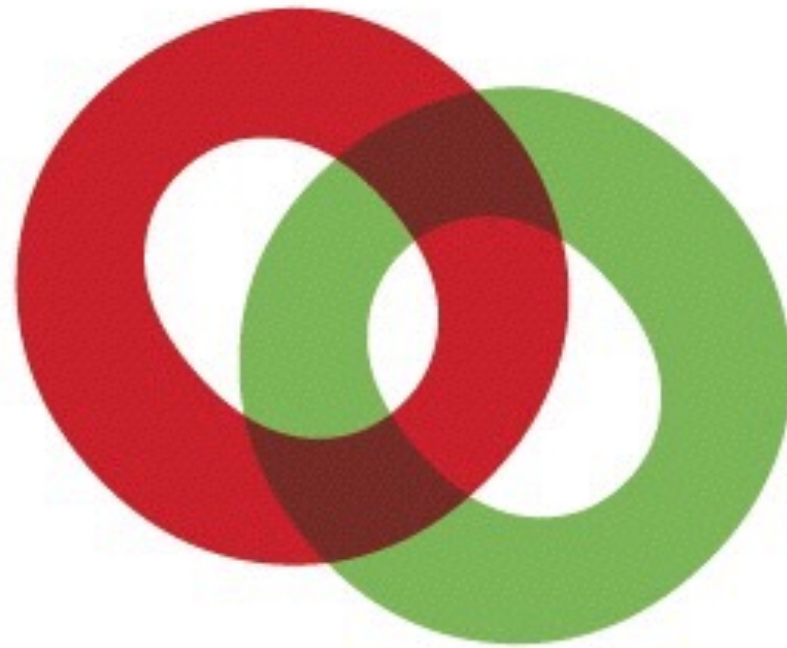




arredondo
A C E I T E S

www.aceitesarredondo.com

JUAN DE RODRIGO

AGRADECIMIENTOS
BRITISH COUNCIL
JAVIER LILLO



INNOVATION & OIL

20 DE JULIO DE 1969



LA MISIÓN APOLO XI LLEGA A LA LUNA
AMSTROGN, ALDRIN Y COLLINS





INVIZIMAL



INVIZIMAL TIGERSHARK



¿QUÉ ES EL ACEITE
DE OLIVA?



ACEITE DE OLIVA

- Aceite procede del árabe –az-zait– y significa «jugo de la aceituna»
- Óleo es de raíz latina y significa a su vez, «jugo de la oliva»

ACEITE VERSUS GRASAS

- El resto de los llamados “aceites vegetales” son en realidad grasas extraídas de las semillas (girasol, soja, palma, etc)
- Ha prevalecido la denominación comercial de “grasa” para las grasas sólidas y de “aceite” para las grasas líquidas

¿Y CÓMO SE
OBTIENE?



