

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*10 de enero de 2025*



## HOY ES NOTICIA:

MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva.

Expoliva 2025 tendrá lugar en mayo y tratará temas como la sostenibilidad, la calidad, la economía y la salud.

SOIL O-LIVE completa en 2024 su primera fase de investigación de la salud del suelo del olivar Mediterráneo e inicia la implantación de soluciones.

Nuevas normativas para envases y desperdicio alimentario en 2025.

Jornada técnica sobre oportunidades en Australia y Misión Directa Multisectorial a Australia 2025.



# MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva

Con el objetivo de debatir y aportar respuestas y soluciones acerca de los desafíos planteados en torno a los MOSH-MOAH, PIERALISI -junto con la Cátedra PIERALISI/UJA- organizó el pasado año la "II Jornada PIERALISI: Cómo afrontar los retos inminentes del sector" en el Parador Nacional Castillo de Santa Catalina en Jaén. A continuación recogemos los aspectos que se abordaron en la mesa redonda "MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva" celebrada en el marco de este encuentro, que generó un "vivo debate, positivo y esclarecedor", según destacaron desde la organización.

Conducida por Antonio Carazo, responsable de Producto y Marketing de PIERALISI para España y Portugal, en esta mesa intervinieron los expertos Wenceslao Moreda, científico titular del Instituto de la Grasa-CSIC; Raquel Bonfill, directora comercial de Indlab; y José Esteve, Market Manager Alimentación Iberia en Klüber Lubrication Ibérica. Además de disertar sobre los aspectos analíticos y de seguridad en la producción de aceite de oliva, se abordó la situación actual de la reglamentación sobre hidrocarburos minerales en el sector de los aceites de oliva, desde tres perspectivas: la visión científica e investigadora, la del estado actual del mercado y la del fabricante de grasas.

En su ponencia denominada "Aspectos analíticos y situación actual de la reglamentación sobre hidrocarburos minerales en el sector de los aceites de oliva", Wenceslao Moreda comenzó destacando la necesidad de abordar el problema de la contaminación por MOSH-MOAH desde la investigación y los estudios científicos, nunca desde la desinformación y las emociones, "controlando el mensaje en lugar de esconder la cabeza", y debiendo permanecer atentos a su evolución dada la indudable importancia del tema.

En su opinión, la incertidumbre en la medición es alta, especialmente en matrices con alto contenido graso. El método estandarizado -que no oficial- ISO 16955, revisado en 2024 (ISO 20122), arrojó un límite de cuantificación de 10 mg./kg., aunque la normativa de la UE sigue usando 2 mg./kg. Existen interferencias en la matriz de otros hidrocarburos, como el escualeno, que complican la determinación analítica. El software y el operador también influyen en esta incertidumbre, que puede ser del 50% para MOSH y del 70% para MOAH, lo que significa que un valor de 2 mg./kg. puede variar significativamente.

Para Moreda, la contaminación de MOSH-MOAH en el aceite de oliva es compleja y difícil de medir con precisión. La evidencia científica sobre la toxicidad de MOSH-MOAH es limitada y la



EFSA aplica el principio de precaución ALARA -la mínima cantidad posible desde un punto de vista razonable- debido a la falta de datos concluyentes. La EFSA ha declarado que los MOSH no son un problema de salud, pero la UE mantiene límites estrictos por precaución. La última propuesta de la UE establece límites para MOSH y MOAH en aceites de oliva y orujos, con fechas de implementación progresivas hasta 2030.

Concretamente, la última propuesta -que entraría en vigor el 1 de enero de 2026- sería, para los aceites de oliva y el AOVE, de 2 mg./kg. de MOAH y 15 mg/kg de MOSH. En el caso de los orujos, los valores de MOAH serían 10 mg./kg. en 2026, 5 mg./kg. en 2028 y 2 mg./kg. en 2030. A día de hoy no existen técnicas en refinería para eliminarlos por completo sin incurrir en pérdida del producto por destilación.

