



Monitor

Código Alimentario Argentino
**Incorporación de la Hoja de Olivo
para Infusión**

RESFC-2025-17-APN-ANMAT#MS



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Introducción

El Código Alimentario Argentino (CAA) se actualiza constantemente con el fin de asegurar que las normativas acompañen los avances científicos y tecnológicos de las industrias alimentarias, así como los hábitos de consumo modernos, y a su vez, promover la producción de alimentos seguros, diferenciados y competitivos.

Este informe tiene como objetivo analizar el impacto de la normativa aplicable a determinados productos, sectores, procesos e innovaciones que impone el CAA.

Para llevar a cabo el mencionado análisis se utilizan indicadores específicos que reflejan cómo las adecuaciones del CAA impactan en la producción, la inversión, la generación de empleo y el acceso a mercados, entre otros.

Resumen



Mediante la Resolución Conjunta 17/2025 se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) la hoja de olivo para infusión.



En Argentina, la superficie implantada de olivo es de 77.171 hectáreas (*) predominando las variedades aceiteras con el 68% de la superficie y el 32% con variedades para conserva.



Dada la superficie implantada, se generan como residuo de poda 48.000 toneladas de hojas de olivo por año. Las hojas de olivo suelen quemarse para producir energía o se descartan.



La inclusión de las hojas de olivo para infusión en el CAA permitirá diversificar la matriz productiva del sector olivícola, aprovechando un recurso que, hasta ahora, se consideraba un desecho.

(*) Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), abril 2021, Censo Nacional Agropecuario 2018 – Resultados definitivos.

1. Normativa



ARTÍCULO 1°.- Incorpórase a la hoja de Olivo (*Olea europaea*) en la tabla del Artículo 1.192, bajo el título HIERBAS PARA INFUSIONES del Capítulo XV PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS del Código Alimentario Argentino, de la siguiente manera:

“Nombre común: Olivo

Parte usada: hojas

Nombre taxonómico: “*Olea europaea*”.

ARTÍCULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

(...)

2. Indicadores



Aceite de Oliva



En la campaña 2023/2024 el principal productor mundial de aceite de oliva fue España con 854.000 toneladas lo que representó el 33,30% del total mundial, seguido por Italia con 328.500 toneladas (12,81%), Túnez con 220.000 toneladas (8,58%), Turquía con 215.000 toneladas (8,38%) y Grecia con 175.000 toneladas (6,82%). Estos cinco países concentran el 70% del total producido.

Argentina



Ocupa el puesto 11 en el ranking de productores mundiales (campaña 2023/2024)

Aceitunas de mesa



En la campaña 2023/2024 el principal productor mundial de aceituna de mesa fue Egipto con 650.000 toneladas, este volumen representó el 22,98% del total producido, seguido por Turquía con 490.000 toneladas (17,32%), España con 407.400 toneladas (14,40%), Argelia con 286.000 toneladas (10,11%) y Perú con 136.000 (4,81%). Estos cinco países concentran el 70% de la producción mundial.

