

Sistemas de control del aceite de oliva en la UE

Un marco exhaustivo, pero aplicado de manera desigual



TRIBUNAL
DE CUENTAS
EUROPEO

Índice

Apartados

01-17 | Mensajes principales 01

- 01-05 | ¿Por qué es importante este ámbito?
- 06-17 | Qué constatamos y qué recomendamos

18-84 | Más detalles sobre nuestras observaciones 02

- 18-49 | Los Estados miembros no aplican plenamente el marco jurídico aplicable a los controles de conformidad del aceite de oliva
 - 20-26 | Existe un marco jurídico exhaustivo para los controles de conformidad del aceite de oliva
 - 27-40 | Los Estados miembros no siempre cumplen todos los requisitos
 - 41-46 | La mayoría de los casos de incumplimiento detectados por los Estados miembros se descubren a través de la evaluación organoléptica y están vinculados a la degradación
 - 47-49 | La Comisión solo tiene una visión parcial de los sistemas de control de los Estados miembros
- 50-66 | Los sistemas de control de la UE de los contaminantes del aceite de oliva presentan algunas deficiencias
 - 52-57 | Los sistemas de control de la UE de residuos de plaguicidas en el aceite de oliva funcionan bien
 - 58-64 | Los sistemas de control de la UE para otros contaminantes están menos desarrollados que los destinados a los plaguicidas
 - 65-66 | El aceite de oliva importado de países no pertenecientes a la UE no se controla sistemáticamente para detectar plaguicidas y otros contaminantes

- 67-84 | El marco jurídico de la UE y los controles de trazabilidad no siempre permiten identificar el origen de un producto**
- 69-74 | La Comisión establece requisitos legales de trazabilidad, pero no ha definido cómo deben controlarlos los Estados miembros
- 75-80 | Los Estados miembros incluyen la trazabilidad en el ámbito de sus controles del aceite de oliva, pero el nivel de verificación varía
- 81-84 | Resultados del ejercicio de trazabilidad del estudio de caso: no fue posible rastrear el origen de algunos aceites de oliva

Anexos

Anexo I – Acerca de la auditoría

Marco político

Funciones y competencias

Alcance y enfoque de la fiscalización

Anexo II – Visión general de los parámetros pertinentes de calidad y pureza del aceite de oliva virgen extra y métodos de análisis

Anexo III – Estudio de caso

Anexo IV – Posibles fuentes de contaminación del aceite de oliva

Anexo V – Contaminantes que los Estados miembros incluyen en sus planes de control para la categoría «grasas y aceites»

Abreviaciones

Glosario

Respuestas de la Comisión

Cronología

Equipo de auditoría

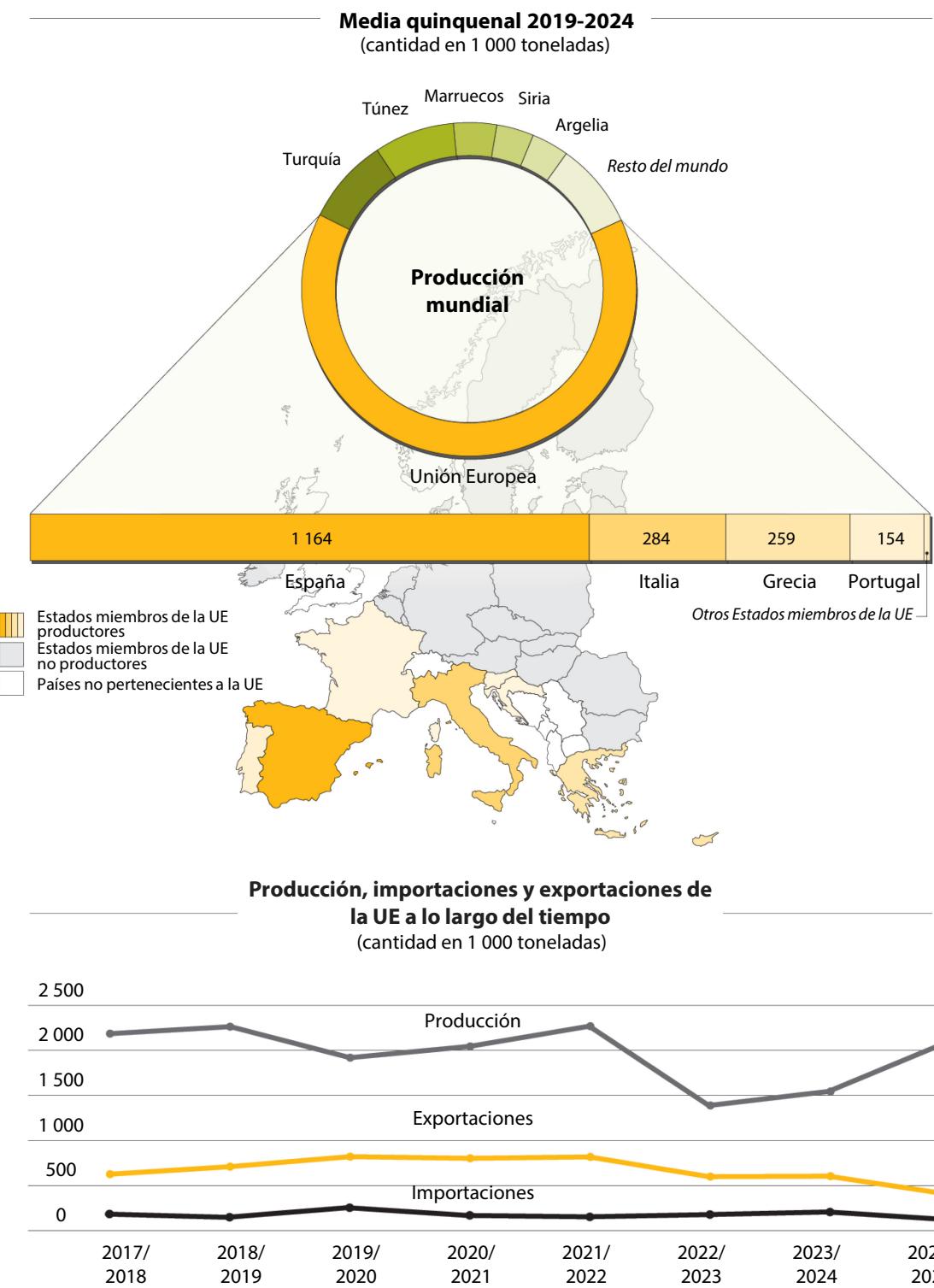
01

Mensajes principales

¿Por qué es importante este ámbito?

01 El aceite de oliva es un producto emblemático para la Unión Europea (UE), que es el principal productor, consumidor y exportador mundial de aceite de oliva. En la *ilustración 1* se ofrecen algunos detalles sobre la producción y el comercio de aceite de oliva de la UE. La reputación de que goza la UE por su aceite de oliva, auténtico y de gran calidad, es clave no solo en términos económicos, sino también desde el punto de vista cultural y de la salud pública. Muchos ciudadanos de la UE incorporan el aceite de oliva a su dieta diaria, por lo que es esencial que puedan confiar en la calidad y autenticidad de los productos que compran. Este aspecto es especialmente importante en el caso del aceite de oliva virgen extra, que se comercializa a un precio superior al de otros aceites y, por ende, debe cumplir normas estrictas para justificar su precio ante los consumidores.

Ilustración 1 | El aceite de oliva en la UE



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de datos de la Comisión Europea y World Population Review.

- 02** La UE ha establecido un sistema de controles para garantizar que el aceite de oliva que los consumidores pueden comprar en la UE sea auténtico (es decir, que no contenga otros aceites y que su calidad y pureza se correspondan con la categoría que figura en la etiqueta), que no ponga en peligro la salud de los consumidores (más concretamente, que no contenga contaminantes) y que tenga un origen verificable (mencionado en la etiqueta) (véase la *ilustración 2*).

Ilustración 2 | Sistemas de control del aceite de oliva aplicados en la UE



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo.

- 03** La Comisión Europea («la Comisión») es responsable de establecer el marco regulador, mientras que los Estados miembros han de velar por que el aceite de oliva cumpla tanto los requisitos de seguridad alimentaria como los requisitos de la UE para la comercialización del aceite de oliva (también denominadas «normas de comercialización»; véase el *anexo I*, apartado *05*). Es responsabilidad de los Estados miembros establecer un sistema nacional de control y llevar a cabo controles basados en el riesgo. Los Estados miembros también deben disponer de un sistema de sanciones en caso de incumplimiento de las normas de comercialización del aceite de oliva y de los requisitos de seguridad alimentaria. El sistema de sanciones debe ser eficaz, proporcionado y disuasorio.

- 04** Llevamos a cabo esta auditoría por la importancia del sector del aceite de oliva para la UE (véase el apartado [01](#)). Con esta auditoría esperamos contribuir a mejorar el marco de control de las normas de comercialización y los requisitos de seguridad alimentaria relacionados con el aceite de oliva, así como su aplicación por parte de los Estados miembros.
- 05** El objetivo de la auditoría era evaluar si los sistemas de control de la UE están diseñados para garantizar que el aceite de oliva vendido en la UE sea auténtico, seguro y rastreable. Evaluamos el diseño del marco de control tal como exige la legislación de la UE, así como su aplicación en cuatro Estados miembros desde 2018: Bélgica, Grecia, España e Italia. Más concretamente, evaluamos si estos cuatro Estados miembros llevan a cabo los controles de conformidad necesarios (controles para confirmar que el aceite de oliva cumple las normas de su categoría y sus características correspondientes), controles para detectar la presencia de contaminantes y controles de trazabilidad para confirmar el origen del aceite. En el [anexo I](#), apartados [09](#) a [11](#) se ofrece más información sobre los antecedentes y los pormenores del alcance y la metodología de la auditoría.

Qué constatamos y qué recomendamos

- 06** Constatamos que existe un marco jurídico de la UE exhaustivo para los controles de conformidad del aceite de oliva, pero que los Estados miembros no lo aplican íntegramente. No obstante, los controles de conformidad detectaron casos de incumplimiento. También constatamos que los Estados miembros encuentran muy pocos casos en que los niveles de contaminantes en el aceite de oliva superan los límites legales. Sin embargo, los sistemas de control presentan algunas deficiencias, principalmente en lo que respecta a los contaminantes distintos de los plaguicidas. Nuestra auditoría también puso de manifiesto que los controles de trazabilidad no siempre permiten identificar el origen de un producto.
- 07** El aceite de oliva está muy regulado y existe un **conjunto exhaustivo de normas de la UE** que definen cómo deben comprobar los Estados miembros si un aceite de oliva pertenece a su categoría declarada. Esta comprobación implica el análisis fisicoquímico en un laboratorio y la evaluación organoléptica por un panel de catadores. Los Estados miembros deben llevar a cabo un número mínimo de controles al año y programar sus controles sobre la base de un análisis de riesgos. Deben informar a la Comisión de los resultados de sus controles y contar con un sistema de sanciones y multas que sea eficaz, proporcionado y disuasorio (apartados [20](#) a [24](#)).

08 Sin embargo, **no siempre se cumplen las normas de la UE**. Algunos de los Estados miembros que visitamos no llevan a cabo el número mínimo de controles, realizan análisis de laboratorio incompletos o excluyen partes del mercado de sus análisis de riesgos. Con todo, los Estados miembros visitados complementan los controles de conformidad exigidos por la UE con otros tipos de controles. Cuando se detectan casos de incumplimiento, las sanciones y multas no siempre son eficaces ni disuasorias (apartados [27](#) a [40](#)).

09 La **Comisión solo tiene una visión parcial** del funcionamiento de los sistemas de control en los Estados miembros. Los informes anuales y las reuniones con las autoridades de los Estados miembros no garantizan el intercambio de toda la información pertinente (apartados [47](#) a [49](#)).



Recomendación 1

Reforzar la supervisión por parte de la Comisión de los sistemas de control del aceite de oliva de los Estados miembros

La Comisión debería reforzar su supervisión de los sistemas de control de los Estados miembros:

- a) incentivando a los Estados miembros para que faciliten información apropiada sobre sus análisis de riesgos, los controles realizados (tanto los controles de conformidad como otras inspecciones) y las sanciones y multas que aplican;
- b) evaluando los sistemas de control de los Estados miembros, en particular si los controles de conformidad cumplen los requisitos de la UE;
- c) adoptando medidas adecuadas y proporcionadas cuando los sistemas de control se consideren insuficientes.

Fecha de aplicación prevista: a) y b) 2027, y c) 2028

10 Los **requisitos legales aplicables al aceite de oliva no son suficientemente claros** en ámbitos importantes, como las condiciones para mezclar aceites de diferentes campañas de recolección o si está permitido mezclar aceite de oliva virgen y virgen extra para venderlo como virgen extra. Constatamos que los Estados miembros tienen enfoques diferentes y que estas decisiones pueden influir en la degradación del aceite de oliva a lo largo del tiempo (apartados [25](#) y [26](#)).



Recomendación 2

Aclarar las normas para mezclar diferentes aceites de oliva vírgenes

La Comisión debería aclarar las normas sobre la mezcla de aceites de oliva vírgenes de diferentes campañas de recolección o categorías.

Fecha de aplicación prevista: 2026

- 11** Los **resultados de los controles de conformidad** muestran que la mayoría de los casos de incumplimiento que se encuentran los Estados miembros se detectan mediante la evaluación organoléptica y están vinculados a la degradación del aceite a lo largo del tiempo. Unas fechas de consumo preferente demasiado largas y ciertas prácticas de producción pueden contribuir a esta situación (apartados [41](#) a [46](#)).
- 12** En cuanto a la seguridad alimentaria, el aceite de oliva es objeto de controles para detectar diferentes tipos de contaminantes. Existe un marco jurídico claro de la UE para el control de los **plaguicidas** en el aceite de oliva, que obliga a analizar un número mínimo de muestras cada tres años. Los Estados miembros llevan a cabo controles basados en análisis de riesgos y solo encuentran un número reducido de casos de incumplimiento (apartados [52](#) a [57](#)).
- 13** En el caso de los **contaminantes distintos de los plaguicidas**, hay menos requisitos. La UE ha definido niveles máximos de residuos (que se aplican a los aceites y grasas vegetales) para algunos contaminantes, pero no para otros. Además, desde la UE no se exige un número mínimo de controles. Los Estados miembros deciden qué contaminantes deben ser objeto de control. Los Estados miembros que visitamos no siempre documentan sus análisis de riesgos ni justifican sus decisiones. La Comisión evalúa desde 2023 los planes de control de los Estados miembros para los alimentos de origen no animal (incluido el aceite de oliva) (apartados [58](#) a [64](#)).
- 14** Aunque la UE **importa** el equivalente a alrededor del 9 % de su producción anual de aceite de oliva, los controles para detectar la presencia de plaguicidas y otros contaminantes en el aceite de oliva importado de países no pertenecientes a la UE son inexistentes o muy limitados en los Estados miembros visitados (apartados [65](#) y [66](#)).



