

A watercolor illustration of olive leaves, showing a central branch with several leaves and smaller branches with leaves scattered around the page. The leaves are rendered in various shades of green, from light to dark, with soft edges and visible veins.

Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España

Iberoleum
2026

Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria de Agricultura,
Agua, Ganadería y Pesca

Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comunidad Valenciana

esencia
mediterránea,
sabor inigualable



Bañada por el sol y con una tradición olivarera centenaria, la Comunitat Valenciana ofrece aceites de oliva virgen extra únicos, fruto de variedades autóctonas como la Serrana de Espadán, Villalonga, Grosal, Blanqueta, Farga, Canetera o Changlot Real entre muchas otras. Cada una de ellas aporta matices distintos, desde notas frutadas y almendradas hasta un sutil equilibrio entre amargor y picante.

El AOVE es un pilar de nuestra gastronomía. Descubre su riqueza y conviértelo en el protagonista de tu cocina.

*esencia mediterránea.
sabor inigualable*



Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026

9	prólogo
13	así se hizo Iber Oleum
14	Valencia
17	la cata
23	catadores
27	uso de la guía Iber Oleum
35	clasificación Iber Oleum
51	frutado intenso
105	frutado medio
145	variedades minoritarias
203	pequeña producción
265	mejores monovarietales
269	mejores ecológicos
273	embajadores del AOVE
274	Mati y Toni: Villalar
276	Pepa Higuera: Antique
278	Restaurante La Huerta Málaga
280	Toño Pérez: Atrio
282	Ultramarino Huelva
284	Carlos Julián Valencia
286	Restaurant El Celler
289	premios Iber Oleum
290	Asociación mujeres en gastronomía
292	Álvaro González-Coloma y Pascua
294	Manuel Parras Rosa
296	Francisco López Canís
299	premios al mejor diseño



OLIVARUM



asesoramiento | analítica | investigación | transferencia | formación

LABORATORIO CENTRO ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

**ANÁLISIS
ACEITUNA**

*Único laboratorio
acreditado por ENAC
para la técnica NIR en
pasta aceituna, aceituna
entera y por Soxhlet*

**ANÁLISIS
ACEITE DE OLIVA**

*Acreditación
ENAC*

**ANÁLISIS
AGRONÓMICOS**

*Suelos
Hojas
Aguas*



**CAJA RURAL
JAÉN**

MENGÍBAR (JAÉN)
953 30 32 63

olivarum@fundacioncrj.es

olivarum.es

UN ICONO
NO ES CUESTIÓN
DE MODA, SINO DE
GUSTO



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

En España se cultivan más de 200 variedades de aceituna, lo que se traduce en una gran diversidad de aromas y sabores en nuestros AOVes.



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

DESCÚBRELO AQUÍ
ELCOMPLEMENTOPERFECTO.COM



Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026

Prólogo

Edición número 11 de la Guía Iber Oleum. Un equipo perfecto.



En el mundo del fútbol, cada jugador tiene un rol crucial que desempeñar: defensas, mediocampistas y delanteros. De manera similar, el mundo del aceite de oliva virgen extra está compuesto por múltiples actores, cada uno contribuyendo a la victoria en el paladar, en la salud y en la difusión de nuestra cultura del aceite de oliva.

Defensores: Al igual que los defensas que protegen la portería, los **investigadores y los médicos** son los guardianes del conocimiento. Su labor es fundamental para descubrir las bondades del aceite de oliva, analizando sus propiedades y beneficios para la salud.

En un mundo donde la salud es uno de nuestros principios prioritarios, tener un producto que además de historia, cultura y sabor, aporta ese gen saludable para nuestro organismo, es algo que nos hace únicos.

Mediocampistas: Aquí nos encontramos a los **productores**, personas que han decidido dedicar su vida, tiempo, esfuerzo y dinero a la producción de un bien insuperable, cultivando, produciendo y elaborando nuestro gran oro líquido.

Delanteros: Finalmente, en la delantera, tenemos a los **aceites** en sí mismos. Cada botella es como un gol, un triunfo que merece ser celebrado. Y claro, los aceites, con su variedad de sabores y aromas, son los verdaderos protagonistas que deleitan a los paladares.

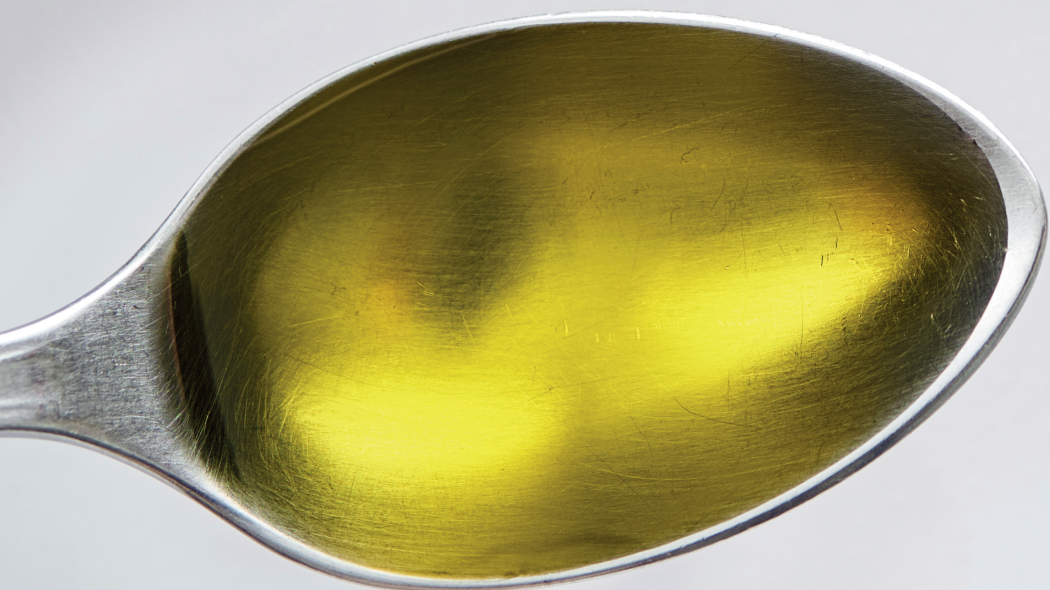
En esta undécima edición de nuestra guía, celebramos a este equipo diverso y talentoso. Juntos, investigadores, médicos, productores y aceites, forman una alineación ganadora que eleva la cultura del aceite de oliva virgen extra.

Como decía mi padre... con este equipo, sólo podemos ganar.



Alimentos de Extremadura

*Variedades, matices, riqueza oleícola
de una región que adora su aceite.*



AlimentosExtremadura



alimentosdeextremadura

www.alimentosextremadura.com

*Los olivos extremeños cunden mucho
y los olivares han aprendido que
ese mucho ha de ser extra, virgen y
puro para que cunda mejor.*



SPAIN 



Extremadura
Avante

JUNTA DE EXTREMADURA

Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026

así se hizo iber oleum 2026

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Diseño y maquetación
Blanca Impresores

Edición e impresión
Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

Iber Oleum
2026[®]

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Así se hizo Iber Oleum 2026. Valencia

La ciudad de Valencia nos recibió con los brazos abiertos y con una luz y un tiempo, como suele ser habitual en ella, maravilloso. Su hospitalidad y su ambiente fueron el marco perfecto para el desarrollo de las catas de la Guía IberOleum 2026.

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a la Conselleria de Agricultura y a la Conselleria de Turismo de la Generalitat Valenciana por su apoyo y cercanía.

De manera muy especial, agradecemos las visitas realizadas a través de sus directores generales, cuya presencia y atención han supuesto un importante respaldo institucional a este proyecto y al trabajo que se desarrolla en torno a la promoción y valorización del aceite de oliva virgen extra.

Su acogimiento, interés y compromiso con iniciativas que ponen en valor la calidad, la cultura gastronómica y el trabajo de los productores han contribuido a que estas jornadas se desarrollen en un ambiente de colaboración y entusiasmo.

Las jornadas de cata, las valoraciones organolépticas, se desarrollaron en el CDT de Valencia, Centro de Turismo dedicado a la formación, innovación y profesionalización del sector turístico y gastronómico de la Comunidad Valenciana. Forma parte de la red de centros formativos impulsados por Turisme Comunitat Valenciana, cuyo objetivo es mejorar la cualificación de los profesionales del turismo, la hostelería y la gastronomía.

Este centro cuenta con instalaciones especializadas para formación y actividades profesionales, como cocinas didácticas, aulas técnicas, salas de cata y espacios preparados para eventos gastronómicos y formativos. Gracias a estas infraestructuras, el CdT Valencia se ha convertido en un punto de encuentro para chefs, sumilleres, productores, investigadores y profesionales del sector agroalimentario.

En este entorno profesional y perfectamente equipado se desarrollaron las catas de la Guía IberOleum 2026, proporcionando el espacio ideal para realizar un trabajo

de evaluación riguroso de los aceites de oliva virgen extra. Las instalaciones del CdT permiten llevar a cabo catas técnicas en condiciones óptimas, garantizando la concentración del panel y la correcta valoración sensorial de los aceites.

Desde el primer momento su director, así como todo su personal, nos ofreció todo tipo de facilidades para que nuestra estancia allí fuera perfecta y cumpliera con todos los requisitos necesarios para la realización de Iber Oleum 2026.

Como siempre hacemos en Iber Oleum, intentamos unir trabajo con cultura. Aprovechamos para poder ofrecer a nuestros catadores la posibilidad de descubrir las maravillas de la ciudad donde se realiza cada edición de nuestra Guía. Hemos tenido la oportunidad de compartir momentos muy especiales que han enriquecido aún más esta experiencia. Entre ellos, la cata maridaje organizada junto a PROAVA y la extraordinaria "Noche de los Sentidos", una velada que puso en valor la cultura gastronómica, el producto y el talento de esta tierra, organizada por la empresa Bienestar Olenda.

Estos encuentros han permitido seguir difundiendo la cultura del aceite de oliva virgen extra, creando espacios de diálogo, disfrute y aprendizaje en torno a uno de los grandes tesoros de nuestra gastronomía.

Gracias a todas las instituciones, colaboradores, profesionales y amigos que lo han hecho posible, y muy especialmente a Valencia por su hospitalidad, su compromiso con la excelencia y su apuesta por la cultura gastronómica.





Así se hizo Iber Oleum 2026. La cata

Las principales directrices que rigen las valoraciones organolépticas de la guía Iber Oleum son: la transparencia, la neutralidad, la profesionalidad y el rigor en la normativa COI (Consejo Oleícola Internacional).

Nuestros catadores son todos profesionales y en su gran mayoría jefes de panel de las distintas zonas geográficas o zonas productoras de España, Portugal e Italia.

El jurado de la selección de la guía Iber Oleum, se reúne, durante cinco días, para catar los aceites presentados a la guía. La forma de realizar las valoraciones sensoriales es sencilla. Se van presentando las muestras siempre de una identificadas con una con clave.....

Todos los catadores y la coordinadora del jurado incluida, desconocen totalmente las referencias de cada aceite durante todo el proceso de valoración ya que los aceites llevan una clave, que coloca de forma aleatoria la auxiliar de cata emitiendo cada catador su ficha de valoración electrónicamente, utilizando para ello un programa diseñado especialmente por el equipo de Iber Oleum, de forma totalmente independiente y sin emitir ningún comentario entre los catadores mientras se está realizando la "cata a ciegas". Los resultados se someten a un proceso estadístico donde la "mediana" (valor estadístico) del grupo de catadores es la puntuación final del aceite, valorando igualmente la media y la desviación.

En la primera fase de valoración sensorial se realiza una selección previa de los aceites para poder diferenciarlos en dos grandes grupos principales: frutados intensos y frutados medios-delicados. Esta primera clasificación



permite organizar los aceites según su intensidad aromática y gustativa, facilitando su posterior valoración sensorial.

Además de esta distinción inicial entre frutado intenso y frutado medio-delicado, en la Guía IberOleum queremos diferenciar cuatro categorías adicionales que destacan aspectos específicos de los aceites:

1. Aceites de frutado intenso: aceites con aromas potentes y complejos, donde el frutado es claramente perceptible y acompañado de un equilibrio marcado de amargor y picor.
2. Aceites de frutado medio o delicado: aceites suaves y elegantes, con frutado ligero o moderado, ideal para quienes buscan aromas sutiles y armonía en la boca.
3. Aceites de variedades autóctonas o minoritarias: elaborados con aceitunas locales o poco extendidas, que aportan perfiles sensoriales únicos y un fuerte vínculo territorial.
4. Aceites de pequeña producción: aceites de producción limitada, donde el cuidado en la recolección y la elaboración artesanal garantiza una gran calidad y exclusividad.







**gusto
del Sur**

ES CALIDAD.
ES ANDALUCÍA.

Gusto del Sur es la nueva marca de **Andalucía** que identifica a los productos agroalimentarios de calidad diferenciada. Una marca que refleja nuestra **identidad única** y con la que, entre todos, **impulsaremos la comercialización de nuestros** productos en todos los mercados.

Descubre todo acerca de la marca Gusto del Sur

Entra y súmate en
gustodelsur.es



LLeva el **Sur**
a lo más alto



Junta de Andalucía

cata- dores



Anuncia
Carpio Dueñas

Jaén

**Jefa de panel
de Iber Oleum.
Bióloga**



Brígida
Jiménez Herrera

Córdoba

**Directora del centro
IFAPA de Cabra
(Córdoba)**



María Luisa
Ruiz Domínguez

Valencia

**Jefa de panel
de cata de la
comunidad
valenciana**



Enrique
García Tenorio

Toledo

**Director DOP
Montes de Toledo**



Fernando
Martínez Román

Sevilla

**Jefe de panel.
Cata del Instituto
de la Grasa (CSIC)
de Sevilla**



María José
Moyano Pérez

Sevilla

**Especialista en I+D+I
en el Instituto de
la Grasa (CSIC) de
Sevilla**



Juan Baseda
Torruella

Teruel
**Director del Consejo
Regulador DOP
Aceites del Bajo
Aragón**



Mari Angels
Calvo Fandos

Tarragona
**Jefa de panel de
cata de aceites de
oliva vírgenes de
Cataluña**



María Paz
Aguilera

Jaén
**Jefa de panel de cata
del IFAPA de Jaén**



Macarena
Díaz Ramos

Badajoz
**Jefa de panel
y directora del
laboratorio INDLAB
de Extremadura**



Amparo Ruiz de
Adana Moreno

Jaén
**Profesional
independiente
experta en análisis
sensorial de aceites
de oliva vírgenes**



Francisca
García González

Córdoba
**Secretaria general y
jefa de panel de cata
de la DOP Priego de
Córdoba**



Ana Carrilho

Lisboa
**Jefa de panel de
cata del instituto
superior de
Agronomía, Lisboa**



Simone
De Nicola

Potenza
**Miembro de panel
de cata de jueces de
las competiciones
internacionales
de aceite de oliva
virgen extra**



Consuelo
Dolado Bonilla

Navarra
**Subjefa de panel de
cata de aceites de
oliva vírgenes de
Navarra**



M^l Ángeles
Pérez Jiménez

Madrid
**Jefa de panel de
cata de aceites de
oliva vírgenes de
la comunidad de
Madrid**

Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026

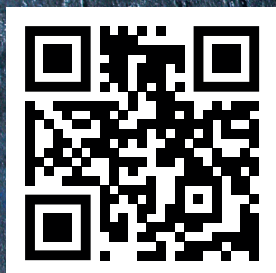
m.cho

PRINTERS SINCE 1954

Iber Oleum

LÍDERES EN IMPRESIÓN DE ETIQUETAS
ADHESIVAS, ENCOLABLES Y SLEEVES

TÚ IMAGINAS. NOSOTROS LO HACEMOS REALIDAD



Visita nuestra web



AENOR

GESTIÓN
DE LA CALIDAD

ISO 9001

AENOR

GESTIÓN
AMBIENTAL

ISO 14001

AENOR

SEGURIDAD
Y SALUD
EN EL TRABAJO

ISO 45001



www.grupomacho.com

info@grupomacho.com

+34 955 85 28 00



*El Aceite de Jaén
hace más buena
cualquier comida.*

www.igpaceitedejaen.com



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y RURALIDAD



Fondos Europeos



AGRICULTURA,
PESCA
Y RURALIDAD



uso de la guía iber oleum

Dirección general y edición

Paco García

Directora comercial

Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata

Anuncia Carpio

Diseño y maquetación

Blanca Impresores

Edición e impresión

Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial

Alfredo Marasciulo

Comunicación digital

TBO Consulting

**Iber Oleum
2026[®]**

info@iberoleum.es

www.iberoleum.es

Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026

CLASIFICACIÓN

98,5

NOMBRE DEL AOVE

Variedad

Tipo de aceituna

Ecológico

Si/No

Convencional

Si/No

Zona de producción

Origen geográfico

Denominación de origen

Si/No

Número de lote

Lote

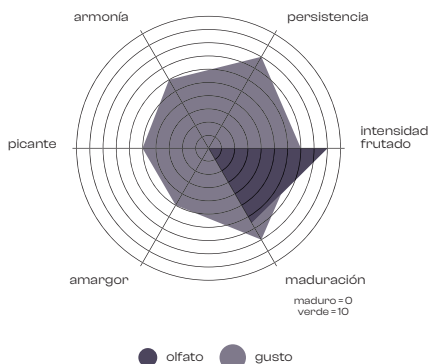
Producción anual

Kilos

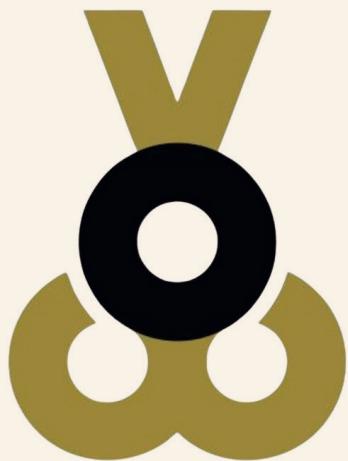
Productor

Datos del productor

Datos del productor



D | Diputació
V | de València



MACASTRE

capital cultural
valenciana



BÉTERA



*Gastronomía de nuestra tierra,
diversidad de nuestra cultura
y tradición de nuestra historia.
Granada llena de vida.*

Somos la manifestación de la identidad gastronómica de Granada.
Difundimos la esencia de nuestra tierra a través de productos
que cuentan la historia de una tierra rica en tradición.
Somos Sabor Granada.

www.saborgranada.es



**Diputación
de Granada**

SABOR GRANADA



Premios

aove
SABOR GRANADA

Granada llena de rincones singulares,
La nieve y el frío, el calor tropical,
el mar, las sierras, las vegas, ...
inyectan calidad y transfieren sabores especiales
a las distintas variedades de olivas
con las que cuenta la provincia.

**Variedad, calidad y autenticidad,
el AOVE de Granada brilla en cada modalidad**



**Diputación
de Granada**



SABOR GRANADA



UNA PROVINCIA
de AOVES
EXTRAORDINARIOS

clasifi- cación iber oleum

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Diseño y maquetación
Blanca Impresores

Edición e impresión
Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

Iber Oleum
2026[®]

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

frutado **intenso**

Puntos	AOVE	Variiedad	Pág.
94,6	Almazaras De La Subbética Bio	Coupage	53
85,4	Aove Premier	Picual	54
86,6	Artajo 10 Koroneiki	Koroneiki	55
92,7	Bravoleum	Picual	56
95	Campos De Biatia - Dama Ibera Premium	Picual	57
86,2	Carrasqueño Gran Selección	Coupage	58
82,2	Conde De Benalua Especial	Coupage	59
95	Cortijo La Torre	Picual	60
95,2	Dehesa El Molinillo	Coratina	61
87,5	Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Eco	Cornicabra	62
96,3	Dominus Cosecha Temprana	Picual	63
88,5	El Empiedro	Hojiblanca	64
93,8	Elogio Premium	Picual	65
80,1	F.R.A. Cosecha Temprana	Picual	66
92,4	Finca La Torre	Hojiblanca	67
90,3	Goya Organics Extra Virgin Olive Oil	Coupage	68
92,5	Goya Único Extra Virgin Olive Oil	Coupage	69
91,4	Hacienda El Palo Premium	Picual	70
97,5	Hispasur Gold	Picual	71
95,2	Jabalruz Gran Selección	Picual	72
87,1	Knolive Epicure	Coupage	73
90,1	La Quinta Esencia	Picual	74
91,5	Monteoliva Oro Hojiblanco	Hojiblanca	75
90,1	Oleícola Jaén Aove Especial	Picual	76
90,6	Oleícola Jaén Eco	Picual	77
96,8	Oleo Pepillo	Picual	78

frutado **intenso**

Puntos	AOVE	Varietal	Pág.
91,7	Oleocampo Premium	Picual	79
80,1	Oleosubbética	Hojiblanca	80
97,8	Olibaeza	Picual	81
91,5	Olivarjona	Picual	82
93,5	Omed	Picual	83
96,3	Oro Bailén	Picual	84
94,6	Oro Bailén Bio	Picual	85
98,1	Oro De Cánava	Picual	86
98	Oro Del Desierto	Coupage	87
87,7	Oro Del Desierto	Picual	88
94,6	Oro Magnasur	Picual	89
93,8	Parqueoliva Serie Oro	Coupage	90
90,5	Picualia Reserva	Picual	91
95,2	Puerta De Las Villas Ecológico	Picual	92
90,3	Quaryat	Picual	93
97,5	Rincón De La Subbética	Hojiblanca	94
92,4	Señorío De Mesía Cosecha Temprana	Picual	95
87,2	Señoríos De Relleu Intense	Coupage	96
96,3	Sierra Santo Tomé	Picual	97
95,8	Tierras De Canena Premium	Picual	98
80,1	Tierras Del Marquesado	Picual	99
85,4	Venta Del Barón	Coupage	100
87,5	Virgen De La Torre Eco	Coupage	101
91,5	Virrey Del Pino	Hojiblanca	102
90,6	Vizconde De Almansa	Coratina	103

frutado **medio**

Puntos	AOVE	Variedad	Pág.
93,7	555 Aove	Arbequina	107
80,1	Aceite IFM	Picual	108
93,7	Almaoliva	Arbequina	109
90,8	Anjoliva	Picual	110
94,2	Artajo 10	Arbequina	111
93,7	Baronía De Cabacés	Arbequina	112
88,1	Baronía De Cabacés Ecològic	Arbequina	113
95,2	Bikurim - Sierra Las Villas	Picual	114
91,3	Buensalud Selección	Picual	115
80,1	Candón	Arbequina	116
96,8	Castilloliva Temprano	Picual	117
87,8	Degustus Ecològic Selecció Especial	Arbequina	118
89,1	Degustus Selecció Especial	Coupage	119
81,2	Dehesa El Molinillo Tradición	Cornicabra	120
96,2	Esmeralda De Mágina	Picual	121
95,9	Finca Badenes	Picual	122
97,5	Finca La Torre	Arbequina	123
90,1	Goldlis	Coupage	124

frutado **medio**

Puntos	AOVE	Variedad	Pág.
94,2	Kylatt	Arbequina	125
81,2	La Laguna Ecológico	Coupage	126
81,2	La Unidad	Coupage	127
89,1	Mallafré	Arbequina	128
92,5	Molino De La Merced	Picual	129
93,5	Olibeas	Picual	130
89,3	Olibeas	Arbequina	131
80,1	Olioa Aceite Al Vuelo	Picual	132
85,1	Olivo Real Reserva Familiar Picual	Picual	133
93,7	Oro Bailén	Arbequina	134
88,8	Patio De Los Leones	Coupage	135
94,6	Prólogo	Picual	136
92,7	Puerta De Las Villas	Picual	137
80,1	Sabores Del Búrdalo	Coriana	138
97,3	Señorío De Camarasa	Picual	139
92,5	Torredeoliva	Picual	140
80,1	Torredeoliva	Picual	141
95,2	Treurer	Arbequina	142

variedades **minoritarias**

Puntos	AOVE	Variedad	Pág.
8,70	399	Manzanilla	147
8,80	"B" De Borriolenca	Borriolenca	148
8,80	"En Octubre" De Olivares De Altomira	Verdeja Castellana	149
9,50	1er Día De Cosecha Agatha Ruiz De La Prada By Señoríos De Relleu	Coupage	150
8,50	Aove La-Lina	Verdeja Castellana	151
9,40	Aove Primicia De Martín De Prado	Manzanilla	152
8,55	Cimma Negral	Negral Del Pllars	153
9,25	Dehesa El Molinillo	Empeltre	154
8,15	Dehesa Trechado	Manzanilla Cacereña	155
9,65	Don Remigio	Royal	156
9,35	El Campiñero	Alfarenca	157
8,80	El Campiñero	Villalonga	158
9,25	El Henazar Selección Temprana	Picudo	159
9,20	Eoloe	Pajarera	160
8,25	Esmolet	Verdiell	161
8,75	Finca Nós	Verdeja Castellana	162
8,75	Finca Varona La Vella	Morrut	163
9,00	Finca Varona La Vella Premium Quality	Farga	164
8,00	Fogà	Temprana De Montan	165
9,45	Hacienda Doña Rosario	Pajarera	166
8,75	Hacienda El Tesorito	Lechin De Sevilla	167
8,30	L'Unic 1000 Orgánico Premium	Farga	168
8,55	L'Unic Orgánico	Llumet	169
8,80	Las Virtudes	Changlot Real	170
8,55	Llumorganic	Morrut	171
8,50	Llumorganic Olivos Monumentales	Farga	172
8,50	Lo Canetà	Regués	173

variedades **minoritarias**

Puntos	AOVE	Variedad	Pág.
8,25	Lo Canetà	Farga	174
8,25	Lo Canetà	Canetera	175
8,40	Lucio Milenium	Lucio	176
8,75	Magia De Penyagolosa	Canetera	177
9,30	Mas Fuertes	Argudell	178
9,65	Masía Can Viver	Vera Del Vallés	179
8,40	Mil.lenariés	Coupage	180
9,00	Molino Bajero	Manzanilla Cacereña	181
9,10	Monteoliva Oro Pajarero	Pajarera	182
9,55	Mueloliva	Picuda	183
8,15	Octobris Verde Bio	Cabaret	184
8,10	Oli D'Onil	Blanqueta	185
9,70	Olibrácana	Picudo	186
8,60	Olipaterna	Verdial	187
9,40	Pago Las Monjas	Nevadillo Negro	188
8,50	Pagos Del Guerner	Grossal	189
8,60	Paraje La Cabaña L'Alquería	Blanqueta	190
9,60	Paraje La Cabaña L'Alquería	Villalonga	191
8,75	Pobillecologics	Farga	192
8,80	Pobillecologics	Canetera-Nana	193
8,25	Selección 1916	Blanqueta + Manzanilla	194
8,60	Soberbio	Manzanilla	195
8,00	Textura Reserva	Morisca	196
9,55	Vieiru DOP Gata-Hurdes	Manzanilla Cacereña	197
8,60	Vieiru Ecológico	Manzanilla Cacereña	198
9,30	Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes	Manzanilla Cacereña	199
9,00	Vieiru Kids	Manzanilla Cacereña	200

pequeña producción

Puntos	AOVE	Variiedad	Pág.
9,60	10//3	Coratina	205
9,45	100 Caños	Hojiblanca	206
9,20	Aceite Sierra Del Oro-Temprano	Picual	207
9,15	Ad-Morum	Picual	208
8,00	Albalata	Coupage	209
8,85	Albium Edición Especial	Coupage	210
8,00	Alcuza De Santa Clara	Picual	211
8,10	Alcuza De Santa Clara Eco	Picual	212
9,20	Aoceres	Hojiblanca	213
8,00	Can Miquel Guasch	Coupage	214
8,50	Cañamares	Picual	215
9,15	Castilloliva Temprano	Arbequina	216
8,25	Cimma	Arbequina	217
8,45	Ecotravadell	Coupage	218
9,45	F.R.A. Ecológico Cosecha Temprana	Hojiblanca	219
8,55	Finca La Tortaita Primer Día De Cosecha	Hojiblanca	220
9,00	Finca Nós	Arbequina	221
8,20	Finca Nós	Coupage	222
8,50	Fogà	Coupage	223
8,75	Fogà	Arbequina	224
8,50	Guardianes Del Cristal	Picual	225
9,50	Hadrianus Ecológico Verde	Hojiblanca	226
9,10	Hojanegra Premium	Picual	227
9,20	Insigne AOVE	Hojiblanca	228
9,35	La Ballestera	Picual	229
8,50	La Trullola Selecció	Arbequina	230
8,60	Las Virtudes	Lecciana	231
9,10	Luz Del Olivar Ecológico Verde	Picual	232
9,00	Luz Del Olivar	Picual	233
8,00	Magia De Penyagolosa Selecció	Coupage	234

pequeña producción

Puntos	AOVE	Variiedad	Pág.
8,60	Masarah	Lecciana	235
8,65	Masía Can Viver	Arbequina	236
8,80	Masía Vilaplana	Picual	237
9,20	Masolea	Picual	238
8,70	Mióleum Selección Temprana	Picual	239
8,60	Mirador De Segura	Picual	240
9,00	Molino Las Torres	Hojiblanca	241
8,80	Monteoliva Oro Coupage	Coupage	242
9,40	Octubre_6	Picual	243
8,00	Oleoestrella Temprano	Picual	244
8,00	Oli "La Sènia"	Arbequina	245
8,30	Oli Oli	Cornicabra	246
8,65	Oli Oli	Frantoio	247
9,00	Olion	Picual	248
9,65	Olium Bosques Del Sur	Picual	249
8,00	Olivo 1898	Picual	250
8,80	Oro Bailén	Frantoio	251
9,30	Oro Bailén	Hojiblanca	252
9,00	Oro En Rama	Picual	253
9,40	Pobillecologics	Arbequina	254
8,55	AOVE Primicia De Martín De Prado	Picual	255
9,10	Queoporcuna	Picual	256
9,00	Sánchez Torralba	Picual	257
9,20	Señorío De Camarasa Eco	Picual	258
8,75	Sikitita New Variety	Sikitita	259
8,85	Torclum AOVE Arbequina	Arbequina	260
9,10	Tuccioliva	Picual	261
9,35	Uno	Picual	262
9,45	Valdenvero	Lecciana	263

Marca Huelva



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
D HUELVA

Huelva es una provincia de tentaciones.