Argentina

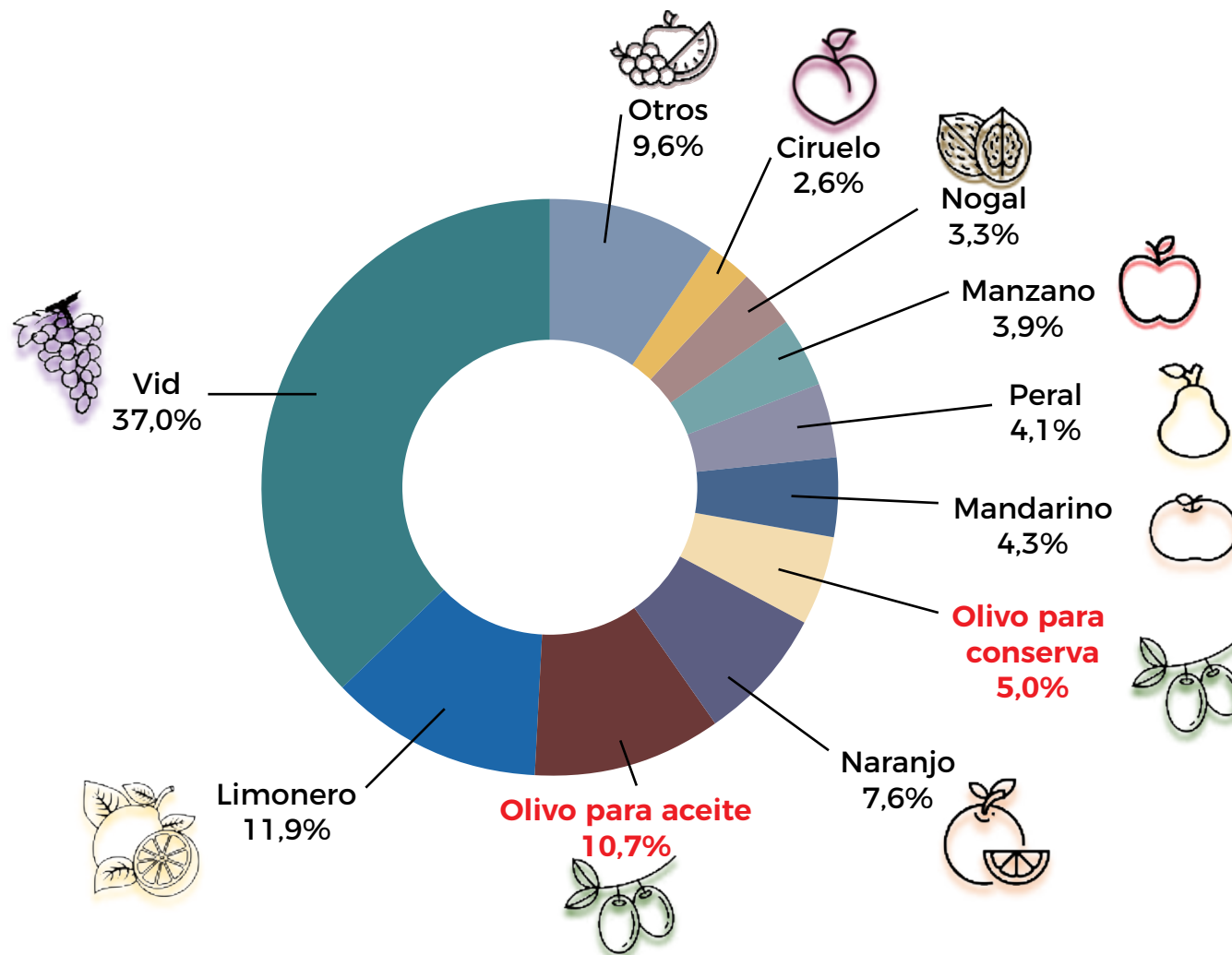


Ocupa el puesto 10 en el ranking de productores mundiales (campaña 2023/2024)

2. Indicadores



Frutales en Argentina. Superficie implantada. Total del país.



Fuente: Elaboración propia en base a INDEC. Censo Nacional Agropecuario 2018. Resultados definitivos. Superficie al 30 de junio de 2018.

2. Indicadores

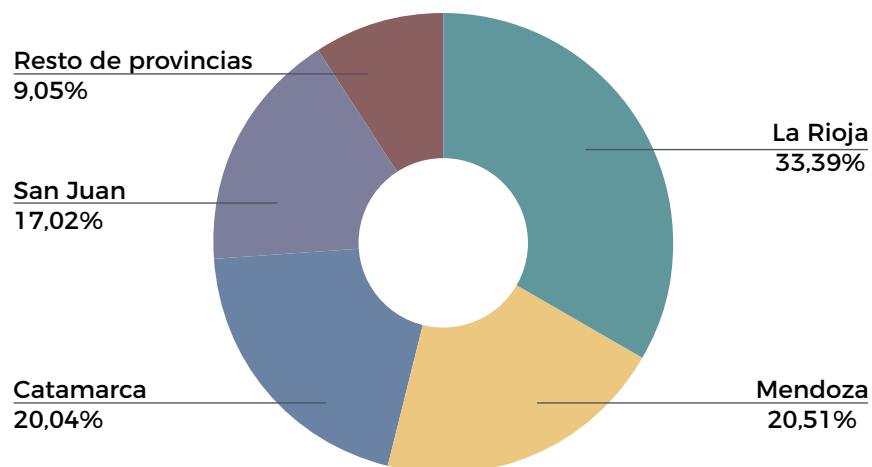


Sector Olivícola en Argentina

Superficie implantada (*):

77.171 hectáreas con una preponderancia de variedades aceiteras (**68%** de la superficie; **32%** variedades para conserva).

