

CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL



JAIME LILLO
DIRECTOR EJECUTIVO



Jornadas Técnicas del Aceite de Oliva
Villacarrillo, Jaén, 10 octubre 2024

Jornadas Técnicas del Aceite de Oliva

1. Acerca del COI y su función

2. Sector mundial del aceite de oliva

3. Una visión para el futuro del aceite de oliva: afrontar los retos y aprovechar las oportunidades

- Producir más de forma sostenible
- Afrontar la globalización del sector
- La contribución del aceite de oliva a la salud humana
- La contribución del aceite de oliva a la salud planetaria

4. Conclusión

1. ACERCA DEL COI Y SU FUNCIÓN





Consejo Oleícola Internacional

65 años al servicio del sector mundial
del aceite de oliva

- Única organización internacional que trabaja en el campo de los productos oleícolas
- Secuelas de la II Guerra Mundial que condujeron a la creación de organismos internacionales para administrar acuerdos de productos básicos
- Creada bajo los auspicios de las Naciones Unidas en 1959
- Sede permanente en Madrid (España)

MIEMBROS DEL COI

OBSERVADORES

EE. UU., Perú, Brasil, Australia...

Participan en actividades sin ser miembros

46 PAÍSES

20 miembros

95% de la producción mundial de aceite de oliva

COMITÉ CONSULTIVO

Diálogo con sector privado

Productores, industria y consumidores de todo el mundo



¿QUÉ HACE EL COI?

Objetivos generales y actividades



I. NORMALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN



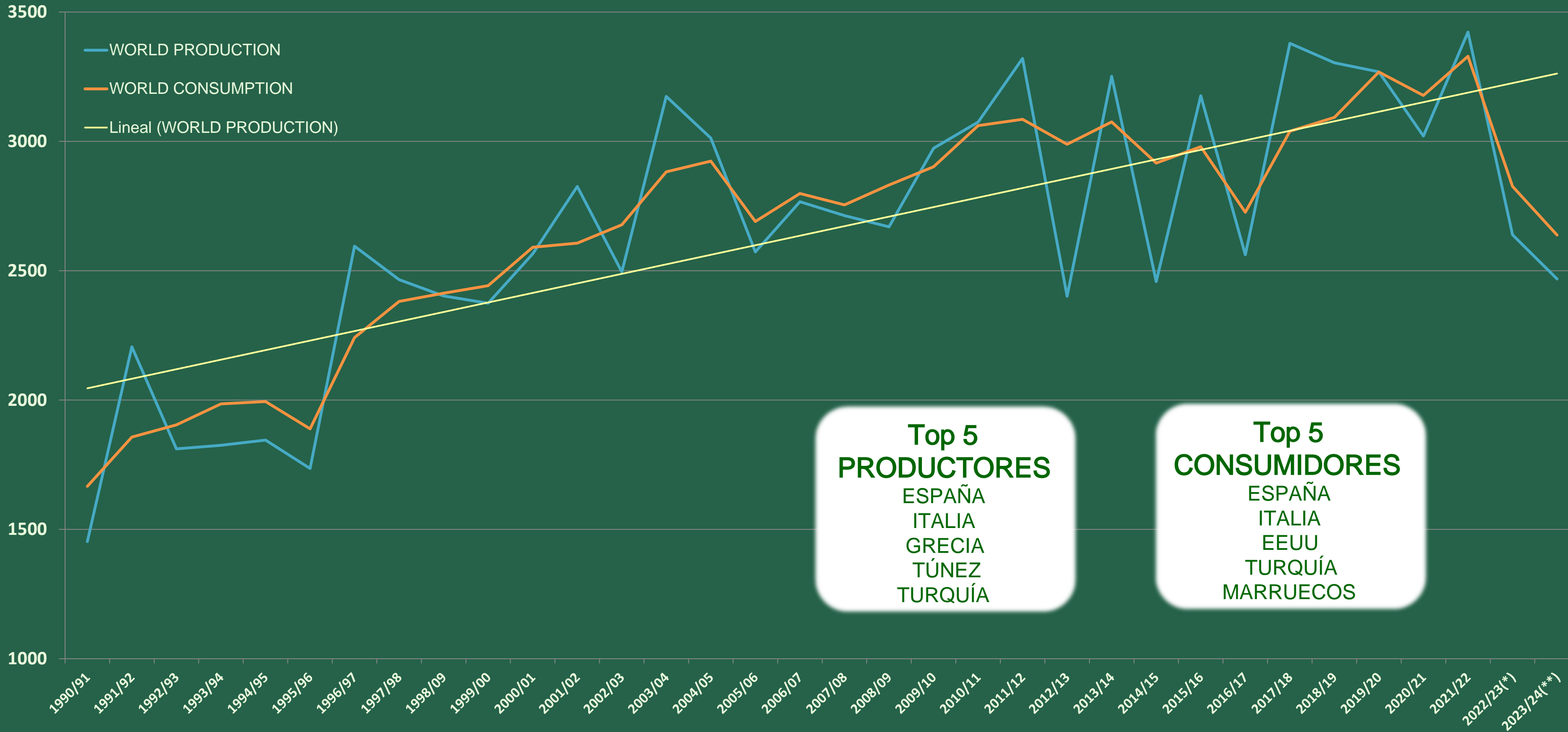
II. OLIVICULTURA, TECNOLOGÍA DEL ACEITE DE OLIVA Y MEDIO AMBIENTE



III. ECONOMIA & PROMOCIÓN

2. SECTOR MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA





PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA TENDENCIA MUNDIAL 1990/2024 (10³t)

