

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*26 de diciembre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

**Volatilidad extrema:** de los 1,83 euros/kilo de septiembre del 2020 a los 8,70 euros/kilo de enero de 2024.

**La producción de aceite de oliva avanza en una campaña marcada por bajos rendimientos y precios inestables.**

**Los beneficios saludables del AOVE: 20 noticias destacadas en 2024.**

**Citoliva revalida el máximo reconocimiento del COI y anuncia su Plan Estratégico para 2025.**

**El próximo 14 de febrero finaliza el plazo para optar a los Premios a la Calidad Mario Solinas del COI.**



# Volatilidad extrema: de los 1,83 euros/kilo de septiembre del 2020 a los 8,70 euros/kilo de enero de 2024

En pocos días pueden comenzar a verse en los lineales de las grandes superficies ofertas de aceites de oliva refinados de marca blanca en el entorno de los 5 euros el litro. Ya hay ofertas por debajo de los 5,75 euros/litro. Tras más de dos años de subidas verticales de precios, la fuerte bajada de las cotizaciones en origen desde el comienzo de la nueva campaña 2024/2025 en octubre ha descolocado al sector.

Los aceites lampantes están amagando ya en los últimos días con bajar de la barrera psicológica de los tres euros/kilo. Aunque se nos pueda olvidar a menudo en este vecero mercado de los precios del aceite de oliva, que el lampante llegó a cotizar en origen a 160 euros/kilo en septiembre del año 2020, mientras el virgen extra llegó a estar a 1,83 euros/kilo. Pese al repunte de precios de la pasada semana, especialmente del virgen extra, que lo alejó de los 3,50 euros/kilo al que llegó a situarse en la segunda semana del mes de diciembre. Al menos, el diferencial de precios entre el virgen extra y el lampante se amplía, por encima de los 0,50 céntimos/kilo.

En una asignatura pendiente desde hace muchos años y sin visos de solucionarse, el sector oleícola español no ha sido capaz de conseguir una cierta estabilidad en los precios del aceite de oliva en origen en el intervalo de campañas. Siempre a expensas de los aforos y de las producciones reales cuando van consolidándose los meses de mayor producción.

Lo que está resultando más desconcertante en este fin de año es que ni las previsiones más optimistas de campaña -que no llega a 1,4 millones de toneladas- ni el nivel de enlace de campaña -el más bajo en años- ni los rendimientos obtenidos en muchas zonas ni la producción prevista en grandes mercados importadores como Italia pueden servir para explicar la brutal caída de los precios en origen.

Mucha más rápida y de más calado que la prevista tanto por brokers como almazaras como cooperativas como grandes envasadoras. Todas ellas esperaban precios en origen en el entorno de los 4,50/5 euros/origen para el virgen extra en el inicio del año, pero ni mucho menos por debajo de los 4 euros para el virgen extra y por debajo de los 3,40 para el lampante.



La fuerte volatilidad de precios en origen del aceite de oliva tiene sus propios hitos en estos últimos meses. En el último año, desde el pico alcanzado en enero de 2024, solo en dos meses antes del inicio de la nueva campaña los precios en origen flaquearon. Fueron en los meses de abril y julio, cuando la situación meteorológica ya avanzaba una campaña normal al menos. Pero tras los siete euros/kilo alcanzados en el mes de octubre, la caída ha sido sin control.

Habrà que ver una vez finalizada la recolección, con el aceite total disponible ya en las bodegas, y cuando las salidas mensuales vuelvan a la senda de las 120.000 toneladas, cómo podrá afrontar el sector la nueva realidad. Con más ventas nacionales y exportaciones a precios bajos en relación a los del último año y medio.

Parece que son muchos los que descuentan ya una buena campaña 2025/2026, pese a todo lo que puede ocurrir -climatológicamente hablando- hasta octubre del 2024. Lo que ya no tendrá vuelta atrás serán los bajos precios a los que decenas de miles de olivares tradicionales -a título principal o no- están entregando sus aceitunas en puestos de compra privados o en sus cooperativas. Ni a la mitad de precio que en la pasada campaña 2023/2024.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

## La producción de aceite de oliva avanza en una campaña marcada por bajos rendimientos y precios inestables

La campaña de producción de aceite de oliva continúa su desarrollo con datos que reflejan un escenario complejo y preocupante para el sector. Según las cifras más recientes del Ministerio, la producción acumulada hasta finales de noviembre asciende a 292.019,86 toneladas, de las cuales 255.742,62 toneladas corresponden únicamente al mes de noviembre.

