council (IOC) held an event at an emblematic venue in Sydney to launch the Australia promotion campaign.

The three-year campaign is part of a worldwide initiative to bring countries like Australia closer to the IOC, aiming to boost consumption and consumer trust. On the campaign, the IOC will present the IOC standards and discuss how to implement them, as well as promote olive oil and its benefits.

With the reveal of the campaign's key messages and tagline, an exciting new journey has begun to spread the good word on olive oil.





Taste

Enhance the flavours

Produced with passion and from simple processes, olive oil is blessed with exceptional natural aromas that enhance any food it is paired with.

Live

The healthy choice

Loaded with unsaturated fat, olive oil lowers the risk of a wide range of diseases, including diabetes, Alzheimers', and cardiovascular diseases.

Share

Sharing is caring



The campaign has two important targets:

- B2B marketing, to reach policymakers in charge of olive oil trade and production as well as local producers, national associations and their members, distributors and other industry players.
- B2B2C marketing, to reach universities and specialised institutions, opinion leaders/influencers (doctors, scientists, health and beauty journalists, food and gastronomy journalists, writers, famous personalities, chefs, bloggers, etc.) decision-makers (retail and food services), chefs and cookery schools.

The Head of the Promotion Department of the IOC, Imene Trabelsi, pointed out that the campaign will combine theoretical and practical courses to raise awareness about the health benefits of olive oil and promote IOC standards to key stakeholders in Australia.





At the campaign launch event, Deputy Executive Director Jaime Lillo gave a presentation on the IOC's mission, its main activities and standards, and trends in the olive oil market. He also introduced the IOC's Mario Solinas Quality Award and how it adds value to olive products.

Sopexa Country Manager Marion Chazel introduced the promotion campaign. Entitled TASTE-LIVE-SHARE BETTER, this is an inclusive campaign that aims to reach various actors through a series of sensory courses given by industry officials and media representatives to showcase seasonal

recipes using olive oil. Over the three years, the campaign will team up with a variety of renowned chefs and knowledgeable nutritionists and will culminate in an olive oil week in partnership with several prestigious culinary institutions.

Connecting industry experts with the Australian community, chef ambassador Mark Olive, also known as the 'Black Olive', prepared three canapés using olive oil in clever and unexpected ways. Guests also had the pleasure of tasting samples of winning olive oils of the Mario Solinas Quality Award across different tasting stations.

Lastly, guest nutritionist Lyndi Cohen gave a presentation on the benefits of olive oil in our everyday diet.



Mark OLIVE
Aka "The Black Olive"
Chef
Cooking TV host



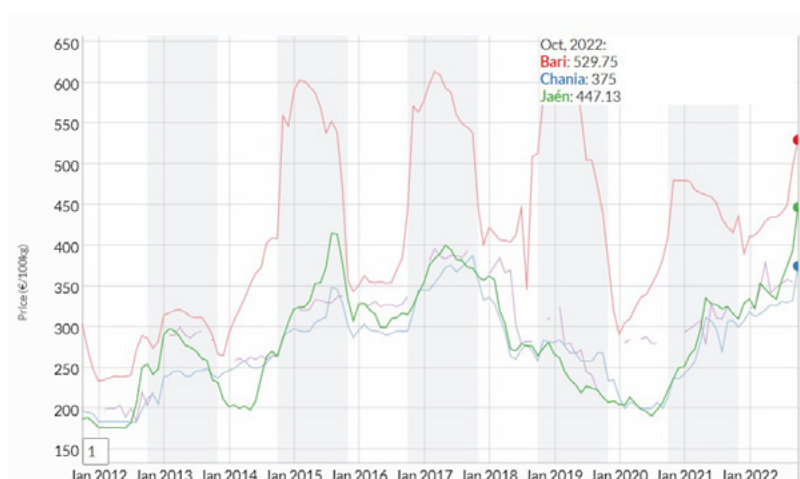
Lyndi COHEN
Lyndi Cohen is a dietitian, nutritionist and the author of the best-selling book *The Nude Nutritionist*. She is the regular TV dietitian on Channel 9's *TODAY* and *TODAY Extra* and helps people eat healthily (even when they're busy) with her *Back to Basics* lifestyle approach.



OLIVE OIL PRICES

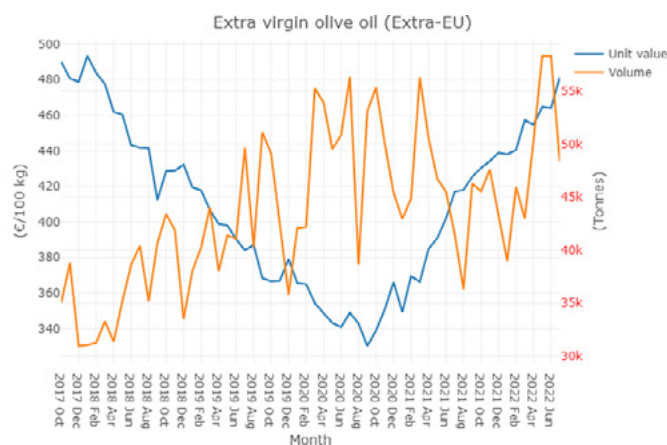
Olive oil prices are already at record highs in Spain. The price of extra virgin olive oil in Jaén, Spain is almost €50 higher than it was in August 2015.

The latest figures for the last week of October for Jaén, Spain put extra virgin olive oil at €471 per 100kg (+48% compared to the same period the previous crop year). In Bari, Italy this figure rises to €540 per 100kg (+33.3%) and falls to €385 per 100kg in Chania, Greece (+26.2%).



Graph 1: Monthly price movements extra virgin olive oil

As for EU exports, in July of the 2021/2022 crop year, olive oil stood at €466 per 100kg (+18.8% compared to the same period the previous crop year, or +4.1% compared to the previous month). This figure is still €27.3 lower than the peak for extra virgin olive oil in January 2018 (€493.3).

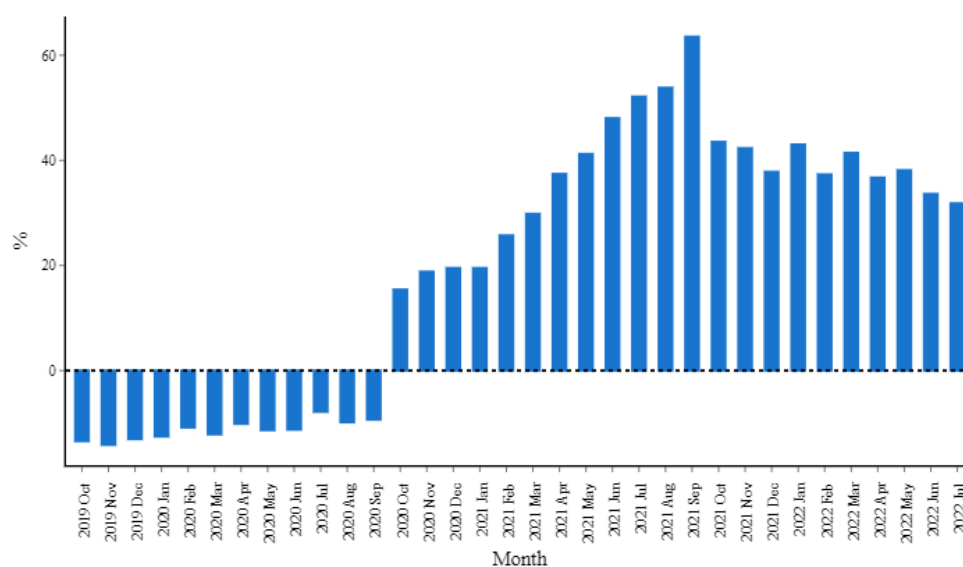


Graph 2: Changes in the unit value and volume of exports of extra virgin olive oil



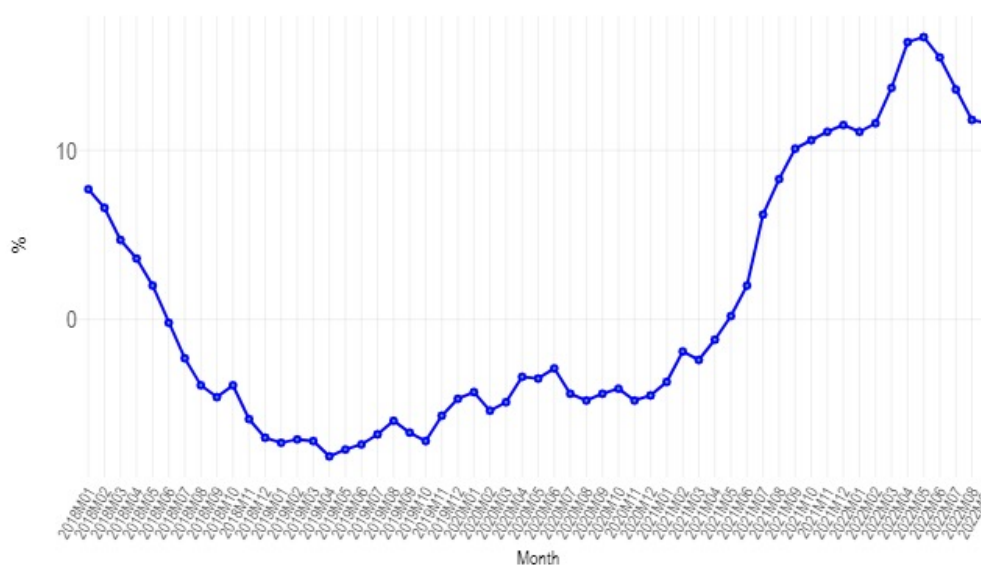
The unit value index of extra-EU exports stood at 126.1 (+31.8% compared to the same period the previous crop year or +3.4% compared to the previous month).

Month over month export unit value index variation rates



Graph 3: Unit value index for extra-EU exports

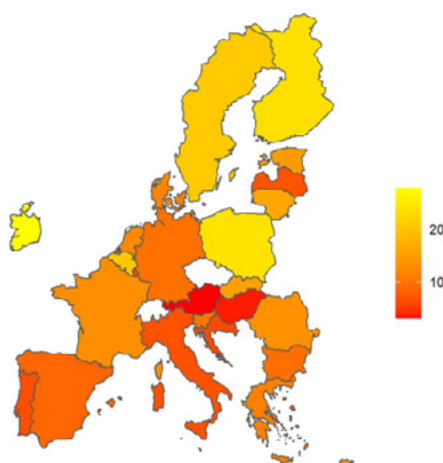
As for demand, the Harmonised Index of Consumer Prices (HICP) for olive oil in the EU increased by 11.6% in September compared to the same month the previous crop year, 0.6% higher than in August.



