



NOTA INTERPRETATIVA Nº 4 EN RELACIÓN CON DIVERSAS CUESTIONES DEL MÉTODO DE VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Uno de los propósitos por los que se viene trabajando en los últimos años tanto en el Consejo Oleícola Internacional (COI), como en otros foros especializados, es el de dotar al método de valoración organoléptica del aceite de oliva virgen (COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 8, de noviembre de 2015) de criterios precisos que permitan que los catadores actúen siempre de la misma forma en la propia técnica de la cata y en el uso de la escala de la hoja de perfil. Cuando existen reglas claras, sencillas y minuciosas para el uso de aquélla, el resultado es que todos los catadores actúan de la misma forma y se produce la homogeneización de sus respuestas y, por ende, de las valoraciones de los paneles de catadores, se encuentren donde se encuentren éstos, cuando una misma muestra es analizada por todos ellos.

En los últimos tiempos se han debatido, en el seno de estos grupos especializados de trabajo, diferentes propuestas que han ido siempre en ese sentido, es decir, el de dotar a la norma de criterios pormenorizados en algunas cuestiones que no fueron abordadas por el propio método en su momento. alguna de estas iniciativas ha sido adoptada a título provisional en las normas complementarias que rigen el método de valoración organoléptica del Consejo Oleícola Internacional. Dos de ellas se consideran de suma importancia a la hora de que el catador analice una muestra de aceite y emita un juicio objetivo y justo a fin de clasificar, en consecuencia, la muestra adecuadamente.

EL USO DE LA ESCALA

Uno de los criterios que se mencionan tiene que ver con el adecuado uso de la escala de 10 cm que se encuentra en la hoja de perfil por parte del catador cuando está analizando una muestra, y está relacionado con la conveniencia de tener una referencia física sobre el punto 3.5 de dicha escala, ya que es el que separa los aceites vírgenes que son envasables, EXTRA y VIRGEN, de los vírgenes CORRIENTES (COI) u OLIVA LAMPANTES (UE), que no lo son. Se trata, por lo tanto, de uno de los puntos más significativos de la escala de intensidad con el que el catador debe estar adecuadamente familiarizado, máxime cuando no existen patrones de muestras reales que indiquen cuál es el lugar de esa intensidad en la escala.

Con objeto de definir adecuadamente este importante punto el COI, en el documento **COI/T.20/ Doc. No 14/Rev. 4 May 2013** “GUIDE FOR THE SELECTION, TRAINING AND MONITORING OF SKILLED VIRGIN OLIVE OIL TASTERS”, en su apartado 5 “Entrenamiento de catadores”, adoptó de modo provisional mediante la decisión No DEC-18/100-V/2013, una nota bene, NB (Nótese Bien), marcada con dos asteriscos, que indica lo siguiente:



“5. TRAINING OF TASTERS

(**) N.B. (provisionally adopted by Decision No DEC-18/100-V/2013) : If the tasters have to bring their nose close up to the edge of the tasting glass, or inside it, to perceive the attribute they must mark the section of the straight line corresponding to the intensity of perception of 3.5 or less. This intensity will also serve as a reference for the intensity perceived via the retronasal pathway, which may be even higher for certain attributes. In such cases, the tasters will score above 3.5. This is designed to homogenize the application of the scale by the tasters and should be done solely for those attributes permitting classification.”

Lo cual, en traducción libre, viene a significar lo siguiente:

“Si para percibir el atributo los catadores tienen que llevar su nariz hasta el borde de la copa o incluso a su interior, deberán marcarlo en el segmento de la escala correspondiente al 3.5 o menos. Esta intensidad deberá servir como referencia para las intensidades percibidas por vía retronasal que, para ciertos atributos pueden ser, incluso, mayores. En estos casos, el catador deberá marcar por encima de 3.5. Lo indicado tiene por objeto homogeneizar el uso de la escala por los catadores y deberá ser utilizado únicamente para los atributos clasificadores.”

