



# La qualitat de l'oli. Tast d'olis

## Jornada tècnica

Vallfogona de Balaguer, dimarts 8 abril de 2025

### Presentació

La qualitat de l'oli d'oliva és fonamental per a una comercialització basada en marques pròpies, fora del mercat a doll i de baix preu. Classificar un oli com a verge extra té uns requeriments químics i d'altres sensorials, que requereixen de panells de tastadors seleccionats i entrenats per decidir si un oli pot o no ser envasat i amb quina categoria comercial. La jornada exposarà els fonaments de la tècnica de tast, amb pràctiques sobre mostres reals d'olis i, el més important, s'explicarà com interpretar els resultats i com prendre decisions que busquin la millora de la qualitat a mig i llarg termini.

### Lloc de realització

Finca La Cruïlla, s/n  
Carretera C-13, km 30,5  
25680 Vallfogona de Balaguer

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
EA Vallfogona de Balaguer  
Montse Bellet  
Tel.: 973 443 650  
A/e: [ea\\_vallfogona.agricultura@gencat.cat](mailto:ea_vallfogona.agricultura@gencat.cat)

### Programa

16.00 h **Registre d'assistents**

16:05 h **Presentació de la jornada**  
Montse Bellet. Directora de l'Escola Agrària de Vallfogona de Balaguer

16.10 h **El concepte de qualitat en olis d'oliva. Interpretació i presa de decisions a partir de l'anàlisi química i sensorial**

17.00 h **Pausa**

17.15 h **Tast d'olis de diferents categories i característiques sensorials. Identificació de defectes i aromes principals**

19.00 h **Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec d'Agustí Romero. Coordinador de l'equip de recerca en olivicultura i elaiotècnia de l'IRTA Mas Bové

### Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