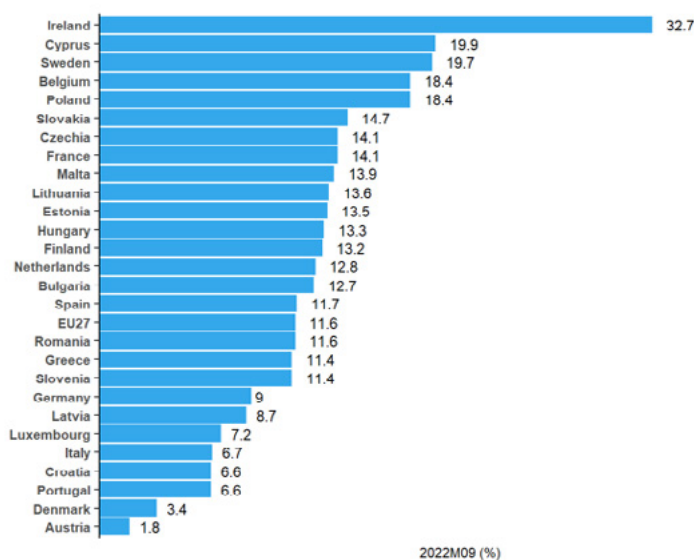
Graph 4: HICP for olive oil in the EU-27. Rate of change (m/m-12)(%)



By country, the largest increases occurred in Ireland, Cyprus, Sweden and Poland. Austria, Denmark, Croatia and Portugal saw the smallest increases. Some 16 countries remain above the EU-27 value.



Graph 5: Rate of change of HICP of olive oil by country in September (m/m-12)(%)



Graph 6: Rate of change of HICP of olive oil by country in September (m/m-12)(%)
<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>



I. WORLD TRADE IN OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

1. OLIVE OIL – 2021/22 CROP YEAR

The table below shows trade in olive oil and olive pomace oil in eight countries in the 2021/22 crop year (October 2021-August 2022). Imports fell by 8% in Australia, 9% in Brazil, 9% in Canada, and 17% in Russia¹, compared to the same period the previous crop year. Imports rose by 3% in China, 6% in Japan and 7% in the US.

In the first ten months of the 2021/22 crop year, intra-EU acquisitions and extra-EU imports fell by 1% and 9% respectively compared to the same period the previous crop year.

Importing country	October 20	October 21	November 20	November 21	December 20	December 21	January 21	January 22	February 21	February 22	March 21	March 22	April 21	April 22	May 21	May 22	June 21	June 22	July 21	July 22	August 21	August 22
Australia	3353.3	3385.1	2563.6	2254.0	3377.3	2809.0	1942.9	1967.5	3708.4	2453.0	2840.9	2941.4	4202.0	2366.1	3614.2	2554.0	2263.7	2069.8	3358.0	3746.4	2311.0	4465.5
Brazil	11052.3	8137.6	12249.6	8885.7	10356.0	7465.7	9219.6	7150.2	7230.1	6199.6	9490.6	9808.9	7354.8	8204.9	8858.7	7253.2	7257.3	8996.3	7185.4	9435.8	9606.7	9355.2
Canada	5755.7	3185.9	5146.6	3628.6	5900.5	3239.7	5417.4	3897.5	3541.5	5294.5	4686.8	5632.6	4620.7	4200.3	8360.7	4702.0	5482.6	8699.3	3776.5	3807.3	3152.9	4837.8
China	2588.2	3156.3	5438.5	5464.2	7785.1	8439.6	4831.3	3827.9	3974.5	2631.0	3294.2	2711.2	3204.7	2787.0	4645.5	2210.5	3538.9	3424.0	5092.5	7341.7	4546.6	6332.1
Japan	4902.6	4567.0	6160.0	6865.5	4478.2	4514.3	3690.9	6200.7	3687.6	3567.2	5915.0	5759.4	4888.5	4871.7	4429.1	4366.3	6715.7	5238.9	5095.0	6038.1	5881.6	6965.0
Russia	4156.7	3227.1	3908.1	3393.8	3992.3	2805.4	2220.1	2362.0	2764.4	n.d	2362.6	n.d	3117.2	n.d	3540.5	n.d	3693.7	n.d	2919.3	n.d	2793.1	n.d
USA	29339.7	24697.7	33389.2	32101.5	32336.5	25596.4	41415.3	28712.1	22794.7	31094.2	29599.8	32371.3	41050.3	40530.7	41981.5	52410.9	35544.0	45645.3	23537.9	33976.6	31043.2	40406.2
Extra-EU27	19817.7	15418.9	22010.5	9681.7	19222.7	28845.2	14900.6	7075.9	17754.0	14814.2	20302.2	15339.9	21270.8	22021.2	15448.7	17543.8	12918.7	14662.3	8836.9	11492.7	8598.7	n.d
Intra-EU27	98528.6	81263.4	104971.3	98173.2	119103.8	116706.2	96943.8	92792.8	119629.3	113380.0	122183.2	110910.4	95490.3	104439.8	109237.9	125059.5	104449.6	85892.4	91497.3	65817.9	n.d	n.d
Total	179494.7	147019.0	169448.3	170449.1	206552.4	200381.5	180682.0	154086.6	183084.4	179723.6	200675.3	185474.9	185199.3	189421.7	200116.7	216100.2	170907.6	193185.5	145693.9	166267.4	133751.7	72161.8

Olive oil imports (including olive-pomace oils)(t)

2. TABLE OLIVES – 2021/22 CROP YEAR

The table below shows trade in table olives in the 2021/22 crop year² 2021/22 (September 2021-August 2022). Imports fell by 3% in Australia, 4% in Brazil, 11% Canada and 1% in the US compared to the same period the previous crop year.

In the 2021/22 crop year (September 2021-July 2022), intra-EU acquisitions rose by 5% and extra-EU imports fell by 3% compared to the same period the previous crop year³.

Importing country	September 20	September 21	October 20	October 21	November 20	November 21	December 20	December 21	January 21	January 22	February 21	February 22	March 21	March 22	April 21	April 22	May 21	May 22	June 21	June 22	July 21	July 22	August 21	August 22
Australia	1590.2	1622.4	1457.0	1120.8	1671.5	1277.0	2141.9	1531.5	1538.6	1296.8	2028.3	1565.2	1363.1	2275.7	1645.5	1691.3	1876.8	1559.2	1643.4	1500.8	1593.0	1602.3	1281.8	2086.4
Brazil	14702.7	11770.4	17012.7	10495.0	14990.8	13417.9	14363.3	9812.7	9531.1	5484.3	9704.5	8182.5	9113.9	9275.3	8573.7	8914.5	9504.8	9698.7	7846.4	12389.1	7208.3	10904.8	10367.9	14978.2
Canada	4138.0	2981.3	3671.0	2996.9	4088.9	3150.3	3140.7	3032.9	3072.5	3320.0	2375.5	2403.8	3133.8	2637.2	2513.0	2899.2	3372.1	3727.7	3601.5	3570.4	3092.0	2322.9	3465.8	3116.8
USA	8942.1	11341.4	11534.0	11534.0	13197.0	10713.6	11828.2	12419.3	11664.8	11211.4	6397.8	9804.7	12571.5	12150.6	9505.0	10494.0	14908.1	14041.0	18216.1	17614.9	18166.4	13540.9	20399.1	19916.0
Extra-EU27	8375.4	8335.4	10867.0	8858.6	10492.1	9328.5	10589.1	8114.0	8569.6	8747.8	7917.1	9371.0	11836.2	11235.7	10802.7	11548.2	9871.0	10045.3	9384.0	10650.8	8840.7	7516.1	8328.5	n.d
Intra-EU27	30234.7	29211.0	32456.7	33330.3	30459.8	36945.5	29174.8	26423.8	29901.4	22688.4	23419.9	24954.0	31699.6	25720.4	28604.8	25229.0	27804.6	33323.4	28174.9	33944.8	32937.3	41003.5	29947.4	n.d
Total	67983.0	64794.6	76805.7	67710.6	74899.9	77532.7	71438.0	61334.0	54879.1	63048.6	63743.1	66231.0	68707.1	63494.8	61644.7	61173.2	64337.3	72395.2	70566.2	78770.8	71537.9	78890.6	70810.5	40099.4

Table olive imports (t)

¹ Data for Russia were only available up until January 2022 when this newsletter went to print.

² According to the new provisions of the International Agreement on Olive Oil and Table Olives, 2015, 'table olive crop year' means the twelve months from 1 September of one year to 31 August of the next.

³ Data for the EU were not available for August 2022 when this newsletter went to print.



II. PRODUCER PRICES – OLIVE OILS

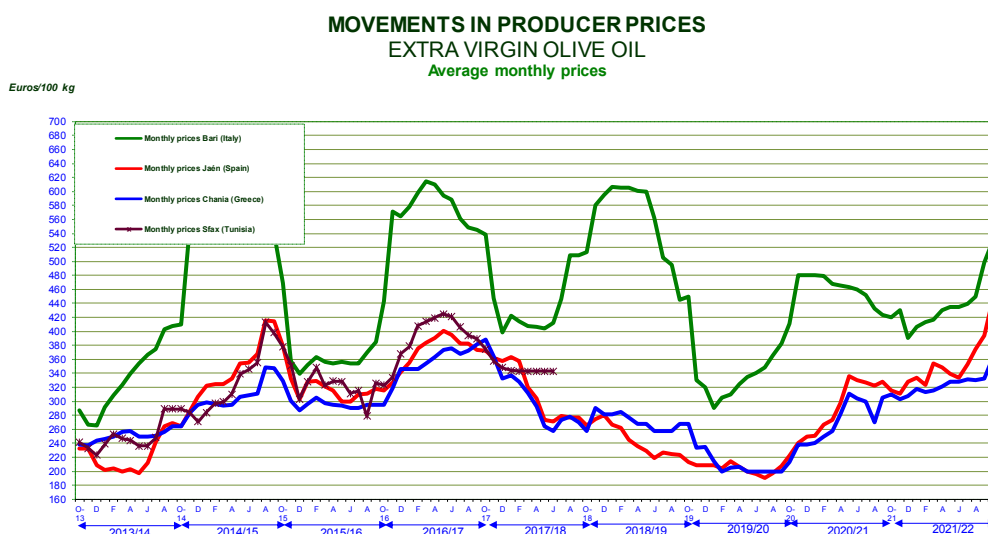
Monthly price movements for extra virgin olive oil and refined olive oil are shown in graphs 1 and 2.

