



IOC

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL NEWSLETTER

Nº 183
JUNE 2023
ENGLISH EDITION



THE IOC COUNCIL OF MEMBERS GATHERS
IN MADRID TO CELEBRATE ITS 117TH SESSION



IN THIS ISSUE

- OUTCOMES OF THE 117TH SESSION OF THE IOC'S COUNCIL OF MEMBERS
- THE IOC'S MARIO SOLINAS QUALITY AWARDS FOR THE BEST EXTRA VIRGIN OLIVE OILS UNDERLINE THE ENTHUSIASM AND PROSPERITY OF THE OLIVE OIL SECTOR WORLDWIDE
- PRESS CONFERENCE - 2023 MARIO SOLINAS AWARDS CEREMONY
- VISIT OF AN AUSTRALIAN EXPERT TO THE IOC HEADQUARTERS
- WORLD ENVIRONMENT DAY
- THE WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES



OUTCOMES OF THE 117TH SESSION OF THE IOC'S COUNCIL OF MEMBERS



The **117th session** of the International Olive Council's (IOC) **Council of Members** wrapped up near the end of June with a number of engaging events. From the convening of different specialised committee meetings and the celebration of its 117th plenary session, to the appointment of its new Executive Director and the Mario Solinas Quality Awards ceremony, it was a non-stop month for the Organisation.

The 117th session of the Council of Members kicked off with multiple online meetings of the different **specialised IOC committees** on **14, 15 and 16 June**. On this occasion, and in very general terms, the Economic and Promotion Committee analysed the developments of the olive oil and table olive market and reviewed the IOC's promotion activities, the Chemistry and Standardisation Committee went over the relevant developments pertaining to methods of analysis and olive product standards, while the Technology and Environment Committee focused on the research and training activities underway. Last but not least, the Administrative and Financial Affairs Committee reviewed issues related to the Organisation's daily business.

On **Wednesday 21 June**, senior representatives from the **19 Member countries** of the IOC gathered at the Organisation's headquarters to decide on the appointment of the next Executive Director. Following a series of interviews and deliberations, the Council of Members unanimously voted **Jaime Lillo** from Spain as the IOC's next Executive Director as of January 2024. This exciting development for the Organisation was made official on **Thursday 22**, which was marked by the 117th plenary meeting of the Council of Members.



The headquarters welcomed representatives from the IOC's Member countries, as well as observers from Azerbaijan, Brazil, Bosnia-Herzegovina, Iraq, Mauritania, Pakistan, Peru, Qatar and the United States. At the meeting, the Chairs of the Committees read their reports and a number of important decisions were adopted. The representative of Bosnia-Herzegovina officially presented his country's request to adhere to the International Agreement on Olive Oil and Table Olives, 2015. The attendees also took the opportunity to thank and congratulate the current Executive Director, **Abdellatif Ghedira**, for his fervent leadership and hard work since his appointment in 2016.

Jaime Lillo, currently acting as Deputy Executive Director in charge of operational activities, thanked the IOC's Members for their trust and committed himself to tackle the numerous and complex challenges facing the olive oil sector with the support of the IOC staff.

Finally, the olive on top: the **Mario Solinas Quality Awards** ceremony took place on **Friday 23 June!** The IOC welcomed at its headquarters the winners and finalists of this important international recognition for the best quality extra virgin olive oils. In the presence of a large and varied crowd composed of representatives from Member countries and the wider diplomatic corps, as well as numerous journalists and olive oil experts, the producers of the best extra virgin olive oil were awarded with golden, silver and bronze medals. The ceremony was followed by a delicious cocktail where guests had the opportunity to taste the winning oils accompanied by Mediterranean bites.

We tell you more about this significant event in the pages to follow. Read on!



THE IOC'S MARIO SOLINAS QUALITY AWARDS FOR THE BEST EXTRA VIRGIN OLIVE OILS UNDERLINE THE ENTHUSIASM AND PROSPERITY OF THE OLIVE OIL SECTOR WORLDWIDE

The **23d Mario Solinas Quality Awards ceremony** was held on **June 23** as part of the 117th Session of the Council of Members of the IOC. This prestigious event was attended by a number of ambassadors and representatives of the diplomatic corps from various countries.



The IOC Executive Director addressed the award-winning producers and packers to thank them for their enthusiasm for spreading the culture of excellent quality extra virgin olive oil (EVOO), as well as for their trust in the IOC. He put an emphasis on the extended trajectory and the development of these awards that welcomed 34 candidates on the occasion of their first edition, and which have now accepted up to **117 candidates** for their 23d edition.

The Jordanian ambassador to Spain, **Areej Hawamdeh**, also took the floor to express her gratitude for the sector's enthusiasm. She encouraged the producers and packers who had not been awarded this year to continue to participate in this prestigious competition.

The Deputy Executive Director for operational units acknowledged the effort and dedication of this new generation of olive growers who are taking EVOO to the top. He also highlighted and expressed his recognition for the important work of the international jury, made up of thirteen tasting panels and represented at the event by **Plácido Pascual**, head of the tasting panel of the Agri-Food Laboratory in Córdoba (Spain).



The Mario Solinas Quality Award is an international, institutional, not-for-profit competition organised annually by the IOC since the 2000-2001 olive crop year and open to companies from all over the world. Its aim is to encourage **producers, producer associations and packers** to market **extra virgin olive oils** with harmonious organoleptic characteristics, as well as to encourage consumers to recognise and appreciate the sensory attributes of these oils.

This 23rd edition of the Mario Solinas Awards saw the evaluation of 117 samples from countries including: Argentina (2), Brazil (2), China (2), Croatia (1), Greece (4), Italy (6), Portugal (16), Spain (63), Tunisia (19) and Türkiye (2).

The samples were sent by **individual producers, producer associations and packers**.

Mercedes Fernández Albaladejo, Head of the Standardisation and Research Unit, together with Concha Crespo, journalist and event host, presented the winners of this edition, namely:

First prize

- Robust green fruitiness: Sabino Leone - Canosa Di Puglia (BT) - Italy
- Medium green fruitiness: SCA Nuestra Señora de los Remedios EVOO "Oro de Cánava"- Jimena (Jaén)-Spain
- Delicate green fruitiness: Molino Del Genil S.L - Cordoba - Spain
- Ripe fruitiness: Frantoio Romano - Ponte (BN) - Italy
- Small-scale producers: Aziende Agricole di Martino - Trani - Italy
- Packers: Goya en España SAU- Alcalá de Guadaíra (Sevilla) - Spain
- Southern Hemisphere: Fazenda Serra dos Tapes Indústria e Comércio de Azeite de Oliva Ltda. - Canguçu - Brazil



Second prize

- Robust green fruitiness: Coop. Olivarera de Valdepeñas Colival – Valdepeñas (C. Real) – Spain
- Medium green fruitiness: Sociedade Agrícola Vale Anna S.A. – F. da Alentejo – Portugal
- Delicate green fruitiness: Societé Fermes Ali Sfar – Tunisia – Tunisia
- Ripe fruitiness: Entre caminos Selección (Escalera Álvarez S.A.T) – La Roda de Andalucía (Sevilla) – Spain
- Small-scale producers: SCA Nuestra Señora del Castillo – Vilches (Jaén) – Spain
- Packers: Nuestra Señora de la Paz, S.C.A de Oleoestepa. – Estepa (Seville) – Spain

Third prize

- Robust green fruitiness: Aceites Castellar SL – Nobleza del Sur – Castellar (Jaén) – Spain
- Medium green fruitiness: Aceites Guadalquivir SCA- Villanueva de la Reina (Jaén) – Spain
- Delicate green fruitiness: Olinorte Produção Agrícola, Lda – Évora – Portugal
- Ripe fruitiness: Barhoumi Olive Oil – Tunis – Tunisia
- Packers: S.C.A Agropecuaria de Herrera de Oleoestepa, Herrera (Sevilla) – Spain

Check out the recording of the **ceremony** and the **list of winners** of the 23d edition of the Mario Solinas Quality Awards through [this link](#).



PRESS CONFERENCE – 2023 MARIO SOLINAS AWARDS CEREMONY

On **Wednesday 7 June**, in the build-up to the **Mario Solinas Quality Awards**, the IOC held a **press conference** and a dedicated **tasting session** at its headquarters during which the awarded olive oils were presented at the Organisation's headquarters.

Through these awards and for the last 23 years, the IOC has been rewarding **extra virgin olive oils** for their quality and recognising the fundamental work of the producers and packers. The event was attended by numerous journalists who had the opportunity to taste this year's Mario Solinas award-winning oils under the guidance of several panel leaders recognised by the IOC.



