

The background of the entire page is a close-up, high-angle shot of numerous clear glass bottles filled with golden-yellow olive oil. The bottles are arranged in a dense, overlapping pattern, creating a textured, shimmering effect. The lighting is warm, highlighting the liquid's surface and the glass's edges.

Iberoleum

GUÍA del ACEITE de OLIVA VIRGEN EXTRA de JAÉN

2025



Edita: Diputación Provincial de Jaén
Instituto de Estudios Giennenses

Depósito Legal: J. 278 - 2025
Impreso en España • Unión Europea

Iberoleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE oLIVA
VIRGEN EXtRa
dE JAÉN**

2025

Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025



4	saluda Paco Reyes
7	prólogo Iber Oleum
9	así se hizo Iber Oleum
11	la cata
16	catadores
19	uso de la guía Iber Oleum
25	clasificación Iber Oleum Jaén selección
35	aceites por orden alfabético
37	frutado intenso
51	frutado medio
74	variedades minoritarias
76	pequeña producción
93	artículos del AOVE
94	Anunciación Carpio Dueñas
98	Manuel Parras Rosa
100	José Juan Gaforio
104	José María Suárez Gallego

Saluda Paco Reyes



Hoy en día, nadie duda de la calidad de los aceites de oliva jiennenses, algo que quizás se cuestionaba hace décadas. En los últimos años, el sector oleícola jiennense ha sido protagonista de una profunda transformación, sustentada en su compromiso permanente por la innovación y el cuidado máximo del producto, que ha permitido que esta provincia andaluza se haya convertido en el territorio donde se produce el aceite de oliva de mayor calidad del planeta.

Los más de sesenta aceites de oliva virgen extra jiennenses recogidos en esta guía promovida por Iber Oleum y editada por el Instituto de Estudios Giennenses (IEG) de la Diputación Provincial son una muestra palpable del salto de gigante que ha dado el sector para situar su producto entre los mejores de España y del mundo.

En este camino, la Administración provincial jiennense ha ejercido de fiel compañera de viaje mediante el impulso de múltiples líneas de acción destinadas a incentivar a almazaras y cooperativas para que apuesten por un producto de máxima calidad, con el objetivo de que los aceites jiennenses siempre se encuentren entre los mejores y los más demandados del mercado.

El distintivo de calidad "Jaén Selección", la presencia en los principales eventos gastronómicos del mundo; la realización de acciones directas dirigidas a prescriptores de opinión, como restauradores e investigadores; la organización de misiones comerciales con compradores o distribuidores internacionales o la financiación de estudios e investigaciones sobre las propiedades saludables del aceite de oliva, entre otras muchas actuaciones, forman parte del apoyo permanente que la Diputación presta al sector oleícola jiennense.

En ese marco de cooperación también se engloba la edición de esta guía por parte de la Diputación a través del IEG, puesto que, de la mano de Iber Oleum, podemos contar con una publicación específica de los aceites de oliva virgen extra jiennenses que han sido seleccionados en el concurso nacional que convocan cada año.

Con ello, no solo se proporciona a sus productores un importante canal de promoción de cara a darse a conocer entre los principales distribuidores y comercializadores del mundo, sino que también se facilita información de gran utilidad al consumidor sobre aceites de oliva virgen extra jiennenses cuya excelencia ha sido certificada por expertos de primer nivel, lo que pone de manifiesto, una vez más, la elevada calidad del oro líquido que se elabora en nuestra provincia.

Paco Reyes. Presidente de la Diputación de Jaén

Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025

Prólogo Iber Oleum 2025



Carlos Gardel en su tango magistral, Volver, cantaba aquello de que 20 años no son nada, Nosotros "sólo" llevamos la mitad y os puedo asegurar que han sido unos años de muchas emociones y satisfacciones.

Diez años no son solo una cifra. Son una suma de estaciones, de cosechas, de madrugadas en el olivar y noches de insomnio frente a la mesa de cata. Esta décima edición de la Guía de Aceites de Oliva Virgen Extra Iber Oleum no solo celebra una década de publicaciones, sino que rinde homenaje a todos los que, con pasión y constancia, han hecho posible que el virgen extra ocupe hoy el lugar que merece.

Han sido años de sacrificio: de recorrer kilómetros para conocer cada rincón del país oleícola, de escuchar, aprender y transmitir con rigor. Años de esfuerzo colectivo: de productores que apostaron por la excelencia cuando aún era un camino incierto, de catadores que afinaron su sensibilidad, de lectores que exigieron más calidad y profundidad en cada entrega.

Pero también han sido años de resultados tangibles. Hoy, el virgen extra ha dejado de ser un lujo para convertirse en un referente de salud, cultura y territorio. Hemos sido testigos —y en cierta medida, partícipes— del florecimiento de proyectos que comenzaron con modestia y hoy brillan en los certámenes más exigentes del mundo.

Esta guía no solo ha evolucionado en contenidos y formato: ha madurado con el sector, ha crecido con sus protagonistas y se ha consolidado como una herramienta útil para quienes aman el aceite de oliva virgen extra en todas sus expresiones.

A quienes han estado desde el principio, a los que se han ido sumando por el camino, y a quienes se asoman ahora por primera vez a estas páginas: gracias por acompañarnos en este viaje. El futuro se presiente aún más prometedor.

Con el mismo compromiso de siempre —y renovada ilusión—, presentamos esta décima edición como testimonio de una historia compartida y como punto de partida hacia lo que vendrá.

Muchas gracias a todos.

Paco García, Director General.

Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025



así se hizo íber oleum 2025

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasciulo

Comunicación digital
TBO Consulting

**Iber Oleum
2025®**

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025

así se hizo íber oleum 2025: 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

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 en una y retirando la muestra valorada antes de presentarle al catador la siguiente, evitando de esta manera las posibles comparaciones entre los aceites.





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.



Seguimos realizando una selección previa de los aceites por dos motivos:

- Eliminar aquellos aceites que no llegaban a las exigencias de calidad de la guía.
- Diferenciar los aceites en dos categorías: frutados intensos y frutados medios-ligeros.

¿Qué son los frutados intensos?

Son los aceites con mayor intensidad aromática y retronasal. Son los más complejos de obtener porque tanto la maduración del fruto como las condiciones de extracción tienen que ser óptimas para que los aromas no se pierdan. Cuando la intensidad del frutado de aceituna es superior a seis en una escala de diez puntos, la reglamentación comunitaria dice que el aceite es un frutado intenso. Además, para tener una alta puntuación, la vía retronasal debe guardar armonía y equilibrio con la intensidad del frutado y el atributo amargo y picante.

¿Qué son los frutados medios-ligeros?

En la guía Iber Oleum hemos separado este grupo de aceites no tanto por la intensidad aromática, sino por la intensidad del atributo amargo y picante —no deben superar los 4 puntos en una escala de 10—. Los profesionales valoramos la calidad de un aceite en relación con los atributos primarios, pero esto, no tiene que ser lo que verdaderamente le guste a todos los consumidores. Cada consumidor debe utilizar el tipo de aceite que le guste, siempre que sea un aceite de calidad. Esto es lo que le facilitamos con la guía Iber Oleum. Existen en el mercado aceites espectaculares que sin tener una intensidad alta en el frutado, tienen una gran complejidad olfativa y gustativa con los que el consumidor puede disfrutar.



Iberóleum

**GUÍA dEl
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE JAÉN**

2025

cata- dores



Anuncia
Carpio Dueñas

Jaén

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



Brígida
Jiménez Herrera

Córdoba

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



Elena
Díaz Mejías

Madrid

**Jefa de panel.
Ministerio de
Agricultura, Pesca
y Alimentación.**



Enrique
García Tenorio

Toledo

**Director DOP
Montes de Toledo**



Fernando
Martínez

Sevilla

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



María José
Moyano

Sevilla

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



Maria Luisa
Ruiz Dominguez

Valencia

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



Mari Angels
Calvo Fandos

Tarragona

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



Juan Baseda
Torruella

Teruel

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



Macarena
Díaz Ramos

Badajoz

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



María Paz
Aguilera

Jaén

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



Francisca
García González

Córdoba

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



Amparo Ruiz de
Adana Moreno

Jaén

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



Ana Carrilho

Lisboa

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



Carlotta
Pasetto

Verona

**Catador
profesional de
ONAOO**



Vasileios N
Kamvysis

Atenas

**President
advisory
committee
O.O Chemical
Experts**

Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025



uso de la guía iber oleum

Dirección general y edición

Paco García

Directora comercial

Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata

Anuncia Carpio

Hoja de valoración sensorial

Alfredo Marasciulo

Comunicación digital

TBO Consulting

**Iber Oleum
2025[®]**

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025

FOTOGRAFÍA

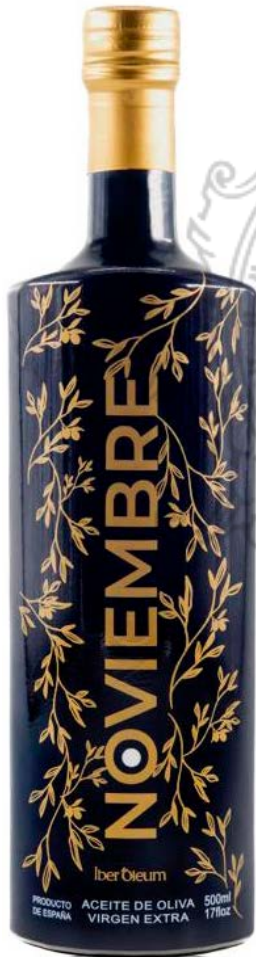
PUNTUACIÓN

98,5

CLASIFICACIÓN

NOMBRE
DEL AOVE

CARACTERÍSTICAS



Variedad

Tipo de aceituna

Ecológico

Sí/No

Zona de producción

Origen geográfico

Denominación de origen

Sí/No

Número de lote

Lote

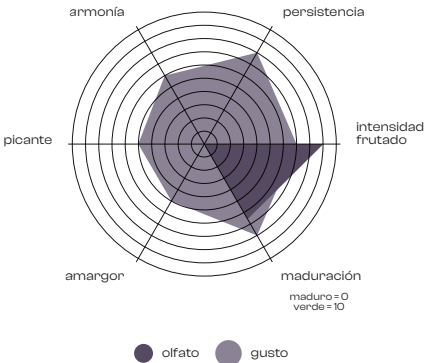
Producción anual

Kilos

Productor

Datos del productor

Datos del productor





OLEO TOUR JAÉN

VER +



www.oleotourjaen.es



Jaén selección|2025

Aceites de oliva virgen extra

Dominus Cosecha Temprana

www.monva.com

Melgarejo

www.aceites-melgarejo.com

Picualia

www.picualia.com

O.Live Extra Virgin Olive Oil

www.aceitesolive.com

Jabalucz Gran Selección

www.aovejabalucz.com

Oro Bailén

www.orobailen.com

Señorío de Camarasa

www.santaisabeldetorres.es

Oleícola Jaén

www.oleicolajaen.es



Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025

clasifi- cación iber oleum Jaén selec- ción



Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasoliulo

Comunicación digital
TBO Consulting

**Iber Oleum
2025®**

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025

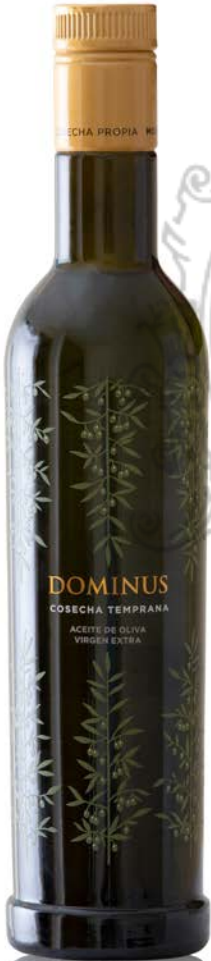


jaén selección|2025

FRUTADOiNTENSo

DOMINUS

COSECHA TEMPRANA



Picual

No
Si
Mancha Real, Jaén
DOP Sierra Mágina
Nº1
8.000 kg
Monva, SL
www.monva.es

Variedad

Ecológico

Convencional

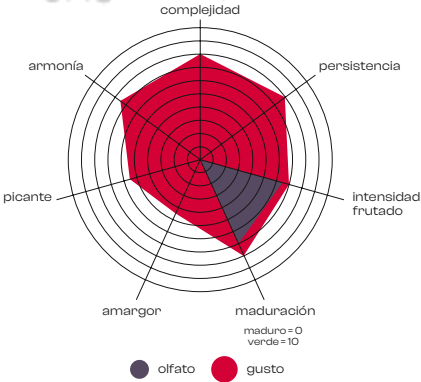
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