Recomendación 3

Mejorar las orientaciones sobre los controles para detectar contaminantes en el aceite de oliva

La Comisión debería:

- a) instar a los Estados miembros a que faciliten información sobre sus análisis de riesgos, qué contaminantes son objeto de control en el aceite de oliva, así como la frecuencia de dichos controles;
- b) exigir a los Estados miembros que tengan en cuenta explícitamente el aceite de oliva importado en sus análisis de riesgos.

Fecha de aplicación prevista: 2026

15 La **trazabilidad** básica («un eslabón antes y otro después») es un requisito general para todos los tipos de alimentos comercializados en la UE. Además, con arreglo a las normas de comercialización del aceite de oliva virgen y virgen extra, debe identificarse la zona geográfica en la que se hayan recolectado las aceitunas y se ubique la almazara. Sin embargo, **no existen normas u orientaciones exhaustivas de la UE** sobre cómo y cuándo deben controlarse los aspectos de trazabilidad (apartados [69](#) a [74](#)).



Recomendación 4

Aclarar y proporcionar orientaciones sobre los requisitos en cuanto al control de la trazabilidad

La Comisión debería aclarar y proporcionar orientaciones sobre:

- a) lo que deben abarcar los controles de trazabilidad;
- b) cómo deben comunicarse los resultados de los controles de trazabilidad.

Fecha de aplicación prevista: 2027

- 16** En general, los Estados miembros comprueban los aspectos de trazabilidad tanto durante los controles de seguridad alimentaria como durante los controles de conformidad, pero en distinta medida. Estados miembros como España e Italia verifican el origen en todas las fases de la cadena de suministro. Disponen de registros electrónicos para consignar todos los movimientos de aceitunas o aceite de oliva. El objetivo de estos registros es aumentar la transparencia y reducir el riesgo de fraude (apartados 75 a 80).
- 17** En una muestra de veinticuatro aceites de oliva vírgenes o vírgenes extra, comprobamos si podíamos confirmar el origen en la etiqueta. Constatamos que no era posible en el caso de cuatro aceites de oliva que procedían de más de un Estado miembro o eran de origen mixto, es decir, de la UE y de terceros países. El ejercicio también puso de manifiesto la dificultad de rastrear el aceite de oliva fuera de las fronteras nacionales, ya que la cooperación entre los Estados miembros no siempre es eficaz (apartados 81 a 84).



Recomendación 5

Mejorar la trazabilidad del aceite de oliva

La Comisión debería:

- a) alentar y apoyar a los Estados miembros en el desarrollo de registros para consignar los movimientos de las aceitunas y el aceite de oliva;
- b) alentar y apoyar a los Estados miembros en la mejora de la compatibilidad de los distintos sistemas de trazabilidad para facilitar la trazabilidad transfronteriza de las aceitunas y el aceite de oliva.

Fecha de aplicación prevista: 2028

Más detalles sobre nuestras observaciones

Los Estados miembros no aplican plenamente el marco jurídico aplicable a los controles de conformidad del aceite de oliva

18 El aceite de oliva está muy regulado. Está sujeto a legislación específica de la UE¹ que define las diferentes categorías de aceite de oliva y sus características e impone requisitos precisos para la comercialización del aceite de oliva. El objetivo de esta normativa es garantizar la calidad del producto y combatir el fraude. Además, su objetivo es también facilitar el comercio y garantizar unas condiciones de competencia equitativas para los productores de la UE. Los Estados miembros son responsables de establecer un sistema de control nacional y de llevar a cabo controles para confirmar que el aceite de oliva cumple estos requisitos (en lo sucesivo, «controles de conformidad»).

19 Examinamos lo siguiente:

- si existe un marco jurídico claro para controlar que el aceite de oliva cumpla sus normas de comercialización;

¹ Reglamento (UE) n.º 1308/2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, Reglamento (UE) 2022/2104 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, y Reglamento (UE) 2022/2105 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.

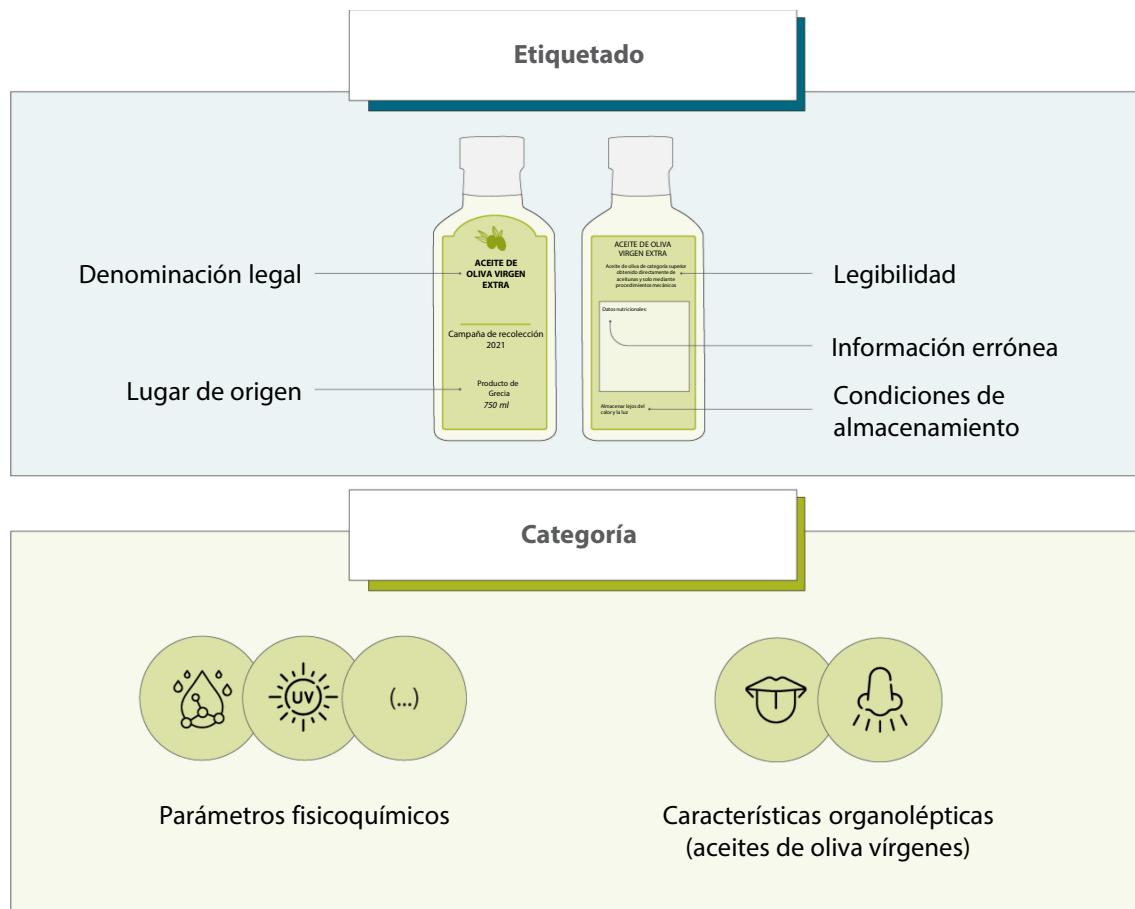
- si los Estados miembros instauran y aplican:
 - un sistema de control para llevar a cabo el número mínimo de controles de conformidad del aceite de oliva, teniendo en cuenta el análisis de riesgos;
 - un sistema de sanciones y multas efectivas, proporcionadas y disuasorias en caso de incumplimiento respecto de la conformidad del aceite de oliva;
- si los controles de conformidad son eficaces para detectar los casos de incumplimiento y sus causas subyacentes;
- si la Comisión supervisa los sistemas de control de los Estados miembros para los controles de conformidad y presta apoyo a los Estados miembros.

Existe un marco jurídico exhaustivo para los controles de conformidad del aceite de oliva

- 20** La normativa de la UE exige que los Estados miembros lleven a cabo un **número mínimo de controles de conformidad** que sea proporcional al volumen de aceite de oliva comercializado en su país². Los Estados miembros deben llevar a cabo un control por cada 1 000 toneladas de aceite de oliva. La Comisión calcula estas cifras cada año utilizando los datos oficiales sobre comercio (dentro y fuera de la UE) y consumo de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva facilitados por los Estados miembros, sobre la base de la media de los últimos cinco años.
- 21** Los controles de conformidad del aceite de oliva deben efectuarse con arreglo a normas bien definidas. Un control de conformidad implica comprobar que i) el etiquetado cumple los requisitos legales y ii) la categoría del aceite coincide con la categoría declarada. El control del etiquetado se completa tras comprobar cinco elementos específicos (véase la *ilustración 3*).

² Artículo 3, apartado 2, del Reglamento (UE) 2022/2105.

Ilustración 3 | Elementos que deben comprobarse durante un control de conformidad



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir del Reglamento (UE) 2022/2105.

- 22** Las normas exigen que la categoría se controle mediante el **análisis fisicoquímico** del aceite de oliva en un laboratorio reconocido y una **evaluación organoléptica** por parte de un panel reconocido de catadores (véanse la *ilustración 3* y el *recuadro 1*). En el caso del aceite de oliva virgen extra, deben analizarse quince parámetros (véase el *anexo II*). La legislación permite a los Estados miembros comprobar el cumplimiento de estos parámetros en cualquier orden (aunque todos ellos deben analizarse) o siguiendo el orden definido en el *Reglamento (UE) 2022/2105* hasta que uno de los análisis demuestre que el aceite no se ajusta a la categoría declarada. Un control de categoría se considera completo cuando se han analizado todas las características o cuando se comprueba que el aceite no posee una de las características previstas.

Recuadro 1

Evaluación organoléptica y paneles de cataadores



© Yistockning, stock.adobe.com

La evaluación organoléptica forma parte de las normas de comercialización de los aceites de oliva vírgenes desde 1991. Está totalmente regulada mediante protocolos y normas que definen la composición del panel de cataadores (incluidas la formación y la certificación de los miembros del panel), la preparación de las muestras (por ejemplo, copas de color oscuro normalizadas y una temperatura de 28 °C) y los criterios de evaluación, a saber, puntuación de atributos positivos (como frutado, amargo y picante) y negativos (como rancio, atrojado y mohoso).

En la actualidad, el aceite de oliva es el único producto alimenticio de la UE cuya evaluación organoléptica es obligatoria y está expresamente prevista en la legislación.

- 23** Los Estados miembros deben programar sus controles de conformidad sobre la base de un **análisis de riesgos**³. Pueden tener en cuenta todo un abanico de factores diferentes, como las características del producto (por ejemplo, la categoría, el período de producción, las operaciones de envasado, el almacenamiento, el país de origen/destino o los medios de transporte), las constataciones de controles anteriores, las reclamaciones de los consumidores o las características de los operadores. Cada Estado miembro puede decidir qué factores deben tenerse en cuenta y en qué fase de la cadena de producción y distribución deben llevarse a cabo los controles.
- 24** Los Estados miembros deben remitir a la Comisión un **informe anual** en el que se detallen los resultados de los controles de conformidad realizados el año anterior utilizando el modelo para presentar información facilitado por la Comisión. También deben disponer de un **sistema de sanciones y multas** efectivo, proporcionado y disuasorio, que se aplicará cuando se detecte un incumplimiento de las normas de comercialización. La legislación de la UE no define qué factores deben tenerse en cuenta a la hora de evaluar la gravedad del incumplimiento o determinar la severidad de las sanciones.

³ Artículo 3 del Reglamento (UE) 2022/2105.

25 El Reglamento (UE) 2022/2104 deja explícitamente a la **discreción de los Estados miembros** varias decisiones en cuanto al establecimiento de normas, tales como normas sobre la mezcla de aceite de oliva con otros aceites vegetales, la fijación de requisitos de etiquetado respecto de la indicación de la campaña de recolección (véase el *recuadro 2*) o la autorización de tamaños de envases que superen los límites recogidos en el Reglamento para los establecimientos de restauración colectiva. Además, los Estados miembros también pueden establecer requisitos nacionales específicos (por ejemplo, en materia de trazabilidad) que vayan más allá de lo que exige la UE.

Recuadro 2

Indicación obligatoria de la campaña de recolección en Italia

En Italia, es práctica habitual que las instalaciones de embotellado fijen la fecha de consumo preferente en una fecha comprendida entre doce y dieciocho meses después del embotellado, en lugar de después de la molienda, lo que puede inducir a error a los consumidores. Para remediar esta situación, Italia introdujo en 2016 la obligación de indicar la campaña de recolección en la etiqueta cuando el 100 % del aceite proceda de la misma campaña (en el caso del aceite de oliva virgen y virgen extra de origen italiano y vendido en Italia).

26 En la UE, los requisitos legales aplicables al aceite de oliva son exhaustivos e incluyen evaluaciones organolépticas obligatorias. No obstante, detectamos elementos que pueden influir en la degradación del aceite de oliva a lo largo del tiempo y que los Estados miembros abordan con enfoques diferentes (véase el *recuadro 3*). Se trata de los siguientes:

- la mezcla de aceites de diferentes campañas de recolección: las normas de la UE no prohíben mezclar aceites de diferentes campañas de recolección y los operadores pueden decidir la fecha de consumo preferente;
- la falta de aclaraciones u orientaciones por parte de la Comisión sobre si está permitido mezclar aceites de oliva vírgenes extra y aceites de oliva vírgenes para venderlos como aceite de oliva virgen extra: el marco jurídico vigente no es suficientemente claro, ya que en ocasiones los Estados miembros han interpretado de manera diferente las normas de la UE.

Recuadro 3

Diferentes enfoques en los Estados miembros

En Grecia, los operadores pueden mezclar aceite de oliva de dos campañas de recolección diferentes y utilizar la fecha de la campaña más reciente como fecha de consumo preferente. No hay orientaciones para los inspectores sobre cómo comprobar la forma en que los operadores fijan la fecha de consumo preferente.

