

Sector de aceites y grasas comestibles

Ejercicio 1 · Esquema del tema 12 · Actualizado el 12 de octubre de 2026

01 INTRODUCCIÓN

02 DESCRIPCIÓN, DESIGNACIÓN, FACTORES DE CALIDAD, ANÁLISIS SECTORIAL Y NORMATIVA APLICABLE DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS

03 NORMATIVA APLICABLE

04 CONCLUSIÓN

01 INTRODUCCIÓN

Aceites y grasas comestibles. Compuestos de origen vegetal y animal formados por mezclas complejas de ésteres de ácidos grasos con glicerina. El aceite es líquido a temperatura ambiente por su mayor número de ácidos grasos insaturados, y las grasas son sólidas por su mayor contenido en saturados. En torno al 80 % se destina a la alimentación humana y el resto a usos industriales y alimentación animal.

El sector es muy importante para España, sobre todo por el aceite de oliva, ya que es el primer productor y exportador mundial y uno de los principales consumidores. El Plan de Internacionalización del Sector Agroalimentario, a través del GTISA presidido por la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del MAPA, dedica uno de sus siete grupos de trabajo a aceites y aceituna. Su labor es eliminar barreras comerciales, consolidar mercados y abrir nuevos destinos, mejorar la coordinación institucional, aumentar la dimensión empresarial, promover los productos españoles y adaptar la oferta a cada mercado.

Primera aproximación a la clasificación:

- **Aceites vegetales comestibles**, obtenidos de frutos o de semillas oleaginosas
- **Aceites no comestibles**, para usos industriales, como el de lino
- **Aceites animales**, a partir de pescados
- **Grasas vegetales**, como manteca de coco, palmiste y palma
- **Grasas animales**, como manteca de cerdo y sebos

02

DESCRIPCIÓN, DESIGNACIÓN, FACTORES DE CALIDAD, ANÁLISIS SECTORIAL Y NORMATIVA APLICABLE DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS

2.1 Aceite de oliva

Aceite de oliva. Producto obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea*). Los vírgenes son un zumo natural de aceitunas sanas, sin aditivos ni conservantes, a diferencia de la mayoría de aceites de semillas, que recurren a disolventes. Las variedades más cultivadas son picual, hojiblanca, cornicabra y arbequina.

Las categorías dependen del procedimiento de obtención y de la acidez libre expresada en ácido oleico. Se definen en el anexo VII, parte VIII, del **Reglamento (UE) 1308/2013** y se desarrollan en el **Reglamento Delegado (UE) 2022/2104**:

- **Aceite de oliva virgen**, obtenido solo por procedimientos mecánicos u otros medios físicos, sin disolventes ni mezclas con otros aceites
 - Virgen extra: acidez libre máxima del 0,8 %

- Virgen: acidez libre máxima del 2 %
- Lampante: acidez superior al 2 %, no apto para consumo humano directo

- **Aceite de oliva refinado**, procedente del refinado de vírgenes, con acidez inferior al 0,3 %
- **Aceite de oliva**, mezcla de refinado y virgen distinto del lampante, con acidez inferior al 1 %
- **Aceite de orujo de oliva**: crudo (del orujo, con hexano o medios físicos), refinado (acidez inferior al 0,3 %) y aceite de orujo de oliva, mezcla de refinado y virgen apto, con acidez inferior al 1 %

La diferencia esencial entre virgen y orujo es el método de obtención: el virgen solo por medios mecánicos o físicos y el orujo habitualmente con disolventes. En la venta al por menor solo pueden comercializarse el virgen extra, el virgen, el aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva.

Factores de calidad comercial del aceite de oliva

Calidad comercial. Conjunto de características externas e internas que determinan la aptitud de un producto para comercializarse y satisfacer al mercado. En el aceite de oliva depende de la aceituna y de las fases de obtención, refinado y envasado. Las características de cada categoría están en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 y los controles de conformidad y métodos de análisis en el **Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105**. Al ser un producto muy expuesto al fraude, el control se basa en estos grupos de parámetros:

- **Autenticidad y ausencia de mezclas no declaradas**
 - Mezclas con otros aceites vegetales: la UE las admite con etiquetado específico, pero en España está prohibido elaborarlas para consumo interno
 - Mezclas con orujo, detectadas por ceras y alcoholes alifáticos
 - Mezclas con aceites de semillas o refinados, detectadas por esteroides, Δ ECN42 y estigmastadienos
 - Aceites desodorizados presentados como virgen extra, detectados por los ésteres etílicos de ácidos grasos
- **Parámetros fisicoquímicos**: índice de acidez, índice de peróxidos, absorbancia en el ultravioleta (K_{232} , K_{270} y ΔK), humedad, materias volátiles e impurezas insolubles
- **Contaminantes y aditivos**: en vírgenes no se admite ningún aditivo y en refinados solo el alfatocoferol. Los plaguicidas deben estar bajo los LMR del Reglamento (CE) 396/2005 y los contaminantes conforme al Reglamento (UE) 2023/915
- **Análisis sensorial**: panel de cata obligatorio con el método del COI. El virgen extra exige mediana de defectos igual a cero y mediana del frutado superior a cero
- **Envasado**: Reglamento (UE) 2025/40 y Real Decreto 1055/2022, además del cierre irrecuperable y la capacidad máxima de cinco litros para el consumidor final del Real Decreto 760/2021

- **Etiquetado:** es obligatorio el origen en los vírgenes, no admitido en el aceite de oliva compuesto ni en el de orujo. También la categoría y las condiciones de conservación, protegido de la luz y el calor

Análisis sectorial del aceite de oliva

La producción tiene una fuerte variabilidad interanual por la vecería y el cambio climático. Según el COI, la campaña 2024/2025 fue récord mundial, unos 3,57 millones de toneladas, tras dos campañas muy cortas por la sequía, y para 2025/2026 se prevén unos 3,3 millones. La UE concentra la mayor parte, aunque el olivar se expande fuera del arco mediterráneo.

España lidera la producción con en torno a 1,4 millones de toneladas en 2024/2025, cerca del 40 % mundial. En 2025/2026 ronda 1,29 millones según la AICA. El sector cuenta con más de 2,5 millones de hectáreas de olivar y en torno a 1.800 almazaras. Andalucía aporta en torno a tres cuartas partes, seguida de Castilla-La Mancha, Extremadura, Cataluña y la Comunitat Valenciana.

Competidores. Italia, Grecia y Portugal en la UE. Túnez y Turquía, con cuotas cercanas al 10 % en algunas campañas.

Precios. Tras máximos históricos en 2022/2023 y 2023/2024, con más de 9 €/kg en origen por las malas cosechas, la campaña récord 2024/2025 trajo una caída significativa. La recuperación de la oferta impulsó la demanda mundial un 26 % y el consumo doméstico español un 37 %, sobre todo en AOV y AOVE.

Comercio exterior (DATACOMEX):

- Cerca del 10 % de las exportaciones agroalimentarias en valor y casi 5.000 M€. España es primer exportador mundial, a granel y envasado
- Principal producto: virgen extra, seguido del aceite de oliva y el virgen. Los dos primeros caen más de un 20 %
- Destinos: Italia, EEUU, Portugal, Francia, Reino Unido, Australia y China
- Reto estructural: más del 60 % se exporta a granel, sobre todo a Italia, donde se envasa y reexporta con mayor valor añadido
- Importaciones: caída de en torno al 50 %, por encima de 700 M€, desde Portugal, Túnez (con medidas especiales de acceso a la UE) y Marruecos

Mercados de destino. En China el SOIVRE emite los certificados de parámetros fisicoquímicos que exigen las autoridades locales. Taiwán exige desde 2013 el certificado SOIVRE de ausencia de clorofilas cúpricas, tras paralizarse las exportaciones de orujo y pepita de uva.

Sanidad vegetal. Destaca la bacteria *Xylella fastidiosa*, que ha devastado el olivar apuliano. En España hay casos confirmados en Baleares desde 2016 y el MAPA ha diseñado un Plan de Contingencia para su detección precoz.

Disputas. Desde el acuerdo político UE-EEUU del verano de 2025 rige en EEUU un arancel máximo del 15 %, igual para los competidores comunitarios pero desfavorable frente a orígenes con aranceles inferiores.