En términos de comercialización, las salidas de aceite al mercado durante noviembre se estiman en 103.910 toneladas, lo que supone un incremento de más de 6.000 toneladas respecto al mismo periodo de la campaña anterior. En los dos meses transcurridos desde el inicio de la campaña, las salidas acumuladas desde las almazaras ascienden a 147.786 toneladas, destacando un ritmo superior al de años previos.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

Kubota

For Earth, For Life Kubota

les.kubota.eu.com / @kubotaspain / #kubota



En cuanto a las existencias, las cifras reflejan un incremento notable respecto al mes de octubre. Las almazaras acumulan 227.750 toneladas, un aumento significativo de 174.080 toneladas en solo un mes. Las existencias totales al cierre de noviembre se sitúan en 321.148 toneladas, mientras que el stock final de campaña se estima en 189.691 toneladas, un volumen ajustado en comparación con campañas anteriores.

### **Una campaña complicada en Sevilla y bajos rendimientos**

En la provincia de Sevilla, que se encuentra entre las principales productoras de aceituna del país, la cosecha avanza con un progreso del 60 % al 70 % de la recolección. Sin embargo, los productores enfrentan rendimientos grasos muy bajos, situados entre el 16 % y el 17 %, debido principalmente al alto contenido de humedad en las aceitunas. Este fenómeno ha sido agravado por las bajas temperaturas de las últimas semanas, que incluso han provocado heladas en algunas zonas.

Aunque la cantidad de aceitunas recolectadas se mantiene en línea con las previsiones iniciales, estos rendimientos reducidos implican que la producción de aceite será significativamente inferior a lo esperado. Este hecho genera preocupación en el sector, que ve cómo la cosecha no logra alcanzar el potencial previsto debido a las condiciones climáticas adversas.

### **Caída de precios en origen: un enigma para el sector**

A pesar de este contexto de menores rendimientos y una previsión de producción más baja, el sector observa con inquietud una caída abrupta e inexplicable en los precios en origen. Desde ASAJA-Sevilla destacan que no existen fundamentos sólidos para justificar este descenso, ya que el stock de enlace es corto, las existencias actuales son limitadas y la producción esperada es menor que en campañas anteriores.

Entre las posibles explicaciones, se señala la ausencia de lluvias en las últimas semanas, que ha facilitado una recolección continua y sin interrupciones. Además, la cosecha temprana de plantaciones intensivas y superintensivas habría generado un exceso temporal de oferta en el mercado, contribuyendo al nerviosismo e inestabilidad de los precios.

### **ASAJA-Sevilla llama a la calma**

Ante esta situación, ASAJA-Sevilla ha emitido un mensaje de tranquilidad dirigido a los agricultores. La organización agraria insiste en la importancia de actuar con prudencia a la hora de vender, recordando que los bajos rendimientos actuales y la previsión de una menor producción deberían llevar a un ajuste natural al alza en los precios durante los próximos meses.



**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



«Es crucial que los agricultores mantengan la calma y analicen cuidadosamente el mercado antes de tomar decisiones precipitadas. Entendemos la incertidumbre actual, pero los fundamentos de la campaña indican que los precios se estabilizarán y reflejarán las condiciones reales de oferta y demanda», subrayan desde ASAJA-Sevilla.

### Un sector clave en tiempos de incertidumbre

El aceite de oliva es uno de los pilares fundamentales de la economía agraria en España y Andalucía, y cualquier fluctuación en sus precios tiene un impacto significativo en las rentas de los agricultores y en la sostenibilidad del sector. La situación actual, marcada por la confluencia de factores climáticos y de mercado, pone de manifiesto la necesidad de adoptar medidas estratégicas que permitan gestionar estas crisis con mayor eficacia.

Desde las organizaciones agrarias se apuesta por reforzar la comunicación entre productores y operadores del mercado para evitar episodios de inestabilidad. Además, se reclama la intervención de las administraciones públicas para garantizar la transparencia en las transacciones y prevenir prácticas que puedan distorsionar el mercado.

Con el avance de la campaña, el sector mantiene la esperanza de que las condiciones se estabilicen y permitan a los agricultores recuperar parte de las pérdidas iniciales. En este sentido, la paciencia y la planificación se perfilan como las principales herramientas para afrontar una campaña que, aunque complicada, sigue siendo decisiva para el futuro del aceite de oliva español.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

## Los beneficios saludables del AOVE: 20 noticias destacadas en 2024

A pocos días de despedir el año 2024, desde Mercacei destacamos 20 noticias relativas a investigaciones y estudios publicados a lo largo de este ejercicio que constatan los beneficios saludables del aceite de oliva virgen extra, componente fundamental de la Dieta Mediterránea.