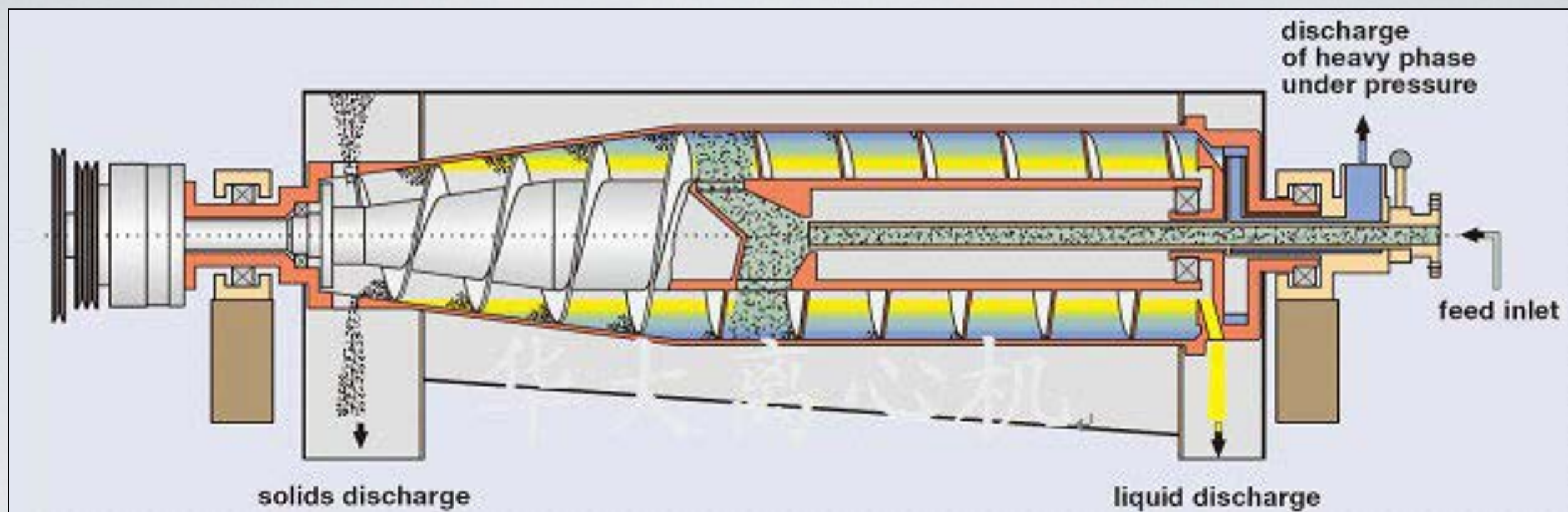












YA TENEMOS ELABORADO EL ACEITE
VEAMOS AHORA SU CALIDAD



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

- **Es el aceite de mayor calidad**
- La aceituna recogida en el momento óptimo de madurez
- Sin que sufra heridas
- Se transporta rápidamente a la almazara y se moltura a la mayor brevedad posible
- Se elabora el aceite en las condiciones controladas y adecuadas, por medios totalmente mecánicos o físicos y a bajas temperaturas
- Este aceite es 100% jugo de aceituna y conserva inalterable todo su contenido en antioxidantes y otros componentes saludables, así como todo su aroma y sabor
- Tiene un límite de acidez en 0,8% (0,8 gramos de ácido oleico por cada 100 gramos) y cuyas demás características corresponden a las previstas para esta categoría en la Norma comercial del COI (Consejo Oleico Internacional)

PARÁMETROS A MEDIR

1. Características organolépticas (subjetivas)
2. Características fisico-químicas (objetivas)
 - Acidez libre
 - Índice de Peróxidos
 - Absorbancia en UV
 - Contenido de agua y materias volátiles
 - Contenido en impurezas insolubles en el éter de petróleo
 - Punto de inflamación
 - Trazas metálicas
 - Ésteres etílicos de ácidos grasos
 - Contenido de fenoles

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

COI/T.15/NC nº 3/Rev. 10
página 7

4. CRITERIOS DE CALIDAD

En los límites establecidos para cada criterio y para cada denominación se incluyen los márgenes de error del método recomendado

	Aceite de oliva virgen extra	Aceite de oliva virgen	Aceite de oliva virgen corriente	Aceite de oliva virgen lampante*	Aceite de oliva refinado	Aceite de oliva	Aceite de orujo de oliva crudo	Aceite de orujo de oliva refinado	Aceite de orujo de oliva
4.1. Características organolépticas - olor y sabor - olor y sabor (sobre una escala continua) - mediana del defecto - mediana del frutado - color - aspecto a 20°C durante 24 horas	$Me = 0$ $Me > 0$	$0 < Me \leq 3,5$ $Me > 0$	$3,5 < Me \leq 6,00^{**}$	$Me > 6,0$	aceptable amarillo claro limpio	bueno claro, amarillo a verde limpio		aceptable claro, amarillo a amarillo oscuro limpio	bueno claro, amarillo a verde limpio
4.2. Acidez libre % m/m expresada en ácido oleico	$\leq 0,8$	$\leq 2,0$	$\leq 3,3$	$> 3,3$	$\leq 0,3$	$\leq 1,0$	no limitada	$\leq 0,3$	$\leq 1,0$
4.3. Índice de peróxidos en meq. de oxígeno de los peróxidos por kg de aceite	≤ 20	≤ 20	≤ 20	no limitado	≤ 5	≤ 15	no limitado	≤ 5	≤ 15

* La simultaneidad de los criterios 4.1, 4.2 y 4.3 no es obligatoria; puede bastar uno sólo.
 ** O cuando la mediana del defecto sea inferior o igual a 3,5 y la mediana del frutado sea igual a 0.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

COI/T.15/NC nº 3/Rev. 10
página 8

4. CRITERIOS DE CALIDAD (cont.)

	Aceite de oliva virgen extra	Aceite de oliva virgen	Aceite de oliva virgen corriente	Aceite de oliva virgen lampante*	Aceite de oliva refinado	Aceite de oliva	Aceite de orujo de oliva crudo	Aceite de orujo de oliva refinado	Aceite de orujo de oliva
4.4. Absorbancia en UV ($K_{1cm}^{1\%}$) - 270 nm (ciclohexano) / 268 nm (isooctano) - ΔK - 232 nm*	$\leq 0,22$ $\leq 0,01$ $\leq 2,50^{**}$	$\leq 0,25$ $\leq 0,01$ $\leq 2,60^{**}$	$\leq 0,30^{***}$ $\leq 0,01$		$\leq 1,10$ $\leq 0,16$	$\leq 0,90$ 0,15		$\leq 2,00$ $\leq 0,20$	$\leq 1,70$ $\leq 0,18$
4.5. Contenido en agua y en materias volátiles % m/m	$\leq 0,2$	$\leq 0,2$	$\leq 0,2$	$\leq 0,3$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 1,5$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$
4.6. Contenido en impurezas insolubles en el éter de petróleo % m/m	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,2$	$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	$\geq 120^{\circ}\text{C}$	$\leq 0,05$	$\leq 0,05$
4.7. Punto de inflamación	-	-	-	-	-	-		-	-
4.8. Trazas metálicas mg/kg hierro cobre	$\leq 3,0$ $\leq 0,1$	$\leq 3,0$ $\leq 0,1$	$\leq 3,0$ $\leq 0,1$	$\leq 3,0$ $\leq 0,1$	$\leq 3,0$ $\leq 0,1$	$\leq 3,0$ $\leq 0,1$		$\leq 3,0$ $\leq 0,1$	$\leq 3,0$ $\leq 0,1$
4.9. Ésteres etílicos de ácidos grasos*** (FAEE, por sus siglas en inglés)	FAEEs ≤ 35 mg/kg (campañas 2014-2015/2015-2016) FAEEs ≤ 30 mg/kg (a partir campaña 2016-2017)								
4.10. Contenido de fenoles	Véase apartado 11.23								