Normativa aplicable al aceite de oliva

- **Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2104**, normas de comercialización
- **Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105**, seguimiento de la autenticidad, controles de conformidad y métodos de

análisis tomando los del COI. Lo modificó el Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2707, que actualizó métodos analíticos

- **COI**, con sede en Madrid, cuyos métodos son los de referencia oficiales y el estándar de los organismos de control en los principales mercados
- **Orden PRE/3026/2003**, modificada por las órdenes ECC/2257/2013, ECC/2566/2015 y ECM/1002/2026, sobre inspección y control de la calidad comercial en comercio exterior. La última sustituyó el anexo de productos para adaptarlo a los Reglamentos (UE) 2023/2429 y 2023/2430. El SOIVRE controla a la importación y exportación el aceite de oliva y de orujo (partidas 1509 y 1510), pero no aceites de semillas ni grasas comestibles
- **Real Decreto 760/2021**, norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo: trazabilidad, documentos de acompañamiento, instalaciones y prácticas no permitidas, y prohibición de mezclas con otros aceites vegetales para consumo interno
- **Real Decreto 895/2013**, comercialización: envases irrellenables y etiquetados en hostelería, recogido en el Real Decreto 760/2021

La actuación del SOIVRE es determinante en la internacionalización. En China sus certificados han permitido al aceite español una cuota del 60 %. En Brasil se negoció el reconocimiento mutuo de los controles y ensayos del SOIVRE y de la Red Territorial de Laboratorios, con certificados de conformidad y boletines de análisis oficiales.

2.2 Semillas oleaginosas

Aceites comestibles tras refinado, entre otros: girasol (rico en vitamina E), soja, cacahuete, germen de maíz, colza, cártamo, pepita de uva y la mezcla de dos o más aceites de semillas.

Se obtienen por presión, por extracción con disolventes o por ambas. Según el **Real Decreto 351/2025**, se denominan «aceite de... de presión» si se obtienen solo por medios mecánicos y «aceite refinado de...» si se refinan. El crudo no es apto para consumo sin refinación previa.

Factores de calidad comercial de las semillas oleaginosas

Se relacionan con defecto, alteración o fraude:

- Materia prima sana, limpia y madura, con características organolépticas propias
- Acidez, máximo del 0,3 % en refinados
- Humedad y materias volátiles menores del 0,1 %
- Índice de peróxidos
- Residuos de jabón y disolvente nulos
- Límites máximos de residuos

Análisis sectorial de las semillas oleaginosas

Según la FAO, ranking mundial de producción:

- **Palma:** primero, en torno a 80 millones de toneladas, con Indonesia y Malasia por encima del 85 %. Le afectará el Reglamento (UE) 2023/1115 sobre productos libres de deforestación, que exige acreditar que no procede de tierras deforestadas después del 31 de diciembre de 2020, con aplicación aplazada a finales de 2026
- **Soja:** segundo, en torno a 60 millones. Productores: China, EEUU, Brasil y Argentina, principal exportador. Crece su demanda para biocombustibles
- **Colza:** tercero, en torno a 30 millones. Es el de mayor producción en la UE, con Alemania, Francia y Polonia

- **Girasol:** cuarto, unos 20 millones. Ucrania y Rusia concentran más de la mitad de la producción y la mayor parte de la exportación, por lo que la guerra de Ucrania desde 2022 tensionó precios y suministro

En la UE producen sobre todo Alemania, Francia y España, con girasol y colza en la producción nacional. Según DATACOMEX, el girasol exporta más de 360 M€, a Francia, Portugal y EEUU, con déficit comercial e importaciones de Ucrania, Bulgaria y Francia. La soja exporta unos 300 M€, a Marruecos, Italia y Francia, con superávit y descenso de importaciones del 25 %, en torno al 70 % de la UE.

El uso creciente como biocombustibles ha elevado los precios recientes, sobre todo de soja y girasol.

Normativa aplicable a las semillas oleaginosas

Están dentro de la OCM Única:

- **Nacional.** El **Real Decreto 351/2025** aprueba la norma de calidad de los aceites vegetales comestibles distintos del de oliva. Introduce el aceite crudo, exige indicar si es refinado o de presión, prohíbe «virgen» y «virgen extra» en otros aceites y fija límites de contaminantes más precisos. Las normas UNE de AENOR definen características y métodos analíticos
- **Europea.** Legislación horizontal de higiene, etiquetado, envases y plaguicidas. El **Reglamento (UE) 2023/915** fija límites de contaminantes como hidrocarburos aromáticos policíclicos y ésteres de glicidilo
- **Internacional.** ISO 542 para semillas oleaginosas e ISO 5555 para aceites vegetales

2.3 Grasas comestibles

La Reglamentación Técnico-Sanitaria del **Real Decreto 1011/1981** se actualizó con el **Real Decreto 142/2026** para adaptarla al marco europeo. Clasificación:

- **Grasas vegetales**, de frutos o semillas sanos previo refinado: manteca de coco, palma y cacao
- **Grasas animales**, de depósitos adiposos: manteca y grasa de cerdo
- **Grasas anhidras**, mezcla homogénea con humedad no superior al 0,5 %
- **Margarina**, emulsión líquida o plástica de grasas y aceites no lácteos
- **Minarina**, igual pero con bajo contenido en grasa
- **Preparados grasos**, fundamentalmente grasos, con o sin agua, como la mayonesa

Factores de calidad comercial de las grasas comestibles

- Materia prima sana, y fundidas claras y transparentes, de color y sabor agradables o neutros
- Acidez
- Humedad e impurezas
- Índice de peróxidos, para el enranciamiento
- Límites máximos de residuos, metales pesados
- Punto de solidificación, que indica el grado de saturación

Análisis sectorial de las grasas comestibles

El sector es difícil de cuantificar por la diversidad de usos. Según DATACOMEX, el comercio exterior tiene claro déficit. Se exporta a Portugal, Francia, Italia, EEUU y Corea del Sur, y se importa de la UE y de productores tropicales como China y Malasia. El mercado se contrae porque los consumidores sustituyen grasas sólidas por aceites vegetales. La margarina es superavitaria, con destino en Francia, Portugal y EEUU.

Normativa aplicable a las grasas comestibles

Están dentro de la OCM Única:

- **Internacional.** ISO y CODEX Alimentarius para toma de muestras, aunque la legislación solo incluye las de aceites vegetales
- **Comunitaria.** **Reglamento (UE) 1308/2013** con normas de comercialización de las grasas de untar, reglamentos de contaminantes y límites de ácidos grasos trans, y legislación horizontal de etiquetado (Reglamento UE 1169/2011), envases, plaguicidas y producción ecológica
- **Nacional.** **Real Decreto 142/2026**, que actualiza la ordenación de grasas comestibles y preparados grasos y delimita sus fronteras legales. Convive con las normas UNE de AENOR, con las metodologías analíticas oficiales



NORMATIVA APLICABLE



3.1 Política Agrícola Común (PAC)

La PAC evolucionó desde 2003 hacia un modelo de mercado, sostenibilidad y simplificación. El **Reglamento (UE) 1308/2013** crea la OCM única. El Reglamento (UE) 2017/2393 (Ómnibus) reforzó las organizaciones de productores y la gestión de riesgos.

La PAC 2023-2027 se articula en:

- **Reglamento (UE) 2021/2115**, planes estratégicos financiados por FEAGA y FEADER, concretado en España en el PEPAC
- **Reglamento (UE) 2021/2116**, financiación, gestión y seguimiento de la PAC
- **Reglamento (UE) 2021/2117**, que modifica entre otros el 1308/2013

En ayudas directas establece la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (BISS), los eco-regímenes y una condicionalidad reforzada con las BCAM.

3.2 Organización Común de Mercados (OCM)

Regulada por el Reglamento (UE) 1308/2013, modificado por el Reglamento (UE) 2021/2117, se apoya en unidad de mercado, preferencia comunitaria y solidaridad financiera. Persigue estabilizar mercados, asegurar un nivel de vida equitativo a los agricultores, mejorar la competitividad y garantizar el abastecimiento. Sus instrumentos:

- **Clasificación de productos y normas de comercialización.** En el aceite de oliva, categorías del anexo VII del Reglamento 1308/2013, desarrolladas por los Reglamentos 2022/2104 y 2022/2105. Las grasas para untar tienen normas en el mismo anexo. Los controles de conformidad alcanzan a terceros países, que deben cumplir normas de la UE o equivalentes
- **Organizaciones de productores (OP).** Constituidas por los productores para concentrar la oferta, planificar la producción, reducir costes y reforzar su posición negociadora
- **Organizaciones interprofesionales.** Reconocidas por el art. 157 del Reglamento 1308/2013 y la Ley 38/1994, defienden y promocionan el sector y mejoran su estructura y tecnología. Ejemplos: la Interprofesional del Aceite de Oliva Español y la del Aceite de Orujo de Oliva. ASOLIVA agrupa a exportadores y no es interprofesional

- **Régimen de intervención.** En el aceite de oliva, ayuda al almacenamiento privado en campañas de precios bajos. Interviene el FEGA y financia el FEAGA. La estabilidad de rentas se apoya en la BISS, los eco-régimenes y la condicionalidad reforzada con las BCAM, que integra el greening
- **Medidas de intercambio con terceros países:** aranceles, contingentes, salvaguardias y certificados de importación y exportación. Destaca el contingente preferencial para el aceite de oliva de Túnez del Acuerdo de Asociación UE-Túnez, ampliado temporalmente en 2016 y 2017