Provincias productoras (*):



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC)

Producción de aceitunas año 2024 (**):

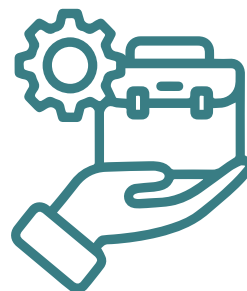
se estima en **350.000** tn anuales de fruta.

Fruta procesada con valor agregado año 2024 (**):

38.000 toneladas de aceite de oliva / año.

84 .000 toneladas de aceituna de mesa / año.

Generación de empleo (**):



la olivicultura ocupa aproximadamente **6.000** empleos permanentes y **43.000** transitorios durante la cosecha. Dichos empleos se encuentran distribuidos básicamente en las 4 provincias principales, alejadas de los puertos, fortaleciendo el arraigo y las economías regionales.

(*) Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), abril 2021, Censo Nacional Agropecuario 2018 - Resultados definitivos.

(**) Fuente: Federación Olivícola Argentina (FOA) - Dato a Enero 2026.

Hojas de Olivo



La cantidad de material de poda de olivo que se obtiene por hectárea depende de numerosos factores. No obstante, según estudios e informes se calculan en 2,5 tn / (ha año) de los cuales un 25% son hojas. Considerando que en el país habría unas 77.000 hectáreas implantadas (*), se obtendrían unas **48.000 toneladas de hojas de olivo por año**.

Las hojas de olivo son un residuo difícil de utilizar en compostaje por su alto contenido en fenoles; las mismas suelen quemarse para producir energía o se descartan.

A través de la Resolución Conjunta N.º 17/25, se incorporan las hojas de olivo para su **uso en infusiones**. Dichas hojas se caracterizan por su alto contenido de compuestos antioxidantes, y su incorporación como ingrediente permitiría reducir el descarte. Esta parte vegetal obtiene ahora un marco regulatorio que garantiza su seguridad y calidad para la elaboración de bebidas y preparados herbales.

(*) Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), abril 2021, Censo Nacional Agropecuario 2018 – Resultados definitivos”

Antecedentes Hojas de Olivo

En la **Unión Europea (UE)**, se ha reportado su consumo con anterioridad al año 1997, motivo por el cual no se considera un nuevo alimento según las disposiciones del Reglamento (UE) 2015/2283, lo que constituye un antecedente normativo relevante.

Entre las formas de consumo en la UE se destacan:

- › Infusión y otros preparados.
- › Hojas desecadas pulverizadas en forma de cápsulas o comprimidos para uso oral.
- › Extractos que pueden emplearse como ingredientes en complementos alimenticios, siempre dentro de los límites del marco de novel foods y seguridad alimentaria.

Se ha constatado evidencia de su comercialización en el **Reino de España y en los Estados Unidos de América**.

Estos antecedentes refuerzan el reconocimiento y aceptación internacional de la utilización de la hoja de olivo para infusión.

2. Indicadores



Mercado mundial y tendencia de infusión de hojas de olivo

2024

El tamaño del mercado de infusión de hoja de olivo alcanzó USD 52,4 millones en todo el mundo.

Fuente: Data Intelo

Europa sigue siendo el mayor mercado regional para infusión de hoja de olivo, con un tamaño de mercado de aproximadamente USD 17,8 millones en 2024. El liderazgo de la región se fundamenta en su larga tradición en el cultivo del olivo y en un gran nivel de apego del consumidor respecto al uso de preparados herbales.

Países como Italia, España y Grecia están a la vanguardia, capitalizando su experiencia agrícola y afinidad cultural por los productos del olivo.

América del Norte es el segundo mercado más grande, valorado en USD 14,2 millones en 2024. Estados Unidos y Canadá son mercados líderes, con consumidores que buscan cada vez más alternativas naturales a los té y suplementos tradicionales.

La región de **Asia-Pacífico**, con un tamaño de mercado de USD 10,8 millones en 2024, está emergiendo como un mercado de alto crecimiento para infusión de hoja de olivo.

América Latina, Oriente Medio y África, aunque representan mercados de menor tamaño, están registrando un crecimiento sostenido impulsado por la mejora en la educación del consumidor y el fortalecimiento de las redes de distribución.

Fuente: DataIntel, 2024, "Informe de Investigación de Mercado del Té de Hoja de Olivo 2023"





2. Indicadores

Impactos de la incorporación de Hoja de Olivo para infusión en el CAA

Se otorga un marco legal para su uso alimentario y su comercialización en todo el territorio argentino.

Se amplía la lista de materias primas permitidas para uso en alimentos.