Sus paisajes, sus experiencias y su gastronomía, nos atraen y nos fascinan, convirtiendo cada experiencia gastronómica en una tentación única para nuestro paladar.

El AOVE de nuestra provincia, de singulares características, riega la cocina tradicional onubense, añadiendo leyenda, cultura, personalidad e identidad a nuestros platos.

La Diputación Provincial de Huelva es una entidad clave en el apoyo y promoción del sector oleícola en la provincia. La puesta en marcha de iniciativas de mercados locales, el apoyo a la promoción nacional o internacional, la participación en proyectos innovadores como INNOLIVA o la dinamización con el Premio Diputación de Huelva al mejor AOVE de la provincia, ponen de manifiesto una sensibilidad especial por los olivares y olivaderos de nuestro territorio.

El trabajo cercano y constante de la Diputación continúa con el desarrollo de proyectos sostenibles y transversales para la provincia, como es la Creación del la Experiencia Turística “Oleoturismo en España”, o la oportunidad para nuestras almazaras provinciales de participar en esta Guía Iberoleum, y situar nuestros aceites entre los mejores de España.

top 15 intensos

1	Oro de Cánava PICUAL	98,1
2	Oro del Desierto Coupage COUPAGE	98,0
3	Olibaeza PICUAL	97,8
4	Hispasur Gold PICUAL	97,5
5	Rincón de la Subbética HOJIBLANCA	97,5
6	Oleo Pepillo Picual PICUAL	96,8
7	Dominus Cosecha Temprana PICUAL	96,3
8	Oro Bailén Picual PICUAL	96,3
9	Sierra Santo Tomé PICUAL	96,3
10	Tierras de Canena Premium PICUAL	95,8
11	Dehesa El Molinillo Coratina CORATINA	95,2
12	Jabalruz Gran Selección PICUAL	95,2
13	Puerta de las Villas Ecológico PICUAL	95,2
14	Campos de Biatia Dama Íbera Premium PICUAL	95,0
15	Cortijo La Torre PICUAL	95,0

top 15 medios

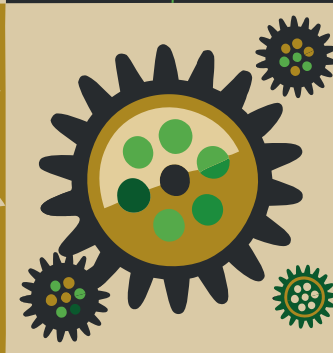
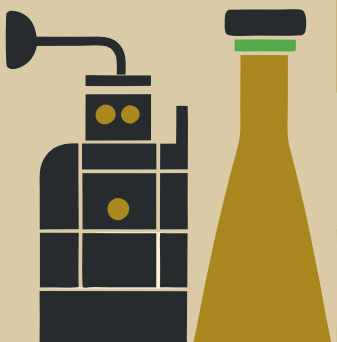
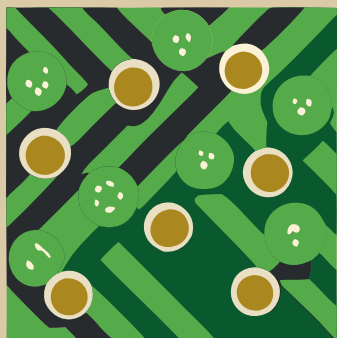
1	Finca La Torre Arbequina ARBEQUINA	97,5
2	Señorío de Camarasa PICUAL	97,3
3	Castillo de Temprano PICUAL	96,8
4	Esmeralda de Mágina PICUAL	96,2
5	Finca Badenes Picual PICUAL	95,9
6	Bikurim-Sierra las Villas PICUAL	95,2
7	Treurer ARBEQUINA	95,2
8	Prólogo PICUAL	94,6
9	Artajo 10 Arbequina ARBEQUINA	94,2
10	Kylatt ARBEQUINA	94,2
11	555 AOVE Arbequina ARBEQUINA	93,7
12	Almaoliva Arbequino ARBEQUINA	93,7
13	Baronía de Cabacés ARBEQUINA	93,7
14	Oro Bailén Arbequina ARBEQUINA	93,7
15	Olibeas PICUAL	93,5

top 10 minoritarios

1	Olibrácana PICUDO	9,70
2	Don Remigio ROYAL	9,65
3	Masía Can Viver VERA DEL VALLÉS	9,65
4	Paraje La Cabaña L'Alqueria VILLALONGA	9,60
5	Mueloliva PICUDO	9,55
6	Vieiru DOP Gata Hurdes MANZANILLA CACEREÑA	9,55
7	1er Día de Cosecha. Agatha Ruiz de la Prada by Señoríos de Relleu COUPAGE	9,50
8	Hacienda Doña Rosario PAJARERA	9,45
9	AOVE Primicia MANZANILLA	9,40
10	Pago Las Monjas NEVADILLO NEGRO	9,40

top 10 pequeña producción

1	Olium Bosques del Sur PICUAL	9,65
2	10//3 CORATINA	9,60
3	Hadrianus Ecológico Verde HOJIBLANCA	9,50
4	100 Caños HOJIBLANCA	9,45
5	F.R.A. Ecológico Cosecha Temprana Hojiblanca HOJIBLANCA	9,45
6	Valdenvero Lecciana LECCIANA	9,45
7	Arbequina Pobillecológicos ARBEQUINA	9,40
8	Octubre_6 PICUAL	9,40
9	La Ballestera PICUAL	9,35
10	Uno COUPAGE	9,35



PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA

**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com

clasifi- cación iber oleum intenso

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Diseño y maquetación
Blanca Impresores

Edición e impresión
Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

Iber Oleum
2026[®]

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXtRa
de ESPAÑA**

2026

FRUTADO INTENSO

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA BIO

94,6

Variedad

Coupage

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Carcabuey, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

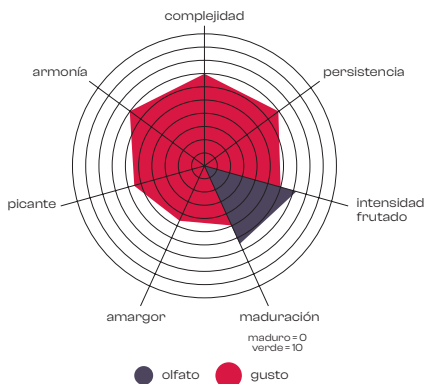
53

Producción anual

6.500 kg

Productor

Almazars de la Subbética
www.almazarasdelasubbetica.com



FRUTADO INTENSO

85,4

AOVE
PREMIER**Variedad**

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Vilches, Jaén

Denominación de origen

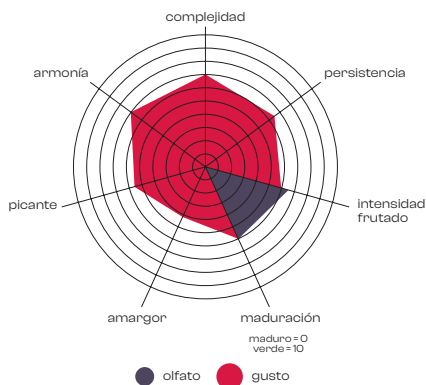
No

Número de lote

N4-500-1

Producción anual

5.000 kg

ProductorS.C.A. Nuestra Señora del Castillo
www.aceitejarabancil.com

FRUTADO INTENSO

86,6

ARTAJO 10
KORONEIKI

Variedad

Koroneiki

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Fontellas, Navarra

Denominación de origen

No

Número de lote

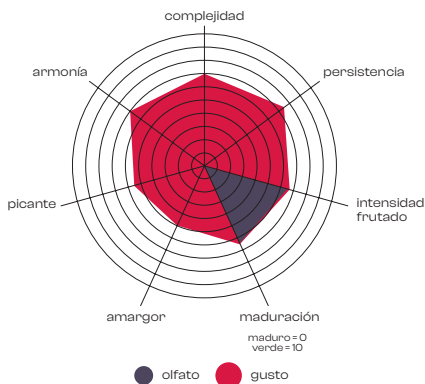
KOR10-25300BIO

Producción anual

14.000 kg

Productor

Aceite Artajo
www.artajo.es



FRUTADO INTENSO

92,7

BRAVOLEUM

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Villargordo, Jaén

Denominación de origen

No

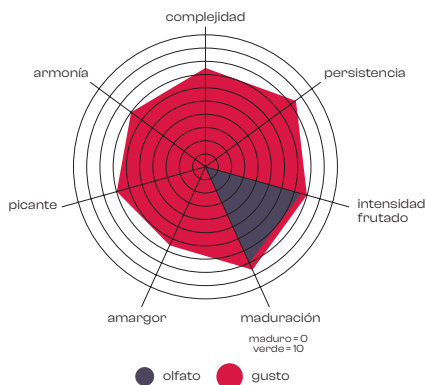
Número de lote

BF008

Producción anual

10.000 kg

Productor

Aceites Hacienda El Palo
www.bravoleum.com

FRUTADO INTENSO

95,0

CAMPOS DE BIATIA
DAMA IBERA PREMIUM



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Baeza, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

N2131025E

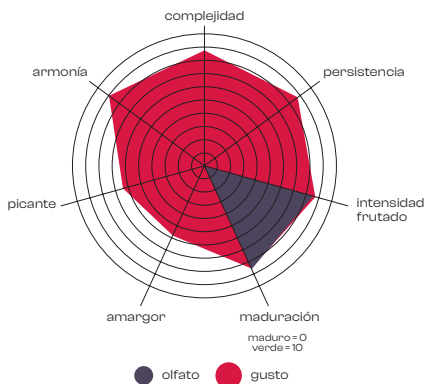
Producción anual

8.000 kg

Productor

S.C.A. Oleícola Baeza

www.camposdebaeza.com



FRUTADO INTENSO

86,2

CARRASQUEÑO
GRAN SELECCIÓN

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Alcaudete, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

4

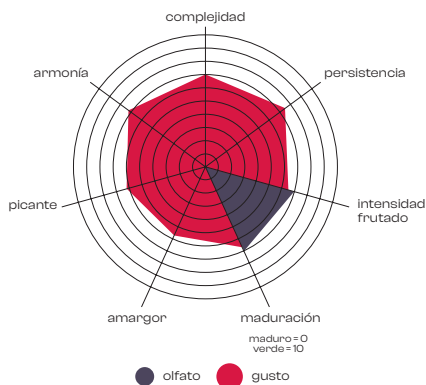
Producción anual

12.500 kg

Productor

S.C.A. Virgen del Perpetuo Socorro

www.carrasqueno.es



FRUTADO INTENSO

82,2

CONDE DE BENALÚA ESPECIAL



Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Benalúa de las Villas, Granada

Denominación de origen

No

Número de lote

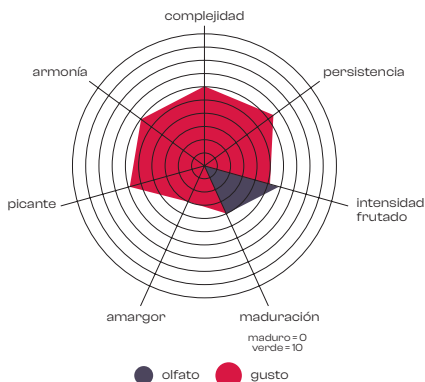
L25E06E0712

Producción anual

5.000 kg

Productor

S.C.A. Conde de Benalúa
www.condebenalua.com



Contenido neto: 500ml

FRUTADO INTENSO

95,0

CORTIJO
LA TORRE

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Arjona, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

2504

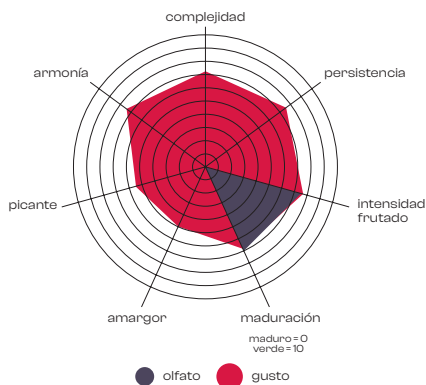
Producción anual

9.500 kg

Productor

Aceites Cortijo La Torre S.L.U.

www.cortijolatorre.com



FRUTADO INTENSO

95,2

DEHESA EL MOLINILLO

Variedad

Coratina

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

El Molinillo, Ciudad Real

Denominación de origen

No

Número de lote

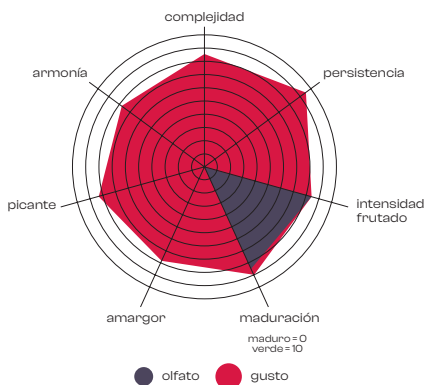
23

Producción anual

3.700 kg

Productor

Nortia Agrícola S.A.
www.dehesaelmolinillo.com



FRUTADO INTENSO

87,5

DEHESA EL MOLINILLO
RESERVA DE FAMILIA
ECOLÓGICO



Variedad

Cornicabra

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

El Molinillo, Ciudad Real

Denominación de origen

DOP Montes de Toledo

Número de lote

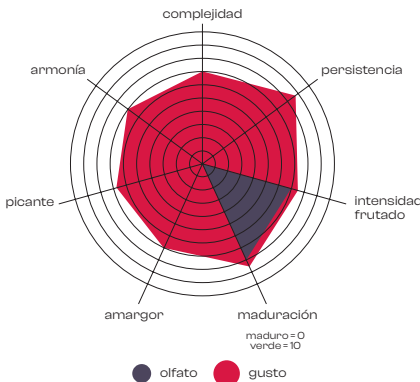
8

Producción anual

10.000 kg

Productor

Nortia Agrícola S.A.
www.dehesaelmolinillo.com



FRUTADO INTENSO

96,3

DOMINUS
COSECHA TEMPRANA



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Mancha Real, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

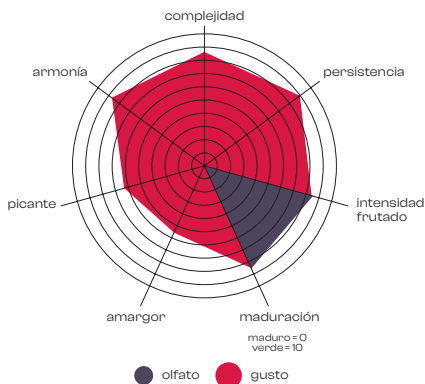
N11

Producción anual

8.857 kg

Productor

Monva S.L.
www.monva.es



FRUTADO INTENSO

88,5

EL
EMPIEDRO

Variedad

Hojiblanca

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Priego de Córdoba, Córdoba

Denominación de origen

DOP Priego de Córdoba

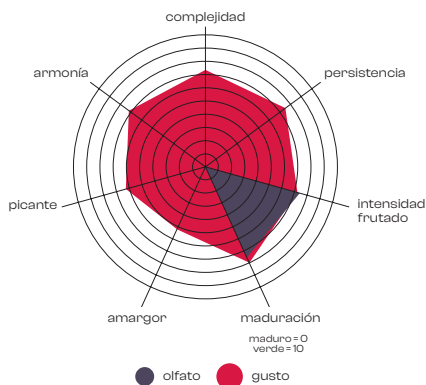
Número de lote

E02/4

Producción anual

13.646 kg

Productor

S.C.A. Olivarrera La Purísima
www.coopurisimapriego.com

FRUTADO INTENSO

93,8

ELOGIO
PREMIUM



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
REGULATORY COUNCIL
SIERRA DE
CAZORLA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Pozo Alcón, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra de Cazorla

Número de lote

Elo26

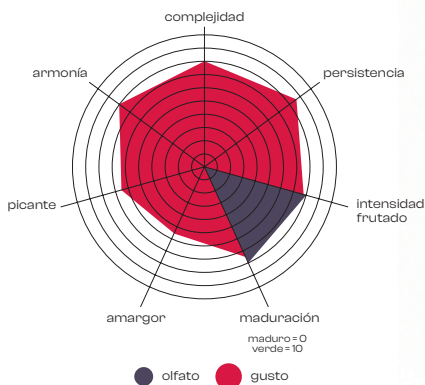
Producción anual

8.000 kg

Productor

Innovartia S.L.

www.elogiopremium.com



FRUTADO INTENSO

80,1

F.R.A.
COSECHA TEMPRANA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Ronda, Málaga

Denominación de origen

No

Número de lote

301

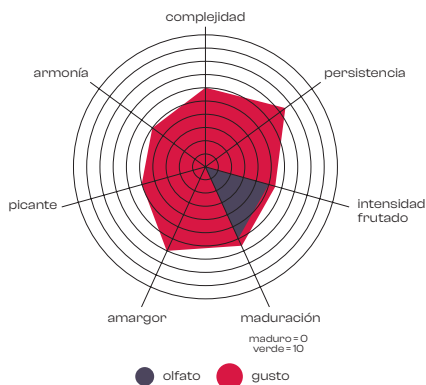
Producción anual

3.250 kg

Productor

Fernández Ruiz y Aguilar S.L.

www.molinosdonfelix.com



FRUTADO INTENSO

92,4

FINCA LA TORRE



Variedad

Hojiblanca

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Bobadilla, Málaga

Denominación de origen

No

Número de lote

AOD-01-26

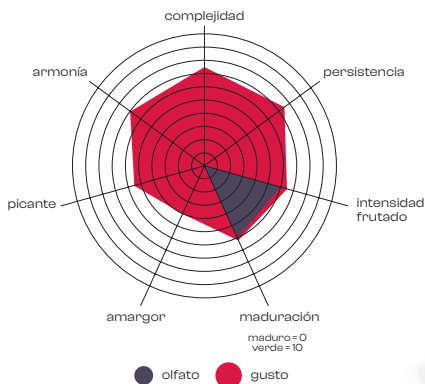
Producción anual

40.000 kg

Productor

Aceites Finca La Torre S.L.U.

www.fincalatorre.com



FRUTADO INTENSO

90,3

GOYA
ORGANICS
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Variedad

Coupage

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Alcalá de Guadaíra, Sevilla

Denominación de origen

No

Número de lote

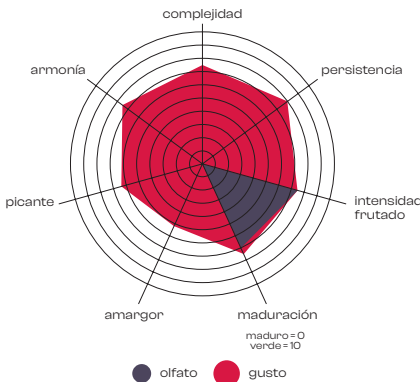
L254

Producción anual

50.000 kg

Productor

Goya en España S.A.
www.goyaliveoils.com



FRUTADO INTENSO

92,5

GOYA
ÚNICO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Alcalá de Guadaíra, Sevilla

Denominación de origen

No

Número de lote

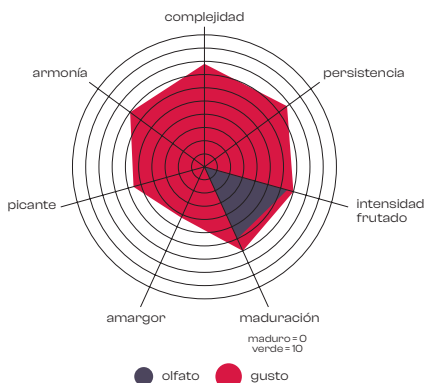
L253

Producción anual

50.000 kg

Productor

Goya en España S.A.
www.goyaliveoils.com



FRUTADO INTENSO

91,4

HACIENDA EL PALO PREMIUM

Variedad

Pical

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Villargordo, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

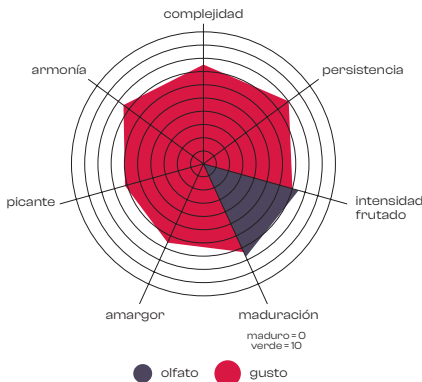
BF010

Producción anual

10.000 kg

Productor

Aceites Hacienda El Palo
www.bravoleum.com



FRUTADO INTENSO

97,5

HISPASUR
GOLD

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Priego de Córdoba, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

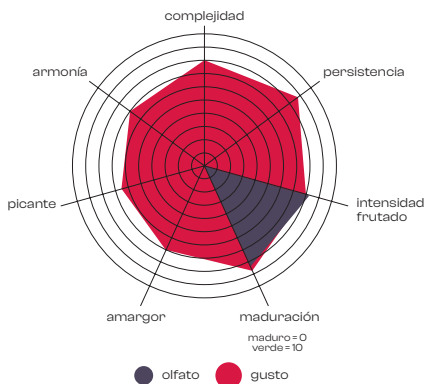
47

Producción anual

3.725 kg

Productor

Knolive Oils S.L.
www.knolive.com



FRUTADO INTENSO

95,2

JABALCUZ
GRAN SELECCIÓN

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Los Villares, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

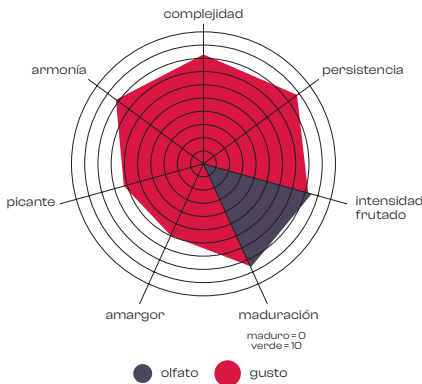
1AVE

Producción anual

5.500 kg

Productor

S.C.A. Sierra de la Pandera
www.aovejalcuz.com



FRUTADO INTENSO

87,1

KNOLIVE
EPICURE

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Priego de Córdoba, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

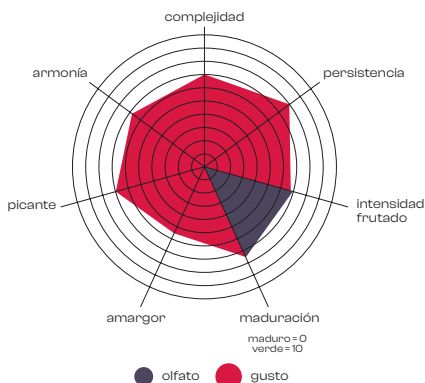
48

Producción anual

10.345 kg

Productor

Knolive Oils S.L.
www.knolive.com



FRUTADO INTENSO

90,1

LA QUINTA
ESENCIA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Jodar, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

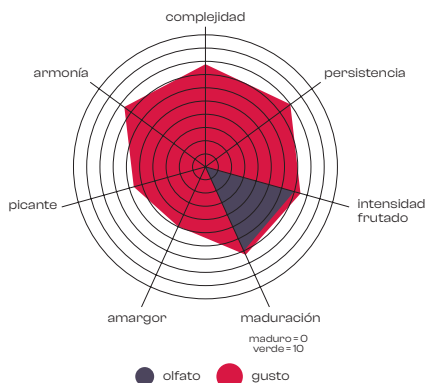
Número de lote

T1

Producción anual

5.000 kg

Productor

S.C.A. Stmo. Cristo de la Misericordia
www.laquintaesencia.com

FRUTADO INTENSO

91,5

MONTEOLIVA ORO HOJIBLANCO



Variedad

Hojiblanca

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Cabra, Córdoba

Denominación de origen

DOP Baena

Número de lote

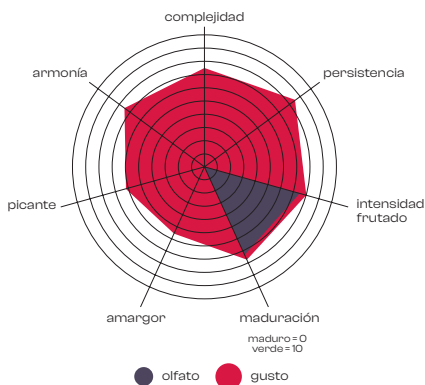
P03012526

Producción anual

10.000 kg

Productor

S.C.A. Virgen de la Sierra de Cabra
www.monteoliva.com



FRUTADO INTENSO

90,1

OLEÍCOLA
JAÉN
AOVE ESPECIAL



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Baeza, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

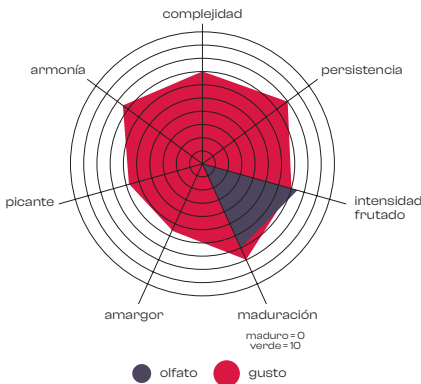
26530243

Producción anual

10.917 kg

Productor

Oleícola Jaén S.A.
www.oleicolajaen.es



FRUTADO INTENSO

90,6

OLEÍCOLA
JAÉN
ECO



Variedad

Picual

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Espeluy, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

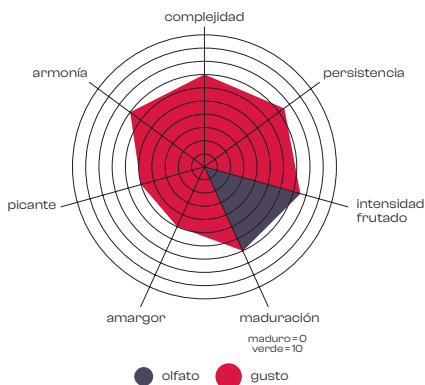
26520146E

Producción anual

4.055 kg

Productor

Oleícola Jaén S.A.
www.oleicolajaen.es



FRUTADO INTENSO

96,8

OLEO
PEPILLO

Variedad

Pical

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Valdepeñas, Ciudad Real

Denominación de origen

No

Número de lote

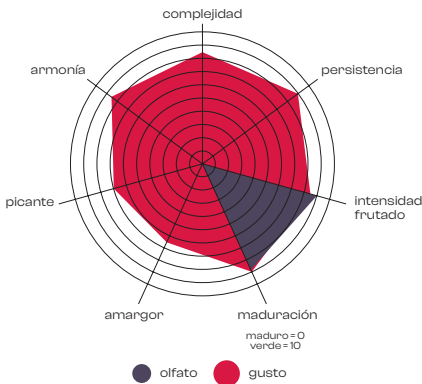
LOTE3

Producción anual

5.000 kg

Productor

Oleo Pepillo S.L.
www.oleopepillo.com



FRUTADO INTENSO

91,7

OLEOCAMPO
PREMIUM



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Torredelcampo, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

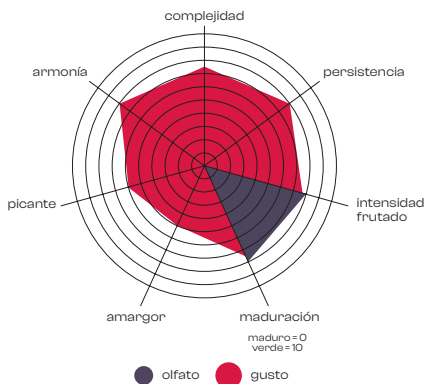
OE008325

Producción anual

8.000 kg

Productor

S.C.A. Oleocampo
www.oleocampo.com



FRUTADO INTENSO

80,1 OLEOSUBBÉTICA



Variedad

Hojiblanca

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Carcabuey, Córdoba

Denominación de origen

DOP Priego de Córdoba

Número de lote

OC20125

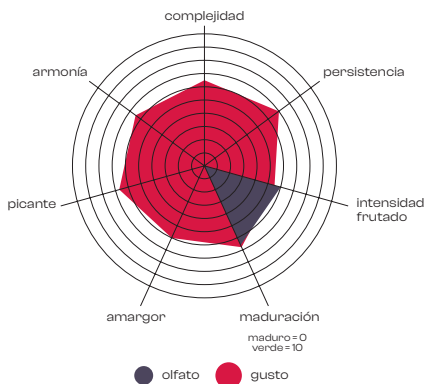
Producción anual

10.917 kg

Productor

Marín Serrano El Lagar S.L.

www.ellagar.es



FRUTADO INTENSO

97,8

OLIBAEZA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Baeza, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