* Esta determinación está destinada a ser aplicada únicamente por los socios comerciales y con carácter facultativo.

** Los socios comerciales del país en que se venda al por menor podrán exigir que se respeten estos límites cuando el aceite se ponga a disposición del consumidor final.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Las Características organolépticas son determinadas por un panel de cata

Sensaciones agradables producidas por los atributos característicos de calidad de los aceites de oliva vírgenes:

Frutado: Aroma que recuerda el olor y el gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de su maduración.

Frutado maduro: Aroma del aceite de oliva obtenido de frutos maduros, generalmente de olor apagado y sabor dulce.

Frutado verde: Aroma del aceite extraído de frutos aún verdes.

Sensaciones más o menos agradables en función de su intensidad que influyen en la armonía del frutado:

Manzana, Dulce, Hierba, Hojas verdes (amargo), Amargo, Áspero, Picante, Almendrado, Apagado o plano, Heno

¿Y SI SÓLO TIENE
DEFECTOS DE SABOR?



ACEITE DE OLIVA VIRGEN

- Tiene un límite de acidez en 2% (2 gramos de ácido oleico por cada 100 gramos) y cuyas demás características corresponden a las previstas para esta categoría en la Norma comercial del COI (Consejo Oleico Internacional)
- Características organolépticas (Defectos I)

Esparto: Aroma característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos nuevos de esparto. El Aroma puede ser diferente si el capacho está fabricado con esparto verde o si lo está con esparto seco.

Tierra: Aroma característico del aceite obtenido de aceitunas recogidas con tierra, embarradas y no lavadas. Este aroma puede ir unido al de moho o humedad en algunas ocasiones.

Viejo: Aroma característico del aceite cuando permanece demasiado tiempo en recipientes de almacenamiento. También puede darse en aceites envasados durante un periodo prolongado.

Gusano: Aroma característico del aceite obtenido de aceitunas fuertemente atacas por larvas de la mosca del olivo.

Metálico: Aroma que recuerda a los metales. Es característico del aceite que ha permanecido en contacto, durante tiempo prolongado, con alimentos o superficies metálicas en condiciones indebidas, durante los procesos de molienda, batido, prensado o almacenamiento.

Moho-humedad: Aroma característico del aceite obtenido de frutos en los que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonados y con humedad varios días.

Rancio: Aroma característico y común a todos los aceites y grasas que han sufrido el proceso autooxidación, a causa de su prolongado contacto con el aire. Este aroma es desagradable e irreversible.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

- **Características organolépticas (Defectos II)**

Atrojado: Aroma característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas que han sufrido un avanzado grado de fermentación.

Salmuera: Aroma del aceite extraído de aceitunas conservadas en soluciones salinas.

Orujo: Aroma característico que recuerda al del orujo de aceituna.

Jabonoso: Aroma con una sensación olfato-gustativa que recuerda a la del jabón verde.

Alpechín: Aroma característico adquirido por el aceite a causa de una mala decantación prolongado contacto con las aguas de vegetación.

Avinado-avinagrado: Aroma característico de algunos aceites que recuerdan al vino o vinagre. Es debido fundamentalmente a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol, en cantidades superiores a lo normal en el aroma del aceite de oliva.

Pepino: Aroma que se produce en el aceite sometido a un envasado hermético y excesivamente prolongado, particularmente en hojalata.

Cocido o quemado: Aroma característico del aceite originado por un excesivo o prolongado calentamiento durante su obtención, muy particularmente durante el termo-batido de la pasta, si éste se realiza en condiciones inadecuadas.

Borras: Aroma característico del aceite recuperado de los lados decantados en depósitos y trujales.

Capacho: Aroma característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos sucios con residuos fermentados.

Grasa de máquina: Olor del aceite de oliva obtenido en almazara de cuya maquinaria no han sido adecuadamente eliminados residuos de petróleo, de grasa o de aceite mineral

Basto: Percepción característica de algunos aceites que, al ser degustados, producen una sensación buco-táctil densa y pastosa.

