

# GUIA DELS MILLORS OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA DE CATALUNYA CAMPANYA 2025-2026

# ÍNDEX

Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya	8
Pla d'acompanyament de la qualitat i la sostenibilitat dels olis de Catalunya	12
Olivar sense rebuig: circularitat i nous productes més enllà de l'oli	18
Metodologia del concurs de tast	22
Premi al millor maridatge i aplicació gastronòmica	30
Premi al millor embalatge	34
Els millors olis de cada categoria	40
Fitxes descriptives dels olis amb puntuació superior a 80 punts	45
Llistat de participants	360

© Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Primera edició: març de 2026

Disseny i maquetació: Pàkaru estudi creatiu

Fotografes: Yurian Quintanas Nobel

Impressió: Impremta La Galera

Dipòsit legal: B 6053-2026

Avis legal: Aquesta obra està subjecta a una llicència Creative Commons del tipus reconeixement d'autoria i usos no comercials. La llicència es pot consultar a:  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/es/legalcode.ca>



# PANEL DE TAST OFICIAL D'OLIS VERGES D'OLIVA DE CATALUNYA

Àngels Calvo, Xavier Vicens  
(Panel de Tast Oficial d'Olis  
Verges de Catalunya)  
i Agustí Romero (IRTA)

El Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya és el responsable de fer la valoració organolèptica dels olis verges d'oliva. Té el reconeixement oficial del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació i del Consell Oleícola Internacional. Forma part del Laboratori Agroalimentari de Catalunya (LAC), adscrit a la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (DARPA).

A diferència d'altres aliments, l'oli verge d'oliva ha de ser analitzat sensorialment per un panel per poder-lo classificar en les diferents categories comercials, d'acord amb la normativa oficial. Els seus resultats tenen, per tant, una implicació econòmica important. Això obliga a assegurar l'objectivitat del mètode de mesura, per tal que sigui repetible, reproducible, precís i exacte. Tanmateix, cal garantir la independència de les valoracions i que no hi hagi cap vincle d'interès entre el panel de tast i la mostra analitzada, per això la confidencialitat és un aspecte fonamental.

## Antecedents

L'11 de juliol de 1991, es va publicar el Reglament CE 2568/91, que

establia el mètode oficial per a l'anàlisi química i sensorial dels olis d'oliva i en definia les categories comercials segons els resultats d'aquestes anàlisis.

L'octubre de 1994, es va iniciar el procés de selecció i entrenament d'un grup inicial de 110 tastadors a partir del qual es formaria el Panel Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya. Aquesta iniciativa va ser promoguda per l'empresa Olis de Catalunya, SA, i duta a terme per l'IRTA amb la col·laboració de l'Oficina Comarcal del Baix Camp (Reus) i l'Escola Agrària de Mas Bové del DARPA (Constantí).

El 22 de maig de 1997, va culminar aquest procés de formació amb la publicació en el DOGC núm. 2396 d'una ordre del DARPA, per la qual es creava el Panel de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya i se'n regulava el funcionament. A partir d'aquesta data, va passar a dependre orgànicament de la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries del DARPA, i van quedar a càrrec de l'IRTA les funcions de formació, assessorament tècnic i entrenament. El Decret 473/2004, de 28 de desembre, regula actualment el Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

## **Funcions del Panel**

Les funcions del Panel són, principalment, classificar comercialment els olis verges d'oliva, elaborar perfils descriptius i oferir un criteri independent de valoració.

Cal destacar també que el Panel és una eina de suport per al sector productor pel que fa al control intern de qualitat i la gestió d'almàsseres; per al sector de la comercialització, al qual aporta criteris diferenciadors, i actua com a òrgan avaluador de la conformitat tant per a l'Administració (Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari i Agència Catalana del Consum) com per a entitats certificadores de les diferents DOP d'olis. Així mateix, actua com un instrument de laboratori objectiu i fiable en el camp de la recerca.

A més a més, el Panel participa en activitats de promoció, com ara tastos guiats en fires i festes de l'oli, i en jornades tècniques del Departament i d'altres entitats. També organitza cursos de tast inicial i avançat, intervé com a jurat en els concursos que s'organitzen a Catalunya i alguns dels seus tastadors participen en jurats de concursos internacionals que s'organitzen arreu del món.

Finalment, el Panel i el LAC són els responsables de l'organització dels Premis Nacionals Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya; aquesta guia representa la culminació d'aquests premis.

## **Composició del Panel de Catalunya i condicions per ser tastador**

Tot i que la norma fixa un mínim de vuit tastadors, el Panel de Catalunya és format per vint-i-set tastadors oficials procedents de les diferents zones productores, una secretària tècnica, una cap de Panel i un director. Es tracta d'un factor diferencial respecte d'altres panels més reduïts, en els quals apartar temporalment alguns tastadors per falta de fiabilitat pot fer inviable el servei fins que aquests es recuperin. Tanmateix, els tastadors són seleccionats aplicant criteris tant d'aptitud tècnica com psicològica, aplicant protocols desenvolupats pel Departament de Psicologia de la URV, cosa que constitueix un altre fet diferencial respecte d'altres panels.

Perquè les valoracions dels diferents tipus d'oli siguin fiables, els tastadors estan sotmesos a un rigorós programa d'entrenament i a un procés d'avaluació contínua setmanal, seguint els protocols fixats

per la norma i en què l'IRTA ajuda a fer correccions quan es detecten desviacions significatives. Aquest entrenament permet la formació en l'aplicació de tècniques d'anàlisi sensorial noves, així com el seguiment individual de la fiabilitat de cada tastador.

## **Analítiques que duu a terme el Panel**

El Panel de Catalunya ofereix tres modalitats bàsiques de tast, cadascuna de les quals aporta informació diferent:

- **Tast de certificació:** acredita la categoria comercial de la mostra de l'oli. Aquest tast inclou les repeticions necessàries per validar estadísticament els resultats i adjunta un informe amb el perfil descriptiu de l'oli.
- **Tast de descripció:** aporta el perfil descriptiu de l'oli sense donar-ne la catalogació comercial. Aquesta informació és de gran utilitat en la gestió de cellers i en la comercialització del producte.
- **Tast ràpid de classificació-desclassificació:** pensat per decidir de manera ràpida si un oli té defectes o no; és molt útil en el procés de fabricació.
- **Altres tipus de tast molt més específics,** però força utilitzats, són el tast

descriptiu ampliat d'olis extra, demanat per centres de recerca, i el tast per a concurs adaptat a les bases concretes de cada convocatòria.

## **Usuaris del Panel**

Es pot considerar que el client del Panel és el sector de l'oli en totes les seves etapes: des del sector productor, envasador, distribuïdor i comercialitzador fins al consumidor, l'Administració i la recerca pública i privada.