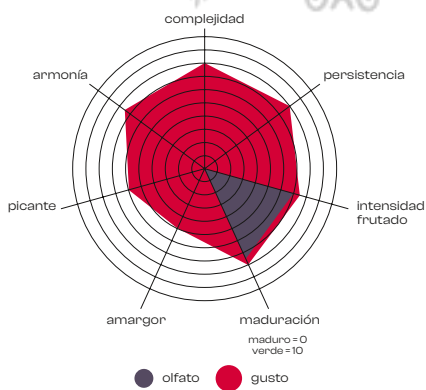
FRUTADo iNTENSo

Jaén selección | 2025

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	Sociedad Cooperativa Andaluza Sierra de la Pandera www.aovejabcuz.com



jaén selección | 2025

FRUTADOiNTENSo

O.LIVE ECOLOGIC



Picual

Si

No

Linares, Jaén

No

EO64324

11.200 kg

Hacienda Olivar De Santa María, SA

www.aceitesolive.com

Variedad

Ecológico

Convencional

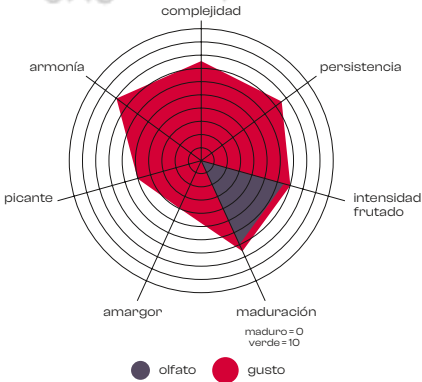
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

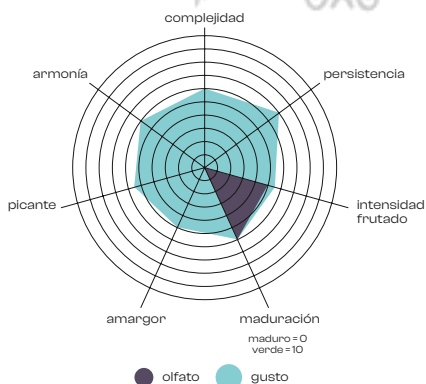
Productor





30

Variedad	Picual
Ecológico	☒ Sí
Convencional	☐ No
Zona de producción	Espeluy, Jaén
Denominación de origen	IGP Aceite de Jaén
Número de lote	25430247E
Producción anual	9.000 kg
Productor	Oleícola Jaén, SA www.oleicolajaen.es



jaén selección | 2025

FRUTADO iNTENSo



ORO BAILÉN

Picual

No
Si
Villanueva de la Reina, Jaén

No
D14
10,300 kg

Aceites Oro Bailén Galgón, 99, SLU
www.aceitesierrayeguas.com

Variedad

Ecológico

Convencional

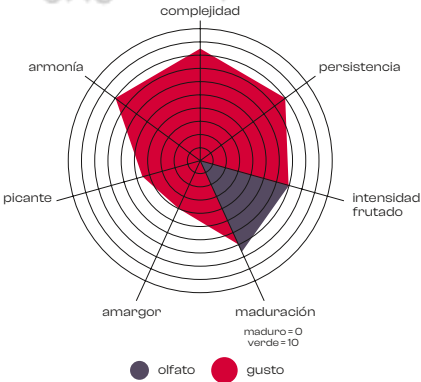
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



FRUTADo iNTENSo

Jaén selección | 2025

PICUALIA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Bailén, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

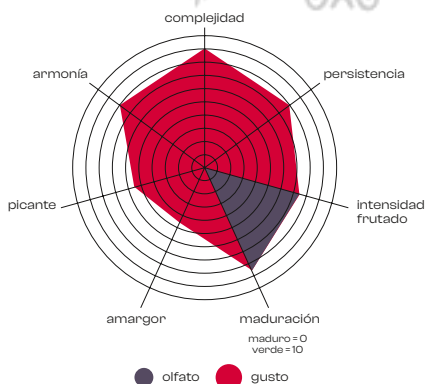
ENV06(1)

Producción anual

8.600 kg

Productor

Albrícola de Bailén Virgen de Zocueca,
Sociedad Cooperativa Andaluza
www.picualia.com





jaén selección|2025

FRUTADOiNTENSo

SEÑORÍO DE CAMARASA



Picual

No

Si

Torres, Jaén

DOP Sierra Mágina

24BFN201

11.700 kg

Sociedad Cooperativa Andaluza Santa Isabel

www.santaisabeldetorres.com

Variedad

Ecológico

Convencional

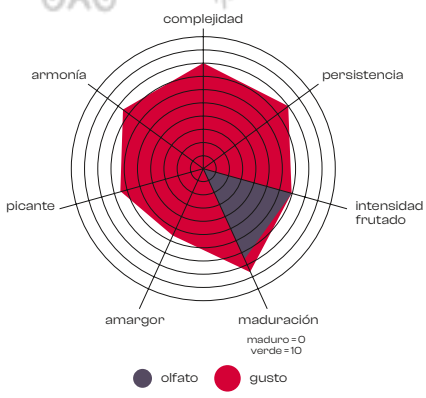
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025



aceites por orden alfabé- tico

Dirección general y edición
Paco García

Directora comercial
Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata
Anuncia Carpio

Hoja de valoración sensorial
Alfredo Marasolulo

Comunicación digital
TBO Consulting

**Iber Oleum
2025®**

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

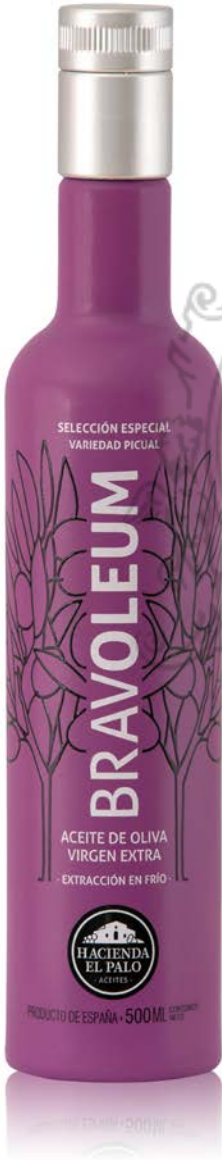
Iberóleum

**GUÍA del
ACEITE de OLIVA
VIRGEN EXTRA
de JAÉN**

2025

86,0

FRUTADOiNTENSo



BRAVOLEUM

Picual

No
Si
Villargordo, Jaén
No
BE008
9.892 kg
Aceites Hacienda El Palo, SL
www.bravoleum.es

Variedad

Ecológico

Convencional

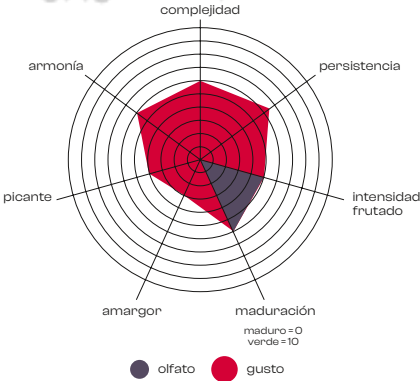
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



FRUTADo iNTENSo

80,0



CORTIJO LA TORRE PREMIUM

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Anjona, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceite de Jaén

Número de lote

2404

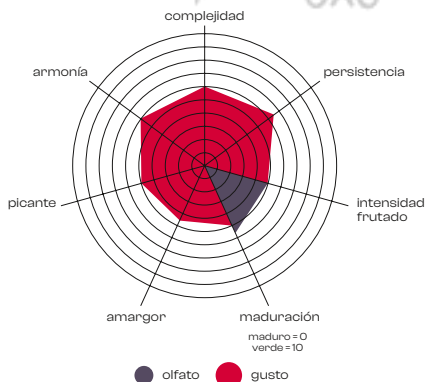
Producción anual

8.000 kg

Productor

Aceites Cortijo La Torre, SLU

www.cortijolatorre.com



88,6

FRUTADOiNTENSo

ESENCIAL
OLIVE
COSECHA TEMPRANA



Picual

No
Si
Baeza, Jaén

No
125101001
10.000 kg

Oleícola San Francisco, SL
www.oleicolasanfrancisco.com

Variedad

Ecológico

Convencional

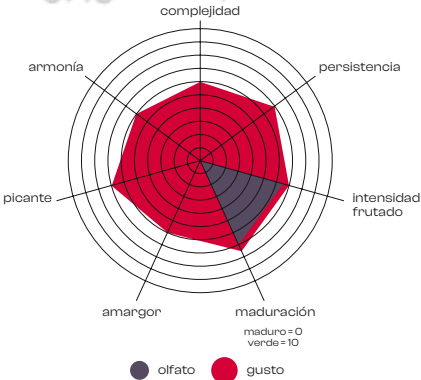
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



FRUTADo iNTENSo

95,0



LUZ DEL OLIVAR

Variedad

Picual

Ecológico

SI

Convencional

No

Zona de producción

El Porrosillo - Arquillos, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceite de Jaén

Número de lote

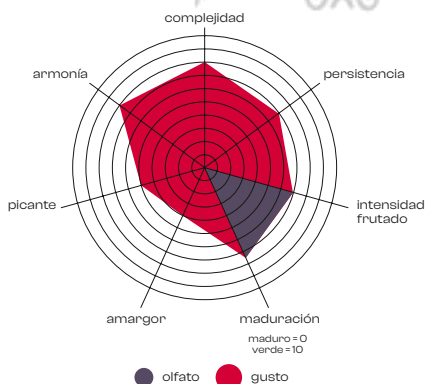
BTE-25

Producción anual

5.000 kg

Productor

Olivasur Natural, SL
www.olivasurnatural.es





90,8

FRUTADO iNTENSo

OLIVARJONA



Picual

Variedad

No

Ecológico

Si

Convencional

Arjona, Jaén

Zona de producción

IGP Aceite de Jaén

Denominación de origen

36

Número de lote

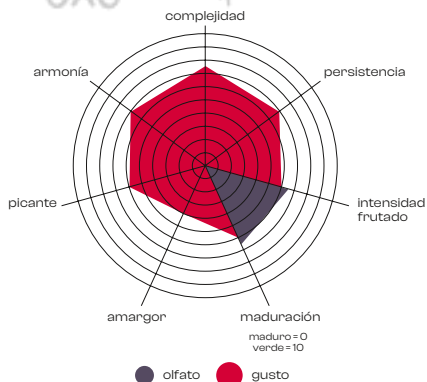
8,100 kg

Producción anual

Sociedad Cooperativa Andaluza San Fernando

Productor

www.olivarjona.com



41

FRUTADo iNTENSo

91,8



ORO MAGNASUR

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Bedmar y García, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