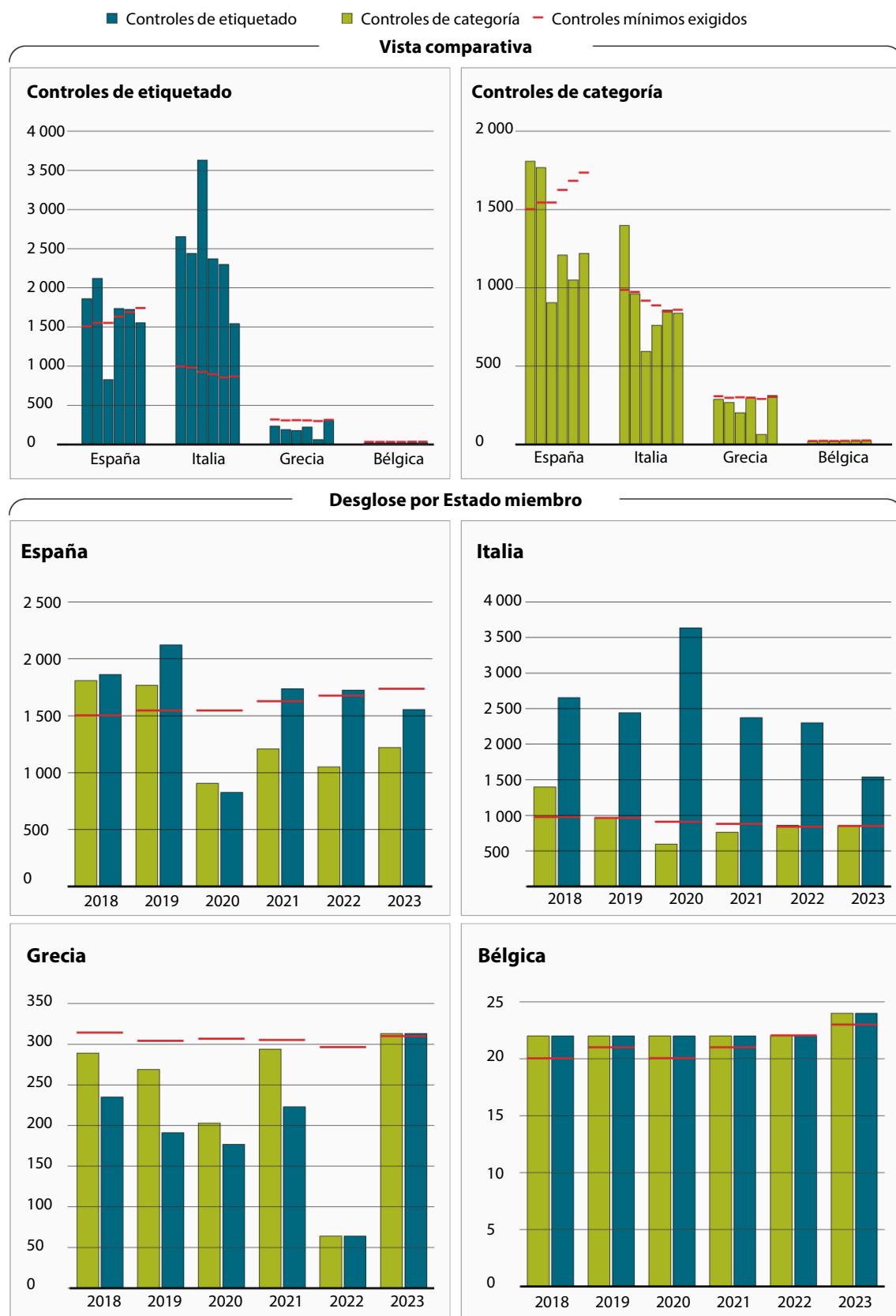
Según las autoridades italianas, está permitida la comercialización de mezclas de aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen como aceite de oliva virgen extra, algo confirmado en 2023 por una [sentencia del tribunal de primera instancia de Perugia](#), en ausencia de una prohibición oficial de las categorías de mezcla.

Los Estados miembros no siempre cumplen todos los requisitos

No se ha alcanzado el número mínimo de controles de conformidad, pero los Estados miembros también llevan a cabo otros controles

- 27** Los Estados miembros deben llevar a cabo un número mínimo de controles anuales del aceite de oliva (véase el apartado 20). Examinamos los informes anuales que los Estados miembros visitados enviaron a la Comisión para evaluar si cumplían este requisito.
- 28** Constatamos que los Estados miembros no siempre llevan a cabo el número mínimo de controles exigido (véase la [ilustración 4](#)). Las autoridades italianas alcanzaron el número mínimo de controles de categoría (excepto en 2020 y 2021, durante la pandemia de COVID-19) y llevaron a cabo muchos más controles del etiquetado de los exigidos. Desde 2020, las autoridades españolas han llevado a cabo muchos menos controles de categoría de los requeridos, y las autoridades griegas han efectuado sistemáticamente menos controles de los exigidos (excepto en 2023). Bélgica llevó a cabo el número de controles exigido.

Ilustración 4 | Controles de conformidad realizados en el período 2018-2023



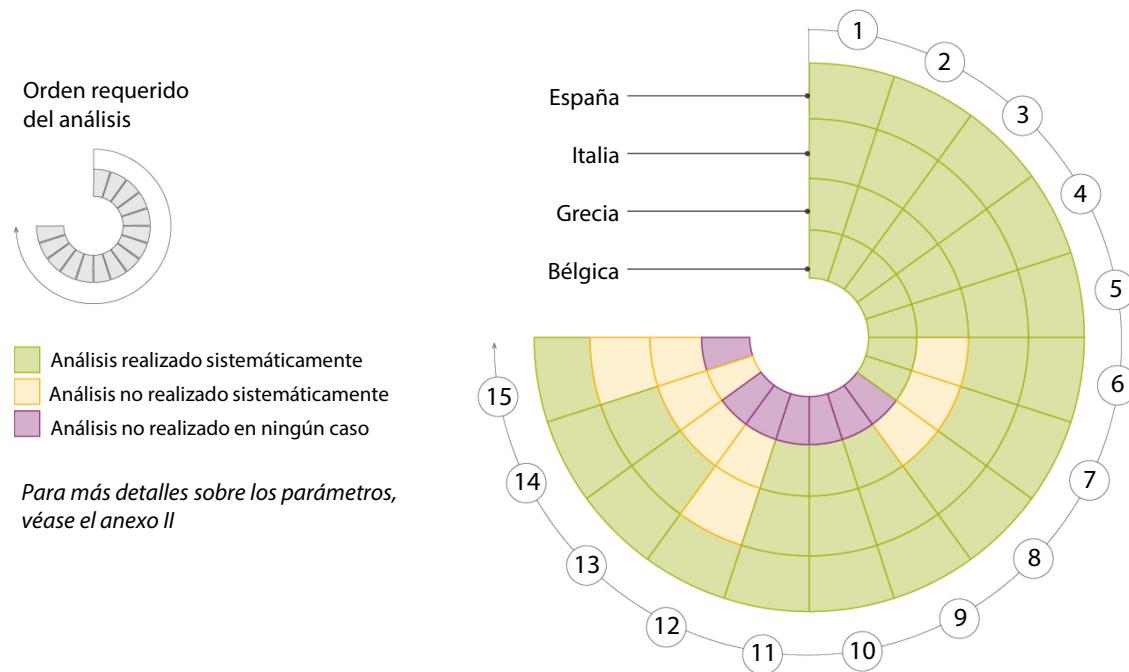
Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de los datos notificados por los Estados miembros a la Comisión.

- 29** Las autoridades de los Estados miembros nos informaron de que tuvieron problemas para llevar a cabo el número requerido de controles en 2020 y 2021 (COVID-19). También tuvieron dificultades para organizar paneles de catadores. Además, las autoridades españolas alegaron que el número mínimo de controles debía reducirse debido a las malas campañas de 2022/23 y 2023/24 y que era posible cubrir de manera suficiente una parte importante de la producción nacional inspeccionando únicamente a unos pocos operadores grandes. Las autoridades griegas informaron de la actual escasez de personal y financiación, así como de los problemas de procedimiento a la hora de contratar servicios de laboratorio.
- 30** Aunque no siempre cumplen el requisito de la legislación de la UE relativo al número mínimo de controles, es importante señalar que los Estados miembros visitados llevan a cabo otros tipos de controles que complementan los controles de conformidad exigidos por la UE. Por ejemplo, las autoridades españolas llevan a cabo campañas especiales de control y comprueban el etiquetado y los parámetros químicos de muchas partidas destinadas a la exportación. Las fuerzas de policía italianas llevan a cabo numerosas inspecciones *in situ* y controles específicos. Las autoridades griegas efectúan controles en operadores de restauración y minoristas de tamaño pequeño y mediano para detectar fraudes.

Los análisis de laboratorio no siempre son completos

- 31** Para que un control de conformidad se considere completo, deben analizarse quince parámetros. Comprobamos qué análisis se llevan a cabo en los Estados miembros que visitamos. Dado que ninguno de los Estados miembros optó por realizar los análisis siguiendo el orden definido en el [Reglamento \(UE\) 2022/2105](#) (véase el apartado 22), deberían haber analizado sistemáticamente los quince parámetros.
- 32** Constatamos que solo las autoridades españolas habían analizado todos los parámetros, a pesar de que todos los Estados miembros visitados habían comunicado a la Comisión que habían llevado a cabo controles de categoría completos (véase la [ilustración 4](#)). Las autoridades de los otros tres Estados miembros visitados habían llevado a cabo controles incompletos, ya que no habían cubierto todos los parámetros obligatorios (véase la [ilustración 5](#)).

Ilustración 5 | Hasta qué punto los Estados miembros visitados llevaron a cabo análisis de laboratorio con respecto a los quince parámetros



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de protocolos/contratos con laboratorios, resultados de análisis de laboratorio y directrices de las autoridades de los Estados miembros.

- 33** Los análisis de laboratorio incompletos pueden dar lugar a fraude y a que algunos productos no conformes no se detecten. Por ejemplo, unos valores elevados de determinados parámetros podrían indicar la presencia de aceite de orujo de oliva, aceites extraños o aceite que ha sido transformado químicamente (véase el [anexo II](#)).

Dos de los Estados miembros visitados excluyen partes del mercado de los controles sin un análisis de riesgos

- 34** Los Estados miembros han de cumplir los requisitos establecidos en la legislación de la UE en relación con el número de controles del aceite de oliva, pero no existe la obligación de distribuir los controles a lo largo de las diferentes fases de la cadena de producción y distribución (véase el apartado [23](#)).

- 35** Los cuatro Estados miembros visitados llevan a cabo un análisis de riesgos al programar sus controles de conformidad, pero en distinta medida. Mientras que las autoridades españolas e italianas han desarrollado totalmente análisis de riesgos que tienen en cuenta criterios pertinentes (véase el [recuadro 4](#)), los análisis de riesgos en Grecia y Bélgica son bastante generales y omiten criterios potencialmente pertinentes (como el volumen y el valor de los distintos aceites de oliva comercializados).

Recuadro 4

Ejemplos de cómo lleva a cabo Italia los controles basados en el riesgo

En 2021, las autoridades italianas crearon un grupo temático sobre el sector del aceite de oliva, con el apoyo del Instituto italiano de Servicios del Mercado Agroalimentario, en el que anualmente se debaten los factores de riesgo y las cuestiones críticas, teniendo en cuenta la situación económica más reciente del sector.

Además del organismo de control específico para el sector agroalimentario y la agencia aduanera, tres organismos policiales con competencias de investigación (*Carabinieri, Guardia di Finanza y Corpo delle Capitanerie di Porto*) llevan a cabo controles del aceite de oliva.

En Italia, muchos inspectores reciben formación sobre evaluación organoléptica y son miembros de paneles oficiales de catadores. Esto les permite seleccionar mejor los aceites de oliva (que presentan más riesgo) cuando se toman muestras durante las inspecciones.

- 36** Además, dos de los Estados miembros visitados excluyen determinadas partes de la cadena de producción y distribución de sus controles de conformidad sin haberlas tenido en cuenta en el análisis de riesgos. Por ejemplo, las autoridades belgas no llevan a cabo controles de las ventas en línea ni en los locales de los importadores de aceite de oliva importado de países no pertenecientes a la UE. Tampoco realizan inspecciones para controlar el cumplimiento de las normas de comercialización en la fase de embotellado. Las autoridades griegas solo efectúan controles de conformidad del aceite de oliva producido en Grecia y destinado al mercado nacional, excluyendo así de sus controles el aceite de oliva importado y exportado.
- 37** Las autoridades italianas y españolas llevan a cabo controles a lo largo de toda la cadena de suministro (industria, comercio minorista e importaciones y exportaciones), incluidas las ventas en línea, que abarcan aceites de oliva de orígenes diferentes. En Italia, las autoridades dan prioridad a la prevención del fraude alimentario en las plataformas de comercio electrónico.

Los sistemas de sanciones y multas no siempre son eficaces y disuasorios

- 38** Los Estados miembros deben aplicar sanciones efectivas, proporcionadas y disuasorias cuando no se respeten las normas de comercialización⁴. En caso de fraude, las multas deben reflejar la ventaja económica obtenida por el operador o un porcentaje de su volumen de negocios⁵. Cada Estado miembro puede decidir qué factores deben tenerse en cuenta al evaluar la gravedad del incumplimiento y determinar la severidad de las sanciones (véase el apartado 24).
- 39** En los cuatro Estados miembros visitados, los sistemas de sanciones incorporan elementos de proporcionalidad: las multas dependen del tipo de infracción, del tamaño de la empresa y de si se trata de una infracción reiterada.
- 40** Sin embargo, sobre la base de nuestro análisis de un número limitado de casos de incumplimiento, detectamos insuficiencias en relación con el carácter disuasorio y la eficacia de las sanciones.
- Carácter disuasorio: en Grecia, las multas no tienen en cuenta el beneficio económico de la venta de un aceite de oliva de categoría inferior al precio del aceite de oliva virgen extra. En Italia y España (Andalucía) determinamos la existencia de una buena práctica: las sanciones dependen de las cantidades de producto en cuestión y de los beneficios obtenidos gracias a la actividad ilícita.
 - Eficacia: en Italia, las sanciones se deciden con relativa rapidez, en un plazo de 1,2 meses. Sin embargo, en Bélgica, España y Grecia, los procedimientos tienen una duración mayor (cuatro meses, cinco meses y catorce meses, respectivamente). Esto retrasa la rápida retirada de los productos del mercado.

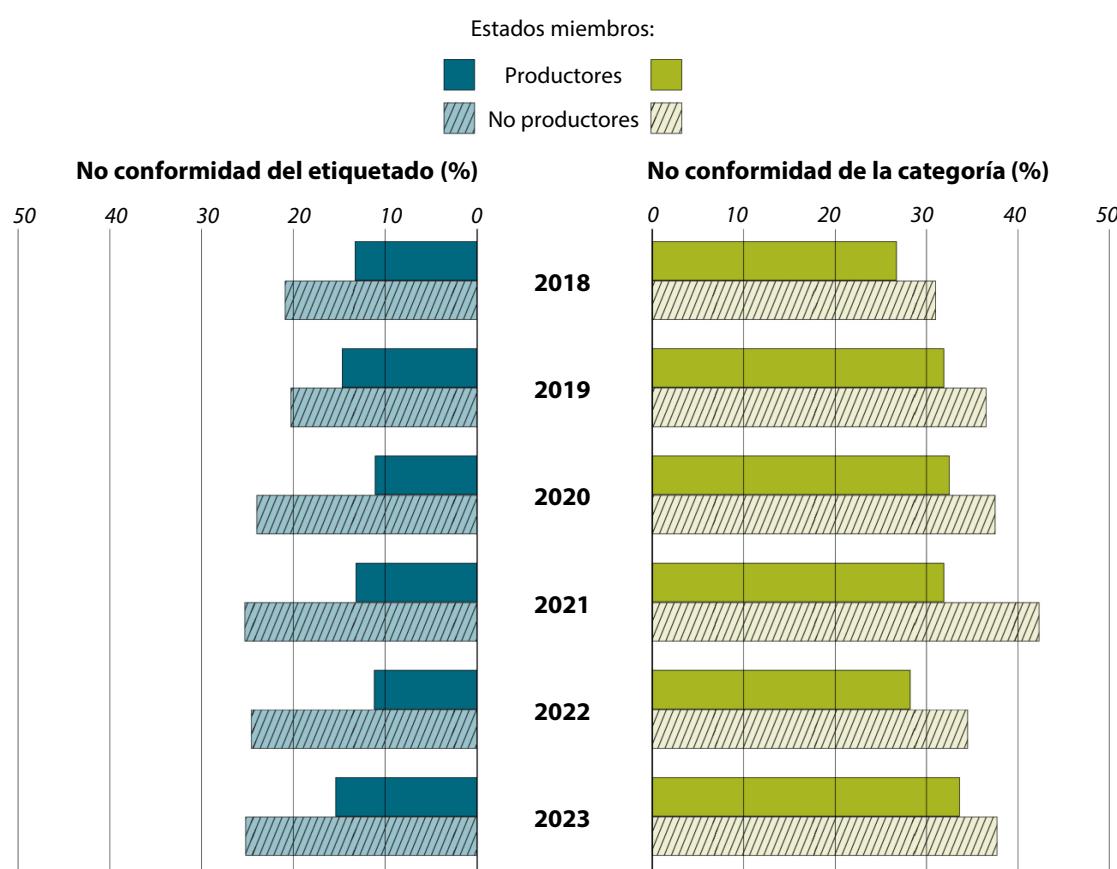
⁴ Artículo 13 del Reglamento (UE) 2022/2105.

