GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Guía para la campaña especial de lucha contra el fraude del Aceite de Oliva (AO) y Aceite de Orujo de Oliva (AOO) en origen y en procesos. Edición Segunda

EXTRACTO INFORMATIVO

Autoridades Competentes de Control:
DIRECCIÓN GENERAL DE LA ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS AUTONÓMICOS DE CONTROL DE LA CALIDAD Y DEFENSA CONTRA FRAUDES
Aprobación Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (MECOCALA)
17 DE DICIEMBRE DE 2025

EDICIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
1	21/03/2023	- Aprobación del documento en el seno de la MECOCALA
2	17/12/2025	- Aprobación del documento en el seno de la MECOCALA - Intensificación de actuaciones de los servicios autonómicos en el "control de procesos" en industrias y operadores oleícolas. - Protocolos de trabajo dirigidos en hallazgos de trazabilidad de los sistemas REMOA y SIMO. - Inclusión la nueva normativa de controles oficiales del Real Decreto 562/2025

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN..... 4

2. ANÁLISIS DE RIESGOS DEL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA Y ORUJO DE OLIVA ……..…….…. 5

3. OBJETIVO 6

4. ÁMBITOS DE ACTUACIÓN. 6

1. INTRODUCCIÓN

Las preocupaciones sobre la calidad de los alimentos se encuentran erosionando la confianza del consumidor y dañando todos los eslabones de la cadena agroalimentaria. Esta problemática global requiere del trabajo coordinado de todas las administraciones en relación con la conformidad de los productos, asegurar la transparencia y la competencia leal a fin de evitar una actividad cada vez más extendida como es el fraude alimentario.

En la Unión Europea el concepto de fraude alimentario se encuentra enmarcada en el *Reglamento de ejecución (UE) 2019/1715* para el funcionamiento del sistema de gestión de la información de los controles oficiales («Reglamento SGICO»), que lo define por **"notificación de fraude alimentario"** como: "*una notificación en el iRASFF de un incumplimiento relativo a una supuesta acción intencionada de empresas o individuos con el fin de engañar a los compradores y conseguir de tal modo una ventaja indebida, en contravención de las normas previstas en el artículo 1, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625".*

Siendo una problemática en auge y teniendo que darle una ubicación en la legislación alimentaria para su aplicación por parte de todos los E.E.M.M., desde grupos de trabajo de la Comisión (*EU Food Fraud Network*) como del Codex (*Codex-CCFICS*) se empiezan a generar programas predictivos de fraude en colaboración con sus diferentes cuerpos de seguridad.

En ese sentido y como modelo operativo se ha instaurado por parte de varias autoridades, la recolección de datos (*gathering information*), plan de análisis y actuaciones de control.

Además, se han creado sistemas globalizados donde cruzar bases de datos de alcance financiero (*food prices*) con la probabilidad potencial de producir prácticas engañosas. Se trata de un mecanismo donde se encadena variaciones en el alcance de los precios de diferentes productos alimentarios con alto valor añadido y potencialmente fraudulentos.

Con toda esta información y según recoge el informe del Parlamento Europeo sobre la crisis alimentaria, fraudes en la cadena alimentaria y su control de 2013, el aceite de oliva es uno de los diez productos con más riesgo de fraude. Asimismo, es uno de los productos que acumula más comunicaciones comunitarias de no conformidades *(iRASFF*) a la vista de los informes anuales aportados por la DG SANTE.

España es el primer productor y exportador oleícola mundial conformando un sector de gran relevancia económica con una demanda en constante crecimiento. A nivel de la UE las normas de comercialización del aceite de oliva se encuentran amparadas tanto en el *Reglamento (UE) 1308/2013* del Parlamento Europeo y el Consejo (Reglamento OCM), así como en el *Reglamento Delegado (UE) 2022/2104* de la Comisión por el que se completa el anterior, en lo que respecta a la normativa comercial del aceite de oliva y en el *Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105* de la Comisión por el que se establecen las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis de las características del aceite de oliva. Esta reglamentación se encuentra en revisión por la COM por cambios de la norma comercial del COI y sus singularidades de aceites varietales.

De cara a preservar el valor añadido de un producto tan singular, se estableció a nivel nacional una normativa que da amparo a los diferentes eslabones de la cadena oleícola, en concreto el ***Real Decreto 760/2021***, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva (AO) y de orujo de oliva (AOO)**,** lo que supone preservar el conjunto de requisitos mínimos que debe cumplir el aceite para poder ser comercializado en España.