The head of the tasting panel of the Agri-food Laboratory of Cordoba, P. Pascual, was accompanied by **Elena Díaz Mejía**, head of the panel of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, **Gema Gómez**, head of the panel of the Ministry of Consumer Affairs, and **María del Mar García González**, head of the panel of the Central Customs and Excise Laboratory. The panel leaders explained to the participants the different stages of a professional tasting of extra virgin olive oils, teaching them how to recognise the different fruity notes that characterise a high-quality oil.

The IOC Deputy Executive Director presented the mission of the Organisation, the only one dedicated exclusively to olive oil and table olives. Highlighting the importance of the **organoleptic evaluation** of virgin olive oils, J. Lillo underlined the objectives of the Mario Solinas Quality Award, now in its 23rd year, which include improving the quality of extra virgin olive oils produced throughout the world and enhancing their visibility. He also placed an emphasis on the efforts of producers and packers to improve and diversify the quality of the olive oils marketed and congratulated them for the significant improvement in the image of extra virgin olive oil, the cornerstone of the Mediterranean diet, internationally recognised as the healthiest diet.





In this regard, the Head of the IOC's Standardisation and Research Unit pointed out that "numerous scientific studies show that a diet whose main source of fat is olive oil has positive effects on the body and prevents the onset of various diseases". She added that "Mediterranean populations, who consume the most olive oil, suffer less obesity. Compared to a low-fat diet, not only is weight loss greater, but it is maintained for longer, making it more difficult to regain the weight lost". Likewise, she also stressed that "olive oil favours the consumption of healthy, low-calorie foods such as vegetables, legumes and fruit, making them tastier and more attractive, and the absorption of other healthy nutrients."

The event concluded with the invitation of all attendees to the **Mario Solinas 2023 Awards Ceremony**.

VISIT OF AN AUSTRALIAN EXPERT TO THE IOC HEADQUARTERS

Prof. Robert Spooner-Hart, a researcher at **Western Sydney University** and a member of the **Australian Olive Association**, was received at the headquarters of IOC on **19 May 2023** by **María Juárez** (Head ad interim of the Economics and Promotion Unit), **Lhassane Sikaoui** (Head of the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environment Unit), **Catarina Bairrao** (Head of the Technical Cooperation and Training Department) and **Juan Antonio Polo** (Head of the Olive Oil Technology and Environment Department).



The **Australian Olive Association** is a not-for-profit organisation representing over 85% of the country's olive industry and all of its stakeholders (growers, oil mills, olive service providers, scientists, etc.). It is the main advisory body to the government and the industry on research activities.



The Australian Olive Association's activities include the sector's strategic management, the establishment of a biosecurity plan for the sector, the promotion of Australian olive oil and table olives, the implementation of research, development and innovation projects, etc.

The visiting professor gave a lengthy description of the olive oil and table olive sector in Australia, pointing out that olive growing covers an area of 33,000 ha. According to the IOC's data, Australia produces 23 million kg of olive oil a year, mainly extra virgin olive oil, and 3,500 tonnes of table olives. Australia imports 40 million litres of olive oil and 17,000 tonnes of table olives. Annual consumption per capita is 2.4 litres of olive oil and 0.8 kg of olives.

The IOC representatives explained the lines of work of their units and referred in particular to the promotional activities carried out by the IOC in Australia over the last few months.

IOC officials thanked **Prof. Spooner-Hart** for his visit to the headquarters and for the wealth of information of interest that he provided on the occasion. They encouraged him to participate in all activities of interest to him, extending this invitation to the Australian Olive Association, which they identified as a key stakeholder in Australia.

WORLD ENVIRONMENT DAY

On the occasion of **World Environment Day**, celebrated globally on **Monday 5 June**, the IOC once again highlighted the fundamental role played by olive trees as a sustainable crop that contribute to the **fight against climate change**.

The **United Nations Environment Programme** (UNEP) established [this day](#) in 1973 to enhance global awareness of this pressing issue and encourage solutions aimed at **reducing annual greenhouse gas emissions**.

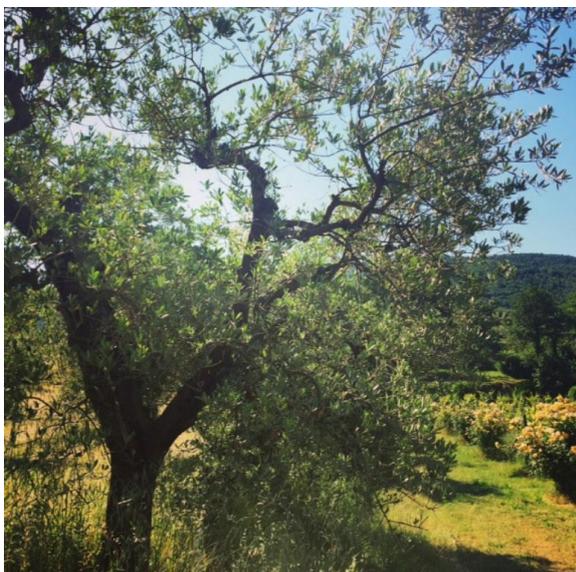




Since its inception, the IOC has highlighted the **essential role of olive trees** as part of the solution to climate change through specialised courses and seminars. Moreover, in collaboration with the **Spanish University of Jaén** and the **University Institute of Research on Olive Grove and Olive Oils**, the Organisation collaborates on a web portal dedicated to olive sustainability. Through [this page](#) you can read about the latest research and scientific developments in the field of agroecology, particularly when applied to the olive grove, and learn more about important projects that are being developed in this domain.

For **World Environment Day** this year, the IOC published an engaging video which puts an emphasis on the **olive's grove potential** in addressing the issue of climate change and brings to the forefront olive oil's innumerable **positive attributes**, both in terms of people's health, as that of our planet as a whole.

The video was put together on the occasion of the **UN's 2016 Climate Change Conference COP22**, and can be accessed through [this link](#).