### 1. La Dieta Mediterránea enriquecida con AOVE podría mejorar los síntomas depresivos.

Una nueva investigación colaborativa del CIBER pone de manifiesto los beneficios que una intervención con Dieta Mediterránea enriquecida con aceite de oliva virgen extra podría tener en



pacientes con episodios depresivos. El estudio, publicado en la revista *Nutritional Neuroscience*, ha sido coordinado por Almudena Sánchez-Villegas, investigadora del área de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBERObn), del Instituto de Investigación Sanitaria de Navarra y la Universidad Pública de Navarra, y tiene como primera firmante a Beatriz M. Cabrera Suárez, del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín.

## 2. Demuestran la eficacia de la oleuropeína para mejorar la respuesta a las inmunoterapias en tumores resistentes a estas terapias.

El centro de investigación biomédica Navarrabiomed ha demostrado en ensayos pre-clínicos en ratones que el uso de la molécula oleuropeína -un compuesto fenólico presente en la hoja y el fruto del olivo-, combinada con inmunoterapias tradicionales, mejora las respuestas clínicas en modelos animales resistentes a inmunoterapias de bloqueo PD-1/PD-L1.

## 3. El efecto atenuante de los síntomas del COVID por el consumo de aceite de oliva.

Un equipo multidisciplinar de profesionales sanitarios de la Gerencia de Atención Integrada de Talavera de la Reina, dependiente del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha, ha llevado a cabo un ensayo clínico sobre el efecto atenuante en la duración de los síntomas del COVID en pacientes que consumieron pequeñas cantidades de aceite de oliva rico en polifenoles. Los resultados han sido publicados en la prestigiosa revista internacional "*Immunity, inflammation and disease*".

## 4. Aceite de oliva virgen extra para la salud cerebral.

Tres universidades de EEUU -Auburn, Temple y Yale School of Public Health- están llevando a cabo un nuevo ensayo clínico titulado "AOVE para la salud cerebral" sobre el efecto del aceite de oliva con alto contenido fenólico sobre los cambios genéticos y metabólicos en individuos sanos con antecedentes familiares de la enfermedad de Alzheimer.

## 5. Tres nuevos estudios confirman el potencial preventivo de la Dieta Mediterránea frente al cáncer de próstata, mama y colon.

Tres estudios liderados por investigadores del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII) y la Escuela Andaluza de Salud Pública (EASP) confirman el potencial preventivo de la Dieta Mediterránea frente al cáncer de próstata, mama y colon-recto. Las investigaciones se enmarcan en el proyecto EPIC (Estudio Prospectivo Europeo sobre Nutrición y Cáncer), coordinado por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC) y que se desarrolla en diez países europeos, entre ellos España. Su objetivo es investigar la relación entre dieta, estado nutricional, estilos de vida, factores ambientales e incidencia de diferentes tipos de cáncer y otras enfermedades crónicas.

**Coragro**  
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios*

[www.coragro.es](http://www.coragro.es)



## 6. El aceite de oliva virgen extra regula las funciones de una bacteria intestinal.

Un equipo de investigación de las universidades de Jaén y Granada ha demostrado en un estudio realizado con ratones que el tipo de grasas incluido en la dieta modula el comportamiento de los enterococos, un microorganismo frecuente en el tracto digestivo. Los resultados obtenidos confirman el papel prebiótico del AOVE y su efecto beneficioso sobre la microbiota.

## 7. La Dieta Mediterránea mejora la salud renal en pacientes con diabetes.

La Dieta Mediterránea vuelve a apuntarse otro tanto y añade otro logro más a su lista de beneficios para la salud. Además de prevenir accidentes cardiovasculares, favorecer el sistema inmunitario o proteger contra el estrés oxidativo, este patrón alimentario también puede resultar útil para frenar el deterioro en los riñones. Se trata de un beneficio que, si bien ya era conocido por la comunidad científica, ahora ha quedado demostrado por primera vez en pacientes que padecen diabetes tipo 2, una afección que afecta casi al 15% de la población española, según el último informe de la Sociedad Española de Diabetes.