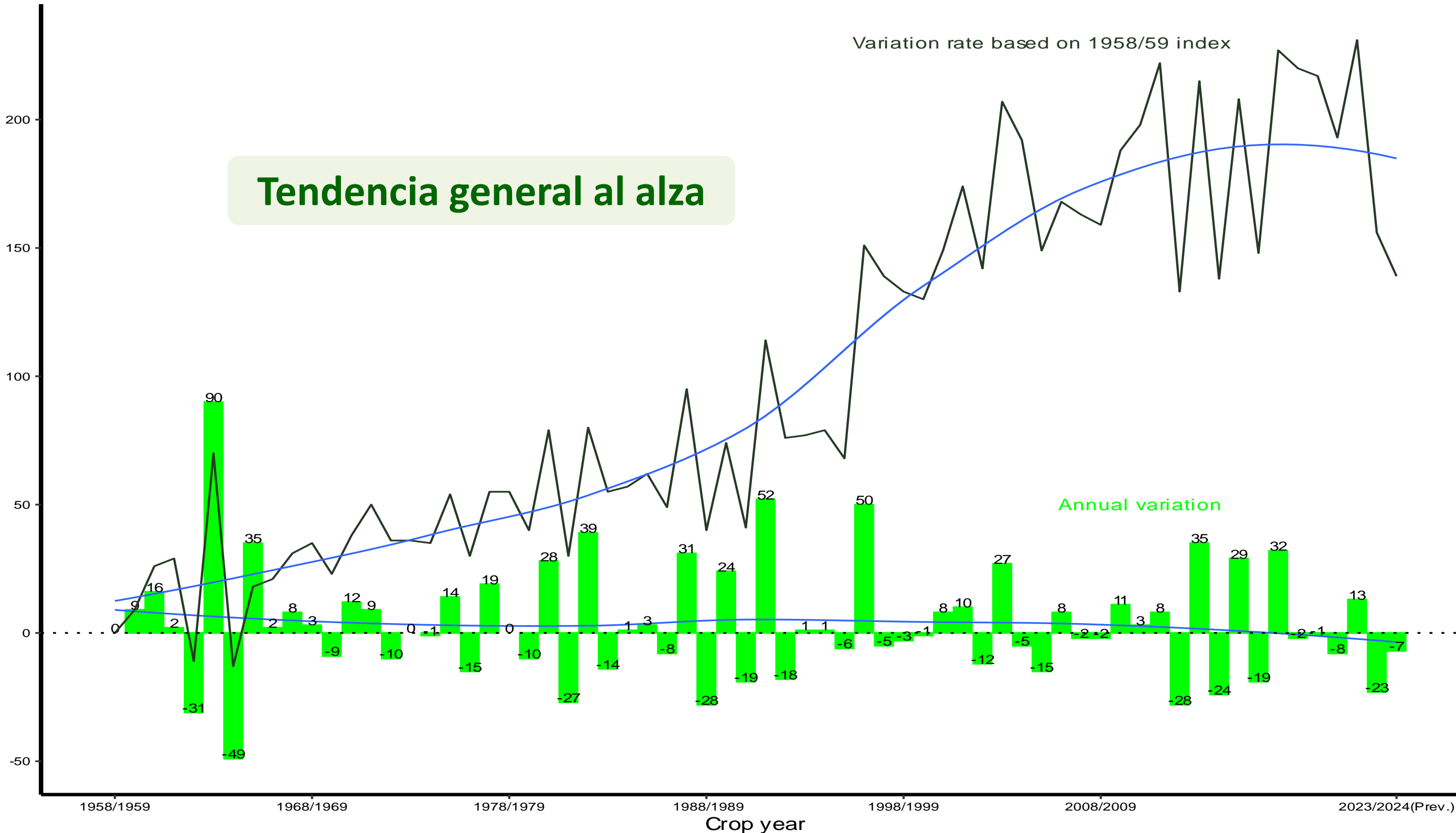
(*) Provisional
 (**) Estimación

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ACEITE DE OLIVA

Tendencia general al alza

Variation rate based on 1958/59 index

Annual variation



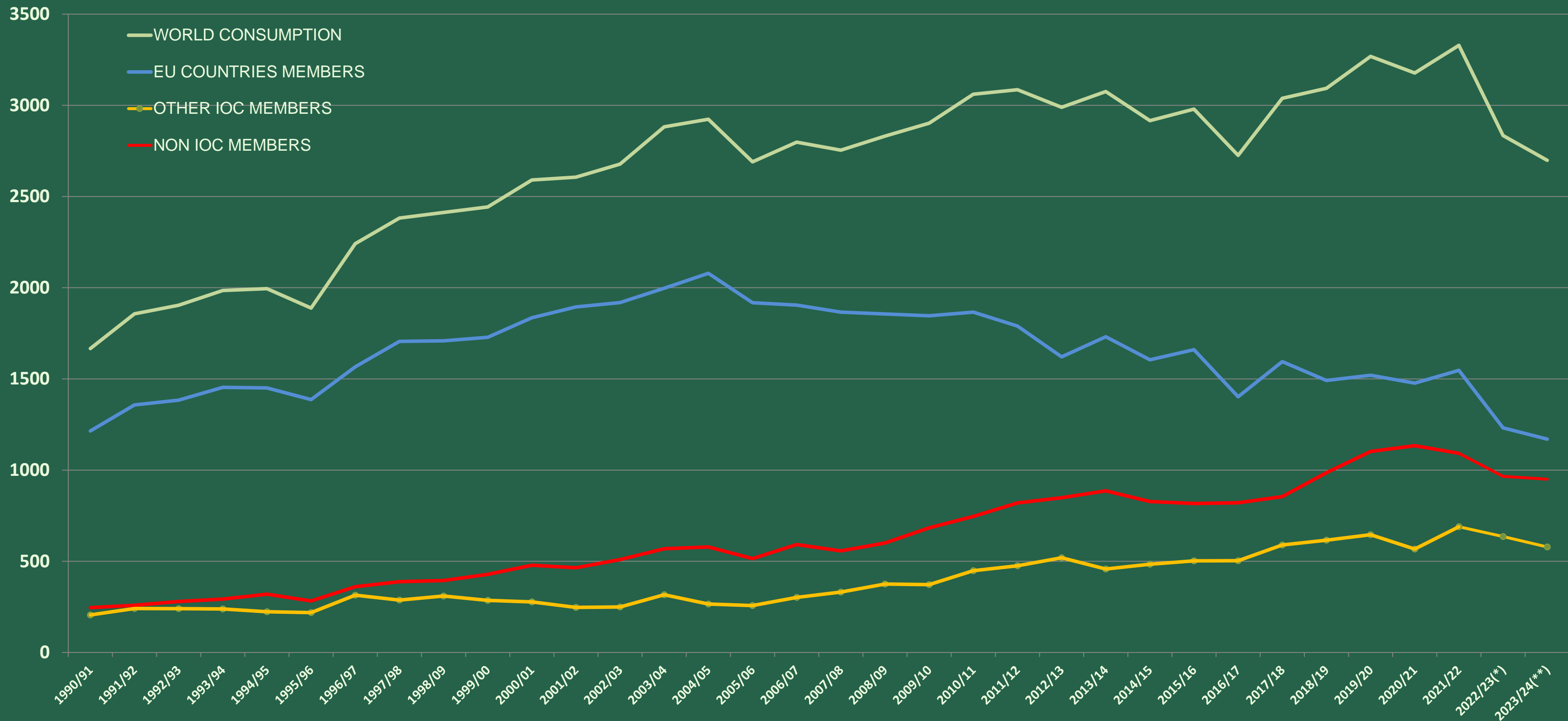
Nuevos fenómenos

- Floración temprana
- Enfermedades
- Sequía

Cambio climático



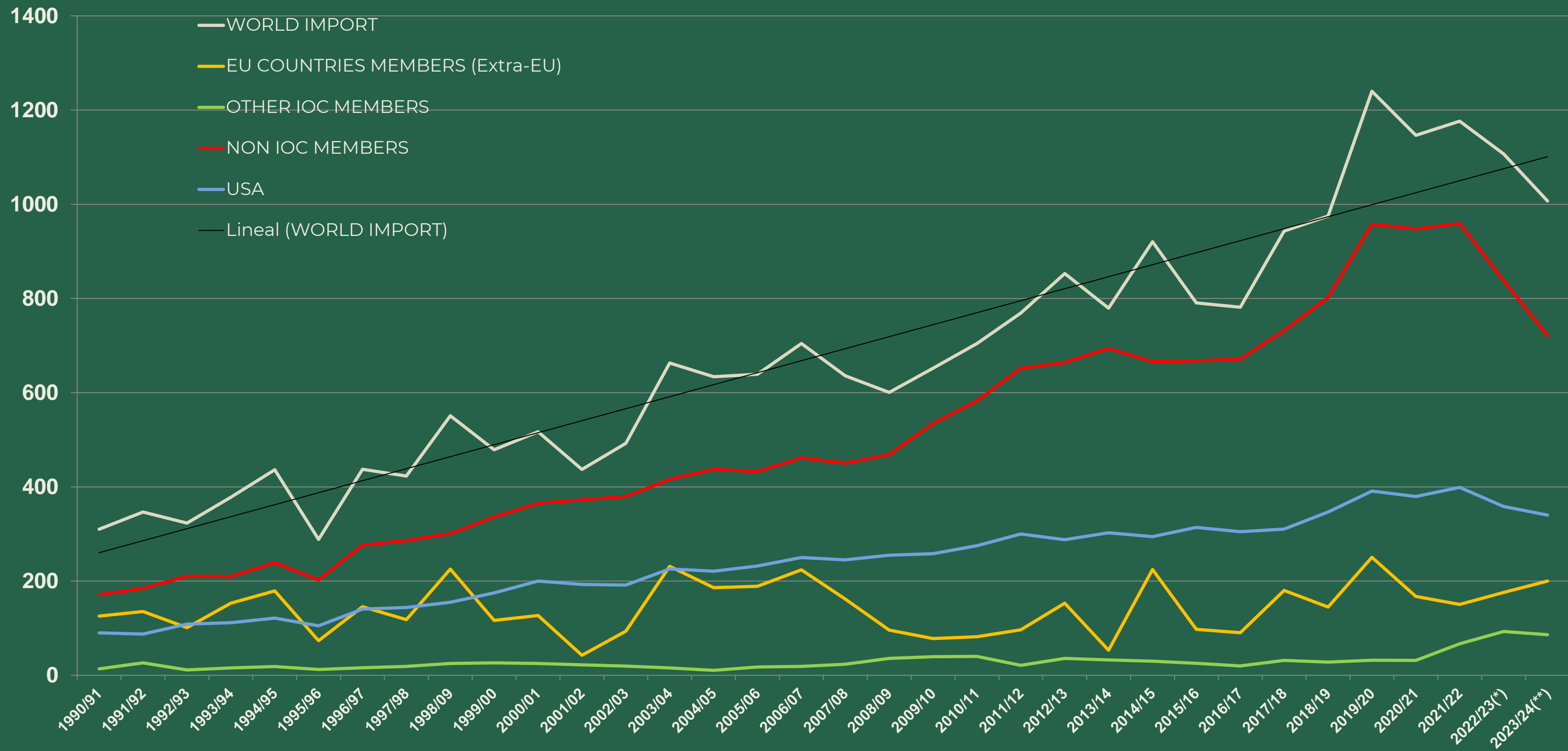
Producción mundial por debajo de la media en los 2 últimos años



DISTRIBUCIÓN MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA

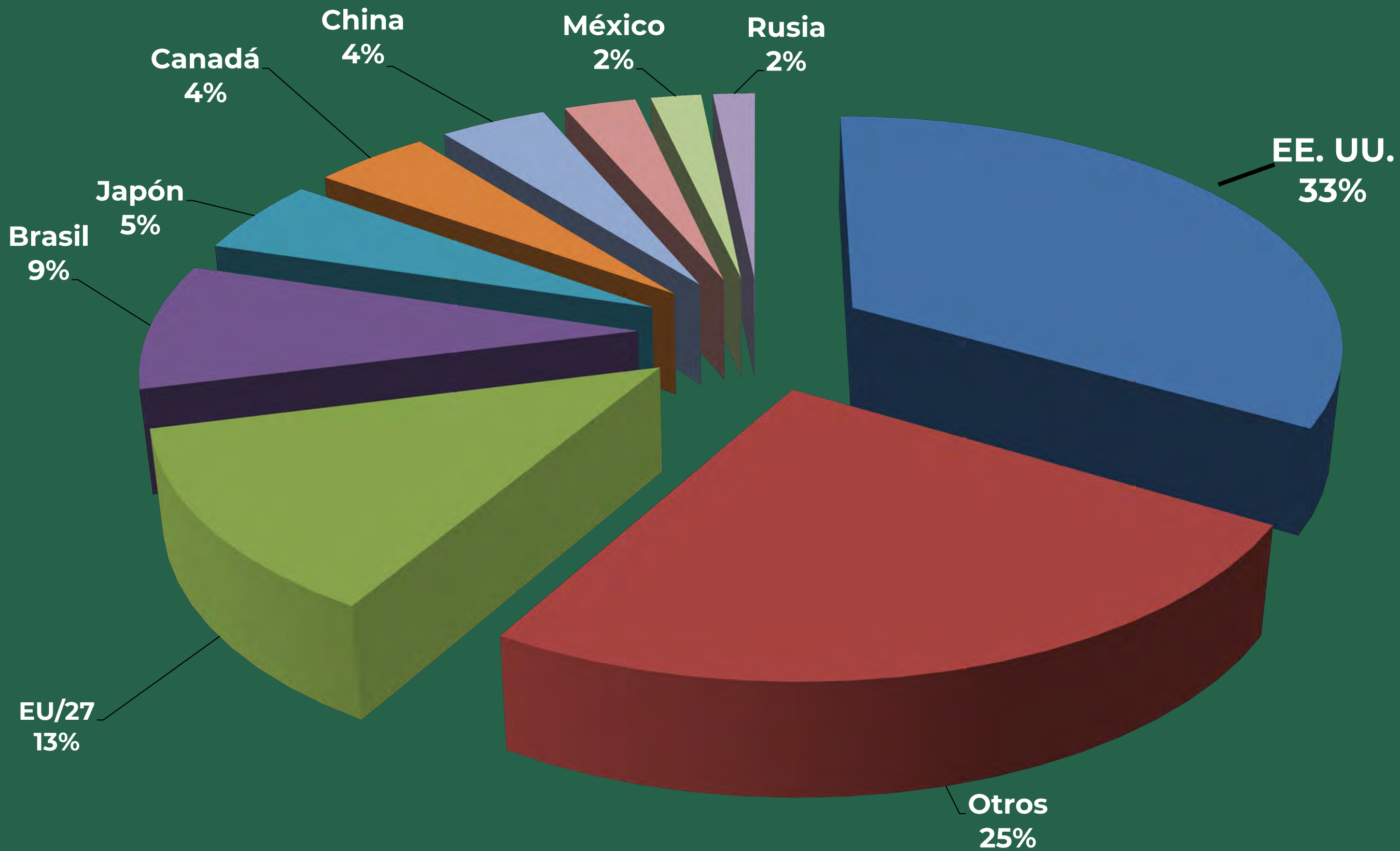
CONSUMO (10³t)

(*) Provisional
(**) Estimación



DISTRIBUCIÓN MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA IMPORTACIONES (10³t)

