



El aceite de oliva. Su valoración organoléptica

Catalina Gómez de los Santos
Fotos: Rosa Pérez

La importancia del olivo se remonta a la Antigüedad en las civilizaciones mediterráneas, siendo, junto al pan y el vino, productos básicos para la alimentación.

En las culturas se acaba venerando lo necesario, llegando a convertirlo en mito. De esta forma, pan, vino y aceite se llegaron a sacralizar en las primeras culturas mediterráneas: los egipcios atribuían el origen del olivo a la diosa Iris y los griegos a Atenea. En la cultura popular de Aragón también hay muchas alusiones al carácter divino del aceite (Virgen del Olivar en Esteruel, Virgen de la Oliva en Ejea de los Caballeros, etc.).

Lo anterior es historia y, aunque ahora no se le atribuye ningún carácter divino, en la línea gastronómica actual, que demanda productos singulares y genuinos, cuasi lo es.

El verdadero aceite de oliva es el zumo de la oliva extraído por procedimientos exclusivamente mecánicos. Quedan excluidas, por tanto, las grasas vegetales, extraídas por procesos químicos.

La calidad del aceite de oliva está condicionada por su desarrollo en el campo (estado fitosanitario, grado de madurez, climatología...), por el proceso de elaboración (recogida de las olivas en el campo, su recepción en las almazaras, molienda y batido para separar el aceite, separación de las partes sólida y líquida y de las fases líquidas, su clasificación y almacenamiento y envasado final) y por su condiciones de almacenamiento y conservación.

Resulta erróneo asociar la calidad del aceite a la variedad de la oliva utilizada, cuyas características y peculiaridades no determinan en sí la calidad del mismo.

Los criterios de calidad usualmente asociados al aceite de oliva son de carácter físico-químico (grado de acidez, índice de peróxidos, absorbancia en el ultravioleta, etc.) y organoléptico. Su valoración permite la clasificación del mismo por categorías, según establecen los Reglamentos (CEE) N.º 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, y el (CE) N.º 640/2008, que modifica al anterior.

Entre los criterios de calidad de la mayoría de alimentos, según el código alimentario, se hace referencia a sus características organolépticas utilizando expresiones como "con olor y sabor característicos", "con olor agradable", "sin olores ni sabores extraños", etc.

Tales expresiones indican que en el control de calidad de cualquier alimento es imprescindible recurrir al análisis sensorial, excepto para aquellas poquísimas ocasiones en que se ha desarrollado un método analítico instrumental, cuyos datos sean estrechamente relacionables con los criterios de calidad-apetitosidad que percibe y detecta el consumidor.

Es de interés de este artículo la importancia del aspecto sensorial del aceite de oliva y en ello nos centraremos.

El análisis sensorial de un producto consiste en el examen de sus caracteres organolépticos (olor, sabor y textura) mediante los sentidos. Es lo que se denomina la "cata" del mismo.



Actividad de cata de aceite organizada por el CELAN y dirigida por Catalina Gómez de los Santos el 9 de febrero de 2012.

Las diferentes fases de valoración en la cata de aceite son:

Fase visual

En la fase visual se puede decir que el aceite está limpio (de filtrado o de decantación), velado y velado opalescente, como apreciaciones positivas, y turbio o sucio como negativas.

Es este un aspecto poco valorado en el análisis sensorial y que no se aprecia de forma habitual.

Fase olfativa

Las sensaciones olfativas que se obtienen en esta fase de la cata del aceite son, dentro de las agradables, frutado de aceituna, manzana, fruta madura, fruta verde, hoja verde, hierba verde o higuera. Las negativas son los que poseen aromas avinados, agrios, avinagrados, a moho, rancios y atrojados, entre otros.

Fase gustativa

Las percepciones recogidas en boca se valoran según la intensidad, el sabor y la calidad del mismo. Se consideran correctos los afrutados, limpios, frescos, a frutas, amargos o almendrados, picantes equilibrados, entre otros. Los defectuosos, sabores a hojas secas, a capacho, a borras o a podrido, entre otros.

En boca se recoge también la fase táctil, en la que el paladar registrará la consistencia del aceite catalogándolo como pastoso, suave, fluido o acuoso.

Equilibrio/Armonía

Esta valoración está en función del equilibrio existente entre los aromas y los sabores. Así, se califican como aceites afrutados (que presentan unas características más próximas a la clase de aceituna de la que proceden), armónicos (los que presentan mayor equilibrio entre aromas y sabores) y desequilibrados (aquellos en los que sobresale algún defecto).

En función de la mediana de los defectos y de la mediana del atributo frutado, el aceite de oliva se clasifica en:

Aceite de oliva virgen extra: la mediana de los defectos es igual a cero y la del atributo "frutado" superior a cero.

Aceite de oliva virgen: la mediana de los defectos es superior a cero e inferior o igual a 3,5 y la del atributo "frutado" superior a cero.



Aceite de oliva lampante: la mediana de los defectos es superior a 3,5, o bien, la mediana de los defectos es inferior o igual a 3,5 y la del atributo "frutado" igual a cero.

El aceite producido en el Bajo Aragón es mayoritariamente de la variedad empeltre, minoritariamente acompañado de otras como: arbequina, negral, royal, verdeña, etc. Su característica organoléptica fundamental es su suavidad. De sabor dulce, sin amargor y ligeramente picante al principio de campaña, resulta fluido y muy agradable en boca, acompañándose de fragancias que recuerdan al olivo. Su color va desde los verdes a los amarillos (paja, dorado o verdoso), dependiendo del estado de maduración de la oliva. En su degustación resulta delicado al paladar, respetando los sabores de los alimentos a los que acompaña.

Utilizando la variedad empeltre como principal componente se creó la Denominación de Origen del Bajo Aragón, a la que pertenece el aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas cuyo cultivo, procesado, envasado y comercialización se realiza en esta comarca.

Referencias bibliográficas:

- *Aceite de oliva virgen. Análisis sensorial.* J. Alba, J.R. Izquierdo y F. Gutierrez.
- *Elaboración del aceite de oliva de calidad.* Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.
- *Química y Tecnología del Aceite de Oliva.* D. Boskou.
- *El aceite de oliva en Aragón.* A. Bonilla, M. Lorente.
- *El aceite de oliva virgen.* J.J. Murillo Ramos.
- www.aceitedelbajoragon.es

