



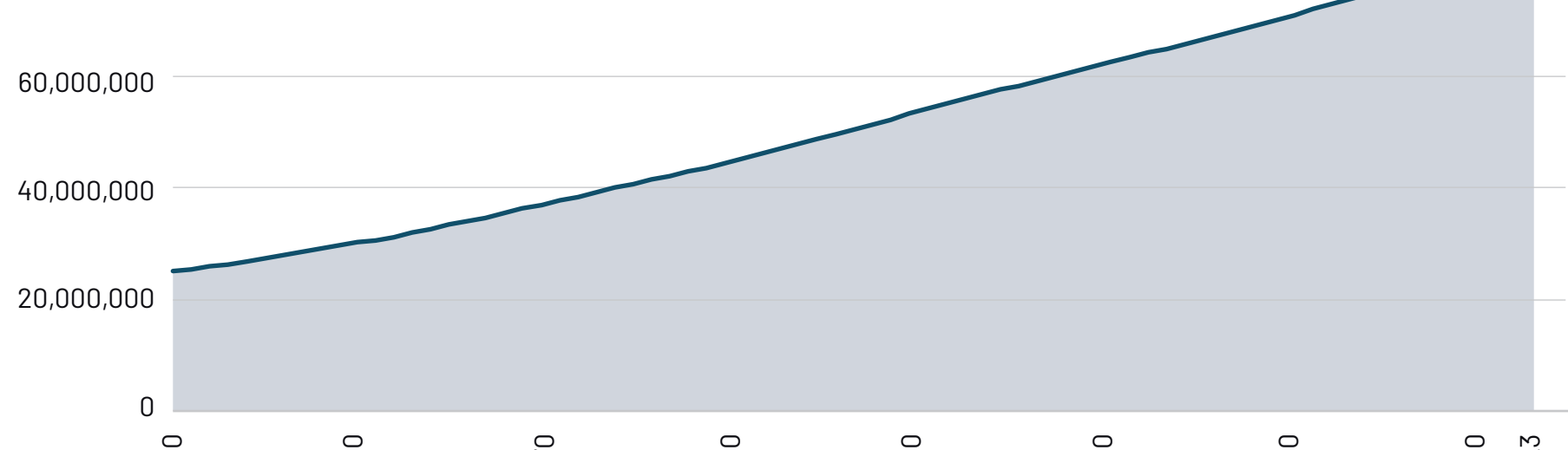
التحديات والفرص في قطاع الزيتون

نحن منظمة حكومية دولية تأسست عام 1959 تحت رعاية الأمم المتحدة، وتجمع بين الدول المنتجة والمستهلكة لزيت الزيتون وزيتون المائدة.