¿Y SI SU ACIDEZ U OTROS
PARÁMETROS NO CUMPLEN?



ACEITE DE OLIVA LAMPANTE

El aceite de oliva (virgen) lampante debe ser refinado (proceso similar al de otras grasas vegetales)

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

El aceite de orujo de oliva (residuo del proceso anterior) se obtiene al añadir solventes al orujo y luego refinarlo

REFINADO

Refinación/ Rectificación	Productos empleados	Temperaturas (°C)	Sustancias eliminadas
Desgomado	Agua Ácido Fosfórico	50 - 90	Ceras, Peróxidos Proteínas, Fosfátidos Mucílagos
Neutralización	Sosa	50 - 90	Ácidos grados libres
Decoloración	Tierras activadas	80 - 120	Carotenos Clorofilas Otros pigmentos
Desodorización	Vapor de agua	160 - 250	Aldehídos, cetonas... Tocoferoles Polifenoles Esteroles
Winterización	Frío	2 - 12	Ceras, esteroles...

PROCESO DE REFINADO

- En el proceso de refinado el aceite de oliva pierde la mayor parte de la denominada fracción insaponificable (0,5%-1,5%).
- De ella forman parte las sustancias antioxidantes (tecoferoles, esteroides, compuestos fenólicos y clorofilas)
- También se destruyen los Terpenos (colesterol), Carotenos (provitamina A) y las fracciones volátiles (aroma)
- Se conservan los triglicéridos, los ácidos grasos libres así como la mayor parte de su valor energético

CATEGORÍAS COMERCIALES

- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Aceite de Oliva Virgen
- Aceite de Oliva: Es mezcla de aceite de Oliva refinado y aceite de Oliva Virgen(2%-20%)
- Aceite de orujo de Oliva: Es mezcla de aceite de orujo de Oliva refinado y aceite de Oliva Virgen(2%-5%)

¿DÓNDE SE PRODUCE Y
DÓNDE SE CONSUME?



PRODUCCIÓN DE ACEITE



CONSEIL OLEICO
INTERNATIONAL

HUILES D'OLIVE -

Tableau 1: PRODUCTION

		2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16 (prov)	2016/17 (prév.)
		(21)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)
Albanie	Albania	8.0	7.0	12.0	10.5	11.0	10.5	11.0
Algérie	Algeria	67.0	39.5	66.0	44.0	69.5	83.5	74.0
Argentine	Argentina	20.0	32.0	17.0	30.0	30.0	19.0	15.5
Chypre	Cyprus							
Croatie	Croatia	5.0	4.0	4.0				
Egypte	Egypt	4.0	9.0	16.5	20.0	17.0	25.0	27.0
Iran	Iran	4.0	7.0	3.5	5.0	4.5	5.0	5.5
Irak	Iraq							
Israël	Israel	12.5	13.0	18.0	15.0	18.5	15.0	16.0
Jordanie	Jordan	27.0	19.5	21.5	19.0	23.0	29.5	23.0
Liban	Lebanon	32.0	14.0	14.0	16.5	21.0	23.0	20.0
Libye	Libya	15.0	15.0	15.0	18.0	15.5	18.0	15.5
Maroc	Morocco	130.0	120.0	100.0	130.0	120.0	130.0	110.0
Montenegro	Montenegro	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Tunisie	Tunisia	120.0	182.0	220.0	70.0	340.0	140.0	100.0
Turquie	Turkey	160.0	191.0	195.0	135.0	160.0	143.0	177.0
UE	EU	2,209.0	2,395.0	1,461.5	2,482.5	1,434.5	2,322.0	1,923.0
Uruguay	Uruguay				0.5	0.5	0.5	1.0
TOTAL A		2,814.0	3,048.5	2,164.5	2,996.5	2,265.5	2,964.5	2,519.0

Moyenne Average (15) à (20) (15) to (20) Q		Moyenne Average (21) à (26) (21) to (26) Q	
	%		%
5.0	0.2%	9.8	0.3%
33.2	1.2%	61.6	2.1%
20.5	0.7%	24.7	0.8%
4.9	0.2%	4.3	0.1%
5.2	0.2%	15.3	0.5%
4.3	0.2%	4.8	0.2%
6.2	0.2%	15.3	0.5%
24.2	0.9%	23.3	0.8%
8.2	0.3%	20.1	0.7%
12.6	0.5%	16.1	0.5%
85.0	3.1%	121.7	4.1%
0.5	0.0%	0.5	0.0%
165.0	5.9%	178.7	6.1%
128.5	4.6%	164.0	5.6%
2,099.8	75.4%	2,050.8	69.6%
		0.5	
2,600.3	93.4%	2,708.9	92.0%