Por su parte, Raquel Bonfill presentó el “Estudio de los puntos de contaminación en el campo y la almazara: situación actual del mercado”. Bonfill comenzó indicando que, dado el origen endógeno de los MOSH-MOAH, la clave es controlar su transferencia o migración al alimento, pudiendo producirse la contaminación durante la cosecha, la elaboración, el envasado o la lubricación de maquinaria y/o productos fitosanitarios. La directora comercial de Indlab desarrolló los puntos críticos a controlar durante el proceso de elaboración de aceite de oliva para que los MOSH y MOAH endógenos no pasen a la fase lipófila, es decir, que liposulubilizan: el almacenamiento en tolva, la temperatura y tiempo de batido, la idoneidad de la decantación y la posterior centrifugación para eliminar la humedad residual y la presencia de compuestos polares

En cuanto a la contaminación exógena, el riesgo de contaminación está asociado a factores casuales o fortuitos, nunca causales. De ahí que sea fundamental extremar el control de cada paso en la cadena de producción: uso de productos fitosanitarios en el campo, métodos de recolección, transporte, descarga y almacenamiento en almazara, condiciones de elaboración y envasado, y potencial de migración desde el packaging utilizado.

Raquel Bonfill continuó su exposición ofreciendo una comparativa de valores obtenidos en el laboratorio de un total de 995 muestras analizadas de la campaña 23-24. En la categoría virgen extra, la adopción de buenas prácticas ha permitido obtener valores bajo de MOSH-MOAH; mientras que los aceites de orujo de oliva se muestran especialmente proclives a la contaminación, dado su proceso de obtención con solventes. Tras trasladar su optimismo al sector, Bonfill propuso la elaboración de una guía de buenas prácticas cuando finalicen todos los estudios que se están llevando a cabo; una guía que deberá seguir el sector de forma escrupulosa para alcanzar los niveles máximos permitidos que exigirá la normativa.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA · SIEMPRE CONTINÚA

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

los.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota



## Un problema que afecta a toda la industria agroalimentaria

Finalmente, José Esteve centró su ponencia sobre la “Minimización de contaminaciones en la industria alimentaria relacionadas con la lubricación”. El responsable del Área de Alimentación de

la filial de España de Klüber, principal proveedor de grasas y lubricantes de Peralisi, remarcó la importancia de usar la mínima cantidad posible de lubricante para el funcionamiento de la máquina y de evitar siempre el contacto directo con el producto agroalimentario; así como de llevar a cabo análisis de riesgos en cada planta e industria para evitar contaminaciones indeseadas.

Esteve recordó que las normativas NFS, BRC e IFS contemplan el uso de lubricantes -sometidos a numerosas normativas que limitan las sustancias químicas a emplear en su composición- para asegurar la calidad y seguridad alimentarias; al tiempo que señaló que los lubricantes Klüber que emplea Peralisi disfrutan de la certificación ISO 21469, que establece el máximo nivel de certificación de calidad alimentaria, por debajo de los límites de seguridad establecidos para los MOSH-MOAH.

En la actualidad, y con el fin de sustituir las grasas minerales, Klüber está trabajando con aceites vegetales para lubricación que permitan obtener un rendimiento suficiente en las aplicaciones de maquinaria, “algo que hoy en día no es posible”. Esteve concluyó su exposición afirmando que “el de los MOSH-MOAH no es sólo un problema del sector oleícola, sino de toda la industria agroalimentaria”.

En el turno de preguntas que tuvo lugar tras estas interesantes ponencias, las dudas de los asistentes giraron en torno a la normativa que entrará en vigor el 1 de enero de 2026 o en las premisas que se están estudiando de valores endógenos, con estudios en campo y valores exógenos, en aras de elaborar una guía de buenas prácticas para la industria oleícola. Una guía que trata los puntos críticos en campo y elaboración en la que está trabajando la Interprofesional del Aceite de Oliva Español junto con las organizaciones agrarias, y cuyo documento se está discutiendo en la actualidad.