⁵ Artículo 139 del Reglamento (UE) 2017/625.

La mayoría de los casos de incumplimiento detectados por los Estados miembros se descubren a través de la evaluación organoléptica y están vinculados a la degradación

- 41** Los controles de conformidad basados en el riesgo efectuados por los Estados miembros conducen a la detección de numerosos casos de incumplimiento en los aceites de oliva que muestran. La *Ilustración 6* presenta el porcentaje de controles en la UE que detectan la no conformidad de una etiqueta o categoría. En el período 2018-2023, el 14 % de los controles detectaron la no conformidad de una etiqueta, y el 32 %, la no conformidad de una categoría. Sobre la base de las presentaciones anuales de la Comisión sobre los resultados de los controles de conformidad en el Grupo de Trabajo de Autoridades de Control de la Conformidad del Grupo de Expertos sobre Mercados Agrícolas —Subgrupo «Cultivos Arables y Aceite de Oliva» (en lo sucesivo, «Grupo de Trabajo sobre el Aceite de Oliva»)—, los Estados miembros no productores notifican sistemáticamente mayores porcentajes de no conformidad de las muestras, tanto en lo que respecta al etiquetado como a la categoría.

Ilustración 6 | Porcentaje de controles que detectan la ausencia de conformidad en relación con el etiquetado o la categoría



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de datos facilitados por la Comisión.

- 42** En toda la UE, los resultados del 93 % de los análisis fisicoquímicos demuestran el cumplimiento de los requisitos, frente a solo el 68 % de las evaluaciones organolépticas. Una evaluación organoléptica tiene el mismo valor jurídico que un análisis fisicoquímico, pero sigue siendo subjetiva debido a la complejidad inherente a la percepción sensorial. Se ha establecido un sistema de contraevaluaciones para resolver casos controvertidos. Así pues, un operador puede solicitar que otros paneles de catadores realicen dos evaluaciones adicionales.
- 43** Un análisis más detallado de las razones de los casos de no conformidad en relación con la categoría puso de manifiesto que alrededor de un tercio de los casos podían atribuirse claramente a la degradación del aceite. Esta conclusión pudo deducirse del análisis fisicoquímico y de la evaluación organoléptica. Para el resto de los casos de incumplimiento, no fue posible determinar una causa específica.
- 44** Los elevados porcentajes de incumplimiento también se deben a que los Estados miembros concentran sus controles en los productos de mayor riesgo (véase el apartado **35**), ya que existe más probabilidad de detectar casos de no conformidad. Como consecuencia de ello, los resultados de los controles de conformidad no son representativos de la calidad global del aceite de oliva en el mercado de la UE ni reflejan el porcentaje global de no conformidad del aceite de oliva producido y comercializado en la UE⁶.
- 45** Durante esta auditoría, llevamos a cabo un estudio de caso. En los Estados miembros visitados, compramos veintiocho aceites de oliva diferentes en puntos de venta al por menor y pedimos que un laboratorio y varios paneles de catadores los analizaran para determinar sus características (véase el *anexo III*). Nuestra selección de los productos no se basó en un análisis de riesgos. En el *recuadro 5* se presentan los resultados, que ilustran las constataciones más habituales de un control de conformidad.

⁶ Comisión Europea, «Olive oil quality checks in the European Union – 2024 results».

Recuadro 5

Resultados del estudio de caso

La mayoría de los aceites comprados cumplían los requisitos de la UE aplicables a la categoría que figura en la etiqueta, aunque dos no lo hacían.

- El análisis de un aceite de oliva virgen extra reveló un valor demasiado elevado para un parámetro. Según la interpretación del laboratorio, este valor, junto con los resultados de la evaluación organoléptica (límite entre el virgen extra y el virgen), indicaba que el aceite se había oxidado, posiblemente debido a condiciones de almacenamiento inadecuadas, y debía considerarse aceite de oliva virgen lampante. Se trata de un ejemplo de degradación del aceite de oliva a lo largo del tiempo, probablemente debido a la exposición a la luz o al calor durante el transporte o el almacenamiento.
- En el caso de otro aceite de oliva virgen extra, el nivel total de esteroles se situó por debajo del límite. Esto puede ocurrir con determinados aceites de oliva virgen extra elaborados a partir de una única variedad de aceitunas (koroneiki, nocellara del Belice). El Consejo Oleícola Internacional ha reconocido esta cuestión y ha propuesto ajustar el límite de esteroles totales a la espera de nuevos estudios científicos. Este caso pone de manifiesto la dificultad de definir umbrales de parámetros químicos sencillos aplicables a los aceites de oliva de diferentes variedades de aceituna y orígenes geográficos.

- 46** Los resultados de los controles de los Estados miembros y nuestro estudio de caso demuestran que la degradación del aceite de oliva a lo largo del tiempo es un problema común. Aunque en la etiqueta se indican las instrucciones de almacenamiento, muchos operadores a lo largo de la cadena de distribución, así como los consumidores, podrían no ser conscientes de la sensibilidad del aceite de oliva al calor y a la luz. Además, cuando un aceite ya se encuentra cerca del umbral de su categoría en el momento del embotellado y se le asigna una fecha de consumo preferente demasiado larga, aumenta la probabilidad de que su calidad se deteriore antes de su consumo.

La Comisión solo tiene una visión parcial de los sistemas de control de los Estados miembros

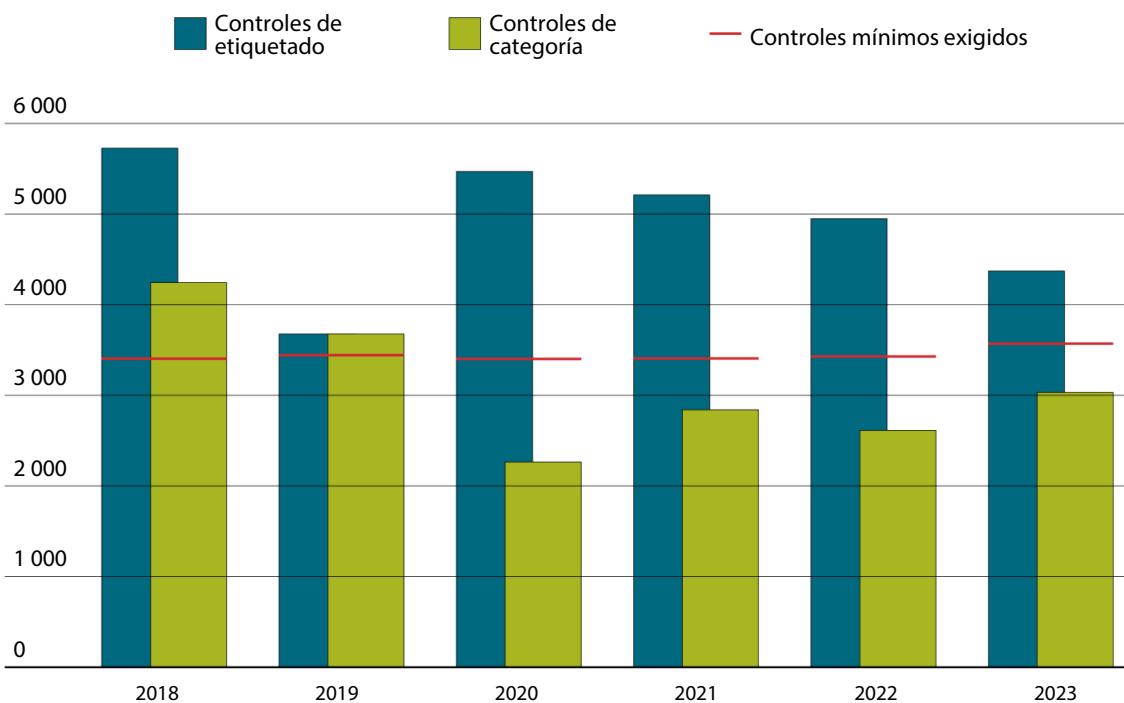
47 La Comisión establece el marco regulador de las normas de comercialización. Supervisa su aplicación y la ejecución de los controles de conformidad por parte de los Estados miembros. La Comisión dispone de varios medios para mantenerse informada sobre lo que ocurre en los Estados miembros:

- los Estados miembros deben notificar anualmente los resultados de sus controles de conformidad utilizando el modelo para presentar información facilitado por la Comisión;
- el Grupo de Trabajo sobre el Aceite de Oliva, un órgano consultivo compuesto por representantes de las autoridades de los Estados miembros de la UE, se reúne todos los años para compartir su experiencia con el sistema de control;
- en 2018, un grupo de consultores llevó a cabo a instancias de la Comisión un [estudio](#) sobre la aplicación de los controles de conformidad en el sector del aceite de oliva en toda la UE.

48 Constatamos que la Comisión solo tiene una visión parcial del funcionamiento de los sistemas de control en los Estados miembros. Por ejemplo, la Comisión desconocía que los análisis de laboratorio son incompletos en determinados Estados miembros o que algunos Estados miembros excluyen partes del mercado de sus controles de conformidad. La Comisión solo conoce parcialmente cómo funcionan los sistemas de sanciones de los Estados miembros y cómo se aplican las sanciones en la práctica: los informes anuales de los Estados miembros a menudo están incompletos y las reuniones anuales solo aportan información específica sobre unos pocos Estados miembros.

49 Las reuniones e informes anuales no ofrecen una imagen completa de los sistemas de control en los Estados miembros. Los Estados miembros no están obligados a comunicar a la Comisión sus análisis de riesgos, planes de control, parámetros analizados en el laboratorio ni los resultados de los controles parciales o adicionales realizados. Sin embargo, la Comisión es consciente de que, entre 2018 y 2023, el umbral mínimo de controles de categoría completos solo se alcanzó en 2018 y 2019 (véase la [ilustración 7](#)). Esta situación se trató bilateralmente con los Estados miembros.

Ilustración 7 | Controles de conformidad realizados en el conjunto de la UE (2018-2023)



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de información facilitada por la Comisión.

Los sistemas de control de la UE de los contaminantes del aceite de oliva presentan algunas deficiencias

- 50** El aceite de oliva, como producto alimenticio, está sujeto a las [normas de seguridad alimentaria de la UE](#). Regulan, entre otras cosas, los requisitos de higiene y los niveles máximos aceptables de contaminantes en los alimentos. Tanto el aceite de oliva producido en la UE como el importado de fuera se rigen por estas normas. El marco de la UE exige a los Estados miembros que garanticen que estas normas se aplican llevando a cabo controles de los operadores y de los alimentos.
- 51** Evaluamos si el marco jurídico de la UE para el control de los plaguicidas y otros contaminantes en el aceite de oliva es claro y si los sistemas de control de los Estados miembros funcionan bien e incluyen el aceite de oliva importado.

Los sistemas de control de la UE de residuos de plaguicidas en el aceite de oliva funcionan bien

La UE cuenta con un marco jurídico claro para los residuos de plaguicidas

- 52** Las trazas que dejan los contaminantes en las aceitunas o en el aceite de oliva se denominan «residuos». La UE ha definido [límites máximos de residuos \(LMR\)](#) para los plaguicidas en los alimentos. Estos son los umbrales legales máximos.
- 53** La UE también ha establecido un [programa plurianual coordinado de la Unión de control de los residuos de plaguicidas](#) en los alimentos. Su objetivo es garantizar el cumplimiento de los LMR de plaguicidas y evaluar la exposición de los consumidores a los residuos de plaguicidas. El programa incluye el aceite de oliva cada tres años, siendo los más recientes 2018, 2021 y 2024. En esos años, cada Estado miembro tuvo que analizar un número mínimo de muestras de aceite de oliva para comprobar si había presencia de residuos de plaguicidas.
- 54** Además, los Estados miembros tienen la obligación de establecer [programas nacionales de control plurianuales para los residuos de plaguicidas](#). Los programas de control deben basarse en el riesgo y estar dirigidos a evaluar la exposición de los consumidores y el cumplimiento de los LMR de plaguicidas. Los Estados miembros deben especificar qué productos deben muestrearse, el número de muestras que deben tomarse, qué plaguicidas deben analizarse y los criterios utilizados para elaborar el programa.

Los controles se basan en el riesgo y rara vez encuentran altas concentraciones de plaguicidas en el aceite de oliva

- 55** Los Estados miembros visitados cuentan con programas de control de plaguicidas a través de los cuales cada año se analiza un número de muestras de aceite de oliva para detectar residuos de plaguicidas. Además de lo que exige el programa plurianual coordinado de la Unión de control, programan el análisis de muestras adicionales (véase la [ilustración 8](#)). Tres de los Estados miembros llevan a cabo análisis de riesgos para determinar el número anual de muestras y su distribución entre regiones y operadores. Estos Estados miembros incluyen el aceite de oliva en los análisis de riesgos de categorías de alimentos más amplias (es decir, «aceites vegetales» en Bélgica, «grasas y aceites y otras emulsiones» en Grecia y España) y no cuentan con una evaluación de riesgos específica para el aceite de oliva. Italia no lleva a cabo un análisis de riesgos para la categoría de «grasas y aceites» ni para el aceite de oliva en concreto, ya que el número anual de muestras se establece [por ley](#) y no se actualiza sobre la base de un análisis de riesgos.

Ilustración 8 | Controles de residuos de plaguicidas en el aceite de oliva obligatorios, programados y realizados (2018-2023)



Nota sobre Italia: Las cifras pueden incluir los controles de las aceitunas destinadas a la producción de aceite de oliva (producción primaria).

Nota sobre Grecia: Las cifras incluyen los controles de las aceitunas destinadas a la producción de aceite de oliva (producción primaria).

Nota sobre Bélgica: No se comunicaron a la Comisión todos los resultados de los análisis.

Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de datos de los Estados miembros.