126002001

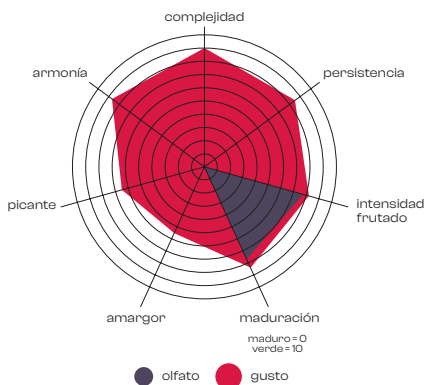
Producción anual

5.440 kg

Productor

S.C.A. del campo El Alcazar

www.olibaeza.com



FRUTADO INTENSO

91,5

OLIVARJONA



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Arjona, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

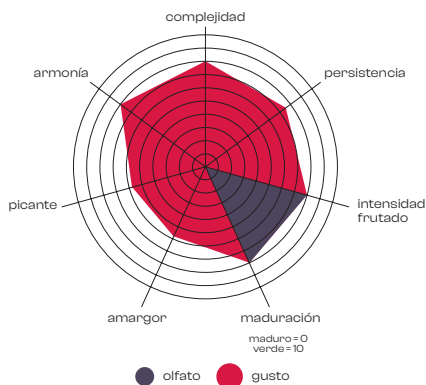
Número de lote

39

Producción anual

8.100 kg

Productor

S.C.A. San Fernando
www.olivarjona.es

FRUTADO INTENSO

93,5

OMED



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Acuña, Granada

Denominación de origen

No

Número de lote

Depósito 19

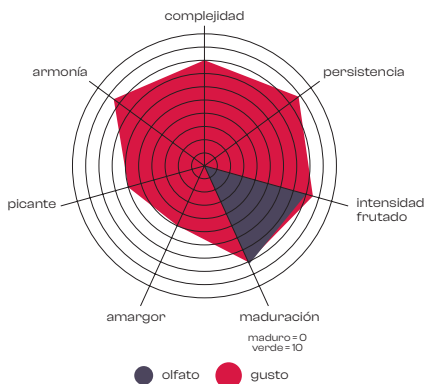
Producción anual

45.000 kg

Productor

Venchipa S.L.

www.omedoil.com



FRUTADO INTENSO

96,3

ORO
BAILÉN

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Villanueva de la Reina, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

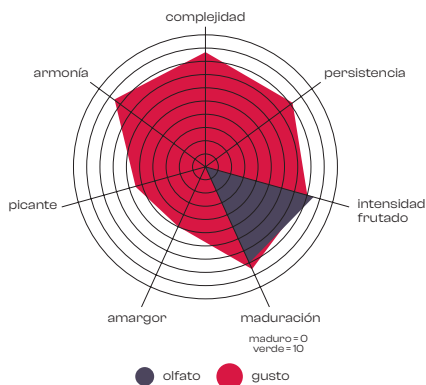
D-11

Producción anual

1.200 kg

Productor

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U.

www.orobailen.com

FRUTADO INTENSO

94,6

**ORO
BAILÉN**
BIO

Variedad

Picual

Ecológico

 Si

Convencional

No

Zona de producción

Villanueva de la Reina, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

D-14

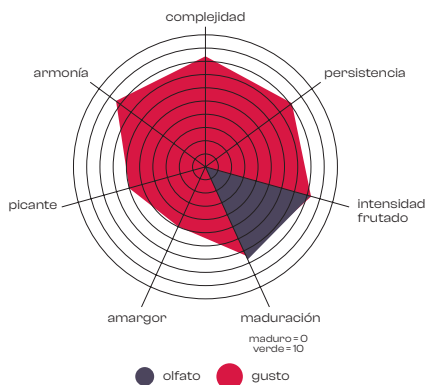
Producción anual

11.245 kg

Productor

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U

www.orobailen.com



FRUTADO INTENSO

98,1

ORO DE
CÁNAVA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Jimena, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

LR25NOD0601

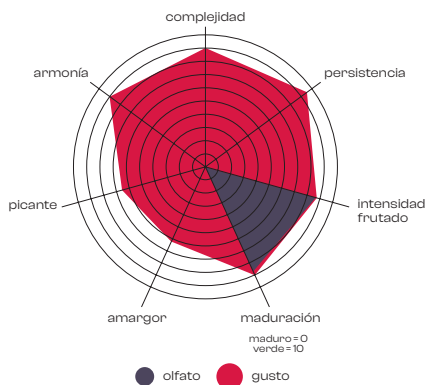
Producción anual

44.000 kg

Productor

S.C.A. Nuestra Señora de los Remedios

www.orodecanava.com



FRUTADO INTENSO

98,0

ORO DEL DESIERTO

Variedad

Coupage

Ecológico

 Si

Convencional

No

Zona de producción

Tabernas, Almería

Denominación de origen

No

Número de lote

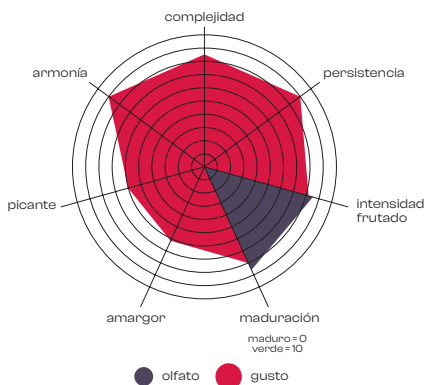
3G 25/26

Producción anual

25.000 kg

Productor

Rafael Alonso Aguilera S.L.
www.oroeldesierto.com



FRUTADO INTENSO

87,7

ORO DEL DESIERTO

Variedad

Picual

Ecológico

 Si

Convencional

No

Zona de producción

Tabernas, Almería

Denominación de origen

No

Número de lote

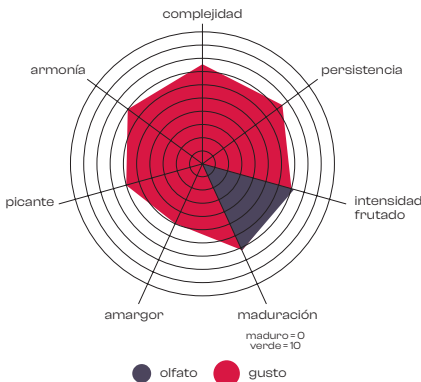
1G 25/26

Producción anual

50.000 kg

Productor

Rafael Alonso Aguilera S.L.
www.oroeldesierto.com



FRUTADO INTENSO

94,6

ORO
MAGNASUR



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Bedmar y García, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

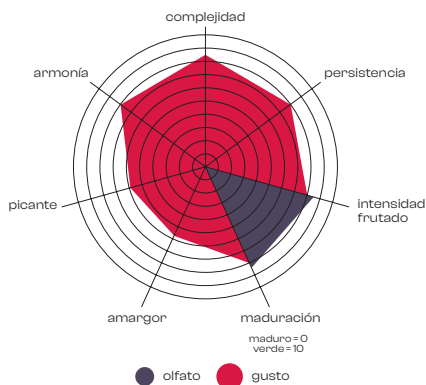
N2

Producción anual

15.000 kg

Productor

S.C.A. Bedmareense
www.magnasur.com



FRUTADO INTENSO

93,8

PARQUEOLIVA
SERIE ORO

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Carcabuey, Córdoba

Denominación de origen

DOP Priego de Córdoba

Número de lote

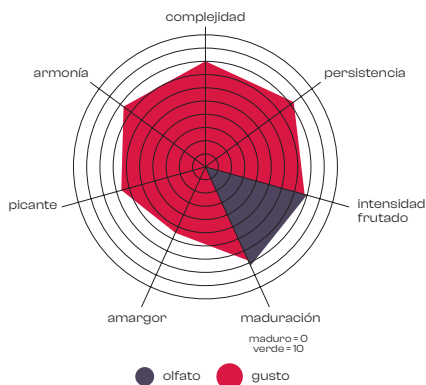
38

Producción anual

10.000 kg

Productor

Almazaras de la Subbética

www.almazarasdelasubbetica.com


FRUTADO INTENSO

90,5

PICUALIA
RESERVA



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Bailén, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

ENV-6

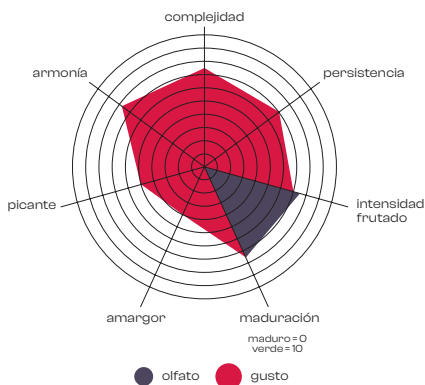
Producción anual

11.500 kg

Productor

S.C.A. Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca

www.picualia.com



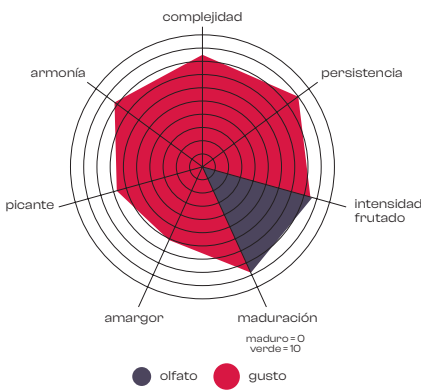
FRUTADO INTENSO

95,2

PUERTA DE LAS VILLAS
ECOLÓGICO



Variedad	Picual
Ecológico	<input checked="" type="checkbox"/> Sí
Convencional	<input type="checkbox"/> No
Zona de producción	Mogón, Jaén
Denominación de origen	IGP Aceites de Jaén
Número de lote	48-26
Producción anual	10.000 kg
Productor	S.C.A. San Vicente www.puertadelasvillas.com



FRUTADO INTENSO

90,3

QUARYAT



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Dilar, Granada

Denominación de origen

No

Número de lote

D1

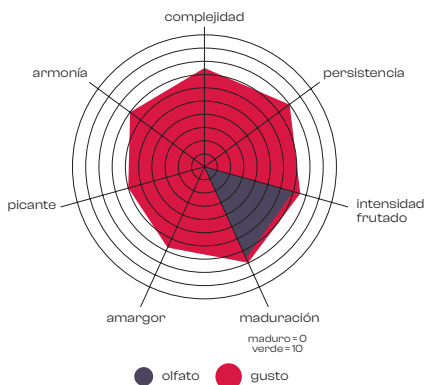
Producción anual

4.500 kg

Productor

Almazara Quaryat Dillar de Sierra Nevada

www.quaryatdillar.com



FRUTADO INTENSO

97,5

RINCÓN DE LA SUBBÉTICA



Variedad

Hojiblanca

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Carcabuey, Córdoba

Denominación de origen

DOP Priego de Córdoba

Número de lote

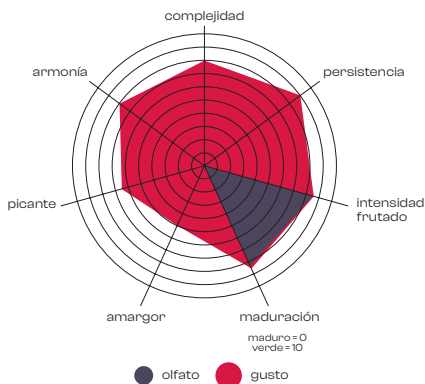
39

Producción anual

10.000 kg

Productor

Almazaras de la Subbética
www.almazarasdelasubbetica.com



FRUTADO INTENSO

92,4

SEÑORÍO DE MESÍA

COSECHA TEMPRANA



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

La Guardia de Jaén, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

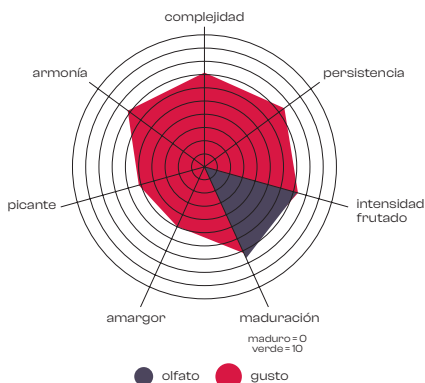
D21-C/25-26

Producción anual

6.000 kg

Productor

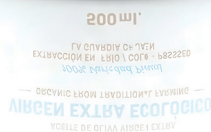
S.C.A. San Sebastian
www.senoriodemesia.es



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO
— ORGANIC FROM TRADITIONAL FARMING —

100% Variedad *Picual*
EXTRACCIÓN EN FRÍO / COLD - PRESSED
LA GUARDIA DE JÉN

500 ml.



FRUTADO INTENSO

87,2

SEÑORÍOS DE RELLEU INTENSE

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Alicante, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

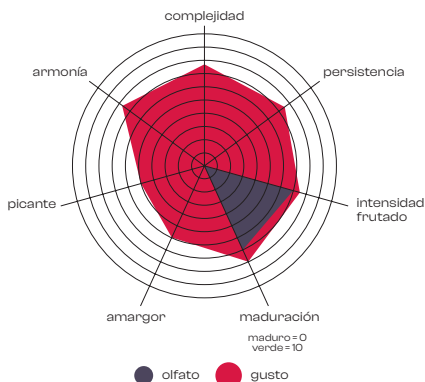
Depósito 16

Producción anual

4.000 kg

Productor

Señoríos de Relleu S.L.
www.señoriosderelleu.com



FRUTADO INTENSO

96,3

SIERRA SANTO TOMÉ



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
REGULATORY COUNCIL
SIERRA DE
CAZORLA

Variedad

Pical

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Santo Tomé, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra de Cazorla

Número de lote

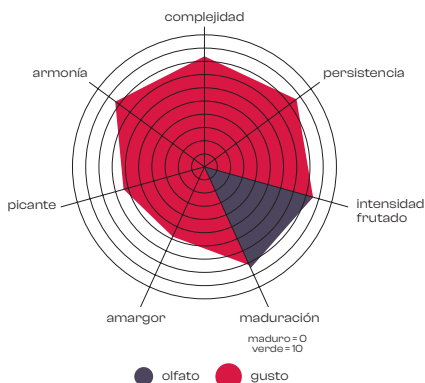
126025001

Producción anual

10.900 kg

Productor

S.C.A. Santo Tomás Apostol
www.aovesantotome.com



FRUTADO INTENSO

95,8

TIERRAS DE CANENA PREMIUM



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Canena, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

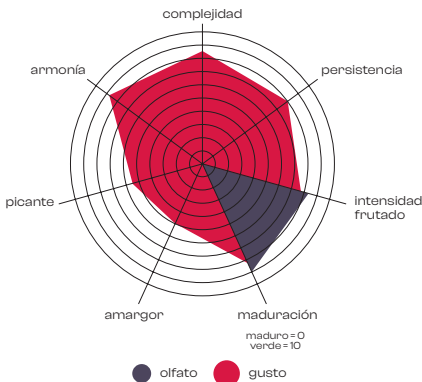
LE2

Producción anual

8.400 kg

Productor

S.C.A. San Marcos
www.tierrasdecadena.es



FRUTADO INTENSO

80,1 TIERRAS DEL MARQUESADO



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Carchelejo, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

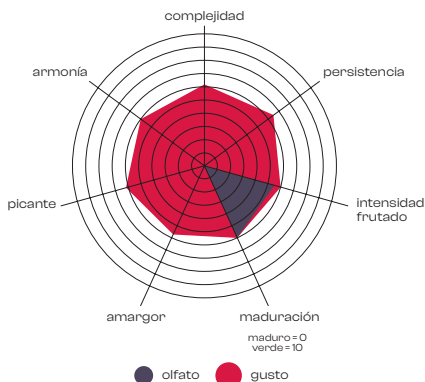
DEPO9

Producción anual

42.000 kg

Productor

S.C.A. San Roque de Carchelejo
www.tierrasdelmarquesado.com



FRUTADO INTENSO

85,4

VENTA
DEL BARÓN

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Priego de Córdoba, Córdoba

Denominación de origen

DOP Priego de Córdoba

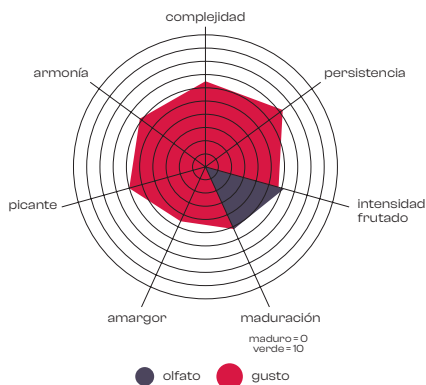
Número de lote

25212/00001

Producción anual

18.000 kg

Productor

Muela-Olives S.L.
www.mueloliva.es

FRUTADO INTENSO

87,5

VIRGEN DE LA TORRE
ECO

Variedad

Coupage

Ecológico

 Si

Convencional

No

Zona de producción

La Victoria, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

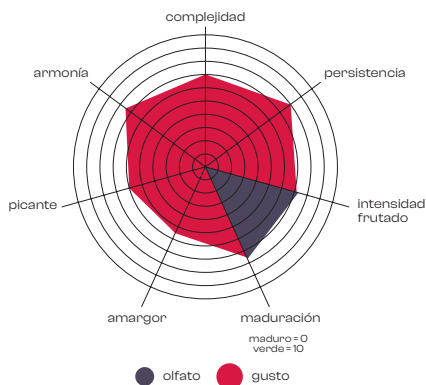
13017ECO226

Producción anual

10.900 kg

Productor

S.C.A. Virgen de la Torre
www.aceitevirgentorrelavictoria.com



FRUTADO INTENSO

91,5

VIRREY
DEL PINO

Variedad

Hojiblanca

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Baena, Córdoba

Denominación de origen

DOP Baena

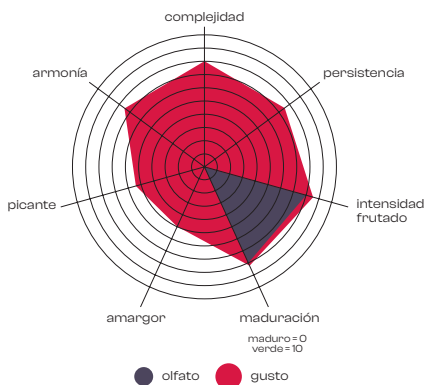
Número de lote

N6261

Producción anual

12.000 kg

Productor

S.C.A. Olivarena Ntra. Sra. de Guadalupe
www.cooperativadeguadalupe.es

FRUTADO INTENSO

90,6

VIZCONDE DE ALMANSA

Variedad

Coratina

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Espeluy, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

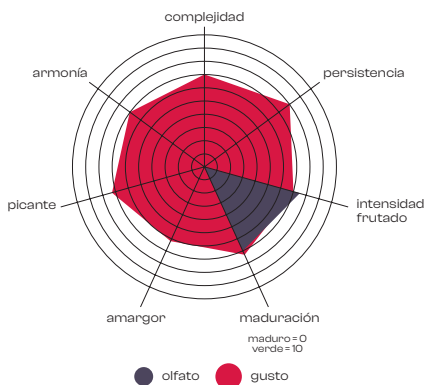
26380150

Producción anual

8.000 kg

Productor

Oleícola Jaén S.A.
www.oleicolajaeen.es





Olenda

MÁS ALLÁ DEL OLIVO



Tu tienda de AOVE

Un olivar de olivares con la mejor selección de aceites



Experiencias para grupos

Desconecta para conectar con experiencias a medida




Eventos gastronómicos

La Noche de los Sentidos un espectáculo gastronómico



 667763789 / 629773683

 [olenda.masalladelolivo](https://www.instagram.com/olenda.masalladelolivo)

Conoce todo lo que hacemos en Olenda, escaneando este QR



clasifi- cación iber oleum medios

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Diseño y maquetación
Blanca Impresores

Edición e impresión
Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

Iber Oleum
2026^o

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026

FRUTADO MEDIO

93,7

555
AOVE



Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Teba, Málaga

Denominación de origen

No

Número de lote

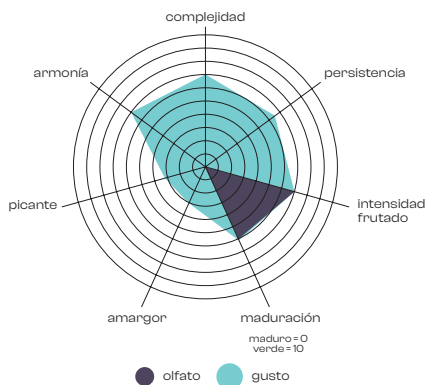
L1025A091

Producción anual

3.000 kg

Productor

Terraverne 2020 S.L.
www.terraverne.com



FRUTADO MEDIO

80,1

ACEITE IFM



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Ronda, Málaga

Denominación de origen

No

Número de lote

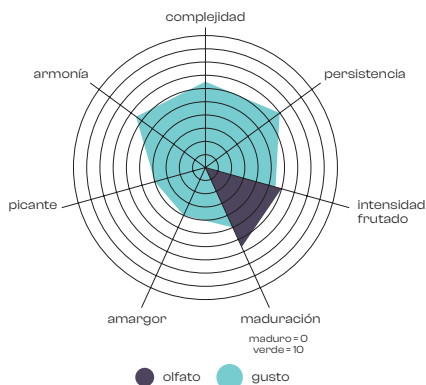
11636

Producción anual

4.500 kg

Productor

Cerrillos Oliva

www.ifmaoveserraniaderonda.com


FRUTADO MEDIO

93,7

ALMAOLIVA

Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Carcabuey, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

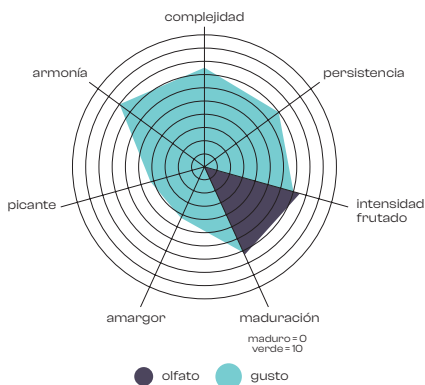
40

Producción anual

7.750 kg

Productor

Almazaras de la Subbética
www.almazarasdelasubbetica.com



FRUTADO MEDIO

90,8

ARJOLIVA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Arjonilla, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

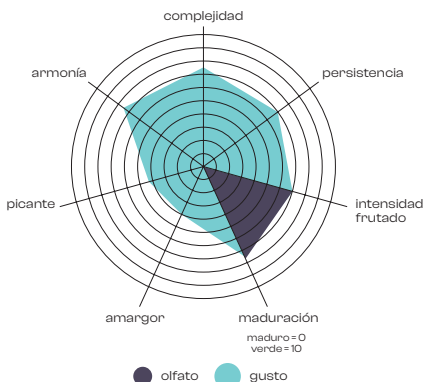
L2

Producción anual

6.500 kg

Productor

S.C.A. Cooperativa Agraria San Roque
www.virgendelacampaña.es



FRUTADO MEDIO

94,2

ARTAJO
10

Variedad

Arbequina

Ecológico

 Sí

Convencional

No

Zona de producción

Fontellas, Navarra

Denominación de origen

No

Número de lote

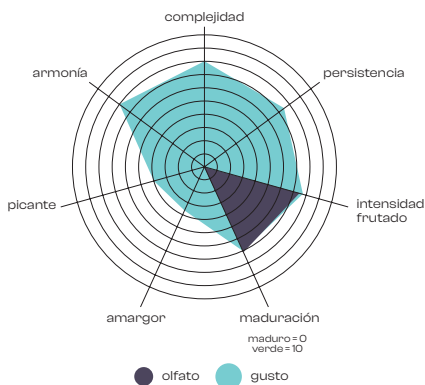
Cosecha 2026

Producción anual

18.000 kg

Productor

Aceite Artajo
www.artajo.es



FRUTADO MEDIO

93,7

BARONIA DE CABACÉS



Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Cabacés, Tarragona

Denominación de origen

DOP Siurana

Número de lote

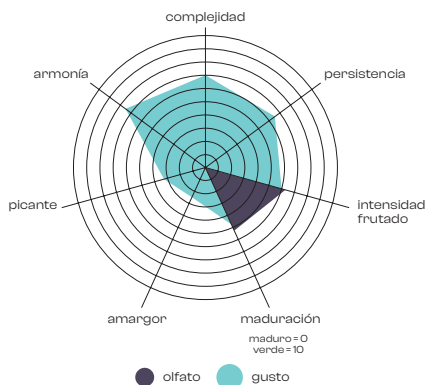
T06A25

Producción anual

30.000 kg

Productor

Agrícola i Secció de Crèdit Cabacés S.C.C.L.

www.coopcabaces.coop

FRUTADO MEDIO

88,1

BARONIA DE CABACÉS

ECOLÒGIC



Variedad

Arbequina

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Cabacés, Tarragona

Denominación de origen

DOP Siurana

Número de lote

T02E25

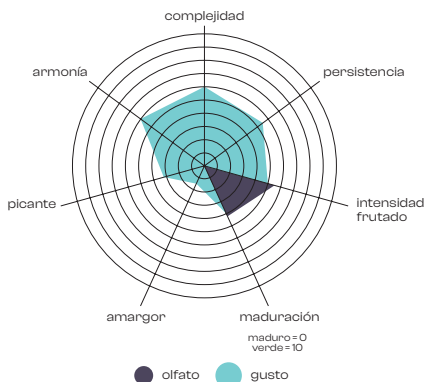
Producción anual

18.000 kg

Productor

Agrícola i Secció de Crèdit Cabacés S.C.C.L.

www.coopcabaces.coop



FRUTADO MEDIO

95,2

BIKURIM SIERRA LAS VILLAS



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Villanueva del Arzobispo, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

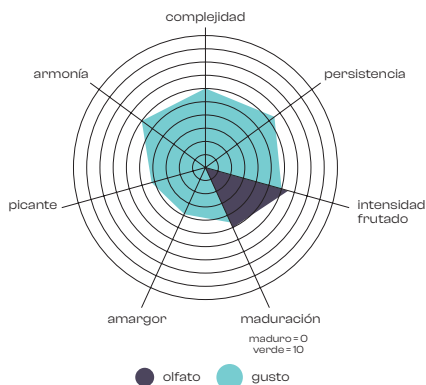
Número de lote

1A1

Producción anual

4.000 kg

Productor

S.C.A. San Francisco
www.sierralasvillas.com

FRUTADO MEDIO

91,3

BUENSALUD
SELECCIÓN



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Villanueva de la Reina, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

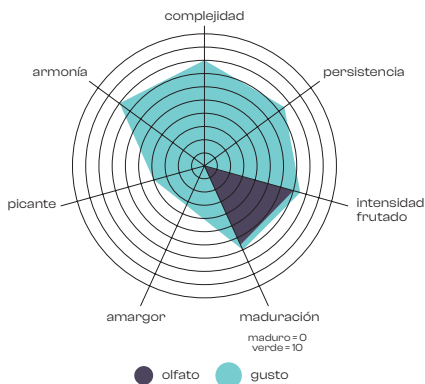
40500551

Producción anual

10.000 kg

Productor

S.C.A. Aceites Guadalquivir
www.buensalud.es



FRUTADO MEDIO

80,1

CANDON

Variedad

Arbequina

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Candon, Huelva

Denominación de origen

No

Número de lote

ECO-1

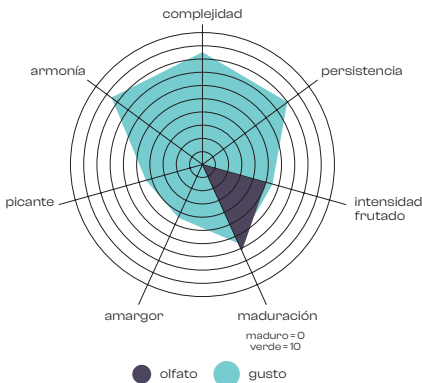
Producción anual

6.750 kg

Productor

Aceites Candon

www.aceitescandon.com



FRUTADO MEDIO

96,8

CASTILLOLIVA
TEMPRANO

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Sabiote, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

1-1/2026

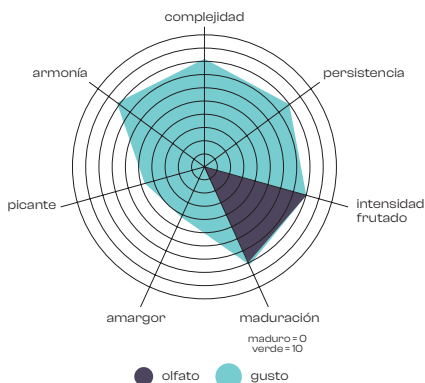
Producción anual

8.000 kg

Productor

Castillo de Sabiote S.L.

www.aceitescastillodesabiote.com



PRODUCTO DE ESPAÑA
200 ml

FRUTADO MEDIO

87,8

DEGUSTUS
ECOLÒGIC
SELECCIÓ ESPECIAL
Variedad

Arbequina

Ecológico
 Sí
Convencional
 No
Zona de producción

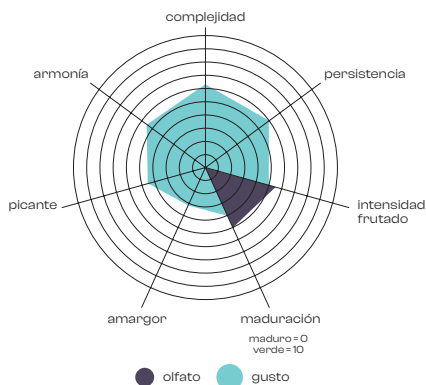
La Granadella, Lleida

Denominación de origen
 No
Número de lote

E831

Producción anual

30.000 kg

Productor Coop. La Granadella I SC Sant Antoni Abad SCCL
www.cooperativalagranadella.cat