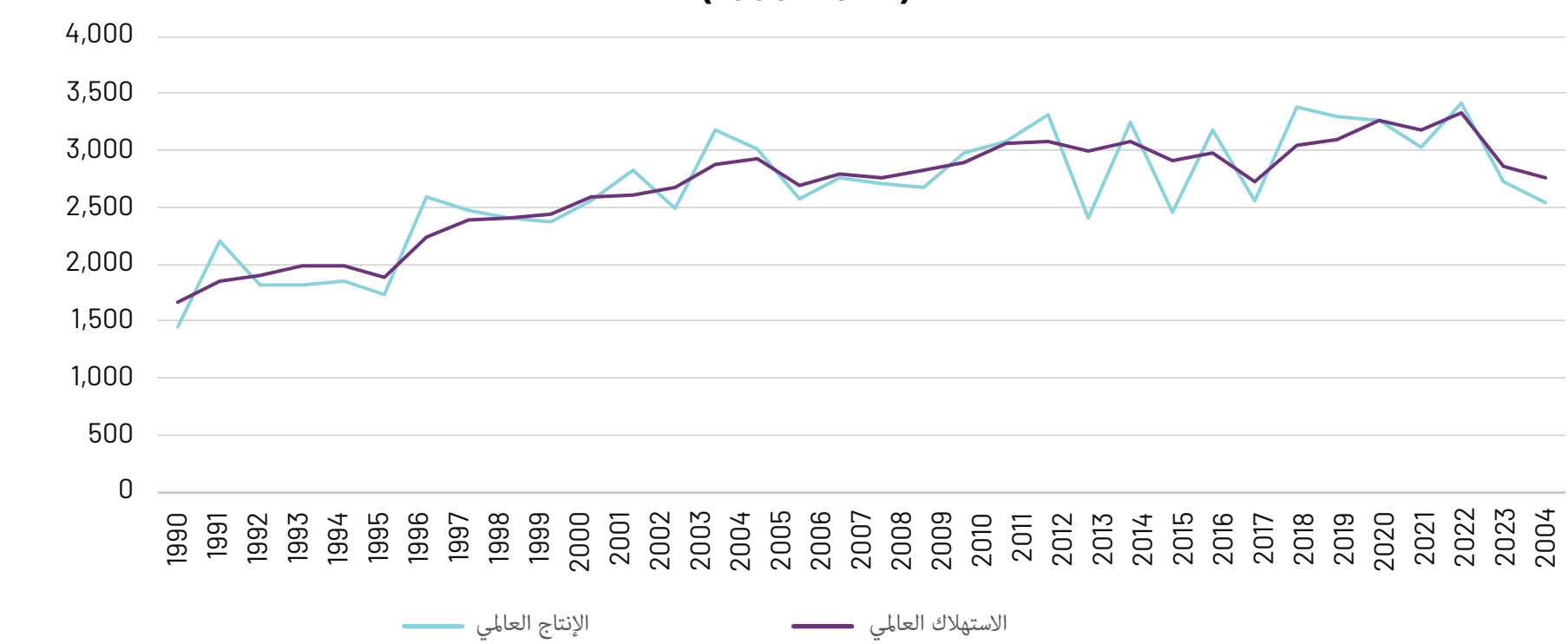
إطعام سكان العالم المتزايدين

لقد تضاعف عدد سكان العالم ثلاث مرات منذ منتصف القرن العشرين: يتمثل التحدي في إطعام هؤلاء السكان المتزايدين بطريقة أكثر استدامة.

النمو السكاني



إنتاج واستهلاك زيت الزيتون العالميين (1990-2024)



