



Noviembre 2025

Declaración de Córdoba

Día Mundial del Olivo 2025

La Declaración de Córdoba

Por invitación de S.E. el Sr. Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino de España, y del Sr. Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), ministros, representantes de ministros y organizaciones internacionales, se reunieron en Córdoba el 20 de noviembre de 2025, con motivo de la celebración del Día Mundial del Olivo, para debatir los principales retos y oportunidades del sector oleícola y manifestar su apoyo y compromiso con el olivo y sus productos.

Ministros y sus representantes

Recordando que:

- Además de su valor agrícola, el olivo (*Olea europaea*) es un símbolo de paz, sabiduría y civilización, que se ha transmitido desde la antigüedad hasta el día de hoy, representando valores universales que trascienden fronteras.
- Con más de seis mil años de historia, este cultivo emblemático se ha extendido desde la cuenca mediterránea a los cinco continentes, y sus productos son cada vez más apreciados en todo el mundo.
- Desde su creación en 1959 bajo los auspicios de Naciones Unidas, el Consejo Oleícola Internacional (COI) promueve la cooperación intergubernamental para fomentar el cultivo sostenible del olivo y favorecer la calidad y el comercio del aceite de oliva y las aceitunas de mesa.
- El Día Mundial del Olivo fue proclamado en la 40ª reunión de la Conferencia General de la UNESCO en 2019.

Reconociendo que:

- El sector oleícola contribuye de manera significativa a la seguridad alimentaria, al bienestar de las comunidades y a una alimentación saludable para una población mundial en crecimiento.
- El cultivo sostenible del olivo contribuye a la conservación del suelo, la prevención de la desertificación, la preservación de la biodiversidad y la lucha contra el cambio climático.
- El sector oleícola impulsa el desarrollo económico y social de los territorios rurales, promoviendo el crecimiento económico, la generación de empleo y la creación de nuevas oportunidades que fortalecen el tejido productivo local.
- El comercio internacional de productos oleícolas crece de manera sostenida, facilitado por la adopción de normas nacionales e internacionales armonizadas sobre la base del conocimiento científico.
- La colaboración internacional debe ser alentada para promover la cooperación técnica y científica mediante el intercambio de experiencias y conocimientos, a fin de reforzar el desarrollo sostenible del sector oleícola con una gestión eficiente de los recursos naturales –prestando especial atención al agua– y la necesaria adaptación a los efectos del cambio climático.
- Las innovaciones tecnológicas y la adopción de tecnologías inteligentes impulsan el desarrollo del sector oleícola.
- La cooperación técnica internacional en la conservación y gestión de los recursos genéticos del olivo es parte de la respuesta a los desafíos actuales y futuros del cultivo sostenible del olivo.
- El cultivo del olivar ha evolucionado hacia modelos tecnológicamente avanzados que conviven con sistemas tradicionales, configurando el paisaje rural, la identidad cultural y la economía local de muchos territorios y regiones.
- Los olivares absorben dióxido de carbono (CO₂) de la atmósfera y lo almacenan en el suelo y en la biomasa vegetal de manera estable y permanente gracias a las prácticas agronómicas sostenibles, contribuyendo mediante este secuestro de carbono, a las estrategias de mitigación del cambio climático.
- El aceite de oliva y las aceitunas de mesa son reconocidos a nivel mundial por sus propiedades nutricionales, su versatilidad culinaria y su contribución a dietas saludables como la dieta mediterránea, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010, que reduce el riesgo de enfermedades, mejora la salud y aumenta la esperanza de vida.
- El aceite de oliva es una fuente rica en ácidos grasos monoinsaturados, especialmente ácido oleico, con efectos beneficiosos demostrados para la salud. El aceite de oliva virgen, sin necesidad de refinamiento ni procesamiento industrial, contiene antioxidantes como la vitamina E y los polifenoles, con propiedades antiinflamatorias y protectoras frente a enfermedades cardiovasculares, cáncer, diabetes, hipertensión arterial, obesidad y deterioro cognitivo, entre otras.
- El consumo de alimentos fuera del hogar continúa acelerándose, aumentando la influencia de los chefs y restauradores en la formación de la opinión del consumidor sobre el aceite de oliva. Por lo tanto, las estrategias destinadas a mejorar los conocimientos de chefs y restauradores en torno a la calidad del aceite de oliva, sus propiedades nutricionales y organolépticas y sus aplicaciones culinarias innovadoras merecen una atención creciente.

Declaran

La importancia estratégica del sector oleícola y manifiestan su apoyo para:

- Fomentar la calidad de los productos oleícolas y facilitar su comercio internacional mediante la armonización de normas nacionales e internacionales que eviten obstáculos al comercio y protejan los derechos de los consumidores.
- Promover el consumo de productos oleícolas y la expansión del comercio internacional del aceite de oliva y las aceitunas de mesa.
- Impulsar políticas públicas que reconozcan y fortalezcan el sector oleícola como un sistema alimentario que contribuye a la salud humana, a la sostenibilidad del planeta y al bienestar de las comunidades rurales.
- Velar por la preservación y la protección del olivo —árbol emblemático y símbolo de paz— frente a todas las amenazas naturales o humanas que puedan poner en peligro su pervivencia, y fomentar su restauración y regeneración en todos los lugares donde se vea afectado.
- Promover la cooperación técnica, la investigación, el desarrollo y la innovación tanto a nivel nacional como internacional en colaboración con universidades y otros centros de investigación para favorecer el desarrollo sostenible del sector oleícola y su adaptación a los efectos del cambio climático.
- Reconocer y valorar el papel medioambiental de los olivares, promoviendo los estudios científicos, y las prácticas agrícolas que maximicen su capacidad de absorción y almacenamiento de CO₂ y su contribución a la mitigación de los efectos del cambio climático.
- Apoyar actividades internacionales y regionales que
 - Difundan información científica general sobre las propiedades nutricionales, de salud y de otro tipo del aceite de oliva y las aceitunas de mesa, mejorando la información facilitada a los consumidores.
 - Integrar el aceite de oliva en las estrategias de salud pública y nutrición, reconociendo su valor como alimento funcional en la prevención de enfermedades cardiovasculares, metabólicas y neurodegenerativas.
 - Fomentar la colaboración con chefs y restauradores para educar a los consumidores sobre el aceite de oliva y las aceitunas de mesa, con un enfoque en las normas de calidad, la diversidad de variedades y sus orígenes de producción, sus propiedades nutricionales, los perfiles de sabor y las aplicaciones culinarias.

Invitan

al Consejo Oleícola Internacional a considerar estas recomendaciones en el marco del Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015.

Manifiestan su apoyo a la Declaración de Córdoba

el 20 de noviembre de 2025

MINISTROS Y REPRESENTANTES DE MINISTROS

Estado de Palestina	República de Uzbekistán
Reino de Arabia Saudí	República del Perú
Reino de España	República Federativa del Brasil
Reino de Marruecos	República Helénica
Reino Hachemita de Jordania	República Islámica de Irán
República Árabe Siria	República Islámica de Pakistán
República de Albania	República Italiana
República de Irak	República Portuguesa
República de Türkiye	República Tunecina

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM)
Consejo Internacional de los Dátiles

DELEGACIONES DE LOS PAÍSES MIEMBROS

República Árabe de Egipto	Estado de Libia
República de Azerbaiyán	República Libanesa
República Argelina Democrática y Popular	Georgia
Bosnia y Herzegovina	Montenegro
Estado de Israel	República Oriental del Uruguay