N2

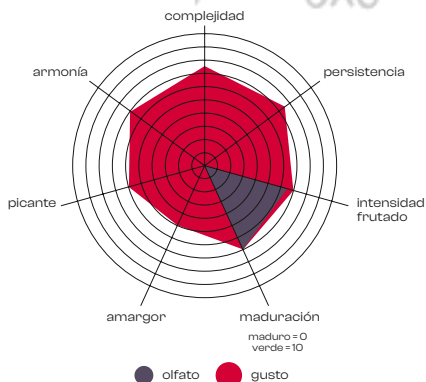
Producción anual

8.000 kg

Productor

Sociedad Cooperativa Andaluza Bedmarense

www.magnasur.com



94,3

FRUTADOiNTENSo

ORO
VIRGEN EXTRA



Picual

Variedad

No

Ecológico

Sí

Convencional

Peal de Becerro, Jaén

Zona de producción

No

Denominación de origen

N3/25

Número de lote

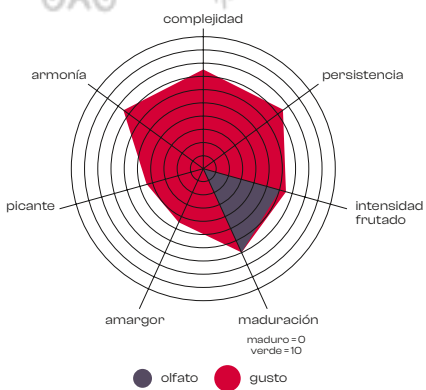
3.000 kg

Producción anual

Aceitex

Productor

www.aceitexp.com



43

FRUTADOiNTENSo

95,0

PRÓLOGO

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Villanueva del Arzobispo, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

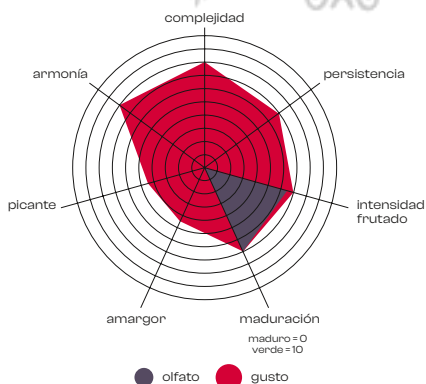
L-258

Producción anual

24.200 kg

Productor

Jaencoop, Sociedad Cooperativa Andaluza
2º Grado
www.jaencoop.com





92,4

FRUTADOiNTENSo

PUERTA DE LAS VILLAS



Picual

Variedad

No

Ecológico

Si

Convencional

Mogón, Jaén

Zona de producción

IGP Aceite de Jaén

Denominación de origen

54-25

Número de lote

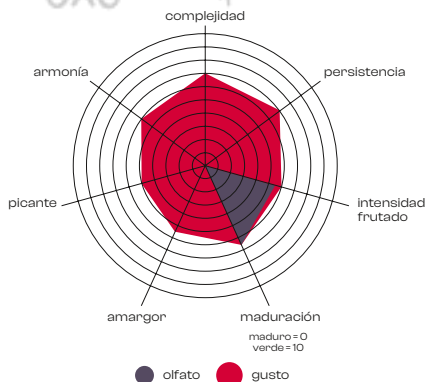
10.000 kg

Producción anual

Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente

Productor

www.puertadelasvillas.com



45

FRUTADo iNTENSo

93,8

PUERTA
DE LAS VILLAS
ECOLÓGICO

Variedad

Picual

Ecológico

 Sí

Convencional

No

Zona de producción

Mogón, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

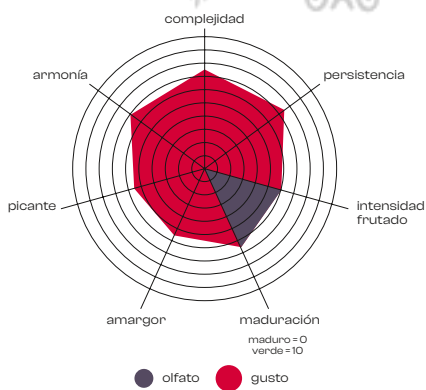
55-25

Producción anual

10.000 kg

Productor

Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente
www.puertadelasvillas.com





92,6

FRUTADOiNTENSo

SIERRA SANTO TOMÉ

Picual

Variedad

No

Ecológico

Si

Convencional

Santo Tomé, Jaén

Zona de producción

DOP Sierra de Cazorla

Denominación de origen

125052001

Número de lote

10.000 kg

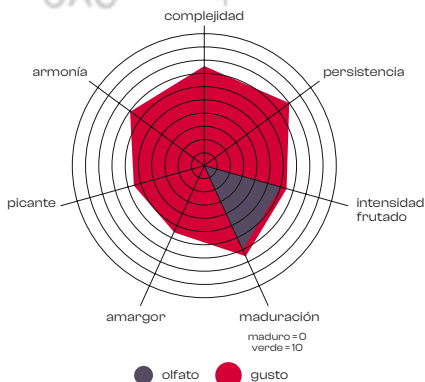
Producción anual

Sociedad Cooperativa Andaluza Santo Tomás

Productor

Apostol

www.aovesantotome.com



47

FRUTADo iNTENSo

96,0



TIERRAS DE CANENA

PREMIUM

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Canena, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceite de Jaén

Número de lote

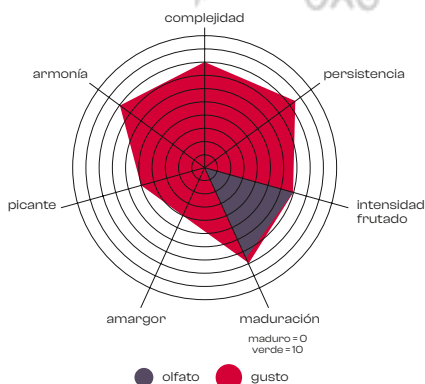
LE2

Producción anual

8.200 kg

Productor

Sociedad Cooperativa Andaluza San Marcos
de Canena
www.tierrasdecanena.es



95,0

FRUTADOiNTENSo



TUCCIOLIVA

Picual

No
Sí
Martos, Jaén

No
V2
3.600 kg

Sociedad Cooperativa Andaluza San Amador
www.amadorsca.com

Variedad

Ecológico

Convencional

Zona de producción

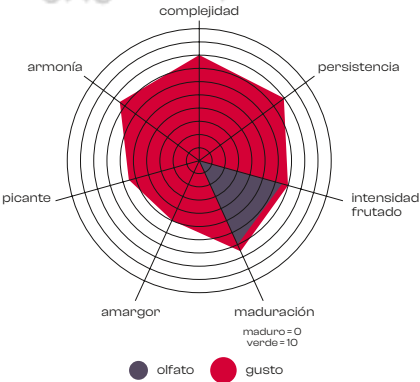
Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor

49



FRUTADo iNTENSo

96,0

VIZCONDE
DE ALMANSA

Variedad

Coratina

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Espeluy, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

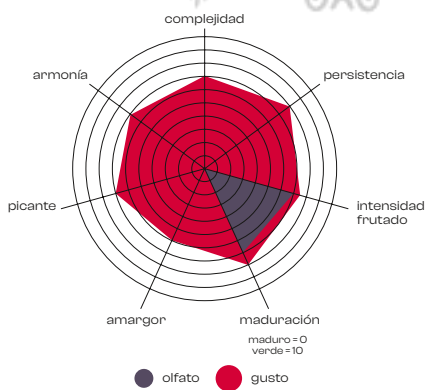
2552014344

Producción anual

13.000 kg

Productor

Oleícola Jaén, SA
www.oleicolajaen.es





89,5

FRUTADoMEDio

BIKURIM SIERRA LAS VILLAS



Picual

Variedad

No

Ecológico

Sí

Convencional

Villanueva del Arzobispo, Jaén

Zona de producción

IGP Aceite de Jaén

Denominación de origen

2A1

Número de lote

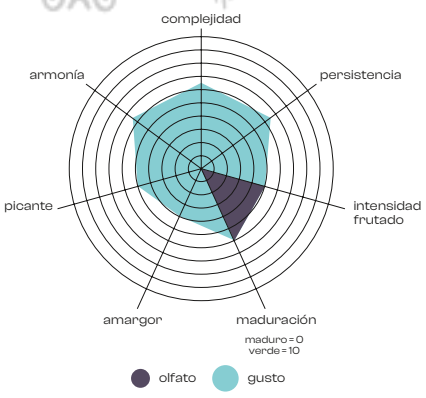
3.600 kg

Producción anual

Sociedad Cooperativa Andaluza San Francisco

Productor

www.sierralasvillas.com



fRUTADoMEDIO

93,9



BUENSALUD

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Villanueva de la Reina, Jaén

Denominación de origen

IGP Aceite de Jaén

Número de lote

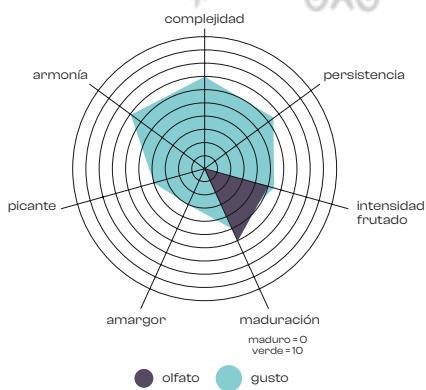
4050054

Producción anual

5.000 kg

Productor

Aceites Guadalquivir, Sociedad Cooperativa
Andaluz
www.buensalud.es



52



95,5

FRUTADoMEDIO



CAMPOS DE BIATIA

Picual

No

Si

Baeza, Jaén

IGP Aceite de Jaén

C

10.000 kg

Sociedad Cooperativa Andaluza Oleícola
Baeza

www.camposdebaeza.com

Variedad

Ecológico

Convencional

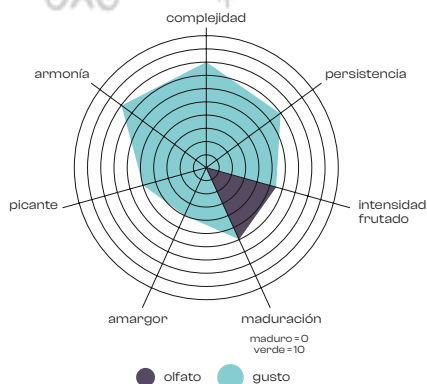
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



53

fRUTADoMEDio

93,2

CARRASQUEÑO

GRAN SELECCIÓN

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Alcaudete, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

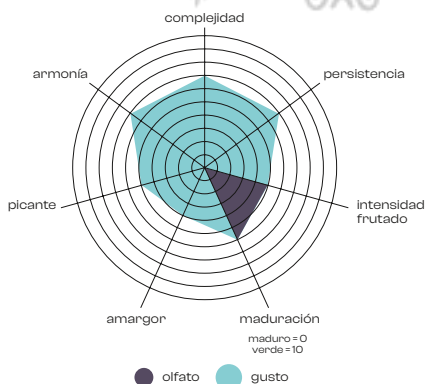
Envasadora 4

Producción anual

4.950 kg

Productor

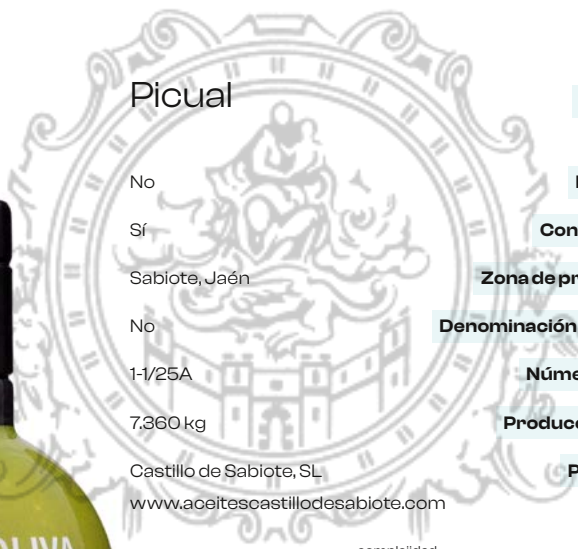
Sociedad Cooperativa Andaluza Virgen del Perpetuo Socorro
www.carrasqueño.es