Por primera vez, se obliga a llevar un sistema de trazabilidad estandarizado en los que los movimientos de aceite vayan acompañados, en todos los casos y en todo momento, por un documento que identifique inequívocamente la denominación del producto. Además, para el transporte de aceites de oliva y orujo de oliva a granel se notificará al sistema informatizado REMOA con anterioridad a que se produzca el movimiento siendo herramienta indispensable. Este sistema de control, que no existe en ningún otro país del mundo, coloca a España en cabeza de las exigencias de calidad del aceite de oliva.

Además, para el desarrollo del control oficial de todo lo expuesto en el marco del PNCOCA, las autoridades competentes cuentan con:

- el ***Plan de control específico de la calidad del aceite de oliva y orujo de oliva*** que integra a todas las actividades de la calidad del AO y AOO.
- el ***Procedimiento Documentado de Inspección PDG-07*** en base a la norma de calidad de los aceites de oliva y orujo de oliva.
- Procedimientos de control o ***Instrucciones Específicas de cada autoridad competente de las CCAA***.

2. ANÁLISIS DE RIESGOS DEL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA Y ORUJO DE OLIVA

De acuerdo con el artículo 3 del *Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105*, los controles de conformidad de estos productos se llevarán a cabo de forma selectiva, sobre la base de **un análisis de riesgos** y los criterios para evaluar el riesgo son, entre otros:

a) la categoría del aceite de oliva, el período de producción, precio en comparación con otros aceites vegetales, la mezcla y las operaciones de envasado, las instalaciones y condiciones de almacenamiento, el país de origen, el país de destino, los medios de transporte o el volumen del lote;

b) la posición de los agentes económicos en la cadena de comercialización, el volumen y el valor comercializado por ellos, la gama de categorías de aceite que comercializan, el tipo de actividad económica llevada a cabo, como molturación, almacenamiento, refinado, mezcla, envasado o venta al por menor;

c) los resultados obtenidos en controles anteriores, como número y tipo de defectos encontrados, calidad habitual de los aceites comercializados y rendimiento del equipo técnico utilizado;

d) la fiabilidad de los sistemas de control de calidad o de autocontrol de los agentes económicos, relativos a la conformidad con las normas de comercialización;

e) el lugar donde se realiza el control de conformidad, sobre todo si se trata del punto de primera entrada en la Unión, del último punto de salida de la Unión o del lugar donde se producen, envasan, cargan o venden al consumidor final;

f) cualquier otra información que pudiera indicar un riesgo de incumplimiento.

Con dicho respaldo legislativo y debido a la merma de producciones en campañas anuales de hasta un 40-50% debido a las condiciones climáticas y el incremento de precios por costes de producción o gastos energéticos entre otros, se elaboró la primera edición de "***Guía para la campaña especial de lucha contra el fraude del Aceite de Oliva (AO) y Aceite de Orujo de Oliva (AOO)"*** (en lo sucesivo, "guía").

En esta segunda actualización, y tras la aceptación de trabajo conjunto de todos los operadores oleícolas en la defensa de calidad, como la mediación de la AGE y de los servicios autonómicos, se potencia y **se focalizará la mayor parte de las actuaciones en el control en origen y en el control de procesos** de la cadena de elaboración y producción de todos los tipos de aceites de oliva.

Además, se instruirá a todos las autoridades de control para la utilización eficiente de los sistemas REMOA y SIMO en base al análisis de riesgo que pueden proveer los datos obtenidos a través de estas plataformas.

3. OBJETIVO

1) El objetivo principal de esta Guía es **facilitar unas recomendaciones** basadas en la experiencia de los servicios de fraudes de las CC.AA. y del MAPA, que sirvan de referencia para que la programación y ejecución de las inspecciones sea lo más eficaz posible, mediante la identificación de puntos críticos en relación con posibles prácticas fraudulentas en la comercialización de aceite de oliva y orujo de oliva e incumplimientos de la normativa comunitaria específica del sector amparados en el *Reglamento Delegado (UE) 2022/2104* y *Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105* y a nivel nacional en el *Real Decreto 760/2021*.

2) **Generar un efecto disuasorio y preventivo** frente a la dinámica de operaciones desleales a las que se enfrenta el sector oleícola por las condiciones ambientales y de mercado actuales.

3) Programación y análisis de riesgos **en la intensificación de los controles oficiales en origen, y focalizando parte de estas actuaciones en el "*control de procesos*"**.

4. ÁMBITO DE ACTUACIÓN

El ámbito de aplicación al que se dirige esta guía es el establecido en *el artículo 2 del Real Decreto 760/2021.*