INTERNATIONAL

EXPOLIVA

AWARDS

Bases de Concurso

FUNDACIÓN DEL OLIVAR

XXIV PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD

DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA

-CAMPAÑA 2025-2026-

ÍNDICE

		Pág.
ÍNDICE		2
ESQUEMA MODALIDADES CONCURSO		3
BASES DE CONCURSO		4
PRIMERA	Objeto	4
SEGUNDA	Participantes	4
TERCERA	Aceites Admitidos	5
CUARTA	Modalidades	6
	Mayor Producción	6
	Producción Limitada	7
	Mejor Depósito	8
	Producción Singular	9
	Envasador	10
	Gran Pical Provincia De Jaén	11
	Obligaciones del concursante	12
QUINTA	Concurrencia	14
SEXTA	Envío De Muestras	14
SÉPTIMA	Plazo De Inscripción	15
OCTAVA	Fases Del Concurso	15
NOVENA	Premios Oficiales	17
DÉCIMA	Aceptación	18
UNDÉCIMA	Cuota De Inscripción	19
DUODÉCIMA	Mención del Premio en el Etiquetado	19
ANEXO I.	Hoja de Valoración Sensorial	20
ANEXO II.	Modelo de Diligencia	21

BASES del PREMIO

MODALIDAD	REQUISITOS
"MAYOR PRODUCCIÓN" **Convencional o Integrada**	**≥10.000 litros**
"PRODUCCIÓN LIMITADA" **Convencional o Integrada**	**≥2.000 - <10.000 litros**
"MEJOR DEPÓSITO" **Convencional o Integrada**	**≥25.000 litros** **Depósito único**
"MAYOR PRODUCCIÓN" **Ecológica**	**≥10.000 litros**
"PRODUCCIÓN LIMITADA" **Ecológica**	**≥2.000 - <10.000 litros**
"MEJOR DEPÓSITO" **Ecológica**	**≥15.000 litros** **Depósito único**
"PRODUCCIÓN SINGULAR"	**≥500 - <2.000 litros**
"ENVASADOR"	**≥25.000 litros.** **Depósito único** **Envasado > 500.000 litros.**
"GRAN PICUAL" PROVINCIA DE JAÉN	**≥ 20.000 litros**

XXIV PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD

DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA

-CAMPAÑA 2025-2026-

La Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva (Fundación del Olivar), teniendo como fin fundacional fomentar la obtención de aceites de máxima calidad y la promoción del consumo de los aceites de oliva vírgenes extra en el mercado alimentario y la restauración, convoca el XXIV Premio Internacional EXPOLIVA a la Calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra-Campaña 2025-2026, ateniéndose a las siguientes:

B A S E S D E C O N C U R S O

Primera. - Objeto

El objeto del concurso es premiar a la entidad que presente la mejor muestra de aceite de oliva virgen extra en las diferentes modalidades del certamen.

Segunda. - Participantes

Podrán participar en el concurso los titulares de almazaras y las agrupaciones de almazaras, y las empresas de envasado que estén autorizadas por la legislación vigente en la materia para el desarrollo de estas actividades.

El origen del lote presentado por las empresas envasadoras debe pertenecer al país del participante.

Los productores individuales vinculados a una almazara que envasen con su propia marca comercial podrán participar en el concurso cumpliendo las bases establecidas en la presente convocatoria.

Tercera. - Aceites admitidos a concurso

3.1. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra de la campaña oleícola 2025-2026, conforme a los requisitos establecidos por el Reglamento (CEE) núm. 2022/2104 de la Comisión, de 29 de julio de 2022, sus posteriores modificaciones y reglamentación complementaria aplicable relativa a las características de los aceites de oliva.

3.2. El aceite presentado a concurso deberá provenir exclusivamente de depósitos ubicados en las instalaciones de la entidad concursante.

Cuarta. - Modalidades de participación en el concurso.