90,8

FRUTADoMEDIo

CASTILLOLIVA
PREMIUM



Picual

Variedad

No

Ecológico

Sí

Convencional

Sabiote, Jaén

Zona de producción

No

Denominación de origen

1-1/25A

Número de lote

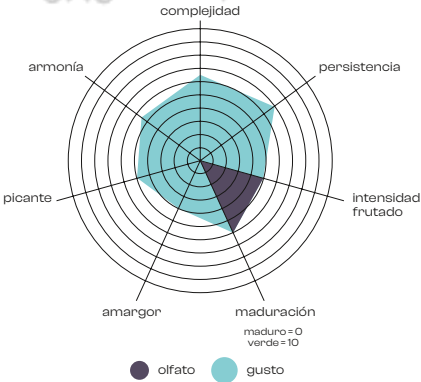
7.360 kg

Producción anual

Castillo de Sabiote, SL

Productor

www.aceitescastillodesabiote.com



PRODUCTO DE ESPAÑA
200 ml

fRUTADoMEDIO

90,3

ENCINAS DE MONTE QUINTO

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Jabalquinto, Jaén

Denominación de origen

No

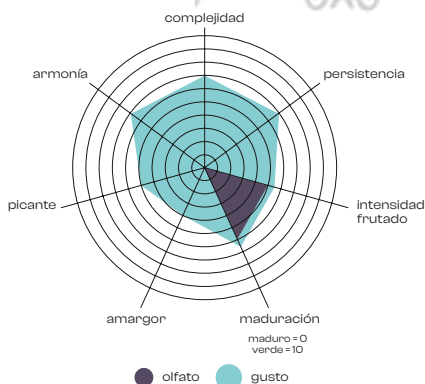
Número de lote

103500

Producción anual

6.080 kg

Productor

 Emilio Vallejo, SA
www.aceitesvallejo.com




89,5

FRUTADoMEDio

ESENCIAL PICUAL SERIE LIMITADA



Picual

Variedad

No

Ecológico

Sí

Convencional

Peal de Becerro, Jaén

Zona de producción

DOP Sierra de Cazorla

Denominación de origen

E10

Número de lote

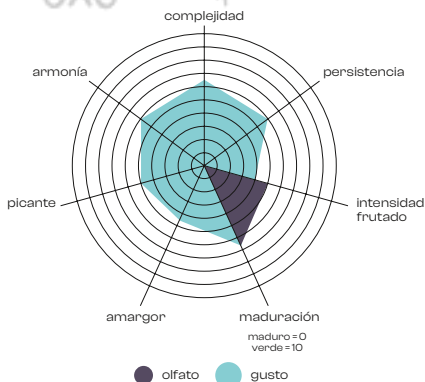
10.000 kg

Producción anual

Sociedad Cooperativa Andaluza Encarnación

Productor

www.scaencarnacion.es



57

fRUTADoMEDIO

96,5



ESMERALDA DE MÁGINA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Cambil, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra Mágina

Número de lote

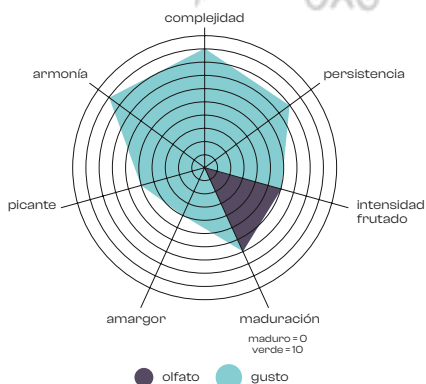
1250N1001

Producción anual

12.000 kg

Productor

Sociedad Cooperativa Andaluza Unión
Oleícola Cambil
www.esmeraldamagina.es





90,8

FRUTADoMEDio

GUIRADOLI SIERRA DE CAZORLA



Picual

Variedad

No

Ecológico

Si

Convencional

El Molar, Cazorla, Jaén

Zona de producción

DOP Sierra de Cazorla

Denominación de origen

L-2444

Número de lote

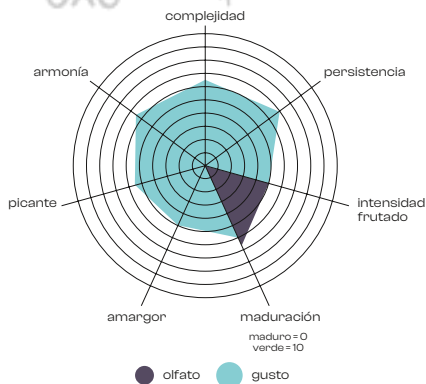
6.000 kg

Producción anual

Aceites Vadollivo, SL

Productor

www.vadollivo.com



59

fRUTADoMEDIO

93,1



GUIRADOLI SIERRA DE CAZORLA

Variedad

Royal

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

El Molar, Cazorla, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra de Cazorla

Número de lote

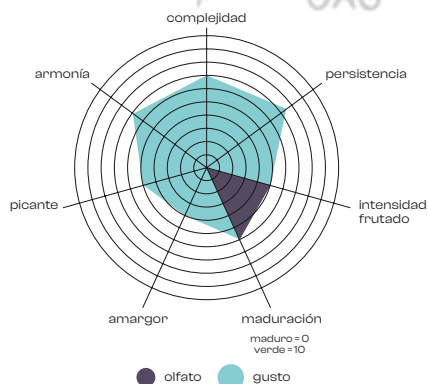
L-2440

Producción anual

3.000 kg

Productor

Aceites Vadolivo, SL
www.vadolivo.com



89,5

FRUTADoMEDIo

HUERTA
LOS CAÑOS

Picual

Variedad

Si 

Ecológico

No

Convencional

Baeza, Jaén

Zona de producción

No

Denominación de origen

N8

Número de lote

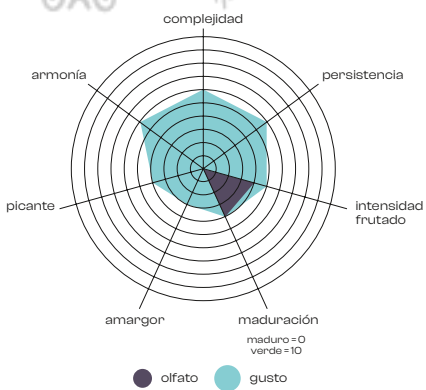
8.000 kg

Producción anual

Monva, SL

Productor

www.monva.es



fRUTADoMEDIo

89,8

OLEÍCOLA
JAÉN

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Baeza, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

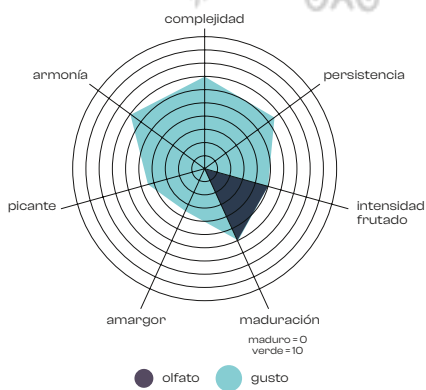
2553025655

Producción anual

10.000 kg

Productor

Oleícola Jaén, SA
www.oleicolajaen.es



90,3

fRUTADoMEDiO

OLEOCAMPO



Picual

Variedad

No

Ecológico

Si

Convencional

Torredelcampo, Jaén

Zona de producción

No

Denominación de origen

OE006324

Número de lote

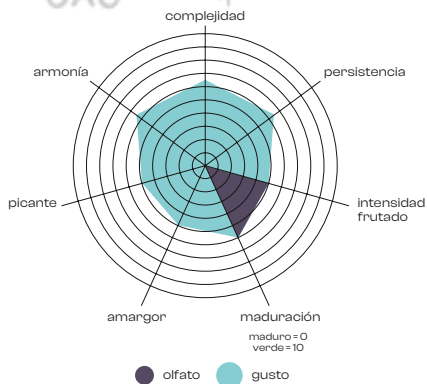
10.000 kg

Producción anual

Sociedad Cooperativa Andaluza Oleocampo

Producer

www.oleocampo.com



FRUTADoMEDIO

91,5

OLIBAEZA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Sí

Zona de producción

Baeza, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

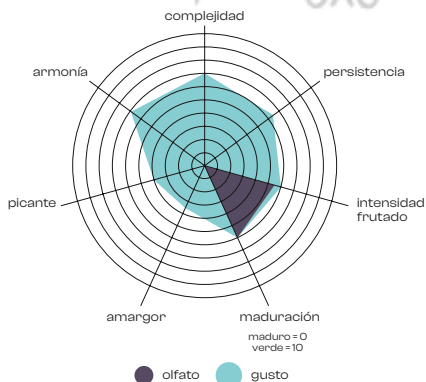
NV1/NV3

Producción anual

15.000 kg

Productor

Sociedad Cooperativa Andaluza del Campo
El Alcázar
www.olibaeza.com



90,0

FRUTADoMEDio

OLIOA ACEITE AL VUELO

Picual

Variedad

No

Ecológico

Sí

Convencional

Villargordo, Jaén

Zona de producción

No

Denominación de origen

L-1-O-25

Número de lote

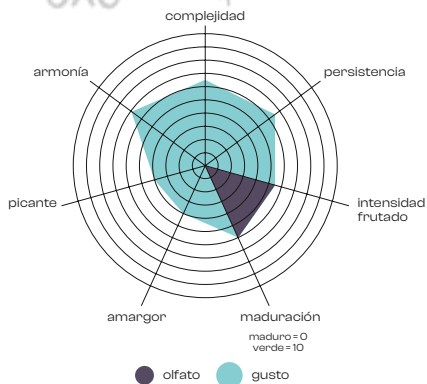
3.100 kg

Producción anual

Sociedad Cooperativa Andaluza San Juan

Productor

www.scasanjuanvillargordo.com/es/



65

fRUTADoMEDio

93,2

OLIVAR DE PLATA

Variedad

Picual

Ecológico

☒ SI

Convencional

☐ No

Zona de producción

Sabiote, Jaén

Denominación de origen

No

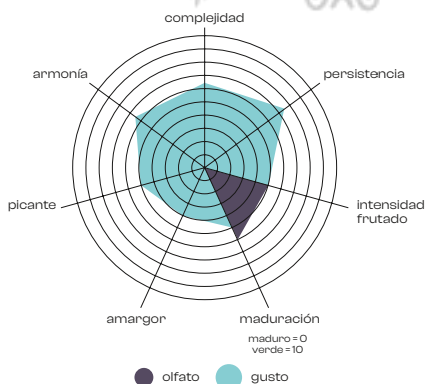
Número de lote

ECO ODP 24

Producción anual

3.000 kg

Productor

 Aceites Alba, CB
www.olivardeplata.com

 contenido
 neto
5L
 PRODUCTO DE ESPAÑA

 PRODUCTO DE ESPAÑA
 and
 jaen

91,5

FRUTADoMEDio

OLIVAR DE PLATA

PRIMEROS DÍAS DE COSECHA



Picual

Sí

No

Sabiote, Jaén

No

ECO 24

3.000 kg

Aceites Alba, CB

www.olivardeplata.com

Variedad

Ecológico

Convencional

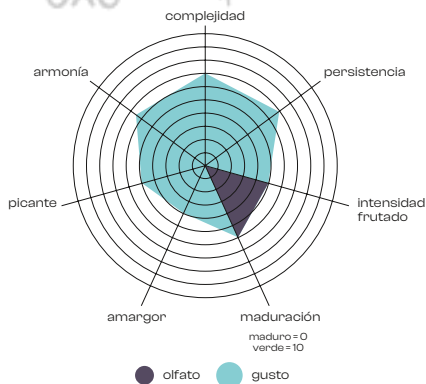
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