3.3 Normativa voluntaria

CEPE/ONU y OCDE tienen un papel limitado. Las referencias internacionales son el **COI**, con sede en Madrid, que elabora la norma comercial de aceites de oliva y de orujo y los métodos de referencia, y el **Codex Alimentarius** (FAO/OMS), voluntario pero referencia de los Acuerdos MSF y OTC de la OMC. Destacan la norma CXS 33-1981 para aceites de oliva y de orujo y la CXS 210-1999 para aceites vegetales especificados. La distribución exige además protocolos privados de certificación: GLOBALG.A.P. en producción y los esquemas reconocidos por la GFSI (IFS, BRCGS o SQF) en industria.

Producción ecológica. Técnicas agrarias sin productos químicos de síntesis, que preservan el medio ambiente y la fertilidad del suelo. Rige el **Reglamento (UE) 2018/848**, aplicable desde el 1 de enero de 2022, que derogó el Reglamento (CE) 834/2007 y sustituye progresivamente la equivalencia con terceros países por el cumplimiento de las normas de la UE. Las importaciones se amparan en el certificado de inspección electrónico (COI) en TRACES, regulado por el Reglamento Delegado (UE) 2021/2306 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/2307. Según la Orden ECC/1936/2014, el SOIVRE controla a la importación:

- Productos agrarios vivos o no transformados
- Productos agrarios transformados para alimentación humana
- Piensos
- Materiales de reproducción vegetativa y semillas para cultivo
- Levaduras para consumo humano

DOP, IGP y ETG. Se rigen por el **Reglamento (UE) 2024/1143**, que derogó el Reglamento (UE) 1151/2012. La **Ley 6/2015** regula las DOP e IGP supraautonómicas, controladas por el MAPA a través de la AICA, y las demás son competencia autonómica. El aceite de oliva tiene muchas figuras, como las DOP Priego de Córdoba, Sierra Mágina, Baena, Montes de Toledo o Sierra de Cádiz.

3.4 Normativa general

Aplicable a todos los alimentos:

- **Reglamento (CE) 396/2005**, límites máximos de residuos de plaguicidas
- **Reglamento (UE) 2023/915**, límites máximos de contaminantes
- **Reglamento (UE) 1169/2011**, información al consumidor, etiquetado general y nutricional
- **Real Decreto 1055/2022**, envases y residuos de envases
- **Paquete de higiene:** Reglamentos (CE) 852 y 853/2004 y Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales
- **Ley 28/2015**, defensa de la calidad alimentaria, con régimen sancionador
- **Ley 1/2025**, prevención de pérdidas y desperdicio alimentario: reducción, jerarquía de usos y donación

04 CONCLUSIÓN

Liderazgo español. El sector es un pilar estratégico agroalimentario. España es primer productor y exportador mundial de aceite de oliva, con en torno al 40 % de la producción y cerca del 10 % del valor de las exportaciones agroalimentarias, sobre más de 2,5 millones de hectáreas de olivar y en torno a 1.800 almazaras.

Mercosur. El Acuerdo Interino de Comercio, firmado en enero de 2026 con el Acuerdo de Asociación, se aplica provisionalmente desde el 1 de mayo de 2026 en el pilar comercial, y el Acuerdo de Asociación sigue pendiente de ratificación. La liberalización es progresiva, con contingentes y salvaguardia bilateral para productos agrícolas sensibles. Para el aceite de oliva es sobre todo una oportunidad, porque facilita el acceso a Brasil y refuerza las indicaciones geográficas. Como riesgos, la posible entrada de aceites de semillas sudamericanos, Argentina como productor de aceite de oliva con costes inferiores y la competencia de las grasas tropicales de Indonesia y Malasia.

EEUU. Primer mercado extracomunitario, donde el arancel máximo del 15 % de 2025 encarece el producto. Además, gran parte de las exportaciones va a granel, sobre todo a Italia, con pérdida de valor añadido.

Retos. Avanzar en diferenciación y envasado en origen, diversificar mercados y adaptar el olivar al cambio climático. La UE debe exigir a las importaciones los mismos estándares que a sus productores, y el control de conformidad del SOIVRE asegura que producto importado y exportado compiten con las mismas reglas de calidad comercial.