FRUTADO MEDIO

89,1

DEGUSTUS
SELECCIÓ ESPECIAL

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

La Granadella, Lleida

Denominación de origen

No

Número de lote

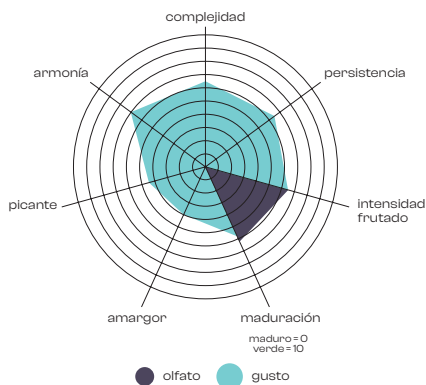
E832

Producción anual

30.000 kg

Productor

Coop. La Granadella I SC Sant Antoni Abad SCCL
www.cooperativagranadella.cat



FRUTADO MEDIO

81,2

DEHESA EL MOLINILLO

TRADICIÓN



Variedad

Cornicabra

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

El Molinillo, Ciudad Real

Denominación de origen

DOP Montes de Toledo

Número de lote

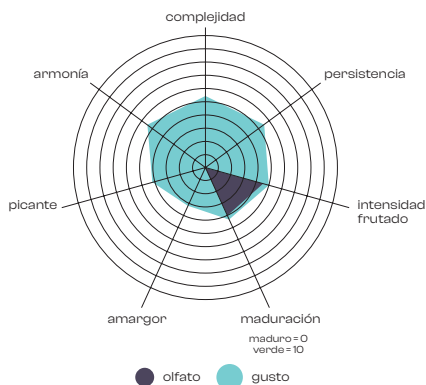
17

Producción anual

8.600 kg

Productor

Nortia Agr cultural S.A.
www.dehesaelmolinillo.com



FRUTADO MEDIO

96,2

ESMERALDA DE MÁGINA



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Cambil, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

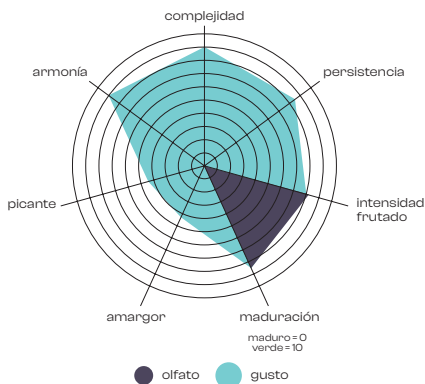
1260N2001

Producción anual

9.600 kg

Productor

S.C.A. Unión Oleícola Cambil
www.esmeraldamagina.es



FRUTADO MEDIO

95,9

FINCA
BADENES

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Jabalquinto, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

1145/25

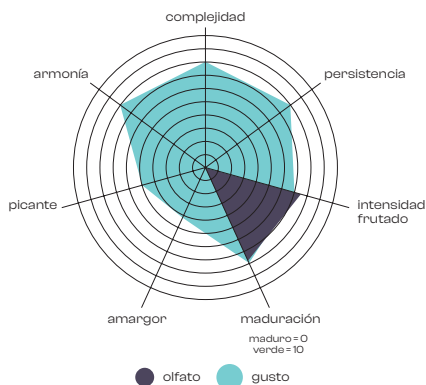
Producción anual

10.000 kg

Productor

Aires de Jaén S.L.

www.airesdejaen.com



FRUTADO MEDIO

97,5

FINCA
LA TORRE



Variedad

Arbequina

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Bobadilla, Málaga

Denominación de origen

No

Número de lote

AOD-02-26

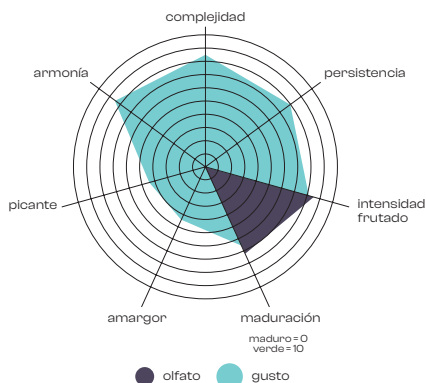
Producción anual

20.000 kg

Productor

Aceites Finca La Torre S.L.U.

www.fincalatorre.com



FRUTADO MEDIO

90,1

GOLDLIS

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

La Almunia de Doña Godina, Zaragoza

Denominación de origen

No

Número de lote

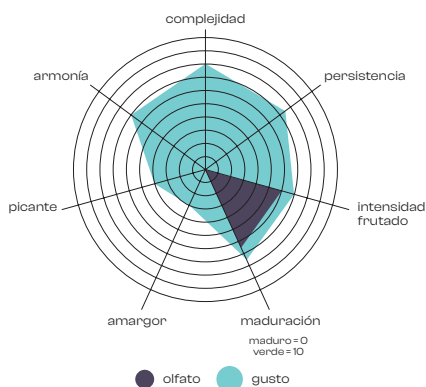
GL1/25

Producción anual

4.000 kg

Productor

Aceites Lis S.L.

www.aceiteslis.com

FRUTADO MEDIO

94,2

KYLATT



Variedad

Arbequina

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Alcanò, Lleida

Denominación de origen

DO Les Garrigues

Número de lote

1

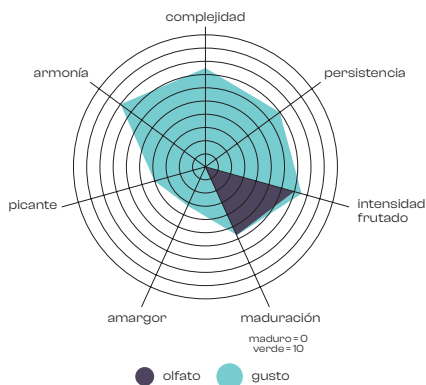
Producción anual

10.000 kg

Productor

Fruits de Ponent

www.kylatt.cat



FRUTADO MEDIO

81,2

LA
LAGUNA
ECOLÓGICO

Variedad

Coupage

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Luque, Córdoba

Denominación de origen

DOP Baena

Número de lote

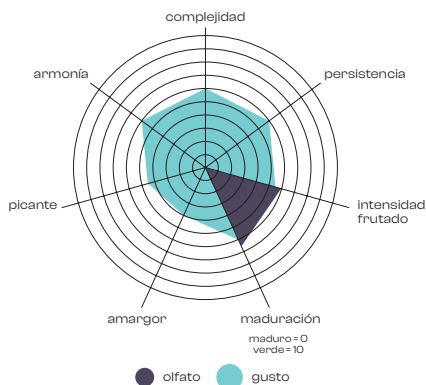
D14

Producción anual

3.300 kg

Productor

Sucesores de Hermanos López S.A.

www.aceiteshl.com

FRUTADO MEDIO

81,2

LA UNIDAD



ACEITE MONTERRUBIO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Monterrubio de la Serena, Badajoz

Denominación de origen

DOP Aceites de Monterrubio

Número de lote

Lote 8

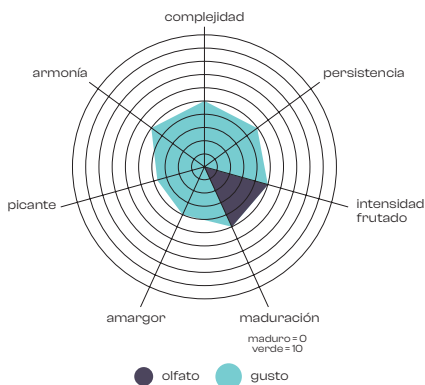
Producción anual

6.000 kg

Productor

Cooperativa La Unidad

www.launidad.es



FRUTADO MEDIO

89,1

MALLAFRÉ

Variedad

Arbequina

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Priorat, Tarragona

Denominación de origen

No

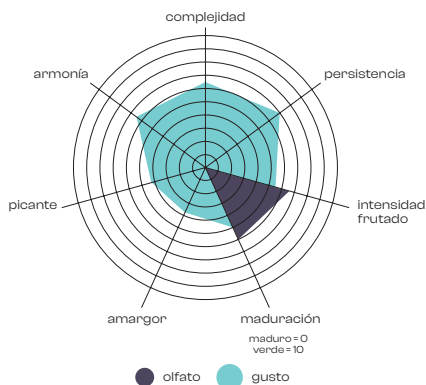
Número de lote

25-26/28

Producción anual

5.000 kg

Productor

H. Malafre S.L.
www.mallafre.com

FRUTADO MEDIO

92,5

MOLINO DE LA MERCED

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Ecija, Sevilla

Denominación de origen

No

Número de lote

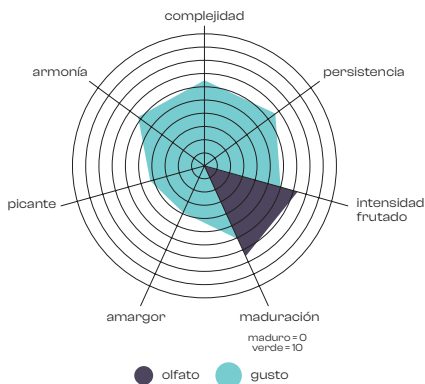
55-25-1

Producción anual

22.000 kg

Productor

S.C.A. Agro Pecuaria Industrial
www.capi-ecija.es



FRUTADO MEDIO

93,5

OLIBEAS

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Beas, Huelva

Denominación de origen

No

Número de lote

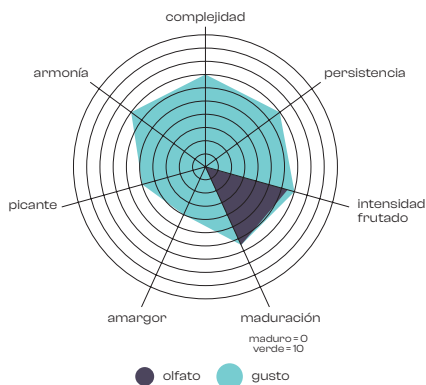
3

Producción anual

45.000 kg

Productor

S.C.A. San Bartolomé

www.olibeas.com

FRUTADO MEDIO

89,3

OLIBEAS

Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Beas, Huelva

Denominación de origen

No

Número de lote

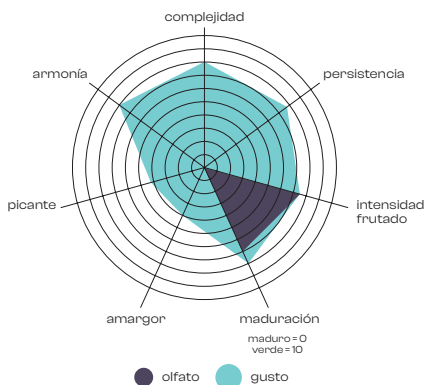
6

Producción anual

51.500 kg

Productor

S.C.A. San Bartolomé
www.olibeas.com



FRUTADO MEDIO

80,1

OLIOA
ACEITE AL VUELO

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Villargordo, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

L-1-0-26

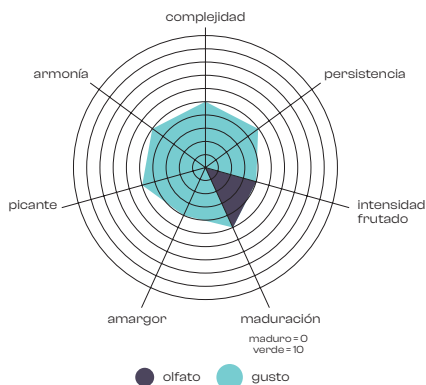
Producción anual

4.400 kg

Productor

S.C.A. San Juan

www.scasanjuanvillargordo.com



FRUTADO MEDIO

85,1

OLIVO REAL
RESERVA FAMILIAR
PICUAL

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Mancha Real, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

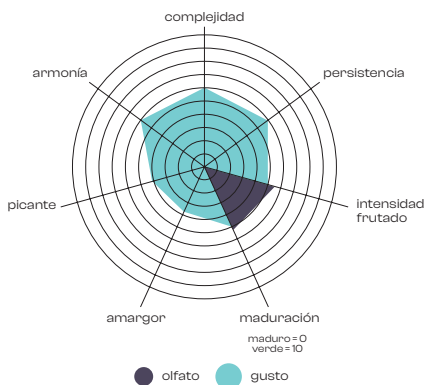
M261102

Producción anual

12.000 kg

Productor

Almazara Cruz de Esteban
www.olivoreal.com



FRUTADO MEDIO

93,7

ORO
BAILÉN

Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Villanueva de la Reina, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

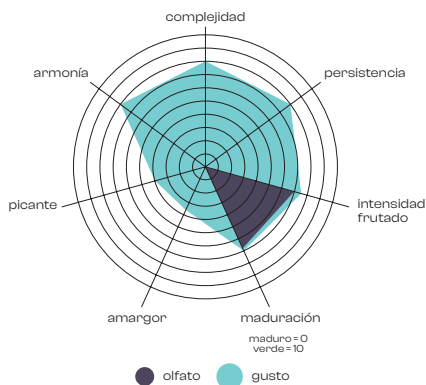
D-13

Producción anual

11.245 kg

Productor

Aceites Oro Bailén Galgon 99 S.L.U.

www.orobailen.com

FRUTADO MEDIO

88,8

PATIO DE LOS LEONES



Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Granada, Granada

Denominación de origen

No

Número de lote

E51209

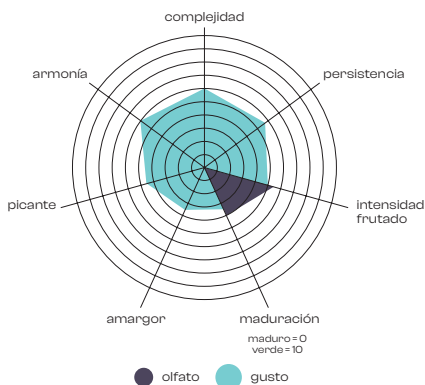
Producción anual

18.000 kg

Productor

Torres Morente de Aceites Maeva

www.aceitesmaeva.com



FRUTADO MEDIO

94,6

PRÓLOGO

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Villanueva del Arzobispo, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

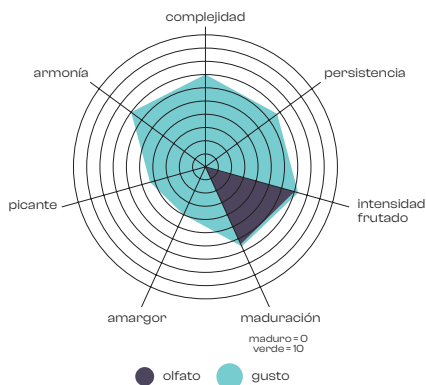
L-864

Producción anual

21.500 kg

Productor

S.C.A. Jaencoop 2º Grado

www.jaencoop.com

FRUTADO MEDIO

92,7

PUERTA DE LAS VILLAS



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Mogón, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

43-26

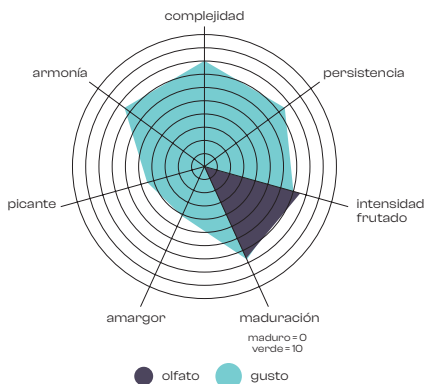
Producción anual

10.000 kg

Productor

S.C.A. San Vicente

www.puertadelasvillas.com



FRUTADO MEDIO

80,1

SABORES
DEL
BÚRDALO

Variedad

Coriana

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Miajadas, Cáceres

Denominación de origen

No

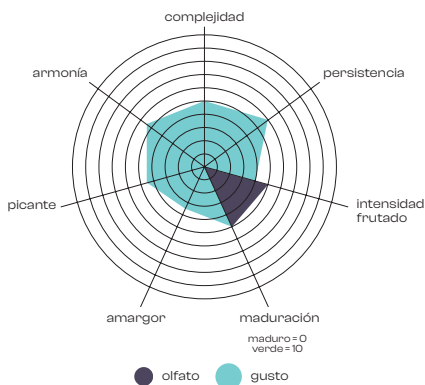
Número de lote

D4 031125

Producción anual

5.000 kg

Productor

Olivos del Búrdalo S.L.
www.olivosdelburdalo.com

FRUTADO MEDIO

97,3 SEÑORÍO DE CAMARASA



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Torres, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

25BFN201

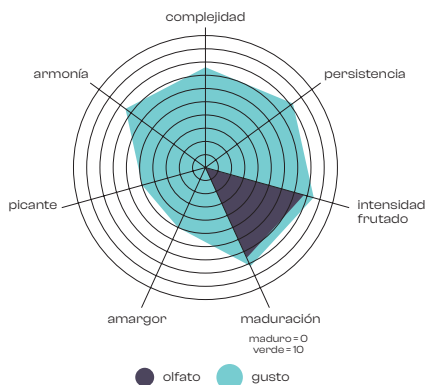
Producción anual

15.719 kg

Productor

S.C.A. Santa Isabel

www.santaisabeldetorres.com



FRUTADO MEDIO

92,5 TORREDEOLIVA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

San Bartolomé de la Torre, Huelva

Denominación de origen

No

Número de lote

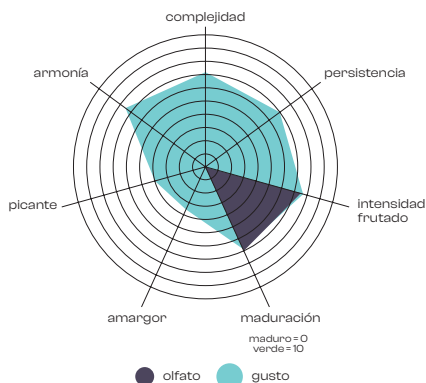
L-16

Producción anual

50.000 kg

Productor

S.C.A. Olivarera Bartolina

www.torredeoliva.com

FRUTADO MEDIO

80,1 TORREDEOLIVA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

San Bartolomé de la Torre, Huelva

Denominación de origen

No

Número de lote

L-D3

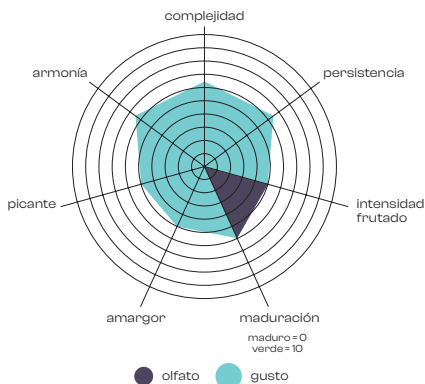
Producción anual

31.000 kg

Productor

S.C.A. Olivarena Bartolina

www.torredeoliva.com



FRUTADO MEDIO

95,2

TREURER



Arbequina

Variedad

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Algaida, Islas Baleares

Denominación de origen

DOP Aceite de Mallorca

Número de lote

L1/2025

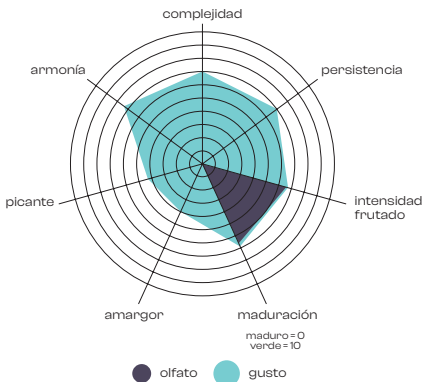
Producción anual

3.000 kg

Productor

S.A.T. Castellitx Agrícola

www.treurer.com





ALFA



CENTRIFUGACIÓN

BUENO

— Servicio técnico autorizado —

SERVICIO TÉCNICO OFICAL ALFA LAVAL
POL. IND. LOS CERROS - C/HERRERÍAS, NAVE 63 - ÚBEDA
juanpedroacb@gmail.com
MÓVIL:673 155 382 // 953 755 661

INNOVACIÓN Y TECNOLÓGICA
AL SERVICIO DEL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA

AMENDUNI



www.amenduni.com

clasifi- cación iber oleum

minoritarias

Dirección general y edición

Paco García

Directora comercial

Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata

Anuncia Carpio

Diseño y maquetación

Blanca Impresores

Edición e impresión

Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial

Alfredo Marasciulo

Comunicación digital

TBO Consulting

**Iber Oleum
2026[®]**

info@iberoleum.es

www.iberoleum.es

Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026

VARIEDADES MINORITARIAS

8,70

399

Variedad

Manzanilla

Ecológico

 Si

Convencional

No

Zona de producción

Fermoselle, Zamora

Denominación de origen

No

Número de lote

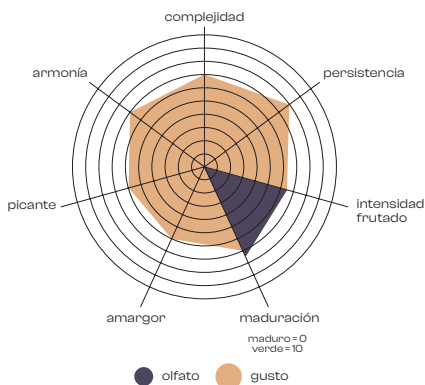
4083

Producción anual

3.105 kg

Productor

CM Triángulo de los Arribes S.L.
www.pagolosbichos.com



VARIEDADES MINORITARIAS

8,80

"B"

Variedad

Borriolenca

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Alcalá de Xivert, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

B26/ECO

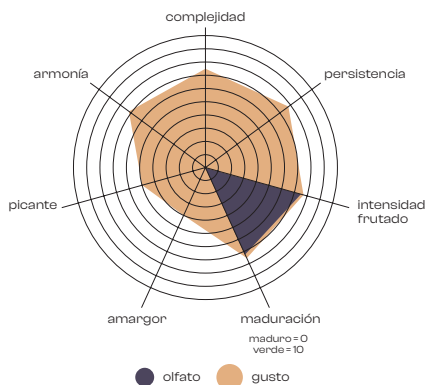
Producción anual

4.400 kg

Productor

Bardomus S.L.

www.bardomus.com



VARIETADES MINORITARIAS

8,80

EN OCTUBRE
DE OLIVARES DE
ALTOMIRA



Variedad

Verdeja Castellana

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Vellisca, Cuenca

Denominación de origen

DOP Aceite de la Alcarria

Número de lote

L2601

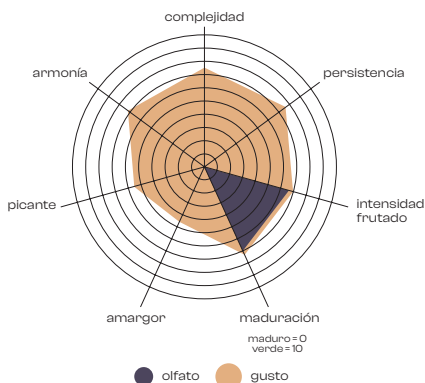
Producción anual

2.000 kg

Productor

Hermanos Pastor Vellisca S.L.

www.olivaresaltomira.com



VARIETADES MINORITARIAS

9,50

1er DÍA DE COSECHA

AGATHA RUIZ DE LA PRADA BY SEÑORÍOS DE RELLEU

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Alicante, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

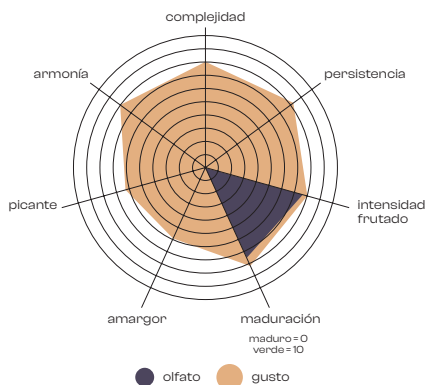
Depósito 2

Producción anual

1.500 kg

Productor

Señoríos de Relleu S.L.
www.señoriosderelleu.com



VARIETADES MINORITARIAS

8,50

AOVE
LA-LINA

Variedad

Verdeja Castellana

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Priego, Cuenca

Denominación de origen

No

Número de lote

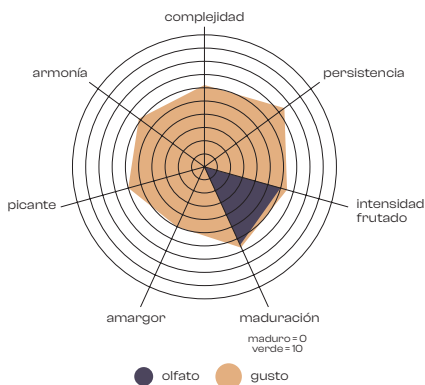
14977

Producción anual

585 kg

Productor

Jesús Argandoña Taravilla



VARIETADES MINORITARIAS

9,40

AOVE
PRIMICIA
DE MARTÍN DE PRADO

Variedad

Manzanilla

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Las Villuercas, Cáceres

Denominación de origen

No

Número de lote

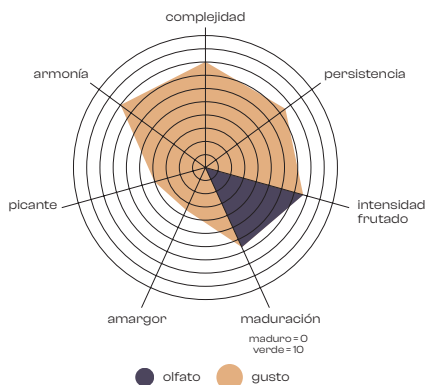
126043001

Producción anual

500 kg

Productor

Prisma Iniciativas Gourmets Extremeñas S.L.

www.martindeprado.es

VARIETADES MINORITARIAS

8,55

CIMMA
NEGRAL

Variedad

Negral del Pallars

Ecológico



Si

Convencional

No

Zona de producción

Sant Martí de Barcedana, Lleida

Denominación de origen

No

Número de lote

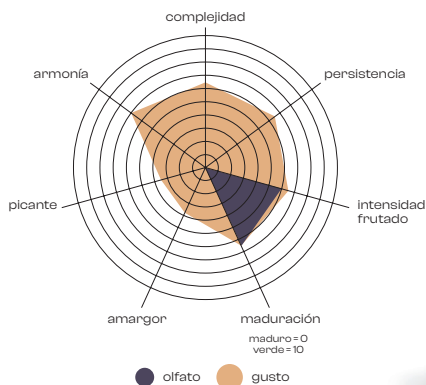
N-2025

Producción anual

2.624 kg

Productor

Olea Drinks S.L.
www.oleadrinks.com



VARIETADES MINORITARIAS

9,25

DEHESA EL MOLINILLO

Variedad

Empeltre

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

El Molinillo, Ciudad Real

Denominación de origen

No

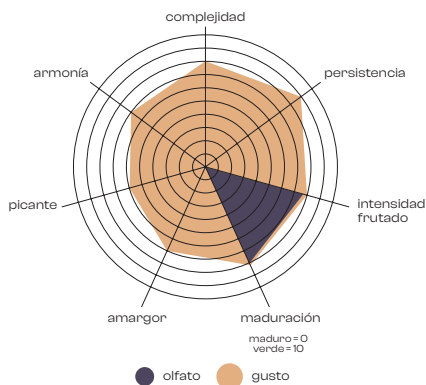
Número de lote

9

Producción anual

3.200 kg

Productor

Nortia Agrícola S.A.
www.dehesaelmolinillo.com

VARIETADES MINORITARIAS

8,15 DEHESA TRECHADO



gata-hurdes

Variedad

Manzanilla Cacereña

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Villamiel, Cáceres

Denominación de origen

DOP Gata Hurdes

Número de lote

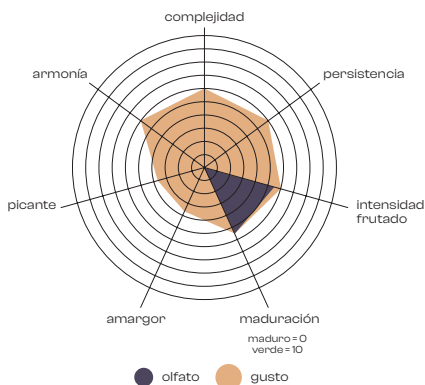
4D

Producción anual

4.800 kg

Productor

Trechado S.A.
canorient@telefonica.net



VARIEDADES MINORITARIAS

9,65

DON
REMIGIO

Variedad

Royal

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Baeza, Jaén

Denominación de origen

No

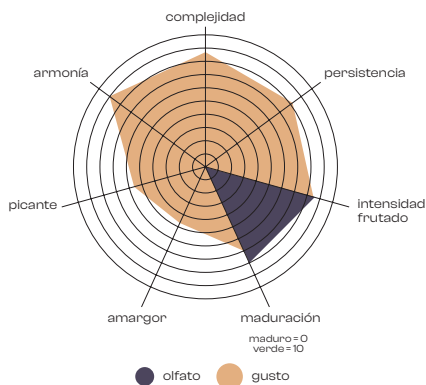
Número de lote

264101102

Producción anual

631kg

Productor

Oleícola Jaén S.A.
www.oleicolajaen.es

VARIEDADES MINORITARIAS

9,35 EL CAMPIÑERO

Variedad

Alfafarenca

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Enguera, Valencia

Denominación de origen

No

Número de lote

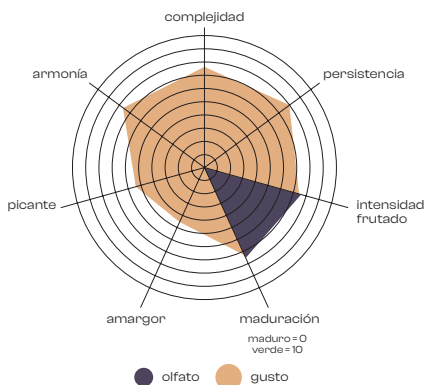
AL190125

Producción anual

1.500 kg

Productor

Campoenguera Coop. V.
www.campoenguera.es



VARIEDADES MINORITARIAS

8,80

EL
CAMPIÑERO

Variedad

Villalonga

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Enguera, Valencia

Denominación de origen

No

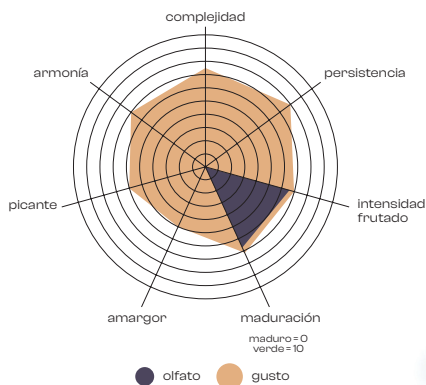
Número de lote

AV010125

Producción anual

1.500 kg

Productor

Campoenguera Coop. V.
www.campoenguera.es

VARIETADES MINORITARIAS

9,25

EL HENAZAR SELECCIÓN TEMPRANA



Variedad

Picudo

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Doña Mencía, Córdoba

Denominación de origen

DOP Baena

Número de lote

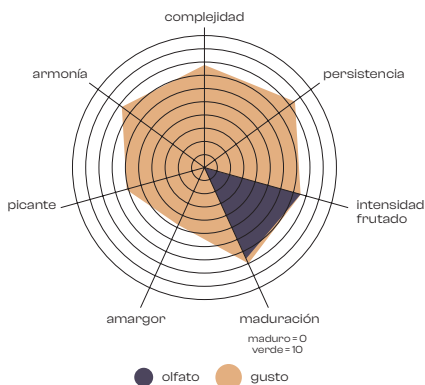
456

Producción anual

950 kg

Productor

S.C.A. Olivarena Ntra. Sra. de la Consolación
www.elhenazar.es



VARIEDADES MINORITARIAS

9,20

EOLOE

Variedad

Pajarera

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Priego de Córdoba, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

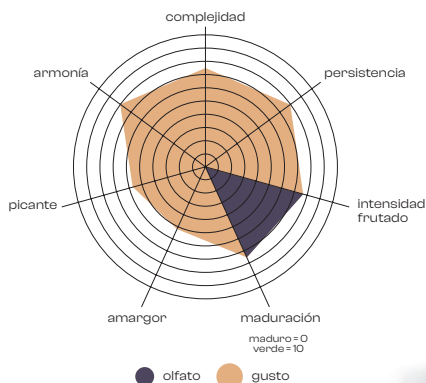
PJ1225

Producción anual

1.100 kg

Productor

Familia Matilla Rubio-Chavarri S.L.

www.eoloe.es

VARIEDADES MINORITARIAS

8,25

ESMOLET

Variedad

Verdiell

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Llimiana, Lleida

Denominación de origen

No

Número de lote

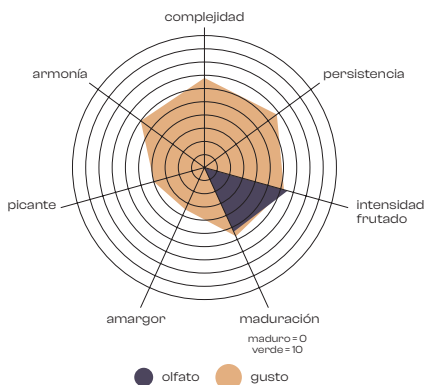
25L05

Producción anual

650 kg

Productor

Soldeplana S.C.P.



