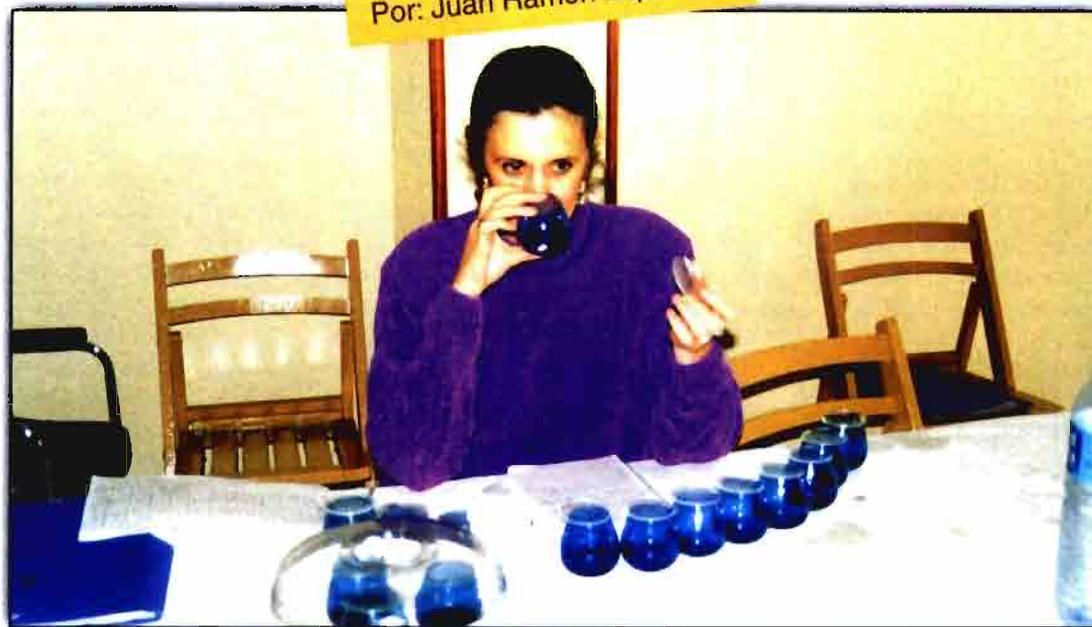


La Cata del Aceite de OLIVA VIRGEN

Por: Juan Ramón Izquierdo*



LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A principios de los años ochenta, en el seno del Consejo Oleícola Internacional, se formó un grupo de trabajo de análisis sensorial que inició el estudio y la sistematización de un método para hacer la cata del aceite de oliva virgen. Este grupo estaba coordinado por D. Rafael Gutiérrez González-Quijano y un grupo entusiasta de expertos en química oleícola. A mediados de los años ochenta los trabajos finalizaron y el método fue adoptado por el Consejo Oleícola Internacional. La CEE lo adoptó formalmente en el año 1991, en su Reglamento (CEE) 2568/91, siendo el aceite de oliva virgen el primer producto comunitario al que se exige que sea catado para evaluar sus características organolépticas.

* Laboratorio Arbitral Agroalimentario. MAPA

Sin embargo, ya en el año 1986, el Fega-Garantía, en sus campañas de intervención, empezó a exigir que a los aceites ofertados y comprados, además del grado de acidez, índice de peróxidos, absorbencia a la luz ultravioleta, humedad e impurezas, se analizara sensorialmente de forma que, a la hora de clasificar los aceites, también se tuviera en cuenta sus características sensoriales.

El tema que nos ocupa merece aclarar algunos conceptos.

ANÁLISIS SENSORIAL

Hemos hablado de la aplicación del análisis sensorial al aceite de oliva virgen. Pero, ¿Qué entendemos por análisis sensorial? Es una disciplina científica usada para evocar, medir, analizar e interpretar las reacciones de los alimentos y materiales percibidos por los sentidos de la vista, el olfato, el gusto, las sensaciones táctiles y el oído. Debe ser resaltado en esta definición que estamos frente a una disciplina científica que se ha desarrollado vertiginosamente en los últimos 50 años y que tiene una serie de conceptos, reglas y herramientas científicas que se aplican para hacer los cálculos correspondientes, en aras de objetivar los resultados obtenidos.

Se pretende pues, con la cata, provocar sensaciones, medirlas, analizarlas e interpretarlas, con objeto de conocer cómo es el aceite desde el punto de vista sensorial y clasificarlo.

**LAS
CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS Y
LA APLICACION DEL
ANALISIS SENSORIAL
AL ACEITE DE OLIVA
VIRGEN**

¿Qué entendemos por sensorial? Entendemos por sensorial toda respuesta a un estímulo que produzca una reacción de los sentidos humanos.

Según éstos, podemos desglosar el término en los siguientes componentes:

- Sensibilidad visual
- Sensibilidad auditiva
- Sensibilidad somestésica (la relacionada con las sensaciones del cuerpo), que puede, a su vez, ser:
 - Cutánea

olfativa. Quiere esto decir que la sensibilidad visual no se utiliza en el aceite, o lo que es lo mismo, no se evalúa el color y no se evalúa por no considerarse un factor de calidad objetivo, sino subjetivo. Se pueden encontrar aceites extraordinarios de color verde o de color amarillo, eso sí, con características distintas.