- 56** Durante el período 2018-2023, la mayoría de los Estados miembros visitados llevaron a cabo los controles necesarios para detectar plaguicidas en el aceite de oliva. Llevaron a cabo los controles programados casi todos los años (véase la [ilustración 8](#)). La escasez de recursos humanos y financieros y el impacto de la pandemia de COVID-19 pueden explicar que algunos años se realizara un número menor de controles.
- 57** Los resultados de los controles en los Estados miembros muestran que, entre 2018 y 2023, solo unas pocas muestras presentaban residuos de plaguicidas por encima del LMR: una en Italia en 2023 y nueve en Grecia. Los informes de la UE de [2019](#) y [2022](#) sobre residuos de plaguicidas en los alimentos, publicados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), lo confirmaron. En general, los análisis del aceite de oliva exponen sistemáticamente niveles muy bajos de residuos de plaguicidas.

Los sistemas de control de la UE para otros contaminantes están menos desarrollados que los destinados a los plaguicidas

El marco jurídico de la UE se está mejorando gradualmente

- 58** Las sustancias distintas de los plaguicidas también pueden contaminar el aceite de oliva. Puede tratarse de sustancias químicas tóxicas que se mezclan con el aceite durante la transformación (por ejemplo, durante la recolección, la molienda, el refinado y, en el caso de determinados aceites, el transporte o el envasado) o están presentes en el medio ambiente (como las dioxinas) (véase el [anexo IV](#)). El aceite de oliva también es susceptible de adulteración y fraude, lo que puede causar riesgos para la salud (por ejemplo, la presencia de residuos de disolventes en el aceite de orujo de oliva vendido como aceite de oliva virgen extra).
- 59** En el caso de algunos de estos contaminantes, la UE ha definido niveles máximos⁷ aplicables a los aceites y grasas vegetales, incluido el aceite de oliva. En el de otros, como los hidrocarburos de aceites minerales (MOH) y los plastificantes, actualmente no existen niveles máximos de la UE para los alimentos. Por lo que se refiere a los plastificantes, existen [límites de migración específicos para algunos de ellos en materiales en contacto con alimentos, pero no directamente en los propios alimentos](#) (véase el [recuadro 6](#)).

⁷ Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos, y Reglamento (CE) n.º 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (el 24 de mayo de 2023 dejó de estar en vigor).

Recuadro 6

Hidrocarburos de aceites minerales (MOH) y plastificantes

Los MOH comprenden todo un abanico de compuestos químicos derivados del petróleo crudo y se clasifican en dos grandes grupos: hidrocarburos saturados de aceites minerales (MOSH) e hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH). Pueden llegar a los alimentos de muchas maneras: contaminación ambiental, lubricantes para máquinas, coadyuvantes tecnológicos, aditivos destinados a la alimentación humana y animal, o migración desde materiales en contacto con alimentos. La naturaleza lipofílica del aceite de oliva (es decir, su capacidad para combinarse con la grasa o disolverse en ella) hace que sea más propenso a acumular MOH en caso de contaminación.

En 2017, la [Comisión recomendó a los Estados miembros que vigilaran los MOH](#). Tras la [actualización de la evaluación de riesgos de la EFSA de 2023](#) y la confirmación de los riesgos para la salud asociados a los MOAH, la Comisión presentó un primer proyecto de Reglamento a final de 2023 para establecer niveles máximos para estas sustancias. La EFSA llegó a la conclusión de que la exposición a los MOSH a través de la alimentación no es motivo de preocupación para ningún grupo de edad.

Los plastificantes se añaden a un material para que sea más suave y flexible. Pueden migrar a los alimentos cuando los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos (por ejemplo, recipientes fabricados con determinados plásticos) lo hacen. En general, los plastificantes son liposolubles, por lo que existe el riesgo de que puedan migrar de los envases a alimentos grasos como el aceite. A medida que aumenta el tiempo de contacto y la temperatura, también lo hace el riesgo de migración.

Los [límites de migración de la UE para determinados plastificantes en materiales destinados a entrar en contacto con alimentos](#) están diseñados para controlar la cantidad de una sustancia que puede migrar del envase o equipo de transformación a los alimentos.

- 60** Desde diciembre de 2022, los Estados miembros cuentan con sus propios planes de control para vigilar la concentración de contaminantes distintos de los plaguicidas en los alimentos⁸. Hasta ese momento, los programas coordinados de control a escala de la UE solo habían abarcado determinados contaminantes en los alimentos de origen animal. A partir del año de referencia 2023, los Estados miembros también deben incluir en sus planes los alimentos de origen no animal⁹. El plan de control debe establecer:
- a) combinaciones justificadas de contaminantes o grupos de contaminantes y grupos de productos que deben ser objeto de control;
 - b) una estrategia de muestreo;
 - c) la frecuencia de control.
- 61** En 2022, la Comisión creó un modelo para que los Estados miembros elaboraran sus planes de control de contaminantes y también elaboró un [documento de orientación para los Estados miembros](#). Sin embargo, los planes de control de 2023, 2024 y 2025 que Bélgica, Grecia e Italia enviaron a la Comisión no especificaban qué contaminantes serían objeto de control en relación con qué grupos de productos. Además, en 2023, la Comisión empezó a evaluar los planes de control de contaminantes de los Estados miembros, incluidos los alimentos de origen no animal. No tenemos pruebas de que la Comisión haya insistido en que los Estados miembros incluyan información o justificaciones más detalladas.

⁸ [Reglamento \(UE\) 2017/625](#) relativo a los controles oficiales (Reglamento sobre controles oficiales).

⁹ [Reglamento \(UE\) 2022/932](#) sobre disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos, y [Reglamento \(UE\) 2022/931](#) por el que se establecen normas para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos.

Los Estados miembros incluyeron el aceite de oliva en sus planes de control, pero no está claro qué aspectos fueron objeto de control y por qué

- 62** Los Estados miembros que visitamos tienen sus propios planes de control de contaminantes distintos de los plaguicidas para la categoría de alimentos más amplia «grasas y aceites», que incluye el aceite de oliva. No existen planes específicos para el aceite de oliva, y el número de muestras y la elección de contaminantes dependen de los riesgos detectados para la categoría más amplia. Los cuatro Estados miembros visitados adoptan diferentes posturas en cuanto a qué contaminantes deben controlarse en grasas y aceites (incluido el aceite de oliva) (véase el *anexo V*) y cuándo. No controlan la presencia de determinados contaminantes, como los MOH y los plastificantes, porque no se han fijado a escala de la UE contenidos máximos de estas sustancias en los alimentos.
- 63** Los Estados miembros siguen enfoques diferentes y no siempre documentan sus análisis de riesgos ni justifican sus decisiones. Los planes italianos de control de contaminantes no incluyen un análisis de riesgos adecuado que justifique los contaminantes que deben ser objeto de control en la categoría de «grasas y aceites». Grecia incluye específicamente el aceite de oliva en sus planes de control, pero no un análisis de riesgos documentado. En España y Bélgica, los controles de contaminantes en el aceite de oliva se basan en análisis de riesgos realizados anualmente por contaminante, sobre la base de parámetros y datos pertinentes. El aceite de oliva suele formar parte de la categoría de aceites vegetales y en ocasiones es un objetivo específico de los controles.
- 64** Los resultados de los controles de los Estados miembros demuestran que el número de muestras con concentraciones de contaminantes (distintos de los plaguicidas) por encima del umbral legal es muy bajo. Entre 2018 y 2023, hubo una en España, una en Italia y dos en Bélgica. Los Estados miembros no están obligados a recopilar datos sobre la presencia de contaminantes para los que no se han fijado niveles máximos.

El aceite de oliva importado de países no pertenecientes a la UE no se controla sistemáticamente para detectar plaguicidas y otros contaminantes

- 65** La UE importa aproximadamente el equivalente al 9 % de su producción anual de aceite de oliva (véase el *anexo I*, apartado **03**). No obstante, ninguno de los Estados miembros que visitamos considera explícitamente el aceite de oliva importado de países no pertenecientes a la UE en sus análisis de riesgos para los plaguicidas y otros contaminantes. España no ha llevado a cabo evaluaciones de riesgos para los productos importados a través de los puestos de control fronterizos hasta 2023. Además, no dispone de una evaluación de riesgos específica ni de un plan de control de las importaciones de aceite de oliva. En Italia, el plan de control de las importaciones no tiene en cuenta factores de riesgo pertinentes (como las categorías de los productos importados y su origen). Bélgica no prevé ningún control del aceite de oliva en los puestos de control fronterizos y Grecia no los introdujo hasta 2024.
- 66** Los controles del aceite de oliva importado de países no pertenecientes a la UE en relación con los plaguicidas y otros contaminantes son inexistentes o muy limitados en los Estados miembros visitados. Italia no llevó a cabo su plan de muestrear una partida de aceite de oliva al año en cada puesto de control fronterizo: en 2023 y 2024, ninguna partida fue objeto de control en los principales puntos de entrada del aceite de oliva. Las importaciones de aceite de oliva en España no se analizan sistemáticamente para detectar contaminantes. Entre 2018 y 2023, solo se analizaron tres muestras para detectar residuos de plaguicidas y cincuenta para buscar otros contaminantes.

El marco jurídico de la UE y los controles de trazabilidad no siempre permiten identificar el origen de un producto

- 67** Por trazabilidad se entiende la capacidad de rastrear un producto a través de todas las fases de producción, transformación y distribución. Permite a los consumidores saber dónde y cómo se han recolectado y transformado las aceitunas. La trazabilidad también es esencial para controlar la autenticidad del aceite de oliva. Además, la trazabilidad es fundamental cuando se produce contaminación y es necesario garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria.

68 Examinamos lo siguiente:

- si existe un marco jurídico claro y requisitos de trazabilidad, y la Comisión presta su apoyo para que se apliquen;
- si los Estados miembros comprueban los aspectos de trazabilidad tanto durante los controles de seguridad alimentaria como durante los controles de conformidad;
- respecto de una muestra de veinticuatro aceites de oliva diferentes, si el lugar de origen que consta en la etiqueta corresponde a la zona geográfica en la que se han recolectado las aceitunas y al lugar en el que se encuentra la almazara.

La Comisión establece requisitos legales de trazabilidad, pero no ha definido cómo deben controlarlos los Estados miembros

69 La trazabilidad del aceite de oliva se rige por:

- el [Reglamento de legislación alimentaria general](#), que exige que las empresas alimentarias y de piensos puedan identificar al menos al proveedor inmediato de sus productos («un eslabón antes»), así como a los destinatarios o clientes inmediatos posteriores a los que hayan entregado los productos («otro después»); este requisito no se aplica fuera de la UE;
- la legislación de la UE sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, que exigen específicamente la indicación del lugar de origen, así como la conservación de registros para demostrar el origen y otra información que figure en la etiqueta¹⁰.

70 Según las normas de comercialización del aceite de oliva, la etiqueta de los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra debe indicar el lugar de origen. En el caso de los aceites de oliva originarios de la UE, debe ser posible rastrearlos hasta la zona geográfica en la que se hayan recolectado las aceitunas y hasta la almazara en la que se hayan molturado. En el caso de los aceites de oliva no originarios de la UE, debe ser posible rastrearlos hasta su país de origen. Para cumplir este requisito, los operadores concretos deben conservar documentos y registros que permitan identificar el origen del aceite de oliva y comprobar si se corresponde con la información que figura en la etiqueta.

¹⁰ Artículo 5 del [Reglamento \(UE\) 2022/2105](#) y artículos 8 y 11 del [Reglamento \(UE\) 2022/2104](#).

- 71** La fecha de recolección del aceite de oliva es un indicador de frescura y calidad, y se refiere a la fecha de recolección de las aceitunas. Las normas de la UE establecen que la etiqueta de los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra solo puede incluir la campaña de recolección si el 100 % del contenido procede de la misma cosecha. Debe ser posible verificar la exactitud de dichas declaraciones del etiquetado a través de los registros de trazabilidad.
- 72** Los aspectos de trazabilidad deben verificarse como parte de los controles oficiales de seguridad alimentaria y durante los controles de conformidad del aceite de oliva. En su informe anual a la Comisión sobre los resultados de los controles de conformidad, los Estados miembros deben informar sobre si el modo en que se indica el origen en la etiqueta cumple los requisitos de la UE. Los Estados miembros no están obligados a informar explícitamente sobre los resultados de los controles de trazabilidad.
- 73** La legislación de la UE no especifica cómo ni cuándo deben controlarse los aspectos de trazabilidad (por ejemplo, lugar de origen, balance de masas). La Comisión tampoco ha publicado ninguna orientación en este sentido. Constatamos que la interpretación de los requisitos de trazabilidad por parte de los Estados miembros difiere. Como consecuencia de ello, algunos Estados miembros han desarrollado sus propias metodologías y han adoptado diferentes enfoques para comprobar la trazabilidad (véanse los apartados **75** a **80** y el *recuadro 7*).
- 74** Dos de los cuatro Estados miembros visitados adoptan sus propias normas para aplicar los requisitos de trazabilidad de la UE, por ejemplo:
- inscripción obligatoria en el registro electrónico nacional de todos los movimientos de aceite de oliva (España e Italia);
 - indicación obligatoria de la campaña de recolección del aceite de oliva producido y vendido en Italia (véase asimismo el *recuadro 2*);
 - indicación obligatoria del origen en el caso del aceite de oliva a granel depositado en almacenes que aún no ha sido clasificado (Italia).

Los Estados miembros incluyen la trazabilidad en el ámbito de sus controles del aceite de oliva, pero el nivel de verificación varía

- 75** En general, los Estados miembros que visitamos incluyen la trazabilidad en el ámbito de sus **controles de seguridad alimentaria** de los operadores del sector del aceite de oliva. Los cuatro comprueban si el operador dispone de sistemas o registros de trazabilidad. Tres Estados miembros controlan sistemáticamente la trazabilidad durante los controles de seguridad alimentaria, mientras que en Italia este aspecto se deja a la discreción del inspector.
- 76** Constatamos que los Estados miembros aplican enfoques diferentes a la hora de llevar a cabo los controles de trazabilidad.
- Las autoridades griegas llevan a cabo controles conjuntos de conformidad y seguridad alimentaria, durante los cuales el control de trazabilidad se limita a verificar al proveedor de primer nivel («un eslabón antes»).
 - Italia sigue el necesario enfoque de «un eslabón antes y otro después» durante los controles de seguridad alimentaria de la trazabilidad. Las inspecciones se centran en los productos salientes, cotejando el origen del aceite de oliva indicado en la etiqueta con la documentación disponible en las instalaciones del operador.
 - En España y Bélgica, los controles de seguridad alimentaria de la trazabilidad van más allá de lo exigido por la legislación de la UE. Comprueban si los productos pueden rastrearse a lo largo de toda la cadena de suministro y examinan los registros de trazabilidad tanto de los productos entrantes como de los salientes.
- 77** Durante los **controles de conformidad** con las normas de comercialización de los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra, el lugar de origen es el principal requisito que se comprueba (véase el apartado **70**). Para cumplir este requisito, los operadores del sector del aceite de oliva cuyo nombre figura en la etiqueta deben poder rastrear el producto hasta el origen indicado en la etiqueta. Constatamos que dos de los cuatro Estados miembros que visitamos no comprueban sistemáticamente si el origen mencionado en la etiqueta es correcto.