Esta nota le proporciona al catador una referencia física independiente del uso de patrones, del punto 3.5 de la escala para que la tenga in mente *siempre*, puesto que el criterio se le proporciona cuando se está entrenando y cualificando. Dada la enorme importancia que tiene ese punto de la escala en la clasificación sensorial, se considera esencial el uso de este criterio a la hora de que todos los catadores utilicen la escala de la misma manera y, como se ha indicado anteriormente, se consiga de esta forma una referencia física universal, independiente de cualquier circunstancia.

Por lo indicado, y con objeto de dotar a los paneles de catadores de criterios que faciliten el adecuado uso de la escala y se permita que las diferentes valoraciones se asemejen aún más de lo que lo son en la actualidad y, aunque dicho criterio esté adoptado de forma provisional por el Consejo Oleícola Internacional y sea para el entrenamiento y cualificación de los catadores, *se considera obligatorio su uso* por todos los catadores cualificados en todos los análisis que realicen, ya que se estima de trascendental importancia para una correcta clasificación de los aceites, así como para dotar al método de garantías adicionales a las que ya de por sí tiene.



LA VALORACIÓN DEL FRUTADO EN PRESENCIA DE DEFECTOS

La clasificación desde un punto de vista sensorial de los aceites vírgenes que pueden ser envasados, categorías VIRGEN EXTRA y VIRGEN (COI y UE), dependen de dos parámetros proporcionados por los paneles de catadores, una vez analizadas las muestras, a saber:

1. Mediana del frutado superior a cero o, lo que es lo mismo, presencia efectiva del mismo,
2. Intensidad del defecto clasificador de 3.5 como máximo.

Todo ello, no debe ser olvidado, con el aceite analizado a una temperatura de 28 ± 2 °C. El hecho de analizar el aceite a esa temperatura es debido, entre otras causas, a la naturaleza de la mayoría de los defectos que, en general, son menos volátiles que aquellos atributos que componen el frutado de un aceite virgen, puesto que provienen del deterioro, casi siempre fermentativo, de las materias primas. Este aspecto es más evidente en los frutados verdes, donde sus componentes poseen una mayor tensión de vapor que les permite pasar con más facilidad al estado gaseoso. Con objeto de poner mejor en evidencia a los componentes de los defectos, y puesto que el aceite es una matriz viscosa que no permite que los componentes volátiles se manifiesten fácilmente, se hace necesario un plus de temperatura para que la viscosidad disminuya y aumente la tensión de vapor que, en su momento, y después de diversas pruebas, fue establecida en los citados 28 ± 2 °C.

Sucede, en ocasiones, que al analizar un aceite, el catador no percibe el frutado y, sin embargo, la intensidad del defecto marcada en la escala es inferior o igual a 3.5. En estas condiciones y puesto que la mediana del frutado no es mayor que cero, el aceite es clasificado como VIRGEN CORRIENTE (COI), o como OLIVA LAMPANTE (UE). En ambos casos el aceite es definido por las normas como NO ENVASABLE. (1) (2) (3). Desde un punto de vista técnico, sin embargo, un aceite con un defecto no demasiado intenso, como el caso que nos ocupa, no parece muy lógico que no presente frutado, puesto que el deterioro del aceite no es muy grande. Como se ha indicado anteriormente, los defectos, desde el punto de vista de su “volatilidad”, son más “pesados” que los componentes del frutado, es decir, su tensión de vapor es más pequeña y, en consecuencia, pudiera suceder que si el frutado existe y es muy poco intenso, éste quede “oculto” a la percepción del catador ante la presencia de defectos más intensos, que son los que llaman su atención, ya que las condiciones ambientales de la cata favorecen la detección de la presencia de éstos y no de aquéllos, sobre todo si no son verdes. En casos como éstos sucede que el aceite puede ser clasificado como OLIVA LAMPANTE (UE), por no percibirse el frutado a 28 ± 2 °C y, sin embargo, existir, pero no haberse puesto de manifiesto a esa temperatura.