La aplicación del análisis sensorial al aceite virgen, implica toda una metodología científica para:

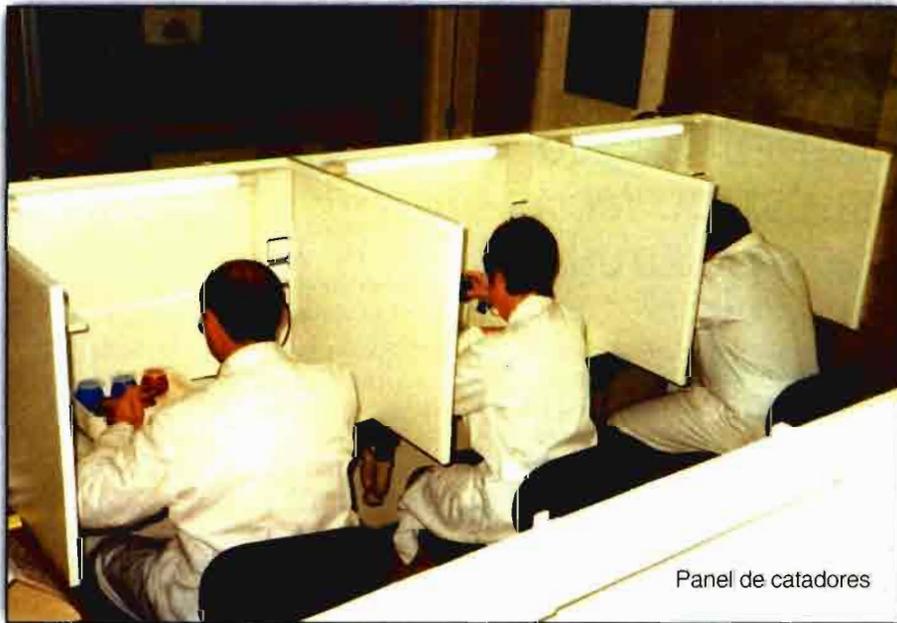
¿Por qué se aplica únicamente al aceite de oliva virgen? Por una razón sencilla, y es que es el único que tiene características organolépticas, es decir, el único que tiene componentes capaces de reaccionar químicamente con los receptores del ser humano y producir como decíamos antes, sensaciones olfativas, gustativas y táctiles.

EL FIEL REFLEJO DEL ESTADO DE LAS ACEITUNAS

Y, ¿por qué es el único aceite que tiene características organolépticas?. Porque es el único que puede ser considerado zumo de fruto, la aceituna. El zumo de la aceituna proviene de la extracción del aceite por medios únicamente físicos o mecánicos, por contraposición con todos los aceites de semillas y los de orujo, que deben ser extraídos por medios químicos, lo cual implica la extracción con disolventes orgánicos y la posterior refinación de los aceites obtenidos en plantas industriales. Los medios utilizados para extraer el aceite de las aceitunas son:

- La presión, que prácticamente ya no se utiliza
- La centrifugación en 2 y 3 fases
- La extracción por contacto de la masa de aceitunas con una malla de acero inoxidable (extracción parcial)

Este producto natural no siempre es de la mejor calidad. Puesto que el aceite virgen procede de las aceitunas, sus características organolépticas son el espejo que nos indica el estado de las mismas. ¿Por qué? La razón es la siguiente: Los medios físicos o mecánicos utilizados en la extracción del aceite no someten a la masa de aceitunas a condiciones extremas, con objeto de mirarla. Ello trae consigo que la separación de las 3 fases que existen en la aceituna, (oleosa, acuosa y sólida), no se separen de una forma perfecta. La consecuencia es que en la fase oleosa hay pequeñas cantidades de fase sólida, micropartículas de masa que, desde un punto de vista sensorial, le dan cuerpo al aceite, y de fase acuosa. Estas pequeñas cantidades de agua emulsionada son las que le dan al aceite recién obtenido el aspecto turbio, tan bello por otra parte. Sin embargo, el efecto más importante del agua emulsionada, es que es la matriz donde están disueltos



Panel de catadores

- Táctil (tacto)
- Térmica (temperatura)
- Álgica (dolor)
- Vestibular (equilibrio)
- Cinestésica (movimiento muscular)
- Orgánica (relacionada con los órganos, por ej., el hambre)

Sensibilidad química externa, denominada así por ser necesaria una reacción química entre un receptor y un estímulo, para que se produzca la sensación. Puede ser de tres tipos:

- Olfativa
- Gustativa
- Táctil

- Seleccionar catadores
- Entrenarlos
- Hacer una evaluación continua de ellos
- Formar un panel de, al menos, 8 catadores
- Hacer un análisis científico de los resultados

Al final, obtenemos un instrumento de medida, el panel, cuyos componentes son individuos seleccionados y entrenados.