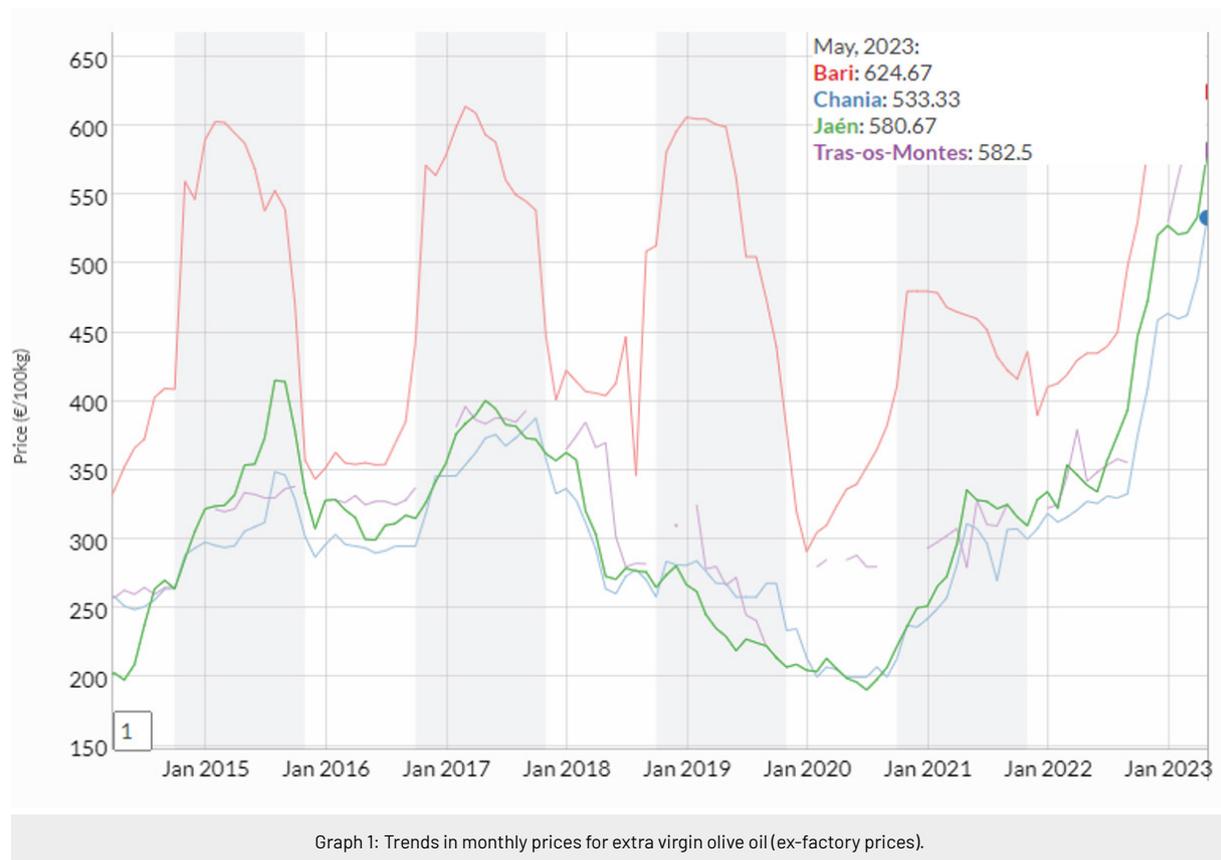


THE WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

Olive oil prices

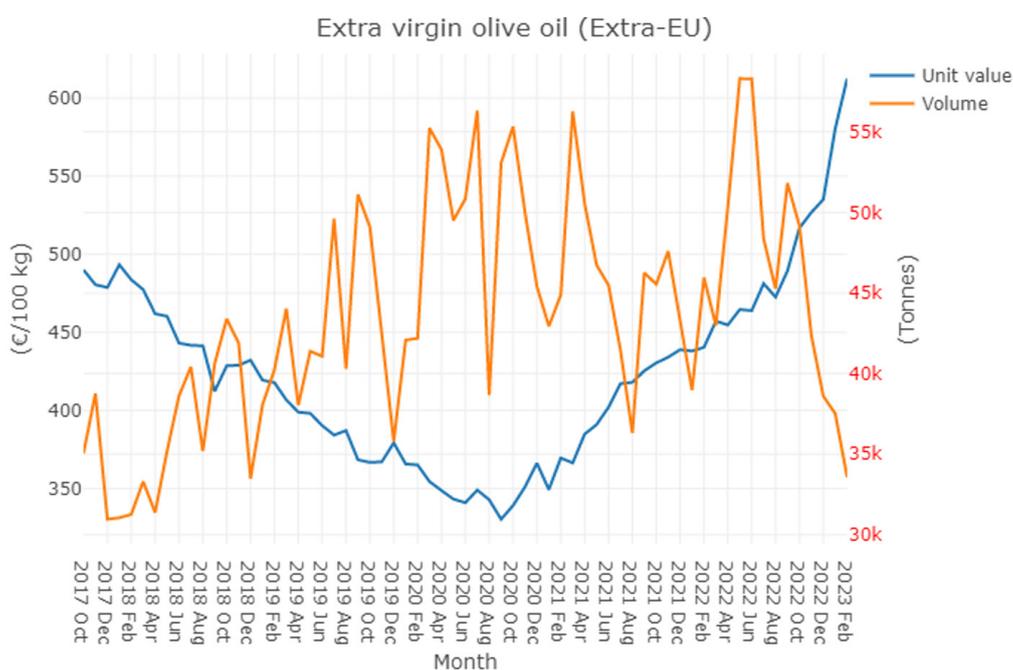
Olive oil prices have hit record highs. In Jaén (Spain), the price of extra virgin olive oil has exceeded the record set in August 2015 by almost €169.

The latest figures show that extra virgin olive oil was being traded at €591.5 per 100kg in Jaén during the week of 15 to 21 May (+74.5% compared to the same period of the previous crop year). In Bari (Italy), the price for this category reached €633 (+45.5%), while in the Greek town of Chania it stood at €560 (+69.7%).





As regards extra-EU exports, in February of the 2022/23 crop year, the unit value of olive oil was €588 per 100kg (+40% in comparison to the same period of the previous crop year, or +4.4% versus the previous month). For extra virgin olive oil, this figure was €612.5 per 100kg (implying an increase of €282.2 compared to September 2020).



Graph 2: Evolution of the unit value and volume of extra virgin olive oil exports.

In February, the unit value index for extra-EU exports from the EU was 160.3 (+37.7% in comparison to the same period of the previous crop year, or +4.6% with respect to the previous month).

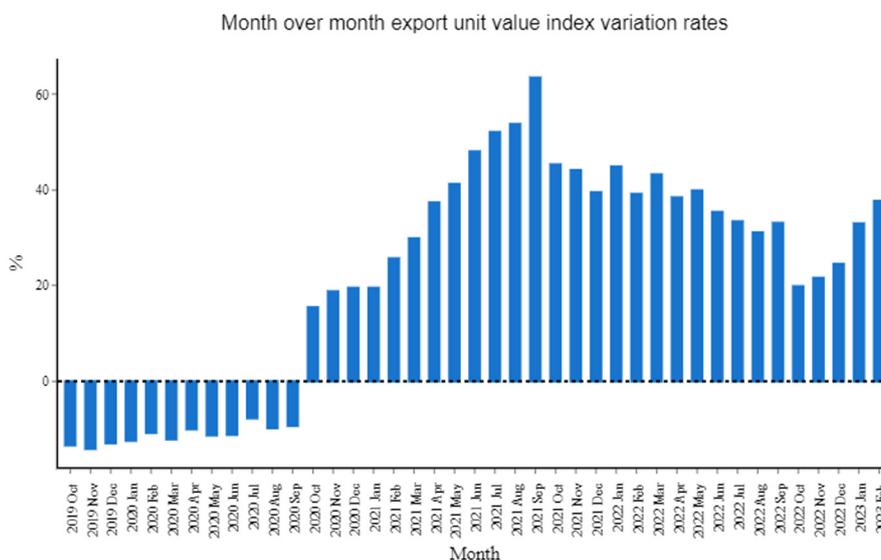
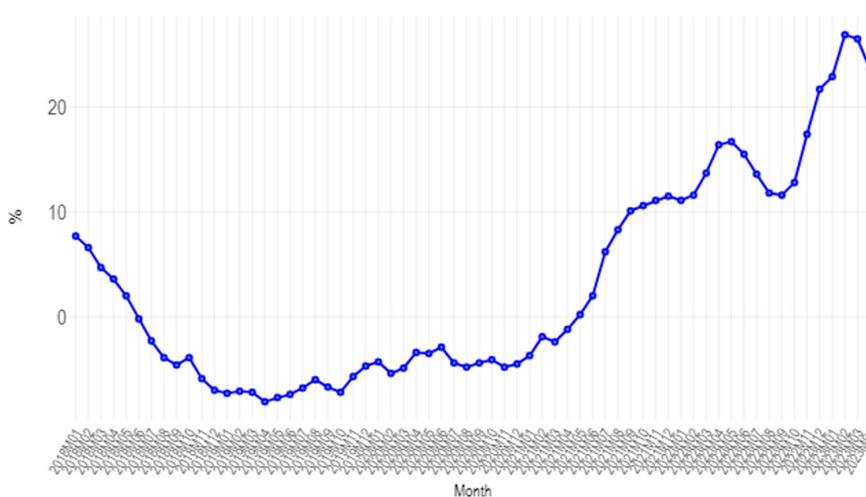


Figure 3: Trend in the unit value index for extra-EU exports.

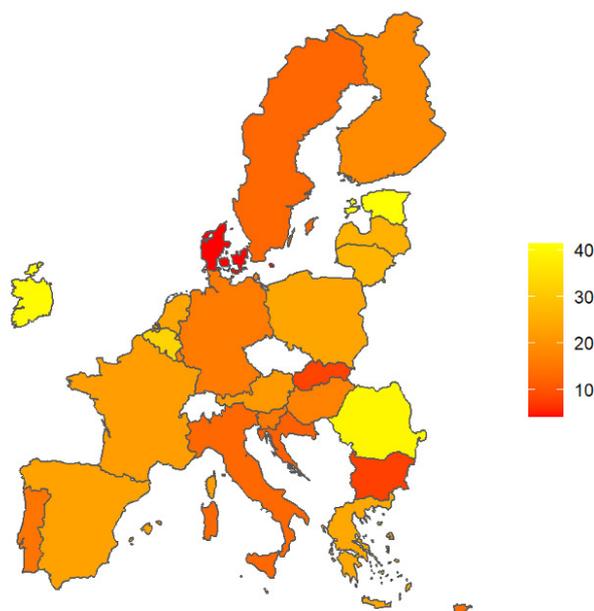


On the demand side, the harmonised index of consumer prices (HICP) for olive oil in the EU rose by 23.6% in April in relation to the same month of the previous year.