67

fRUTADoMEDio

89,5

OLIVO
REAL

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Mancha Real, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

125029001

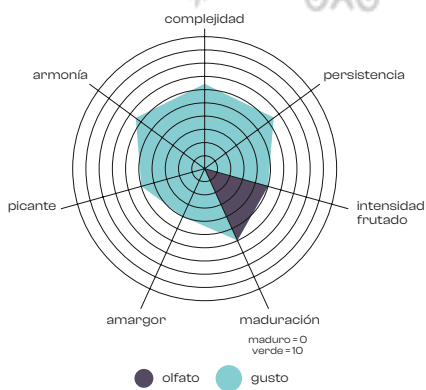
Producción anual

5.000 kg

Productor

Almazara Cruz de Esteban, SL

www.olivoreal.com



89,7

FRUTADO MEDIO

ORO BAILÉN



Arbequina

Variedad

No

Ecológico

Si

Convencional

Villanueva de la Reina, Jaén

Zona de producción

No

Denominación de origen

D12

Número de lote

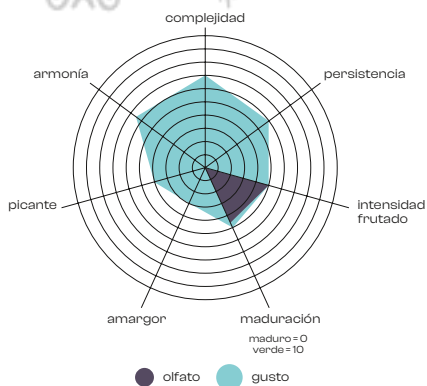
10.300 kg

Producción anual

Aceites Oro Bailén Galgón, 99, SLU

Productor

www.orobailen.com



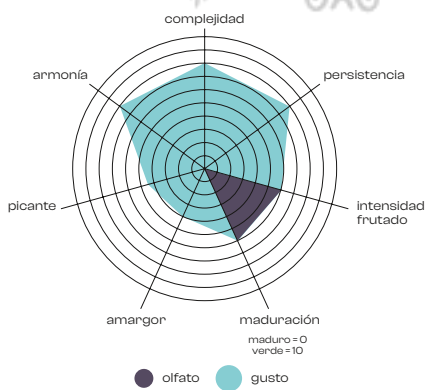
69

fRUTADoMEDIo

96,0

ORO BAILÉN
BIO

Variedad	Picual
Ecológico	☒ SI
Convencional	☐ No
Zona de producción	Villanueva de la Reina, Jaén
Denominación de origen	No
Número de lote	D15
Producción anual	10.300 kg
Productor	Aceites Oro Bailén Galgón, 99,SLU www.orobailen.com





96,0

FRUTADoMEDIo



ORO DE CÁNAVA

Picual

No

Si

Jimena, Jaén

DOP Sierra Mágina

LR24NOD0301

25.000 kg

Sociedad Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios
www.orodecanova.com

Variedad

Ecológico

Convencional

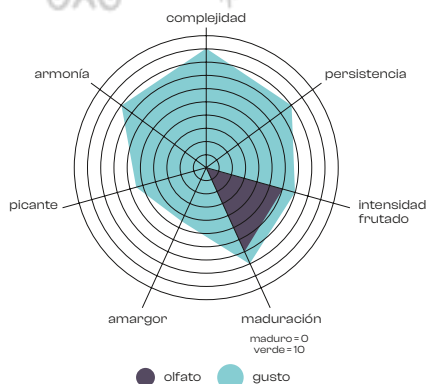
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



fRUTADoMEDIo

80,0

OROZUMO

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Mancha Real, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

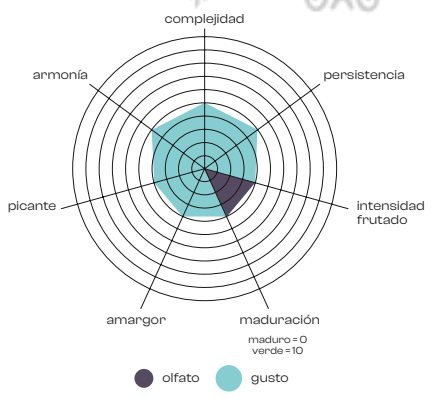
9

Producción anual

6.000 kg

Productor

Oleozumo,SL
www.oleozumo.com



72

87,6

FRUTADoMEDio

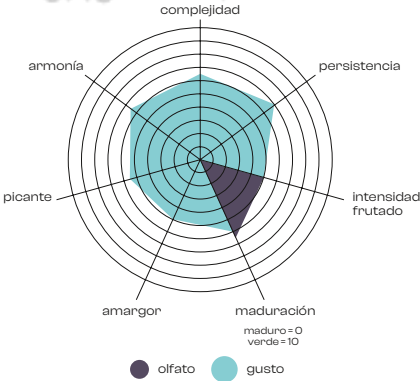
RECUÉRDAME



Arbequina

No
Si
Peal de Becerro, Jaén
No
Nº/25
3.000 kg
Aceitex
www.aceitexp.com

- Variedad
- Ecológico
- Convencional
- Zona de producción
- Denominación de origen
- Número de lote
- Producción anual
- Productor



VaRIEDADeS
MINoRITARIAS

8,30



ROTALAYA

Variedad

Royal

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Quesada, Jaén

Denominación de origen

DOP Sierra de Cazorla

Número de lote

RO25

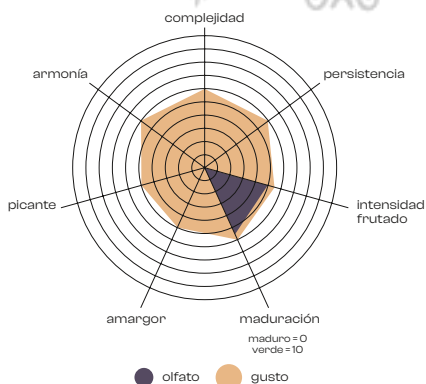
Producción anual

1.100 kg

Productor

Explotaciones Agroalimentarias Trame, SL

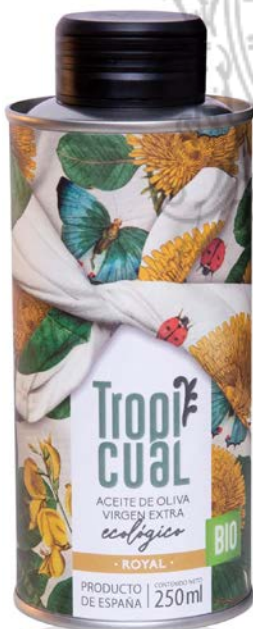
www.aceitesrotalaya.com



8,30

VaRIEDADeS
MINoRITARIAS

TROPICUAL



Royal

Si

No

Hinojares, Jaén

No

BEE44033

900 kg

Tropicual Mangrove, SL
www.tropicual.com

Variedad

Ecológico

Convencional

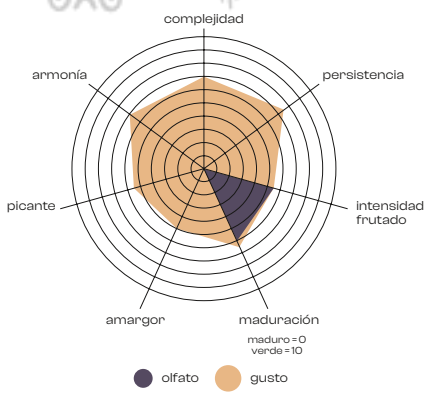
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

8,00

ACERO

EDICIÓN LIMITADA

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Navas de San Juan, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

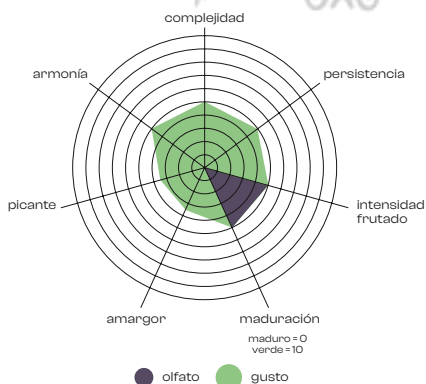
SLL1/24-25

Producción anual

1.500 kg

Productor

Aceites Penibéticos, SA
www.navasun.com





9,45

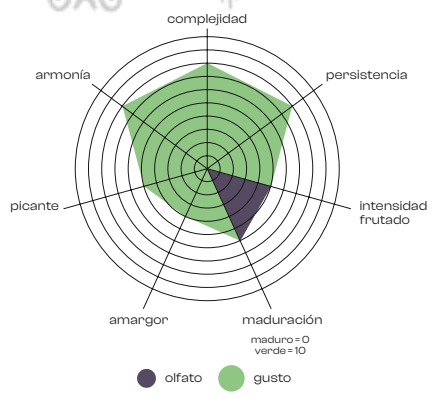
AD-MORUM



Picual

No
Si
Navas de San Juan, Jaén
IGP Aceite de Jaén
15M - 241024
2.070 kg
Aceites Aseal, SLU
www.admorum.es

- Variedad
- Ecológico
- Convencional
- Zona de producción
- Denominación de origen
- Número de lote
- Producción anual
- Productor



PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

9,50

AOVE PREMIER

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Vilches, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

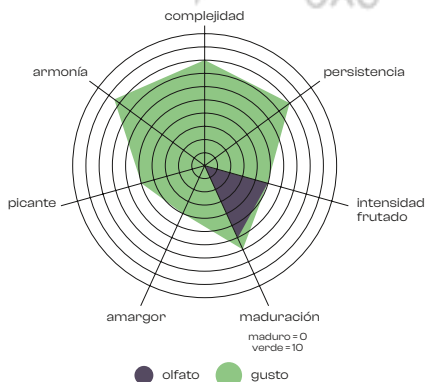
N4-500

Producción anual

2.500 kg

Productor

Sociedad Cooperativa Andaluza
Ntra Sra del Castillo
www.aceitejarabancil.com



9,30

PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

BALUARTE ORIGEN



Picual

No

Si

Baños de la Encina, Jaén

No

L14004 - 1

1.500 kg

Hermanos Serna Altozano, SL

www.aovebaluarte.com

Variedad

Ecológico

Convencional

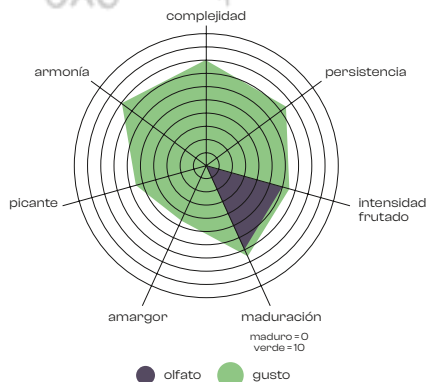
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