PRODUCCIÓN DE ACEITE

A. Saoudite	Saudi Arabia	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
Australie	Australia	18.0	15.5	9.5	13.5	19.5	20.0	21.0
Brésil	Brazil							
Canada	Canada							
Chili	Chile	16.0	21.5	15.0	15.0	18.5	16.5	16.5
China	China					2.5	5.0	5.0
Etats-Unis	USA	4.0	4.0	4.0	12.0	5.0	5.0	5.0
Japon	Japan							
Mexique	Mexico	0.0	0.0	0.0	0.0			
Norvège	Norway							
Palestine	Palestine	25.0	15.5	15.5	17.5	24.5	21.0	19.5
Russie	Russia							
Syrie	Syria	180.0	198.0	175.0	180.0	105.0	110.0	110.0
Suisse	Switzerland							
Taiwan	Taiwan							
Autres P.prod.	Other pr.coun.	15.0	15.0	15.0	14.5	14.5	14.5	14.5
Autr.P.un.imp.	Oth.non-prod.							
TOTAL B		261.0	272.5	237.0	255.5	192.5	195.0	194.5
TOTAL MONDIAL WORLD		3,075.0	3,321.0	2,401.5	3,252.0	2,458.0	3,159.5	2,713.5

2.9	0.1%	3.0	0.1%
11.3	0.4%	16.0	0.5%
8.0	0.3%	17.1	0.6%
1.9	0.1%	3.8	0.1%
0.8	0.0%	5.7	0.2%
0.8	0.0%	0.0	0.0%
15.8	0.6%	19.8	0.7%
134.8	4.8%	158.0	5.4%
12.5	0.4%	14.8	0.5%
184.4	6.6%	235.6	8.0%
2,784.8	100%	2,944.5	100%

PRODUCCIÓN DE ACEITE



CONSEIL OLEI
INTERNATIONAL

HUILES D'OLIVE -

Tableau 1 : PRODUCT

		2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17 (prév.)
		(22)	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)
Chypre	Cyprus	6.5	5.6	3.8	6.2	6.0	6.0
Croatie	Croatia			4.6	1.1	5.5	4.0
Espagne	Spain	1,615.0	618.2	1,781.5	842.2	1,401.6	1,311.3
France	France	3.2	5.1	4.8	1.7	5.0	5.0
Grèce	Greece	294.6	357.9	132.0	300.0	320.0	260.0
Italie	Italy	399.2	415.5	463.7	222.0	474.6	243.0
Malte	Malta			0.04	0.1	0.0	0.0
Portugal	Portugal	76.2	59.2	91.6	61.0	109.1	93.6
Slovénie	Slovenia	0.5	0.2	0.6	0.2	0.5	0.4
TOTAL A)		2,395.2	1,461.7	2,482.6	1,434.5	2,322.3	1,923.3
Allemagne 1)	Germany 1)						
Autriche	Austria						
Belgique	Belgium						
Bulgarie	Bulgaria						
Danemark	Denmark						
Estonie	Estonia						
Finlande	Finland						

Moyenne Average (15) à (20) (15) to (20) Q	%	Moyenne Average (21) à (26) (21) à (26) Q	%
5.7	0.3%	5.8	0.3%
3.7	0.2%	3.7	0.2%
1,099.3	52.4%	1,275.1	62.2%
5.0	0.2%	4.3	0.2%
363.5	17.3%	284.3	13.9%
580.9	27.7%	402.5	19.6%
0.1		0.1	
45.0	2.1%	76.7	3.7%
0.4	0.0%	0.5	0.0%
2,099.8	100%	2,050.9	100%