VARIEDADES MINORITARIAS

8,75

FINCA
NÓS

Variedad

Verdeja Castellana

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Sacedón, Guadalajara

Denominación de origen

No

Número de lote

MQP25-12V

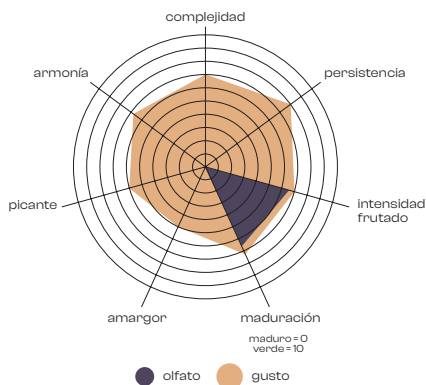
Producción anual

750 kg

Productor

Tindaro Consulting S.L.

www.fincanos.com



VARIETADES MINORITARIAS

8,75

FINCA
VARONA
LA VELLA

Variedad

Morrut

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Sant Mateu, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

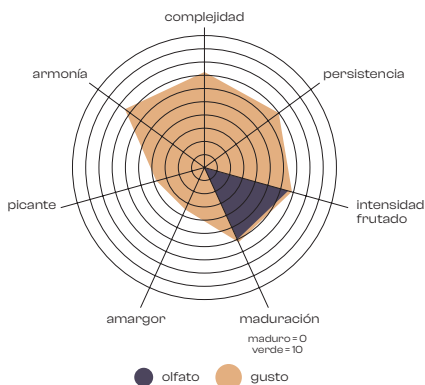
D-11

Producción anual

1.000 kg

Productor

Organia Oleum S.L.
www.varonalavella.com



VARIEDADES MINORITARIAS

9,00

FINCA VARONA LA VELLA

FARGA PREMIUM QUALITY OLIVOS MILENARIOS

Variedad

Farga

Ecológico

 Sí

Convencional

 No

Zona de producción

Sant Mateu, Castellón

Denominación de origen

 No

Número de lote

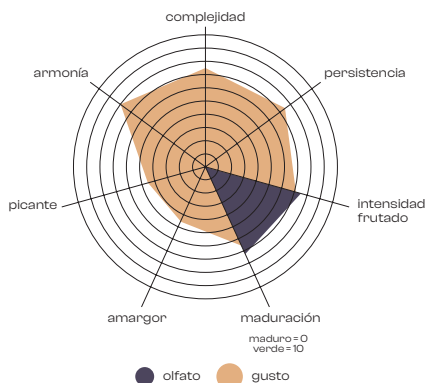
FM2511A

Producción anual

125 kg

Productor

Organia Oleum S.L.
www.varonalavella.com



VARIEDADES MINORITARIAS

8,00

FOGÀ

Variedad Temprana de Montan

Ecológico No

Convencional Si

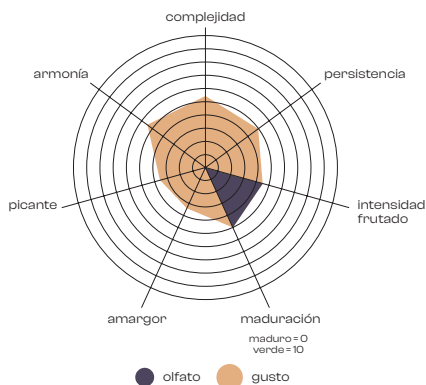
Zona de producción Albocàsser, Castellón

Denominación de origen No

Número de lote L.1-FO,25

Producción anual 500 kg

Productor La Casa del Molí S.C.P.
www.olisfoga.com



VARIEDADES MINORITARIAS

9,45

HACIENDA
DOÑA
ROSARIO

Variedad

Pajarera

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Cabra, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

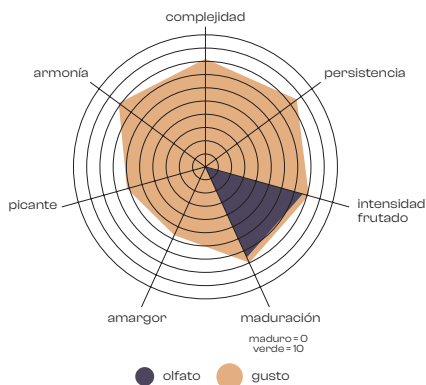
D5/3535

Producción anual

2.500 kg

Productor

Juyro 1961 S.L.



VARIETADES MINORITARIAS

8,75 HACIENDA EL TESORITO



Variedad

Lechín de Sevilla

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Ronda, Málaga

Denominación de origen

No

Número de lote

10198

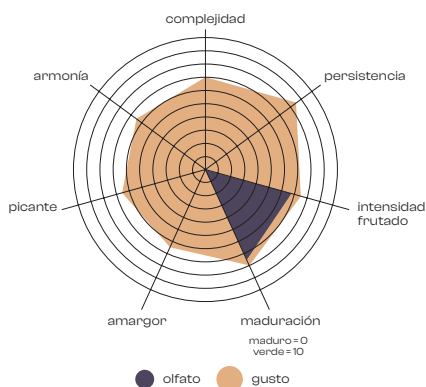
Producción anual

511 kg

Productor

Península Inversiones y Agricultura S.L.

www.penisula.com.es



VARIEDADES MINORITARIAS

8,30

L'UNIC 1000
ORGÁNICO PREMIUM

Variedad

Farga

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Sant Mateu, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

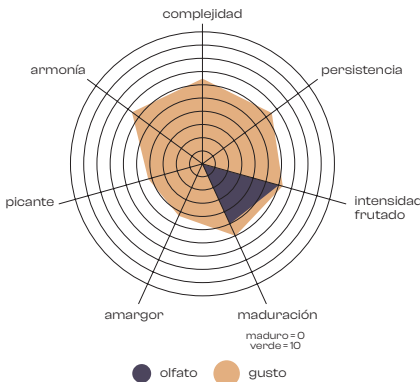
BO-25

Producción anual

600 kg

Productor

Oleomile S.L.
www.oleomile.es



VARIEDADES MINORITARIAS

8,55

L'UNIC
ORGÁNICO

Variedad

Llumet

Ecológico

 Sí

Convencional

No

Zona de producción

Sant Mateu, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

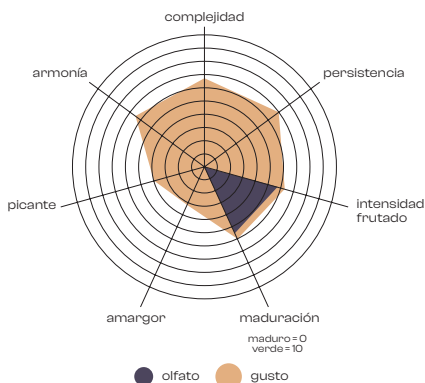
GO-75

Producción anual

300 kg

Productor

Oleomile S.L.
www.oleomile.es



VARIEDADES MINORITARIAS

8,80

LAS
VIRTUDES

Variedad

Changlot Real

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Villena, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

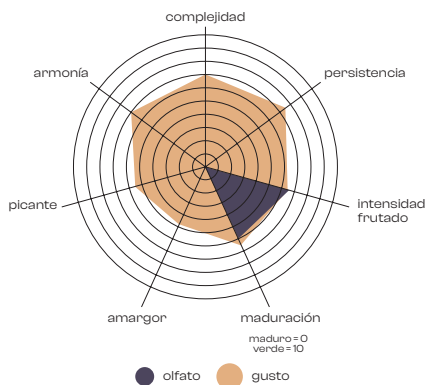
D3

Producción anual

1.200 kg

Productor

Bodega Ntra. Sra. de las Virtudes Coop. V.

www.bodegavirtudes.com

VARIETADES MINORITARIAS

8,55

LLUMORGANIC

Variedad

Morrut

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Xert, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

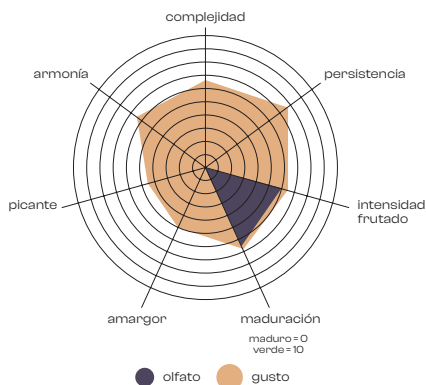
L2601

Producción anual

300 kg

Productor

Llumorganic
www.llumorganic.com



VARIEDADES MINORITARIAS

8,50

LLUMORGANIC
OLIVOS MONUMENTALES

Variedad

Farga

Ecológico

 Sí

Convencional

 No

Zona de producción

Xert, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

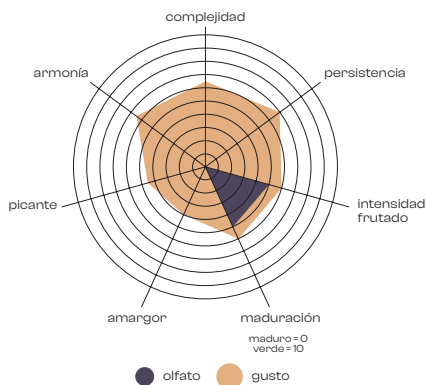
L2602

Producción anual

300 kg

Productor

Llumorganic

www.llumorganic.com

VARIETADES MINORITARIAS

8,50

LO
CANETÀ

Variedad

Regués

Ecológico

 Sí

Convencional

No

Zona de producción

Canet Lo Roig, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

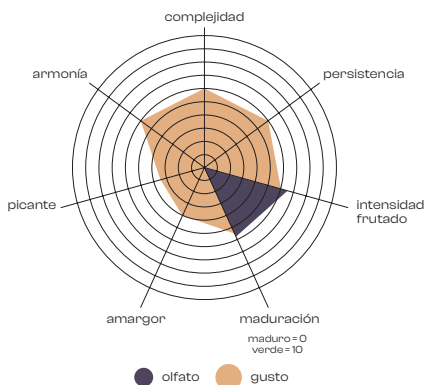
Reg/Dic 25

Producción anual

1.000 kg

Productor

Martí Roca Ecológico S.C.P.



VARIEDADES MINORITARIAS

8,25

LO
CANETÀ

Variedad

Farga

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Canet Lo Roig, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

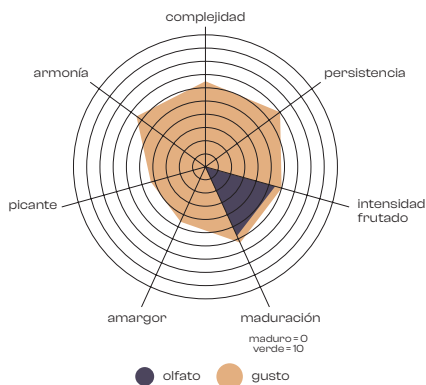
Far/Nov 25

Producción anual

1.000 kg

Productor

Martí Roca Ecológico S.C.P.



VARIETADES MINORITARIAS

8,25

LO
CANETÀ

Varietal

Canetera

Ecológico

 Si

Convencional

No

Zona de producción

Canet Lo Roig, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

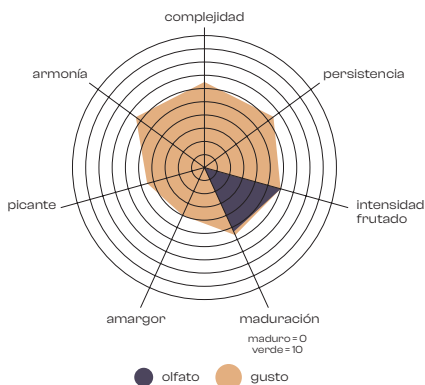
Can/Nov 25

Producción anual

1.000 kg

Productor

Martí Roca Ecológico S.C.P.



VARIEDADES MINORITARIAS

8,40

LUCIO
MILENIUM

Variedad

Lucio

Ecológico

 Sí

Convencional

 No

Zona de producción

Illora, Granada

Denominación de origen

DOP Poniente de Granada

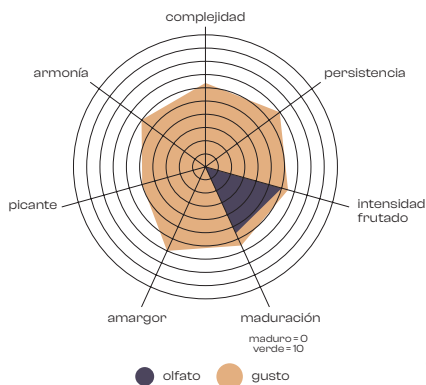
Número de lote

2010C-2501

Producción anual

1.000 kg

Productor

 Lucio Milenium, S.L.
www.luciomilenium.com


VARIEDADES MINORITARIAS

8,75

MAGIA DE PENYAGOLOSA

Variedad

Canetera

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Atzeneta del Maestrat, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

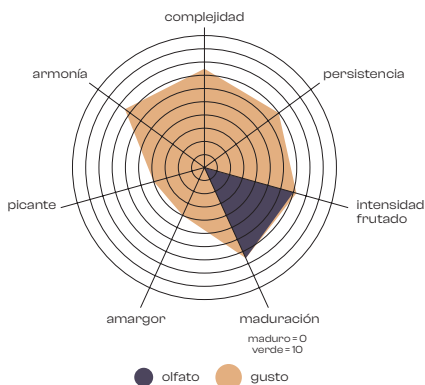
C11/2025

Producción anual

600 kg

Productor

Coop. Agrícola Sant Bertomeu D'Atzeneta Coop. V
www.atzenetacoop.com



VARIEDADES MINORITARIAS

9,30

MÁS
FUERTES

Variedad

Argudell

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Corçà, Girona

Denominación de origen

No

Número de lote

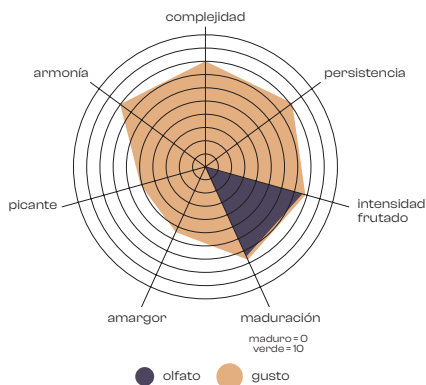
A25/01

Producción anual

2.000 kg

Productor

Más Fuertes Products S.L.

www.masfuentes.com

VARIETADES MINORITARIAS

9,65

MASÍA
CAN VIVER

Variedad

Vera del Vallés

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Bigues i Riells, Barcelona

Denominación de origen

No

Número de lote

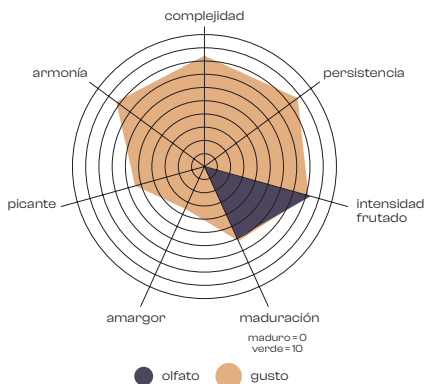
L-2

Producción anual

680 kg

Productor

Rosa María Pérez - Masía Can Viver
www.masiacanviver.es



VARIEDADES MINORITARIAS

8,40

MIL.LENARIES

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Millena, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

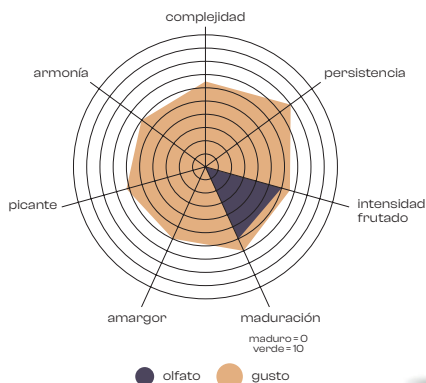
ML 26

Producción anual

1.000 kg

Productor

S.A.T. Almassera de Millena

www.olitravadell.com

VARIEDADES MINORITARIAS

9,00

MOLINO
BAJERO



gata-hurdes

Variedad

Manzanilla Cacereña

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Torrecilla de los Ángeles, Cáceres

Denominación de origen

DOP Gata Hurdes

Número de lote

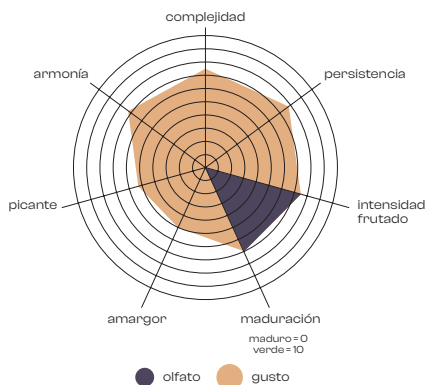
D32

Producción anual

550 kg

Productor

Cristian Gómez Martín



VARIETADES MINORITARIAS

9,10

MONTEOLIVA
ORO
PAJARERO

Variedad

Pajarera

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Cabra, Córdoba

Denominación de origen

DOP Baena

Número de lote

P02012526

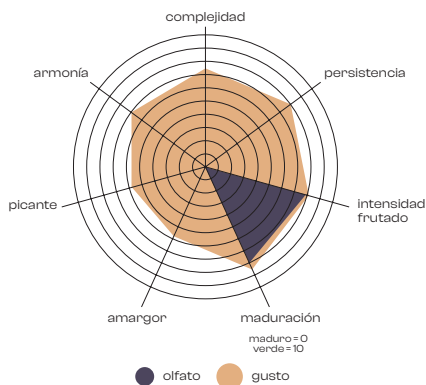
Producción anual

6.000 kg

Productor

S.C.A. Virgen de la Sierra de Cabra

www.monteoliva.com



VARIETADES MINORITARIAS

9,55

MUELOLIVA

Variedad

Picuda

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Priego de Córdoba, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

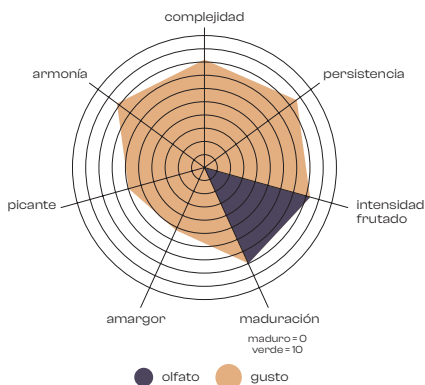
25211/00001

Producción anual

18.000 kg

Productor

Muela-Olives S.L.
www.mueloliva.es



VARIEDADES MINORITARIAS

8,15

OCTOBRIS
VERDE
BIO

Variedad

Cabaret

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

La Canyada, Alicante

Denominación de origen

No

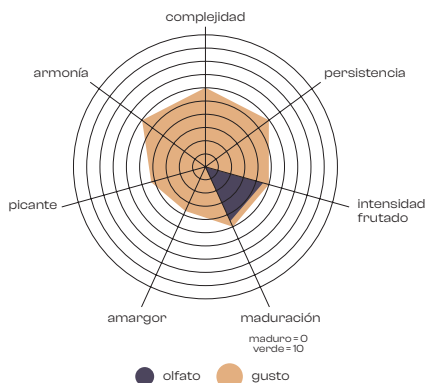
Número de lote

0/2026

Producción anual

200 kg

Productor

Aceites Montaña
www.octobris.es

VARIETADES MINORITARIAS

8,10

OLI
D'ONIL

Variedad

Blanqueta

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Onil, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

P2

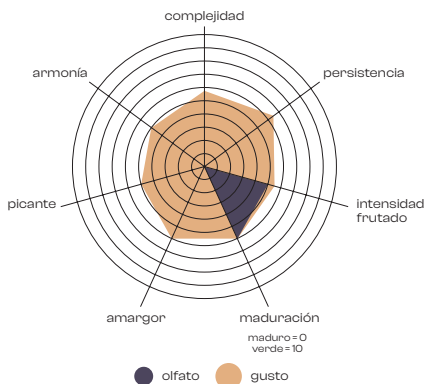
Producción anual

1.000 kg

Productor

Cooperativa Agrícola Virgen de la Salud

www.olideonil.com



VARIETADES MINORITARIAS

9,70

OLIBRÁCANA



Variedad

Picudo

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Brácana (Almedinilla), Córdoba

Denominación de origen

DOP Priego de Córdoba

Número de lote

D31/17

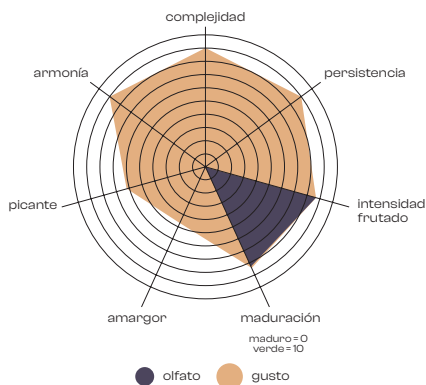
Producción anual

2.900 kg

Productor

S.C.A. Ntra. Sra. del Carmen de Almedinilla

www.olibracana.es



VARIEDADES MINORITARIAS

8,60

OLIPATERNA

Variedad

Verdial

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Paterna del Campo, Huelva

Denominación de origen

No

Número de lote

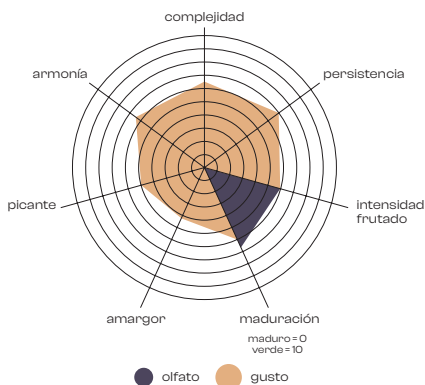
3

Producción anual

2.500 kg

Productor

S.C.A. Olivarera San Bartolomé
www.olipaterna.es



VARIETADES MINORITARIAS

9,40

PAGO LAS
MONJAS

Variedad

Nevadillo Negro

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Montoro, Córdoba

Denominación de origen

No

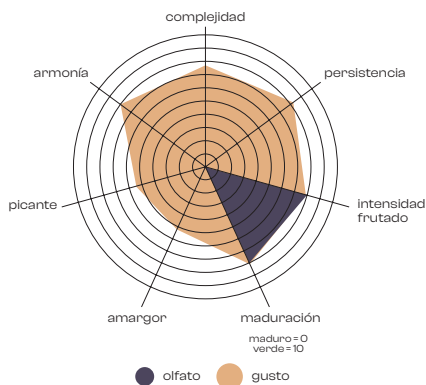
Número de lote

L578

Producción anual

3.500 kg

Productor

Aceites Prieto Reina S.L.
www.pagolasmonjas.com

VARIETADES MINORITARIAS

8,50

PAGOS DEL GUERRER

Variedad

Grossal

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Moixent, Valencia

Denominación de origen

No

Número de lote

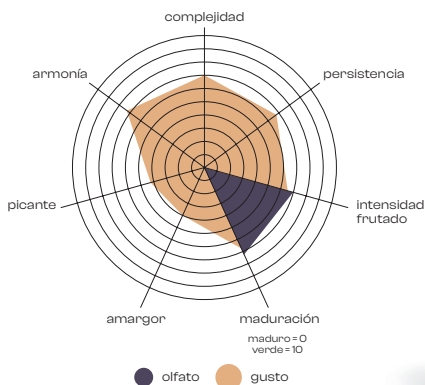
PGG-J7

Producción anual

950 kg

Productor

Coop. V. del Camp Sant Pere
www.coopmoixent.com



VARIETADES MINORITARIAS

8,60

PARAJE LA CABAÑA

L'ALQUERÍA

Variedad

Blanqueta

Ecológico

 Sí

Convencional

 No

Zona de producción

Muro de Alcoy, Alicante

Denominación de origen

 No

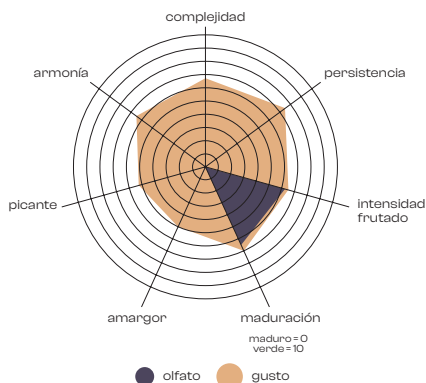
Número de lote

BE-11

Producción anual

11.000 kg

Productor

 Almazara La Alquería S.L.
www.almazaralalqueria.com


VARIETADES MINORITARIAS

9,60

PARAJE LA CABAÑA
L'ALQUERÍA

Variedad

Villalonga

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Muro de Alcoy, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

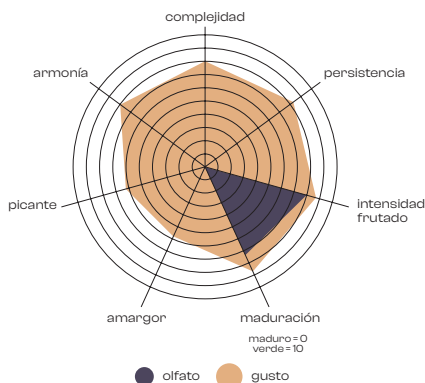
ME-66

Producción anual

2.240 kg

Productor

Almazara La Alquería S.L.
www.almazaralalqueria.com



VARIEDADES MINORITARIAS

8,75 POBILLECOLOGICS

Variedad

Farga

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Calig, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

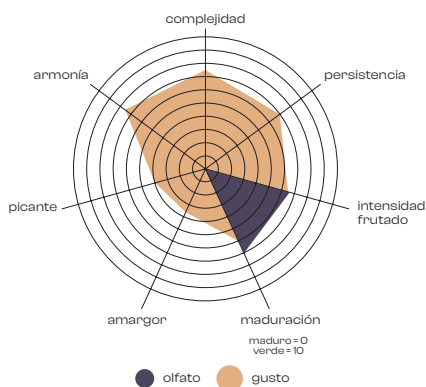
FM-25

Producción anual

300 kg

Productor

Pobill Ecológicos S.L.

www.pobillecologics.com

VARIETADES MINORITARIAS

8,80 POBILLECOLOGICS

Variedad

Canetera-Nana

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Calig, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