79

**PEQUEÑA
PRODUCCIÓN**
9,25

CARRASQUEÑO BIO

Variedad
Picual
Ecológico
☒ SI

Convencional
☐ No

Zona de producción

Alcaudete, Jaén

Denominación de origen
☐ No

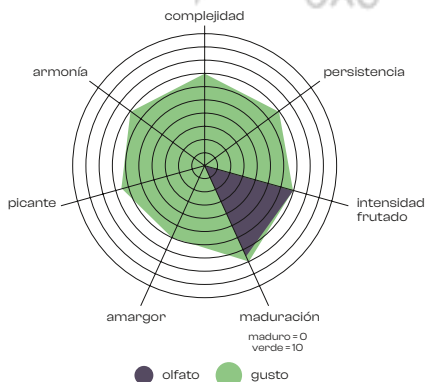
Número de lote

Envasadora 5

Producción anual

2.950 kg

Productor

 Sociedad Cooperativa Andaluza Virgen del
Perpetuo Socorro
www.carrasqueño.es


8,90

PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

FLOR
DE OLIVO



Picual

Variedad

No

Ecológico

Si

Convencional

Villanueva de la Reina, Jaén

Zona de producción

No

Denominación de origen

L012425

Número de lote

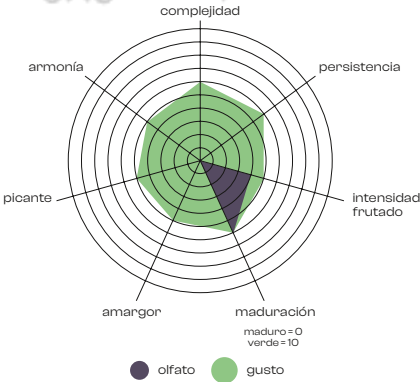
1.000 kg

Producción anual

Aceites Monteolivo

Productor

www.aceitesmonteolivo.com



PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

8,80

HACIENDA
EL PALO
PREMIUM

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Villargordo, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

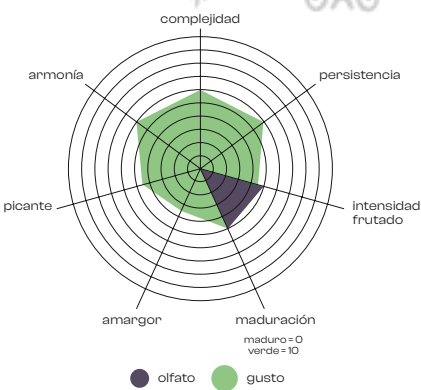
BE009

Producción anual

2.748 kg

Productor

Aceites Hacienda El Palo, SL
www.bravoleum.es



9,25

PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

MIÓLEUM
SELECCIÓN TEMPRANA



Picual

No

Si

Escañuela, Jaén

No

5480103

2.800 kg

Aceites Mióleum, SLU

www.aceitesmioleum.com

Variedad

Ecológico

Convencional

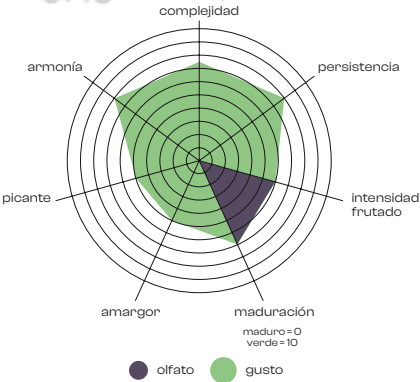
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

9,65

OLIBAEZA
BIO

Variedad

Picual

Ecológico

SI

Convencional

No

Zona de producción

Baeza, Jaén

Denominación de origen

No

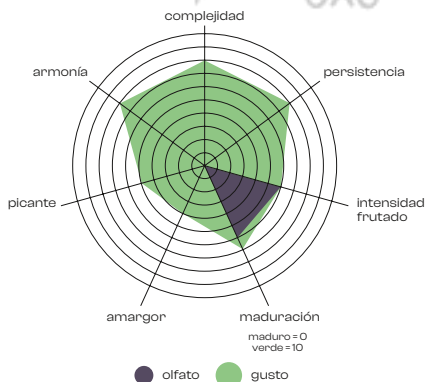
Número de lote

ECO01-ECO04

Producción anual

1.836 kg

Productor

Sociedad Cooperativa Andaluza del Campo
El Alcazar
www.olibaeza.com

9,25

PEQUEÑA PRODUCCIÓN

ORO BAILÉN



Frantoio

No
Si
Villanueva de la Reina, Jaén
No
D32
1.060 kg

Aceites Oro Bailén Galgón, 99, SLU
www.orobailen.com

Variedad

Ecológico

Convencional

Zona de producción

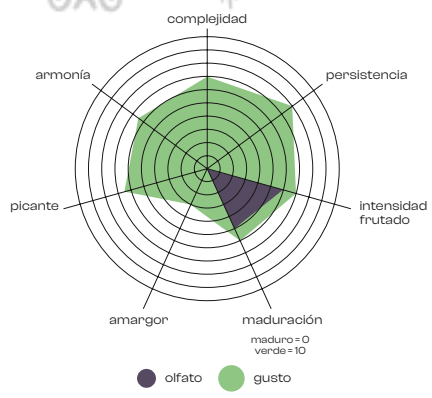
Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor

85

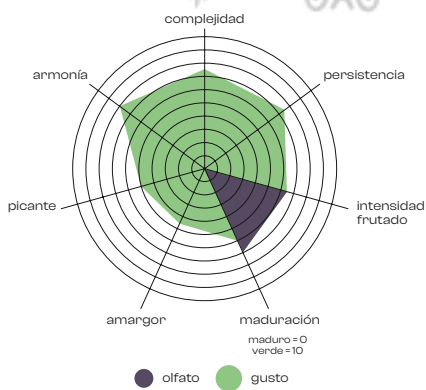


PEQUEÑA
PRoDUCCIÓN

9,30

ORO BAILÉN

Variedad	Hojiblanca
Ecológico	No
Convencional	Si
Zona de producción	Villanueva de la Reina, Jaén
Denominación de origen	No
Número de lote	D34
Producción anual	1.060 kg
Productor	Aceites Oro Bailén Galgón, 99,SLU www.orobailen.com



8,00

PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

QUEO
AOVE PREMIUM



Picual

No

Si

Porcuna, Jaén

No

22405145

1.146 kg

Queoporcuna, SL

www.aceitesqueoporcuna.com

Variedad

Ecológico

Convencional

Zona de producción

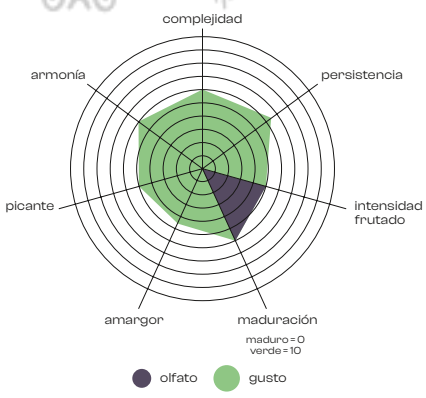
Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor

87



PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

8,75

ROTALAYA

Variedad

Coupage

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Quesada, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

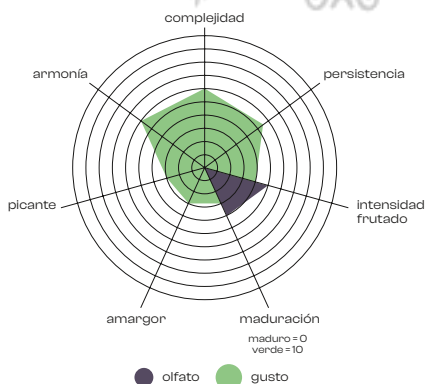
ARPI25

Producción anual

2.800 kg

Productor

Explotaciones Agroalimentarias Trame, SL
www.aceitesrotalaya.com



9,65

PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

SÁNCHEZ
TORRALBA



Picual

No
Si
Navas de San Juan, Jaén
No
ST2425
1.500 kg

Aceites Sánchez Torralba
www.aceitessancheztorralba.es

Variedad

Ecológico

Convencional

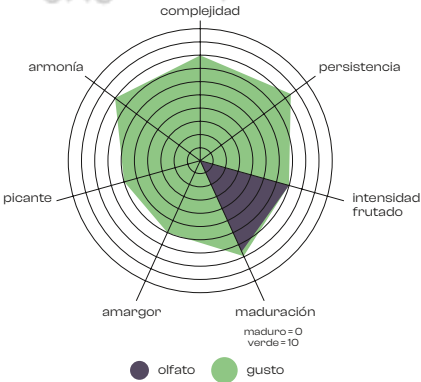
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

9,10

TROPICUAL
DE SIERRA

Variedad

Picual

Ecológico

SI

Convencional

No

Zona de producción

Hinojares, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

BEE44031

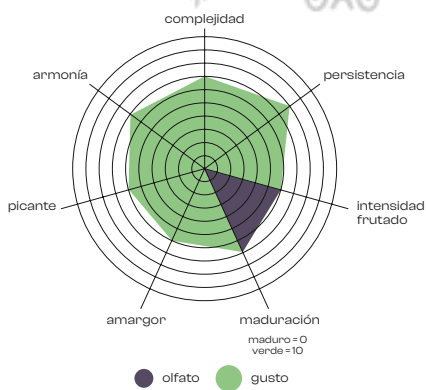
Producción anual

1.200 kg

Productor

Tropicual Mangrove, SL

www.tropicual.com



8,90

PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

TROPICUAL
DE VEGA



Picual

Si

No

Hinojares, Jaén

No

BEE44032

1.200 kg

Tropicual Mangrove, SL
www.tropicual.com

Variedad

Ecológico

Convencional

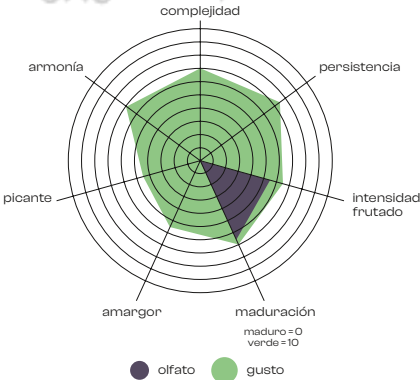
Zona de producción

Denominación de origen

Número de lote

Producción anual

Productor



PEQUEÑA
PRODUCCIÓN

9,00

UNO

UN ACEITE BUENO

Variedad

Picual

Ecológico

No

Convencional

Si

Zona de producción

Úbeda, Jaén

Denominación de origen

No

Número de lote

UNO 2024 / 25 02.10026

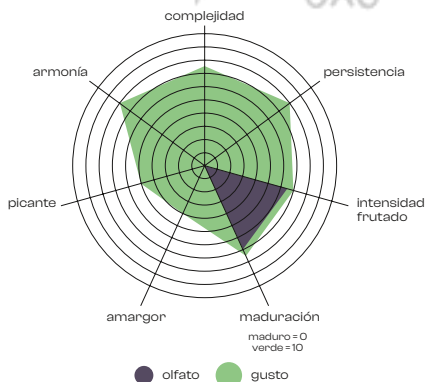
Producción anual

1.525 kg

Productor

UNO Aove, SL

www.unaceitebueno.com





artículos del AOVE

Dirección general y edición

Paco García

Directora comercial

Beatriz Castilla

Jefa de panel de cata

Anuncia Carpio

Hoja de valoración sensorial

Alfredo Marasciulo

Comunicación digital

TBO Consulting

**Iber Oleum
2025[®]**

info@iberoleum.es
www.iberoleum.es

Conocer el pasado para valorar el presente.

Anunciación Carpio Dueñas.

Biologa y experta en aceites y análisis sensorial.

Jefa de panel de la guía Iberoleum.

Consejera numeraria del Instituto de Estudios Giennenses (IEG).

Parece ser que el cultivo del olivo en la provincia nace con la llegada de la cultura fenicia y del comercio e intercambio cultural que se produjo en esta tierra hace ya tres milenios.

Desde entonces, nuestra provincia ha logrado ascender a ser la capital mundial del aceite, con casi una tercera parte de la producción nacional y un quince por ciento a nivel mundial.

En las últimas décadas, Jaén es reconocida internacionalmente no sólo por la cantidad de aceite que elabora, sino por la calidad que han alcanzado nuestros AOVES.

Este reconocimiento de nuestro aceite ha ido acompañando las mejoras en la elaboración, producción y divulgación de nuestro producto.

Difundir la cultura del olivar y del aceite es fundamental para que el consumidor aprecie las características sensoriales y saludables de estos aceites. En los últimos años, el OLEOTURISMO, los aceites de JAÉN SELECCIÓN y la GUÍA IBEROLEUM están contribuyendo a ello.