CONSUMO DE ACEITE



CONSEIL OLEICOL
INTERNATIONAL O

HUILES D'OLIVE -

Tableau 4: CONSOMMATION

		2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16 (prov)	2016/17 (prév.)	Moyenne Average (15) à (20) (15) to (20) Q	%	Moyenne Average (21) à (26) (21) to (26) Q	%
		(20)	(21)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)				
Albanie	Albania	6.0	9.0	8.0	13.0	11.5	12.5	12.0	12.5	5.8	0.2%	11.0	0.4%
Algérie	Algeria	33.5	59.0	42.5	60.5	48.5	65.0	81.5	83.5	34.9	1.2%	59.5	2.0%
Argentine	Argentina	5.0	5.5	6.0	6.0	6.5	6.5	7.0	7.0	5.1	0.2%	6.3	0.2%
Chypre	Cyprus												
Croatie	Croatia	6.5	7.0	6.0	6.0					5.5	0.2%	6.3	0.2%
Egypte	Egypt	7.0	5.0	7.5	12.0	18.5	20.0	24.0	25.0	5.3	0.2%	14.5	0.5%
Iran	Iran	6.5	7.5	11.0	8.5	10.0	9.0	12.0	13.0	6.3	0.2%	9.7	0.3%
Irak	Iraq	8.5	6.0	6.0	6.0	6.0	1.5	1.5	1.5	1.7	0.1%	4.5	0.1%
Israël	Israel	16.5	17.0	15.5	19.5	20.0	20.0	19.5	21.0	16.2	0.6%	18.6	0.6%
Jordanie	Jordan	20.0	20.0	17.0	20.0	25.0	22.0	23.0	23.0	22.0	0.8%	21.2	0.7%
Liban	Lebanon	9.5	20.0	20.0	20.0	18.0	18.0	20.0	18.5	9.0	0.3%	19.3	0.6%
Libye	Libya	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.5	18.0	15.5	12.5	0.4%	15.6	0.5%
Maroc	Morocco	90.0	100.0	122.0	129.0	120.0	120.0	120.0	100.0	63.8	2.3%	118.5	3.9%
Montenegro	Montenegro	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.0%	0.5	0.0%
Tunisie	Tunisia	30.0	30.0	35.0	40.0	37.0	30.0	35.0	35.0	38.0	1.3%	34.5	1.1%
Turquie	Turkey	110.0	131.0	150.0	150.0	105.0	125.0	124.0	130.0	82.2	2.9%	130.8	4.3%
UE	EU	1,846.0	1,866.5	1,790.0	1,621.0	1,731.0	1,604.5	1,618.5	1,607.5	1,911.7	67.9%	1,705.3	56.6%
Uruguay	Uruguay					1.5	1.5	1.5	2.0			1.5	0.0%
TOTAL A		2,210.5	2,299.0	2,252.0	2,127.0	2,174.0	2,071.5	2,118.0	2,095.5	2,217.3	78.7%	2,173.6	72.2%

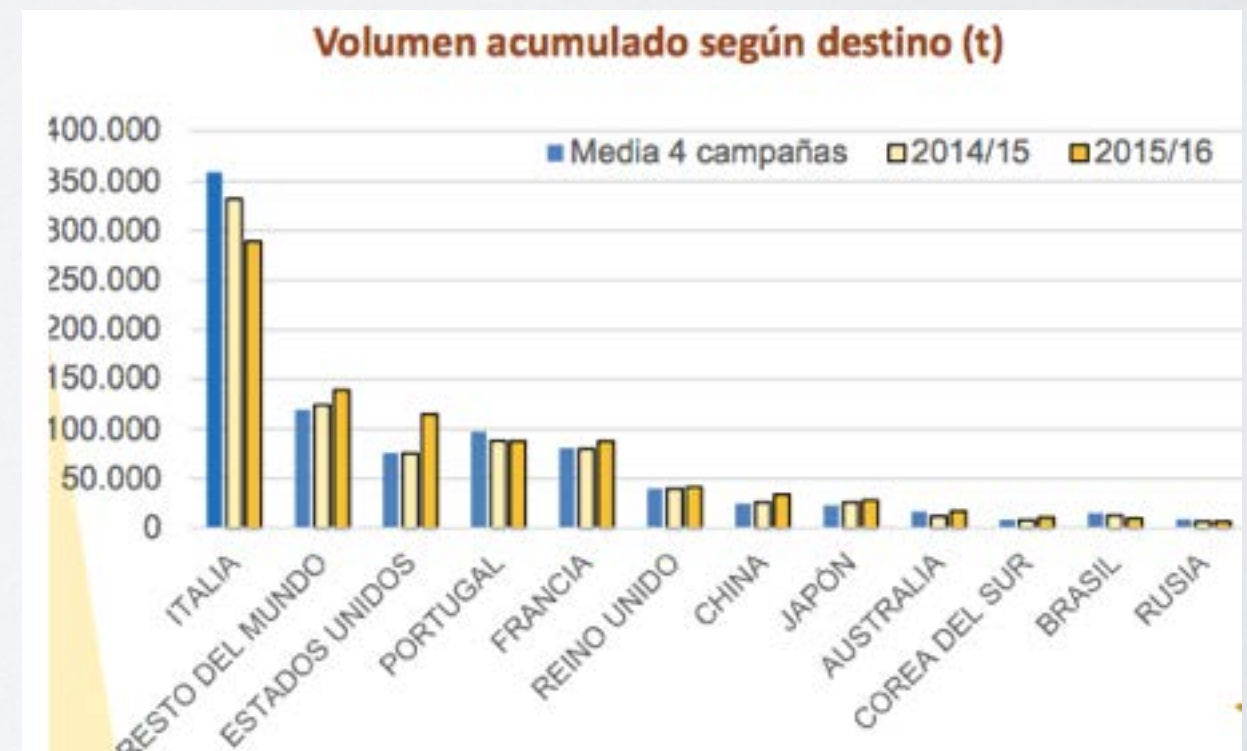
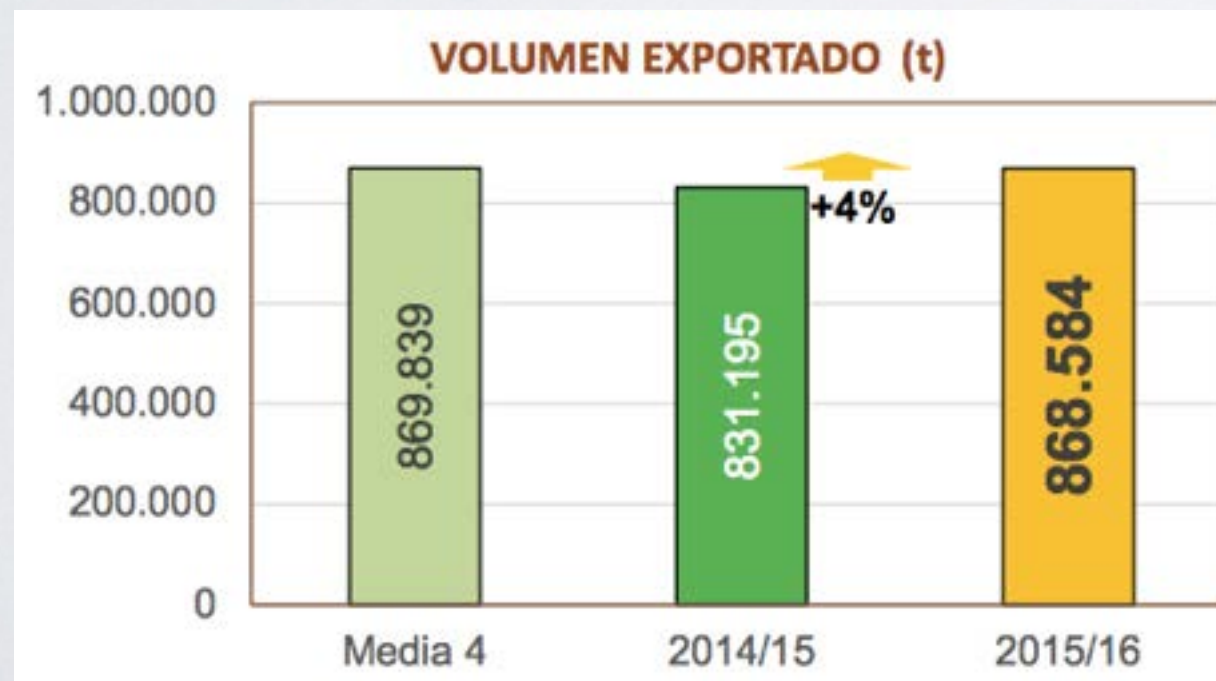
CONSUMO DE ACEITE