Todos coincidieron en la necesidad de profundizar y realizar más estudios que aclaren las lagunas existentes en cuanto a la analítica y los límites permitidos, así como en la normativa. Además, se puso de manifiesto que las buenas prácticas, tanto en la agricultura como en la almazara y en el envasado del producto final, minimizan cualquier problema y garantizan la seguridad alimentaria.

En breve estarán disponibles las ponencias y un extracto de las presentaciones en la [web de la Cátedra](#) que se está ultimando.

Fuente: [Mercacci](#)



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)  
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



# Expoliva 2025 tendrá lugar en mayo y tratará temas como la sostenibilidad, la calidad, la economía y la salud

Del 14 al 16 de mayo de 2025 tendrá lugar, el Simposio Internacional Científico-Técnico y de Transferencia Expoliva 2025. En él, se someterán a debate los temas de mayor actualidad, así como los avances científicos relacionados con el sector del olivar y el aceite de oliva.

El XXII Simposio se organiza en cuatro Áreas Temáticas de exposición y debate:

- Industria oleícola y Calidad
- Olivar y Sostenibilidad
- Economía y consumo
- Salud y Aceite de Oliva

Cada una de estas áreas ofrecerá un espacio para la discusión y reflexión sobre los desafíos técnicos, científicos y económicos que enfrenta el sector, en línea con el objetivo común de potenciar la innovación, la sostenibilidad y la calidad del aceite de oliva, tanto a nivel local como internacional.

En relación con ello hasta el día 14 de febrero de 2025 está abierto el período de presentación de Comunicaciones científicas que, una vez aceptadas, serán expuestas durante el Simposio y formarán parte de las Actas que posteriormente editará la Fundación del Olivar.

La participación en el Simposio no solo permite dar visibilidad a las investigaciones más recientes, sino que también facilita el contacto con expertos internacionales, la identificación de nuevas oportunidades de colaboración y la conexión con profesionales líderes en el sector.

Por ello, la organización invita a toda la comunidad científica y técnica relacionada con el mundo del olivar y el aceite de oliva a presentar sus trabajos de investigación y participar en esta cita ineludible para el sector.

Fuente: [Interempresas](#)

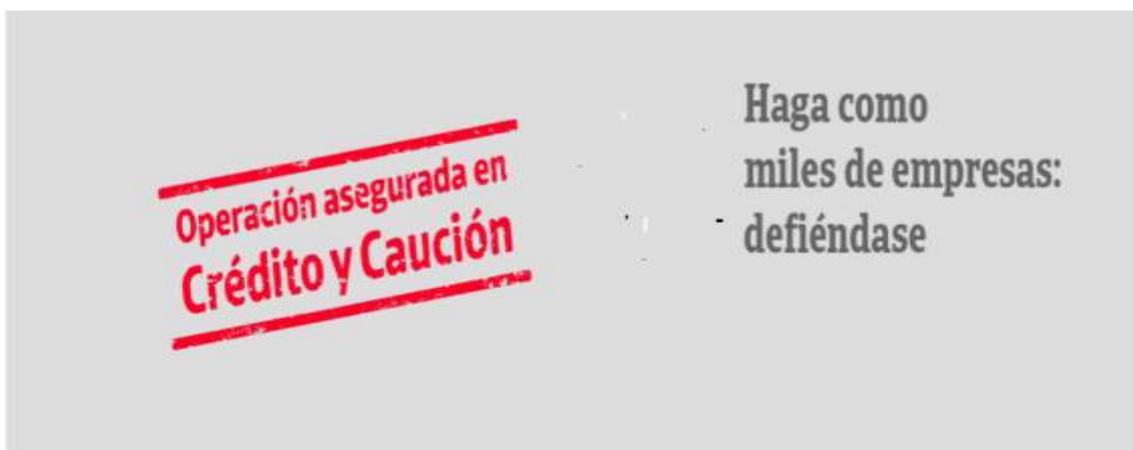


# SOIL O-LIVE completa en 2024 su primera fase de investigación de la salud del suelo del olivar Mediterráneo e inicia la implantación de soluciones