(*) Provisional
(**) Estimación



TOP 3 IMPORTADORES MIEMBROS DEL COI UE (ESPAÑA, ITALIA, FRANCIA)
 ISRAEL
 MARRUECOS

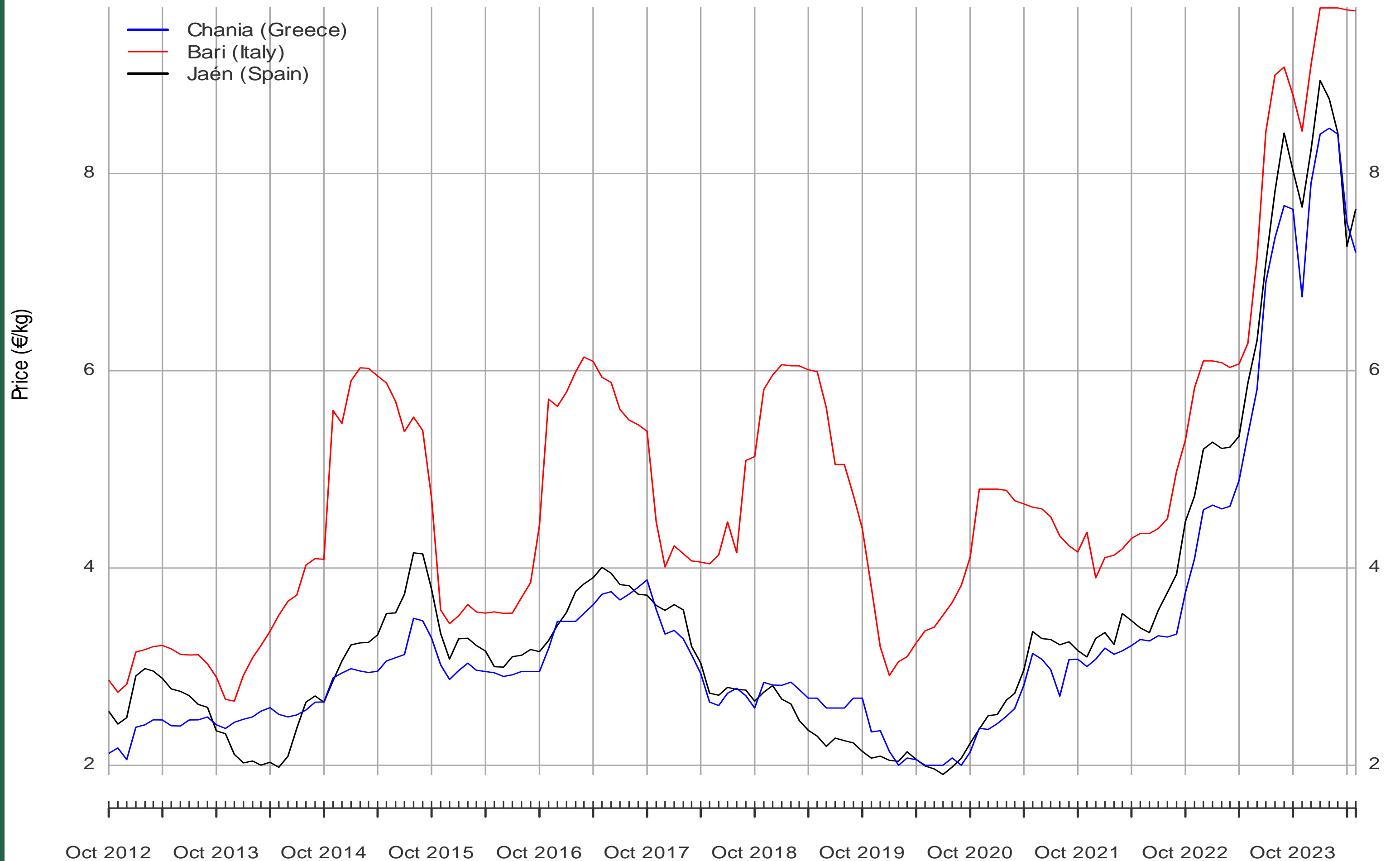
TOP 3 IMPORTADORES NO MIEMBROS DEL COI
 EE. UU.
 BRASIL
 JAPÓN

**DISTRIBUCIÓN MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA
 IMPORTACIONES (10³t)**

MOVIMIENTOS DE LOS PRECIOS AL PRODUCTOR

Movements in producer prices

Oct 2012 / May 2024



Precios del aove en almazara, en 100 kg/€, sin IVA.

SOBRE EL PRECIO DEL ACEITE DE OLIVA

Leo Harlem y Alberto Herrera

🔊 “Donde no hay aceite de oliva , no hay civilización ”

🔊 “Es lo más grande que tenemos aquí , es nuestra salud ”

🔊 “Nos lo ahorramos en medicamentos ...”



▶ 3.799.038 reproducciones



TENDENCIAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Cargill's Proprietary Perspective on Global Food & Beverage Trends 2019



3. UNA VISIÓN PARA EL FUTURO DEL ACEITE DE OLIVA

AFRONTAR LOS RETOS Y APROVECHAR LAS
OPORTUNIDADES



UNA VISIÓN DE FUTURO

AFRONTAR LOS RETOS Y APROVECHAR LAS OPORTUNIDADES

- **Producir más de forma sostenible**



- Ante la globalización del sector del aceite de oliva: facilitar el comercio, defender los estándares de calidad y autenticidad y proteger a los consumidores

- La contribución del aceite de oliva a la salud humana: Sus atributos de salud son infinitos



- La contribución del aceite de oliva a la salud planetaria: sostenibilidad y cambio climático



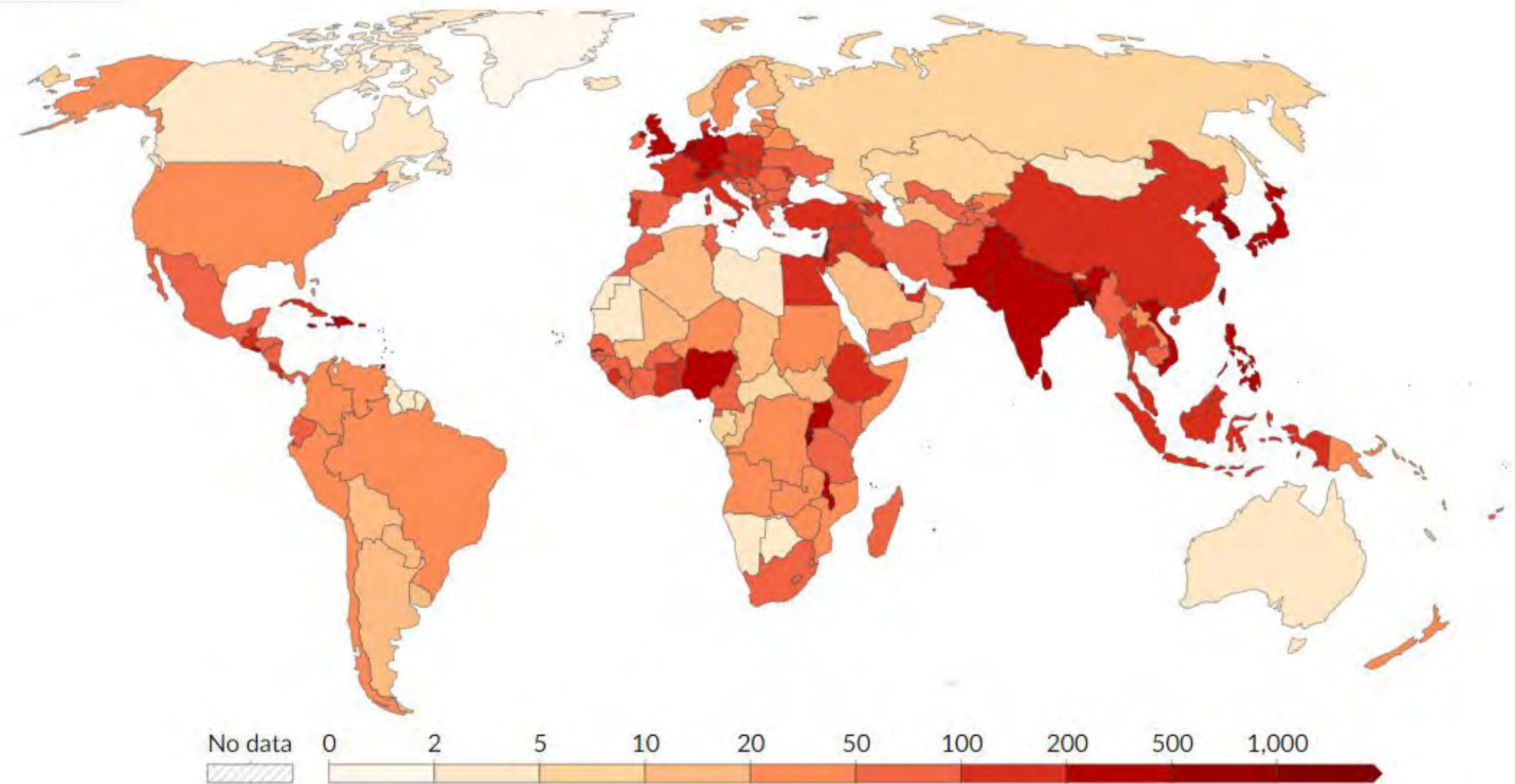
ALIMENTAR DE MANERA SOSTENIBLE A UNA POBLACIÓN MUNDIAL EN CRECIMIENTO

- La población mundial es más de **tres veces mayor** de lo que era a mediados del siglo XX
- Hemos llegado a una población de **8 mil millones** de personas
- Se espera que alcance los **10.000 millones** en los próximos 30 años

Population density, 2024

The number of people per km² of land area

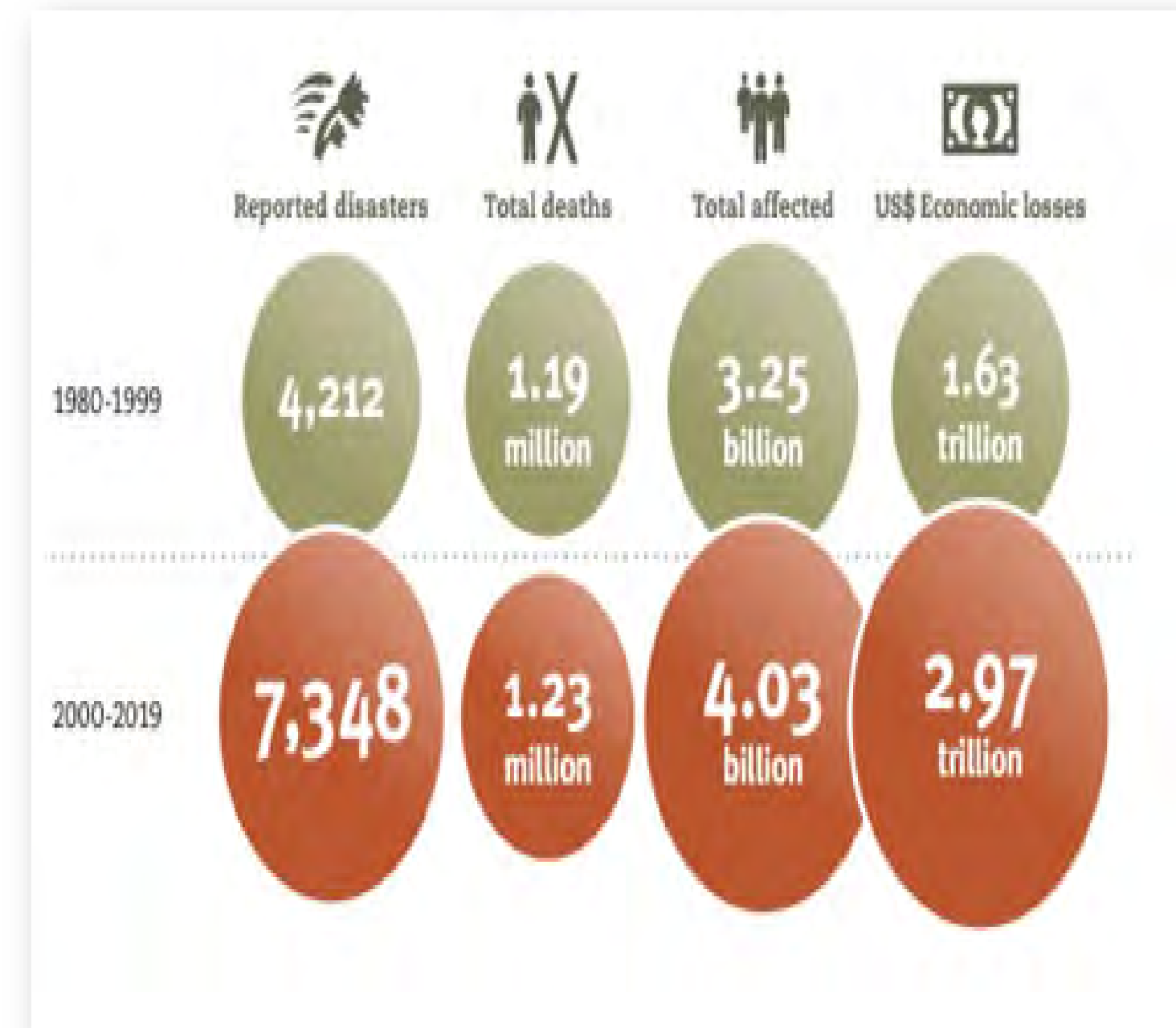
Table Map Chart



LA NECESIDAD DE ASEGURAR UNA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE EN UN CONTEXTO DE CAMBIO CLIMÁTICO

La creciente probabilidad de eventos meteorológicos extremos debido al cambio climático

- Un aumento significativo en el número de **fenómenos meteorológicos extremos**, directamente correlacionado con el aumento de las temperaturas mundiales y otros cambios climáticos.
- Necesidad urgente de **esfuerzos concertados** para mitigar y adaptarse al cambio climático, que afecta el cultivo y el rendimiento de los olivos.