A. Saoudite	Saudi Arabia	6.5	15.0	16.0	21.0	22.0	25.0	25.0	25.0		6.1	0.2%	20.7	0.7%
Australie	Australia	44.0	44.0	40.0	37.0	37.0	37.0	39.0	40.0		38.4	1.4%	39.0	1.3%
Brésil	Brazil	50.5	61.5	68.0	73.0	72.5	66.5	50.0	49.0		36.6	1.3%	65.3	2.2%
Canada	Canada	37.0	40.0	39.5	37.0	40.5	37.5	41.0	41.0		31.8	1.1%	39.3	1.3%
Chili	Chile	9.0	10.0	13.0	6.0	5.0	6.0	6.0	6.0		6.6	0.2%	7.7	0.3%
China	China	18.0	29.5	40.0	39.0	32.0	33.5	39.0	39.0		15.0	0.5%	35.5	1.2%
Etats-Unis	USA	258.0	275.0	300.0	287.0	301.5	295.0	310.0	306.0		241.1	8.6%	294.8	9.8%
Japon	Japan	40.5	35.5	43.0	51.0	54.0	59.0	53.5	53.0		32.0	1.1%	49.3	1.6%
Mexique	Mexico	9.0	10.0	11.5	14.0	14.0	15.5	14.5	14.5		10.3	0.4%	13.3	0.4%
Norvège	Norway	3.5	3.0	3.0	3.5	4.0	4.0	4.0	4.0		3.4		3.6	0.1%
Palestine	Palestine	8.0	16.0	13.5	13.5	15.0	17.0	17.0	18.0		11.7	0.4%	15.3	0.5%
Russie	Russia	22.0	21.0	24.0	27.0	30.0	19.0	19.5	19.0		13.8	0.5%	23.4	0.8%
Syrie	Syria	120.5	130.5	135.5	160.5	170.5	126.0	105.0	105.0		105.8	3.8%	138.0	4.6%
Suisse	Switzerland	13.0	13.0	13.5	13.5	13.5	14.0	14.0	14.5		11.0	0.4%	13.6	0.5%
Taiwan	Taiwan	4.0	5.0	5.0	6.0	8.5	8.0	8.5	8.0		3.8	0.1%	6.8	0.2%
Autres P.prod.	Other pr.coun.	13.0	13.0	13.0	13.0	11.5	11.5	11.5	11.5		12.7	0.4%	12.3	0.4%
Autr.P.un.imp.	Oth.non-prod.	35.0	40.0	55.0	60.0	70.0	70.0	70.0	55.0		32.8	1.2%	60.8	2.0%
TOTAL B		691.5	762.0	833.5	862.0	901.5	844.5	827.5	808.5		599.5	21.3%	838.5	27.8%
TOTAL MONDIAL WORLD		2,902.0	3,061.0	3,085.5	2,989.0	3,075.5	2,916.0	2,945.5	2,904.0		2,816.8	100.0%	3,012.1	100.0%