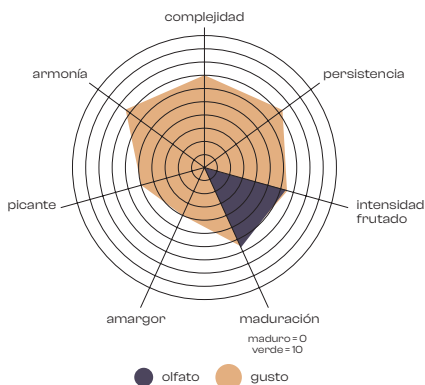
NA-25

Producción anual

400 kg

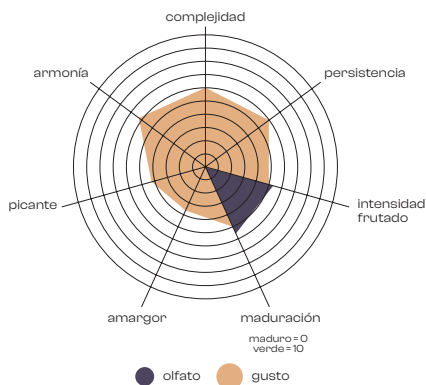
Productor

Pobill Ecológicos S.L.
www.pobillecologics.com



VARIEDADES MINORITARIAS

8,25

SECCIÓN
1916**Variedad** Blanqueta + Manzanilla**Ecológico** No**Convencional** Si**Zona de producción** Cocentaina, Alicante**Denominación de origen** No**Número de lote** 2615**Producción anual** 800 kg**Productor** Cooperativa Agrícola Católica
www.olielcomtat.com

VARIETADES MINORITARIAS

8,60

SOBERBIO

Variedad

Manzanilla

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

La Puebla de Cazalla, Sevilla

Denominación de origen

No

Número de lote

AM250925092526M

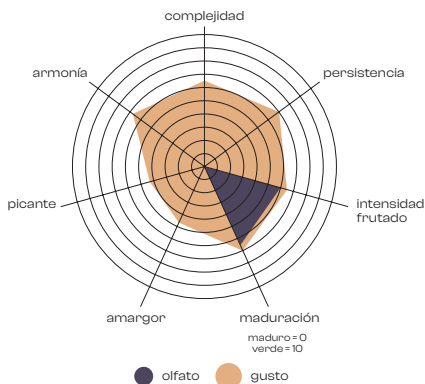
Producción anual

2.900 kg

Productor

Oleand

www.oleand.es



VARIEDADES MINORITARIAS

8,00

TEXTURA
RESERVA

Variedad

Morisca

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Los Santos de Maimona, Badajoz

Denominación de origen

No

Número de lote

LR12-25S

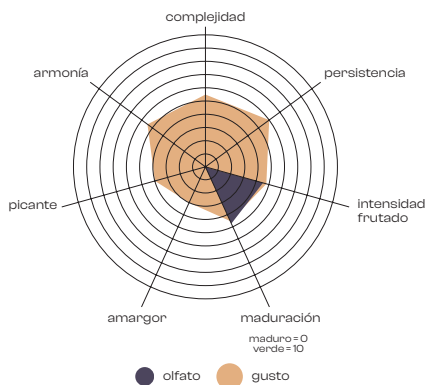
Producción anual

30.000 kg

Productor

Sociedad Cooperativa Virgen de la Estrella

www.maimona.com



VARIEDADES MINORITARIAS

9,55

VIEIRU
DOP GATA-HURDES



gata-hurdes

Variedad

Manzanilla Cacereña

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Eljas, Cáceres

Denominación de origen

DOP Gata Hurdes

Número de lote

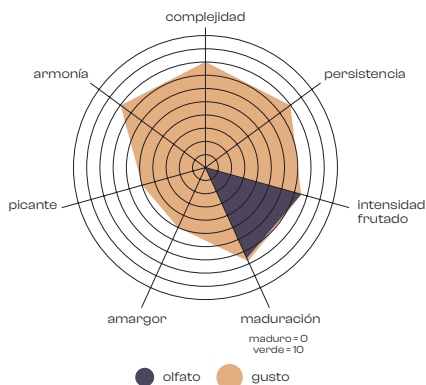
D9

Producción anual

11.000 kg

Productor

Agropecuaria Carrasco S.L.
www.aspontis.com



VARIEDADES MINORITARIAS

8,60

VIEIRU
ECOLÓGICO

Variedad

Manzanilla Cacereña

Ecológico

 Sí

Convencional

No

Zona de producción

Eljas, Cáceres

Denominación de origen

No

Número de lote

5D

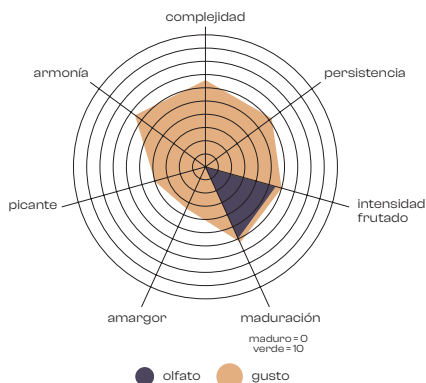
Producción anual

5.500 kg

Productor

Agropecuaria Carrasco S.L.

www.aspontis.com



VARIETADES MINORITARIAS

9,30

VIEIRU
ECOLÓGICO
DOP GATA-HURDES



gata-hurdes

Variedad

Manzanilla Cacereña

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Eljas, Cáceres

Denominación de origen

DOP Gata Hurdes

Número de lote

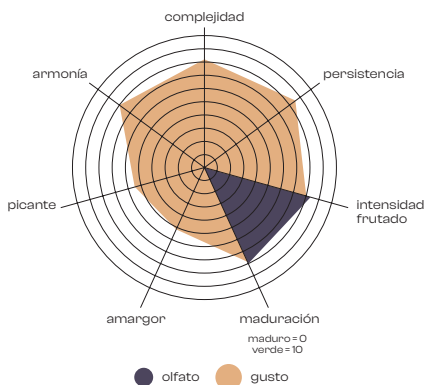
D10

Producción anual

9.000 kg

Productor

Agropecuaria Carrasco S.L.
www.aspontis.com



VARIEDADES MINORITARIAS

9,00

VIEIRU KIDS



Variedad

Manzanilla Cacereña

Ecológico

 Sí

Convencional

No

Zona de producción

Eljas, Cáceres

Denominación de origen

No

Número de lote

D11

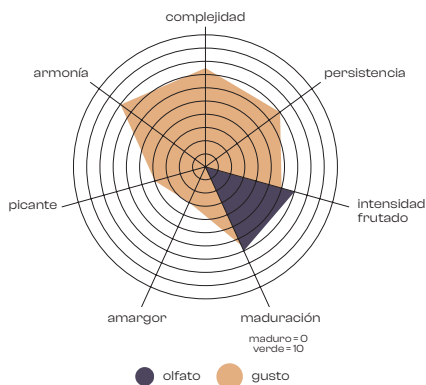
Producción anual

550 kg

Productor

Agropecuaria Carrasco S.L.

www.aspontis.com



Apoyamos el sector agroalimentario con oficinas en más de 2.000 municipios

Conoce nuestro
Hub de Innovación



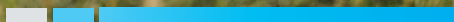
Lo bueno de tener
a alguien cerca
es que te escucha

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralímpicos

Tú y yo.

Nosotros.



AgroBank



gata-hurdes
denominación de origen protegida

Territorio protegido que abarca 84 municipios
de las comarcas norte de Cáceres:
Sierra de Gata, Las Hurdes, Trasierra - Tierras de Granadilla,
Ambroz, Jerte, La Vera y parte del Alagón.



DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Único AOVE monovarietal
certificado 100% Manzanilla Cacerense
procedente de olivar tradicional de secano.

CONOCE MÁS



Busca la contraetiqueta numerada en nuestras marcas comerciales.
El sello que garantiza su origen y calidad.

clasifi- cación iber oleum

pequeña
producción

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Diseño y maquetación
Blanca Impresores

Edición e impresión
Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

Iber Oleum
2026[®]

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,60

10//3

Variedad

Coratina

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Alcalá de Xivert, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

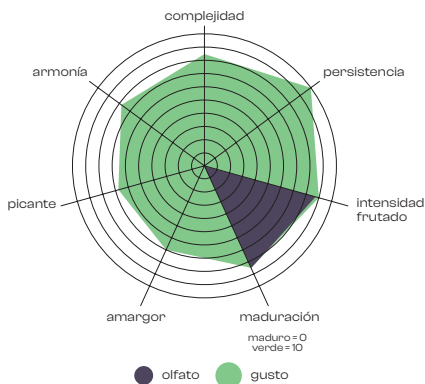
TINA26/ECO

Producción anual

370 kg

Productor

Bardomus, S.L.
www.bardomus.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,45

100
CAÑOS



Variedad

Hojiblanca

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Villanueva del Trabuco, Málaga

Denominación de origen

No

Número de lote

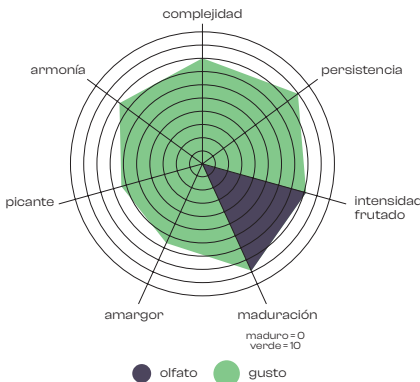
1/2026

Producción anual

2.000 kg

Productor

100 Caños Gourmet
www.100caños.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,20

ACEITE SIERRA DEL ORO TEMPRANO

Variedad

Pical

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Castellar, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

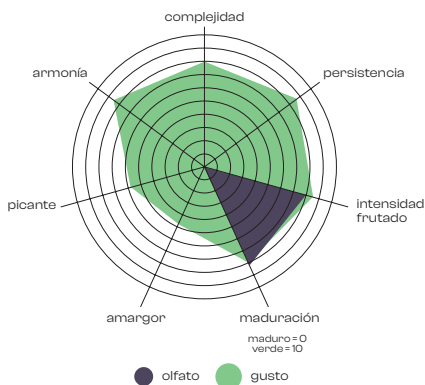
1/10/26

Producción anual

2.400 kg

Productor

S.C.A. Nuestra Señora de Consolación
www.aceitesierradeloro.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,15

AD-MORUM



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Navas de San Juan, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

15M-251016

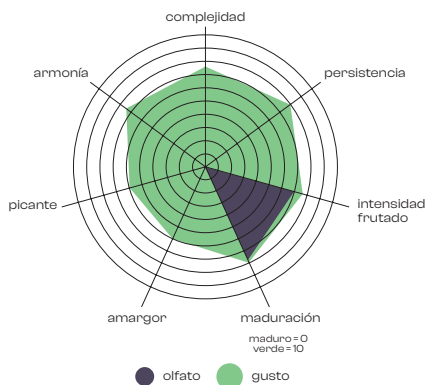
Producción anual

2.000 kg

Productor

Aceites Aseal S.L.U.

www.admorum.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,00

ALBALATA



Variedad

Coupage

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Los Santos de Maimona, Badajoz

Denominación de origen

No

Número de lote

102511

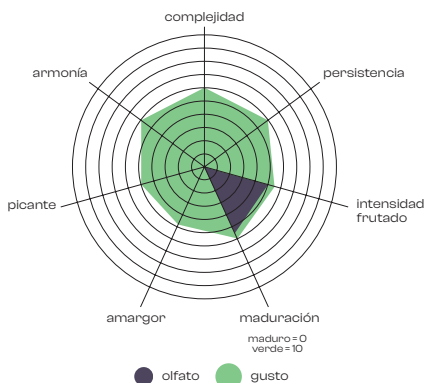
Producción anual

2.000 kg

Productor

Almazara Ecológica Maimona S.L.

www.albalata.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,85

ALBIUM
EDICIÓN ESPECIAL**Variedad**

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

L'Albi, Lleida

Denominación de origen

No

Número de lote

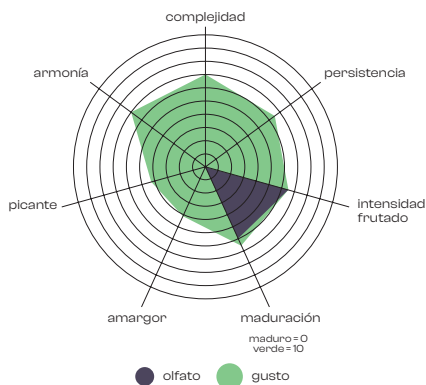
80

Producción anual

1.000 kg

Productor

Agroalbi S.L.

www.albiu.cat

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,00

ALCUZA DE SANTA CLARA



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Lahiguera, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

7.1

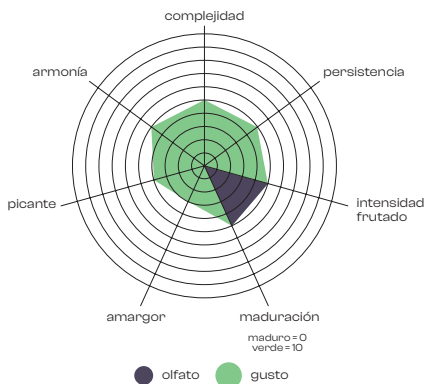
Producción anual

1.400 kg

Productor

S.C.A. Santa Clara

www.alcuzasantaclara.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,10

ALCUZA DE SANTA CLARA ECO



Variedad

Picual

Ecológico

 Sí

Convencional

 No

Zona de producción

Lahiguera, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

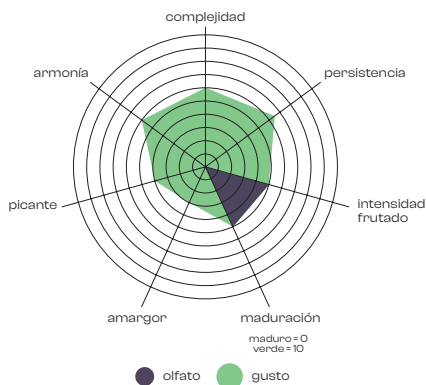
4.1

Producción anual

800 kg

Productor

S.C.A. Santa Clara

www.alcuzasantaclara.com


PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,20

AOCERES

Variedad

Hojiblanca

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Lucena, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

10

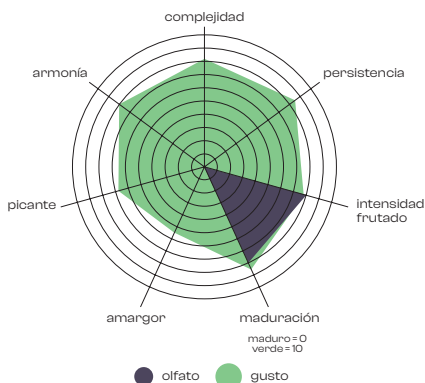
Producción anual

600 kg

Productor

Manuel Ruiz García, Aoceres

www.aoceres.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,00

CAN
MIGUEL
GUASCH

Variedad

Coupage

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción Santa Eulària des Riu, Islas Baleares

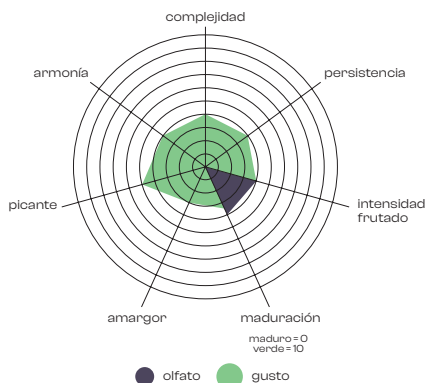
Denominación de origen Aceite de Ibiza

Número de lote 1

Producción anual 2.000 kg

Productor Oli Can Miguel Guasch

www.canmiguelguasch.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,50

CAÑAMARES

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Chilluévar, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

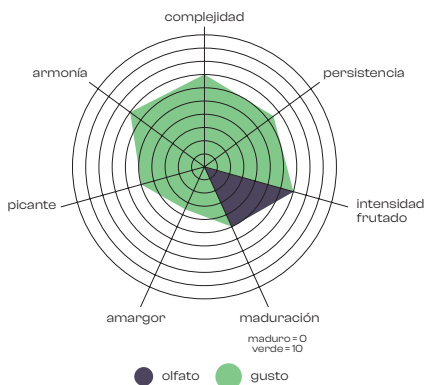
76/2026

Producción anual

1.750 kg

Productor

S.C.A. La Unión de Chilluévar
www.scalauuniondechilluevar.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,15

CASTILLOLIVA
TEMPRANO

Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Sabiote, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

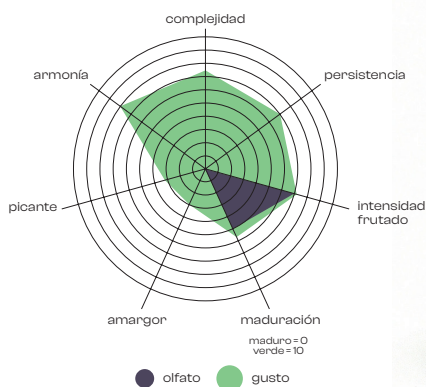
2-1/2026

Producción anual

1.000 kg

Productor

Castillo de Sabiote S.L.

www.aceitescastillodesabiote.com

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,25

CIMMA

Variedad

Arbequina

Ecológico



Si

Convencional

No

Zona de producción

Sant Martí de Barcedana, Lleida

Denominación de origen

No

Número de lote

A-2025

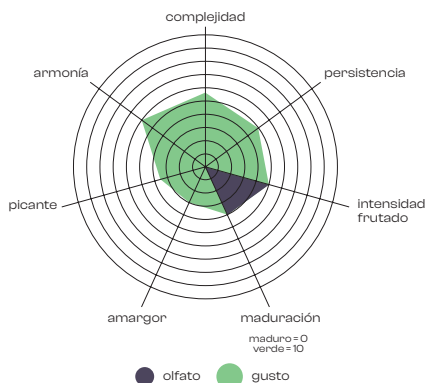
Producción anual

2.305 kg

Productor

Olea Drinks S.L.

www.oleadrinks.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,45

ECOTRAVADELL

Variedad

Coupage

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Millena, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

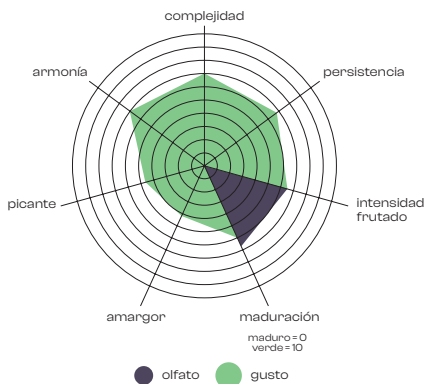
Ec 26

Producción anual

2.500 kg

Productor S.A.T. Almassera de Millena / Castell de Costurera

www.olitravadell.com / www.castelldecosturera.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,45

F.R.A.
ECOLÓGICO
COSECHA TEMPRANA



Variedad

Hojiblanca

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Ronda, Málaga

Denominación de origen

No

Número de lote

604

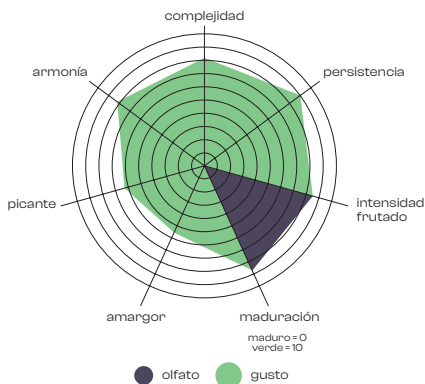
Producción anual

459 kg

Productor

Fernández Ruiz y Aguilar S.L.

www.molinodonfelix.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,55

FINCA LA TORTAITA

PRIMER DÍA COSECHA



Variedad

Hojiblanca

Ecológico

 Sí

Convencional

No

Zona de producción

Archidona, Málaga

Denominación de origen

No

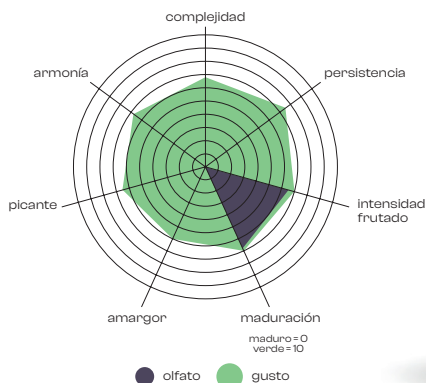
Número de lote

D7/3215

Producción anual

1.500 kg

Productor

 Finca La Tortaita
www.fincalatortaita.es


PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,00

FINCA NÓS

Variedad

Arbequina

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Sacedón, Guadalajara

Denominación de origen

No

Número de lote

MQP25-12A

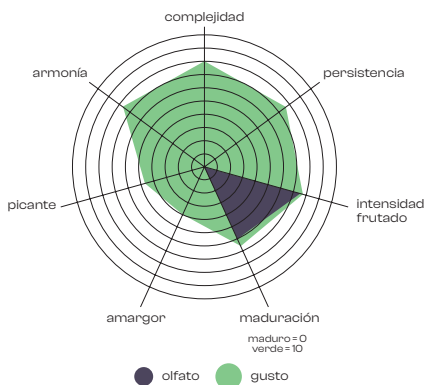
Producción anual

1.700 kg

Productor

Tindaro Consulting S.L.

www.fincanos.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,20

FINCA NÓS

Variedad

Coupage

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Sacedón, Guadalajara

Denominación de origen

No

Número de lote

MQP25-12COU

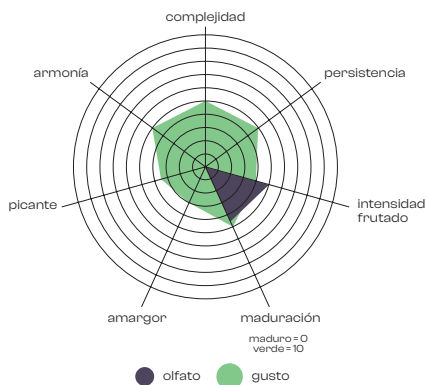
Producción anual

300 kg

Productor

Tindaro Consulting S.L.

www.fincanos.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,50

FOGÀ

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Albocàsser, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

L.5-MV.25

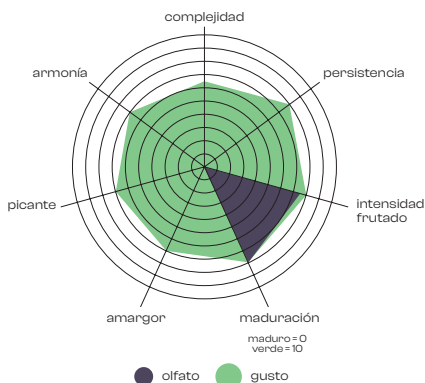
Producción anual

500 kg

Productor

La Casa del Molí S.C.P.

www.olisfoga.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,75

FOGÀ

Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Albocàsser, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

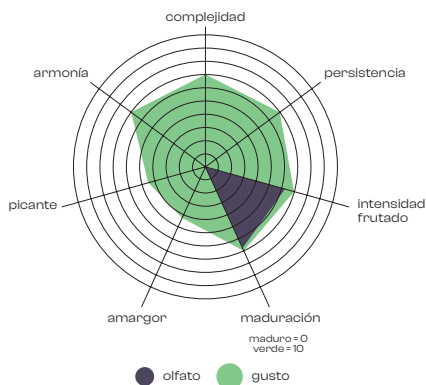
L.3-AR.25

Producción anual

350 kg

Productor

La Casa del Molí S.C.P.

www.olisfoga.com

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,50

GUARDIANES DEL CRISAL



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Úbeda, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

123123001

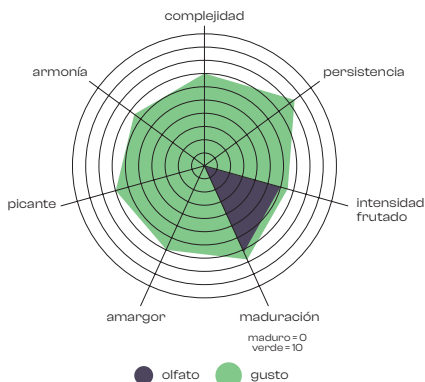
Producción anual

2.290 kg

Productor

Guardianes del Crisal

www.guardianesdelcrisal.com



ACEITE de Jaén
 200 ml
 Contenido Neto
 500 ml

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,50

HADRIANVS

ECOLÓGICO VERDE

Variedad

Hojiblanca

Ecológico
 Sí

Convencional
 No

Zona de producción

Rute, Córdoba

Denominación de origen
 No

Número de lote

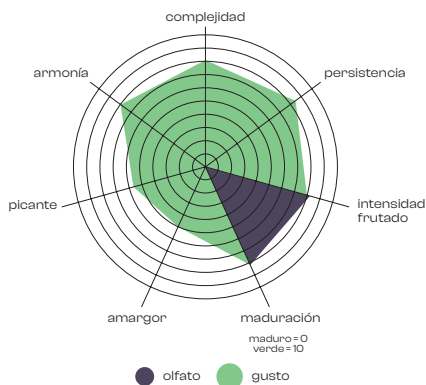
TCV-04

Producción anual

550 kg

Productor

Trujillo Castellón ESPJ



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,10

HOJANEGRA
PREMIUM

Variedad

Pical

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

La Carolina, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

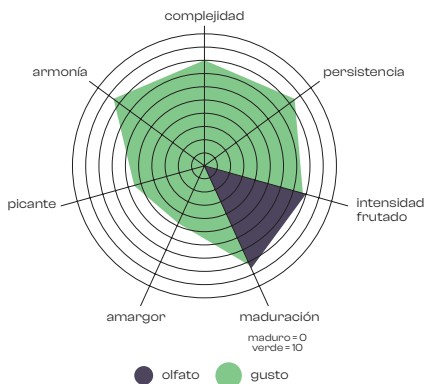
126102001

Producción anual

2.900 kg

Productor

Aceites Andolucas S.L.
www.hojanegraaove.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,20

INSIGNE
AOVE

Variedad

Hojiblanca

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Antequera, Málaga

Denominación de origen

No

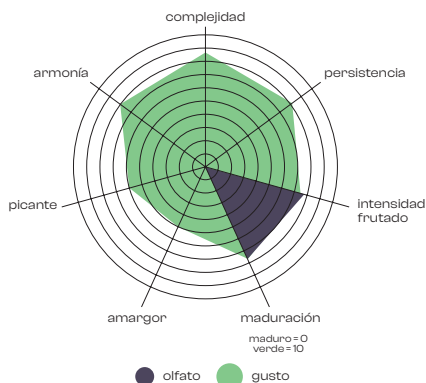
Número de lote

521170

Producción anual

300 kg

Productor

Insigne Aove, Diego Rivas Reina
www.insigneave.com

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,35 LA BALLESTERA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Castellar de Santiago, Ciudad Real

Denominación de origen

No

Número de lote

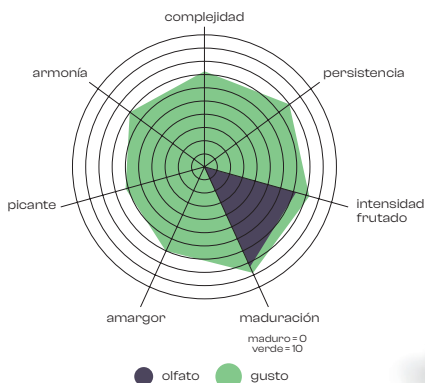
LA-01

Producción anual

800 kg

Productor

T.S. La Ballestera S.L.
www.bodegalaballestera.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,50

LA
TRULLOLA
SELECCIÓ

Variedad

Arbequina

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

El Masroig, Tarragona

Denominación de origen

No

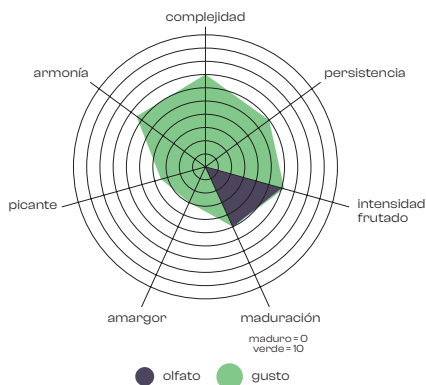
Número de lote

Lote 1

Producción anual

325 kg

Productor

Josep M^e Beltrán Bargallówww.latrullola.com

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,60

LAS VIRTUDES

Variedad

Lecciana

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Villena, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

LA-2544

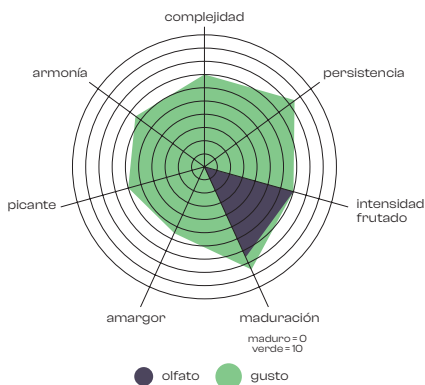
Producción anual

800 kg

Productor

Bodega Ntra. Sra. de las Virtudes, Coop. V.