Source: Centre for Research on the Epidemiology of Disasters (CRED) United Nations Office for Disaster Risk Reduction (UNDRR)

LA NECESIDAD DE ASEGURAR UNA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE EN UN CONTEXTO DE CAMBIO CLIMÁTICO

Los efectos del aumento de las sequías en los cultivos de olivo de la zona mediterránea

- El **aumento de las temperaturas** y la **disminución de la disponibilidad de agua** plantean serios desafíos para los productores de aceite
- Los olivares de los países **mediterráneos** son especialmente vulnerables a estos cambios
- Las regiones que se enfrentan a la **desertificación** y la **escasez de agua** ven un impacto en el cultivo y la producción de olivos



LA NECESIDAD DE ASEGURAR UNA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE EN UN CONTEXTO DE CAMBIO CLIMÁTICO

El olivar ya es reconocido como parte de la solución contra el cambio climático

- El olivo es muy conocido por su **resistencia**
- Sin embargo, son necesarias estrategias de adaptación basadas en **mejoras genéticas**





**COEXISTENCIA
DE SISTEMAS
DE CULTIVO**



CUATRO ESTRATEGIAS PARA LA ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO



Historic Tunisian olive tree, planted for nine centuries



MEJORAMIENTO GENÉTICO VEGETAL



OPTIMIZACIÓN DEL USO DE RECURSOS



TRANSFORMACIÓN DIGITAL



VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS

Firma del acuerdo entre el COI, el Ministerio de Agricultura de España y la FAO en el marco del TIRFAA (2024)



Armonización de protocolos para analizar el comportamiento agronómico de variedades de aceituna (2022)



Máster en Olivicultura y Tecnología del Aceite de Oliva (desde 1995)



Uso eficiente del agua en el olivar en un contexto de cambio climático (2023)



Proyecto Gen4Olive (desde 2020)



Taller sobre un sistema de certificación de plantas de olivo (2021)

LA SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA

PROYECTOS APOYADOS POR EL COI

**AOVE
OLIVARES
VIVOS**



**SUSTAIN
OLIVE**



SOILO-LIVE



**GEN4
OLIVE**

UNA VISIÓN DE FUTURO

AFRONTAR LOS RETOS Y APROVECHAR LAS OPORTUNIDADES

- Producir más de forma sostenible
- **Ante la globalización del sector del aceite de oliva: facilitar el comercio, defender los estándares de calidad y autenticidad y proteger a los consumidores**



- La contribución del aceite de oliva a la salud humana: Sus atributos de salud son infinitos



- La contribución del aceite de oliva a la salud planetaria: sostenibilidad y cambio climático

NORMAS DEL COI



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

COI/T.15/NC No 3/Rev. 19
November 2022

ENGLISH
Original: FRENCH

Príncipe de Vergara, 154 - 28002 Madrid - España. Telef: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: isoc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org>

TRADE STANDARD APPLYING TO OLIVE OILS

AND OLIVE POMACE OILS

1. SCOPE

This standard applies to olive oils and olive pomace oils that are the object of international trade or of concessional or food aid transactions.

2. DESIGNATIONS AND DEFINITIONS

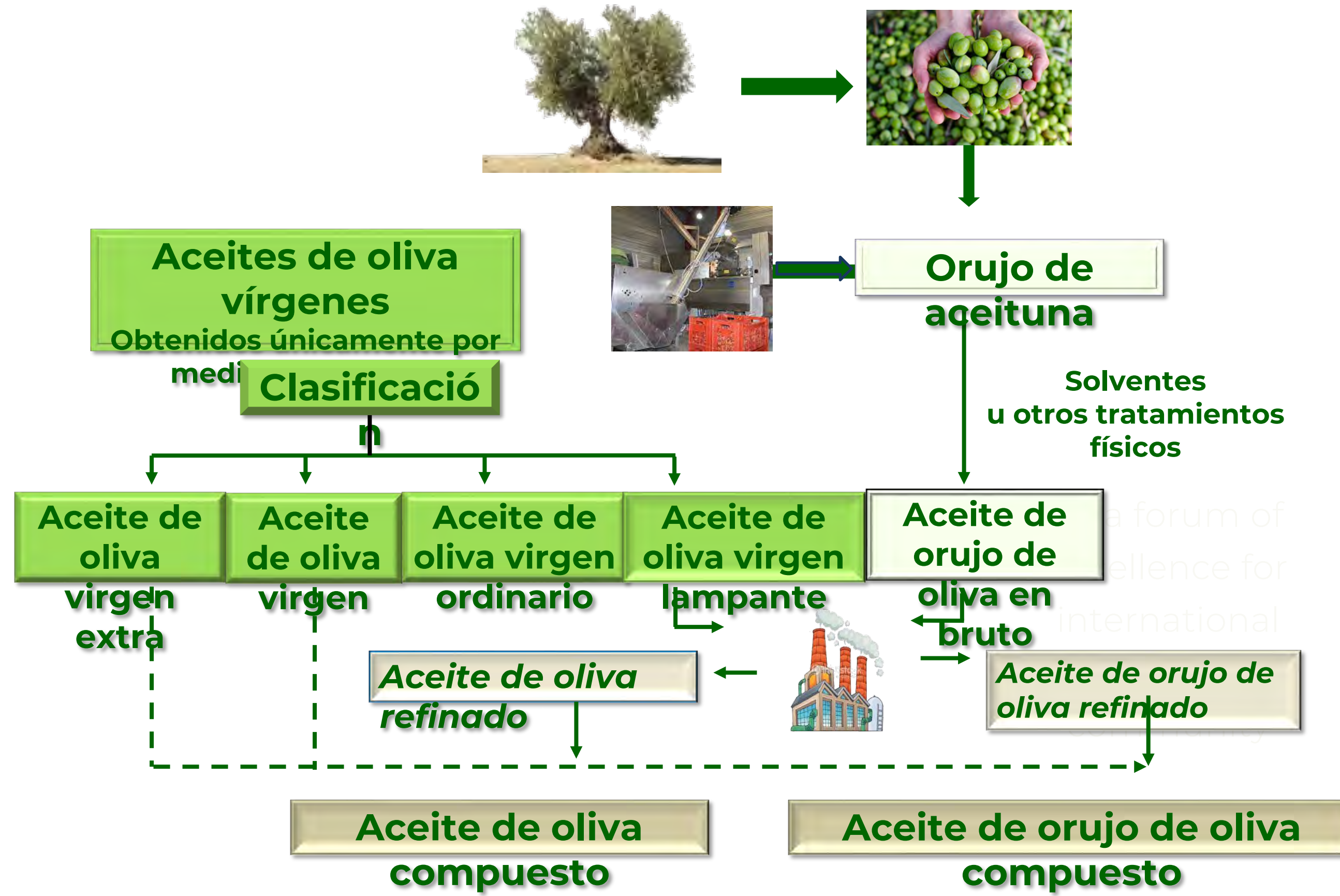
2.1. Olive oils

2.1.1. Virgin olive oils are oils which are obtained from the fruit of the olive tree (*Olea europaea* L.) solely by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which have not undergone any treatment other than washing, decantation, centrifugation and filtration. Virgin olive oils shall be classified and designated as follows:

2.1.1.1. Virgin olive oils fit for consumption as they are:

- **Defender la calidad y autenticidad del aceite de oliva**
- **Facilitar el comercio evitando barreras comerciales**
- **Protección de los derechos de los consumidores**
- **Prevención de prácticas fraudulentas y engañosas y de adulteración**
- **Procurar la armonización de las legislaciones nacionales e internacionales relativas a las características físico-químicas y organolépticas de los aceites de oliva, orujo de oliva y aceitunas de mesa, a fin de evitar cualquier obstáculo al comercio.**

DESIGNACIONES Y DEFINICIONES



PARÁMETROS QUE DEFINEN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA

A. Químico

1. Acidez libre
2. Absorción ultravioleta específica
3. Valor de peróxido
4. Ésteres etílicos
5. Humedad y materia volátil
6. Impurezas insolubles
7. Trazas de metales
8. Compuestos fenólicos

B. Sensorial

9. Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen



PARÁMETROS QUE DEFINEN LA PUREZA DEL ACEITE DE OLIVA

II. CRITERIOS DE PUREZA

Detección de aditivos con otros aceites vegetales:

- Con aceites de orujo de oliva
- Con aceites refinados



1. Ácidos grasos
2. Trans
3. Esteroles
4. Alcoholes (alifáticos y triterpénicos)
5. Estigmastadunos
6. Ceras
7. 2 MP
8. REC 42
9. Coherencia de los GTA