Extra virgin olive oil – Producer prices in **Spain** from 24 to 30 October 2022 stood at €4.71/kg, a 48% rise on the same period the previous crop year.

Italy – Prices in Italy from 24 to 30 October 2022 stood at €5.40/kg, a 33.3% rise on the same period the previous crop year.

Greece – Prices in Greece from 24 to 30 October 2022 stood at €3.85/kg, a 26.2% 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.

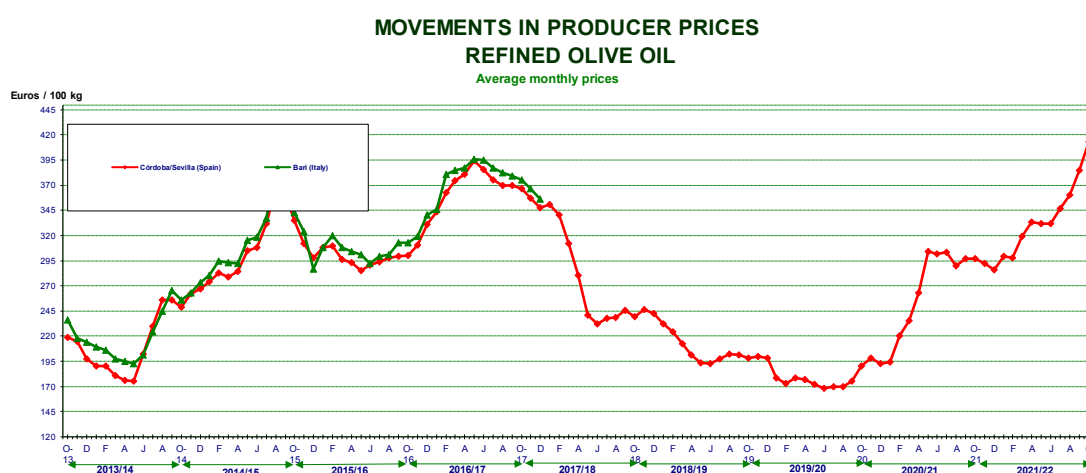


Graph 1



Refined olive oil: Producer prices in Spain stood at €3.95/kg from 24 to 30 October 2022, which points to an increase of 38% compared to the same period the previous crop year. Data from Italy have not been available for this category 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 (€4.71/kg) and refined olive oil (€3.95/kg) in Spain was €0.76/kg. In Italy, the difference was €0.43/kg in December 2017 (Graph 2).



Graph 2

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



STAY TUNED!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Keep up with the olive sector through Olive News:

<http://www.scoop.it/t/olivenews>

and the goings on at the IOC:

<http://www.linkedin.com/company/internationalolivecouncil>

Our scientific journal Olivae is available at:

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

IOC Headquarters
C/ Príncipe de Vergara, 154
Madrid





COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL NEWSLETTER

N° 178

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2022

ÉDITION FRANÇAISE

LA FAMILIE DU COI
S'AGRANDIT





DANS CE NUMÉRO

- CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI
- REMISE DES PRIX MARIO SOLINAS
- CONFÉRENCE INTERNATIONALE ORGANISÉE PAR LE COI ET LA DIPUTACIÓN DE JAÉN
- HUILE D'OLIVE ET BIENFAITS POUR LA SANTÉ
- PRÉSENTATION DE LA NORME COMMERCIALE DU COI AUX PAYS DU MERCOSUR
- PETIT-DÉJEUNER DÉGUSTATION DU PRIX MARIO SOLINAS OFFERT PAR LE COI AUX MÉDIAS
- UNITÉ DE NORMALISATION ET RECHERCHE : CONCLUSIONS DES RÉUNIONS DU MOIS D'OCTOBRE
- RÉUNION DE SUIVI DES STATISTIQUES AU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF DU COI
- ÉVÉNEMENT DE LANCEMENT À SYDNEY DE LA CAMPAGNE DE PROMOTION DU COI : MIEUX DÉGUSTER-VIVRE-PARTAGER L'HUILE D'OLIVE
- LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE



CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI

MADRID - DÉCEMBRE 2022 – Le Conseil oléicole international a accueilli le vendredi 2 décembre la **cérémonie diplomatique de levée du drapeau de l'Ouzbékistan et de l'Arabie saoudite et l'inauguration du Jardin de la Paix** au siège de l'Organisation à Madrid.

La cérémonie, précédée de rencontres bilatérales entre les ministres de l'Agriculture de différents pays membres du COI, a débuté à 11 h 30 avec les discours d'Abdellatif Ghedira, **Directeur exécutif du Conseil oléicole international** ; de Khaled Hanifet, **président du COI**, ministre de l'Agriculture de Jordanie ; et de Jakhongir Ganiev, **ambassadeur d'Ouzbékistan**. Malek E Otalla Twal, **ambassadeur de la Ligue arabe** est aussi intervenu pour remercier le COI de ses efforts, avant les discours de clôture de de Elyes Hamza, **ministre de l'Agriculture de Tunisie**, et Luis Planas, **ministre de l'Agriculture d'Espagne**.

Cet événement a également été l'occasion d'annoncer l'adhésion officielle du dix-neuvième membre de l'Organisation – **l'Arabie saoudite** – et de rappeler que l'Azerbaïdjan avait conclu sa procédure d'adhésion et qu'il ne manquait plus que le dépôt de son instrument d'adhésion auprès des Nations Unies pour qu'il devienne le vingtième membre du COI.

La cérémonie s'est poursuivie avec la levée des drapeaux de l'Ouzbékistan, qui a adhéré à l'Organisation en août 2021, et de l'Arabie saoudite. Les drapeaux de ces deux pays ont donc officiellement rejoint les drapeaux des autres pays membres du Conseil oléicole international.

Le **Jardin de la Paix** du Conseil oléicole, qui accueille des oliviers provenant de tous les pays producteurs membres du COI, a été présenté et inauguré par Francesco Serafini, président de l'association The Garden of Peace. L'**ambassadrice de Chypre**, Helena Mina ; l'**ambassadeur de Libye**, Walid Abuabdallah, et le **ministre de l'Agriculture de Jordanie**, Khaled Hanifet, ont planté un olivier d'une variété autochtone de leurs pays, alors que les représentants des autres pays membres et autres diplomates ont célébré la présence des oliviers de leurs pays et pris de nombreuses photos, notamment les ambassadeurs de l'Albanie, de l'Algérie, de l'Arabie saoudite, de l'Azerbaïdjan, de la Géorgie, de l'Iran (R.I.), de la Jordanie, du Maroc, de la Palestine, de la Tunisie, de la Turquie et de l'Ouzbékistan. Des chefs de délégations des Membres du COI et des autorités d'autres pays – comme les ambassadeurs de la Bosnie-Herzégovine, de l'Indonésie, de la Mauritanie, du Qatar, du Soudan ou des représentants des États-Unis, mais également le **président du Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table** du COI, M. Ali Hadj M'Barek) étaient aussi présents.

Tous les participants ont ensuite été invités à une dégustation de délicieuses spécialités gastronomiques offertes par les autorités d'Ouzbékistan.



CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE



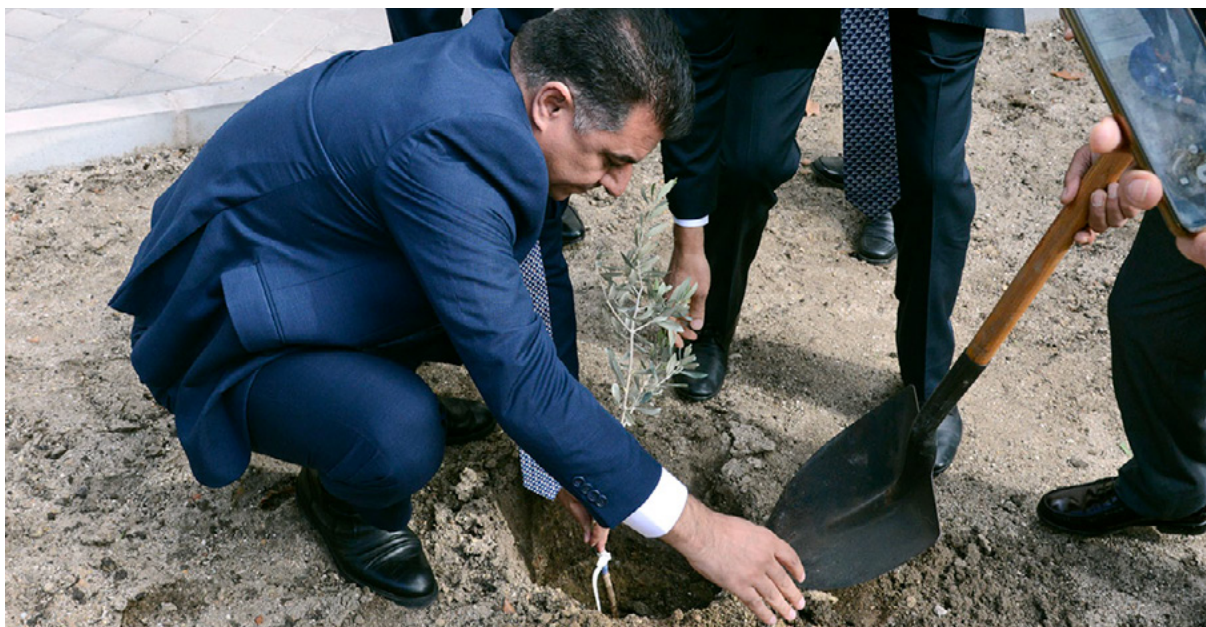


CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE





CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE





CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE





CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE





REMISE DES PRIX MARIO SOLINAS

JAÉN - DÉCEMBRE 2022 - Le Conseil oléicole international (COI) a organisé sa **cérémonie de remise des Prix Mario Solinas à la qualité** le 30 novembre 2022, au parc des expositions de Jaén (IFEJA), capitale mondiale de l'olivier, dans le cadre de la 116e session du Conseil des Membres.