www.bodegavirtudes.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,10

LUZ DEL OLIVAR

ECOLÓGICO VERDE



Variedad

Picual

Ecológico

 Sí

Convencional

 No

Zona de producción

El Porrosillo, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

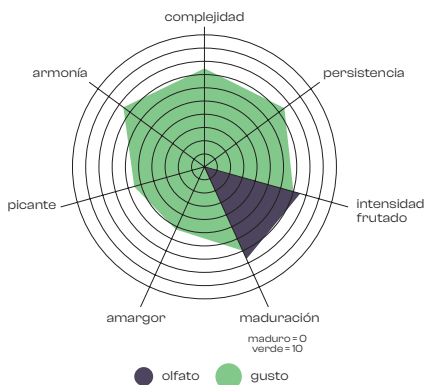
Número de lote

BTE-26V

Producción anual

1.800 kg

Productor

 Olivasur Natural, S.L.
www.olivasurnatural.es


PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,00

LUZ DEL OLIVAR



Variedad

Picual

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

El Porrosillo, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

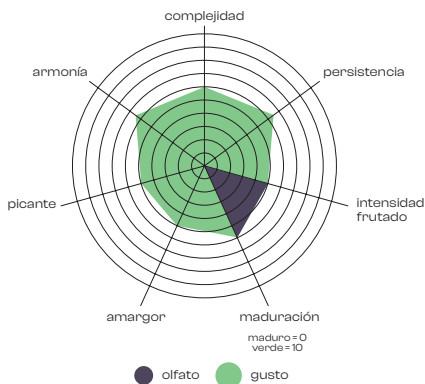
BTE-26M

Producción anual

2.900 kg

Productor

Olivasur Natural, S.L.
www.olivasurnatural.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,00

MAGIA DE PENYAGOLOSA SELECCIÓN

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Atzeneta del Maestrat, Castellón

Denominación de origen

No

Número de lote

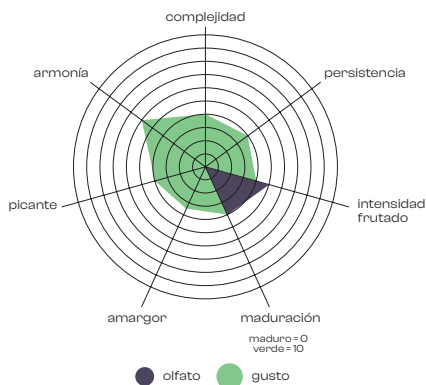
NOV//2025

Producción anual

1.000 kg

Productor

Coop. Agrícola Sant Bertomeu D'Atzeneta Coop. V

www.atzenetacoop.com

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,60

MASARAH

Variedad

Lecciana

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Pinoso, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

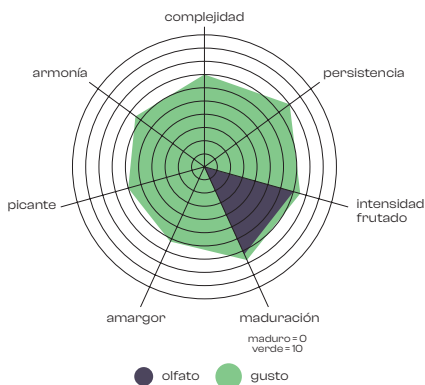
102

Producción anual

2.500 kg

Productor

Caencu Intermediarios S.L.U.
www.almazarcasadelaarsenia.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,65

MASÍA
CAN VIVER

Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Bigues i Riells, Barcelona

Denominación de origen

No

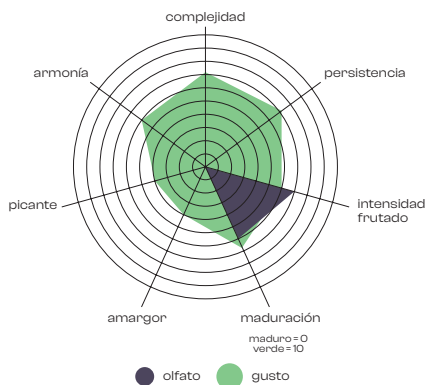
Número de lote

L-1

Producción anual

300 kg

Productor

Rosa María Pérez - Masía Can Viver
www.masiacanviver.es

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,80

MASIA VILAPLANA

Variedad

Picual

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Alcoy, Alicante

Denominación de origen

No

Número de lote

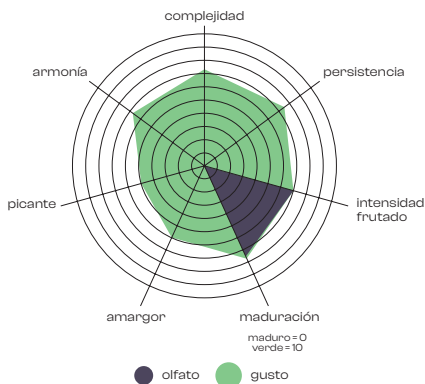
VL-26

Producción anual

1.000 kg

Productor

Masia Vilaplana
www.masiavilaplana.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,20

MASOLEA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Montoro, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

1.014 litros

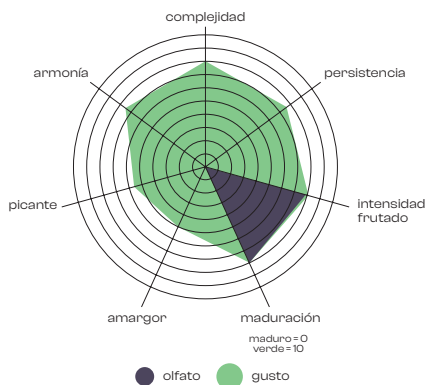
Producción anual

1.014 kg

Productor

Elaionas S.L.

www.masolea.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,70

MIÓLEUM
SELECCIÓN TEMPRANA

Variedad

Pical

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Escañuela, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

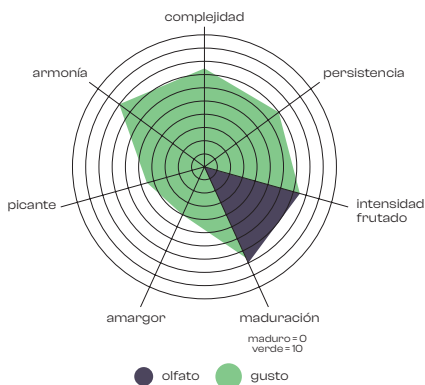
6480401

Producción anual

2.400 kg

Productor

Aceites Mióleum S.L.U.
www.aceitesmioleum.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,60

MIRADOR
DE SEGURASierra de
Segura
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Chiclana de Segura, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Segura

Número de lote

53/25

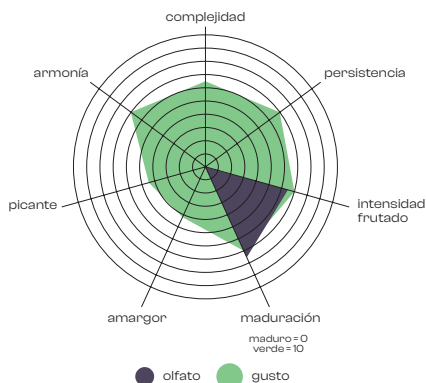
Producción anual

500 kg

Productor

Javier Albar Chillida

www.miradordesegura.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,00 MOLINO LAS TORRES

Variedad

Hojiblanca

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Écija, Sevilla

Denominación de origen

No

Número de lote

F0325L1-2

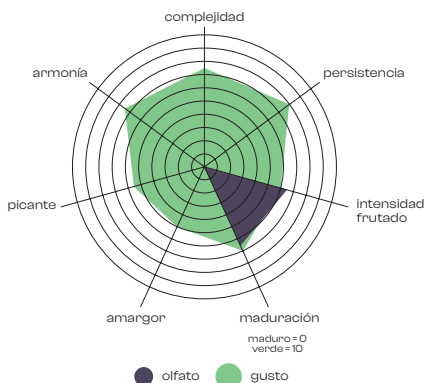
Producción anual

2.000 kg

Productor

Explotaciones Agrícolas Las Rozas S.L.

www.molinotorres.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,80

MONTEOLIVA

ORO

COUPAGE



Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Cabra, Córdoba

Denominación de origen

DOP Baena

Número de lote

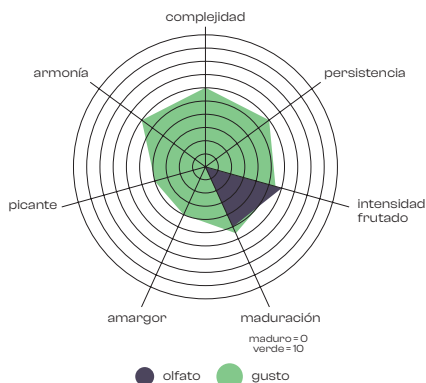
P01012526

Producción anual

2.000 kg

Productor

S.C.A. Virgen De La Sierra De Cabra

www.monteoliva.com

PRODUCTO DE ESPAÑA

consejo regulador

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,40

OCTUBRE_6



Variedad

Pical

Ecológico

Sí

Convencional

No

Zona de producción

Campocamara, Granada

Denominación de origen

No

Número de lote

101-25

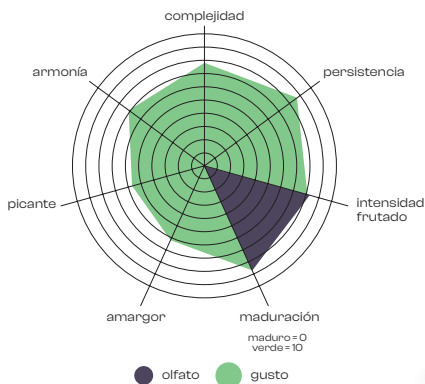
Producción anual

1.000 kg

Productor

Habitat

www.habitataove.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,00

OLEOESTRELLA
TEMPRANO**Variedad**

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Navas de San Juan, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

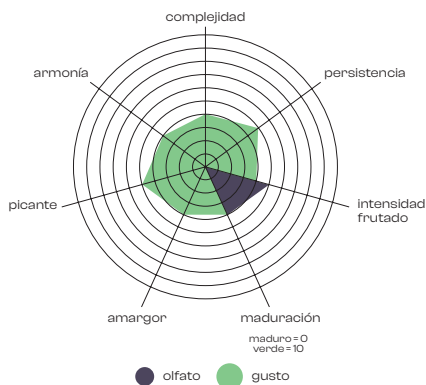
T-1

Producción anual

1.500 kg

Productor

S.C.A. Virgen de la Estrella

www.oleoestrella.es

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,00

OLI
"LA SÈNIA"

Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Garofá, Tarragona

Denominación de origen

No

Número de lote

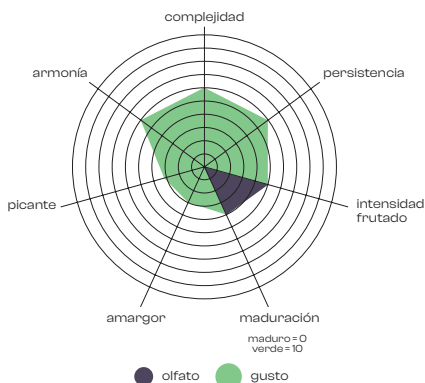
1

Producción anual

2.900 kg

Productor

Joan Argilaga Asens



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,30

OLI OLI

Variedad

Cornicabra

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Requena, Valencia

Denominación de origen

No

Número de lote

C-25

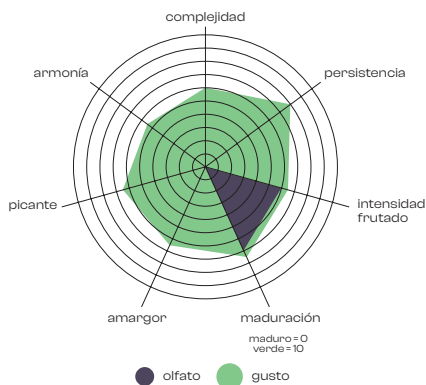
Producción anual

500 kg

Productor

Olioli-Biodinámico S.L.

www.olio.li.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,65

OLI OLI

Variedad

Frantoio

Ecológico

Si

Convencional

No

Zona de producción

Requena, Valencia

Denominación de origen

No

Número de lote

F-25

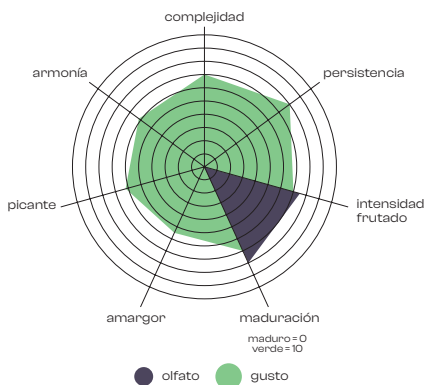
Producción anual

850 kg

Productor

Olioli-Biodinámico S.L.

www.olio.li.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,00

OLIOR

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Porcuna, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

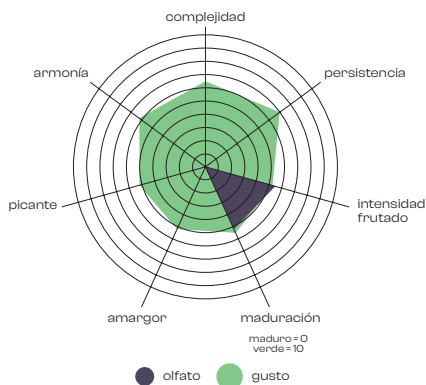
6

Producción anual

3.000 kg

Productor

Olior Porcuna S.A.

www.latorredeporcuna.com

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,65

OLIUM BOSQUES DEL SUR

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Pozo Alcón, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

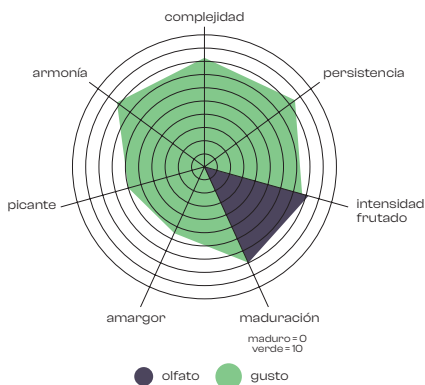
E12526-1

Producción anual

2.000 kg

Productor

Olium Bosques del Sur
www.aceitesbosquesdelsur.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,00

OLIVO
1898

Variedad

Picual

Ecológico

 Sí

Convencional

 No

Zona de producción

Talarrubias, Badajoz

Denominación de origen

 No

Número de lote

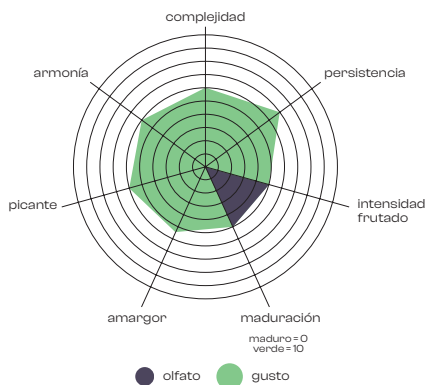
301

Producción anual

5.000 kg

Productor

Angela Cabanillas Ramiro (CR Olivereros)

www.crolivereros.com


PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,80

ORO
BAILÉN

Variedad

Frantoio

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Villanueva de la Reina, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

D-34

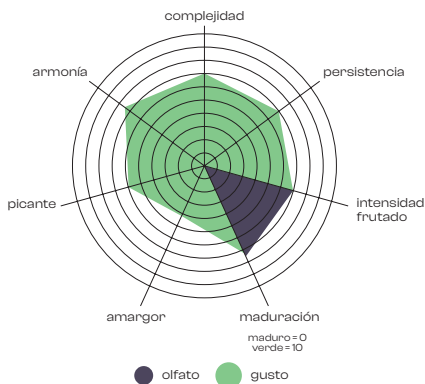
Producción anual

2.183 kg

Productor

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U.

www.orobailen.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,30

ORO
BAILÉN

Variedad

Hojiblanca

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Villanueva de la Reina, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

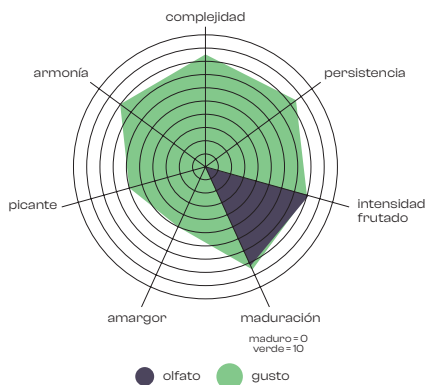
D-29

Producción anual

2.183 kg

Productor

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U.

www.orobailen.com

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,00

ORO EN RAMA



Sierra de Segura
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

El Campillo, Chiclana de Segura, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra de Segura

Número de lote

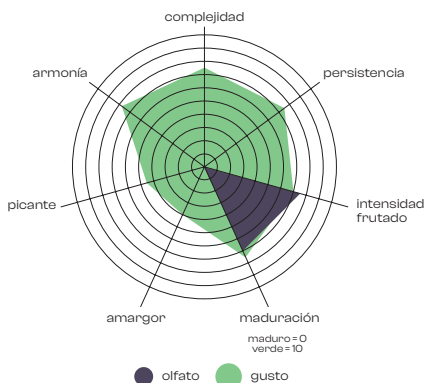
26015

Producción anual

1.500 kg

Productor

Aceites Rama S.L.
www.oroenrama.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,40 POBILLECOLOGICS

Variedad

Arbequina

Ecológico

 Sí

Convencional

 No

Zona de producción

Calig, Castellón

Denominación de origen

 No

Número de lote

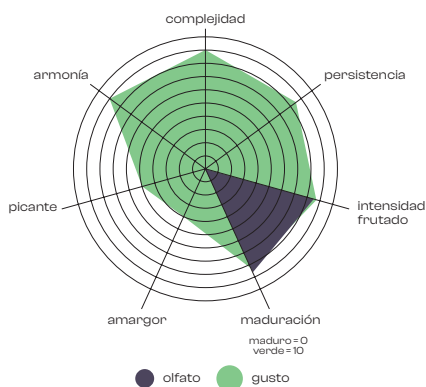
AR-25

Producción anual

1.500 kg

Productor

Pobill Ecologics S.L.

www.pobillecologics.com


PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,55

**AOVE
PRIMICIA
DE MARTÍN DE PRADO**



Variedad

Pical

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Las Villuercas, Cáceres

Denominación de origen

No

Número de lote

126043001

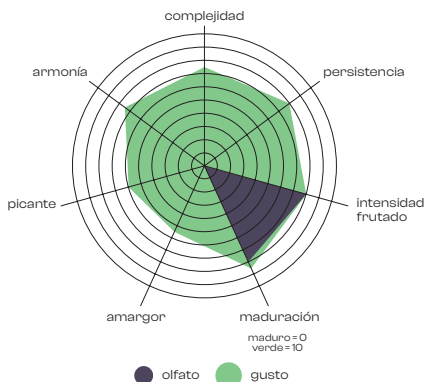
Producción anual

500 kg

Productor

Prisma Iniciativas Gourmets Extremeñas S.L.

www.martindeprado.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,10 QUEOPORCUNA



Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Porcuna, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceites de Jaén

Número de lote

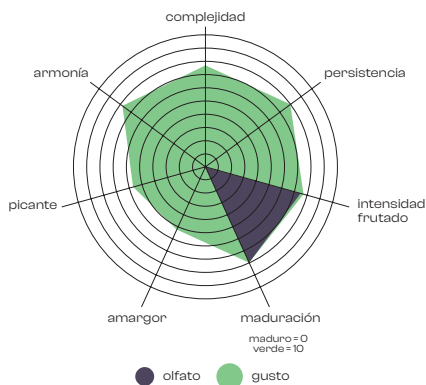
13.11.2025

Producción anual

2.000 kg

Productor

Queoporcuna

www.aceitesqueoporcuna.com


PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,00

SÁNCHEZ TORRALBA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Navas de San Juan, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

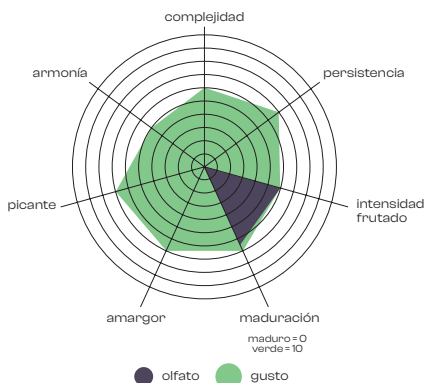
ST2526

Producción anual

1.500 kg

Productor

Acetias Sánchez Torralba
www.aceitessancheztorralba.es



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,20

SEÑORIO DE CAMARASA

ECO



Variedad

Picual

Ecológico

 Sí

Convencional

 No

Zona de producción

Torres, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

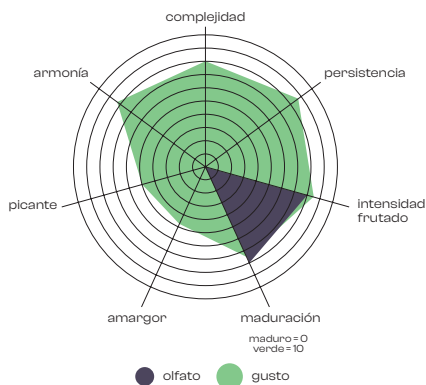
BTE03/25-26

Producción anual

1.480 kg

Productor

S.C.A. Santa Isabel

www.santaisabeldetorres.com


PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,75

SIKITITA
NEW VARIETY

Variedad

Sikitita

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Montoro, Córdoba

Denominación de origen

No

Número de lote

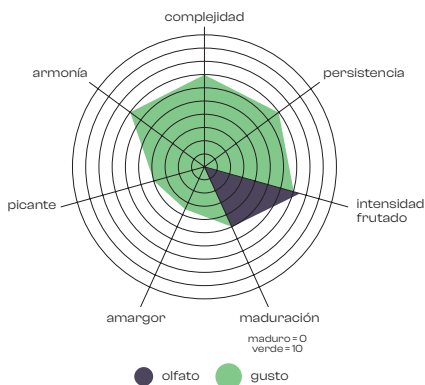
L569

Producción anual

1.000 kg

Productor

Aceites Prieto Reina S.L.
www.pagolasmonjas.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

8,85

TORCLUM

AOVE

ARBEQUINA

Variedad

Arbequina

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

La Bisbal del Penedès, Tarragona

Denominación de origen

No

Número de lote

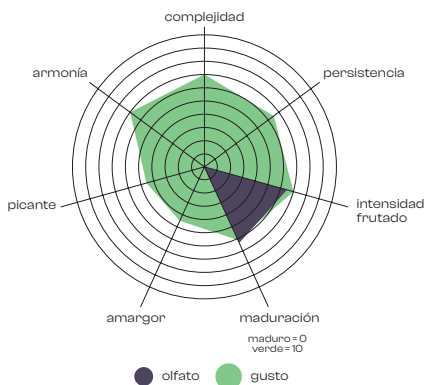
D2/25

Producción anual

200 kg

Productor

Torclum

www.torclum.com

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,10

TUCCIOLIVA

Variedad

Pical

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Martos, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

Depósito 5

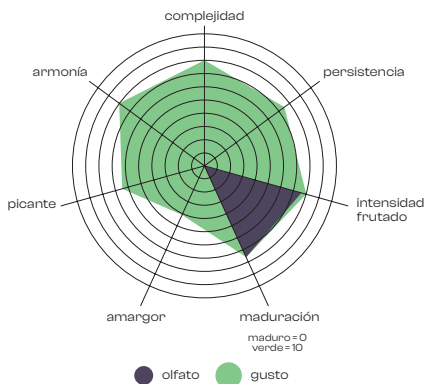
Producción anual

1.000 kg

Productor

S.C.A. San Amador

www.amadorsca.com



PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,35

UNO

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Torrequebradilla, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

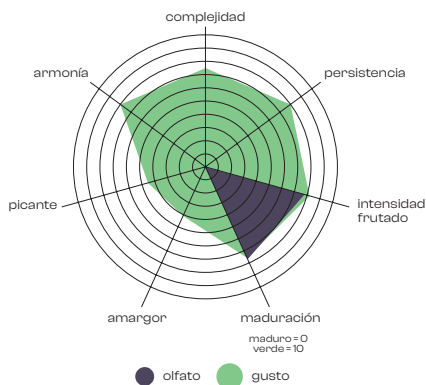
2.102.027

Producción anual

1.577 kg

Productor

UNO Aove S.L.

www.unaceitebueno.com

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

9,45

VALDENVERO

Variedad

Lecciana

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Valdepeñas, Ciudad Real

Denominación de origen

No

Número de lote

8

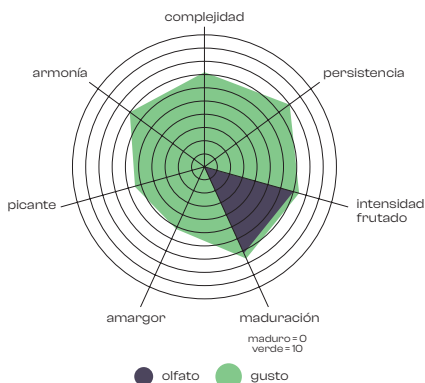
Producción anual

2.500 kg

Productor

Colival

www.colival.com





GRANDES TONELAJES

Decanter Pieralisi 76.2 con sistema
exclusivo ROTODIFF®



**MÁXIMOS
AGOTAMIENTOS**



**MEJORA
ENERGÉTICA**



**MAYOR
RENTABILIDAD**

clasifi- cación iber oleum

mejores
mono-
varietales

Dirección general y edición

Paco García

Directora comercial

Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata

Anuncia Carpio

Diseño y maquetación

Blanca Impresores

Edición e impresión

Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial

Alfredo Marasciulo

Comunicación digital

TBO Consulting

**Iber Oleum
2026[®]**

info@iberoleum.es

www.iberoleum.es



Oro de Cánava

PICUAL

puntos

página

98,1

86



Oro del Desierto Coupage

COUPAGE

puntos

página

98,0

87



Finca La Torre Arbequina

ARBEQUINA

puntos

página

97,5

123



Rincón de la Subbética

HOJIBLANCA

puntos

página

97,5

94



Dehesa El Molinillo
Coratina

CORATINA

puntos	página
95,2	61



Dehesa El Molinillo Reserva
de Familia Ecológico

CORATINA

puntos	página
87,5	62



Artajo 10 Koroneiki
KORONEIKI

puntos	página
86,6	55

Mejores mono- varietales

Significa que el aceite de oliva está elaborado a partir del zumo de una única variedad de aceituna, sin mezclar con otras variedades, a diferencia de lo que ocurre con un AOVE coupage, donde se combinan distintas variedades con el objetivo de obtener un producto diferente.



**CONSULTORES Y DELEGADOS
EN PROTECCIÓN DE DATOS**



**SERVICIO DE PREVENCIÓN
DE RIESGOS LABORALES**



**MINERÍA, SONDEOS Y
MEDIO AMBIENTE**



**ENTIDAD DE INSPECCIÓN
ORGANISMO DE CONTROL**

www.grupotecnion.es

C/ Arquitecto Berges, 35 (Jaén) - tecnion@grupotecnion.es

clasifi- cación iber oleum

mejores
ecológicos

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Diseño y maquetación
Blanca Impresores

Edición e impresión
Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

Iber Oleum
2026[®]

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Mejores ecológicos

La agricultura ecológica, orgánica o biológica es un sistema de cultivo de una explotación agrícola autónoma basada en la utilización óptima de los recursos naturales, sin emplear productos químicos sintéticos, u organismos genéticamente modificados (OGMs) —ni para abono ni para combatir las plagas— ni para cultivos, logrando de esta forma obtener alimentos orgánicos a la vez que se conserva la fertilidad de la tierra y se respeta el medio ambiente. Todo ello de manera equilibrada y sostenible.



Oro del Desierto
COUPAGE

puntos	página
98,0	87



Finca La Torre
ARBEQUINA

puntos	página
97,5	123



Rincón de la Subbética
HOJIBLANCA

puntos	página
97,5	94



Puerta de las Villas
Ecológico
PICUAL

puntos	página
95,2	92



Almazaras de la Subbética
Bio
COUPAGE

puntos	página
94,6	53



Oro Bailén Bio
PICUAL

puntos	página
94,6	85



Artajo 10
ARBEQUINA

puntos	página
94,2	111



Kylatt
ARBEQUINA

puntos	página
94,2	125



Finca La Torre
HOJIBLANCA

puntos	página
92,4	67



Oleícola Jaén Eco
PICUAL

puntos	página
90,6	77

elaia zait

CREANDO UN MUNDO PARA EL ACEITE DE OLIVA

Copa Oficial de Cata
de aceite de oliva
COI/T.20/Doc. No 5



¡NUEVO! Copa "Elaia" de PLA compostable
para la cata de aceite de oliva



www.elaiazait.com

☎ +34 626847495

em- baja- dores del AOVE

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Diseño y maquetación
Blanca Impresores

Edición e impresión
Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

Iber Oleum
2026®

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Mati y Toni: Villalar

En la monumental ciudad de Baeza, declarada Patrimonio de la Humanidad, la gastronomía es un pilar fundamental de la experiencia del visitante. Entre sus calles empedradas y su arquitectura renacentista, el Restaurante Villalar se erige como una parada obligatoria para quienes buscan autenticidad y una cocina que respete las raíces jiennenses.



Situado estratégicamente cerca de puntos de interés como la Plaza del Pópulo, este establecimiento ha sabido consolidarse como un referente tanto para los habitantes de la zona como para los turistas. Su propuesta se define por una cocina tradicional bien ejecutada, donde el producto local es el protagonista indiscutible.





Con más de 30 años de trayectoria, Matías y Toni han convertido este espacio en un lugar acogedor donde el producto de calidad y el aceite de oliva de la región son los verdaderos protagonistas. El aroma a aceite de oliva virgen extra impregna todos sus platos. El entorno, a 5 minutos del centro y del casco histórico de Baeza, invita a disfrutar de una comida en familia o con amigos.