4.1.1 Premio Internacional Expoliva "Mayor Producción" al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva ´Mayor Producción´ al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellas muestras de aceite procedentes de **lotes iguales o superiores a 10.000 litros**, en alguna de sus **categorías**:

I.a. Sistemas de Producción Convencional o Integrada

I.b. Sistema de Producción Ecológica

Los aceites presentados a concurso, dentro de cada una de las dos anteriores categorías, serán clasificados por el Jurado en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

Cuando el aceite de un lote homogéneo esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.

4.1.2 Premio Internacional Expoliva “Producción Limitada” al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva en su modalidad ´Producción Limitada´ al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellas muestras de aceite procedentes de **lotes cuyo volumen sea igual o superior a 2.000 e inferior a 10.000 litros**, en alguna de las siguientes **categorías**:

II.a. Sistemas de Producción Convencional o Integrada

II.b. Sistema de Producción Ecológica

Los aceites presentados a concurso, dentro de cada una de las dos anteriores categorías, serán clasificados por el Jurado en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

Cuando el aceite de un lote homogéneo esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.

4.1.3 Premio Internacional Expoliva “Mejor Depósito” de Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva en su modalidad ´Mejor Depósito´ de Aceite de Oliva Virgen Extra aquellos lotes de aceite procedentes de **un único depósito; estableciéndose las siguientes categorías:**

II.a. Sistemas de Producción Convencional o Integrada.

Volumen requerido igual o superior a 25.000 litros.

II.b. Sistema de Producción Ecológica.

Volumen requerido igual o superior a 15.000 litros.

4.1.4 Premio Internacional Expoliva "Producción Singular" al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva en su modalidad ´Producción Singular´ al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellos lotes de aceite procedentes de **Producciones Singulares* cuyo volumen sea igual o superior a 500 e inferior a 2000 litros**.

*Se entiende por Producción Singular aquella con características diferenciales en base a su zona de origen (nuevos países productores); variedad local, autóctona o de especial interés (pico limón, cornezuelo de jaén, verdial Huevar, royal de Cazorla, etc.); técnicas de cultivo y extracción (recolección manual, olivos milenarios, sistema de extracción, etc.), o cualquier otra singularidad o diferenciación.

La Fundación del Olivar se reserva el derecho a solicitar documentación adicional para verificar el cumplimiento de los requisitos de participación.

Para más información, consultar con la organización:

Email: premios@expoliva.com

Teléfono: +34 953 27 49 76

Móvil: +34 686 22 99 37

Los aceites presentados a concurso, dentro de esta modalidad, serán clasificados por el Jurado en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

Cuando el aceite de un lote homogéneo esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.

4.1.5 Premio Internacional Expoliva “Envasador” de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva en su modalidad ´Envasador´ del Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellas muestras de aceite procedentes de empresas o personas físicas que venden un aceite ya existente o manufacturado, pero con su marca como envasadora**; estableciéndose los siguientes requisitos de participación:**

-Lote igual o superior a 25.000 litros contenido en un único depósito.

-Volumen de aceite envasado anualmente superior a 500.000 litros.

-La procedencia del aceite presentado deberá coincidir con la nacionalidad del país participante.

-La entidad participante en esta modalidad únicamente podrá presentar una marca de aceite a concurso.

La Fundación del Olivar se reserva el derecho de solicitar documentación adicional para verificar el cumplimiento de los requisitos de participación.