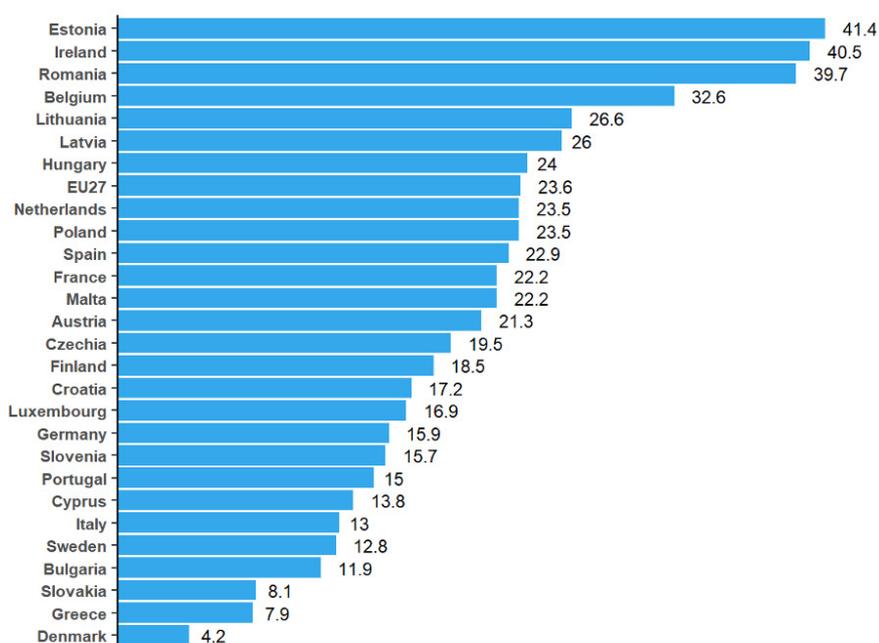


Graph 4: Trend in the HICP for olive oil in the EU-27. Rate of change (m/m-12)(%).

By country, the biggest increases were recorded in Estonia, Ireland, Romania and Belgium, while Denmark, Greece, Slovakia and Bulgaria saw the smallest increases. Seven countries recorded values above the EU-27 average.



Graph 5: Rate of change in the HICP for olive oil by country in April (m/m-12)(%).



2023M04 (%)

Graph 6: Rate of change in the HICP for olive oil by country in April (m/m-12)(%).

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

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



I. WORLD TRADE IN OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

1. OLIVE OIL - 2022/23 CROP YEAR

Trade in olive oil and olive-pomace oil since the beginning of the 2022/23 crop year (October 2022 - March 2023) in the 8 markets shown in the table below has increased by 3% in Australia, 17% in Brazil, 6% in Canada and 5% in the United States, compared to the same period of the previous crop year. Conversely, imports fell by 12% in Japan and 17% in China.

In terms of EU trade for the 2022/23 crop year, intra-EU purchases and extra-EU imports fell by 2% and 14% respectively compared to the same period of the previous year.

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

No	Importing country	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22
1	Australia	3385,1	2687,1	2254,0	3071,9	2809,0	2423,4	1942,9	3220,5	2453,0	2141,9	2941,4
2	Brazil	8137,6	8488,4	8895,7	12979,1	7465,7	9772,4	9219,6	7735,8	6199,6	9010,5	9808,9
3	Canada	3195,9	4845,4	3628,6	5634,9	3209,7	3862,3	3997,5	3935,3	5294,5	3476,8	5632,6
4	China	3156,3	3447,5	5464,2	7032,8	8439,6	6035,3	4931,3	3220,7	2931,0	1691,7	2711,2
5	Japan	4567,0	5555,5	6856,5	3476,5	4514,3	4508,3	3690,9	4092,4	3557,2	3838,6	5759,4
6	Russia	3227,1	n.d	3393,8	n.d	2805,4	n.d	2220,1	n.d	n.d	n.d	n.d
7	USA	24667,7	37568,0	32101,5	32131,2	25586,4	24321,7	41415,3	32843,2	31094,2	30683,6	32371,3
8	Extra-EU/27	15418,9	10879,0	9681,7	9374,4	28845,2	29095,3	14900,6	8375,4	14814,2	14024,2	15339,9
	Intra-EU/27	81263,4	86190,7	98173,2	101980,4	116706,2	116557,8	96943,8	92295,8	113380,0	100229,5	110910,4
	Total	147019,0	159661,6	170449,1	175681,3	200381,5	196576,5	179262,1	155718,9	179723,6	165096,8	185474,9

2. TABLE OLIVES - 2022/23 CROP YEAR

Trade in table olives for the 2022/23 crop year¹ (September 2022 - March 2023) in the markets presented in the table below increased by 8% in Brazil and 19% in the United States in comparison with the same period of the previous crop year. Conversely, imports fell by 5% in Australia and 3% in Canada.

With regard to trade in table olives within the EU, during the 2022/23 crop year, intra-EU purchases increased by 9%, and extra-EU imports fell by 5% compared to the same period of the previous year.

Imports of table olives (t)

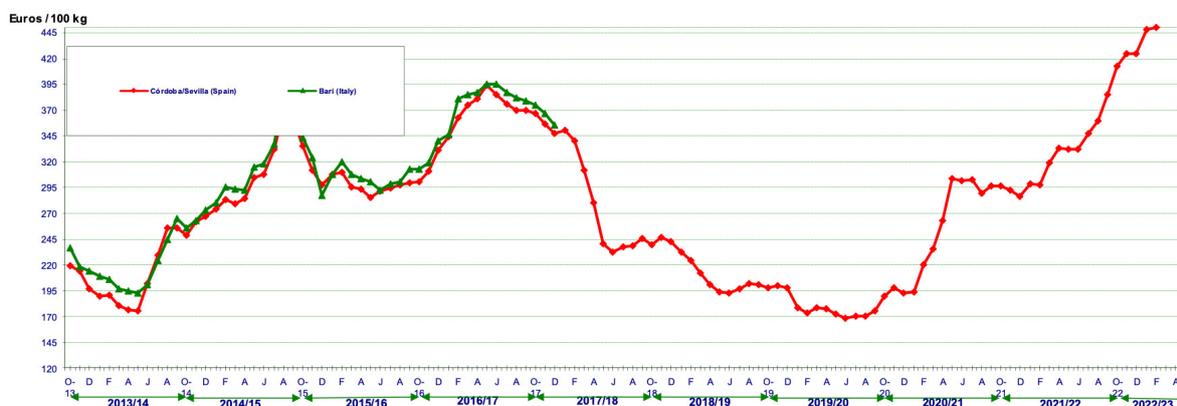
No	Importing country	September 21	September 22	October 20	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23
1	Australia	1622,4	2366,1	1120,8	996,5	1277,0	1600,5	1531,5	1547,0	1296,8	1221,0	1565,2	909,0	2275,7	1545,0
2	Brazil	11770,4	11432,5	10495,0	8957,5	13417,9	10838,6	9812,7	11057,8	5484,3	9922,8	8182,5	10303,6	9275,3	11740,6
3	Canada	2581,3	3172,0	2396,9	2872,2	3150,3	3459,8	3032,9	2661,1	3320,0	2827,9	2403,6	1759,6	2837,2	2379,2
4	USA	12274,1	14272,0	11534,0	13449,3	10713,6	17146,0	12419,3	13606,8	11211,4	12173,9	9804,7	12385,0	12150,6	12511,0
5	Extra-EU/27	8335,4	8262,9	8858,6	9177,3	9328,5	8683,8	8114,0	8982,9	8747,8	8034,1	9371,0	7139,5	11235,7	n.d
	Intra-EU/27	28211,0	28224,8	33305,3	50645,7	39645,5	31851,5	26423,6	32850,1	22988,4	23537,5	24904,0	23913,7	25720,4	n.d
	Total	64794,6	67730,2	67710,6	86098,4	77532,7	73580,1	61334,0	70705,7	53048,6	57717,1	56231,0	56410,4	63494,8	28175,8

¹ According to the 2015 International Agreement on Olive Oil and Table Olives, in force since 1 January 2017, a "table olive crop year" is defined as the twelve-month period from 1 September of any one year to 31 August of the following year.



Refined olive oil: In Spain, during the week of 5 to 21 May 2023, the producer price for this category of olive oil was €5.49/kg, displaying an increase of 66.4% compared to the same period of the previous crop year. Italian data for this category has not been available since the end of December 2017 when it was trading at €3.56/kg, signifying an increase of 4% with respect to the previous crop year.

The difference between the price of extra virgin olive oil (€5.92/kg) and the price of refined olive oil (€5.49/kg) is €0.43/kg in Spain.