Se revaloriza un residuo de la cadena olivícola que puede utilizarse en la industria alimentaria.

Se favorece a economías regionales y a pequeñas y medianas empresas que encuentran nuevas oportunidades para generar valor.

Se genera mayor retorno económico a los residuos de poda del olivar, contribuyendo a la creación de empleo y a la diversificación del sector agroalimentario.

Reducción de los residuos generados durante la cosecha de olivo a instancias de su industrialización

3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 17/2025 se incorpora al Código Alimentario Argentino (CAA) a la hoja de Olivo (*Olea europaea*) en la tabla del Artículo 1.192, bajo el título HIERBAS PARA INFUSIONES del Capítulo XV PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS.

En Argentina, la superficie implantada olivo es de 77.171 hectáreas predominando las variedades aceiteras con el 68% de la superficie y el 32% con variedades para conserva. (*)

El olivo para aceite representa el 10,7% del total de la superficie argentina implada con frutales, ubicándose en tercer lugar de importancia luego de la vid (37,0%) y del limonero (11,9%). El cuanto olivo como conserva representa el 5,0% de dicho total. (*)

La cantidad de material de poda de olivo que se obtiene por hectárea depende de numerosos factores. No obstante, según estudios e informes se calculan en 2,5 tn/ (ha año) de los cuales un 25% son hojas. Considerando que en el país habría unas 77.000 hectáreas implantadas (*), se obtendrían unas 48.000 toneladas de hojas de olivo por año.

Las hojas de olivo son un residuo difícil de utilizar en compostaje por su alto contenido en fenoles; las mismas suelen quemarse para producir energía o se descartan.

Existen antecedentes de utilización de la hoja de olivo en infusiones en la Unión Europea y en los Estados Unidos de América. Estos antecedentes refuerzan el reconocimiento y

aceptación internacional de la utilización de la hoja de olivo para infusión.

La inclusión de la hoja de olivo en el CAA otorga un marco legal para su uso alimentario y su comercialización en todo el territorio argentino.

Entre los principales impactos de esta utilización se destacan:

- › Se amplía la lista de materias primas permitidas para uso en alimentos.
- › Se revaloriza un residuo de la cadena olivícola que puede utilizarse en la industria alimentaria.
- › Se favorece a economías regionales y a pequeñas y medianas empresas que encuentran nuevas oportunidades para generar valor.
- › Se genera mayor retorno económico a los residuos de poda del olivar, contribuyendo a la creación de empleo y a la diversificación del sector agroalimentario.
- › Reducción de los residuos generados durante la cosecha de olivo a instancias de su industrialización

La Resolución Conjunta 17/2025, abre una oportunidad concreta para los productores de los principales polos olivícolas del país —La Rioja, Catamarca, Mendoza y San Juan—. Gracias a esta medida, podrán diversificar su matriz productiva aprovechando un recurso que, hasta ahora, se consideraba un desecho o un mero residuo de la poda.

(*) Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), abril 2021, Censo Nacional Agropecuario 2018 – Resultados definitivos”



4. Referencias Bibliográficas

- › Consejo Federal de Inversión, 2024, “Estrategia logística Cuyo – Cadena de Olivo”
- › Consejo Oleícola Internacional (COI), “Mercado mundial del aceite de oliva y las aceitunas de mesa – datos de diciembre 2024”
- › Datalnelo, 2024, “Informe de Investigación de Mercado del Té de Hoja de Olivo 2033”
- › Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), abril 2021, Censo Nacional Agropecuario 2018 – Resultados definitivos”
- › Federación Argentina Olivícola, 2024, Informe Olivícola.
- › Mendoza Post, 1 de diciembre de 2025, “Las hojas de olivo son nuevas hierbas para infusiones en el Código Alimentario”.
- › Ministerio de Economía de la Nación, Secretaría de Política Económica, Año 9 - N° 80 - diciembre 2024, Informes de cadena de valor Olivícola.
- › Ondiario, 10 de julio de 2025, “Argentina incorporó al Código Alimentario nuevos ingredientes aptos para uso”
- › Revista Chacra, 2 de diciembre de 2025, “De las hojas de olivo al aceite de palma virgen, amplían el Código Alimentario con más control y valor nutritivo”
- › Secretaría de Ambiente, y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2024, “Estudio de Potencial de Mitigación”.
- › Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2023, “Informe síntesis Economía Regional – Olivo”
- › Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Resolución Conjunta 17/2025.