MÉTODOS DEL COI DE PRUEBA DEL ACEITE DE OLIVA

IOC APPROVED CHEMICAL TESTING METHODS

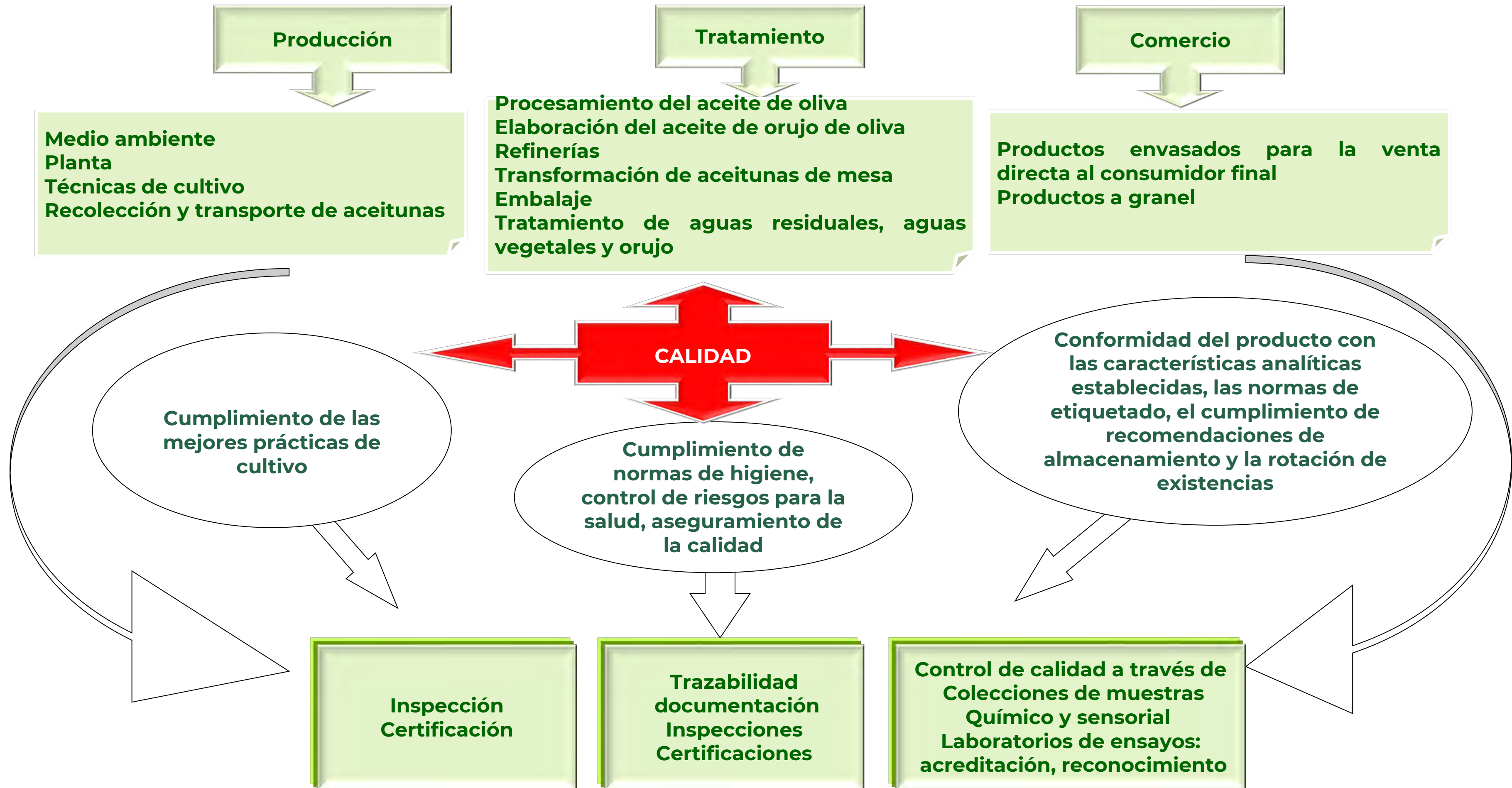
COI/T.20/Doc.8	Determination of tetrachloroethylene in olive oils by gas-liquid chromatography
COI/T.20/Doc.11	Determination of <u>stigmastadienes</u> in vegetable oils
COI/T.20/Doc.16	Determination of <u>sterenes</u> in refined vegetable oils
COI/T.20/Doc.19	Spectrophotometric investigation in the ultraviolet
COI/T.20/Doc. 20	Determination of the difference between actual and theoretical content of triacylglycerols with ECN 42
COI/T.20/Doc. 23	Determination <u>of the</u> percentage of 2- glyceryl <u>monopalmitate</u>
COI/T.20/Doc. 25	Evaluation of the coherence of TAG composition with the fatty acid composition
COI/T.20/Doc. 26	Determination of the composition and content of sterols, <u>triterpenic dialcohols</u> and aliphatic alcohols by capillary column gas chromatography
COI/T.20/Doc. 28	Determination of the content of waxes, fatty acid methyl esters and fatty acid ethyl esters by capillary gas chromatography
COI/T.20/Doc. 29	Determination of <u>biophenols</u> in olive oils by HPLC
COI/T.20/Doc. 33	Determination of fatty acid methyl esters by gas chromatography
COI/T.20/Doc. 34	Determination of free fatty acids, cold method
COI/T.20/Doc. 35	Determination of peroxide value
COI/T.20/Doc. 36	Determination of the methanol and ethanol content in virgin olive oils

SENSORY TESTING

IOC-APPROVED METHODS AND STANDARDS

COI/T.20/Doc. 4	Sensory analysis: general basic vocabulary
COI/T.20/Doc.5	Glass for oil tasting
COI/T.20/Doc. 6	Guide for the installation of a test room
COI/T.20/Doc.14	Guide for the selection, training and monitoring of skilled virgin olive oil tasters
COI/T.20/Doc.15	Organoleptic assessment of virgin olive oil
COI/T.20/Doc.22	Organoleptic assessment of extra virgin olive oil applying to use a designation of origin
COI/T.28/Doc.1	Guidelines for the accreditation of sensory testing laboratories with <u>particular reference</u> to virgin olive oil according to standard ISO/IEC 17025

CALIDAD DEFINIDA POR EL COI



DIRECTRICES DEL COI

IOC GUIDELINES

COI/ MPP/ Doc. No 1	Guidelines for the management of virgin olive oil tasting panels in the event of a pandemic
COI/ T28/Doc. No 1	Guidelines for the accomplishment of requirements of standard iso 17025 of sensory testing laboratories with particular reference to virgin olive oil
COI/T.20/Doc. No 5	Glass for oil tasting
COI/T.20/Doc. No 6	Guide for the installation of a test room
COI/T.20/Doc. No 14	Guide for the selection, training and quality control of virgin olive oil tasters-qualifications of tasters, panel leaders and trainers
COI/ T.20/Doc. No 17	Internal quality control guidelines for sensory laboratories
COI/T.OT/GFMO	Guidelines for taster and panel leader training in the sensory assessment of table olives and panel management according to standard
COI/GVCC/Doc. No 1	Guide for verifying the conformity of a previously declared commercial category of olive oil and olive-pomace oil

BASE DE DATOS DE DOCUMENTOS DEL COI

DATABASE OF IOC DOCUMENTS

TRADE STANDARDS

Table olives

COI/OT/NC, No 1 - TRADE STANDARD ON TABLE OLIVES

YEAR	DOCUMENT	REFERENCE	LANGUAGE
2004	Resolution	RES-2/04-IV/04	EN FR SP IT
	Standard	COI/T.15/NC, No 1	EN FR SP IT

Olive oil and olive-pomace oil

COI/T.15/NC No 1

YEAR	DOCUMENT	REFERENCE	LANGUAGE
1993	Standard	COI/T.15/NC No 1/Rev.6	EN FR SP
November 1992	Standard	COI/T.15/NC No 1/Rev.5	FR SP
May 1992	Standard	COI/T.15/NC No 1/Rev.4	FR
November 1991	Standard	COI/T.15/NC No 1/Rev.3	FR
May 1991	Standard	COI/T.15/NC No 1/Rev.2	FR
1987	Standard	COI/T.15/NC No 1/Rev.1	EN FR SP
1986	Standard	COI/T.15/NC No 1/Rev.0	EN

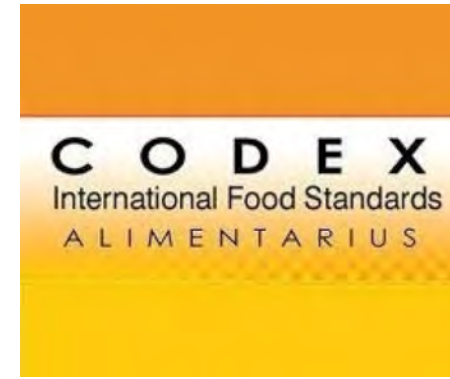
YEAR	DOCUMENT	REFERENCE	LANGUAGE
November 2001	Resolution	RES-2/01-IV/01	
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Rev.10	EN FR SP IT
June 1999	Resolution	RES-2/99-IV/08	
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Rev.9	EN FR SP IT
November 1998	Resolution	RES-3/98-IV/06	AR SP IT
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Rev.8	AR EN FR SP IT
November 1997	Resolution	RES-3/97-IV/03	AR IT
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Rev.7	AR EN FR IT
June 1997	Resolution	RES-3/96-IV/01	AR SP IT
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Rev.6	AR EN FR SP IT
November 1996	Resolution	RES-4/96-IV/06	AR SP IT
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Rev.5	AR EN FR SP IT
June 1996	Resolution	RES-2/94-IV/06	AR SP IT
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Rev.4	AR EN FR SP IT
November 1995	Resolution	RES-5/95-IV/05	AR SP IT
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Rev.3	AR EN FR SP IT
June 1995	Resolution	RES-3/93-IV/05	
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Rev.2	AR EN FR SP IT
1994	Resolution	RES-3/91-IV/04	
	Standard	COI/T.15/NC No 2/Corr.3	AR EN FR SP IT

COI/T.15/NC No 3

YEAR	DOCUMENT	REFERENCE	LANGUAGE
November 2022	Decision	No DEC-III. 2/116-VI/2022	EN FR
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.19/2022	AR EN FR SP IT
June 2022	Decision	No DEC-III. 1/115-VI/2022	EN FR
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.18/2022	AR EN FR SP IT
November 2021	Decision	DEC-III.1/114-VI/2021	FR
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.17	EN FR SP IT
June 2021	Decision	DEC-III.1/113-VI /2021	EN FR
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.16	EN FR
June 2020	Decision	DEC-III.4/111-VI/2020	EN FR
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.15	EN FR
November 2019	Decision	DEC-III.2/110-VI/2019	EN FR
	Standard	COI/T.15/NC No 3/Rev.14	EN FR
June 2019	Decision	DEC-III.7/109-VI/2019	EN FR
	Standard	COI/T.15/NC No 3/Rev.13	EN FR
June 2018	Decision	DEC-III.2/107-VI/2018	EN FR
	Standard	COI/T.15/NC No 3/Rev.12	EN FR

July 2016	Decision	DEC-18/S. ex 27-V/2016
	Standard	COI/T.15/NC No 3/Rev.11
November 2015	Decision	DEC-17/103-V/2015
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.10
June 2015	Decision	DEC-9/S. ex. 24-V/2015
	Standard	COI/T.15/NC No 3/Rev.9
February 2015	Decision	DEC-11/S. ex. 23-V/2015
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.8
May 2015	Decision	DEC-70/100-W/2015
	Standard	COI/T.15/NC No 3/Rev.7
November 2011	Decision	DEC-22/99-V/2011
	Standard	COI/T.15/NC No 3/Rev.6
November 2010	Decision	DEC-22/98-V/2010
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.5
November 2009	Decision	DEC-16/87-V/09
	Standard	COI/T.15/NC No 3/Rev. 4
November 2008	Decision	DEC-22/96-V/08
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.3
November 2006	Resolution	RES-1/94-W/06
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.2
December 2003	Resolution	RES-3/89-IV/03
	Standard	COI/T.15/NC No 3/ Rev.1
June 2003	Resolution	RES-6/88-IV/03
	Standard	COI/T.15/NC No 3

ENFOQUE DE ARMONIZACIÓN DE NORMAS



❖ ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA:

- Armonización entre la CXS 33-1981 y el COI/T.15/NC N° 3/Rev. 19 en algunos parámetros principales:

Estigmastadienos, ceras, ácido linolénico,...