Este criterio que el método oficial de valoración organoléptica adopta no puede ser, sin embargo, considerado como algo absoluto, al menos desde el punto de vista administrativo. Ha de tenerse en cuenta que la clasificación de un aceite como NO ENVASABLE, acarrea consigo no sólo, probablemente, la máxima sanción prevista dentro del procedimiento administrativo, por motivos obvios, sino la correspondiente retirada de toda la mercancía del punto de venta, al no poder llegar legalmente al consumidor dicho aceite, como se ha indicado con anterioridad. Por lo tanto, es menester matizar este aspecto tan controvertido de la presunta ausencia del frutado. Realmente, que un aceite efectivamente no tenga frutado dice mucho de su naturaleza, ya que su deterioro es lo suficientemente importante como para que lo haya perdido por completo. Y se ha de indicar que es la naturaleza de ese deterioro lo que penaliza realmente al aceite y no la propia ausencia del frutado en sí, que lo único que hace es manifestarlo. Sin embargo, como se ha señalado, esa ausencia del frutado puede ser, en realidad, una “ocultación” o “enmascaramiento” del mismo. En este último caso, no se trata de una ausencia real sino de una presencia no percibida y es deber inexcusable de la Administración, y dada la trascendencia de las consecuencias indicadas, comprobar si esa ausencia del frutado no es en realidad un enmascaramiento del mismo.

Como consecuencia de todo lo indicado, el Consejo Oleícola Internacional ha adoptado, mediante la DECISION No DEC-14/103-V/2015 de noviembre de 2015, el siguiente criterio en forma de N.B. (Nótese bien) que, de forma literal y en lengua inglesa aparece en el apartado 10.1.1 del método COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 8 de noviembre de 2015, y que dice lo siguiente:

“10. PROCEDURE FOR THE ORGANOLEPTIC ASSESSMENT AND CLASSIFICATION OF VIRGIN OLIVE OIL

10.1. Tasting technique

10.1.1.

N.B.: When the tasters do not perceive fruitiness in a sample and the intensity of the classifying negative attribute is 3.5 or less the panel leader may decide to arrange for the tasters to analyze the sample again at ambient temperature (COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1, September 2007, section 3 – General specifications for installation) while specifying the context and concept of ambient temperature. When the sample reaches room temperature, the tasters should re-assess it to check solely whether fruitiness is perceived. If it is, they should mark the intensity on the scale.”

Lo cual, nuevamente, en traducción libre, indica lo siguiente:



“Cuando los catadores no perciban el frutado en una muestra y la intensidad del defecto clasificador sea 3.5 o menos, el jefe de panel puede decidir el indicar a los catadores analizar de nuevo la muestra a temperatura ambiente (COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1, September 2007, section 3 – “General specifications for installation”, que especifica el contexto y concepto de temperatura ambiente). Cuando la muestra alcance la temperatura ambiente, los catadores la evaluarán de nuevo únicamente con objeto de comprobar si el frutado es percibido. Si lo es, marcarán la intensidad correspondiente en la escala.”

Puesto que esta Nota Bene (NB) dota al método de valoración organoléptica de un mecanismo garantista para decidir si la ausencia del frutado percibida por el panel es debida a una ausencia segura o a un enmascaramiento, se considera **obligatorio** que tanto el jefe de panel como el catador la utilicen **siempre**.

No obstante, hay dos aspectos del párrafo que deben ser matizados con objeto de clarificarlo y que no surjan dudas respecto a lo que se indica en él.

El primero de ellos está relacionado con el contenido de la siguiente frase: “Cuando los catadores no perciban el frutado en una muestra y la intensidad del defecto clasificador sea 3.5 o menos, el jefe de panel **puede** decidir el indicar a los catadores analizar de nuevo la muestra a temperatura ambiente”. Pudiera parecer que de la conjugación del verbo poder utilizada, **puede**, se desprenda que el realizar la comprobación de si existe el frutado o no, depende de la voluntad del jefe de panel. No obstante lo anterior, no es concebible, desde ningún punto de vista y de acuerdo a todo lo indicado, que un jefe de panel ante un caso como este no **ordene** la verificación de la ausencia del frutado con objeto de dilucidar si un aceite es envasable o no, por lo que se considera **obligatorio para el jefe de panel ordenar que se realice la comprobación indicada en cualquier caso que se presente la situación**.