4.1.6 Premio Expoliva "Gran Picual" al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Jaén.

Podrán optar al Premio Expoliva al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén "GRAN PICUAL" los titulares de almazaras y las agrupaciones de almazaras de la provincia de Jaén, que estén autorizadas por la legislación vigente en la materia para el desarrollo de estas actividades; estableciéndose las siguientes normas de participación:

- **El aceite presentado a concurso deberá ser obtenido de plantaciones variedad Picual ubicadas en la provincia de Jaén y provenir exclusivamente de depósitos ubicados en las instalaciones de la entidad concursante, situados en la provincia de Jaén.**
- **Cada muestra de aceite presentada a concurso deberá proceder de un lote homogéneo igual o superior a 20.000 litros.**

4.2. Obligaciones del concursante

4.2.1. Requerir la presencia de un Notario[(1)] ante el cual se procederá a la toma de muestras, de la siguiente forma:

Por cada lote de aceite presentado a concurso se extraerán:

a) **8 muestras de al menos 250 ml cada una**, las cuales se depositarán en 8 frascos de vidrio o PET opaco adecuado para contacto alimentario, igualmente de al menos 250 ml de capacidad cada uno. Una vez tomada la muestra y cerrado el frasco, éste será identificado mediante un **Sello de Seguridad Notarial adherido al tapón, de tal forma que sea necesario romperlo para abrir dicho envase; que permita acreditar su autenticidad y cuya numeración aparecerá reflejada en el acta notarial.**

En aquellos países en los que no exista dicho sello, se admitirá un sistema de sellado propio que permita acreditar la autenticidad e identificar las muestras.

b) **6 muestras de al menos 500 ml cada una** etiquetadas conforme a la legislación vigente. Estos ejemplares, serán idénticos a los utilizados por la entidad concursante para la comercialización de su marca, e irán destinados a la organización de catas y actividades de formación. En el caso de que la muestra presentada a concurso no formara parte de los aceites clasificados, los 6 ejemplares comerciales se pondrán a disposición del concursante para su recogida. **Estos ejemplares no precisarán de sello de seguridad notarial o equivalente.**

En **ningún caso se requiere el precintado del depósito** del cual se hayan extraído las muestras.

4.2.2. Solicitar del Notario[(1)] la redacción del acta notarial[(2)] en la que se dará fe de los siguientes términos:

- Nombre, dirección de la entidad concursante y número de registro de la empresa.
- Lugar e identificación del depósito/s del lote de aceite presentado a concurso.
- Volumen del lote de aceite presentado a concurso. **Indicando claramente que se ha verificado dicho volumen por el notario[(1)].**
- Identificación de la modalidad y categoría de participación.
- Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras, reseñando expresamente la numeración de cada uno de los Sellos de Seguridad Notariales o equivalentes **adheridos a los tapones** de cada una de las respectivas muestras.
- Marca comercial.

La ausencia de cualquiera de estos extremos en el acta notarial[(2)] determinará la exclusión del concursante.

Será obligatorio cumplimentar el formulario de inscripción y pago en la web: www.expoliva.com/premiocalidad/

Los siguientes requisitos no serán excluyentes, pero si recomendables:

- **Utilizar envase genérico ámbar con tapa precinto, en lugar de un envase de la marca sin etiquetar.**
- **Usar el modelo de diligencia ANEXO II.**

[(1)] En los países que no dispongan de dicha figura, será la autoridad pública o entidad autorizada por la Fundación del Olivar la que tenga la competencia para dicho control.

[(2)] Documento traducido especificativo del procedimiento en países donde no exista la figura de notario. Se podrá utilizar el Anexo II debidamente cumplimentado y sellado por la autoridad o entidad de control.

Quinta. - Concurrencia

Un mismo lote de aceite, identificado conforme a lo recogido en la estipulación cuarta, sólo podrá ser presentado al Premio Internacional Expoliva, a una sola de las modalidades "Mayor Producción", "Producción Limitada" o "Producción Singular".

Excepcionalmente, un lote de aceite presentado a la modalidad "Mayor Producción" sí podrá hacerlo simultáneamente a la modalidad "Mejor Depósito", siempre y cuando se cumplan los requisitos de esta última.

En todos los casos, sólo podrá existir un aceite premiado por entidad concursante para cada grupo. En caso contrario, se procederá a la elección del aceite con mayor puntuación de dicha entidad para cada grupo.