- Durante la 28ª sesión del CCFO celebrada en Malasia, se concluyó que se establecerá un GT para recopilar datos sobre los PPP y DAG de pirofifetina y diglicéridos, ya que los parámetros de frescura y las conclusiones se presentarán durante el 30° CCFO en 2028.
- En 2021, se solicitó al COI que elaborara 5 GT y entregara informes científicos sobre: ácidos grasos, ésteres etílicos, mediana del defecto predominante, categoría de aceite de oliva virgen ordinario y PPP y DAG.

RESULTADOS DEL COI

AUMENTO DE PANELES SENSORIALES DE 2020 A 2024

- TÚNEZ: De 5 a 29
- JORDANIA: De 3 a 7
- MARRUECOS: De 3 a 5
- JAPÓN: De 0 a 2
- BRASIL: De 0 a 1
- CHINA: De 0 a 1
- TURQUÍA: De 5 a 8

AUMENTO DE LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS DE 2020 A 2024

- ARGENTINA: De 1 a 3
- JORDANIA: De 0 a 1
- MARRUECOS: De 1 a 2
- BRASIL: De 0 a 1
- JAPÓN: De 4 a 6
- TURQUÍA: De 9 a 10

NORMAS

- JAPÓN: Sigue las normas del COI y recientemente adoptó las normas del COI en su sistema de etiquetado.
- ENFOQUE DE ARMONIZACIÓN: ISO TC34/SC11.
- LA LEGISLACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA ESPECIFICA QUE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS QUÍMICO Y EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA QUE SE UTILIZARÁN PARA LLEVAR A CABO LOS CONTROLES DE CONFORMIDAD DEBEN SER LOS ESTABLECIDOS POR EL COI
- SEGUIMIENTO DE LA ADOPCIÓN DE LOS CÓDIGOS DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE ADUANAS (OMA) SUBPARTIDA 1509.10

OTRAS ACTIVIDADES de 2020 a 2024

Taller del COI para la armonización
de los grupos reconocidos: de 98 a
120 participantes
eWG: De 16 a 31
Encuestas: 20



UNA VISIÓN DE FUTURO

AFRONTAR LOS RETOS Y APROVECHAR LAS OPORTUNIDADES

- Producir más de forma sostenible
- Ante la globalización del sector del aceite de oliva: facilitar el comercio, defender los estándares de calidad y autenticidad y proteger a los consumidores



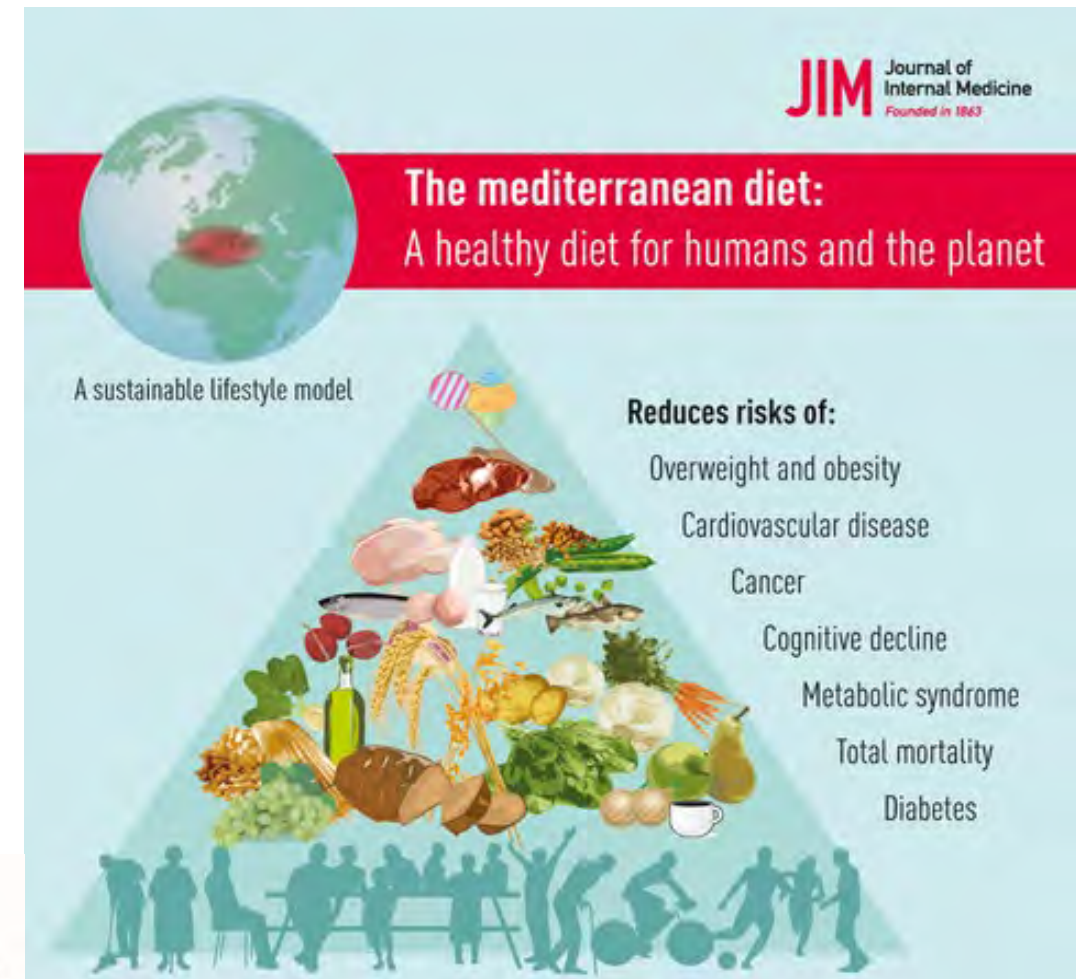
- **Contribución del aceite de oliva a la salud humana:
Sus atributos de salud son infinitos**



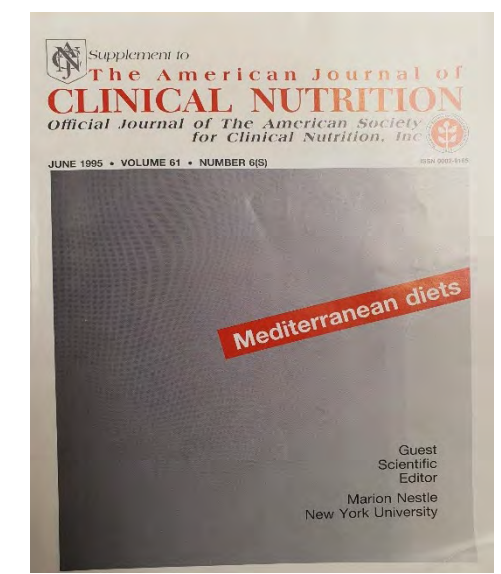
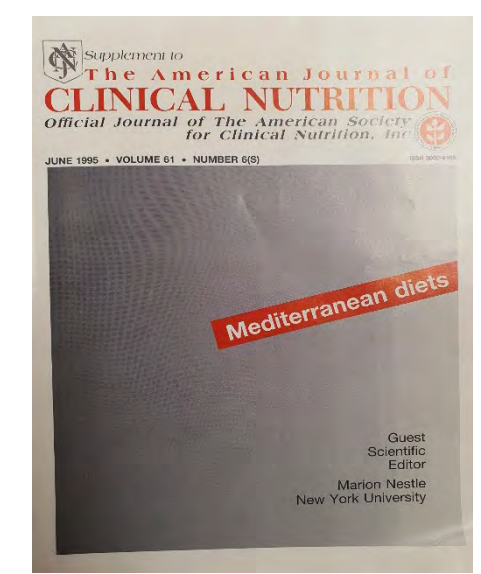
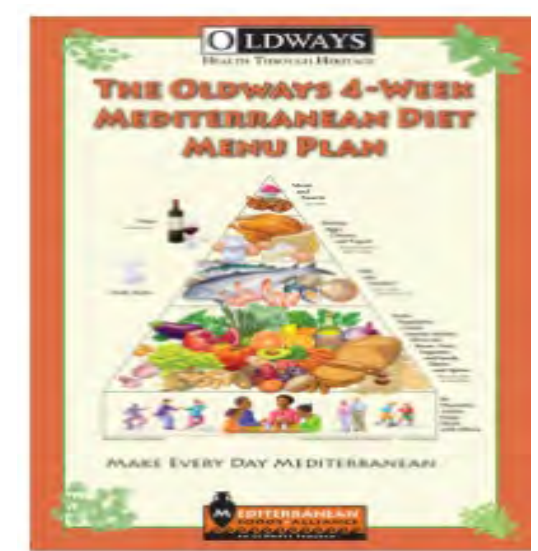
- La contribución del aceite de oliva a la salud planetaria: sostenibilidad y cambio climático



30 AÑOS DE LA PIRÁMIDE DE LA DIETA MEDITERRÁNEA



rediscover goodness
OLDWAYS A Food And Nutrition Nonprofit
 CULTURAL FOOD TRADITIONS Helping People Live Healthier, Happier Lives



LA APORTACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA A LA SALUD HUMANA

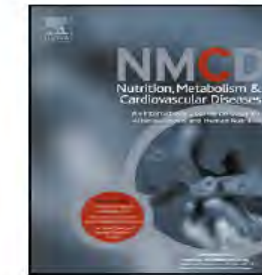
Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases (2018) 28, 649–656



Available online at www.sciencedirect.com

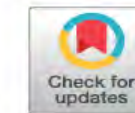
Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases

