

## CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

### Calidad. Rigor. Salud.

El COI se fundó en 1959 bajo el auspicio de las Naciones Unidas en virtud del primer Convenio Internacional del Aceite de Oliva, firmado en octubre de 1955. Con sede central en Madrid (España), el COI ha evolucionado: desde sus inicios como organismo regulador, se ha convertido en una organización científica de referencia, reconocida por su liderazgo en materia de conocimiento, calidad y sostenibilidad del olivar y sus productos.

Los países miembros del COI, situados principalmente en la región mediterránea, representan más del 95 % de la producción oleícola mundial. Nuestra misión principal es garantizar el desarrollo sostenible, promoviendo al mismo tiempo la calidad, la investigación y el comercio internacional del aceite de oliva y las aceitunas de mesa.

El impacto del COI es global y transversal, reflejándose en algunos de los principales logros que ha conseguido la Organización desde su creación:

- Establecimiento de normas internacionales de calidad que sirven de referencia a nivel global.
- Reconocimiento de laboratorios y paneles de cata en distintos continentes.
- Desarrollo de programas de formación especializada y transferencia de conocimiento.
- Fomento de la investigación científica sobre los beneficios para la salud de los productos oleícolas.
- Promoción del desarrollo sostenible a lo largo de toda la cadena de valor.
- Recopilación y difusión de estadísticas y datos globales sobre producción, consumo y otras cifras importantes para el sector.
- Desarrollo de una metodología y herramientas para evaluar el balance de carbono del cultivo del olivo y su contribución a la mitigación del cambio climático.
- Preservación de los recursos fitogenéticos del olivo a través de bancos de germoplasma nacionales e internacionales, garantizando la conservación de la biodiversidad y la resiliencia del sector.

### Colaboraciones

El COI trabaja con una red internacional de expertos y centros de investigación para establecer normas internacionales de calidad y promover los beneficios

para la salud de los consumidores de productos oleícolas. Entre ellos podemos destacar:

- En colaboración con la Universidad de Navarra, el COI ha creado [OHIS](#), un portal científico especializado en información empírica sobre los beneficios saludables del aceite de oliva.
- En colaboración con el *Culinary Institute of America*, el COI promueve elecciones alimentarias saludables, sostenibles y sabrosos, con especial enfoque en la formación técnica de los chefs y la innovación gastronómica. [[Enlace](#)]

El COI colabora con numerosas universidades e instituciones de investigación para promover la transferencia de conocimientos, así como la gestión y preservación de los recursos genéticos del olivo, con el objetivo de garantizar la conservación de la biodiversidad y la investigación sobre variedades de olivo resistentes.

### Enlaces de interés

Página web: <https://www.internationaloliveoil.org/>

Noticias [aquí](#)

Estadísticas [aquí](#)

Premio Mario Solinas [aquí](#)

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

X (antes Twitter): <https://x.com/iocolivenews>

### Contacto para prensa

El COI puede facilitar entrevistas con expertos, proporcionar datos actualizados del sector y ofrecer información específica según las necesidades de cada medio. No dude en ponerse en contacto con nosotros para cualquier solicitud específica.

#### Prodigioso Volcán

Ximena Zambrano

+34 637 999 896

[ximenazambrano@prodigiosovolcan.com](mailto:ximenazambrano@prodigiosovolcan.com)

#### Comunicación COI

Juliette Cayol / Irene Lucini

+34 673 552 893

[comms@internationaloliveoil.org](mailto:comms@internationaloliveoil.org)