El aceite es Jaén. Es nuestro valor más apreciado, ya que en torno a éste giran nuestra cultura, sociedad y economía.

El cultivo del olivo está asentado en nuestra tierra desde el primer milenio a. de C., aunque anteriormente ya se conocía y utilizaba el acebuche, variedad silvestre. El fruto de este árbol es mencionado en numerosas fuentes documentales. Es en época romana cuando el olivo cobra mayor importancia y su cultivo se extiende por las provincias de Córdoba y Jaén, y junto al cereal y la vid, pasa a formar la base de nuestra dieta mediterránea.

Historiadores como Estrabón y escritores romanos como Columela y Plinio el Joven destacan la calidad y abundancia del "oleum" (aceite), y sobre todo la del "oleum astivum acerbum" (virgen extra o AOVE).

Este cultivo también está documentado por fuentes materiales. Por toda la provincia aparecen restos de molinos aceiteros romanos dedicados a la producción en pequeños núcleos familiares, para uso doméstico; en muchas ocasiones, no sólo se destinan a extraer el aceite, sino que son también núcleos culturales y sociales.

A partir de los años 90, se encuentran en la provincia yacimientos arqueológicos de grandes instalaciones industriales, también de época romana, que son testimonio de los avances tecnológicos y que reflejan el conocimiento y evolución del proceso de extracción y la importancia que durante milenios ha tenido en la economía de la provincia.

Los yacimientos de "Marroquíes Bajos", y "Los Robles", situados en la ampliación norte del núcleo urbano de Jaén y con apenas un kilómetro de distancia entre ellos, están datados en el siglo I y III de nuestra era. Los doce enormes contrapesos encontrados (seis en "Marroquíes Bajos", y seis en "Los Robles") nos indican que en esa época funcionaron de forma industrial simultánea o sucesiva estas dos instalaciones. Doce grandes prensas de viga para la producción de aceite, que con toda probabilidad iba destinado al pago de tributos a Roma.

No hay constancia de que existieran yacimientos de tanta importancia en ningún otro lugar.



Aunque la palabra "almazara" tiene su origen en la palabra árabe "al-ma'sara" (lugar donde se exprime), estos lugares tienen ya una importancia destacada en época romana, muy anterior a la época árabe en la península. Recientemente, en las inmediaciones de la presa del Gribaile, en el "Villa de Malcuenda" y también en el interior de la "Villa Romana de Altillo", a tan solo un kilómetro del casco urbano de Rus, han aparecido restos de almazaras datadas en el siglo I y pudieron ser las almazaras ibero-romanas mejor conservadas de Andalucía. Hay indicios de que puedan existir otras cercanas, aun sin excavar.

Estos yacimientos afianzan el sentido de pertenecer a una cultura milenaria, a conectar con nuestras raíces y refuerzan la identidad agrícola y olivarera de nuestra provincia.

Vincular el producto actual a su historia le confiere un valor añadido muy importante a nivel de marketing. En la actualidad hay gran número de turistas interesados por la cultura, la historia, la arqueología y la gastronomía.

Estos antiguos procedimientos industriales y artesanales han perdurado durante siglos- prensas de viga, de torre, de torrecilla, de cabestrante, etc - hasta la verdadera revolución industrial en las almazaras, que aparece con la prensa hidráulica, a finales del siglo XIX y se extiende en la primera mitad del siglo XX con la llegada del actual sistema continuo de extracción en la década de los años 70, una tecnología que ya quisieran haber conocido algunos de los agrónomos romanos que desde los primeros siglos de nuestra era luchaban por la calidad y que nos dejaron algunas recomendaciones sumamente eficientes y de total actualidad.

La aceituna se arruga en la “trox” y se achica. (Catón S. III a. de C.)

Uno de los graves problemas respecto a la calidad, que ha tenido nuestra provincia durante muchos años, son los aceites con el defecto “atrojado”, asociado a la fermentación que sufrían los frutos, por el largo almacenamiento desde la llegada a la almazara hasta su

extracción. Ya Catón y Columela nos recomendaban no atrojar la aceituna:

La mayor parte de los que labran los olivares han creído que la aceituna “crece en la trox”, lo que es tan falso como que “los granos crecen en la era”. (Columela s.I)

El fruto que se coja cada día que se muela y se preñe al instante. (Columela, s. I).

Los griegos recomiendan recoger únicamente la cantidad de aceituna que se pueda exprimir al día siguiente. (Paladio, s. IV)

Pero la calidad y los caracteres sensoriales también eran objeto de estudio y recomendación de estos antiguos agrónomos. Todavía hoy luchamos por la recogida temprana de los frutos (y no solamente para elaborar el aceite premium). Ya Columela y después Paladio, nos lo recomendaban para no perder el aroma “frutado de la aceituna”

Retardando demasiado la recolección, los aceites resultan sin ese grato aroma que recuerda el del fruto. (Columela s. I)

Se cogen aceitunas lo más frescas posibles, tan pronto como toman color. (Paladio. s. IV)

El aceite que sale con menos esfuerzo de la prensa es de mucho mejor gusto que los demás. (Paladio. s. IV)

Después del mes de Diciembre, la aceituna, con las lluvias, adquiere más alpechín; se ha de evitar hacer de éstas aceite para comer. (Columela. s. I)

No solamente nos recomiendan la recolección temprana, sino también los cuidados del fruto para evitar dañarlo.

Desde que las aceitunas cambien de color, y hubiere ya algunas negras entre muchas verdes, convendrá cogerlas a mano, en un día sereno, se cribarán y limpiarán; con cuidado se llevarán al molino. (Columela. s. I)

También sobre la limpieza de las almazaras y todos los canales por donde pasa el aceite, que tanto recomendamos los técnicos en la actualidad, eran también objeto de atención de Paladio:

Los recipientes de aceite estarán siempre limpios, para que no se estropeen los sabores con el rancio de los anteriores. Paladio.

Los canales y en general todas las balsas se lavarán previamente con agua caliente para evitar que conserven algún rancio del año anterior. Paladio. S. III d. C.

Incluso hablan de la comercialización y del valor económico que aporta el aceite verde

Es de mayor utilidad, aunque no sale bastante, extraer aceite verde, con su valor casi duplica la renta del año. Columela S. I a. d. C

Poner en valor todo este patrimonio debería ser una prioridad tanto para las administraciones competentes como para los actuales productores, contribuyendo de esta forma, a difundir la cultura del aceite, además de ser una magnífica herramienta de marketing para el propio producto, pero también para toda la provincia a nivel turístico y gastronómico.

La cultura de una sociedad se mide por el grado de conocimiento que tenga de su propio pasado.

Alguna bibliografía utilizada:

JB y A. Carpio Dueñas (1996). Los molinos de Torre y torrecilla

JL Serrano Peña (2004). Consideraciones sobre la producción de aceites del alto Guadalquivir

A Lopez Marcos y M Buzon Alarcon (2013). La Villa Romana del Cortijo Los Robles

JL Serrano Peña (2020) Origen y desarrollo de la producción de aceite en la campiña de Jaén en época Romana

Los consumidores necesitamos faros como Iber Oleum.

Dr Manuel Parras Rosa.

Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén.

Director de la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola.



Vengo diciendo hace años que en la provincia de Jaén se produce la mayor cantidad de calidad del mundo, refiriéndome al sector de los aceites de oliva. Y no exagero lo más mínimo. Gracias, a mi entender, al Premio Jaén Selección, a la Universidad de Jaén y, en especial al Curso Internacional de Cata que dirige el profesor Sánchez Villasalas, a un conjunto extraordinario de catadores y catadoras, mayoritarias estas últimas, y al compromiso por la calidad de unos olivares jaennenses cada día más numerosos, hemos posicionado los aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) de la provincia de Jaén como los mejo-

res del mundo. Y, de paso, hemos revalorizado la variedad picual, en otros tiempos minusvalorada y discriminada.

Y apostar por la calidad ha de ser el camino, para el olivar tradicional, mayoritario en nuestra provincia, el único camino. O, mejor dicho, el primer paso. Luego, pueden venir otros como el tránsito a AOVE ecológico, biodinámico, etc., pero lo primero es el convencimiento de que cuidar las aceitunas, tratarlas con mimo, casi con cariño, adelantar la recolección para apostar por la calidad en vez de por la cantidad, y obtener auténticos zumos de aceituna saludables es

la estrategia inteligente para alcanzar la rentabilidad de los olivares y para seguir generando bienes públicos, como mantener y recuperar la biodiversidad, mitigar el cambio climático y hacer que nuestros pueblos sigan estando habitados por gente, entre otros. Hacen, en suma, que nuestros olivares e industrias oleícolas sean productivas.

Sin embargo, observo, con demasiada frecuencia en nuestra provincia, que parece que lo único que rentabiliza el olivar es hacerlo superintensivo. Obviamente, la intensificación es una opción, pero no la única y, desde luego, es imposible para determinados olivares sin agua y con pendientes por encima del 20 por ciento. La productividad es una división entre el valor de los productos y el dinero que cuesta obtenerlos. Podemos actuar sobre el numerador, sobre el denominador o sobre ambos. Pero, como digo, parece que el debate provincial está en el denominador: abaratar costes. Yo opino que, para el olivar tradicional de difícil mecanización o mecanizable de secano -alrededor de 200.000 hectáreas en nuestra provincia-, lo inteligente es aumentar el numerador y eso se consigue ofreciendo calidad a los mercados, una calidad que ha de estar certificada y avalada por guías como Iber Oleum. Estas dos formas de actuar, yo las denomino el modelo Alentejano y el modelo Italiano. En Italia, el precio en origen del AOVE está en 9 euros/kg, en España, a menos de la mitad. En Italia, se apuesta por aumentar el numerador, en España parece que por el denominador. Apostemos, en Jaén, más por el nume-

rador que por el denominador para alcanzar una mayor productividad.

Y, en este contexto, la guía Iber Oleum ha de ejercer, ya lo hace, un doble papel fundamental. En primer lugar, ofreciendo a los productores de excelentes AOVes una plataforma para la promoción de sus aceites y, de otro lado, ofreciendo a los consumidores y operadores una herramienta que los oriente porque, a menudo, los consumidores necesitamos elementos o herramientas que faciliten nuestra toma de decisiones, mucho más si como ha ocurrido afortunadamente en el mundo de los aceites de oliva vírgenes extra, en España, en general, y en la provincia de Jaén, en particular, cada campaña se elaboran mejores caldos. Por eso, necesitamos guías, faros que nos informen y comuniquen sobre los mejores AOVes, y, en este sentido, la guía Iber Oleum es un referente nacional e internacional. Cuando un consumidor o un importador o un operador consulta la guía, sabe que puede confiar en las clasificaciones de los AOVes que en ella aparecen porque está elaborada con el rigor y mimo de quienes la dirigen, en particular su director Francisco García, un apasionado como lo era su padre del mundo olivarero, pero, sobre todo, por el excelente plantel de catadores y catadoras que deciden, con su enorme experiencia y sabiduría, cuáles son los mejores AOVes de una campaña o un año determinado.

Enhorabuena y larga vida a Iber Oleum.

Aceite de Oliva en vena.

José Juan Gaforio.

Catedrático de Inmunología, Universidad de Jaén.



El poder del aceite de oliva contra la inflamación en pacientes de diálisis: una luz de esperanza

Están suficientemente demostrados los efectos saludables del consumo de aceites de oliva vírgenes. Pero, ¿podrían mantener su efectividad administrados por otra vía, por ejemplo, por vía intravascular? Esta cuestión la hemos abordado de forma conjunta científicos españoles y brasileños: Olvania Basso Oliveira, José Juan Gaforio y Eliane Roseli Winkelmann. Pasemos a resumir en qué consiste este estudio y sus resultados.