El proyecto europeo Soil O-live ha completado en 2024 su primera fase de investigación sobre la salud del suelo de los olivares mediterráneos y ha iniciado su etapa de implantación de soluciones. Además, la formación y sensibilización del sector agrario con respecto a la situación de la salud del suelo y la sostenibilidad del mismo ha sido otro de los pilares de trabajo del proyecto coordinado por la Universidad de Jaén. El proyecto Soil O-Live ha analizado más de 500 muestras de suelo de 52 fincas de España, Grecia, Portugal, Italia y Marruecos. Los primeros resultados muestran “una fotografía del suelo mejorable” en indicadores clave para su salud, sobre todo en lo que se refiere a su compactación, la acumulación de cobre, tasas de erosión, cantidad de materia orgánica, presencia de microplásticos, fertilidad y respiración del suelo, parámetro este último que aproxima la biodiversidad que contiene ese suelo. Esta evaluación se ha presentado en las 14 formaciones sobre sostenibilidad celebradas dentro del proyecto a lo largo de este año y en la Soil Mission Week que tuvo lugar en noviembre en Bruselas.

Con respecto a la formación y la sensibilización del sector agrario, la Universidad de Jaén y Deoleo Global, miembros del consorcio Soil O-Live, han trasladado a más de 300 agricultores y agricultoras la responsabilidad de implementar prácticas sostenibles en sus olivares para el cuidado del suelo y el mantenimiento de su función. Lo han hecho en las 14 formaciones anteriormente mencionadas que se han celebrado en los últimos meses en Andalucía, Extremadura y Portugal. En cada una de estas jornadas han contado con una primera parte en la que se han explicado los objetivos del proyecto, la investigación que se ha realizado y sus primeros resultados. Y una segunda, en la que Deoleo ha explicado su protocolo de sostenibilidad, destacando la importancia de la concienciación para la producción de aceites de oliva sostenibles.

También se ha iniciado ya la segunda fase del proyecto, en la que se está tratando de dar soluciones de remediación para mejorar la situación del suelo del olivar, con la utilización por ejemplo de biochar, compost o la inoculación de microorganismos como los hongos formadores de micorrizas arbusculares. Una de las actuaciones en esta línea se ha desarrollado en la finca “El Valle”, ubicada entre las localidades cordobesas de Cañete de las Torres y Baena, una de las 52 fincas experimentales en las que están trabajando los investigadores de este proyecto. En concreto, se han puesto en marcha diferentes tratamientos de enmienda orgánica y electrorremediación para estudiar su posible impacto en los indicadores de salud del suelo y también en el rendimiento de los olivos tratados.



Uno de ellos ha consistido en la aplicación de biochar generado a partir del alpeorajo del olivar. Este carbón vegetal de alta calidad, elaborado por la empresa Carboliva con sede en Puente del Obispo, tiene una estructura muy porosa por lo que posee una gran capacidad para retener nutrientes hidrosolubles y agua, mejorando así las condiciones del suelo. Además se ha aplicado un inóculo microbiano, proporcionado por la empresa holandesa Reka, para conocer el efecto de los hongos formadores de micorrizas inoculados con la intención de mejorar la nutrición del cultivo.

En materia de investigación, el descubrimiento de un nuevo género de nematodo de vida libre ha sido protagonista de la primera publicación científica en el marco del proyecto Soil O-Live. La revista “Zoosystematics and Evolution” publicó en julio el artículo “Oleaxonchium olearum gen. et sp. nov. (Nematoda, Dorylaimida) associated with an olive grove in the southern Iberian Peninsula, and new insights into the evolutionary relationships within Belonidiridae”, de Reyes Peña Santiago, Miriam García Ruiz, Alba N. Ruiz Cuenca y Joaquín Abolafia Cobaleda, miembros del Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología de la Universidad de Jaén e investigadores adscritos al proyecto.

