vinetur

DOEN pide no confundir la retirada temporal de aceite con la calidad del aceite virgen extra

La plataforma aconseja revisar categoría, origen y datos del etiquetado antes de elegir una botella

lunes 16 de noviembre de 2026

La plataforma DOEN.es ha pedido a los consumidores que separen dos cuestiones distintas al comprar aceite de oliva: la retirada temporal de parte de la producción acordada para la campaña 2026/2027 y la calidad real de cada botella. La empresa sostiene que la medida aprobada por la Administración busca regular la oferta y no responde a una alerta alimentaria, por lo que recomienda fijarse en la categoría comercial, la procedencia declarada y los datos de identificación del producto antes de comprar un aceite de oliva virgen extra.

La medida quedó recogida en la Resolución del pasado 4 de noviembre, publicada en el BOE el pasado 6 de noviembre, en aplicación de la Orden APA/1145/2026. Esa norma obliga a cada almazara a mantener almacenado el 12% de su producción declarada acumulada desde noviembre. Octubre queda fuera del cómputo. El aceite afectado deberá permanecer retirado del mercado hasta el 30 de septiembre de 2027, aunque la propia norma prevé revisiones.

Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la previsión de producción para la campaña alcanza 1.602.596 toneladas, un 23% más que en la anterior, con unas existencias iniciales de 357.040 toneladas. El Ministerio calcula que la medida afectará a unas 188.000 toneladas. Se trata de una previsión de campaña, no de la producción final.

DOEN.es insiste en que esa obligación de almacenamiento se calcula sobre la producción de cada almazara y no clasifica los aceites por calidad. Además, las almazaras pueden decidir qué categoría retiran del mercado. Por eso, la empresa sostiene que el comprador debe seguir mirando la información del etiquetado y la documentación que acompaña a cada referencia.

La primera comprobación, según la plataforma, es la categoría comercial. El aceite de oliva virgen extra, o AOVE, responde a unos requisitos propios y no equivale al aceite de oliva virgen ni al producto comercializado simplemente como aceite de oliva. En este último caso, recuerda DOEN.es, se trata de una mezcla de aceites refinados y vírgenes.

El segundo punto es la procedencia. La empresa recuerda que una denominación de origen protegida, DOP, o una indicación geográfica protegida, IGP, certifican el cumplimiento de un pliego de condiciones y su vínculo geográfico, aunque con requisitos distintos entre una figura y otra. También precisa que un aceite sin DOP o sin IGP puede ser igualmente virgen extra si cumple las exigencias de esa categoría.

La tercera revisión pasa por la identificación y la conservación. DOEN.es aconseja revisar quién es el operador responsable, cuál es el lote, la fecha de consumo preferente y las condiciones de conservación. Cuando aparece indicada, la campaña de cosecha aporta un dato adicional. La empresa añade que el nombre del productor ayuda a identificar el producto, pero no sustituye a los controles de calidad.

Dentro de esa recomendación al consumidor, DOEN.es cita dos productores presentes en su catálogo. Uno de ellos es la S.C.A. Nuestra Señora de la Encarnación, de Peal de Becerro, en Jaén, que elabora aceites de las variedades Picual y Royal. La plataforma explica que su oferta incluye referencias de la gama Esencial amparadas por la DOP Sierra de Cazorla y otras vinculadas a la IGP Aceite de Jaén, por lo que aconseja comprobar la identificación concreta en cada producto.

Sobre esta cooperativa, DOEN.es señala que la variedad Royal permite conocer una aceituna autóctona de la Sierra de Cazorla, mientras que la Picual muestra otra línea del olivar jiennense. La propia cooperativa informa, además, de reconocimientos como el Premio Terra Oleum 2022 y distinciones Gold World Olive Oil 2019 para Esencial

Limited Edition y Esencial Organic.

La segunda firma citada es Oleum Alcazaba, con sede en Alhaurín de la Torre, en Málaga. DOEN.es explica que esta empresa comercializa aceite de oliva virgen extra en formatos como botella de cristal y PET. Sus referencias forman parte de la Selección Excelencia DOEN, una distinción privada de la plataforma que, según la empresa, debe diferenciarse de las figuras oficiales DOP e IGP.

Luis Miguel Sánchez Martínez, administrador único de DOEN Selección Excelencia, S.L., afirma que la retirada temporal de aceite se refiere a la cantidad que debe permanecer almacenada, mientras que la elección de compra exige entender qué se está adquiriendo. A su juicio, la categoría, la procedencia y la identificación del elaborador permiten al consumidor comprar con más criterio, y dar visibilidad al productor forma parte de la actividad de la plataforma.

DOEN.es reúne estas referencias para particulares, hostelería y compradores profesionales. Entre las opciones que cita figuran los AOVE Esencial Picual y Esencial Royal, de Encarnación, y el AOVE convencional en botella de cristal, de Oleum Alcazaba. La empresa señala que sus fichas incluyen la presentación, el precio y las condiciones del pedido, además de los formatos disponibles.

La iniciativa coincide con la proximidad del Día Mundial del Olivo, que se celebra el próximo 26 de noviembre y fue proclamado por la UNESCO en 2019. DOEN.es vincula esta fecha con una mayor atención al trabajo de los productores y al peso cultural y económico del olivar.

La plataforma fue lanzada desde Elche el pasado 24 de abril y reúne productos amparados por DOP e IGP junto con elaboraciones incluidas en su Selección Excelencia DOEN. Su actividad se centra en la venta a particulares y profesionales y en la difusión de productores y referencias alimentarias españolas.