En situaciones como esta, el jefe de panel deberá dejar constancia escrita de la reevaluación del frutado, así como también los catadores que, en la hoja de perfil, en el apartado “Observaciones”, lo deberán indicar con la frase: «Catado en frío». De percibirse en esta ocasión el frutado, se calculará la mediana con los nuevos valores obtenidos que, obviamente, para ser válida deberá cumplir con el criterio del 20 % de coeficiente de variación máximo.

El segundo aspecto a tener en cuenta es el hecho de que tal y como está redactada la primera parte del párrafo del COI, pudiera parecer que la muestra es nuevamente analizada y que, por lo tanto, lo ha sido dos veces: “...el jefe de panel puede decidir el indicar a los catadores **analizar** de nuevo la muestra a temperatura ambiente...”



Sin embargo, este aspecto se clarifica en la segunda parte del párrafo en cuestión, donde se indica en lengua inglesa lo siguiente: “When the sample reaches room temperature, the tasters should re-assess it to check solely whether fruitiness is perceived. If it is, they should mark the intensity on the scale.” El verbo “assess” significa evaluar, es decir, asignar un valor a algo, que es un concepto muy diferente al de analizar que, de acuerdo al diccionario de la RAE es “Distinción y separación de las partes de un todo hasta llegar a conocer sus principios o elementos”. Es evidente, por lo tanto, que lo que realiza el catador en este caso al comprobar si existe o no el frutado no es un análisis. Además, en el citado segundo párrafo, se indica que la muestra se reevaluará con objeto de **comprobar**, que no analizar, **únicamente** si el frutado existe.

Por lo tanto, y de acuerdo a todo lo indicado, cuando este criterio de comprobación es realizado no puede ser considerado como un nuevo análisis por parte de los catadores y, por lo tanto, del panel, sino meramente como una comprobación, con todas las connotaciones que de ello se deriva para la labor del jefe de panel y el funcionamiento del mismo.

LOS CERTIFICADOS DE ANÁLISIS DEL ACEITE DE OLIVA LAMPANTE

Este apartado tiene por objeto unificar los criterios para la emisión de certificados de análisis de la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen de acuerdo a la legislación vigente, por parte de los laboratorios de análisis sensorial ya que, debido a lo legislado al respecto, se pueden presentar diversas situaciones que conviene clarificar.

La diferencia fundamental entre el método de valoración organoléptica del aceite de oliva virgen del Consejo Oleícola Internacional (COI/T.20/Doc. No 15, en su última versión) y la adaptación del mismo a la legislación de la Unión Europea (Anexo XII del REGLAMENTO (CEE) No 2568/91 DE LA COMISIÓN de 11 de julio de 1991, en su última versión), estriba en que el número de categorías de aceite no son las mismas (1) (2) y, por lo tanto, la clasificación que se realiza que, como se ha visto, depende de la mediana del frutado y de la mediana del defecto, es distinta, ya que el COI contempla 4 categorías de aceite de oliva virgen y la UE sólo tres, puesto que ésta ha unificado las categorías VIRGEN CORRIENTE y VIRGEN LAMPANTE del COI, en una nueva categoría, a la que denomina OLIVA LAMPANTE. Para comprenderlo mejor, obsérvense las clasificaciones de una y otra legislaciones. Así, en el apartado 10.4 del método de valoración organoléptica del COI se indica lo siguiente:

“(a) Extra virgin olive oil: the median of the defects is 0 and the median of the fruity attribute is above 0;

(b) Virgin olive oil: the median of the defects is above 0 but not more than 3.5 and the median of the fruity attribute is above 0;



(c) Ordinary virgin olive oil: the median of the defects is above 3.5 but not more than 6.0, or the median of the defects is not more than 3.5 and the median of the fruity attribute is 0;

(d) Lampante virgin olive oil: the median of the defects is above 6.0.”

En el caso de la UE, que es el que nos ocupa, en el apartado 9.4 del método del Anexo XII, su clasificación es la siguiente:

(a) Aceite de oliva virgen extra: la mediana de los defectos es igual a 0 y la del atributo frutado es superior a 0;

(b) Aceite de oliva virgen: la mediana de los defectos es superior a 0 pero inferior o igual a 3,5 y la del atributo frutado es superior a 0;

(c) 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 es igual a 0.