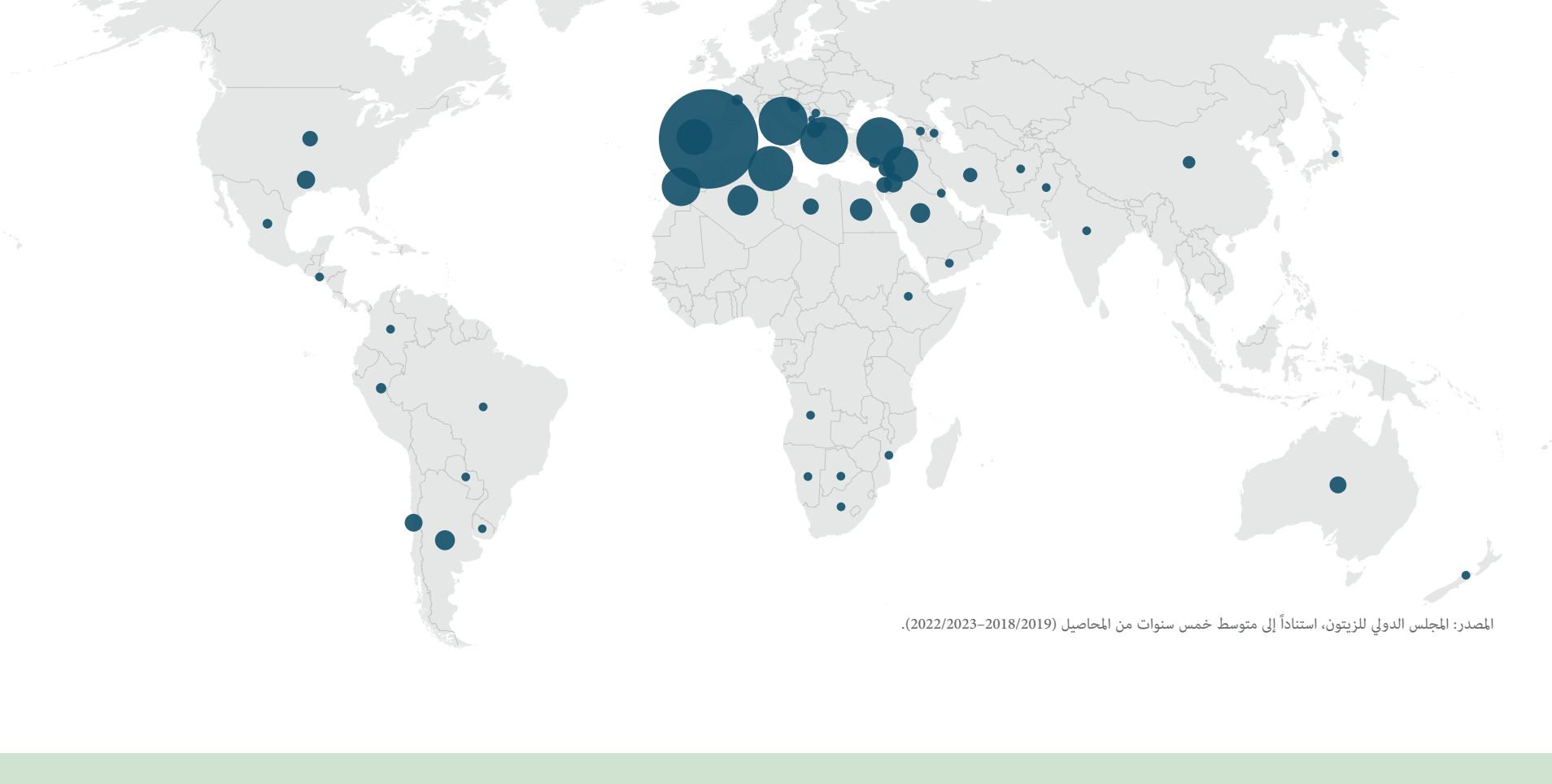
مساهمة المجلس الدولي للزيتون

- نعمل على تعزيز إنتاج واستهلاك زيت الزيتون وزيتون المائدة، اللذين يعتبران صحيان وصديقين للبيئة.
- نساعد الدول الأعضاء في تطوير قطاع الزيتون لديها وتعزيز الممارسات الزراعية المستدامة.

تعزيز عوامة القطاع