- 78** En España e Italia, la verificación del origen del aceite de oliva es uno de los principales componentes de los controles de conformidad en todas las fases de la cadena de suministro. Los operadores de ambos Estados miembros deben contar con sistemas y procedimientos de trazabilidad y registrar todos los movimientos del aceite de oliva (y, en algunas regiones, también de las aceitunas) en un registro electrónico (véase el *recuadro 7*), que se verifica durante las inspecciones. Esto va más allá de los requisitos de la UE. El objetivo de los registros es aumentar la transparencia y reducir el riesgo de fraude. Permiten a las autoridades llevar a cabo controles exhaustivos de trazabilidad al inspeccionar a los operadores y rastrear los productos hasta los oleicultores y la parcela donde se cultivaron las aceitunas.

Recuadro 7

Registros de aceite de oliva en España e Italia

Italia y España disponen de registros nacionales en los que todos los operadores están obligados a consignar todos los movimientos internos (dentro del mismo establecimiento) y externos (transportados) de aceite de oliva.

En España, los movimientos internos deben registrarse **en tiempo real** y los movimientos externos **con antelación** (el sistema genera el documento de transporte que acompaña al aceite). En Italia, los operadores deben registrar cada movimiento **en un plazo de seis días** a partir de la transferencia. En España, las importaciones de aceite de oliva procedentes de países de la UE y de terceros países deben ser registradas por el destinatario final **antes** de que el aceite entre en territorio nacional, mientras que en Italia solo se hace **después** de que un operador haya descargado el aceite por primera vez en suelo italiano.

- 79** En Grecia y Bélgica, los controles del lugar de origen son menos exhaustivos. En Grecia, el lugar de origen de los **productos con indicaciones geográficas**, o de los productos ecológicos, se controla y se rastrea hasta el oleicultor. En el caso de los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra, los controles de trazabilidad siguen el enfoque de «un eslabón antes» (véase el apartado **76**). Los controles en el sector minorista no incluyen la verificación de la exactitud del lugar de origen. En el momento de la auditoría, Grecia declaró que estaba trabajando en un sistema digital para la declaración obligatoria de datos relativos a las aceitunas y el aceite de oliva (como los datos de recolección, la producción de aceite de oliva, la transformación, el comercio y las existencias). Las autoridades belgas no comprueban la exactitud del lugar de origen indicado en la etiqueta.

80 Un elemento importante del control de trazabilidad es el ejercicio de balance de masas, que examina la correlación entre las mercancías entrantes y salientes, así como las existencias sobre el terreno. El ejercicio de balance de masas contribuye a prevenir el fraude y a garantizar la calidad. Constatamos que, de los cuatro Estados miembros que visitamos, solo España e Italia llevan a cabo sistemáticamente ejercicios de balance de masas para el aceite de oliva durante sus controles de conformidad.

Resultados del ejercicio de trazabilidad del estudio de caso: no fue posible rastrear el origen de algunos aceites de oliva

81 Pedimos a las autoridades competentes de los cuatro Estados miembros visitados que llevaran a cabo un ejercicio de trazabilidad de los veintiocho aceites de oliva diferentes comprados para el estudio de caso (véase el *anexo III*) y nos facilitaran registros de trazabilidad que permitieran rastrear cada aceite de oliva a lo largo de todas las fases de producción (instalación de embotellado, almazara y oleicultor).

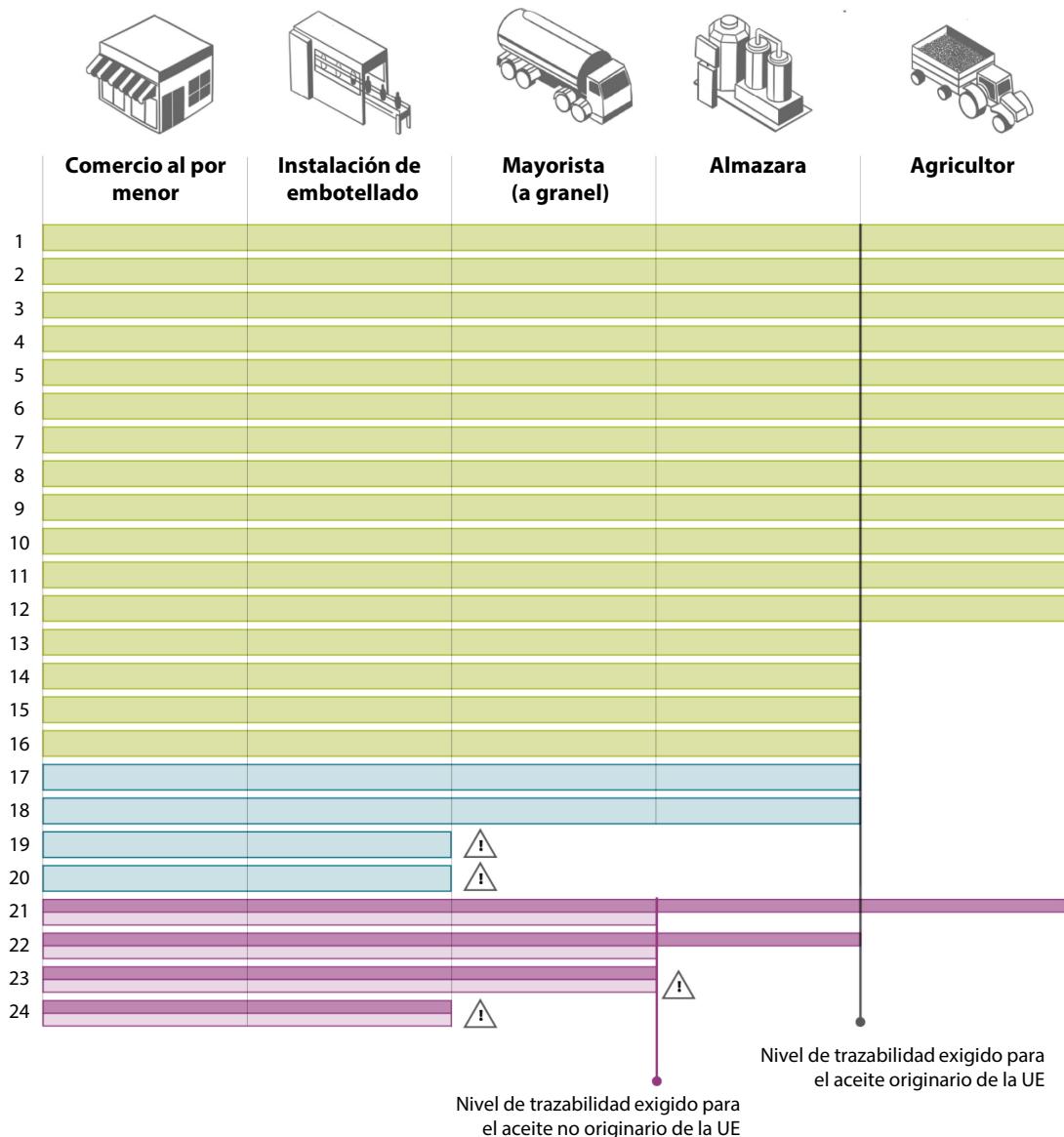
82 Nuestra muestra estaba compuesta por veinticuatro aceites de oliva vírgenes o vírgenes extra y cuatro aceites de oliva refinados. De conformidad con las normas de comercialización de la UE del aceite de oliva, el lugar de origen que figura en la etiqueta del aceite de oliva virgen y virgen extra debe corresponder a la zona geográfica en la que se hayan recolectado y prensado las aceitunas (véase el apartado *70*).

83 En relación con los veinticuatro aceites de oliva que debían mencionar el lugar de origen, los resultados del ejercicio de trazabilidad son los siguientes (véase asimismo la *ilustración 9*):

- los dieciséis aceites de oliva producidos en un solo Estado miembro podían rastrearse hasta la zona geográfica en la que se habían recolectado y prensado las aceitunas, tal como exige el Reglamento: cuatro hasta las almazaras y doce incluso hasta los agricultores;
- dos de los cuatro aceites de oliva originarios de la UE (procedentes de varios Estados miembros) no podían rastrearse hasta la zona geográfica en la que se habían recolectado y prensado las aceitunas;
- dos de los cuatro aceites de oliva con origen mixto (UE y terceros países) no cumplían los requisitos de trazabilidad, uno con respecto a su parte de terceros países y el otro con respecto a sus partes tanto de la UE como de terceros países.

Ilustración 9 | Resultados del ejercicio de trazabilidad, por origen del aceite de oliva, de los veinticuatro aceites de oliva diferentes que requieren el etiquetado del lugar de origen

- Aceites de oliva originarios de un solo Estado miembro
- Aceites de oliva originarios de más de un Estado miembro
- Parte de la UE de aceites de oliva con origen mixto (UE y terceros países)
- Parte de un tercer país de aceites de oliva con origen mixto (UE y terceros países)
- ⚠ La trazabilidad no se ajustaba a los requisitos



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de los resultados del estudio de caso.

84 Los resultados de este ejercicio ponen de manifiesto deficiencias en la trazabilidad del aceite de oliva en la UE. En cuanto a las normas de comercialización, no pudimos confirmar el lugar de origen en la etiqueta de cuatro de los veinticuatro aceites de oliva que debían mencionarlo. Además, desde el punto de vista de los requisitos de trazabilidad de la seguridad alimentaria (véase el apartado 69), solo la mitad de los aceites podían rastrearse completamente hasta la explotación, utilizando el enfoque de «un eslabón antes», y la cooperación entre las autoridades competentes en relación con el aceite de oliva originario de más de un Estado miembro de la UE no siempre es eficaz. Esto se debe a que no pudieron rastrear totalmente ninguno de los aceites de oliva hasta la explotación más allá de sus fronteras nacionales.

El presente informe fue aprobado por la Sala I, presidida por Joëlle Elvinger, Miembro del Tribunal de Cuentas, en Luxemburgo, en su reunión de 12 de noviembre de 2025.

Por el Tribunal de Cuentas Europeo



Tony Murphy
Presidente

Anexos

Anexo I – Acerca de la auditoría

- 01** La UE es el principal productor y consumidor mundial de aceite de oliva (61 % y 45 % del total mundial, respectivamente¹), así como su principal exportador (65 %²). El aceite de oliva se produce en nueve Estados miembros de la UE: España, Italia, Grecia, Portugal, Francia, Eslovenia, Croacia, Chipre y Malta. La producción de aceite de oliva de la UE se concentra principalmente en solo cuatro Estados miembros, que representan el 99 % del total: España (60 %), Italia (17 %), Grecia (14 %) y Portugal (8 %). En 2022/2023, se dedicaron alrededor de 4,7 millones de hectáreas al cultivo de olivos para la producción de aceite³. El aceite de oliva de la UE es un producto de alto valor para el mercado exterior. En la campaña de comercialización 2023/2024, la balanza comercial de aceite de oliva de la UE fue positiva (alrededor de 4 400 millones de euros)⁴.
- 02** La legislación de la UE⁵ define ocho categorías diferentes de aceite de oliva (véase la *ilustración 1*), cuatro de las cuales pueden venderse a los consumidores. Las categorías se basan en la forma en que se obtiene el aceite y en algunas de sus características, como la acidez. Los aceites de oliva vírgenes se obtienen directamente de aceitunas, exclusivamente por medios mecánicos u otros procedimientos físicos. El aceite de oliva refinado se somete a diversos procesos físicos o químicos que modifican determinadas características (generalmente sabor, olor y color). El aceite de orujo de oliva se extrae de la pulpa de aceituna después del primer prensado, utilizando disolventes.

¹ Comisión Europea, «[Dashboard: olive oil](#)», media de las campañas de recolección de 2019/2020 a 2023/2024.

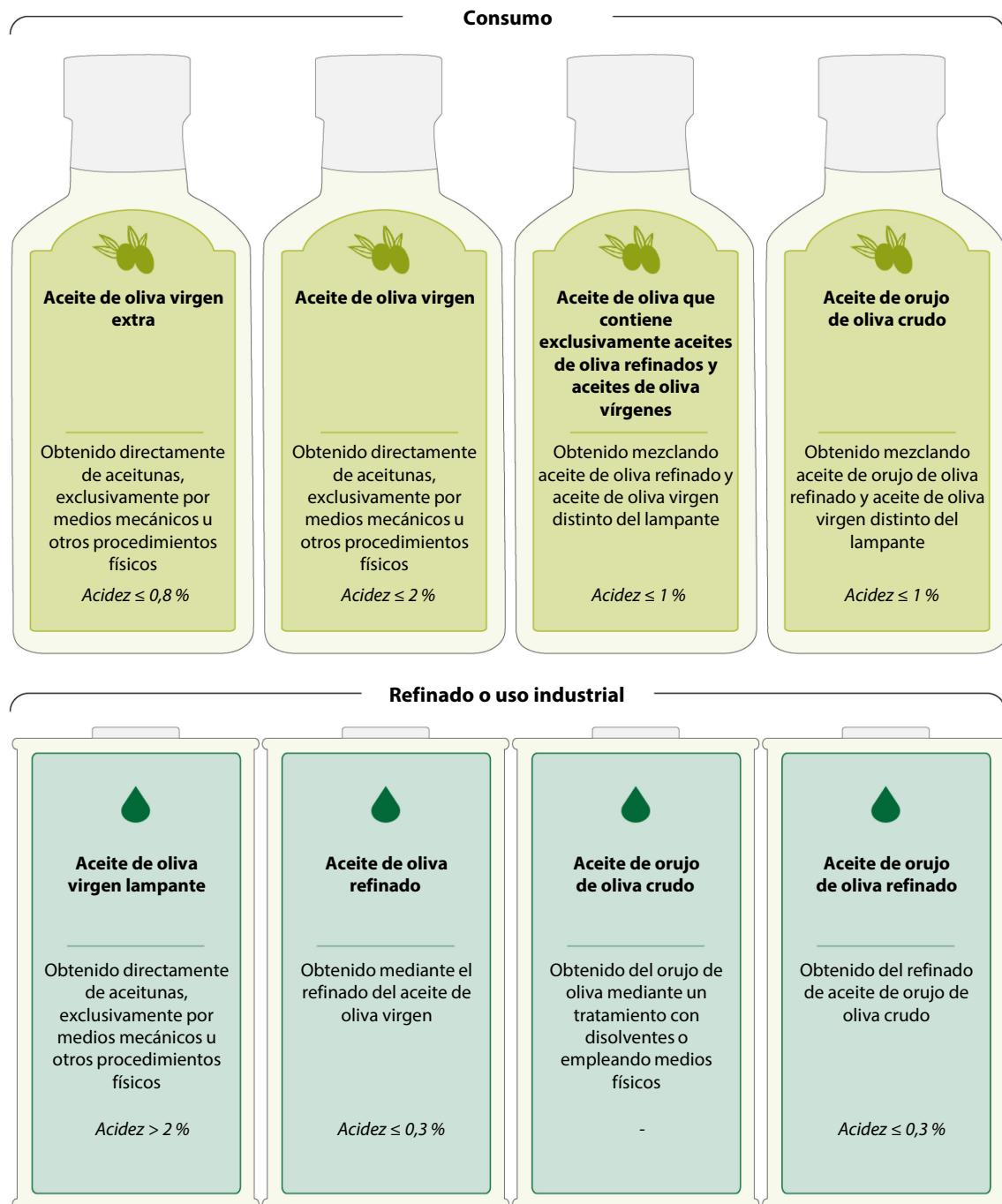
² Comisión Europea, «[Panorama general de la producción y comercialización de aceite de oliva en la UE](#)».