Les lauréats de la 22e édition de ce prestigieux prix Mario Solinas démontrent une fois de plus la grande qualité des huiles d'olive vierges extra produites dans le monde.

Cette cérémonie historique a été inaugurée par le Directeur exécutif du COI, **Abdellatif Ghedira** ; le maire de Jaén, **Julio Millán Muñoz** ; le président de la Diputación de Jaén, **Francisco Reyes Martínez** ; la conseillère à l'Agriculture du gouvernement régional d'Andalousie, **Maria del Carmen Crespo Díaz** ; et le ministre de l'Agriculture de Jordanie et président du COI, **Khaled Musa Al-Hanifet**. Des ambassadeurs et des représentants du corps diplomatique de divers pays, ainsi que des représentants des autorités internationales et nationales, participaient à l'événement.

Le Concours Mario Solinas à la qualité est un concours international, institutionnel et à but non lucratif, organisé chaque année depuis la campagne oléicole 2000-2001, auquel peuvent participer des entreprises des pays membres et non membres du COI. Son objectif est d'encourager les producteurs, les associations de producteurs et les conditionneurs à commercialiser des huiles d'olive vierges extra présentant des caractéristiques organoleptiques harmonieuses et d'inciter les consommateurs à reconnaître et à apprécier les attributs sensoriels de ces huiles. Ce concours international récompense les participants pour leur travail et leur savoir-faire dans la production d'huiles d'olive vierges extra de la plus haute qualité et permet aux consommateurs de découvrir toute la gamme de saveurs et d'arômes que ces huiles peuvent offrir.





Le COI a remis un diplôme au jury international et aux finalistes de chaque catégorie, ainsi qu'une médaille et un diplôme aux trois premiers lauréats du concours. Outre les catégories traditionnelles de ce prix – fruité vert intense, vert moyen, vert léger, fruité mûr – et celle de l'hémisphère sud, deux nouvelles catégories ont été récompensées cette année : les conditionneurs et les petits producteurs.

Deux huiles de la province de Jaén ont reçu les deux premiers prix dans la catégorie **fruité vert intense**. Le premier prix a été décerné à l'Oleícola San Francisco SL (Baeza) et le deuxième à la SCA San Vicente de Mogón (Villacarrillo), tandis que le troisième prix a été attribué à Uljara Vodnjan (Pula, Croatie).

Dans la catégorie **fruité vert moyen**, la médaille d'or a été attribuée à Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe (Baena, Espagne) ; la médaille d'argent à Aceites García de la Cruz (Madrilejos, Espagne) ; et la médaille de bronze à Murtigão Sociedade Agrícola, S.A. (Ferreira do Alentejo, Portugal).

Dans la catégorie **fruité vert léger**, les trois médailles sont revenues à la Tunisie : l'or à la société CHO (Sfax), l'argent à la société Biolive (Zaghouane) et le bronze à la Tunisian American Olive oil Company (El Kef).

Dans la catégorie **fruité mûr**, la médaille d'or est revenue à Sabino Leone, (Canosa di Puglia, Italie), la médaille d'argent à la Société Agricole Nour El Ain (Sfax, Tunisie) et la médaille de bronze au Domaine Fendri (Sfax, Tunisie).

Dans la catégorie des **petits producteurs**, la médaille d'or a été attribuée à la Société Rajhi Ferjani des Industries Alimentaires (Bouargoub – Nabeul, Tunisie), tandis que le deuxième prix est allé à la SARL Moulin Oltremonti (Linguizzetta, France) et le troisième prix à Simply Spanish Product S.L. (Madrid, Espagne).

Dans la catégorie des **conditionneurs**, Hispania Food Company XXI de Carcabuey (Cordoue, Espagne) a reçu la médaille d'or, Almazara de Muela de Priego de Córdoba (Espagne) la médaille d'argent et Olivarera San José de Lora de Estepa (Séville, Espagne) la médaille de bronze.

Dans la catégorie **Hémisphère Sud**, la médaille d'or a été attribuée à Mistol Premium de la société Agropecuaria el Mistol S.A. (San Juan, Argentine).

À la fin de la cérémonie, les lauréats et les finalistes ont posé pour l'habituelle photo de famille, en attendant la 23^e édition de l'année prochaine. Les bases de ce concours peuvent être consultées en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#national-competitions>.





CONFÉRENCE INTERNATIONALE ORGANISÉE PAR LE COI ET LA DIPUTACIÓN DE JAÉN

JAÉN - NOVEMBRE 2022 - Le Conseil oléicole international (COI) a préparé un programme chargé de célébrations dans le cadre de la 116e session de son Conseil des Membres et à l'occasion de la **Journée mondiale de l'olivier**, en collaboration avec la Diputación de Jaén.

Une conférence a été consacrée au secteur oléicole et en particulier aux thèmes de la durabilité, de la qualité et de la santé. Elle s'est tenue à Jaén, le 1er décembre 2022, de 9 h 30 à 14 h (UTC+1) à l'IFEJA et pouvait également être suivie en ligne.

L'ouverture officielle de la conférence a été confiée à Abdellatif Ghedira, **Directeur exécutif du COI**, à Francisco Reyes, **président de la Diputación de Jaén**, et à Julio Millán, **maire de Jaén**, qui ont accueilli cette année la séance plénière de la 116e session du COI. Ils ont été suivis à la tribune par Khaled Hanifet, **président du COI et ministre de l'Agriculture de Jordanie**.

Pierre Bascou, de la Direction générale de l'Agriculture AGRI B Durabilité de la Commission européenne, a expliqué comment **l'UE promeut un secteur oléicole plus durable**.

Les **nouvelles normes de qualité de l'huile d'olive en Espagne** ont été le thème de l'intervention de Marcos Nájera Sánchez, de la sous-direction générale Qualité et durabilité de l'alimentation du ministère espagnol de l'Agriculture.

Juan Bautista Barroso, Directeur de l'Institut universitaire de recherche en oléiculture de l'Université de Jaén (UJA), a présenté **le site web conjoint de l'UJA et du COI consacré à la durabilité**



Roberto García Ruiz, Chef de l'unité d'écologie de l'INUO-UJA, a parlé de **la durabilité de l'oliveraie méditerranéenne**, alors que José Eugenio Gutiérrez Ureña, SEO de BirdLife, a expliqué les objectifs du projet **Olivares Vivos, un modèle d'oléiculture et de biodiversité**.

Il a été suivi par Kamel Gargouri, Directeur de l'Institut de l'Olivier (Tunisie), dont l'exposé était consacré aux **bonnes pratiques de gestion durable des oliveraies face au changement climatique**, et Salvador Ruiz Plaza, qui a parlé de **l'harmonisation des jurys d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive**.

Le dernier volet de cette conférence était consacré à **l'huile d'olive et la santé**, notamment à l'**étude COR-DIPREV**, qui a été présentée par Fernando López Segura, et aux **effets immunométaboliques de l'huile d'olive vierge extra** et aux modifications du microbiote intestinal par rapport à d'autres huiles alimentaires, qui ont été expliqués par José J. Gaforio, Chef de l'Unité de santé de l'INUO-UJA.

Ali Haj Mbarek, président du **Comité consultatif du COI de l'huile d'olive et des olives de table**, a conclu cet événement en rappelant l'histoire de ce partenaire incontournable du Conseil des Membres, créé il y a tout juste 30 ans pour permettre aux entreprises oléicoles d'exprimer leurs points de vue et de partager leurs connaissances pratiques afin d'aider le Secrétariat exécutif du COI à identifier des solutions efficaces aux problèmes du secteur.

HUILE D'OLIVE ET BIENFAITS POUR LA SANTÉ

MADRID - NOVEMBRE 2022 - La chef de l'Unité Normalisation et Recherche, Mercedes Fernández Albadejo, a assisté le 8 novembre au siège du Conseil général des ordres officiels des médecins à Madrid, à la présentation d'un livre consacré aux bienfaits des huiles d'olive vierges sur la santé, intitulé « Aceites de oliva y salud - Beneficios de los aceites de oliva vírgenes ». Cet ouvrage, édité par le Dr. **Eduard Escrich**, auquel ont collaboré 36 auteurs (en photo avec M. Fernández), est une initiative conjointe de l'organisation interprofessionnelle espagnole de l'huile d'olive (Interprofesional del Aceite de Oliva Español) et de la Fondation Patrimonio Comunal Olivarero.





Le ministre espagnol de l'Agriculture, **Luis Planas**, participait à cet événement.

Le COI dispose d'un système d'information sur les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé (OHIS), une plateforme disponible gratuitement aux chercheurs et consommateurs.

Pour s'inscrire à la newsletter et recevoir plus d'informations, veuillez consulter le lien suivant :

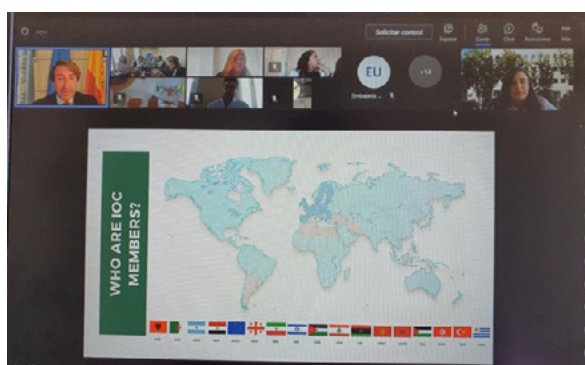
<https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>

PRÉSENTATION DE LA NORME COMMERCIALE DU COI AUX PAYS DU MERCOSUR

MADRID - NOVEMBRE 2022 - Le Conseil oléicole international a été invité par l'ambassade d'Uruguay en Espagne à présenter aux pays du Mercosur la norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive.