## 8. Demuestran que el AOVE influye positivamente en problemas de fertilidad asociados a altos niveles de colesterol.

El investigador Miguel Fornés, junto al grupo de trabajo del Laboratorio de Investigaciones Andrológicas del Instituto de Histología y Embriología de Mendoza (IHEM, CONICET-UNCuyo), estudian desde hace más de una década los efectos negativos de poseer altos niveles de colesterol (hipercolesterolemia) en la fertilidad masculina y cómo el consumo de aceite de oliva virgen extra ayuda a revertirlos.

## 9. Un fármaco derivado del aceite de oliva se muestra prometedor para los pacientes con cáncer cerebral.

Un ensayo respaldado por el National Institute for Health and Care Research (Reino Unido) de un fármaco diseñado a partir de los mismos componentes básicos que el aceite de oliva se ha mostrado prometedor en los primeros estudios para pacientes con una forma avanzada de cáncer cerebral.

## 10. Los exclusivos valores saludables de los aceites de oliva vírgenes.

Gracias a los estudios Predimed y CordioPrev podemos afirmar que el consumo de aceite de oliva virgen reduce el riesgo de sufrir un accidente vascular, infarto de miocardio o accidente vascular cerebral, entre otros muchos beneficios o efectos saludables. Y es que nos hallamos ante la mejor grasa vegetal que puede consumir el ser humano.



### 11. La Dieta Mediterránea se vincula con un riesgo menor de muerte en las mujeres.

En un nuevo estudio -cuyos resultados se publican en JAMA- que siguió a más de 25.000 mujeres estadounidenses inicialmente sanas durante 25 años, investigadores del Brigham and Women's Hospital descubrieron que las participantes que tenían una mayor adherencia a la Dieta Mediterránea tenían hasta un 23% menos de riesgo de mortalidad por todas las causas, con beneficios tanto para la mortalidad por cáncer como para la mortalidad cardiovascular.

### 12. V Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva en Jaén: científicos concluyen que el AOVE es la grasa más saludable y sostenible.

El V Congreso Internacional en Aceites de Oliva, Olivar y Salud, celebrado del 8 al 11 de mayo en Jaén, situó a la provincia en el epicentro de la investigación en un ámbito tan importante como es la salud. Según se puso de manifiesto en este encuentro -organizado por el Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén y subvencionado por la Diputación Provincial de Jaén-, cada vez hay más pruebas científicas que respaldan los numerosos beneficios para la salud de seguir un patrón de alimentación inspirado en los principios de la Dieta Mediterránea y el uso del AOVE como grasa principal. Estas son las conclusiones del evento.

### 13. Un compuesto de la aceituna se muestra prometedor para tratar la obesidad y la diabetes.

Los hallazgos de un nuevo estudio con ratones sugieren que el ácido elenólico, un compuesto natural que se encuentra en las aceitunas, puede reducir los niveles de azúcar en sangre y promover la pérdida de peso. La investigación de Virginia Tech (EEUU) podría allanar el camino para el desarrollo de productos naturales seguros y económicos para controlar la obesidad y la diabetes tipo 2 en las personas.

### 14. La Dieta Mediterránea se asocia a un menor riesgo de mortalidad en supervivientes de cáncer.

La Dieta Mediterránea es una poderosa aliada para la salud incluso después de un diagnóstico de cáncer. Este es el resultado de un estudio italiano en el ámbito del Proyecto UMBERTO, realizado por la Plataforma Conjunta de Investigación Fundación Umberto Veronesi-Departamento de Epidemiología y Prevención del IRCCS Neuromed de Pozzilli, en colaboración con la Universidad LUM "Giuseppe Degennaro" de Casamassima.

### 15. Dehesa El Molinillo Coratina: el mejor AOVE del mundo es también el más saludable.

EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra impulsados por Grupo Editorial Mercacei y AEMO, reconocen desde hace cuatro ediciones a los



10 AOVEs más saludables del planeta -TOP10 Healthy EVOOs-. En esta ocasión, el proclamado como el mejor AOVE del mundo en 2024 es también el virgen extra con mayor contenido en fenoles totales. Y no es andaluz, italiano ni croata, sino manchego.

#### 16. La Dieta Mediterránea se asocia con niveles más bajos de estrés.

Seguir la Dieta Mediterránea en lugar de la dieta occidental tradicional se asocia con niveles más bajos de estrés, según una nueva investigación realizada por un equipo de la Universidad de Binghamton (EEUU).

#### 17. Demuestran el potencial del AOVE para frenar la creación de nuevos vasos sanguíneos, clave en enfermedades como el cáncer.