لا يزال إنتاج زيت الزيتون وزيتون المائدة يتركز إلى حد كبير في حوض البحر الأبيض المتوسط. ومع ذلك، فإنه يتوسع تدريجياً إلى مناطق أخرى من العالم.

إنتاج زيت الزيتون (بالطن)



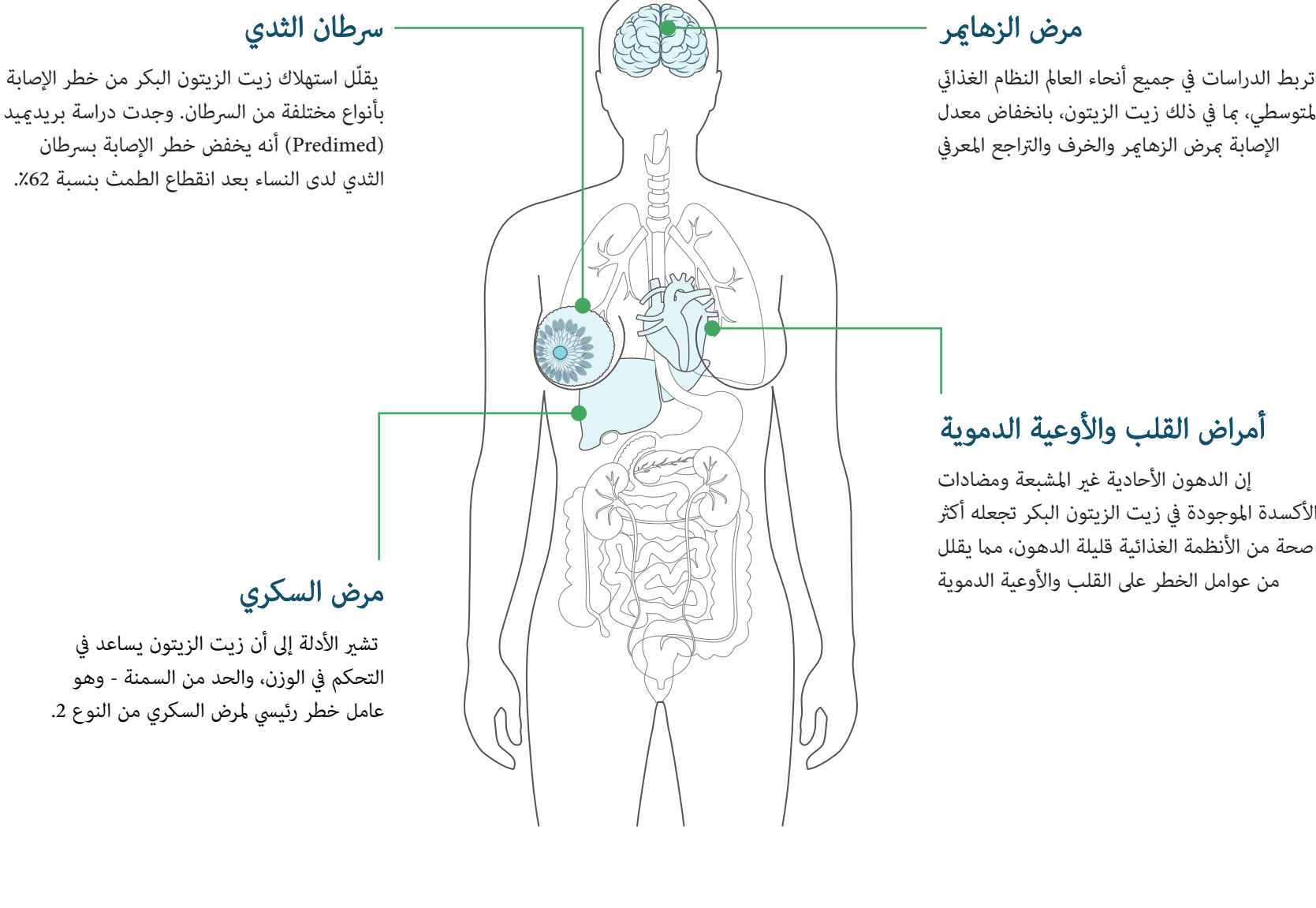
المصدر: المجلس الدولي للزيتون، استناداً إلى متوسط خمس سنوات من المحاصيل (2018/2019 - 2022/2023).