Sexta. - Envío de muestras

Siete de las muestras destinadas a concurso y los seis ejemplares comerciales extraídos e identificados con el procedimiento indicado anteriormente, se remitirán, junto con la referida **acta notarial original (o documento equivalente donde no exista notario)**, haciéndose constar en el envío la leyenda "Premio Internacional Expoliva a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra", a la dirección abajo indicada. El participante será depositario del octavo ejemplar de 250 ml de las muestras destinadas a concurso.

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva
Edificio Terra Oleum. Parque Geolit. c/ Sierra Morena, manzana 13 a.
23620 Mengíbar, Jaén. España
Información de contacto:
Email: premios@expoliva.com
Teléfono: +34 953 27 49 76
Móvil: +34 686 22 99 37

La Fundación del Olivar no se hará cargo de ningún coste de transporte, impuestos o similares, a excepción de los gastos derivados de la gestión aduanera en destino de las muestras procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea, siempre que se utilice la EMPRESA DE TRANSPORTE DHL, en caso contrario la entidad convocante no se hará cargo de los gastos de gestión aduanera en destino.

Séptima. - Plazo de Inscripción

La fecha límite para la toma de las muestras **29 de Diciembre de 2025,** siendo la fecha límite para la recepción de las mismas, en la sede social de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva, el día 5 de Enero de 2026*.

*Cuando un envío sea retenido por la autoridad aduanera, se considerará dicha fecha la de recepción por la entidad convocante a efectos de concurso; pudiendo retrasarse la entrega en la sede social de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva más allá de los plazos anteriormente establecidos.

Octava. - Fases del concurso

Recibidas las muestras de cada entidad participante, el Director Gerente de la Fundación del Olivar requerirá **la presencia del Notario**, el cual **procederá a la asignación de claves notariales secretas.**

8.1. Fase I. De clasificación.

Las muestras presentadas a las modalidades “Mayor Producción”, “Producción Limitada” y “Mejor Depósito” se clasificarán, atendiendo a las actas notariales que acompañan a los aceites presentados, en las siguientes **categorías**:

I. Aceites de “Mayor Producción”

II. Aceites de “Mayor Producción” Ecológica

III. Aceites de “Producción Limitada”

IV. Aceites de “Producción Limitada” Ecológica

V. “Mejor Depósito”*

VI. “Mejor Depósito” Producción Ecológica*

*Las muestras presentadas a la modalidad “Mejor Depósito”, no se clasificarán en grupos, únicamente en categorías.

Las muestras presentadas a las modalidades “Envasador” y “Gran Picual” no se clasificarán en categorías ni grupos.

Las muestras bajo clave serán evaluadas por el Jurado del concurso de EXPOLIVA, designado por la Fundación del Olivar entre expertos nacionales e internacionales de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva, procediéndose a su clasificación dentro de cada una de las categorías mencionadas, en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

8.2. Fase II. De selección.

Los aceites se clasificarán según la puntuación obtenida de acuerdo con las normas de valoración recogidas en el Anexo I de las bases del concurso conforme al Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100 y usando la tecnología **INTRAPANEL;** no pudiendo optar a galardón si su puntuación no supera los 75 puntos en el Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100 – Anexo I.

8.3. Fase III. Final

Hasta un máximo de cinco aceites con mayor puntuación en cada uno de los grupos correspondientes a las modalidades "Mayor Producción", "Producción Limitada", "Producción Singular", así como en la modalidad "Mejor depósito", "Envasador" y "Gran Picual", de acuerdo con las normas de valoración recogidas en el Anexo I de las bases del concurso conforme al Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100, tendrán la consideración de finalistas. A los aceites que resulten ganadores de cada modalidad, categoría y grupo se les practicarán las determinaciones analíticas correspondientes en un Laboratorio Oficial.

La decisión del Jurado será definitiva e inapelable, pudiendo declararse a su criterio el concurso desierto, parcial o totalmente.