Graph 2

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

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



STAY TUNED!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Keep up with the olive sector through Olive News:

<http://www.scoop.it/t/olive-news>

and everything that's happening at the IOC:

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

Our scientific journal Olivae is available at:

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

IOC Headquarters
C/ Príncipe de Vergara, 154
Madrid





COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL NEWSLETTER

N° 183
JUIN 2023
ÉDITION FRANÇAISE



LE CONSEIL DES MEMBRES DU COI SE RÉUNIT
À MADRID À L'OCCASION DE SA 117^E SESSION



SOMMAIRE

- RÉSULTATS DE LA 117^E SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES DU COI
- LE PRIX MARIO SOLINAS DU COI À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA DÉMONTRE L'ENTHOUSIASME ET LE DYNAMISME DU SECTEUR DE L'HUILE D'OLIVE DANS LE MONDE ENTIER
- CONFÉRENCE DE PRESSE – CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX MARIO SOLINAS 2023
- VISITE D'UN EXPERT AUSTRALIEN AU SIÈGE DU COI
- JOURNÉE MONDIALE DE L'ENVIRONNEMENT
- LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE



RÉSULTATS DE LA 117^E SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES DU COI



La 117^e session du Conseil des Membres du Conseil oléicole international (COI) a été l'occasion de nombreux événements importants. De la convocation des différents comités spécialisés à la tenue de 117^e séance plénière, en passant par la nomination de son nouveau directeur exécutif et la cérémonie de remise des Prix Mario Solinas à la qualité, l'Organisation a connu des semaines de travail intense au mois de juin.

La 117^e session du Conseil des Membres a débuté par les réunions en ligne des différents **comités spécialisés du COI les 14, 15 et 16 juin**. À cette occasion, et de manière très générale, le Comité économique et de promotion a analysé l'évolution du marché de l'huile d'olive et des olives de table et résumé les activités de promotion du COI ; le Comité de chimie et de normalisation a passé en revue les développements relatifs aux méthodes d'analyse et aux normes consacrées aux produits oléicoles, tandis que le Comité de technologie et d'environnement s'est concentré sur les activités de recherche et de formation en cours. Enfin, le Comité des affaires administratives et financières a examiné les questions liées aux activités quotidiennes de l'Organisation.

Mercredi 21 juin, les représentants des **19 pays membres** du COI se sont réunis au siège de l'Organisation pour décider de la nomination du prochain directeur exécutif. Après une série d'entretiens et de délibérations, le Conseil des Membres a élu à l'unanimité l'Espagnol **Jaime Lillo** au poste de directeur exécutif du COI à compter du 1^{er} janvier 2024. Ce développement passionnant pour l'Organisation a été officialisé le **jeudi 22**, jour de la séance plénière de la 117^e session du Conseil des Membres.



Le 22 juin, le siège a accueilli les représentants des pays membres du COI, ainsi que les observateurs de l'Azerbaïdjan, du Brésil, de la Bosnie-Herzégovine, de l'Irak, de la Mauritanie, du Pakistan, du Pérou, du Qatar et des États-Unis. Lors de la réunion, les présidents des comités ont lu leurs rapports, puis un certain nombre de décisions importantes ont été adoptées. Le représentant de la Bosnie-Herzégovine a officiellement présenté la demande d'adhésion de son pays à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table. Les participants ont également profité de l'occasion pour remercier et féliciter le directeur exécutif actuel, **Abdellatif Ghedira**, pour son leadership et son dévouement depuis sa nomination en 2016.

Jaime Lillo, qui occupe actuellement le poste de directeur adjoint chargé des activités opérationnelles, a remercié les membres du COI pour leur confiance et s'est engagé à relever, avec le soutien du personnel du COI, les défis nombreux et complexes auxquels est confronté le secteur de l'huile d'olive.

Enfin, « olive sur le gâteau », la cérémonie de remise des **Prix Mario Solinas** à la qualité a eu lieu le **vendredi 23 juin**. Le COI a accueilli en son siège les lauréats et les finalistes de cette importante reconnaissance internationale des meilleures huiles d'olive vierges extra. En présence d'un public nombreux et varié, composé de représentants des pays membres et du corps diplomatique au sens large, ainsi que de nombreux journalistes et experts en huile d'olive, les producteurs des meilleures huiles d'olive vierges extra ont été récompensés par des médailles d'or, d'argent et de bronze. La cérémonie a été suivie d'un délicieux cocktail au cours duquel les invités ont eu l'occasion de déguster les huiles lauréates accompagnées d'une sélection d'apéritifs méditerranéens.

Nous vous en disons plus sur cet événement important dans les pages qui suivent. Lisez la suite !



LE PRIX MARIO SOLINAS DU COI À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA DÉMONTRE L'ENTHOUSIASME ET LE DYNAMISME DU SECTEUR DE L'HUILE D'OLIVE DANS LE MONDE ENTIER

La cérémonie de remise du vingt-troisième Prix Mario Solinas à la qualité s'est tenue récemment dans le cadre de la 117^e session du Conseil des Membres du Conseil oléicole international (COI). Un grand nombre d'ambassadeurs et de représentants du corps diplomatique de différents pays étaient présents à cet événement prestigieux.



Le Directeur exécutif du COI s'est adressé aux producteurs et conditionneurs primés afin de les remercier de leur contribution à la diffusion de la culture de l'huile d'olive vierge extra et de leur confiance à l'égard du COI. Il a également souligné la longue trajectoire et l'évolution de ce concours, qui ne comptait que 34 candidats à sa première édition en 2000 pour en accueillir 117 à sa 23^e édition.

Areej Hawamdeh, l'ambassadrice de Jordanie - pays qui exerce cette année la présidence du COI -, a souligné l'enthousiasme du secteur et encouragé tous les producteurs et conditionneurs qui n'ont pas été récompensés cette année à continuer à participer à ce prestigieux concours.

Le Directeur exécutif adjoint chargé des activités opérationnelles a souhaité mettre en valeur les efforts et le dévouement de cette nouvelle génération d'oléiculteurs qui ont appris à produire des huiles d'olive vierges extra d'exception. Il a également félicité le jury international et ses treize dégustateurs, représentés à cet événement par **Plácido Pascual**, chef du jury de dégustation du Laboratoire agroalimentaire de Cordoue.



Le prix Mario Solinas du COI à la qualité des huiles d'olive vierges extra est un concours international, institutionnel et sans but lucratif, organisé chaque année par le COI depuis la campagne oléicole 2000/01 et ouvert aux entreprises du monde entier. Son objectif est d'encourager **les producteurs, les associations de producteurs et les conditionneurs** à commercialiser des **huiles d'olive vierges extra** aux caractéristiques organoleptiques harmonieuses et d'inciter les consommateurs à reconnaître et à apprécier les attributs sensoriels de ces huiles.

Pour cette 23^e édition du Prix Mario Solinas, 117 huiles d'olive vierges extra ont été évaluées. Les échantillons ont été envoyés par des producteurs individuels, des associations de producteurs et des conditionneurs des pays suivants : Argentine (2), Brésil (2), Chine (2), Croatie (1), Grèce (4), Italie (6), Portugal (16), Espagne (63), Tunisie (19) et Turquie (2).

La chef de l'Unité de normalisation et recherche du COI, **Mercedes Fernández Albaladejo**, et Concha Crespo, journaliste et maîtresse de cérémonie à cette occasion, ont présenté les lauréats de cette édition :

Premier prix

- Fruité vert intense : Sabino Leone – Canosa di Puglia (BT) – Italie
- Fruité vert moyen : SCA Nuestra Señora de los Remedios "Oro de Cánava" – Jimena (Jaén) – Espagne
- Fruité vert léger : Molino del Genil S.L – Cordoue – Espagne
- Fruit mûr : Frantoio Romano – Ponte (BN) – Italie
- Petits producteurs : Aziende Agricole di Martino – Trani – Italie
- Conditionneurs : Goya en España SAU – Alcalá de Guadaíra (Séville) – Espagne
- Hémisphère Sud : Fazenda Serra dos Tapes Indústria e Comércio de Azeite de Oliva Ltda. – Canguçu – Brésil



Deuxième prix

- Fruité vert intense : Coop. Olivarera de Valdepeñas Colival – Valdepeñas (C. Real) – Espagne
- Fruité vert moyen : Sociedade Agrícola Vale Anna S.A. – F. da Alentejo – Portugal
- Fruité vert léger : Societé Fermes Ali Sfar – Tunis – Tunisie
- Fruit mûr : Entre Caminos Selección (Escalera Álvarez S.A.T) – La Roda de Andalucía (Séville) – Espagne
- Petits producteurs : SCA Nuestra Señora del Castillo – Vilches (Jaén) – Espagne
- Conditionneurs : Nuestra Señora de la Paz, S.C.A de Oleoestepa. – Estepa (Séville) – Espagne

Troisième prix

- Fruité vert intense : Aceites Castellar SL – Nobleza del Sur – Castellar (Jaén) – Espagne
- Fruité vert moyen : Aceites Guadalquivir SCA- Villanueva de la Reina (Jaén) – Espagne
- Fruité vert léger : Olinorte Produção Agrícola, Lda – Évora – Portugal
- Huile mûr : Barhoumi Olive Oil – Tunis – Tunisie
- Conditionneurs : S.C.A Agropecuaria de Herrera de Oleoestepa, Herrera (Séville) – Espagne

Pour revoir l'intégralité de la **cérémonie** et consulter la **liste des lauréats** de la 23^e édition, cliquez [ici](#).