³ Comisión Europea, «[Olive oil short-term outlook](#)».

⁴ Comisión Europea, «[Dashboard: olive oil](#)».

⁵ Anexo I, parte VII, del [Reglamento \(UE\) n.º 1308/2013](#).

Ilustración 1 | Categorías de aceite de oliva



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de la legislación de la UE y de la ficha informativa de la Comisión Europea sobre el aceite de oliva, imagen inspirada en el proyecto OLEUM.

03 La UE exporta aproximadamente el equivalente al 38 % de su producción anual de aceite de oliva e importa alrededor del 9 %⁶, del cual más de la mitad se reexporta. Los principales importadores y exportadores son España (57 % de las importaciones de la UE y 56 % de las exportaciones de la UE) e Italia (33 % de las importaciones y 29 % de las exportaciones)⁷. Túnez es el principal exportador a la UE (75 % del volumen importado entre las campañas de recolección 2019/2020 y 2023/2024), seguido de Turquía (7,8 %), Argentina (3,9 %) y Marruecos (3,5 %)⁸. La UE importa principalmente aceite de oliva virgen extra, seguido de aceite de oliva virgen lampante. El principal país importador de aceite de oliva de la UE es los Estados Unidos⁹.

Marco político

04 El aceite de oliva está muy regulado. Para garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores, la UE ha establecido un sistema de controles que asegura que el aceite de oliva que los consumidores pueden comprar en la UE sea auténtico y seguro, y que su origen sea rastreable. El aceite de oliva auténtico solo se ha mezclado con aceite de oliva y tiene la calidad y pureza de la categoría bajo la cual se vende.

05 El aceite de oliva está cubierto por una legislación específica que impone requisitos en materia de comercialización y trazabilidad:

- [Reglamento \(UE\) n.º 1308/2013](#), que define las diferentes categorías de aceite de oliva;
- [Reglamento \(UE\) 2022/2104](#), sobre las normas de comercialización, por el que se establecen requisitos específicos en materia de etiquetado, envasado y trazabilidad;
- [Reglamento \(UE\) 2022/2105](#), relativo a los controles de conformidad, que define cómo deben respetar dichas normas los Estados miembros.

⁶ Comisión Europea, «[Comext database](#)», media de las campañas de recolección de 2019/2020 a 2023/2024.

⁷ Comisión Europea, «[Olive oil and table olives trade](#)», media de las campañas de recolección de 2019/2020 a 2023/2024.

⁸ Consejo Oleícola Internacional, «[Import figures of olive oil in the extra-EU\(27\)](#)».

⁹ Comisión Europea, «[Olive oil and table olives trade](#)».

06 El aceite de oliva también está sujeto a los requisitos de seguridad alimentaria de la UE¹⁰ y, por lo tanto, entra dentro del ámbito de aplicación del marco armonizado de la UE para los controles oficiales de los alimentos¹¹. Para poder entrar en el mercado europeo, el aceite de oliva importado debe cumplir las normas de seguridad alimentaria de la UE y las normas de comercialización del aceite de oliva. Las importaciones de aceite de oliva embotellado también deben ajustarse a las normas aplicables en materia de etiquetado y envasado¹². Las importaciones deben someterse a controles oficiales y a controles de conformidad basados en el riesgo, ya sea en los puestos de control fronterizos o en fases posteriores (como el almacenamiento, la transformación, el embotellado o la venta al por menor).

Funciones y competencias

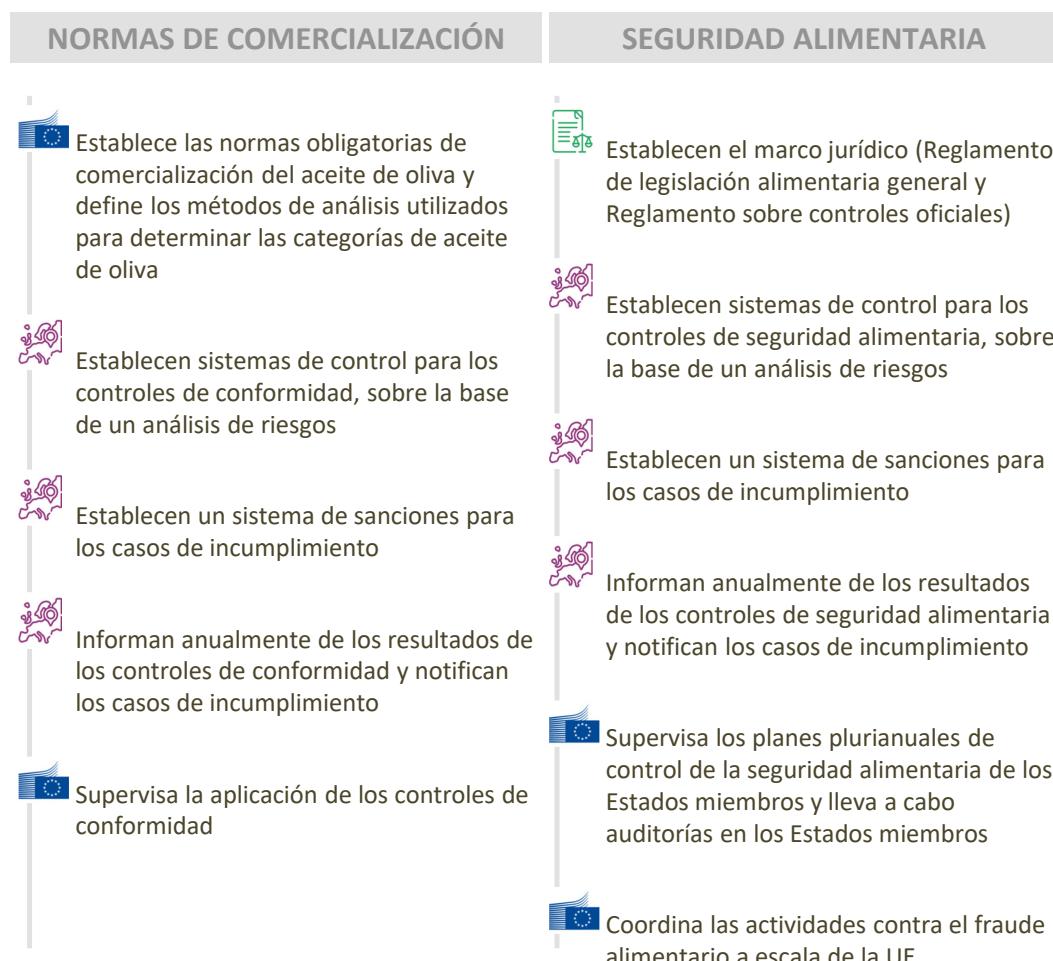
07 Las funciones y responsabilidades de la Comisión y de los Estados miembros en relación con los sistemas de control del aceite de oliva se explican en la *ilustración 2*. La Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural es responsable de los aspectos relacionados con las normas de comercialización, mientras que la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria se ocupa de los que afectan a la seguridad alimentaria.

¹⁰ Reglamento (CE) n.º 178/2002.

¹¹ Reglamento (UE) 2017/625.

¹² Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Ilustración 2 | Funciones y responsabilidades relacionadas con los sistemas de control del aceite de oliva en la UE



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo.

- 08** El Reglamento (UE) 2022/2104 concede a los Estados miembros cierta flexibilidad para establecer normas específicas, como prohibir la mezcla de aceite de oliva con otros aceites vegetales, permitir tamaños de envases que superen los límites establecidos por el Reglamento o establecer normas relativas a la indicación de la campaña de recolección. La Comisión supervisa la aplicación de estas normas nacionales. Además, algunos Estados miembros, como España e Italia, han establecido normas nacionales propias (por ejemplo, para la trazabilidad) que van más allá de los requisitos de la UE.

Alcance y enfoque de la fiscalización

- 09** Examinamos los sistemas de control establecidos por los Estados miembros y la Comisión para garantizar que el aceite de oliva vendido en la UE sea auténtico (en lo que respecta a las categorías de aceite de oliva) y seguro para el consumo y pueda rastrearse hasta su origen. Evaluamos si los Estados miembros cuentan con un sistema eficaz de controles y sanciones en relación con el cumplimiento de las normas de comercialización del aceite de oliva, así como con respecto a los contaminantes y la trazabilidad. También evaluamos si la Comisión supervisa los sistemas de control de los Estados miembros y presta su apoyo. La auditoría no abarcó todos los requisitos de etiquetado del aceite de oliva, como el valor nutricional, ni los requisitos específicos de trazabilidad para el aceite de oliva ecológico.
- 10** La auditoría abarcó el período comprendido entre 2018 y 2023. Sin embargo, en la medida de lo posible, utilizamos la información más reciente disponible. Nos reunimos con la Comisión (Direcciones Generales de Salud y Seguridad Alimentaria y de Agricultura y Desarrollo Rural) y entrevistamos a las autoridades pertinentes de Bélgica, Grecia, España e Italia. Seleccionamos estos Estados miembros porque Grecia, España e Italia aglutinan alrededor del 91 % de la producción de aceite de oliva de la UE. Entre los países no productores, Bélgica es el mayor exportador de aceite de oliva de la UE y el mayor importador de aceite de oliva de fuera de la UE¹³. Obtuvimos pruebas de varias fuentes, como se indica en la *ilustración 3*.

Ilustración 3 | Trabajo realizado

-  Examen documental de la normativa de la UE, directrices e informes de la Comisión, informes de auditoría, documentos de expertos y comités y notificaciones de incumplimiento en la base de datos de la Comisión
-  Entrevistas con representantes de la Comisión y autoridades de los Estados miembros
-  Examen documental de las normas nacionales/regionales, los planes de control e informes de los Estados miembros visitados
-  Observación de controles de operadores del sector del aceite de oliva efectuados por las autoridades competentes de los Estados miembros visitados

Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo.

¹³ Comisión Europea, «Olive oil and table olives trade».

11 Por otro lado, llevamos a cabo un estudio de caso para obtener pruebas adicionales y directas de que el aceite de oliva vendido a los consumidores cumple las normas. Compramos veintiocho aceites de oliva diferentes (siete en cada uno de los Estados miembros que visitamos durante la auditoría) y pedimos a un laboratorio independiente que los analizara para comprobar todas las características establecidas en el Reglamento (UE) 2022/2104 (véase el *anexo III*). Asimismo, solicitamos a las autoridades competentes que nos facilitaran los registros de trazabilidad de estos aceites de oliva, para comprobar si el aceite de oliva podía rastrearse hasta su origen.

Anexo II – Visión general de los parámetros pertinentes de calidad y pureza del aceite de oliva virgen extra y métodos de análisis

En el cuadro que figura a continuación se enumeran los parámetros en el orden en que deben analizarse (si no se sigue este orden, deben analizarse todos los parámetros). En cuanto uno de los resultados muestra que el aceite no se ajusta a la categoría declarada, puede interrumpirse el análisis.

N.º	Parámetro	Tipo de parámetro	Razones para analizar este parámetro	Método del Consejo Oleícola Internacional
1	Acidez (%)	Calidad	Se trata de un indicador de la calidad de las aceitunas: cuando estas están dañadas o excesivamente maduras o no se transforman rápidamente después de su recolección, la acidez aumenta	COI/T.20/Doc. n.º 34 (Determinación de los ácidos grasos libres, método en frío)
2	Índice de peróxidos (O_2 meq/kg)	Calidad	Indica el grado de oxidación (estado de conservación del aceite)	COI/T.20/Doc. n.º 35 (Determinación del índice de peróxidos)
3	Espectrometría UV (K268 o K270)	Calidad	Determina el nivel de degradación: cuanto más tiempo se almacene un aceite de oliva, mayor será la absorción UV y menor la calidad.	COI/T.20/Doc. n.º 19 (Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta)
4	Espectrometría UV (ΔK)	Calidad		
5	Espectrometría UV (K232)	Calidad		
6	Evaluación organoléptica	Calidad	Permite detectar determinados atributos negativos y medir la intensidad de los atributos positivos (frutado, amargo y picante)	COI/T.20/Doc. n.º 15 (Análisis sensorial del aceite de oliva – Método para la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes) – excepto los puntos 4.4 y 10.4

N.º	Parámetro	Tipo de parámetro	Razones para analizar este parámetro	Método del Consejo Oleícola Internacional
7	Ésteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg)	Calidad	Se trata de un indicador de la fermentación de las aceitunas antes de la extracción del aceite	COI/T.20/Doc. n.º 33 (Determinación de ésteres metílicos de ácidos grasos mediante cromatografía de gases)
8	Estigmastadienos (mg/kg)	Pureza	Se utiliza para detectar si el aceite de oliva se ha refinado	COI/T-20/Doc. n.º 11 (Determinación de estigmastadienos en los aceites vegetales)
9	Isómeros trans de ácidos grasos (%)	Pureza	Se utiliza para detectar si el aceite de oliva se ha refinado o se ha mezclado con otros aceites que han sido refinados o hidrogenados	COI/T.20/Doc. n.º 33 (Determinación de ésteres metílicos de ácidos grasos mediante cromatografía de gases)
10	Composición de ácidos grasos	Pureza	Se utiliza para determinar si se ha añadido un aceite que no es aceite de oliva	COI/T.20/Doc. n.º 33 (Determinación de ésteres metílicos de ácidos grasos mediante cromatografía de gases)
11	ΔECN42	Pureza	Se utiliza para verificar si se ha añadido aceite de semillas	COI/T.20/Doc. n.º 20 (Determinación de la diferencia entre el contenido real y el contenido teórico de triglicéridos con ECN 42)
12	Composición de los esteroles y contenido total de esteroles	Pureza	Se utiliza para detectar aceites que contienen aceites extraños (es decir, no procedentes de aceitunas)	COI/T.20/Doc. n.º 26 (Determinación de la composición y del contenido de esteroles, dialcoholes triterpénicos y alcoholes alifáticos mediante cromatografía de gases con columna capilar)
13	Eritrodiol y uvaol (%)	Pureza	Determina si se ha utilizado orujo de oliva	COI/T.20/Doc. n.º 26 (Determinación de la composición y del contenido de esteroles, dialcoholes triterpénicos y alcoholes alifáticos mediante cromatografía de gases con columna capilar)