Un equipo de investigación del Instituto de Investigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina (IBIMA Plataforma BIONAND) y la Universidad de Málaga (UMA) ha publicado un estudio que revela el potencial antiangiogénico del aceite de oliva virgen extra.

#### 18. Investigadores de la UGR descubren un compuesto presente en las aceitunas negras para combatir la obesidad.

Un grupo de investigadores de la Universidad de Granada (UGR) ha descubierto las propiedades terapéuticas de un compuesto natural para tratar la obesidad y la enfermedad hepática esteatótica asociada a la disfunción metabólica (MASLD). Se trata del ácido b-resorcílico, que se encuentra en algunos alimentos, especialmente en las bayas y en las aceitunas negras, y que en suplementación oral administrado en la dieta conduce a una pérdida de peso sustancial.

#### 19. Desarrollan un hidrogel basado en el extracto de hojas de olivo para el tratamiento de úlceras y heridas difíciles.

El Proyecto Macaon, desarrollado por investigadores del Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (IMIBIC), el Hospital Reina Sofía y la Universidad de Córdoba (UCO) en colaboración con la industria farmacéutica, ha alcanzado un importante hito en el tratamiento de úlceras y heridas de difícil cicatrización con el desarrollo del hidrogel EHO-85. Inspirado en Macaón, el sanador de la mitología griega, este proyecto tiene como objetivo abordar los desafíos de heridas complejas, particularmente úlceras de pierna, de presión y neuropáticas diabéticas.

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



## 20. La Dieta Mediterránea disminuye el riesgo de sufrir una alteración pulmonar en fumadores.

El grupo de investigación ISAC (Intervenciones Sanitarias y Actividades Comunitarias) de la atención primaria -especializado en enfermedades respiratorias y acreditado por la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación (AGAUR) desde 2022- con el ensayo clínico MEDISTAR ha demostrado que la Dieta Mediterránea en fumadores sin enfermedad respiratoria conocida disminuye el riesgo de sufrir una alteración de la función pulmonar y ralentiza el deterioro que produce el humo del tabaco.

Fuente: [Mercacei](#)

# Citoliva revalida el máximo reconocimiento del COI y anuncia su Plan Estratégico para 2025

Durante la reunión del Patronato de Citoliva celebrada esta mañana, el presidente de la fundación, Esteban Momblan, anunció que el panel de cata de Citoliva ha obtenido, por tercer año consecutivo, el máximo reconocimiento internacional otorgado por el Consejo Oleícola Internacional (COI). Este hito posiciona a Citoliva como la única entidad privada en la provincia de Jaén y en Andalucía en alcanzar este prestigioso galardón.

Según Momblan, "este reconocimiento refuerza nuestro compromiso con los estándares más exigentes en la evaluación sensorial del aceite de oliva. El respaldo del COI no solo avala nuestra proyección internacional, sino que también fortalece el posicionamiento del aceite de oliva en el mercado global, impulsando su valor y prestigio."

## Plan Estratégico 2025: innovación y sostenibilidad para un sector en transformación

En el marco de la reunión, se aprobó el ambicioso plan de actuación para 2025, que marca una hoja de ruta centrada en la investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) para abordar los retos actuales del sector oleícola. Este plan se estructura en tres áreas prioritarias:

1. Relación entre el aceite de oliva y la salud: Citoliva profundizará en los beneficios para la salud humana asociados al consumo de aceite de oliva. Una nueva infraestructura dedicada permitirá integrar conocimientos agronómicos, sensoriales y físico-químicos con investigaciones en salud y alimentación, en colaboración con expertos en la materia.

2. Sostenibilidad y economía circular: El compromiso con las tecnologías verdes se articula en dos líneas principales:

- Gestión sostenible del cultivo: estrategias avanzadas frente a plagas, enfermedades, cambio climático y estrés abiótico.
- Valorización de subproductos del olivar: estudios para transformar residuos en bioproductos, energía y productos de alto valor añadido, fomentando la economía circular.

3. Innovación y digitalización: Citoliva continuará validando tecnologías innovadoras que transformen la producción y gestión del olivar, promoviendo la eficiencia y la rentabilidad.



## Biodiversidad como estrategia de rentabilidad

Un hito clave del plan será el lanzamiento del servicio Agro-Live Aliados Naturales a principios de 2025. Este proyecto estratégico tiene como objetivo el control biológico de plagas en cultivos leñosos mediante el uso de insectos beneficiosos, mejorando la salud de los cultivos y aumentando su rentabilidad a través de la biodiversidad.