CONFÉRENCE DE PRESSE – CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX MARIO SOLINAS 2023

Le **mercredi 7 juin**, dans le cadre de la préparation des **Prix Mario Solinas à la Qualité**, le COI a organisé une **conférence de presse** et une **séance de dégustation** au cours de laquelle les huiles d'olive récompensées ont été présentées au siège de l'Organisation.

À travers ces prix et depuis 23 ans, le COI récompense **les huiles d'olive vierges extra** pour leur qualité et reconnaît le travail fondamental **des producteurs et des conditionneurs**.





De nombreux journalistes ont assisté à l'événement et ont eu l'occasion de déguster les huiles lauréates de la dernière édition du Prix Mario Solinas, sous la direction de plusieurs chefs de jury agréés par le COI.

Le chef du jury de dégustation du Laboratoire agroalimentaire de Cordoue (Espagne), Plácido Pascual Morales, était accompagné **d'Elena Díaz Mejía**, chef du jury du ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation ; de **Gema Gómez**, chef du jury du ministère de la Consommation ; et de **María del Mar García González**, chef du jury du Laboratoire central des douanes. Les experts ont expliqué aux participants les différentes étapes d'une séance professionnelle de dégustation de l'huile d'olive vierge extra en leur montrant comment reconnaître les différentes notes fruitées qui caractérisent une huile de qualité.

Le Directeur exécutif adjoint du COI responsable des questions opérationnelles a présenté la mission de cet organisme intergouvernemental, le seul à se consacrer exclusivement à l'huile d'olive et aux olives de table. Mettant l'accent sur **l'évaluation organoleptique** des huiles d'olive vierges, il a souligné les objectifs du Prix Mario Solinas à la qualité, à savoir l'amélioration de la qualité des huiles d'olive vierges extra produites dans le monde entier et le renforcement de leur visibilité. Il a également souligné les efforts déployés par les producteurs et les conditionneurs pour améliorer et diversifier la qualité des huiles d'olive commercialisées, et les a félicités pour l'amélioration significative de l'image de l'huile d'olive vierge extra, pierre angulaire du régime méditerranéen, reconnu internationalement comme le régime alimentaire le plus sain.





À cet égard, la chef de l'Unité de normalisation et de recherche du COI a rappelé que « de nombreuses études scientifiques montrent qu'un régime alimentaire dont la principale source de matière grasse est l'huile d'olive a des effets positifs sur l'organisme et prévient l'apparition de diverses maladies ». Elle a ajouté que « les populations méditerranéennes, qui consomment le plus d'huile d'olive, souffrent moins d'obésité. Par rapport à un régime pauvre en graisses, non seulement la perte de poids est plus importante, mais elle dure plus longtemps, rendant plus difficile la reprise du poids perdu ». De même, elle a souligné que « l'huile d'olive favorise la consommation d'aliments sains et peu caloriques tels que les légumes, les légumineuses et les fruits, en les rendant plus savoureux et plus attrayants, ainsi que l'absorption d'autres nutriments sains ».

L'événement s'est conclu par l'invitation de tous les participants à la **cérémonie de remise des prix Mario Solinas 2023**.

VISITE D'UN EXPERT AUSTRALIEN AU SIÈGE DU COI

Le **Pr Robert Spooner-Hart**, chercheur à la **Western Sydney University** et membre de l'**Australian Olive Association**, a été reçu au siège du COI le **19 mai 2023** par **María Juarez** (chef ad interim de l'Unité d'économie et de promotion), **Lhassane Sikaoui** (chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement), **Catarina Bairrao** (chef du Département coopération technique et formation) et **Juan Antonio Polo** (chef du Département oléotechnie et environnement).



L'**Australian Olive Association** est une organisation à but non lucratif représentant plus de 85 % de l'industrie et toutes les parties prenantes (oléiculteurs, huileries, prestataires de services oléicoles, scientifiques, etc.). C'est le principal organe consultatif du gouvernement et de l'industrie en ce qui concerne les activités de recherche.

Les activités de l'Australian Olive Association comprennent la gestion stratégique du secteur, l'établissement d'un plan de biosécurité pour le secteur, la promotion de l'huile d'olive et des olives de table australiennes, la mise en œuvre de projets de recherche, de développement et d'innovation, etc.

Le Pr Spooner-Hart a longuement décrit le secteur de l'huile d'olive et des olives de table en Australie et indiqué que l'oléiculture couvre une superficie de 33 000 ha. Selon les données du COI, l'Australie produit en 23 millions de kg d'huile d'olive par an, principalement de l'huile d'olive vierge extra, et 3 500 tonnes d'olives de table. L'Australie importe 40 millions de litres d'huile d'olive et 17 000 tonnes d'olives de table. La consommation annuelle par habitant est de 2,4 litres d'huile d'olive et de 0,8 kg d'olives.



Les représentants du COI ont expliqué les lignes de travail de leurs unités et ont notamment fait référence aux activités de promotion menées depuis quelques mois par le COI en Australie.

Les fonctionnaires du COI ont remercié le **Pr Spooner-Hart** pour sa visite au siège et pour les nombreuses informations d'intérêt qu'il a fournies à cette occasion. Ils l'ont encouragé à participer à toutes les activités qui l'intéressent, en lançant cette invitation à l'Australian Olive Association, qu'ils ont identifiée comme une partie prenante essentielle en Australie.

JOURNÉE MONDIALE DE L'ENVIRONNEMENT

À l'occasion de la **Journée mondiale de l'environnement** qui est célébrée chaque année **le 5 juin**, le COI a souhaité réitérer le **rôle fondamental de l'oléiculture** en tant que culture durable contribuant à la **lutte contre le changement climatique**.

Le **Programme des Nations unies pour l'environnement** (PNUE) a institué cette journée en 1973 afin de sensibiliser le monde à ce problème urgent et d'encourager les solutions visant à **réduire les émissions annuelles de gaz à effet de serre**.





Depuis sa création, le COI n'a pas cessé de mettre en évidence **le rôle essentiel des oliviers** comme partie de la solution au problème du changement climatique en organisant des cours et des séminaires spécialisés. De plus, en collaboration avec **l'Université de Jaén** (Espagne) et **l'Institut universitaire de recherche sur les oliveraies et les huiles d'olive**, l'Organisation collabore à un portail web consacré à la durabilité de l'olivier. Cette [page](#) permet de prendre connaissance des dernières recherches et avancées scientifiques dans le domaine de l'agroécologie, en particulier lorsqu'elle est appliquée à l'oliveraie, et d'en savoir plus sur les projets importants qui sont réalisés dans ce domaine.

À l'occasion de la **Journée mondiale de l'environnement** de cette année, le COI a publié une vidéo captivante qui met l'accent sur **le potentiel de l'oliveraie** dans la lutte contre le changement climatique et montre les innombrables **attributs positifs** de l'huile d'olive, tant pour la santé des personnes que pour celle de notre planète dans son ensemble.

La vidéo a été réalisée à l'occasion de **la conférence des Nations unies sur le changement climatique COP22 de 2016**, et peut être consultée en cliquant sur ce [lien](#).



