

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>



OLIVAR SENSE REBUIG: CIRCULARITAT I NOUS PRODUCTES MÉS ENLLÀ DE L'OLI

Begoña De la Calle (IRTA)

El sistema agroalimentari s'enfronta a una gran paradoxa: fem servir recursos naturals cada cop més escassos i limitats per sostenir la producció d'una gran quantitat d'aliments que, massa sovint, no arriben a ser consumits. A escala global, la FAO estima que aproximadament un terç dels aliments es perd o es desaprofita al llarg de la cadena, amb el consegüent malbaratament d'aigua, energia i sòl fèrtil, i amb unes emissions de gasos que agreugen el canvi climàtic.

La valorització dels subproductes generats durant el procés industrial, com ara en l'extracció de l'oli d'oliva, és una manera de contribuir a la disminució del malbaratament alimentari, ja que allò que es podria considerar un residu es pot reintroduir a la cadena alimentària en forma d'un ingredient nou o com a pinso per a l'alimentació animal.

En un context de crisi climàtica i d'escassetat de recursos com l'actual, cal aprofitar tots els recursos que ens proporciona l'olivera. Durant el procés de producció de l'oli, s'obtenen grans volums de subproductes (sansa, oliasses, fulles, restes de poda, pinyola, etc.) que, si no es gestionen adequadament, es converteixen en un problema ambiental. Tanmateix, des del punt

de vista químic i nutricional, aquests subproductes constitueixen una matèria primera molt interessant per a la indústria, ja que són rics en compostos bioactius —especialment polifenols, fibra dietètica, carbohidrats, proteïnes i lípids—, amb un potencial alt per a aplicacions en aliments, ingredients funcionals, envasos actius, nutricèutics i cosmètica, entre d'altres. Per tot això, la valorització dels subproductes de l'oli d'oliva es presenta com una gran oportunitat per al sector.

D'acord amb la jerarquia d'usos per evitar el malbaratament alimentari, la prioritat és clara: primer cal prevenir les pèrdues i, quan això no és possible, tornar a introduir al màxim aquests recursos a la cadena alimentària, començant per l'alimentació humana i animal. L'objectiu és reincorporar-los a la cadena i contribuir a reduir la pèrdua i el malbaratament d'aliments, un dels grans reptes a què s'enfronta avui el sistema agroalimentari.

Els subproductes de l'oli d'oliva ens poden proporcionar productes de qualitat, amb una alta funcionalitat i, alhora, naturals, una combinació molt apreciada pel consumidor actual. A partir de la sansa, es poden obtenir, per exemple, farines sense gluten, riques en fibra i compostos

funcionals, capaces d'augmentar el valor nutricional de pans, galetes o pastes. De les fulles de l'olivera, se'n poden obtenir extractes amb acció antioxidant. Fins i tot la llavor de l'oliva, sovint oblidada, es presenta com una font d'oli i de compostos d'interès, com ara proteïna i fibra.

Un altre àmbit on aquests subproductes tenen un gran potencial és el de la salut i la cosmètica. Si bé aquests usos no eviten la pèrdua d'aliments, poden proporcionar productes d'alt valor afegit. Se'n poden obtenir extractes rics en compostos bioactius, orientats a abordar problemes com el risc cardiovascular o alteracions metabòliques. En cosmètica, hi trobem exfoliants amb pinyol d'oliva triturat o sabons enriquits amb extractes de fulla d'olivera. Entre aquestes oportunitats, destaca l'obtenció d'esqualè vegetal a partir de la sansa. Durant anys, una part important de l'esqualè que feia servir la indústria procedia del fetge de determinades espècies de tauró. L'aprofitament dels subproductes de l'olivera ofereix una alternativa ètica i sostenible, fet que redueix la pressió sobre aquestes poblacions marines. Altres aplicacions ja conegudes dels subproductes de l'oli d'oliva són la fertilització o l'obtenció d'energia.

En definitiva, aprofitar tot el potencial de l'olivera no només redueix l'impacte ambiental, sinó que permet desenvolupar nous productes i línies de negoci de gran interès i alineades amb la sostenibilitat.

A Catalunya, el Departament d'Agricultura treballa des de fa més de cinc anys en la identificació i la difusió d'aquestes oportunitats d'aprofitament en diferents sectors de rellevància. Si vols aprofundir en aquest tema, pots consultar el document:

https://agricultura.gencat.cat/web/content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxa_VT_oli_oliva_VF.pdf



Figura 1. Oliasses



Figura 2. Llavors d'oliva. Imatge elaborada amb IA