C'est l'Uruguay qui exerce cette année la présidence du sous-groupe de travail 3 du Mercosur. Des représentants de l'Argentine, du Brésil, du Paraguay et de l'Uruguay participaient également à cette rencontre. Le Directeur exécutif du COI était représenté par Jaime Lillo, Directeur exécutif adjoint ; Mercedes Fernández Albaladejo, chef de l'Unité de normalisation et de recherche ; et Yusra Antit, chef du Département de chimie oléicole.

M. Lillo a présenté le COI aux participants, sa mission et ses objectifs généraux, avant de décrire l'évolution de la consommation et de la production d'huile d'olive de 1990 jusqu'à 2022. Il a ensuite expliqué le travail réalisé dans les domaines d'action des trois unités opérationnelles : normalisation et recherche ; oléiculture, oléotechnie et environnement ; économie et promotion. M. Lillo a rappelé que l'Argentine et l'Uruguay





étaient membres du COI et que le Brésil, le Pérou et le Chili avaient un statut d'observateur auprès de l'Organisation. Il a conclu son intervention en proposant aux pays représentés d'organiser de nouvelles réunions virtuelles sur des sujets plus spécifiques en fonction de leurs besoins.

Mercedes Fernández Albaladejo a expliqué les objectifs de l'Unité de recherche et normalisation, tels que fixés par l'article 1.1 du chapitre 1 de l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table. Elle a notamment expliqué la norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive et mentionné les différentes activités de son unité, notamment le travail d'harmonisation entre les normes internationales et nationales, l'agrément accordé par le COI aux laboratoires d'analyse physico-chimique et sensorielle, le concours Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra, le programme d'autocontrôle dans les pays importateurs. Parmi les autres activités décrites, elle a fait référence aux réunions avec des pays de l'hémisphère sud comme le Brésil, le Chili, le Mexique, le Pérou ou l'Uruguay.

Le représentant de l'Ambassade d'Uruguay, le président du sous-groupe de travail 3 et les membres présents à la réunion ont remercié le COI pour les informations fournies et ont fait part de leur intérêt à poursuivre le dialogue et à envisager d'éventuelles actions futures.

PETIT-DÉJEUNER DÉGUSTATION DU PRIX MARIO SOLINAS OFFERT PAR LE COI AUX MÉDIAS

MADRID - NOVEMBRE 2022 - Le Secrétariat exécutif du COI a organisé le 11 novembre 2022 une conférence de presse consacrée au Prix de la qualité Mario Solinas, le concours international d'huiles d'olive vierges extra le plus prestigieux au monde.





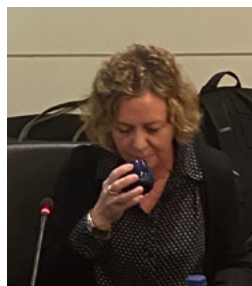
Sept magnifiques huiles d'olive vierge extra, lauréates de l'édition 2022 du prix à la qualité Mario Solinas, ont été dégustées lors de cet événement. Un fruité vert intense de Jaén, un fruité moyen de Baena, un fruité léger de Tunisie, un fruité mûr d'Italie, un autre de la catégorie des petits producteurs, de Tunisie, et des grands conditionneurs, de Cordoue, et un lauréat de la catégorie de l'hémisphère sud, d'Argentine.

Le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, a souhaité la bienvenue aux participants et expliqué l'importance du prix à la qualité Mario Solinas du COI pour l'amélioration de la qualité des huiles d'olive vierges extra produites dans le monde et a souligné la nécessité d'accroître sa visibilité.

Le Directeur exécutif adjoint, Jaime Lillo, a présenté l'organisme intergouvernemental, ses missions et ses objectifs, et a souligné les efforts des producteurs et des conditionneurs pour produire des huiles de plus en plus harmonieuses.

Mercedes Fernández Albaladejo, chef de l'unité de normalisation et de recherche du COI, a insisté sur les caractéristiques organoleptiques des huiles lauréates de cette édition. Elle a expliqué que le prix Mario Solinas est un concours institutionnel à but non lucratif qui existe depuis 22 ans et qui est ouvert à tous

les producteurs et conditionneurs des deux hémisphères. Son objectif est d'encourager les producteurs, les associations de producteurs et les conditionneurs à commercialiser des huiles d'olive vierges extra présentant des caractéristiques organoleptiques harmonieuses et d'inciter les consommateurs à reconnaître et à apprécier les attributs sensoriels de ces huiles. Ce prestigieux concours récompense les participants pour leur travail et leur habileté à produire des huiles d'olive vierges extra de la plus haute qualité et permet aux consommateurs de découvrir toute la gamme de saveurs et d'arômes qu'offrent ces huiles.





Andrés Madrigal, qui était il y a 35 ans le chef du seul restaurant spécialisé dans l'huile d'olive au monde à l'époque, El Olivo, a souligné la capacité de ce joyau du régime alimentaire méditerranéen à mettre en valeur le goût des autres ingrédients.

La dégustation, au cours de laquelle on a pu apprécier l'extrême qualité des huiles primées, a été coordonnée par le chef du jury de dégustation du laboratoire agroalimentaire de Cordoue, Plácido Pascual Morales ; la chef du jury du ministère espagnol de la Consommation, Gema Gómez de los Santos ; la chef du jury du laboratoire central des douanes, María del Mar García González ; la chef du jury du ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, Elena Díaz Mejía ; et la chef du jury du laboratoire agroalimentaire d'Imidra, Mariángeles Pérez Jiménez. Tous ces experts se sont accordés sur l'évolution du secteur oléicole, qui produit des huiles de plus en plus parfaites et authentiques.

La maîtresse de cérémonie de ce petit-déjeuner dégustation était la journaliste gastronomique Concha Crespo. Les médias invités ont apprécié cette expérience et ont reconnu l'intérêt de tester les différences organoleptiques entre les huiles d'olive vierges extra de différentes catégories.

La cérémonie de remise des prix aux lauréats du concours a eu lieu le 30 novembre à Jaén (voir plus haut).

UNITÉ DE NORMALISATION ET RECHERCHE : CONCLUSIONS DES RÉUNIONS DU MOIS D'OCTOBRE

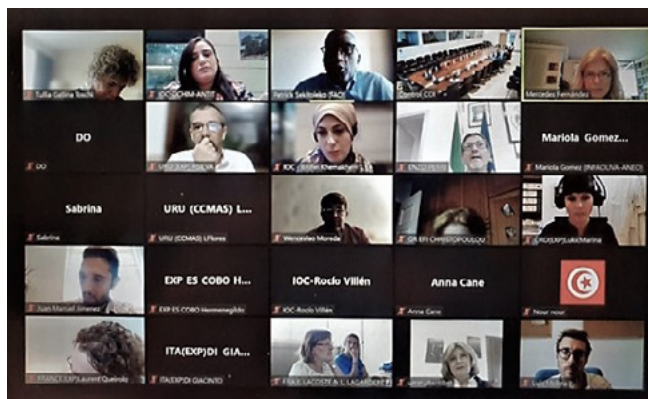


MADRID - NOVEMBRE 2022 - Une réunion consacrée à l'étude des huiles d'olive présentant des paramètres hors normes a eu lieu en visioconférence le 17 octobre 2022. Les participants ont analysé et discuté les données de l'étude sur les stérols.

Les 18 et 19 octobre 2022, le Secrétariat exécutif avait également organisé une réunion en visioconférence avec des experts chimistes du monde entier et avec la participation d'observateurs de plusieurs pays, notamment d'Australie, du Canada et des États-Unis et des représentants du Codex Alimentarius, de l'Organisation internationale de normalisation (ISO TC34 SC11) et du Comité consultatif du COI.

Les experts ont d'abord pris note des documents adoptés lors de la 115e session du Conseil des Membres, avant d'examiner les documents qui seront présentés lors de la 116e session, notamment les projets de révision des méthodes et des paramètres.

Les participants ont ensuite abordé des questions 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. Le président du groupe de travail électronique sur le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a présenté les travaux du groupe et les prochaines étapes à suivre avant la 28e session du Comité en 2024. Le représentant du Secrétariat du Codex a présenté le calendrier détaillé.

Les conclusions de l'analyse des données de différents pays, les réponses à l'enquête des études sur les stérols et les résultats de l'essai collaboratif sur les composés volatils et les MOSH/MOAH ont également été présentés.

L'ordre du jour de la réunion prévoyait aussi l'examen de l'état d'avancement de l'harmonisation des normes internationales, les priorités futures, la création de nouveaux groupes de travail électroniques spécifiques et l'organisation d'essais collaboratifs.

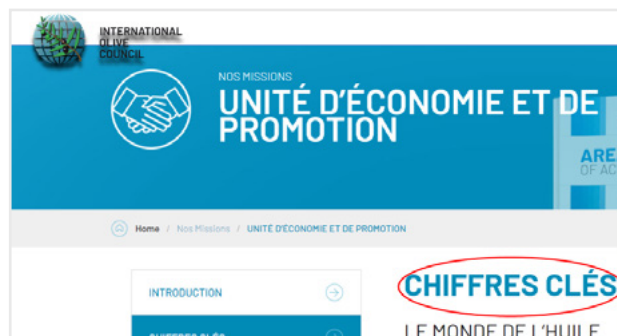
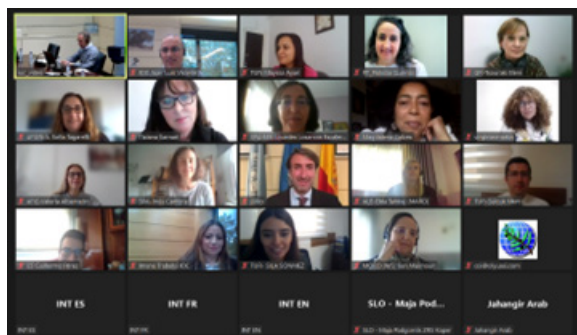
Pour de plus amples informations, cliquez sur le lien suivant :