CONSUMO DE ACEITE

		2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17 (prév.)	Average (15) à (20) (15) to (20) Q		Average (21) à (26) (21) à (26) Q	
		(20)	(21)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)	%		%	
	Chypre	5.0	6.5	6.3	6.0	6.3	6.3	6.3	6.3	6.0	0.3%	6.3	0.4%
	Croatie					7.1	4.5	7.2	7.0	6.3	0.4%	6.3	0.4%
	Espagne	539.4	554.2	574.0	486.9	524.8	492.2	502.5	505.0	541.9	28.3%	522.4	30.6%
	France	114.8	112.8	112.0	113.1	110.6	106.0	102.0	107.0	104.7	5.5%	109.4	6.4%
	Grèce	228.5	227.5	200.0	180.0	140.0	130.0	140.0	140.0	256.5	13.4%	169.6	9.9%
	Italie	675.7	660.0	610.0	550.0	641.1	571.7	583.1	562.0	751.5	39.3%	602.7	35.3%
	Malte	0.7	0.6	0.7	0.7	1.3	1.0	1.0	1.0	3.6	0.2%	0.9	0.1%
	Portugal	87.8	82.0	78.0	74.0	75.0	70.0	70.0	70.0	79.0	4.1%	74.8	4.4%
	Slovénie	2.0	2.1	1.9	1.9	2.3	2.0	2.0	2.0	1.6		2.0	0.1%
TOTAL A)		1,653.9	1,645.7	1,582.9	1,412.6	1,508.5	1,383.7	1,414.1	1,400.3	1,744.9	91.3%	1,491.3	87.4%
Allemagne 1)	Germany 1)	50.1	58.8	61.0	60.5	66.0	64.2	58.2	59.7	47.6	2.5%	61.5	3.6%
Autriche	Austria	8.9	8.7	9.2	8.0	8.7	9.4	9.6	10.2	8.3	0.4%	8.9	0.5%
Belgique	Belgium	12.3	13.7	13.4	13.8	15.4	14.9	14.5	15.3	9.5	0.5%	14.3	0.8%
Bulgarie	Bulgaria	1.3	1.3	1.9	2.0	2.8	2.2	2.3	0.6	0.9	0.1%	2.1	0.1%
Danemark	Denmark	4.3	5.9	4.8	5.8	6.7	5.8	4.7	4.6	3.6	0.2%	5.6	0.3%
Estonie	Estonia	0.3	0.4	0.6	0.5	0.7	0.7	0.3	0.3	0.2	0.0%	0.5	0.0%
Finlande	Finland	1.7	2.4	2.7	2.9	4.0	3.4	2.7	2.6	1.6	0.1%	3.0	0.2%
Hongrie	Hungary	2.3	2.5	2.1	2.2	2.7	2.3	1.5	1.4	1.7	0.1%	2.2	0.1%
Irlande	Ireland	5.7	6.3	4.8	5.8	6.4	6.1	6.3	6.0	5.4	0.3%	6.0	0.3%
Lettonie	Latvia	1.2	1.5	1.6	1.5	1.2	0.6	0.9	0.8	0.9	0.0%	1.2	0.1%
Lithuanie	Lithuania	0.7	1.0	0.8	1.1	1.2	1.2	0.2	0.1	0.4	0.0%	0.9	0.1%
Luxembourg	Luxembourg	1.1	1.2	1.4	3.0	1.8	1.7	2.9	2.9	0.9	0.0%	2.0	0.1%
Pays-Bas	Netherlands	27.2	16.3	14.6	14.4	13.9	13.3	13.4	13.5	15.9	0.8%	14.3	0.8%
Pologne	Poland	3.5	9.6	10.4	7.9	8.0	7.8	10.4	10.4	3.7	0.2%	9.0	0.5%
Rép. Tchèque	Czech. Rep.	4.4	6.1	5.0	4.0	6.3	10.0	9.5	10.1	4.1	0.2%	6.8	0.4%
Roumanie	Romania	3.2	5.7	3.7	3.5	3.6	3.2	1.3	1.7	2.4	0.2%	3.5	0.2%
Royaume-Uni	United King.	55.3	69.5	59.2	62.0	61.3	62.9	58.7	60.0	54.1	2.8%	62.3	3.7%

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS



TIENES ALGUNA DUDA MÁS?



GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