Las muestras no seleccionadas para estar en exposición podrán retirarse de la sede de la Fundación del Olivar durante los veinte días naturales posteriores a la publicación de los resultados del concurso en la web: www.expoliva.com/premiocalidad/

Novena. - Premios Oficiales

9.1. El Jurado otorgará entre los aceites finalistas, un primer Premio y una Mención Especial en cada uno de los grupos, categorías o modalidad, bajo la denominación "**PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA".**

9.2. El Jurado otorgará, entre los aceites presentados a la modalidad "Producción Singular" un único Premio por cada uno de los grupos, no otorgándose menciones en esta modalidad.

9.3. El Jurado otorgará entre los aceites finalistas a la modalidad "Gran Picual", un primer Premio y un Accésit.

9.4. Los premios consistirán en la concesión del trofeo oficial EXPOLIVA y diploma acreditativo para el ganador, y un diploma acreditativo para la Mención Especial.

9.5. La entrega de premios se realizará en un acto público en la sede de la Fundación del Olivar en fecha aún por determinar.

9.6. Los aceites galardonados y seleccionados de cada grupo formarán parte de la Exposición Internacional de aceites de oliva vírgenes extra presentes en la exposición permanente del Museo Terra Oleum y otras acciones de promoción.

9.7. Las entidades galardonadas deberán proporcionar adicionalmente, para la promoción de las marcas ganadoras, aceite del lote/s premiado/s para diversas actividades promocionales nacionales e internacionales.

9.8. Las entidades galardonadas con uno o más primeros premios dispondrán de una inscripción gratuita en los **Premios Sol d'Oro**, cuya gestión y envío de muestras se llevará a cabo desde la Fundación del Olivar con un coste de 50€+IVA.

9.9. Será obligatorio para los galardonados asistir personalmente, o delegar en un representante, a la presentación y entrega de premios.

Décima. - Aceptación

La participación en este concurso implica la plena aceptación de las presentes bases.

El Jurado, de acuerdo con la entidad convocante, podrá organizar las sesiones de valoración en la forma más conveniente para el desarrollo del concurso, así como interpretar y resolver conforme a las bases de la presente convocatoria.

Undécima. - Cuota de inscripción

La cuota de inscripción a concurso para cada uno de los lotes de aceite presentado es de **200 euros para el primero y 175 euros para los sucesivos lotes IVA incluido,** destinados a cubrir los gastos de organización del evento.

La cumplimentación de la solicitud de participación, así como el pago de dicho importe deberá llevarse a cabo antes del **5 de Enero de 2026,** en la web www.expoliva.com/premiocalidad/

Duodécima. - Mención del Premio en el etiquetado

12.1. Los ganadores de los Premios y Menciones a la Calidad de los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra en sus diferentes modalidades, categorías y grupos podrán hacer referencia al galardón obtenido para la campaña 2025-2026 en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra correspondiente al lote de la muestra galardonada.

12.2. La referencia al Premio y a las Menciones Especiales en acciones de promoción y publicidad, con mención expresa de la campaña, sólo podrán hacerla las entidades ganadoras, previa comunicación a la Fundación del Olivar.

12.3. El modelo de representación de cada uno de los Premios o Menciones Especiales en las etiquetas de los envases será facilitado por la Fundación del Olivar y estará constituida por el logotipo oficial del PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA, haciendo referencia al Premio o Mención Especial y el año de su concesión.

ANEXO I. HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL©

XXIV PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA

Clave notarial:

Panel de Cata:

Código de identificación del catador:

Fecha:

Perfil Olfativo (35 puntos como máximo)

Frutado aceituna …….…… (5-10): _____

☐ verde ☐ madura

Valoraciones de los atributos positivos ……..……..…….... (0-10): _____

- Verde hierba/hoja - Higuera - Tomate - Manzana
- Almendra verde "alloza" - Plátano - Almendra madura / frutos secos
- Otros: ¿cuáles? …….....