La carta de Villalar es un viaje por los sabores de la comarca de La Loma. Entre sus platos más aclamados, el bacalao rebozado ocupa un lugar de honor, siendo mencionado repetidamente por su textura y sabor equilibrado. No se quedan atrás las carnes, con el solomillo de ternera y las mollejas de cordero como opciones predilectas para los amantes de la buena mesa.

Para los que prefieren algo más ligero pero con carácter, la ensalada de perdiz y las habas salteadas con jamón representan fielmente la despensa local. Además, su selección de tapas permite degustar pequeñas joyas gastronómicas en un formato más informal, ideal para acompañar con un vino de su cuidada bodega.

En definitiva, venir al Villalar es llegar a cocina de casa, a gastronomía del Sur y a productos de calidad pero siempre en presencia del mejor aceite de oliva virgen extra.



Pepa Higueras: Antique

El Aceite de Oliva Virgen Extra: Un Legado Sensorial y Cultural.

Aún mantengo en mi memoria cómo ya con 6 años acompañaba a mis padres al campo para recoger la cosecha de aceituna de aquel año. Recuerdo la humedad del suelo entrando por mis rodillas y esos olores a pulpa de aceituna fresca, suelo mojado y hojarasca verde. Recuerdo descargar con mi padre las aceitunas cosechadas en la almazara del pueblo y ese persistente olor a "podredumbre noble" de vieja y sucia fábrica que ha dejado en mí una impronta imborrable. También recuerdo cómo en aquella época jugaba en la cocina del negocio que mis padres regentaban, en el que cocinaban con el aceite propio. Han pasado los años y ahora soy yo la que cocino en el restaurante que dirijo y donde el aceite de oliva protagoniza un papel capital: nuestra identidad.

Mi pasión por la cocina y la restauración me llevó a formarme en hostelería, restauración y enología. Gracias a ello tuve la suerte de trabajar y conocer a grandes cocineros que hicieron que amase más aún mi profesión. Ayudé a poner en marcha varios restaurantes y dirigí el que pudo ser el primer gastronómico de Jaén, allá por el 2006, el Restaurante Palaciego Paquito Díaz,



donde monté mi primer carro de aceites y coloqué la primera botella de aceite temprano sobre la mesa del comensal para así hacerle disfrutar más aún de su experiencia. Por entonces, en ese carro había más aceites tempranos de otras tierras que los originales de la mía, evidenciando así un margen de mejora en la producción local que pronto se conseguiría. La verdadera revolución no fue cuantitativa, sino cualitativa, gracias al esfuerzo y valentía de nuestros productores. Hoy en día, Jaén cuenta con una gama innumerable de AOVES de calidad suprema gracias a cosechas tempranas excepcionales.

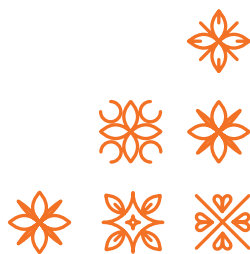
En la actualidad dirijo mi propio restaurante "ANTIQUE" ubicado en el corazón del casco histórico de Úbeda, ciudad Patrimonio de la Humanidad. Nuestra filosofía se basa en el respeto a la tradición, cultura y productos de proximidad, y es de este modo cómo el aceite de oliva asume un protagonismo indiscutible en cada uno de nuestros platos, aportando viveza y frescura, complejidad aromática y color.

Recuerdo cómo hace años la presencia visible de aceite en un plato generaba cierto rechazo e incluso se le miraba con recelo a través de un evidente gesto de ceño fruncido. Hoy en día esa sensación ha cambiado, y ahora el gesto de nuestra cara al apreciar este tesoro verde presente en nuestro plato, expresa felicidad y emoción al reconocerlo. No hay duda que es el aceite el que hoy por hoy empodera nuestros platos, gracias a su riqueza organoléptica, convirtiéndose también en el remate perfecto - hilo de oro - que cohesionan el plato.

También recuerdo cómo hace casi quince años, por convicción, formé parte activa de la puesta en marcha de uno de los centros de interpretación del aceite de oliva más importantes de nuestra tierra: el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda. Durante ocho años pertenecí a su Junta Directiva aportando mi trabajo y pasión por la promoción de esta cultura, que tanto me enamora. Y es que la creación de estos espacios han marcado un antes y un después en el sector, actuando estas instituciones como verdaderas embajadas del producto, logrando a través de estos centros tanto la cohesión del sector, como la promoción y difusión de su cultura, llegando a convertirse también en lugares de formación técnica y sensorial para un público cada vez más interesado. Gracias a este esfuerzo divulgativo constante, el Aceite de Oliva Virgen Extra ha trascendido su función como ingrediente culinario esencial y se ha colado en ese placentero listado de interesantes conversaciones que surgen alrededor de una buena mesa y un buen aceite.



Restaurante La Huerta Málaga



En los años 80, este lugar era una vibrante discoteca de verano. Sin embargo, cuando la crisis de los 90 golpeó con fuerza, nos encontramos con el local cerrado y la incertidumbre en la puerta. Fue entonces cuando mi padre, con la sabiduría que solo da la necesidad, decidió no rendirse.



Se sentó en la puerta con una silla y una libreta a ver pasar los coches. Hizo sus propias cuentas de "servilleta":

"Si en una hora pasan diez coches, en dos pasarán veinte. Y si de esos veinte, se paran cinco... tenemos un negocio".

Con lo mínimo, agotando hasta el último recurso y apostando por el trabajo duro, transformó el ritmo de la música por el chisporroteo del aceite. Así nació La Huerta.

Ahí entraron mi abuela y mi madre, mis grandes maestras. Ellas me enseñaron todo lo que sé. Me enseñaron el secreto de un buen sofrito hecho sin prisas y el respeto por el producto de nuestra tierra. Su cocina es la base de todo nuestro recetario, una cocina que late al ritmo del aceite de oliva de nuestros tres molinos locales.

Trabajamos con platos típicos de temporada de cuchara y variedad de carnes, entre ellos el Chivo Lechal Malagueño, elaborado con aceite de oliva virgen extra y mucho ajito.

Hoy, yo, Pepi Flores, sigo en la cocina manteniendo viva esa misma chispa. Aquella cuenta que mi padre hizo sentado en la carretera no solo trajo clientes, trajo un legado de esfuerzo y sabor que hoy servimos en cada mesa.



Toño Pérez: Atrio

TOÑO PEREZ: LA SENSACIÓN EXTREMEÑA

A Juan Antonio Pérez (Casar de Cáceres, 1961) jefe de cocina del restaurante ATRIO, le gusta autocalificarse como "cocinilla", pero es el restaurador que ha renovado la cocina extremeña y ha hecho que todos los focos iluminen su "cocina de autor, basada siempre en la intuición", según sus propias palabras.



A los 18 años y mientras estudiaba Bellas Artes, Toño, que había descubierto los fogones en la pastelería de su padre, resolvió engancharse definitivamente a los fogones, una excelente decisión para nuestra buena mesa, como el paso del tiempo terminaría por demostrar. Junto a José Antonio Polo, que está al frente de la sala y de la bodega (una de las mejores de España, como avalan los reconocimientos internacionales alcanzados por su espectacular carta de vinos), ha obrado un verdadero milagro en la ciudad extremeña que es patrimonio de la Humanidad.

Discípulo de Juan Mari Arzak y de Alfonso Dávila en Jockey, apasionado seguidor de Frédy Girardet, se considera un cocinero artístico y creativo, aunque siempre tiene en cuenta que su sede está en Extremadura, una tierra donde siempre triunfó una cocina recia y sencilla. Su lema es, en cualquier caso, realizar "la cocina de la satisfacción".

Es una buena representación de su cocina, creativa, pero, a la vez, sencilla y sabrosa, siempre respetuosa con la tradición. Todos los grandes productos extremeños,

como el jamón, la torta del Casar, el cordero, los productos silvestres, los trigueros, las criadillas, las setas, el pimentón, el aceite o la caza forman parte de sus recetas, junto a los pescados locales, como la tenca o la carpa. Pero, por encima de todo, emerge la creatividad de Toño, su hedonismo y el amor a las cosas bien hechas, que le ha permitido escalar todas las cumbres. Al ganar el Campeonato de España de Jóvenes Cocineros, representó a nuestro país en el Bocuse d'Or 1993. Premio nacional de gastronomía al mejor cocinero en 1995. En 1998 obtiene otro Premio Nacional de gastronomía, en este caso el "Sánchez Cotán", al Mejor Diseño Gráfico de Carta de restaurante, realizado por el propio Toño. Consigue años más tarde el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Publicación, por el libro "Gusto y Gustos de Extremadura". También ha participado en "el libro de la cocina extremeña" de Everest. Y desde el 2003 tiene el famoso "Grawd Award" a las mejores cartas de vino del mundo, otorgado por la prestigiosa revista americana Wine Spectator, y que no posee ningún otro restaurante español. Atrio ha obtenido tres soles, el máximo de puntuación, en la guía CAMPESA 2006, dos estrellas michelín y un 9,5 en Gourmetour. En 2021 la Academia Internacional de la Gastronomía le otorga uno de sus máximos galardones por su trayectoria al frente de Atrio: el Grand Prix de l'Art de la Cuisine. El 22 de Noviembre de 2022, Toño Pérez recibe la tercera Estrella Michelin con el Restaurante Atrio

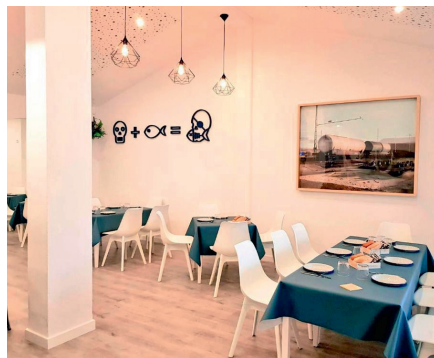


Ultramarino Huelva



En **Junio de 2018**, se inauguró en el **Rompido**, este moderno restaurante para disfrutar de la **cocina marinera de mercado**, dinámica de ultramar, iconoclasta, untuosa... en un ambiente divertido y acogedor, donde han cuidado hasta el más mínimo detalle para satisfacer a sus visitantes.

Dicho **restaurante**, es propiedad de **Juan José** (expropietario del **Restaurante Puro Chup Chup** en **Huelva**). Formado como cocinero en la **Escuela de hostelería de Islantilla** (Huelva)



Juan, es quien está a los **mandos de los fogones** en **Ultramarino** junto a un gran **equipo de cocina**. Asimismo, cuenta con un gran personal (**Javier, Paula y Marta**), eficiente y bien disciplinado, **encargados de la sala**, del **servicio de barra** y de la terraza.

Ultramarino, cuenta con un **amplio salón** dividido en **dos espacios**, con una **decoración náutica y marinera**, una **barra** y una **terrazza**. Dichos espacios, son ideales para poder disfrutar de la **oferta gastronómica** que ofrece este restaurante..



El Restaurante Ultramarino, **se caracteriza por** una oferta gastronómica con **platos innovadores, creativos y muy atrevidos mezclando sabores** de la cocina tradicional de la costa de Huelva **con toques de distintas gastronomías del mundo** como la Oriental o la Asiática entre otras.

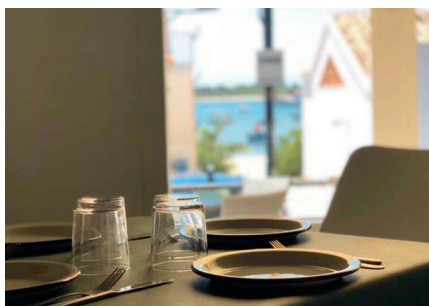
No tenemos carta fija... Bajo nuestro lema "piensa global, come local" desarrollamos una carta diaria a raíz de lo encontremos cada mañana en el mercado.

Cocina sin ataduras ni corsés, de fondos untuosos y gran influencia de todo lo que vamos aprendiendo a diario.

Sin renunciar al producto onubense, se sale del guión con propuestas originales en su planteamiento. La de Juan López es una cocina muy personal, atrevida, que aporta toques diferentes a la materia prima que tiene a su alcance (la carta se cambia casi a diario en función del mercado).

Platos frescos y sabrosos, provocativos a veces, en los que los fondos juegan un papel importante.

Es esta una cocina muy libre, sin reglas que la encorseten.



Carlos Julián Valencia



Al cargo de una cocina ambiciosa y muy innovadora, pero siempre con producto de cercanía recolectado por productores de la zona.

Su centro de mandos está ubicado dentro de un Hotel Boutique de lujo, pero él ha sabido darle carácter propio. Su meta durante estos años, según afirma es “devolver a los hoteles el lugar que se merecen dentro de la gastronomía de la ciudad”, y esto no es tarea fácil.

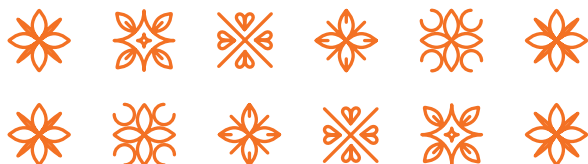
Creando día a día una cocina de tendencia, cuya base es el producto de cercanía, para potenciar recetas tradicionales llevadas a la cocina de vanguardia. Y para ganar esta batalla, las herramientas que emplea son el aprendizaje y la observación de nuevas tendencias, que hacen de la cocina tradicional una experiencia. Sin duda un regalo para los sentidos.



El talento, la creatividad y la incansable dedicación de Carlos Julián han sido ampliamente reconocidos a lo largo de su trayectoria, situándolo como una de las figuras más destacadas en el ámbito gastronómico. Entre los numerosos reconocimientos que ha recibido, sobresale el Bocuse D'Or España 2023, considerado uno de los concursos de cocina más exigentes y prestigiosos a nivel internacional, y una referencia obligada para los chefs que buscan la excelencia. Este premio no sólo pone de manifiesto su habilidad técnica y su profundo conocimiento de la gastronomía, sino también su capacidad para innovar, reinterpretar la cocina de autor y elevar cada plato a una experiencia sensorial única. La distinción es, sin duda, un reflejo del compromiso constante de Carlos Julián con la calidad, la creatividad y la pasión por su arte, consolidando su posición como un referente indiscutible en el mundo culinario.



Restaurant El Celler



En la década de los 80 comenzamos nuestra particular andadura en el sector de la restauración, arrendando un pequeño y vetusto restaurante en la calle Mayor de Faura. Un lugar con historia y tradición cuya esencia marcó profundamente nuestro estilo culinario. Aquella primera etapa definió una identidad propia que hoy nos sitúa dentro de la cocina mediterránea, basada en el respeto al producto y en la proximidad como filosofía.

En la actualidad, nos encontramos a la entrada de este bonito pueblo que es Faura, en un espacio más amplio y luminoso, con un salón con capacidad para 350 personas. Sin embargo, pese al crecimiento, seguimos manteniendo intactos nuestros valores: cocina honesta, raíces mediterráneas y una clara apuesta por la calidad.

En este contexto, el aceite de oliva virgen extra ocupa un lugar fundamental. No es solo un ingrediente, sino el alma que conecta tradición, salud y sabor. En la mayoría de nuestros platos, el último gesto en cocina consiste en aportar brillo, aroma y carácter con un buen AOVE. Preparaciones como el esgarraet, nuestro reconocido bacalao al Pedro Ximénez o el solomillo de ternera glaseado encuentran en el aceite ese equilibrio final que realza cada matiz.

Trabajamos con aceites seleccionados que reflejan la riqueza de nuestro territorio y de otras zonas emblemáticas: desde la sierra de Espadán hasta Granada o Jaén, con diferentes referencias de aceites de oliva virgen extra, muchos de ellos ecológicos, que expresan autenticidad y excelencia.

En mesa, incluso durante la espera, el aceite de oliva virgen extra se convierte en protagonista. Porque en la dieta mediterránea no solo es un pilar nutricional, sino también un elemento cultural que habla de paisaje, de tradición y de una forma de entender la cocina: sencilla, saludable y profundamente ligada a la tierra.



En cada gota de aceite de oliva virgen extra

hay un trabajo de precisión, conocimiento y pasión.

En la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA)

unimos tradición e innovación para garantizar la máxima calidad del AOVE español.

¿Quiénes somos?

AEMODA es una asociación sin ánimo de lucro que agrupa a más de **700 profesionales del sector oleícola**, incluyendo **maestros y operarios de almazara, catadores, ingenieros agrónomos, gerentes y directivos de cooperativas.**

Contamos con representación en **todas las provincias productoras de aceite en España** y presencia internacional en **Chile, Portugal, Túnez, Italia y Argentina.**

Desde nuestra fundación el **10 de junio de 2013**, trabajamos para **impulsar la profesionalización del sector**, ofreciendo **formación de calidad** y adaptada a las necesidades reales de nuestros socios.

Nuestro compromiso con la formación

Durante estos 10 años, hemos organizado **innumerables jornadas y cursos**, asegurándonos de que nuestros socios estén siempre actualizados en **nuevas tecnologías y avances del sector.**

Uno de nuestros mayores logros ha sido la convocatoria del **Certificado de Profesionalidad en Obtención de Aceites**, reconocido por la **Junta de Andalucía**, del cual ya se han beneficiado más de **120 maestros de almazara.**

Empresas colaboradoras, el motor del sector

Contamos con el apoyo de **85 empresas del sector**, que nos ayudan a transmitir los últimos avances tecnológicos a nuestros socios. Gracias a ellas, organizamos **cursos y jornadas** que permiten a nuestros profesionales estar siempre a la vanguardia.



AEMODA

Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara

Corredera San Fernando, 32
23400 Úbeda (Jaén) - Tel.: +34 609 284 982
aemodaes@gmail.com - www.aemoda.com

Únete a más de
700 profesionales



Hazte empresa
Colaboradora de AEMODA



premios iber oleum

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Diseño y maquetación
Blanca Impresores

Edición e impresión
Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

**Iber Oleum
2026[®]**

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Asociación mujeres en gastronomía



La asociación **Mujeres en Gastronomía (MEG)** nace en España, en 2018, con el firme propósito de visibilizar, apoyar y poner en valor el talento femenino en el sector gastronómico, un ámbito históricamente marcado por una importante brecha de género, especialmente en los espacios de toma de decisiones, liderazgo y reconocimiento público.

Desde su creación, MEG surge como una iniciativa impulsada por mujeres profesionales del sector —cocineras, empresarias, productoras, sumilleres, comunicadoras, investigadoras y profesionales vinculadas a la cadena de valor gastronómica— que comparten una visión común: construir una gastronomía más justa, diversa, inclusiva y sostenible, donde el talento no esté condicionado por el género.

La asociación se constituye con una vocación claramente nacional, articulándose desde el inicio a través de una estructura descentralizada basada en delegaciones territoriales, lo que ha permitido una implantación real en diferentes comunidades autónomas y un contacto directo con las realidades locales del sector. Este modelo ha favorecido el crecimiento orgánico de MEG, consolidando una red activa de mujeres profesionales que comparten conocimiento, oportunidades y experiencias.





A lo largo de su trayectoria, MEG ha trabajado intensamente en tres grandes ejes estratégicos:

1. **Visibilización del talento femenino en gastronomía**

Uno de los objetivos fundacionales de la asociación ha sido dar visibilidad al trabajo de las mujeres en el sector, promoviendo su presencia en foros profesionales, congresos, ferias, medios de comunicación y espacios de opinión. MEG impulsa activamente la participación de sus socias como ponentes, jurado, expertas y referentes, contribuyendo a generar nuevos modelos de liderazgo y a romper estereotipos tradicionales.

2. **Creación de comunidad y red profesional**

MEG es, ante todo, una comunidad. La asociación fomenta el networking, la colaboración y el apoyo mutuo entre sus socias, entendiendo que el crecimiento profesional se fortalece cuando se construye en red. A través de encuentros presenciales, acciones territoriales y canales digitales, MEG ha creado un espacio de confianza donde compartir proyectos, retos y oportunidades.

3. **Compromiso con una gastronomía sostenible e igualitaria**

La asociación mantiene un firme compromiso con los valores de la sostenibilidad, alineando muchas de sus acciones con los principios de la Agenda 2030. MEG defiende una gastronomía que cuide el producto, el territorio y las personas, integrando la perspectiva de género como elemento clave para el desarrollo sostenible del sector.

En este marco, Mujeres en Gastronomía cuenta entre sus socias con un número significativo de productoras, elaboradoras y distribuidoras de aceite de oliva, mujeres que desarrollan su labor en distintos eslabones de la cadena de valor del sector oleícola. Su presencia refuerza el carácter transversal de la asociación y pone de manifiesto el papel esencial que desempeñan las mujeres no solo en la cocina y la restauración, sino también en el origen del producto, la producción primaria, la transformación y la comercialización.

Hoy, **Mujeres en Gastronomía** es una asociación reconocida y respetada, que actúa como interlocutora válida ante instituciones, empresas y entidades del sector, y que continúa trabajando con la misma ilusión y compromiso que marcaron sus inicios.

Álvaro González- Coloma y Pascua



Formación: INGENIERO AGRÓNOMO (ETSIA MADRID). 1966/1971

Otros estudios: DIRECCIÓN DE EMPRESAS (ICADE, INSTITUTO DE EMPRESAS)
BECADO DEL BANCO MUNDIAL 1970/1972

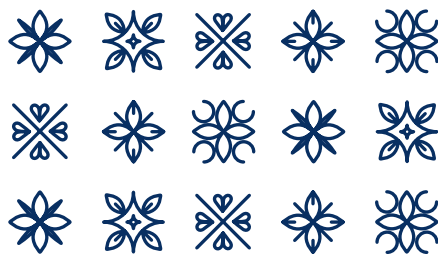
- Ingresó por oposición en el cuerpo de Ingenieros Agrónomos y ha desempeñado diversos puestos, en el Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural (IRYDA) y Agencia Nacional del Tabaco.
- Profesor encargado de Curso en la Cátedra de Construcción de la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid. 1972/1982
- Ha ejercido responsabilidades al nivel de Dirección y Gestión, en Empresas Agrarias, Laboratorios, Exportación e Importación, Promotoras y de Construcción.
- Fue miembro del Comité de Expertos en la negociación de la adhesión de España a la U.E.
- Autor de distintas publicaciones de carácter técnico.
- Miembro del Comité Consultivo del Consejo Oleícola Internacional.
- En el periodo 1997-2003 fue Director de la Agencia para el Aceite de Oliva, dependiente de la Unión Europea y del Ministerio de Agricultura, procediendo a su reorganización y cambio de estructura, introduciendo nueva metodología de inspección para colaborar con el sector del aceite en el correcto cobro de las ayudas comunitarias.



- Asimismo implantó la metodología y herramientas informáticas para dar total transparencia al mercado del aceite, en tiempo real.
- Fue miembro de la Comisión Gestora y Creadora de la Interprofesional del Aceite de Oliva.
- En el año 2003 y hasta su jubilación en 2018, asumió la Dirección del Patrimonio Comunal Olivarero, acometiendo su reestructuración jurídica, desde Corporación de Derecho Público, a Fundación.
- Experto en el sector del aceite de oliva, ha organizado e impartido gran número de conferencias y cursillos en distintos foros y Universidades, participando en distintas publicaciones.
- Director de diversos cursos de Aceite en la Universidad Menéndez Pelayo (Años 2008 a 2012), de la Universidad Rey Juan Carlos (Año 2013) y Universidad de Málaga (Año 2017)
- Impulsó la investigación médica financiando proyectos como PREDIMED, COR-DIOPREV y Cáncer de mama.
- Honorable Embajador del aceite de oliva virgen extra de la Cofradía Amigos del aceite de Baena.
- Ha sido Miembro de la Cofradía de la Mare de Déu de la Olivera y de la Asociación OLEARUM, contribuyendo a divulgar la cultura del aceite de oliva.
- Está en posesión de la Encomienda de Número de la Orden del Mérito Agrícola.
- Ha sido reconocido por el Sector del Aceite de Oliva con distintos premios y distinciones.



Manuel Parras Rosa



Manuel Parras Rosa es natural de Torredelcampo, localidad de la que es hijo predilecto. Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén.



Ha impartido conferencias sobre marketing de aceites de oliva, por invitación, en Australia, Brasil, Bélgica, Croacia, Egipto, España, Estados Unidos, Italia, Marruecos, Perú, Portugal, Turquía y Uruguay.

Premio Nacional de Publicaciones Agrarias, Pesqueras y Alimentarias, concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en 1996. Premio Ensayo Jaén, 1998, concedido por la General. Premio UNICAJA de Investigación sobre Desarrollo Económico y Estudios Agrarios, en el 2000. Premio Arco Iris del Cooperativismo 2005.

Comisario Científico de la Exposición Tierras del Olivo. Vocal del Consejo Andaluz del Olivar como especialista de reconocido prestigio. Consejero de Número del Instituto de Estudios Giennenses, institución en la que es Coordinador de la Sección Cultura del Olivo. Miembro de la Junta Rectora del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas en calidad de persona de reconocido prestigio. Presidente del Consejo Regulador de la IGP "Aceite de Jaén" (junio del 2020 hasta octubre de 2025).

Secretario de la Escuela Universitaria de Estudios Empresariales de Jaén (julio de 1986-julio 1988). Director de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI) de la Universidad de Jaén (octubre de 1997-julio de 1999). Vicerrector de Relaciones con la Sociedad (julio de 1999-julio de 2002). Presidente del Centro de Innovación y Tecnología del Olivar y del Aceite (CITOLIVA) (diciembre de 2002 hasta noviembre de 2006). Secretario del Consejo de Administración y de la Comisión Ejecutiva del Parque Científico-Técnico del Olivar y del Aceite de Oliva (GEOLIT) (2000 al 2006). Presidente del Consejo Económico y Social de la provincia de Jaén, desde el año 2002 hasta el 2007 y desde mayo de 2015 hasta la actualidad. Rector Magnífico de la Universidad de Jaén (abril de 2007 hasta abril de 2015). Medalla de Oro de la Universidad de Jaén, por unanimidad.



Francisco López Canís



**Pionero
de la
Gastronomía
Española**



Francisco López Canís (FLC) es una de las figuras más influyentes e indiscutibles en la historia, evolución y difusión de la Gastronomía en España. Presidente de Honor y fundador del **Grupo Gourmets** desde mediados de los '70 tuvo la clarividencia al vislumbrar su importancia y, toda su carrera -sigue en activo- la ha dedicado a poner en valor la excelencia del gran patrimonio gourmet de nuestro país.

Su carrera comienza en 1976 con la creación de la revista **Club de**

Gourmets, la publicación pionera especializada en gastronomía y viajes en España. Ese mismo año, en diciembre, congregó a los cocineros para que intercambiaran conocimientos en sus ya míticas **Mesas Redondas de Gastronomía**. Esta iniciativa marcó el inicio del movimiento de la **Nueva Cocina Española**.

Su compromiso con la excelencia gastronómica lo llevó en 1979 a lanzar la **Gourmetour**, Guía Gastronómica y Turística de España. En 2025 la **Guía Vinos Gourmets** ha cumplido su 40º Aniversario, en los que ha reseñado las bodegas y vinos más importantes de las zonas vinícolas a lo largo de estos cuarenta años. En su vertiente editorial el Grupo Gourmets ha publicado más de 200 títulos.

A finales de 1986, su interés por la enología le llevó a fundar el **Club Vinos Gourmets**, una iniciativa que acercó a los consumidores a vinos exclusivos mediante una cuidada selección de referencias.

FLC impulsó en 1987 la creación del **Salón Gourmets**, la feria anual profesional dedicada a los productos de alta gastronomía que ha crecido hasta convertirse en el evento gastronómico más prestigioso del mundo.

El Salón Gourmets no solo ha servido como escaparate de productos gourmet y vinos de excelencia, sino que también ha sido la plataforma de múltiples concursos, show cookings y actividades que han fomentado la innovación y el intercambio de conocimientos.

En torno al universo del aceite de oliva, el Salón Gourmets, entre otros, es y ha sido el escenario de: el Túnel del AOVE, un recorrido por todas las Denominaciones de Origen de Aceite de Oliva Virgen Extra y variedades para los profesionales y uno específico para los escolares asistentes a los Talleres Infantiles, catas de aceite de todas las DDOO, investidura como Cofrade de Honor de la Cofradía de Amigos del Olivo de Baena a Francisco López Canís, Presentación de la Campaña de Aceites de Oliva de España "¿Peeerdona?", el Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior" y el Concurso Internacional AOVE Salón Gourmets.



Objetivos Claros

Transformación Digital



Branding

Tu agencia de Marketing
tboconsultoria.com

premios al mejor diseño

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Diseño y maquetación
Blanca Impresores

Edición e impresión
Blanca Impresores

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

Iber Oleum
2026[®]

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es



Farga Premium Quality
Olivos Milenarios (Varona)

FARGA

puntos

9,00

página

164



Mil.lenaríes

COUPAGE

puntos

8,40

página

180



Señoríos de Relleu
Intense Coupage

COUPAGE

puntos

87,2

página

96



Olium Bosques del Sur

PICUAL

puntos

9,65

página

249



Oleícola Jaén
AOVE Especial

PICUAL

puntos

página

90,1

76



Hacienda El Tesorito

LECHIN DE SEVILLA

puntos

página

8,75

167



Torclum AOVE Arbequina

ARBEQUINA

puntos

página

8,85

260



Kylatt

ARBEQUINA

puntos

página

94,2

125

Iberóleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE ESPAÑA**

2026



**CAJA RURAL
JAÉN**

www.ruralvia.com