Inflamación: un enemigo silencioso en la diálisis

La enfermedad renal crónica es un problema de salud creciente, a menudo derivado de la hipertensión y la diabetes. Cuando los riñones fallan, la hemodiálisis se vuelve necesaria para limpiar la sangre, un proceso que, paradójicamente, puede generar inflamación en el organismo.

La inflamación es la respuesta del cuerpo ante daños o infecciones. Sin embargo, en pacientes con enfermedad renal crónica en hemodiálisis, esta

reacción puede cronificarse y causar problemas adicionales, como enfermedades del corazón. El contacto de la sangre con el material del dializador durante la diálisis puede activar células inmunitarias, iniciando la inflamación. Además, la acumulación de toxinas y otros factores propios de la enfermedad renal también contribuyen a este estado inflamatorio.

Investigando el potencial del aceite de oliva virgen extra

Nos preguntamos si el **aceite de oliva virgen extra**, conocido por su perfil lipídico saludable, así como por la presencia de compuestos minoritarios con propiedades antioxidantes, podría ayudar a mitigar esta inflamación en pacientes de hemodiálisis, pero administrándolo por vía intravenosa. El **aceite de oliva virgen extra es un producto natural con múltiples compuestos bioactivos**. Contiene ácidos grasos como el oleico, además de componentes como fenoles, fitoesteroles, tocoferoles (incluida la vitamina E) y escualeno, con **propiedades cardioprotectoras y, potencialmente, antiinflamatorias**.

Para comprobarlo, realizamos un **estudio con pacientes en hemodiálisis**. Dividimos a los participantes en tres grupos aleatorios:

Un grupo control, que no recibió durante la hemodiálisis ningún tratamiento especial con aceite de oliva.

Dos grupos que recibieron diferentes

dosis de una **emulsión a base de aceite de oliva virgen extra** por vía intravenosa durante sus sesiones de hemodiálisis, una vez por semana durante cuatro semanas.

Para ver los efectos de esta intervención, medimos en la sangre los niveles de **citoquinas inflamatorias** (TNF alfa, IL-1 e IL-6), que son indicadores de inflamación en el cuerpo. Además, analizamos otros aspectos de su salud.

Resultados alentadores: el aceite de oliva reduce la inflamación

Los resultados del estudio mostraron que en los grupos que recibieron la **emulsión de aceite de oliva virgen extra**:

El TNF alfa se redujo en el 51% de los pacientes que recibieron la dosis más baja (0.25 g/kg de peso).

La IL-1 disminuyó en el 66% de los pacientes que recibieron la dosis más alta (0.50 g/kg de peso).

Esto sugiere que la administración intravenosa de una **emulsión basada en aceite de oliva virgen extra** durante la hemodiálisis podría ser una manera segura de **ayudar a disminuir la inflamación** en estos pacientes.

Seguridad del tratamiento con aceite de oliva

Durante el estudio, **no se observaron efectos secundarios importantes**

relacionados con la emulsión de aceite de oliva en las dosis utilizadas. Esto indica que el tratamiento fue seguro a corto plazo.

Otros indicadores de salud y el papel del aceite de oliva

En el estudio también analizamos otros marcadores en la sangre. Si bien se vieron algunos cambios menores en creatinina y hematocrito en ciertos grupos, estos no son considerados relevantes clínicamente. Es importante destacar que **no se encontraron cambios negativos en los niveles de grasas (triglicéridos) ni en la función del hígado**, lo cual es relevante al introducir una emulsión lipídica. El **aceite de oliva**, rico en ácidos grasos monoinsaturados, se ha estudiado por su potencial para influir positivamente en el perfil lipídico.

Implicaciones y futuro: el aceite de oliva como aliado

Esta investigación inicial señala que el uso de una **emulsión de aceite de oliva virgen extra** durante la hemodiálisis podría ser una estrategia prometedora para **combatir la inflamación crónica** en pacientes renales. Reducir la inflamación podría tener efectos beneficiosos a largo plazo, como disminuir el riesgo de problemas cardiovasculares, una causa principal de mortalidad en esta población.

En base a nuestros resultados, es importante realizar **más estudios con mayor número de participantes y**

durante más tiempo para confirmar estos hallazgos y explorar los beneficios a largo plazo de este tratamiento con **aceite de oliva**. Además, se deberían investigar diferentes dosis y combinaciones de aceites, como el aceite de pescado rico en omega-3, junto con el **aceite de oliva**, para optimizar aún más los efectos antiinflamatorios. La combinación de las propiedades del **aceite de oliva**, rico en ácido oleico (n-9), y los ácidos grasos omega-3 podría ser una estrategia interesante.

En conclusión, esta investigación destaca el potencial del aceite de oliva virgen extra, administrado de forma intravenosa durante la hemodiálisis, como una herramienta segura para reducir la inflamación en pacientes con enfermedad renal crónica, abriendo nuevas perspectivas para mejorar su calidad de vida.

El estudio se ha publicado en la revista científica "Journal of Functional Foods", y se puede consultar en el siguiente enlace: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2024.106130>

Iberoleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE oLIVA
VIRGEN EXtRa
dE JAÉN**

2025

La magia gastronómica del aceite.

José María Suárez Gallego.



Algo de divino debe tener el aceite de oliva, sobre todo el virgen extra, cuando con él nos ungen al llegar a la vida, en el bautismo, y con él nos despiden cuando está presta a partir la nave que nunca ha de volver, que diría Antonio Machado.

También a los reyes los ungen, desde que Jacob derramó aceite de oliva en la piedra que le había servido de cabecera en su sueño celestial (Génesis, XXVIII,18), consagrando de esta forma su relación con la presencia divina ungiendo la piedra donde se quedó dormido, del mismo modo que habrían de ungir a

los reyes y sacerdotes hebreos y más tarde a los visigodos.

El Corán, por su parte, nos dirá (azora XXIV,35) sobre el único aceite que debe ser llamado como tal, el de oliva: "El aceite es tan limpio que resplandece aunque no lo toque ningún fuego", haciendo alusión lejana a los ciudadanos de Atenas que prefirieron el olivo de Atenea, quien les dio el nombre, al caballo de Poseidón, árbol aquel del cual extraían el aceite para dar luz a la llama sagrada de los dioses.

Por tanto, si con aceite nos ungen cuando venimos y cuando nos vamos de la vida, justo es que con el mejor aceite de oliva virgen extra se santifique el alimento que nos mantiene en ella, el divinizado pan nuestro de cada día.

El pan y el aceite son pues, junto al vino, el triángulo que define toda una filosofía cultural tan antigua como nuestra civilización, tan presente y tan constante como el eterno deseo del hombre de parecerse a un dios unigénito imitando a los del Olimpo.

En tierras de Jaén el paniaceite recibe varios nombres, como el muy extendido de hoyo, más castizo cuando se aspira la hache y suena "joyo de paniaceite", también llamados "cantos", en alusión a la "orilla" de la hogaza a la que habremos de quitarle el migajón y empaparle el "bujero" con aceite de oliva virgen extra y el "churne de un tomate estrujao". Hecho esto habrá que volver el migajón a su sitio, coger el "cucharro", que así le llaman en Baños de la Encina, con la mano izquierda e ir dándole cortes con una navaja desde la mano derecha. Cada corte de pan de esta guisa preparado irá acompañado de un poco de bacalao crudo, es lo tradicional, o "sardinas encubás", o "tocino entreveño", y se puede acompañar de cebolleta y rabanillos.

Al "cucharro" le viene el nombre, etimologías rebuscadas aparte, del parecido que tiene el "canto", una vez que le hemos quitado la miga central, con una vasija hecha con una calabaza seca, de esas

que llevan los peregrinos a Santiago de Compostela, en la que se le ha hecho una brecha en la panza y se utiliza para trasegar vino o vinagre de una tinaja a otra. Del sentido de oquedad, concavidad, que nos sugiere la palabra "cucharro", nos da idea el significado de dornillo de madera que se le da en Huelva. A fin de cuentas, la palabra cuchara también tiene la misma raíz y el mismo sentido de la parte cóncava que se puede llenar de algún líquido o sólido.

En Sevilla una vianda con casi los mismos componentes es llamado "cúcharo".

Este gastrósofo impenitente ante el universo que cabe en un simple y sencillo canto de pan con aceite, sólo es capaz de recordar la dedicatoria que Lucie Bolens plasmó en su libro sobre la cocina andaluza, y como ella escribo esto para los que comparten el sueño de una sociedad fraternal sobre la que planearía la sombra inmensa de Don Quijote el asceta, perdonavidas de molinos de viento, inseparable de Sancho Panza, a algunos pasos de mula, pelando sus bellotas... y comiendo su pan con aceite.

Abrir la primera botella del primer día de cosecha de un aceite nos hace que por un instante cerremos los ojos, dejemos volar los sabores en el cielo de la boca, y pensemos que en justicia los desayunos tradicionales de Jaén deberían ser declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Un patrimonio cultural inmenso, saludable, mágico y exquisito. El pan y el aceite son pues, junto al vino,

el triángulo que define toda una filosofía cultural tan antigua como nuestra civilización, tan presente y tan constante como el eterno deseo del hombre de parecerse a un dios unigénito imitando a los del Olimpo.

En tierras de Jaén el pania aceite recibe varios nombres, como el muy extendido de hoyo, más castizo cuando se aspira la hache y suena "joyo de pania- aceite", también llamados "cantos", en alusión a la "orilla" de la hogaza a la que habremos de quitarle el migajón y empaparle el "bujero" con aceite de oliva virgen extra y el "churre de un tomate estrujao". Hecho esto habrá que volver el migajón a su sitio, coger el "cucharro", que así le llaman en Baños de la Encina, con la mano izquierda e ir dándole cortes con una navaja desde la mano derecha. Cada corte de pan de esta guisa preparado irá acompañado de un poco de bacalao crudo, es lo tradicional, o "sardinas encubás", o "tocino entreve- rao", y se puede acompañar de cebo- lleta y rabanillos.

Al "cucharro" le viene el nombre, etimo- logías rebuscadas aparte, del parecido que tiene el "canto", una vez que le hemos quitado la miga central, con una vasija hecha con una calabaza seca, de esas que llevan los peregrinos a Santiago de Compostela, en la que se le ha hecho una brecha en la panza y se utiliza para trasegar vino o vinagre de una tinaja a otra. Del sentido de oquedad, concavi- dad, que nos sugiere la palabra "cucha- rro", nos da idea el significado de dornillo de madera que se le da en Huelva. A fin

de cuentas, la palabra cuchara también tiene la misma raíz y el mismo sentido de la parte cóncava que se puede llenar de algún líquido o sólido.

En Sevilla una vianda con casi los mismos componentes es llamado "cúcharo".

Este gastrósofo impenitente ante el universo que cabe en un simple y sen- cillo canto de pan con aceite, sólo es capaz de recordar la dedicatoria que Lucie Bolens plasmó en su libro sobre la cocina andaluza, y como ella escribo esto para los que comparten el sueño de una sociedad fraternal sobre la que planearía la sombra inmensa de Don Quijote el asceta, perdonavidas de moli- nos de viento, inseparable de Sancho Panza, a algunos pasos de mula, pelando sus bellotas... y comiendo su pan con aceite.

Abrir la primera botella del primer día de cosecha de un aceite nos hace que por un instante cerremos los ojos, dejemos volar los sabores en el cielo de la boca, y pensemos que en justicia los desayu- nos tradicionales de Jaén deberían ser declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Un patrimonio cultural inmenso, saludable, mágico y exquisito.

Iberoleum

**GUÍA dE
ACEITE dE OLIVA
VIRGEN EXtRa
dE JAÉN**

2025

Iberoleum

**GUÍA dEI
ACEITE dE oLIVA
VIRGEN EXtRa
dE JAÉN**

2025