Otro de los hitos de este 2024 para el proyecto Soil O-Live ha sido la celebración del I Concurso de Aceite de Oliva y Suelos Saludables Soil O-Live, en el que se ha valorado no sólo la calidad de los aceites sino también la salud de los suelos del olivar. Los premios, que se entregaron en las instalaciones de la Universidad de Jaén situadas en el Parque Natural de Cazorla, Segura y las Villas, fueron para un aceite arbequino de Almazaras de la Subbética, un itrana de la finca Iannotta y un hojiblanca de Finca la Torre localizada en Málaga. Además, se entregó una mención especial a la finca con el suelo más saludable, a Dimitris Mitaros (Briani, Isla de Lesbos, Grecia). Esta primera edición del concurso fue una experiencia piloto y estuvo delimitada a las 52 fincas que participan en el proyecto Soil O-live, estando previsto ampliar en la próxima edición la participación a todas las fincas de olivar y socios comerciales que lo deseen.

Precisamente en coincidencia con la entrega de los premios mencionados se celebró el workshop “Diagnóstico del suelo del olivar Mediterráneo” en la sede de la Universidad de Jaén en la Torre del Vinagre. En este encuentro de trabajo de los miembros del consorcio se analizaron algunos de los resultados más relevantes de los primeros meses de este proyecto europeo, entre ellos, la contaminación del suelo debido al uso de fitosanitarios como pesticidas, cobre o antibióticos, o el ciclo del nitrógeno en el olivar y cómo afecta a la pérdida de suelo, entre otras cuestiones.

Además, el proyecto Soil O-Live ha participado en numerosos eventos relacionados tanto con el sector oleícola como del suelo, como el “Olive Oil World Congress”; el “6th International Yale Symposium on Olive Oil and Health” celebrado en Creta; el “II Forum of Young Soil Researchers in the Soil Carbon”; la “European Mission Soil Week” en Bruselas; el “Meeting on Integrated



Protection of Olive Crops” en Baeza; el “Symposium on Environmental Engineering de Palermo”; la “Annual meeting of the ISO Technical Committee for Soil Quality ISO/TC190”; la “II Conferencia Oliday” celebrada en Grecia; el “Symposium OrgHort 2024” de Warsaw (Polonia); la “Agroecology Europe Association annual meeting” de Bruselas; el “#75thISE de Montréal”; o el “Annual meeting of the European Soil O-Live Project”, que tuvo lugar en enero en Mytilene.

## Proyecto Soil O-Live

Soil O-Live es un proyecto que busca informar a los agricultores sobre la implementación de prácticas sostenibles y de mejora de los suelos del olivar. Formado por 15 instituciones académicas como la Universidad de Jaén (UJA), el CSIC o la Agencia Española de Normalización (UNE) y dos empresas del sector del olivar, entre las que se encuentra Deoleo, el proyecto se enmarca dentro de la Misión Soil Health and Food del programa de I+D+i Horizonte Europa (programa marco de investigación e innovación de la Unión Europea para el período 2021-2027).

Fuente: [Oleum Xauen](#)

# Nuevas normativas para envases y desperdicio alimentario en 2025

El sector agroalimentario se enfrenta en 2025 a una serie de normativas que transformarán profundamente sus dinámicas. Desde envases y residuos hasta la lucha contra la reduflación y las restricciones relacionadas con la deforestación, la sostenibilidad y la protección del consumidor serán ejes centrales de la agenda normativa. AINIA, referente en innovación y regulación, destaca las principales novedades que impactarán en el sector.

Nuevas normativas clave para el agroalimentario en 2025

## 1. Reglamento sobre envases y residuos: compromiso con la sostenibilidad

El Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre envases y residuos se publicará en el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) en enero. Este marco introduce objetivos ambiciosos para 2030 y 2040:

- Uso creciente de materiales reciclados.
- Reducción del peso y volumen de los envases.
- Eliminación progresiva de sustancias peligrosas como los PFAS.