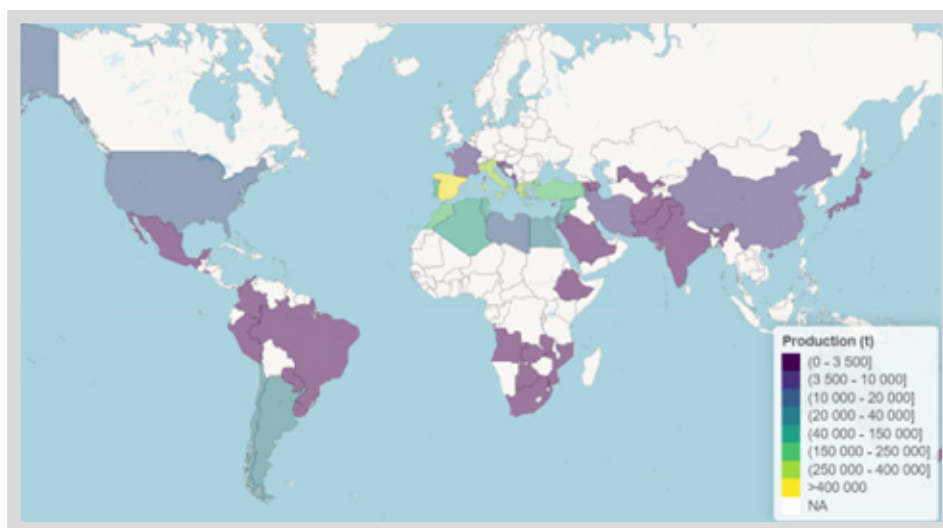
<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>

RÉUNION DE SUIVI DES STATISTIQUES AU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF DU COI

MADRID - NOVEMBRE 2022 - La **13e réunion du groupe de travail du Conseil oléicole international pour le suivi des statistiques** a eu lieu le 3 novembre au siège de l'Organisation. Le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, et les directeurs adjoints, Jaime Lillo et Mustafa Sepetçi, ont accueilli les participants et ont souligné l'importance de ce groupe pour les statistiques et l'information économique du secteur oléicole.

L'activité économique est réglementée par l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table. Les objectifs de l'accord consistent notamment à examiner les bilans mondiaux de l'huile d'olive, de





l'huile de grignons d'olive et des olives de table, à réaliser des études et à proposer des mesures pertinentes, à diffuser des analyses et des données économiques sur l'huile d'olive et les olives de table, et à fournir aux Membres de l'Organisation les indicateurs nécessaires pour faciliter le bon fonctionnement des marchés des produits oléicoles.

Les objectifs proposés par le COI dans le domaine des statistiques ont été discutés : **fournir des données statistiques pertinentes, exactes, fiables, opportunes, cohérentes et comparables**. Voici quelques-uns des axes d'information qui ont été discutés :

- Suivi de la production et de la consommation, ainsi que des importations et exportations d'huiles d'olive et d'olives de table sur les principaux marchés.
- Systèmes de prix à la production et à la consommation et au niveau des importations et des exportations.
- Élaboration d'estimations de l'offre et de la demande, en termes de valeur et de volume.
- Système de statistiques à court terme.
- Système d'indicateurs.
- Projections économiques.
- Études de marché et autres travaux économiques et statistiques concernant le secteur.

Afin d'atteindre ces objectifs, divers rapports sont en cours de préparation et publiés sur le site web du COI. Les derniers rapports fournissent des informations sur l'indice harmonisé des prix à la consommation, les importations d'olives de table et le comportement des consommateurs.



De nouveaux projets qui pourraient être initiés au COI ont également été discutés, notamment la mise au point d'un indice de confiance pour le secteur, l'objectif d'atteindre une couverture de 100% des statistiques d'importation et d'exportation des huiles d'olive et des olives de table, et la recherche de nouvelles solutions pour le recueil d'informations grâce au big data.

Enfin, les experts ont fait une présentation détaillée du secteur oléicole dans leurs pays respectifs, en suivant les points mentionnés ci-dessous.

1. Méthodologie utilisée pour l'élaboration des données.
2. Situation actuelle de l'oléiculture de leur pays
3. Évolution de la production par catégorie de produit
4. Évolution des surfaces oléicoles - 2020/21
5. Projets d'expansion du secteur oléicole national
6. Défis du secteur
7. Causes de l'augmentation ou de la diminution de la production/consommation.
8. Impact des prix sur le secteur oléicole

Ces informations sont essentielles pour comprendre la dynamique du secteur au niveau international, tant à court qu'à long terme, ainsi que pour comprendre quelle direction pourraient prendre les plans d'action en termes de statistiques et d'informations économiques.

Production mondiale pour la campagne de commercialisation 2020/2021.

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



ÉVÈNEMENT DE LANCEMENT À SYDNEY DE LA CAMPAGNE DE PROMOTION DU COI : MIEUX DÉGUSTER- VIVRE-PARTAGER L'HUILE D'OLIVE

SYDNEY - DÉCEMBRE 2022 — Le Conseil oléicole international a organisé un événement de lancement de sa campagne de promotion en Australie, le 19 octobre dernier, dans un lieu emblématique de la capitale australienne.

La campagne du COI, qui durera trois ans, s'inscrit dans le cadre d'une initiative mondiale visant à le rapprocher de pays comme l'Australie, dans l'objectif de stimuler la consommation et de renforcer la confiance des consommateurs. Au cours de cette campagne, le COI s'efforcera de mieux faire connaître sa norme commerciale et d'expliquer les modalités de son application, tout en assurant la promotion de l'huile d'olive et de ses bienfaits.

Avec l'annonce des messages clés et du slogan de la campagne, un nouveau voyage passionnant a commencé pour faire connaître tous les bienfaits de l'huile d'olive.





Déguster

Valoriser les saveurs

Produite avec passion et grâce à des procédés simples, l'huile d'olive est dotée d'arômes naturels exceptionnels qui mettent en valeur tous les aliments avec lesquels elle est associée.

Vivre

Le choix de la santé

Riche en graisses insaturées, l'huile d'olive réduit le risque d'un grand nombre de maladies, notamment le diabète, la maladie d'Alzheimer et les maladies cardiovasculaires.

Partager

Partager, c'est s'occuper des autres



La campagne s'articulera autour des deux axes suivants :

- Marketing B2B, pour toucher les décideurs politiques responsables du commerce et de la production d'huile d'olive, ainsi que les producteurs locaux, les associations nationales et leurs membres, les distributeurs et autres acteurs du secteur.
- Marketing B2B2C, pour toucher les universités et les institutions spécialisées, les leaders d'opinion/influenceurs (médecins, scientifiques, journalistes spécialisés dans la santé et la beauté, journalistes spécialisés dans l'alimentation et la gastronomie, écrivains, personnalités célèbres, chefs, blogueurs, etc.), les décideurs (commerce de détail et services alimentaires), les chefs et les écoles de cuisine.

La chef du Département de promotion du COI, Imene Trabelsi, a expliqué que la campagne prévoyait l'organisation de cours aussi bien théoriques que pratiques pour sensibiliser les consommateurs australiens aux bienfaits de l'huile d'olive sur la santé et pour promouvoir les normes du COI auprès des principales parties prenantes du pays.





Durant l'événement de lancement de la campagne, le Directeur exécutif adjoint du COI, Jaime Lillo, a présenté la mission de l'organisation et ses principales activités et a fait référence aux normes commerciales et aux tendances du marché de l'huile d'olive. Il a également parlé du Prix Mario Solinas du COI à la qualité des huiles d'olive vierges extra et de sa contribution à la valeur ajoutée des produits oléicoles.



Marion Chazel, Country Manager de Sopexa, l'entreprise chargée de la mise en œuvre de la campagne de promotion TASTE-LIVE-SHARE BETTER du COI en Australie, a expliqué qu'il s'agissait d'une campagne inclusive qui s'adresse à différents acteurs par le biais de cours sensoriels dirigés par des responsables de l'industrie et des représentants des médias pour présenter des recettes de saison à base d'huile d'olive. Pendant trois ans, le COI collaborera avec différents chefs et nutritionnistes de renom et une *Semaine de l'huile d'olive* sera organisée en partenariat avec plusieurs institutions culinaires prestigieuses.

Le chef ambassadeur Mark Olive, également connu sous le nom de «Black Olive», avait préparé un buffet composé de mets associant l'huile d'olive de manière originale et surprenante. Des stands de dégustation ont permis aux invités de déguster les huiles d'olive lauréates du prix Mario Solinas.

Enfin, la nutritionniste invitée, Lyndi Cohen, a expliqué aux participants les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé et souligné son importance dans notre alimentation quotidienne.

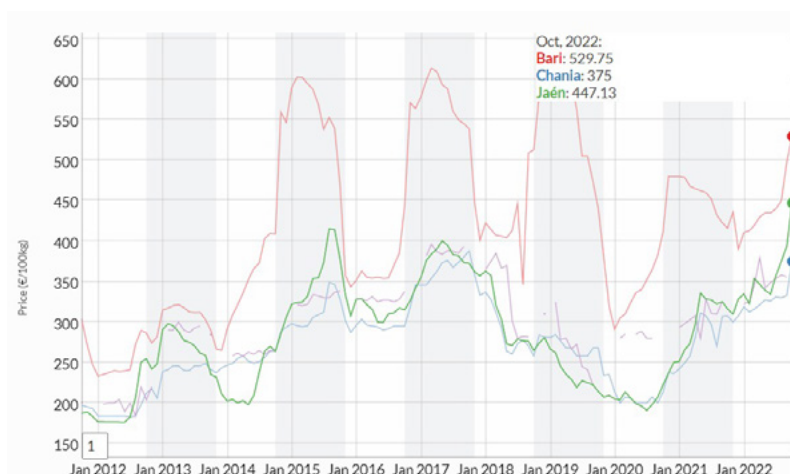
CHEF AMBASSADOR  Mark OLIVE Aka "The Black Olive" Chef Cooking TV host	GUEST NUTRITIONIST  Lyndi COHEN Lyndi Cohen is a dietitian, nutritionist and the author of the best-selling book <i>The Nude Nutritionist</i>. She is the regular TV dietitian on Channel 9's <i>TODAY</i> and <i>TODAY Extra</i> and helps people eat healthily (even when they're busy) with her <i>Back to Basics</i> lifestyle approach.
---	--



PRIX DE L'HUILE D'OLIVE

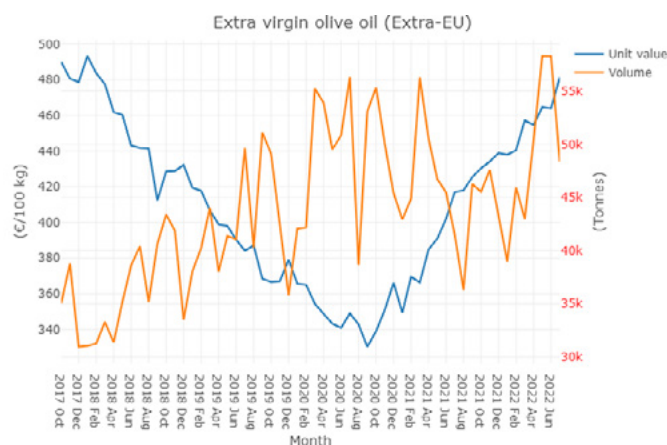
Les prix des huiles d'olive atteignent des sommets en Espagne. Le prix pour 100 kg d'huile d'olive vierge extra (Jaén-Espagne) est supérieur de près de 50 euros à la valeur enregistrée en août 2015.