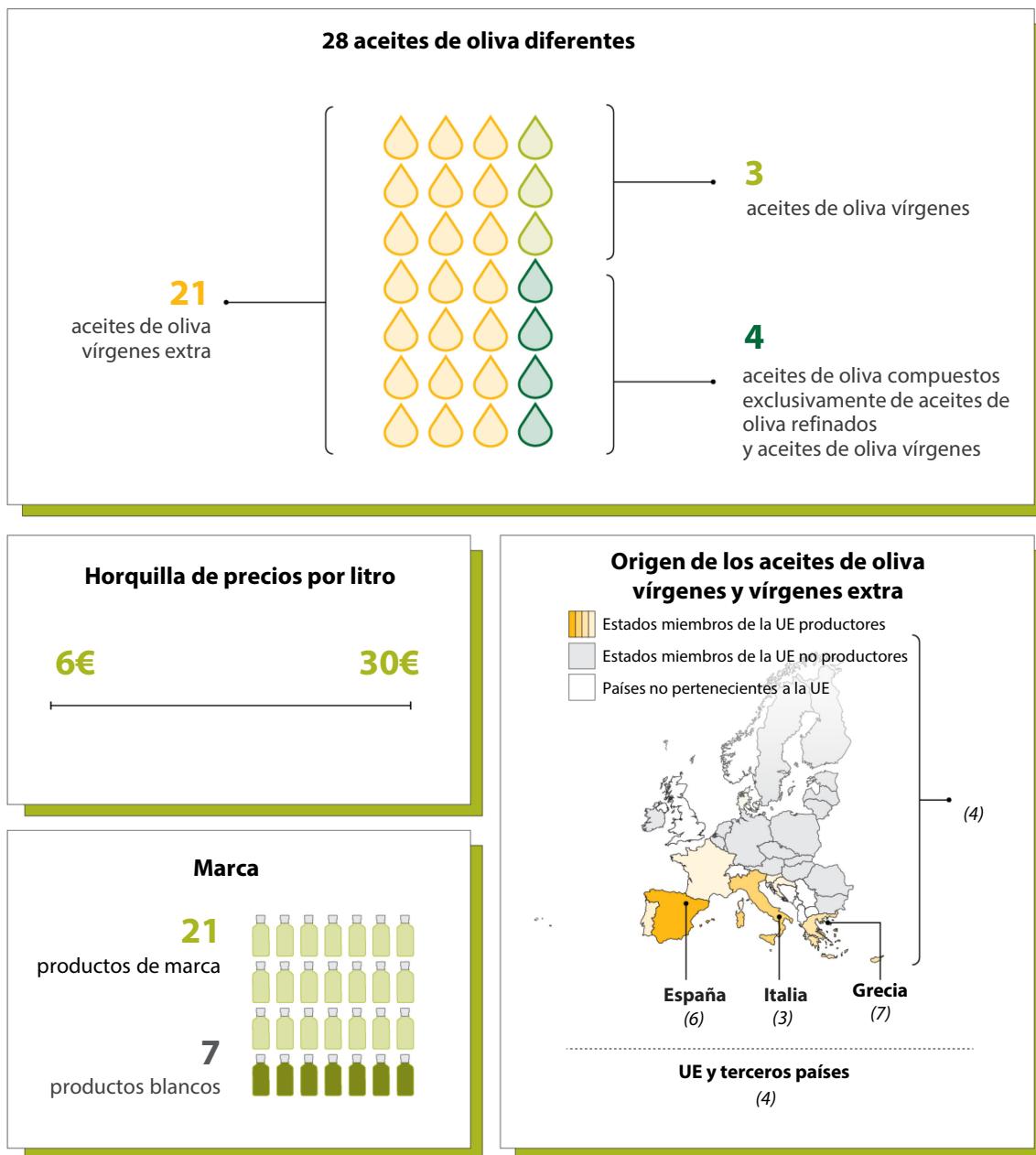
N.º	Parámetro	Tipo de parámetro	Razones para analizar este parámetro	Método del Consejo Oleícola Internacional
14	Ceras (mg/kg) C42+C44+C46	Pureza	Determina si se ha utilizado orujo de oliva	COI/T.20/Doc. n.º 28 (Determinación del contenido en ceras y en ésteres etílicos de los ácidos grasos mediante cromatografía de gases con columna capilar)
15	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)	Pureza	Mide la adulteración con otros tipos de aceite, como aceite de palma u otros aceites vegetales, o indica el grado de transformación del aceite (refinado o altas temperaturas)	COI/T.20/Doc. n.º 23 (Determinación del porcentaje de monopalmitato de 2-glicerilo)

Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de los anexos I y III del Reglamento (UE) 2022/2105 y las presentaciones de los Estados miembros en las reuniones del Grupo de Trabajo sobre el Aceite de Oliva.

Anexo III – Estudio de caso

En cada uno de los Estados miembros visitados, compramos siete aceites de oliva diferentes en dos puntos de venta al por menor y solicitamos su análisis en el laboratorio y mediante una evaluación organoléptica para determinar sus características. Seleccionamos aceites de oliva de varias categorías y orígenes (cuando había disponibilidad), tanto de marca como productos blancos, todos ellos de la misma campaña de recolección (2023/2024) (véase la *ilustración 1*). Por lo tanto, la selección no se basó en un análisis de riesgos, si bien evitamos botellas expuestas a condiciones que pudieran degradar la calidad, como el calor y la luz. Enviamos las botellas a través de un servicio de transporte a temperatura controlada a un laboratorio de uno de los Estados miembros de la UE que no eran objeto de la auditoría. El laboratorio, reconocido por el Consejo Oleícola Internacional, realizó los análisis fisicoquímicos y las evaluaciones organolépticas para determinar las características de los aceites de oliva.

Ilustración 1 | Estudio de caso: características de los aceites de oliva comprados



Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo.

Anexo IV – Posibles fuentes de contaminación del aceite de oliva

Contaminante	Possible fuente de contaminación
Residuos de plaguicidas	Plaguicidas utilizados por los oleicultores para prevenir o controlar enfermedades (como hongos o bacterias) o para ayudar a gestionar insectos y otras plagas que pueden dañar los olivos y reducir el rendimiento de los cultivos (por ejemplo, la mosca del olivo o la polilla del olivo)
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Contaminación de la piel de la aceituna por factores ambientales (polvo y partículas procedentes del humo y la contaminación atmosférica) Contaminación del aceite de oliva por humos de combustión durante el proceso de extracción
Metales pesados (plomo, cadmio, mercurio)	Suelo y aire contaminados por metales pesados debido a la industrialización Plaguicidas o abonos
Dioxinas	El uso de determinados herbicidas y plaguicidas puede propiciar la formación de dioxinas Las dioxinas son subproductos de la combustión, la incineración y otros procesos industriales
Policlorobifenilos (PCB)	El uso de PCB en productos industriales (por ejemplo, lubricantes, pinturas y revestimientos) era generalizado hasta que se prohibieron en la mayoría de los países en la década de 1980. Son muy persistentes en el medio ambiente, por lo que los olivos podrían absorber estos contaminantes del suelo y del agua
Ésteres glicidílicos, 2-monocloropropanodiol (MCPD) y ésteres del 3-MCPD	Estos contaminantes inducidos por el calor aparecen cuando los aceites vegetales se refinan a altas temperaturas.
Hidrocarburos de aceites minerales (MOSH/MOAH)	Los hidrocarburos de aceites minerales pueden proceder de diversas fuentes, incluidos lubricantes utilizados en máquinas para la transformación de alimentos, materiales de envasado y contaminación ambiental
Plastificantes	Envases u otros materiales en contacto con alimentos a los que se han añadido plastificantes para que el material sea más flexible, resiliente y fácil de manipular
Micotoxinas	Las aceitunas almacenadas incorrectamente (por ejemplo, en condiciones cálidas o húmedas) pueden desarrollar mohos que pueden producir micotoxinas Las micotoxinas son compuestos tóxicos producidos por determinados tipos de hongos

Ácido erúcico	<p>El ácido erúcico está presente de forma natural en el aceite de colza y en el aceite de mostaza y se considera nocivo cuando se consume en grandes cantidades</p> <p>Puede acabar en el aceite de oliva por contaminación cruzada (si el aceite de oliva se transforma o almacena en instalaciones que también manipulan aceites con alto contenido de ácido erúcico) o adulteración (mezcla de aceites que no son de oliva)</p>
---------------	---

Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de la revisión bibliográfica.

Anexo V – Contaminantes que los Estados miembros incluyen en sus planes de control para la categoría «grasas y aceites»

	España	Italia	Grecia	Bélgica
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	X	X	X	X
Dioxinas y policlorobifenilos	X	X	X	X
Ésteres glicidílicos, 2-MCPD y ésteres del 3-MCPD	X	X	X	
Ácido erúcico	X	X		
Metales pesados (plomo, cadmio, mercurio)	X	X		X
Micotoxinas	X			

Fuente: Tribunal de Cuentas Europeo, a partir de los planes de muestreo de los Estados miembros para el período 2018-2023.

Abreviaciones

EFSA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
LMR	Límite máximo de residuos
MOAH	Hidrocarburos aromáticos de aceites minerales
MOH	Hidrocarburos de aceites minerales
MOSH	Hidrocarburos saturados de aceites minerales

Glosario

Análisis fisicoquímico	Pruebas de laboratorio para determinar los valores de un conjunto de propiedades físicas y químicas del aceite de oliva.
Control de conformidad del aceite de oliva	Comprobación para confirmar que el aceite de oliva cumple las normas de la UE en materia de categorías y comercialización.
Evaluación organoléptica	Método oficial de detección, medición y descripción de las características positivas y negativas del aceite de oliva utilizando los sentidos humanos (gusto y olfato).

Respuestas de la Comisión

<https://www.eca.europa.eu/es/publications/sr-2026-01>

Cronología

<https://www.eca.europa.eu/es/publications/sr-2026-01>

Equipo de auditoría

En los informes especiales del Tribunal de Cuentas Europeo se exponen los resultados de las auditorías de las políticas y programas de la UE o de cuestiones de gestión a partir de ámbitos presupuestarios específicos. El Tribunal selecciona y concibe estas tareas de auditoría con el fin de que tengan la máxima repercusión teniendo en cuenta los riesgos relativos al rendimiento o a la conformidad, el nivel de ingresos y de gastos correspondiente, las futuras modificaciones y el interés político y público.

Esta auditoría de gestión fue realizada por la Sala I (Uso sostenible de los recursos naturales), presidida por Joëlle Elvinger, Miembro del Tribunal de Cuentas Europeo. La auditoría fue dirigida por Joëlle Elvinger, Miembro del Tribunal, asistida por Ildikó Preiss, jefa de Gabinete, y Paolo Pesce, agregado de Gabinete; José Parente, gerente principal; Els Brems, jefa de tarea; Greta Kapustaitė, jefa de tarea adjunta, y los auditores Vincenza Ferrucci y Stéphane Gilson. Kyriaki Kofini y Zoe Amador Martínez prestaron apoyo lingüístico. Alexandra Damir-Binzaru prestó asistencia en el diseño gráfico.



De izquierda a derecha: Ildikó Preiss, Greta Kapustaitė, José Parente, Joëlle Elvinger, Paolo Pesce, Vincenza Ferrucci y Zoe Amador Martínez

DERECHOS DE AUTOR

© Unión Europea, 2026

La política de reutilización del Tribunal de Cuentas Europeo (el Tribunal) se establece en la [Decisión n.º 6-2019](#) del Tribunal de Cuentas Europeo, sobre la política de datos abiertos y de reutilización de documentos.

Salvo que se indique lo contrario (por ejemplo, en menciones de derechos de autor individuales), el contenido del Tribunal que es propiedad de la UE está autorizado conforme a la [licencia Creative Commons Attribution 4.0 International \(CC BY 4.0\)](#), lo que significa que se permite la reutilización como norma general, siempre que se dé el crédito apropiado y se indique cualquier cambio. Cuando se reutilicen contenidos del Tribunal, no se deben distorsionar el significado o mensaje originales. El Tribunal no será responsable de las consecuencias de la reutilización.

Deberá obtenerse un permiso adicional si un contenido específico representa a particulares identificables, como, por ejemplo, en fotografías del personal del Tribunal, o incluye obras de terceros.

Dicho permiso, cuando se obtenga, cancelará y reemplazará el permiso general antes mencionado y establecerá claramente cualquier restricción de uso.

Para utilizar o reproducir contenido que no sea de la propiedad de la UE, es posible que el usuario necesite obtener la autorización directamente de los titulares de los derechos de autor.

Foto de portada: © Tesal – stock.adobe.com

Ilustraciones 2 y 3, ilustración 2 del anexo I e ilustración 1 del anexo III – los iconos se han diseñado utilizando recursos de [Flaticon.com](#). © Freepik Company S.L. Reservados todos los derechos.

Cualquier software o documento protegido por derechos de propiedad industrial, como patentes, marcas comerciales, diseños registrados, logotipos y nombres, están excluidos de la política de reutilización del Tribunal.

El conjunto de los sitios web institucionales de la Unión Europea pertenecientes al dominio «europa.eu» ofrece enlaces a sitios de terceros. Dado que el Tribunal no tiene control sobre dichos sitios, recomendamos leer atentamente sus políticas de privacidad y derechos de autor.

Utilización del logotipo del Tribunal

El logotipo del Tribunal no debe utilizarse sin su consentimiento previo.

HTML	978-92-849-6058-3	1977-5687	doi: 10.2865/9719713	QJ-01-25-058-ES-Q
PDF	978-92-849-6059-0	1977-5687	doi: 10.2865/6924901	QJ-01-25-058-ES-N

CÓMO CITAR EL DOCUMENTO

Tribunal de Cuentas Europeo, [Informe Especial 01/2026](#): «Sistemas de control del aceite de oliva en la UE - Un marco exhaustivo, pero aplicado de manera desigual», Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2026.

La UE es el principal productor, consumidor y exportador de aceite de oliva del mundo. La Comisión y los Estados miembros han establecido sistemas de control para garantizar que el aceite de oliva vendido en la UE sea auténtico (es decir, que corresponda a la categoría de aceite de oliva declarada), seguro para el consumo y pueda rastrearse hasta su origen. Examinamos la eficacia de los sistemas de control y si la Comisión supervisa estos mecanismos en los Estados miembros y presta apoyo. Constatamos que existe un marco jurídico de la UE exhaustivo para los controles del aceite de oliva, pero que los Estados miembros lo aplican de manera desigual. Recomendamos que la Comisión refuerce su supervisión, aclare y mejore determinadas normas y requisitos, y ayude a los Estados miembros a mejorar la trazabilidad del aceite de oliva.

Informe Especial del Tribunal de Cuentas Europeo con arreglo al artículo 287, apartado 4, párrafo segundo, del TFUE.



TRIBUNAL
DE CUENTAS
EUROPEO



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea

TRIBUNAL DE CUENTAS EUROPEO
12, rue Alcide De Gasperi
L-1615 Luxemburgo
LUXEMBURGO

Tel. +352 4398-1

Preguntas: eca.europa.eu/es/contact
Sitio web: eca.europa.eu
Redes sociales: [@EUauditors](https://twitter.com/EUauditors)