Además, se armonizarán requisitos de etiquetado y comunicación al consumidor, según el Real Decreto 1055/2022. José María Ferrer, responsable de Asuntos Regulatorios de AINIA, subraya que esta normativa prioriza la sostenibilidad y la transparencia.

## 2. Ley contra el desperdicio alimentario: un paso decisivo

En 2025 se prevé la aprobación final de la Ley de Prevención del Desperdicio Alimentario, actualmente en el Senado. Este marco propone:

- Planes estratégicos nacionales y autonómicos para reducir el desperdicio.
- Incentivos para comercializar productos con fechas de consumo próximas.

La iniciativa promueve el consumo responsable en todas las etapas de la cadena alimentaria, marcando un hito en la lucha contra las pérdidas innecesarias de alimentos.

## 3. Reduflación: transparencia obligatoria para proteger al consumidor

El fenómeno de la reduflación, donde se reduce la cantidad de producto sin ajustar el precio, será regulado en 2025.

- La nueva ley obligará a informar claramente sobre cualquier reducción de contenido.
- Este aviso deberá ser visible durante al menos 90 días en el punto de venta.

Un estudio reciente indica que el 54 % de los consumidores españoles ha identificado reduflación, particularmente en productos básicos como pan, snacks y pasta.

## 4. Deforestación: regulaciones más estrictas para materias primas

El Reglamento (UE) 2023/1115, que entra en vigor este año, prohíbe la comercialización en Europa de productos vinculados a la deforestación o degradación forestal.

- Las grandes empresas tendrán hasta diciembre de 2025 para adaptarse.
- Micro y pequeñas empresas tendrán plazo hasta junio de 2026.

Estas medidas representan un desafío para los exportadores de materias primas, pero refuerzan el compromiso del sector con la sostenibilidad.

Un año clave para la sostenibilidad y la protección del consumidor

**LABORATORIO unaproliva**

**LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA**  
NIF/CIF A-23319619  
Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN  
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255  
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com  
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ



Estas normativas, junto con otras medidas de ámbito nacional y europeo, configuran una agenda agroalimentaria para 2025 enfocada en la sostenibilidad, la transparencia y la protección del consumidor.

Fuente: [Oleorevista](#)

## Jornada técnica sobre oportunidades en Australia y Misión Directa Multisectorial a Australia 2025

ANDALUCÍA TRADE, la Agencia Pública Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico, dedicada a apoyar a las empresas andaluzas, convoca la participación a las próximas acciones:

- Jornada técnica multisectorial, online, Australia. Miércoles 12 de febrero, de carácter gratuito.
- Misión Directa Multisectorial a Australia, que tendrá lugar del 7 al 11 de abril de 2025 en Australia.

Estas acciones contarán con el apoyo de la Antena de ANDALUCÍA TRADE en Australia.

El plazo de admisión de solicitudes será el comprendido entre la fecha de envío de la convocatoria y las que se detallan a continuación para cada acción:

- 2025-0102 Jornada Técnica Online: martes 11 de febrero de 2025 (inclusive).
- 2025-0079 Misión Directa Multisectorial a Australia: viernes 17 de enero de 2025 (inclusive).

Puede inscribirse en el siguiente enlace:

- 2025-0102 Jornada técnica online. Miércoles 12 de febrero, de carácter gratuito. El plazo de admisión de solicitudes será el comprendido entre la fecha de envío de la convocatoria y el martes 11 de febrero (inclusive).  
<https://www.andaluciatrade.es/internacionalizacion/convocatorias/convocatoria/?codigo=102&ejercicio=2025>
- 2025-0079 Misión Directa Multisectorial a Australia 408€ (más el 21% de IVA) por empresa. El plazo de admisión de solicitudes será el comprendido entre la fecha de envío de la convocatoria y el viernes 17 de enero de 2025 (inclusive).  
<https://www.andaluciatrade.es/convocatorias/convocatoria/?codigo=79&ejercicio=2025>

Fuente: [Andalucía TRADE](#)