مساهمة المجلس الدولي للزيتون

- ندعم مناطق الإنتاج الجديدة من خلال تعزيز معايير الجودة والأصالة التي تضمن تميز المنتج ومنع الاحتيال وحماية المستهلكين.
- من خلال الحملات الترويجية، نساعد في نشر المعرفة وتثقيف المستهلكين ودعم نمو قطاع تنافسي عالمياً.

المساهمة في صحة الإنسان

بمناسبة الذكرى الثلاثين لهرم النظام الغذائي المتوسطي، نعيد النظر في الفوائد الصحية لاستهلاك زيت الزيتون وزيتون المائدة.



مساهمة المجلس الدولي للزيتون

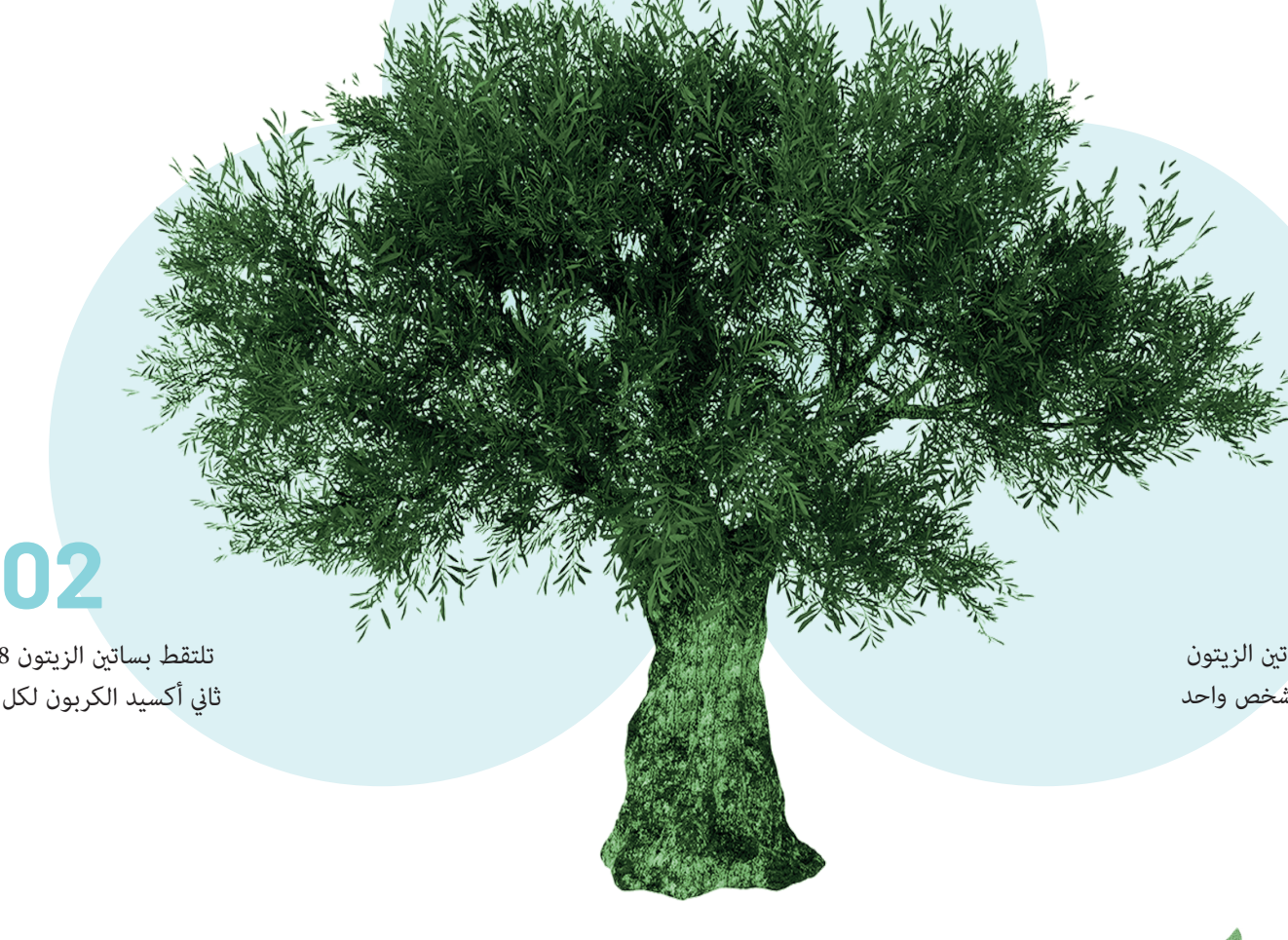
- إننا ننشر معلومات علمية محدثة عن فوائد زيت الزيتون من خلال نظام معلومات صحة الزيتون (OHIS) بالتعاون مع جامعة نافارا.
- نشجع الأبحاث المتقدمة حول الخصائص الغذائية لزيت الزيتون وفوائده الصحية.
- نحمي المستهلكين من خلال تعزيز معايير الجودة الصارمة وحملات التوعية.

المساعدة في التخفيف من تغير المناخ

تغطي بساتين الزيتون 11 مليون هكتار من الغابات المُدارة التي تساهم في صحة الكوكب.

01

إن إنتاج لتر واحد من زيت الزيتون يزيل 10.65 كجم من ثاني أكسيد الكربون من الغلاف الجوي



مساهمة المجلس الدولي للزيتون

نحن نعمل على تطوير إطار منهجي وأدوات برمجية لتقييم التوازن الكربوني في بساتين الزيتون. يسلط هذا المشروع الضوء على قدرة شجرة الزيتون على العمل كبالوعة للكربون، حيث تخزن الكربون بشكل دائم في بنيتها وتربتها.

تحسين نكهة الأطباق



يعد الطهي بزيت الزيتون خياراً ممتازاً في المطبخ، حيث يوفر الطعم والنوع. رؤى طهوية أساسية



يعد زيت الزيتون معززاً طبيعياً للنكهة في الأطباق النيئة والمطبوخة



يتكيف مع الوصفات الحلوة والمالحة ويكمل العديد من المأكولات



مناسب لأي طريقة طهي: الخبز، والتشويح، والتتبيل، والقلي، وما إلى ذلك



الأطعمة المقلية بزيت الزيتون تحتوي على نسبة دهون أقل

مساهمة المجلس الدولي للزيتون

نحن نتعاون مع المعهد الأمريكي للطهي للترويج لمعايير المجلس الدولي للزيتون وتواصل مع ممثلي القطاع في الولايات المتحدة - المستورد الأول في العالم - لتسليط الضوء على زيت الزيتون باعتباره حجر الأساس لنظام غذائي صحي ومستدام.