Es decir, la UE considera al aceite de OLIVA LAMPANTE como la combinación de las categorías virgen CORRIENTE y virgen LAMPANTE y le da el mismo carácter, desde el punto de vista sensorial, que el COI al aceite de oliva VIRGEN CORRIENTE: aceite NO ENVASABLE*.

* El COI permite envasar este tipo de aceites si el país de origen lo autoriza en su territorio.

Se puede observar que en el caso de las categorías VIRGEN EXTRA y VIRGEN, los criterios de clasificación de ambas normas son idénticos, es decir, son necesarios los valores de las medianas válidas del frutado y del defecto. Por lo tanto, en los certificados de análisis de estas categorías de aceite han de figurar ambas medianas y sus correspondientes valores, además de la clasificación. Nada más.

Sin embargo, en el caso del aceite de OLIVA LAMPANTE, la situación es distinta, ya que se pueden presentar dos casos diferentes, a saber:

1. Mediana del defecto superior a 3.5
2. Mediana del defecto igual o inferior a 3.5 y mediana del frutado igual a cero.

Ambos casos son muy diferentes. En el primero de ellos, es suficiente con que la mediana del defecto sea superior a 3.5 para clasificar el aceite en la categoría OLIVA LAMPANTE, siendo indiferente, dado el deterioro del aceite, la mediana del frutado, tanto si existe como si no, lo cual significa, desde un punto de vista práctico, que de existir, es lo mismo si cumple o no el coeficiente de variación máximo del 20 %, ya que no es un criterio legal de clasificación. Por lo tanto y con objeto de unificar los certificados de análisis que emiten los paneles, en este caso únicamente figurarán en él la mediana del defecto y su valor, además de su clasificación. Nada más.



El caso 2 implica que hay que tener en cuenta los dos parámetros, las medianas válidas del defecto y del frutado**. Independientemente de que es obligatoria la comprobación efectiva previa de que el frutado no existe, como se ha indicado con anterioridad, en el certificado de análisis será necesario que figuren la mediana del defecto y la mediana del frutado y sus correspondientes valores, así como la clasificación. Nada más.

** Se entiende por mediana válida del frutado cero aquella en la que, al menos, la mitad más uno de los catadores no han encontrado el frutado.

En el caso de que el panel actúe acreditado por el método COI/T.20/Doc. No 15, los criterios para las categorías VIRGEN EXTRA Y VIRGEN, son los mismos que para la acreditación por el método de la UE. En el caso de la categoría VIRGEN LAMPANTE, en el certificado únicamente figurarán la mediana del defecto y su valor y la clasificación. Nada más.

En el caso de la categoría VIRGEN CORRIENTE se pueden presentar dos casos, a saber:

1. Mediana del defecto superior a 3.5 y hasta un valor máximo de 6.0. En este caso, en el certificado de análisis figurarán la mediana válida del defecto y su valor y su clasificación. Nada más.
2. Mediana del defecto igual o inferior a 3.5 y mediana del frutado igual a cero. En este caso se deberá comprobar previamente la ausencia del frutado y, comprobada ésta, en el certificado figurarán las medianas válidas del defecto y del frutado y sus valores, además de la clasificación. Nada más.

REFERENCIAS

(1) TRADE STANDARD APPLYING TO OLIVE OILS AND OLIVE-POMACE OILS. COI/T.15/NC No 3, en su última versión.

(2) REGLAMENTO (UE) No 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) No 922/72, (CEE) No 234/79, (CE) No 1037/2001 y (CE) No 1234/2007.

(3) REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 29/2012 DE LA COMISIÓN de 13 de enero de 2012 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, actualizado. Artículo 3.



MINISTERIO DE
AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

DIRECCIÓN GENERAL DE LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL Y
DE LABORATORIOS ALIMENTARIOS

Laboratorio Arbitral Agroalimentario

Madrid, 4 de noviembre de 2015