Armonía olfativa ……..……..... (5-15): _____

Puntuación parcial perfil olfativo… ☐

Perfil Gustativo y Retronasal (50 puntos como máximo)

Frutado aceituna ..……..…..... (5-10): _____

☐ verde ☐ madura

Amargo ..……..……..…… (0-5): _____

Picante ..……..…….. (0-5): _____

Dulce ……..……..…….. (0-5): _____

Valoración otros atributos positivos: ……..…… (0-10): _____

- Verde hierba/hoja - Higuera - Tomate - Manzana
- Almendra verde "alloza" - Plátano - Almendra madura / frutos secos
- Otros: ¿cuáles? …….....

Armonía gustativa ……..……..…….. (10-15): _____

Puntuación parcial perfil gustativo y retronasal… ☐

Sensación global - Complejidad (15 puntos como máximo) …..…… (5 – 15): ☐

Puntuación final (máx. 100)…….. ☐

ANEXO II. MODELO DE DILIGENCIA

XXIV PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA

Diligencia relativa al acta número……

Siendo las …….. horas y …….. minutos, del día …… de …….. de ……., me constituyo yo, el Notario en la entidad ……., sita en ……..., calle ……., número…….

Acompañado del requirente nos dirigimos a la bodega. En mi presencia y del depósito número……., se llenan ocho frascos de color caramelo oscuro de 250 ml. Una vez cerrados, yo el Notario pongo en el tapón y cuello de cada frasco un sello de Seguridad Notarial con las siguientes numeraciones: ……..……., ……..……., ……..……., ……..……., ……..……., ……..……., ……..……., ……..……

A continuación, y también del depósito número ……., se llenan seis envases de 500 ml etiquetados conforme a legislación vigente de la marca…….

A solicitud del requirente, doy fe de los siguientes extremos:

- Nombre, dirección de la entidad concursante y número de registro de la empresa: ……., sito en……, calle……., número……., y número de registro de la empresa …….
- Lugar e identificación del depósito del lote de aceite presentado a concurso: Depósito ubicado en la bodega ……., y depósito identificado con el número……..
- Volumen del lote de aceite presentado a concurso: ……litros, según compruebo y verifico mediante…….
- Identificación de la modalidad y categoría de participación: Premio Internacional Expoliva, modalidad ……., categoría……
- Procedimiento de recogida, cierre e identificación de las muestras: Todas las muestras se toman directamente del depósito ……. y se adhieren a los tapones y cuello de cada frasco los Sellos de Seguridad Notarial con las numeraciones ……..……., ……..……., ……..……., ……..……., ……..……., ……..……., ……..……
- Marca comercial: …….

Firma y Sello

INFORMACIÓN Y CONTACTO:

FUNDACIÓN PARA LA PROMOCIÓN Y EL DESARROLLO DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA

Edificio Terra Oleum. Parque Geolit. c/ Sierra Morena, manzana 13 a.

23620 Mengíbar, Jaén. España

Email: premios@expoliva.com

Teléfono: +34 953 27 49 76

Móvil: +34 686 22 99 37

BASES del PREMIO

XXIV Premio Internacional EXPOLIVA a la Calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra, Campaña oleícola 2025-2026.

COMUNICADO OFICIAL

La Fundación del Olivar informa que se **amplía el plazo para la presentación de muestras** concurrentes al **XXIV Premio Internacional Expoliva a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra**.

- **Fecha máxima para la recogida de muestras en almazara:** 31 de diciembre de 2025.
- **Fecha máxima para la recepción de muestras en la sede de la Fundación del Olivar:** 7 de enero de 2026.

Asimismo, se comunica que se admitirán aquellas muestras que, por motivos logísticos, lleguen con posterioridad a la fecha indicada, **siempre que su recepción se produzca antes de la recodificación notarial** en la sede de la Fundación del Olivar.

Para cualquier consulta adicional, pueden dirigirse a la Organización a través canales oficiales de la Fundación del Olivar.

Terra Oleum, 19 de diciembre de 2025