journal homepage: www.elsevier.com/locate/nmcd

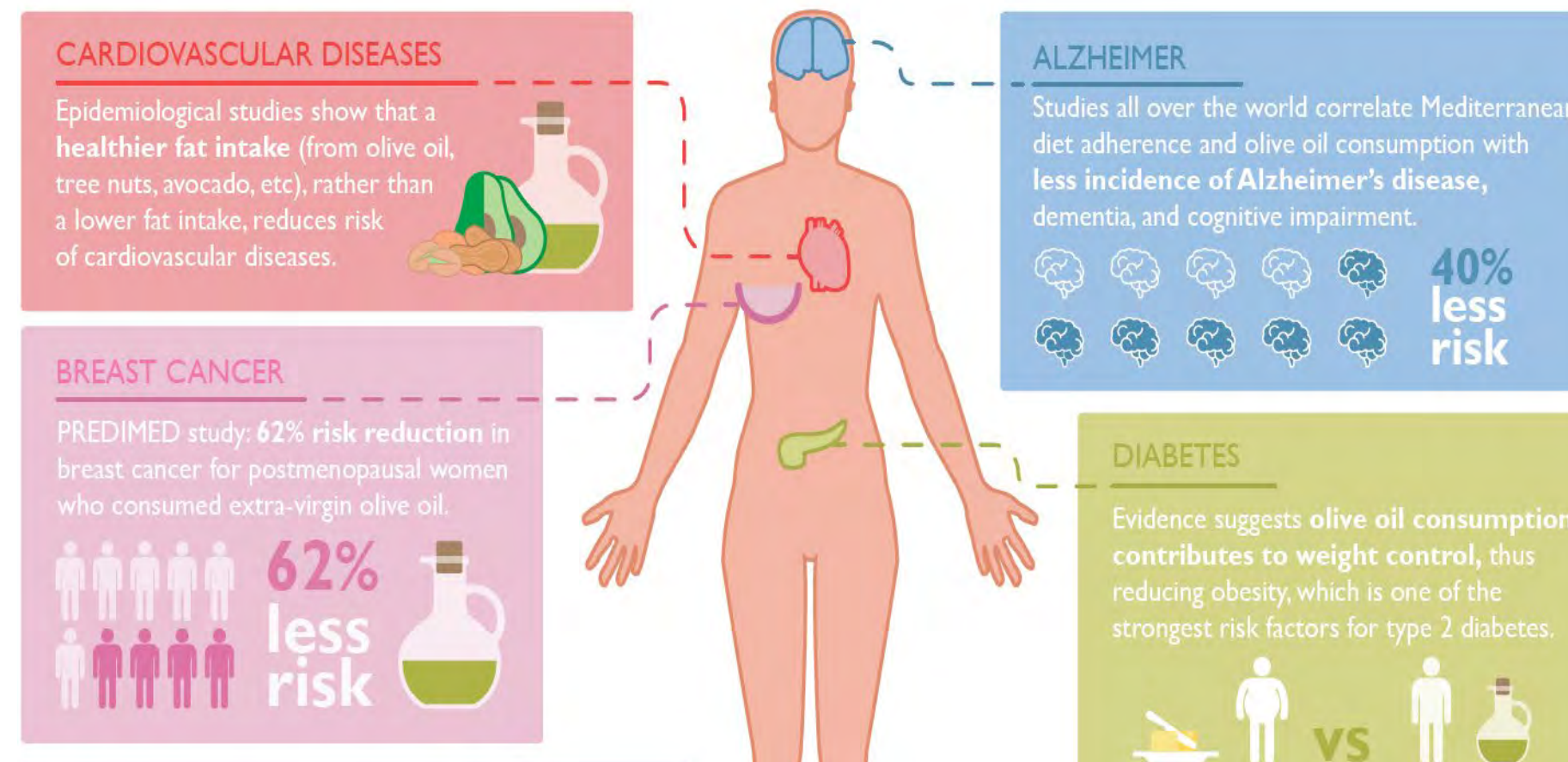


REVIEW

Olive oil and prevention of chronic diseases: Summary of an International conference



F. Visioli ^{a,b,*}, M. Franco ^{c,d}, E. Toledo ^{e,f}, J. Luchsinger ^g, W.C. Willett ^h, F.B. Hu ^h, M.A. Martinez-Gonzalez ^{e,f,h}



Conferencia del COI
(Davis, CA, EE.UU.)

LA APORTACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA A LA SALUD HUMANA

THE PLANT FORWARD KITCHEN



OHIS
OLIVE HEALTH INFORMATION SYSTEM

**SISTEMA DE INFORMACIÓN
SOBRE LA SALUD Y EL OLIVO**



**INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL**

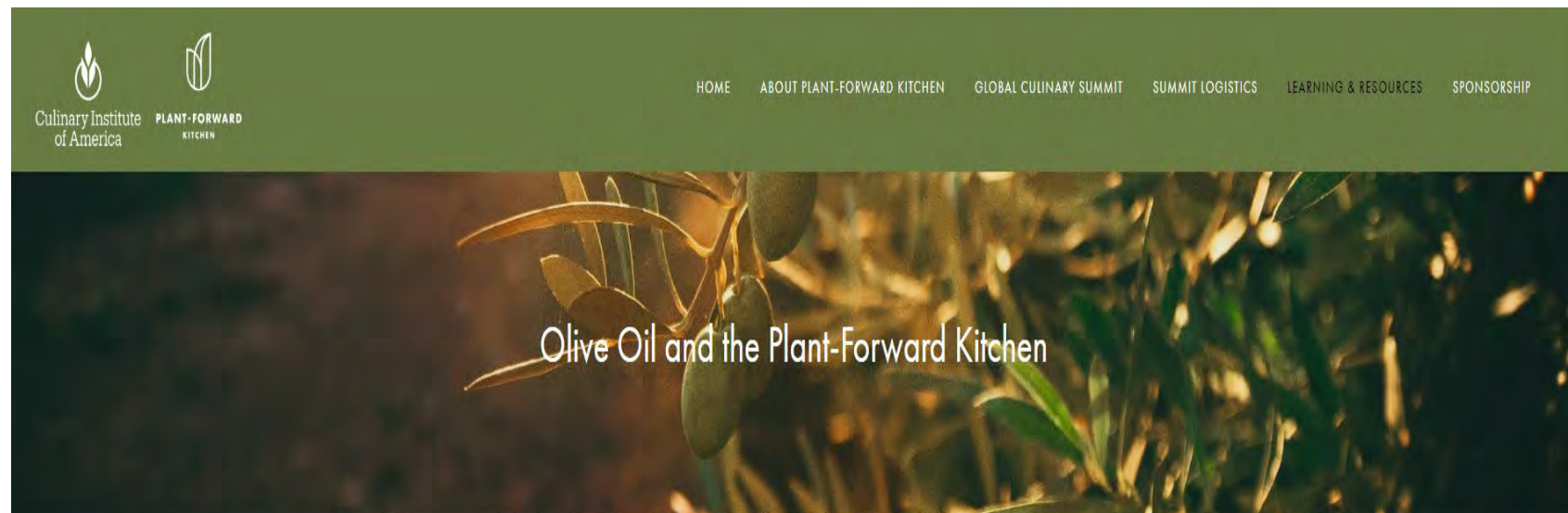


**GLOBAL PLANT-FORWARD
CULINARY SUMMIT**

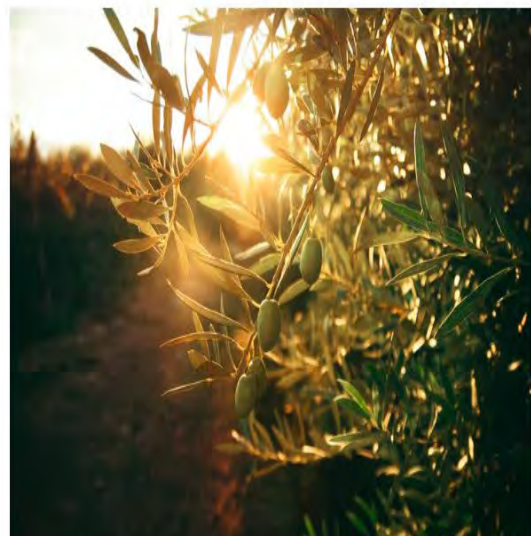
EL ACEITE DE OLIVA Y LA *PLANT FORWARD KITCHEN*



Olive and the Plant-Forward Kitchen



At the heart of Mediterranean food cultures is the olive oil kitchen. Explore how the plant-forward, olive oil kitchen—rooted in the Mediterranean but now being reimagined as well in America and beyond—can leverage flavor and expand our repertoire of culinary techniques as we craft the future of our food. Find resources below from Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen:



Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen: The White Paper

At the heart of Mediterranean food cultures is olive oil. In this white paper, "[Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen](#)," we explore what makes the plant parts of the plant-forward Mediterranean kitchen so delicious.

[Learn more >](#)



UNA VISIÓN DE FUTURO

AFRONTAR LOS RETOS Y APROVECHAR LAS OPORTUNIDADES

- Producir más de forma sostenible
- Ante la globalización del sector del aceite de oliva: facilitar el comercio, defender los estándares de calidad y autenticidad y proteger a los consumidores
- Contribución del aceite de oliva a la salud humana: sus atributos de salud son infinitos
- **La contribución del aceite de oliva a la salud planetaria: sostenibilidad y cambio climático**



LA APORTACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA A LA SALUD PLANETARIA

EL OLIVAR

11 millones de hectáreas de un bosque
bien gestionado y cultivado por el
hombre



LA APORTACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA A LA SALUD PLANETARIA



**El olivar es un sumidero de CO₂,
almacenando carbono tanto en las plantas como
en el suelo de manera estable y permanente**

BALANCE DE CARBONO DEL CULTIVO DEL OLIVO EN EL MUNDO

SITUACIÓN ACTUAL

22 COP = 200 PAISES COMPROMETIDOS

SECTOR AGRARIO = 14% EMISIONES GEI MUNDIALES

EL OLIVAR COMO SUMIDERO DE CO2

DIAGNÓSTICO DE LA PRODUCCIÓN

	Producción aceite (1.000 t)	Representatividad Producción mundial (%)
ESPAÑA	1.240,04	43,08
ITALIA	415,77	14,44
GRECIA	287,21	9,98
TÚNEZ	177,43	6,16
TURQUÍA	159,71	5,55
SENA	159,71	5,55
MARRUECOS	117,26	4,09
PORTUGAL	66,69	2,32
ARGELIA	53,43	1,86
JORDANIA	20,79	0,72
ARGENTINA	14,14	0,49
EEUU	5,00	0,17
RESTO	150,92	5,24
TOTAL	2.878,71	100,0



67%

CONCENTRACIÓN

Aproximadamente, el 67% de la producción de aceite de oliva mundial se concentra en los países de España (43%), Italia (14%) y Grecia (10%). El resto de países muestran una tendencia ascendente, pero inferior a la de los 3 mayoritarios.

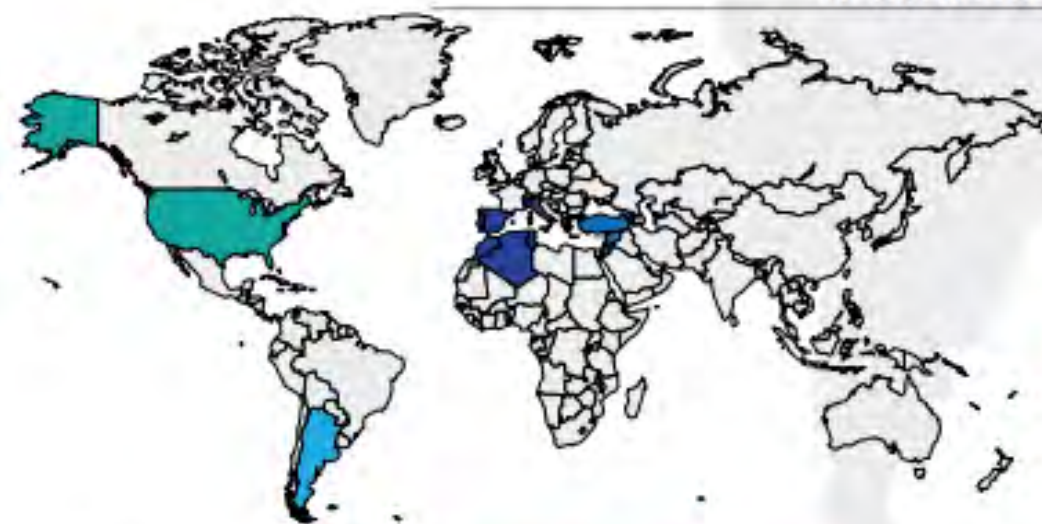


48%

SUPERFICIE

Los 3 países que concentran la mayor parte de la producción del aceite de oliva ocupan un 48% del total de la superficie cultivada a nivel mundial.