Selon les derniers chiffres, le prix l'huile d'olive vierge extra était, durant la dernière semaine d'octobre, de 471 € pour 100 kg à Jaén (Espagne), soit une hausse de 48,0% par rapport à la même période de la campagne précédente). À Bari, en Italie, l'huile de cette catégorie s'échangeait à 540 € pour 100 kg (+33,3%) et à 385 € pour 100 kg à la Canée, en Grèce (+26,2%).



Graphique 1 : Évolution des prix mensuels de l'huile d'olive vierge extra.

Si l'on analyse les exportations extracommunautaires de l'Union européenne, on peut observer qu'en juillet de la campagne 2021/2022, la valeur unitaire de l'huile d'olive était de 466,0 € pour 100 kg (+18,8% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +4,1% par rapport au mois précédent). Ce chiffre reste inférieur de 27,3 € au pic atteint par cette catégorie en janvier 2018 (493,3 €).

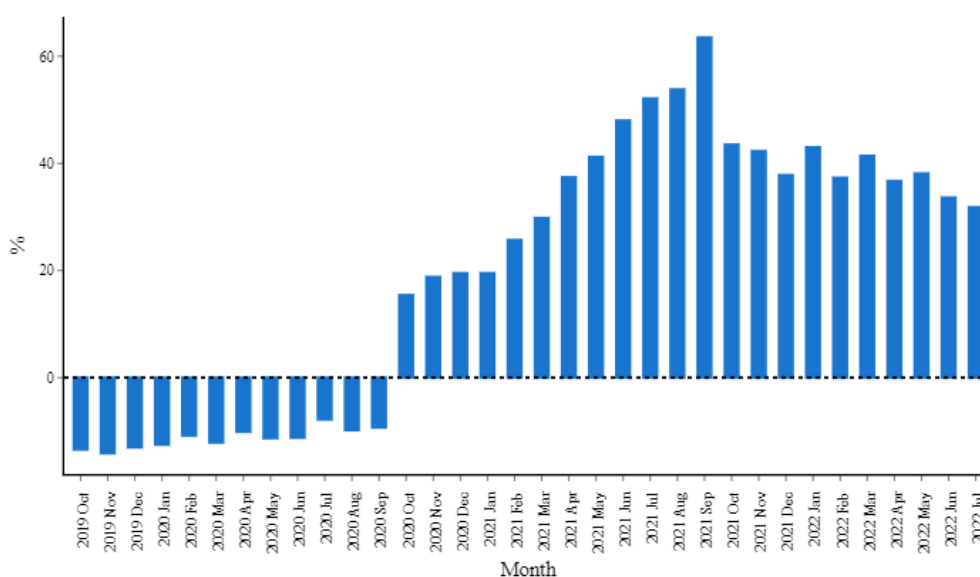


Graphique 2 : Évolution de la valeur unitaire et du volume des exportations d'huile d'olive vierge extra.



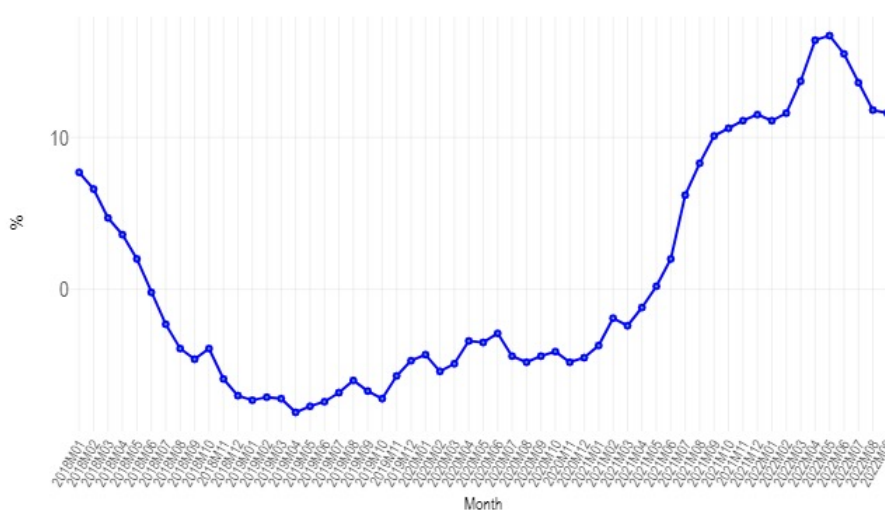
L'indice de la valeur unitaire des exportations extra-UE de l'Union européenne était de 126,1 en juillet 2022 (+31,8% par rapport à la même période de la saison précédente ou +3,4% par rapport au mois précédent).

Month over month export unit value index variation rates



Graphique 3 : Évolution de l'indice de valeur unitaire des exportations extra-UE.

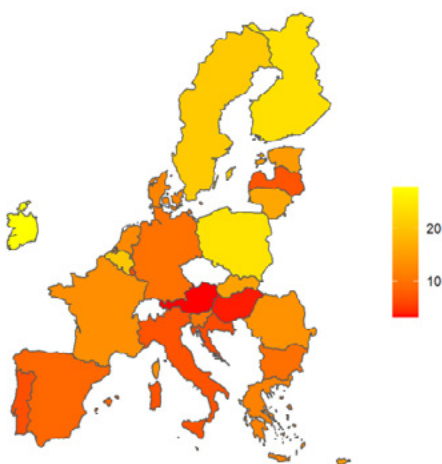
Du côté de la demande, l'indice des prix à la consommation harmonisé de l'huile d'olive dans l'UE (IPCH) a augmenté de 11,6% en septembre par rapport au même mois de la campagne précédente, soit +0,6 % par rapport au mois d'août.



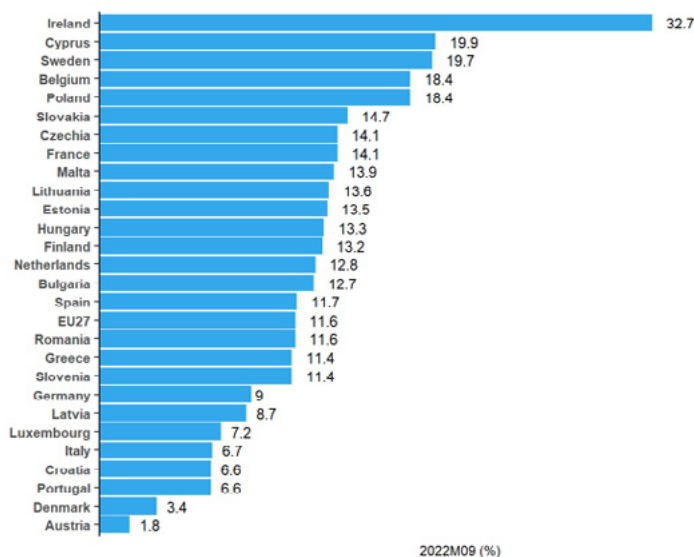
Graphique 4 : Évolution de l'IPCH de l'huile d'olive dans l'UE-27. Taux de variation (m/m-12) (%).



Par pays, les plus fortes augmentations ont été enregistrées en Irlande, à Chypre, en Suède et en Pologne, tandis que l'Autriche, le Danemark, la Croatie et le Portugal ont enregistré les plus faibles augmentations. Seize pays se situent au-dessus de la valeur de l'UE-27.



Graphique 5 : Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en septembre (m/m-12) (%).



2022M09 (%)

Graphique 6 : Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en septembre (m/m-12) (%).
<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 2021/22

Les échanges d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive sur les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous durant la campagne 2021/22 (octobre 2021 – août 2022) montrent une diminution de 8% en Australie, 9% au Brésil et au Canada et de 17% en Russie¹, par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations augmentent de 3% en Chine, de 6% au Japon et de 7% aux États-Unis.

En ce qui concerne le commerce de l'UE au cours des 10 premiers mois de la campagne 2021/22, les achats intra-UE et les importations extra-UE ont diminué respectivement de 1 et 9% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importing country	October 20	October 21	November 20	November 21	December 20	December 21	January 21	January 22	February 21	February 22	March 21	March 22	April 21	April 22	May 21	May 22	June 21	June 22	July 21	July 22	August 21	August 22
Australia	3353,3	3385,1	2963,6	2254,0	3377,3	2809,0	1942,9	1967,5	3708,4	2453,0	2840,9	2941,4	4202,0	2366,1	3614,2	2554,0	2263,7	2069,8	3358,0	3746,4	2311,0	4465,5
Brazil	11652,3	8137,6	12249,6	8895,7	10356,0	7465,7	9219,6	7150,2	7230,1	6199,6	9490,6	9809,9	7354,8	8204,9	8858,7	7253,2	7257,3	8996,3	7185,4	9435,8	9606,7	9355,2
Canada	5755,7	3195,9	5146,6	3629,6	5900,5	3209,7	5417,4	3597,5	3541,5	5294,5	4696,9	5632,6	4620,7	4200,3	8350,7	4702,0	5482,6	8699,3	3776,5	3607,3	3152,9	4637,9
China	2588,2	3156,3	5438,5	5484,2	7785,1	8439,6	4931,3	3827,9	1974,5	2931,0	3264,2	2711,2	3204,7	2787,0	4645,5	2210,5	3538,7	3424,0	5092,5	7341,7	4546,6	6332,1
Japan	4902,6	4587,0	6160,0	6856,5	4478,2	4514,3	3690,9	6200,7	3587,6	3557,2	5915,0	5759,4	4888,5	4871,7	4429,1	4366,3	6715,7	5238,9	5095,0	6038,1	5881,6	6965,0
Russia	4156,7	3227,1	3806,1	3393,8	3992,3	2805,4	2220,1	2362,0	2764,4	n.d.	2382,6	n.d.	3117,2	n.d.	3540,5	n.d.	3693,7	n.d.	2919,3	n.d.	2733,1	n.d.
USA	2939,7	24667,7	33389,2	32101,5	32336,5	25586,4	41415,3	28712,1	22794,7	31094,2	29599,8	32371,3	41050,3	40530,7	41981,5	52410,9	35544,0	45645,3	23537,9	33578,6	31043,2	40406,2
Extra-EU27	19817,7	15418,9	22010,5	9881,7	19222,7	28845,2	14900,6	7075,9	17754,0	14814,2	20302,2	15339,9	21270,8	22021,2	15448,7	17543,8	12918,7	14662,3	8836,9	11022,2	8598,7	n.d.
Intra-EU27	98528,6	81263,4	104971,3	98773,2	119103,8	116706,2	96943,8	92732,8	119629,3	113380,0	122183,2	110910,4	95490,3	104439,8	106237,9	125059,5	93493,2	104449,6	85932,4	97497,3	65817,9	n.d.
Total	179484,7	147019,0	169446,3	170449,1	206552,4	200381,5	180682,0	154086,6	183084,4	179723,6	200675,3	185474,9	185199,3	189421,7	200116,7	216100,2	170997,6	193185,5	145893,9	166267,4	133751,7	72161,8