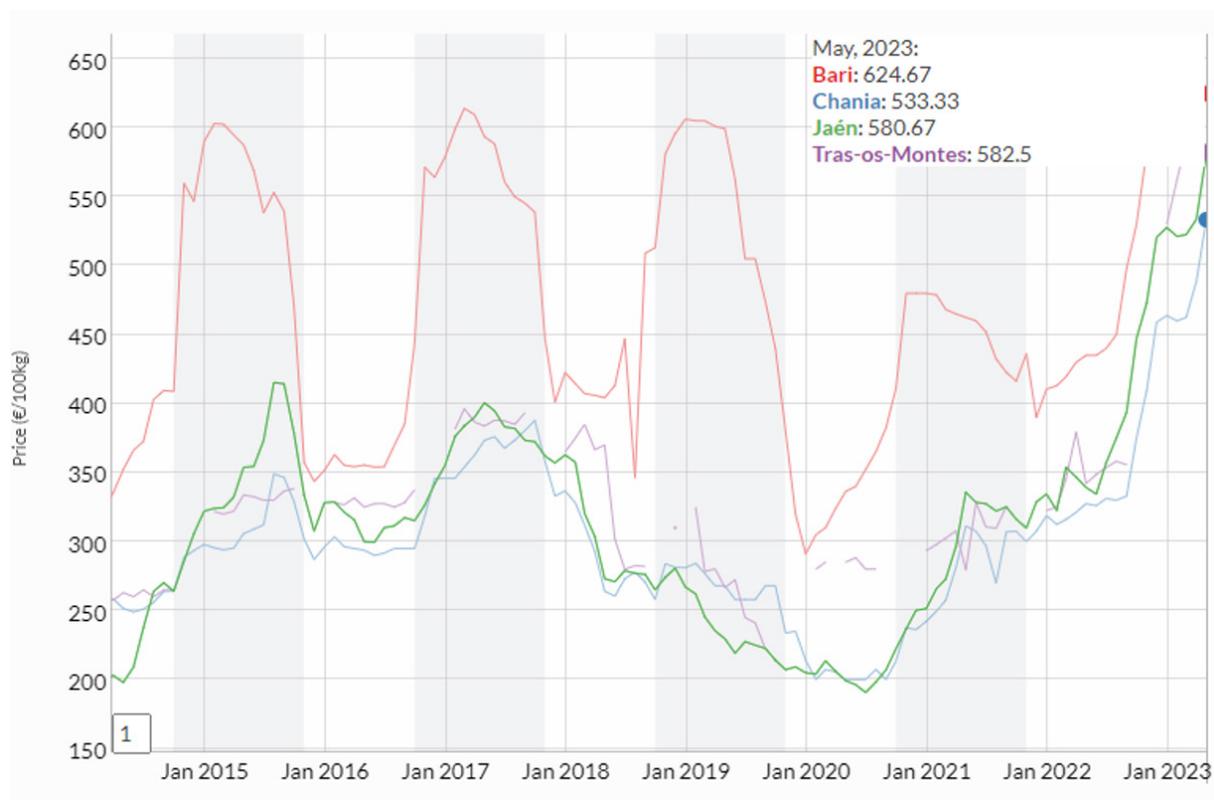


LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

Prix de l'huile d'olive

Le prix de l'huile d'olive a atteint des sommets. À Jaén (Espagne) le prix de la catégorie vierge extra a dépassé de près de 169 € le record enregistré en août 2015.

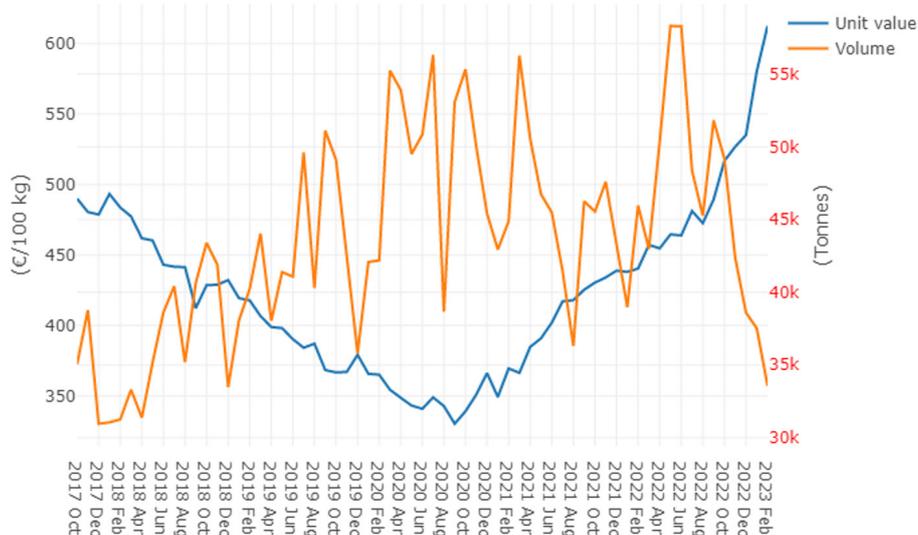
Les derniers chiffres indiquent que l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 591,5 € pour 100 kg à Jaén durant la semaine du 15 au 21 mai (+74,5 % par rapport à la même période de la dernière campagne). À Bari (Italie), le prix de cette catégorie a atteint 633 € (+45,5 %), alors qu'il était de 560 € dans la ville grecque de La Canée (+69,7 %).



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



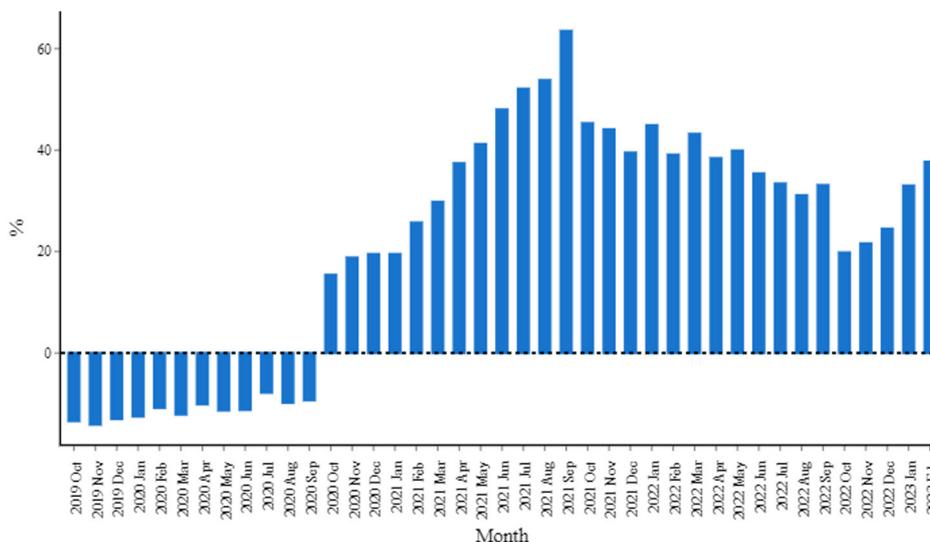
En ce qui concerne les exportations extracommunautaires de l'Union européenne, en février de la campagne 2022/23, la valeur unitaire de l'huile d'olive était de 588 € pour 100 kg (+40 % par rapport à la même période de la campagne précédente ou +4,4 % par rapport au mois précédent). Pour l'huile d'olive vierge extra, ce chiffre était de 612,5 € pour 100 kg (soit une augmentation de 282,2 € par rapport à septembre 2020).



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

L'indice de valeur unitaire des exportations extra-UE de l'UE en février était de 160,3 (+37,7 % par rapport à la même période de la campagne précédente ou +4,6% par rapport au mois précédent).

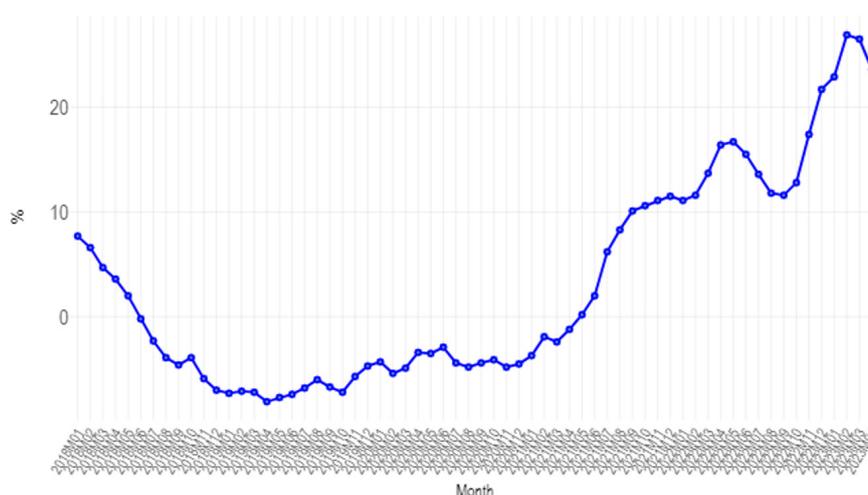
Month over month export unit value index variation rates



Graphique 3 : Évolution de l'indice de valeur unitaire des exportations extracommunautaires.