RESULTADOS



WEB APP PARA CALCULAR EL **BALANCE DE CO2** MUNDIAL



1 HA DE OLIVAR
NEUTRALIZA
PRACTICAMENTE

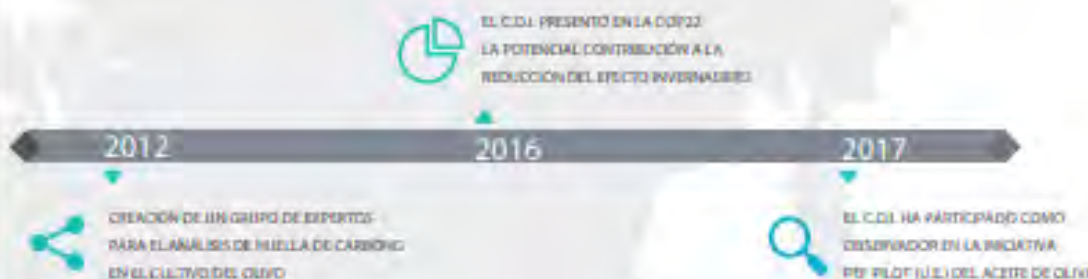
LA HUELLA DE CARBONO ANUAL DE **UNA PERSONA**

PRODUCIR 1 LITRO DE ACEITE DE OLIVA **CAPTURE** 10,65 KG CO2 DE LA ATMOSFERA

LA PRODUCCION MUNDIAL DE ACEITE DE OLIVA **ABSORBE** LAS EMISIONES DE UNA CIUDAD DE **9.000.000** HABITANTES



LA LABOR DEL C.O.I.



VARIABLES TÉCNICAS AGRONÓMICAS

TOTAL DE ESCENARIOS ANALIZADOS: Se han evaluado 12 escenarios por país, totalizando un análisis de 132 escenarios mundiales.

VISIVOSIDAD DE LA VARIEDAD:
- Media/alta (>10.000 kg/ha)
- Baja (<10.000 kg/ha)



4 ZONAS GEOGRÁFICAS:
- Mediterráneo Occidental
- Mediterráneo Oriental
- América del Sur
- América del Norte

APLICACIÓN DE RIEGO:
La aplicación del riego (SI/NO) induce al mayor consumo energético y de agua en el campo.

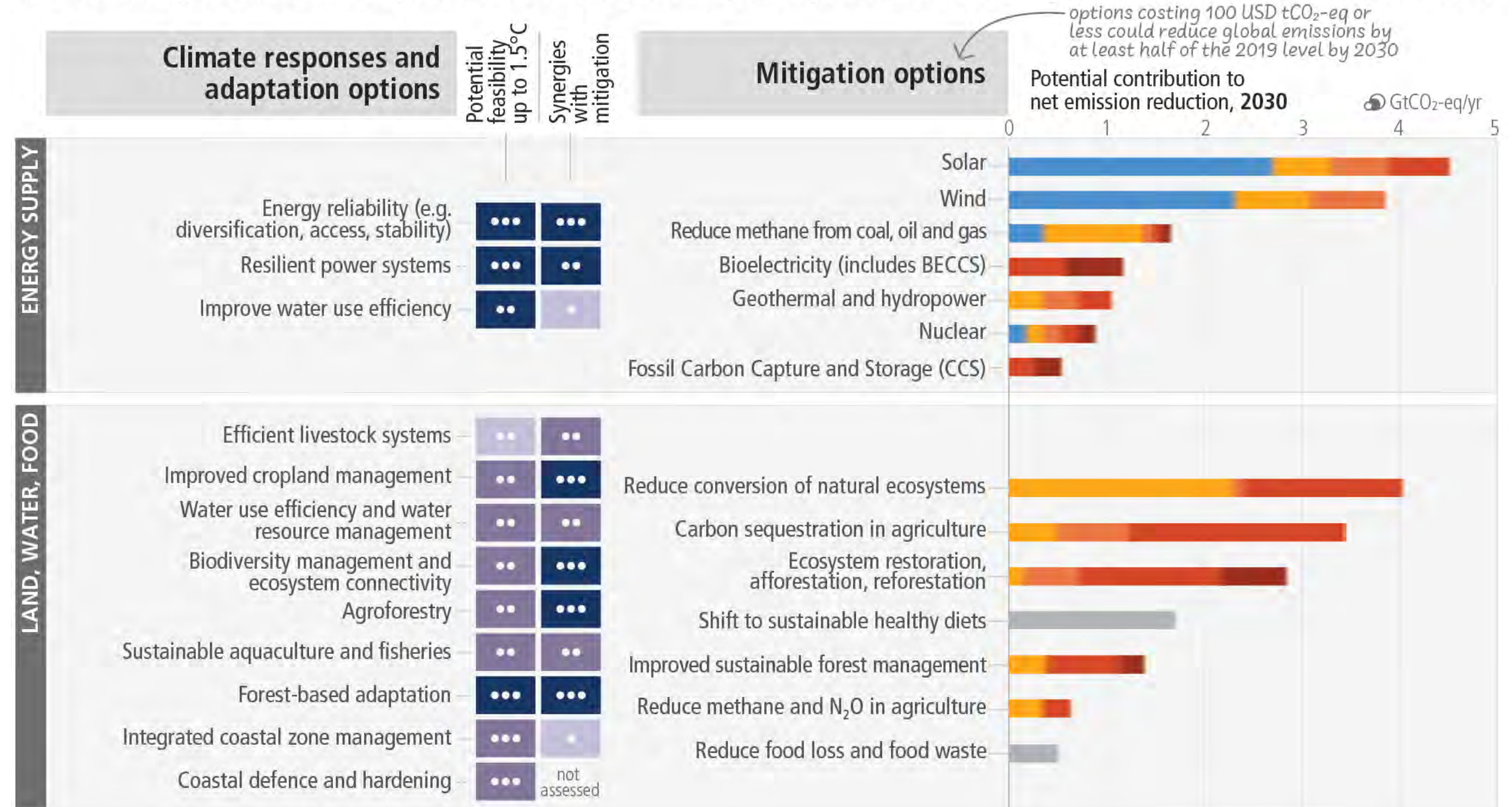
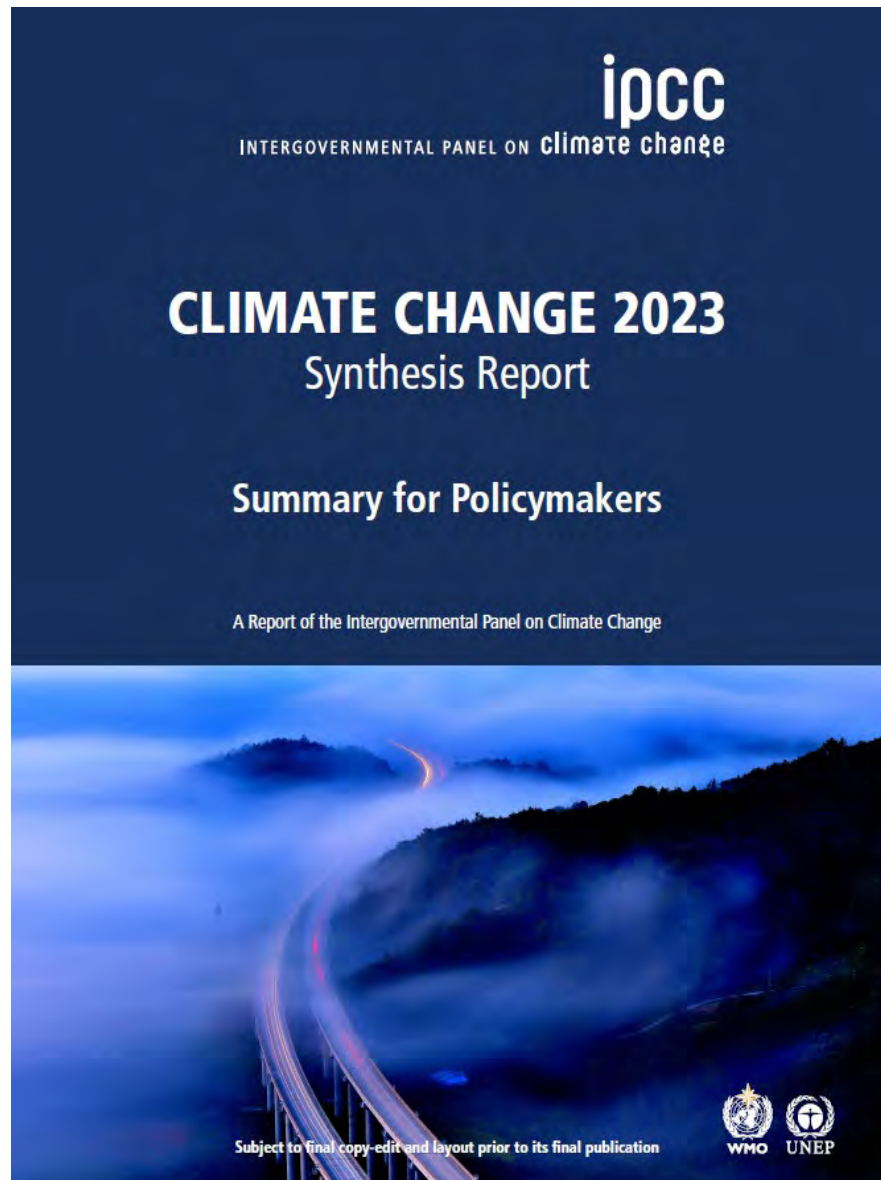
SISTEMA DE CULTIVO:
- Tradicional (80-200 olivos/ha)
- Intensivo (201-600 olivos/ha)
- Superintensivo (>600 olivos/ha)

COMPROMISOS DE LA ONU DE CERO EMISIONES NETAS PARA 2050:

LA AGRICULTURA ES NECESARIA

There are multiple opportunities for scaling up climate action

a) Feasibility of climate responses and adaptation, and potential of mitigation options in the near-term



LA APORTACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA A LA SALUD PLANETARIA

International Olive Council
17-19 October 2023



www.internationaloliveoil.org

International Workshop

**Carbon balance of the
olive sector: part of the
solution against climate
change**



>300 PARTICIPANTES
Desde >30 países

Enfoque 360°

Científicos, responsables políticos,
organismos de verificación, consultoras,
proyectos informáticos, ...

>30 PONENTES

EEUU, Brasil, Australia, España, Marruecos,
Túnez, Grecia, Italia...

Diálogo con el sector privado

WORKING PLAN 2024-2025



- Creación de un grupo de trabajo internacional de expertos para asesorar al COI
- Metodología de cálculo de las emisiones y absorciones de CO2 en el olivar
- Herramienta de software para evaluar el balance de carbono y establecer objetivos para mejorarlo
- Definición de métricas asociadas a prácticas agronómicas sostenibles para la generación de créditos de carbono
- Esquema sectorial para el mercado voluntario de créditos de carbono



**El aceite es bueno para la
salud y para el planeta.**

¡Gracias!

Jaime Lillo

Director Ejecutivo del COI

E-mail: j.lillo@internationaloliveoil.org