Importations d'huile d'olive (y compris les huiles de grignons d'olive)(t)

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2021/22

Les échanges d'olives de table durant la campagne² 2021/22 (septembre 2021 – août 2022) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous montrent une baisse de 3% en Australie, de 4% au Brésil, de 11% au Canada et de 1% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente.

En ce qui concerne le commerce d'olives de table par l'UE³ durant la campagne 2021/22 (septembre 2021 – juillet 2022), les achats intra-UE ont augmenté de 5% et les importations extra-UE ont diminué de 3% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importations d'olives de table (t)

Importing country	September 20	September 21	October 20	October 21	November 20	November 21	December 20	December 21	January 21	January 22	February 21	February 22	March 21	March 22	April 21	April 22	May 21	May 22	June 21	June 22	July 21	July 22	August 21	August 22
Australia	1590,2	1622,4	1457,0	1120,8	1671,5	1277,0	2141,9	1531,5	1538,8	1296,8	2028,3	1565,2	1353,1	2275,7	1645,5	1691,3	1876,8	1559,2	1643,4	1500,8	1593,0	1602,3	1281,8	2086,4
Brazil	14702,7	11770,4	17012,7	10450,0	14990,8	13417,9	14363,3	9812,7	9531,1	5484,3	9704,5	8182,5	9113,9	9275,3	8573,7	8914,5	6504,8	9698,7	7846,4	12389,1	7208,3	10904,8	10367,9	14978,2
Canada	4138,0	2961,3	3671,0	2596,9	4988,9	3150,3	3140,7	3032,9	3072,5	3320,0	2375,5	2403,6	3133,8	2637,2	2513,0	2599,2	3372,1	3901,5	3570,4	3992,0	2322,9	3465,9	3116,8	19918,0
USA	8942,1	12274,1	11341,4	10713,6	13187,0	10713,6	12419,3	11964,8	11211,4	6397,8	9804,7	12571,5	12150,6	9505,0	10494,0	14908,1	14041,0	18216,1	17614,9	18166,4	15540,9	20399,1	19918,0	19918,0
Extra-EU27	8375,4	8335,4	10867,0	8658,6	10482,1	9328,5	10889,1	8114,0	8569,6	8747,9	7917,1	5371,0	11835,2	11235,7	10802,7	11548,2	9871,0	10045,3	9384,0	10650,8	8840,7	7516,1	8328,5	n.d.
Intra-EU27	30234,7	30211,0	32456,7	33305,3	30459,8	39465,5	29374,9	26431,6	29901,4	22688,4	29419,9	24594,0	31899,6	25720,4	26004,8	25529,0	27804,6	33323,4	29571,9	33844,8	32937,5	41003,5	29947,4	n.d.
Total	67983,0	64794,6	76805,7	67710,6	74899,9	77332,7	71438,0	61334,0	54978,1	53048,6	53743,1	58221,0	69797,1	63494,8	61644,7	61173,2	64337,3	72395,2	70566,2	78770,8	71537,3	78896,6	70810,5	40099,4

- 1 Les données de la Russie n'étaient disponibles que jusqu'en janvier 2022 au moment de la publication de cette Newsletter.
- 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 allant du 1er septembre d'une année au 31 août de l'année suivante.
- 3 Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois d'août 2022 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 fait l'objet des graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production de cette catégorie en **Espagne** durant la semaine du 24 au 30 octobre 2022 a atteint 4,71€/kg, soit une augmentation de 48% par rapport à la même période de la campagne précédente.

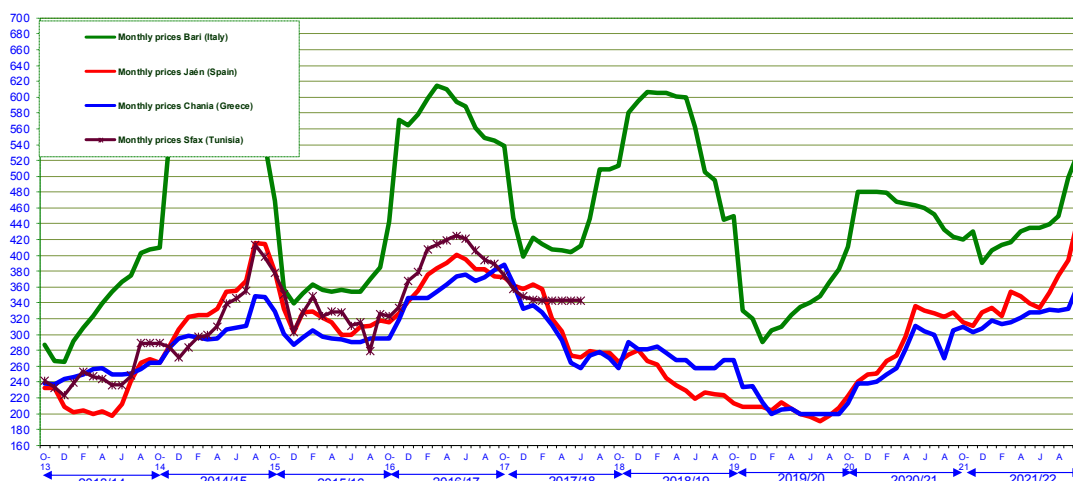
Italie - Le prix de l'huile d'olive vierge extra durant la semaine du 24 au 30 octobre 2022 était de 5,40€/kg, soit une augmentation de 33,3% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - L'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 3,85€/kg durant la semaine du 24 au 30 octobre 2022, en hausse de 26,2% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Tunisie - Le prix de cette catégorie était de 3,43 €/kg au cours des dernières semaines de juin 2018, en baisse de 18% par rapport à la même période de la campagne antérieure.

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Average monthly prices

Euros/100 kg

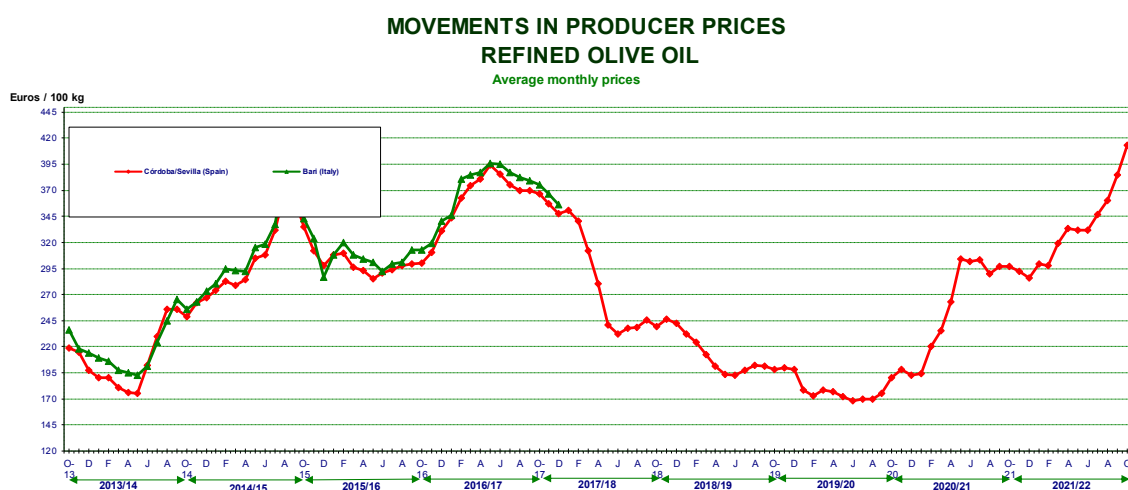


Graphique 1



Huile d'olive raffinée : Le prix à la production de cette catégorie en Espagne était de 3,95 €/kg au cours de la semaine du 24 au 30 octobre 2022, ce qui représente une augmentation de 38% par rapport à la même période de la campagne précédente. Les données de l'Italie concernant cette catégorie ne sont pas disponibles depuis fin décembre 2017. Le prix de l'huile d'olive raffinée était alors de 3,56 €/kg, en hausse de 4% par rapport à la même période de la campagne antérieure.

L'écart entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (4,71 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (3,95 €/kg) est de 0,76 €/kg en Espagne. En Italie, cette différence était de 0,43 €/kg en décembre 2017 (figure 2).



Graphique 2

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



RESTEZ À L'ÉCOUTE!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Observatoire mondial de l'oléiculture :

<https://www.internationaloliveoil.org/#observatory-carousel>

Suivez l'actualité du secteur oléicole à travers Olive News :

<https://www.scoop.it/topic/olive-news>

Et les événements au COI :

<https://www.linkedin.com/company/international-olive-council/>

Notre revue scientifique Olivae est disponible sur :

<https://www.internationaloliveoil.org/publications/>

Siège du COI

C/ Príncipe de Vergara, 154

Madrid