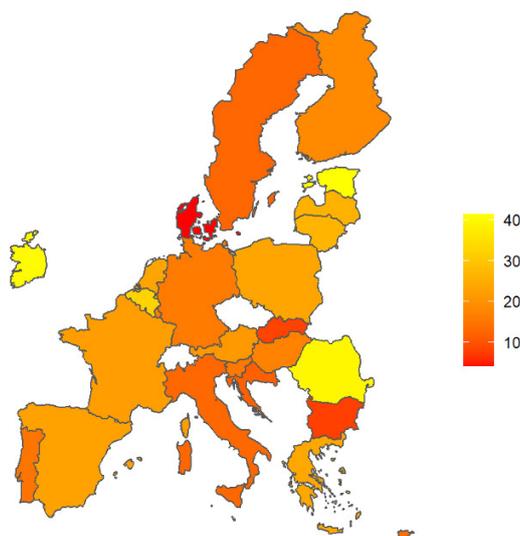


Du côté de la demande, l'indice harmonisé des prix à la consommation de l'huile d'olive dans l'UE (IPCH) a augmenté de 23,6 % en avril par rapport au même mois de la campagne précédente.

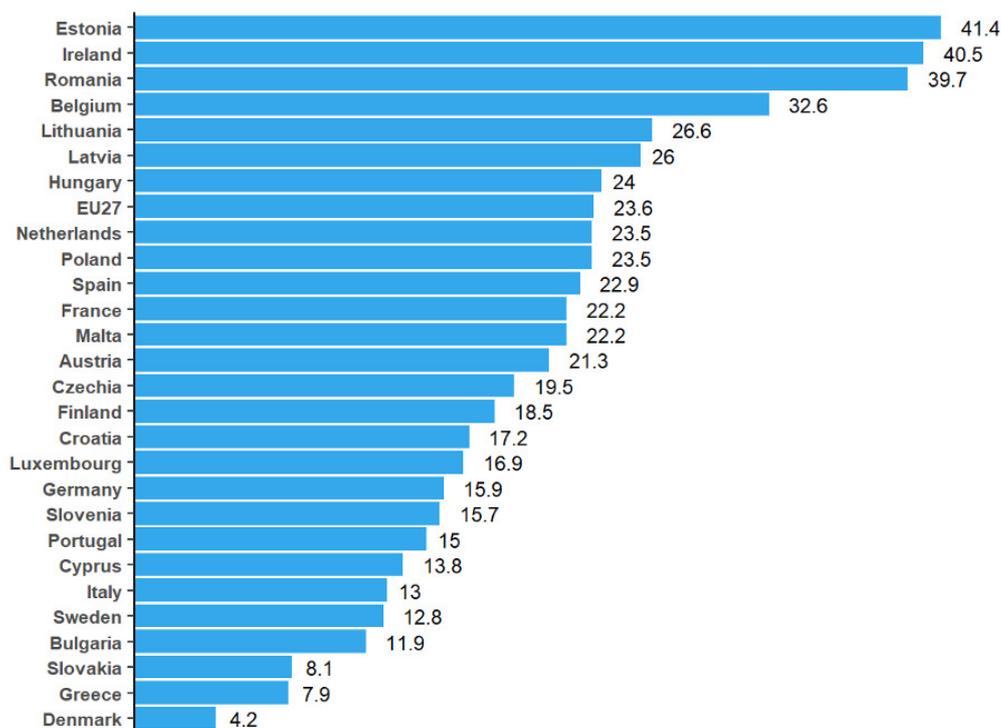


Graphique 4 : Évolution de l'IPCH de l'huile d'olive dans l'UE-27. Taux de variation (m/m-12)(%).

Par pays, les plus fortes hausses ont été enregistrées en Estonie, en Irlande, en Roumanie et en Belgique, tandis que le Danemark, la Grèce, la Slovaquie et la Bulgarie ont connu les plus faibles augmentations. Sept pays enregistrent des valeurs supérieures à la moyenne de l'UE-27.



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



2023M04 (%)

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

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

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

I. COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2022/23

Les échanges d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive sur les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous depuis le début de la campagne 2022/23 (octobre 2022 - mars 2023) ont augmenté de 3 % en Australie, de 17 % au Brésil, de 6 % au Canada et de 5 % aux États-Unis, par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont diminué de 12 % au Japon et de 17 % en Chine.

En ce qui concerne les échanges de l'UE pour la campagne 2022/23, les achats intra-UE et les importations extra-UE ont diminué respectivement de 2 et 14 % par rapport à la même période de la campagne précédente.



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

No	Importing country	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22
1	Australia	3385,1	2687,1	2254,0	3071,9	2809,0	2423,4	1942,9	3220,5	2453,0	2141,9	2941,4
2	Brazil	8137,6	8488,4	8895,7	12979,1	7465,7	9772,4	9219,6	7735,8	6199,6	9010,5	9808,9
3	Canada	3195,9	4845,4	3628,6	5634,9	3209,7	3862,3	3997,5	3935,3	5294,5	3476,8	5632,6
4	China	3156,3	3447,5	5464,2	7032,8	8439,6	6035,3	4931,3	3220,7	2931,0	1691,7	2711,2
5	Japan	4567,0	5555,5	6856,5	3476,5	4514,3	4508,3	3690,9	4092,4	3557,2	3838,6	5759,4
6	Russia	3227,1	n.d	3393,8	n.d	2805,4	n.d	2220,1	n.d	n.d	n.d	n.d
7	USA	24667,7	37568,0	32101,5	32131,2	25586,4	24321,7	41415,3	32843,2	31094,2	30683,6	32371,3
8	Extra-EU/27	15418,9	10879,0	9681,7	9374,4	28845,2	29095,3	14900,6	8375,4	14814,2	14024,2	15339,9
	Intra-EU/27	81263,4	86190,7	98173,2	101980,4	116706,2	116557,8	96943,8	92295,8	113380,0	100229,5	110910,4
	Total	147019,0	159661,6	170449,1	175681,3	200381,5	196576,5	179262,1	155718,9	179723,6	165096,8	185474,9

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2022/23

Les échanges d'olives de table de la campagne¹ 2022/23 (septembre 2022 - mars 2023) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous ont augmenté de 8 % au Brésil et de 19 % aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont diminué de 5 % en Australie et de 3 % au Canada.

En ce qui concerne les échanges d'olives de table dans l'UE, au cours de la campagne 2022/23, les achats intra-UE ont augmenté de 9 % et les importations extra-UE ont diminué de 5 % par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importations d'olives de table (t)

No	Importing country	September 21	September 22	October 20	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23
1	Australia	1622,4	2366,1	1120,8	996,5	1277,0	1600,5	1531,5	1547,0	1296,8	1221,0	1565,2	909,0	2275,7	1545,0
2	Brazil	11770,4	11432,5	10495,0	8957,5	13417,9	10838,6	9812,7	11057,8	5484,3	9922,8	8182,5	10303,6	9275,3	11740,6
3	Canada	2581,3	3172,0	2396,9	2872,2	3150,3	3459,8	3032,9	2661,1	3320,0	2827,9	2403,6	1759,6	2837,2	2379,2
4	USA	12274,1	14272,0	11534,0	13449,3	10713,6	17146,0	12419,3	13606,8	11211,4	12173,9	9804,7	12385,0	12150,6	12511,0
5	Extra-EU/27	8335,4	8262,9	8858,6	9177,3	9328,5	8683,8	8114,0	8982,9	8747,8	8034,1	9371,0	7139,5	11235,7	n.d
	Intra-EU/27	28211,0	28224,8	33305,3	50645,7	39645,5	31851,5	26423,6	32850,1	22988,4	23537,5	24904,0	23913,7	25720,4	n.d
	Total	64794,6	67730,2	67710,6	86098,4	77532,7	73580,1	61334,0	70705,7	53048,6	57717,1	56231,0	56410,4	63494,8	28175,8

II. PRIX A LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée est présentée dans les graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - En Espagne. durant la semaine du 15 au 21 mai 2023, le prix de cette catégorie était de 5,92€/kg, soit une augmentation de 74,5 % par rapport à la même période de la campagne précédente.

Italie - Le prix à la production italiens de l'huile d'olive vierge extra a atteint 6,33 €/kg durant la semaine du 15 au 21 mai 2023, soit une augmentation de 45,5 % par rapport à la même période de la campagne précédente.

¹ 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.



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