## Excelencia diferenciada en elaiotecnia

Como parte de su compromiso con la calidad, Citoliva ofrecerá al mercado el servicio OLEO.LIVE Aceites Singulares, un asesoramiento integral diseñado para optimizar los factores agronómicos y tecnológicos clave en la obtención de aceites de oliva de calidad diferenciada.

Fuente: [Oleorevista](#)

# El próximo 14 de febrero finaliza el plazo para optar a los Premios a la Calidad Mario Solinas del COI

El plazo de inscripción y presentación de las muestras para optar al concurso internacional de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio a la Calidad del Consejo Oleícola Internacional (COI) Mario Solinas finalizará el próximo 14 de febrero, según recogen las bases del certamen. Los premios de los aceites galardonados serán entregados por el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional u otras autoridades en acto con la solemnidad requerida. Los premios consistirán en una medalla, oro, plata y bronce para los ganadores de cada categoría y un diploma acreditativo para estos y para los tres finalistas de cada categoría.

Dicho Premio, instituido por el Consejo Oleícola Internacional en 1993 en memoria del profesor italiano Mario Solinas, es uno de los más importantes promotores del análisis sensorial del aceite de oliva virgen, se convoca a partir de la campaña 2000-2001. Su principal objetivo es seleccionar entre los aceites de oliva vírgenes extra participantes del hemisferio norte, aquellos que presenten las características organolépticas máximas en cada una de las categorías establecidas en estas bases.

Podrán presentar aceites de oliva vírgenes extra al concurso los productores individuales, las asociaciones de productores y las empresas de envasado debidamente registradas, y el origen del lote tiene que pertenecer al país del participante. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva vírgenes extra que pertenezcan a la campaña indicada, correspondiente a la convocatoria y que cumplan los requisitos exigidos para tal denominación por la norma comercial aplicable al aceite de oliva y al aceite de orujo de oliva adoptada por el Consejo Oleícola Internacional.

Dos clases de productores están previstas: Los grandes productores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2024/2025 y de un lote homogéneo de al menos 4.000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite. Los pequeños productores: los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2024/2025 y de un lote homogéneo de al menos 1 000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.

Para los envasadores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2024/2025 y de un lote homogéneo de al menos 15.000 litros, almacenado en un mismo depósito



de aceite. La producción de aceite de oliva virgen debe ser la actividad principal de los productores y representar al menos el 75% de su actividad. Cada participante/razón social podrá presentarse en una sola categoría y podrá presentar solo un aceite de oliva virgen extra.

### **Tipos de empresas oleícolas**

Pequeños productores: el volumen producido es de menos de 20 000 kg/año de aceite de oliva.  
Grandes productores: el volumen producido es de más de 20 000 kg/año de aceite de oliva.  
Envasadores: el volumen de aceite envasado es superior a 25 000 kg/año. El lote debe proceder del país del participante. Una empresa de envases propietaria de la marca que participa en el concurso sólo puede presentar un aceite al concurso. Cada concursante deberá cumplimentar en su totalidad la correspondiente ficha de inscripción. A la recogida de las muestras representativas del lote de aceite presentado a concurso que consta de 7 muestras de 500 ml cada una, colocadas en recipientes de vidrio coloreado de la misma capacidad; cada muestra recogida deberá ser cerrada con tapón provisto de precinto de seguridad y sellada por el notario y llevará una etiqueta con un código de identificación del concursante.

Categoría: pequeños productores, grandes productores o envasadores: los productores deberán demostrar que la producción de aceite de oliva virgen es su actividad principal (al menos el 75% de su actividad). Para ello, están obligados a presentar una declaración jurada dentro del acta notarial que confirme esta condición.

Los aceites participantes son analizados por un jurado internacional. Los miembros de este jurado internacional son elegidos por la Secretaría Ejecutiva entre los jefes de panel reconocidos por el COI. El jurado internacional seleccionará el aceite ganador del Premio a la Calidad Mario Solinas dentro de cada grupo en función de las puntuaciones obtenidas y propondrá, entre los aceites finalistas restantes, un segundo y tercer premio en cada uno de los grupos.

La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para los aceites de frutado verde intenso y medio, de 65 puntos para los aceites de frutado verde ligero y de 60 puntos para los aceites de frutado maduro. El jurado internacional se reserva el derecho de otorgar un número de premios proporcional al número de candidaturas recibidas en cada una de las categorías. La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

Fuente: [Oleum Xauen](#)