SE PRETENDE CON LA CATA PROVOCAR SENSACIONES, MEDIRLAS, ANALIZARLAS E INTERPRETARLAS PARA CLASIFICAR EL ACEITE DE OLIVA

EL PANEL, UN INSTRUMENTO DE MEDIDA

Por lo que respecta a la cata del aceite de oliva virgen, el término sensorial lo podemos dejar reducido fundamentalmente a la sensibilidad química externa, es decir, aquello que produzca sensaciones en la cavidad bucal y en la



EL ACEITE VIRGEN ES FIEL REFLEJO DEL ESTADO INICIAL DE LA ACEITUNA

todos los componentes que producen las sensaciones olfativas, gustativas y táctiles. En efecto, estas pequeñas cantidades de agua proceden del agua de vegetación de la aceituna, y en ella están disueltos, los antioxidantes naturales y los productos que generan las sensaciones olfativas, gustativas y táctiles. Por lo tanto, este agua emulsionada o, mejor dicho, los componentes que lleva disueltos, son el fiel reflejo del estado inicial de las aceitunas. Si eran verdes, los componentes disueltos lo delatarán; si habían fermentado, los metabolitos del proceso se asomarán también. Así pues, el estado de la materia prima condiciona el zumo de la aceituna al que va a dar lugar.

LOS ATRIBUTOS SENSORIALES

Los atributos sensoriales del zumo pueden ser de 2 tipos:

- Positivos
- Negativos

Los positivos proceden todos de las aceitunas frescas, sin deteriorar y en buen estado higiénico-sanitario. El grado de madurez y la variedad contribuyen a los diversos y variados zumos.

La existencia de los atributos negativos, o defectos, proceden de 4 fuentes:

1. Materia prima en mal estado
2. Proceso de extracción, donde incluimos la recogida, transporte, gestión de patio y proceso de extracción propiamente dicho
3. Almacenamiento
4. Envasado y vida posterior

No pretende este artículo divulgativo profundizar en los diferentes atributos,

ni en los factores que los producen, por lo que dejaremos el tema expuesto únicamente.

CUATRO CATEGORÍAS

En base a lo explicado, el zumo de la aceituna, desde un punto de vista sensorial, se divide en 4 categorías:

1. Extra
2. Virgen
3. Corriente
4. Lampante

El aceite de oliva virgen extra tiene 2 exigencias que lo caracterizan:

- A. Poseer frutado de aceituna
- B. No tener defectos

La condición A, implica que el aceite debe ser aromático, mucho o poco, da igual, pero debe oler a la materia prima de procedencia. Si esto no fuera así, sería equiparable, desde el punto de vista sensorial, a un aceite de oliva refinado.

La condición B, nos garantiza el buen estado de las aceitunas de partida y el mimo con que han sido tratadas posteriormente.

La categoría Virgen también se caracteriza por 2 condicionamientos:

- A. Poseer frutado
- B. Existencia de pequeños defectos sensoriales, imperceptibles al consumidor medio, pero puestos de manifiesto por un panel profesional.

Estas 2 categorías son las únicas que pueden llegar al consumidor final en la venta al por menor en la UE.

La categoría corriente, posee defectos

sensoriales claramente perceptibles, lo que le invalida para llegar al consumidor y la categoría lampante debe ser refinada, ya que sus defectos son muy intensos.

LA CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES

La aplicación del análisis sensorial al aceite virgen, la cata, tiene por objeto pues, clasificar el aceite en una de las 4 categorías.

La inmediata primera conclusión es que la cata del aceite defiende los derechos del consumidor, evitando que aceites deteriorados puedan ser envasados y vendidos a precios más elevados, así como diferenciar los buenos aceites de los que no lo son. Existen muchas y variadas ventajas de la cata del aceite que no enumeraremos aquí por no ser el objeto de este artículo.

Aunque existe un único método de selección y entrenamiento de catadores, una única norma para cabinas, copas, vocabulario, etc, existen 2 fichas de evaluación. La primera de ellas es la que inicialmente el COI elaboró. En esta ficha se hace un perfil completo del aceite, es decir, tanto atributos positivos como negativos. En esta ficha, además, el catador debe clasificar el aceite. Esta ficha da la información necesaria para el sector productor y envasador, que necesitan conocer a fondo las características de sus aceites para la gestión de sus bodegas.

La segunda ficha, más sencilla, lo único que pretende es clasificar el aceite en base a los posibles defectos que pueda presentar. Esta ficha es de uso, fundamentalmente, para la Administración. En efecto, el objetivo de ésta es impedir que lleguen aceites defectuosos al comercio, sin importarle lo más mínimo los posibles atributos positivos, ya que la evaluación y apreciación de éstos corresponde únicamente al consumidor. En esta ficha, el catador únicamente evalúa, no puntúa y, por lo tanto, tampoco clasifica el aceite, lo cual es absolutamente procedente, ya que no es su misión. La clasificación se realiza con un programa informático, una hoja de cálculo, una vez que el jefe de panel ha cotejado los datos y los ha considerado válidos para ser procesados.