

La Cata del Aceite de Oliva Virgen Extra

MANUEL LUQUE

Secretario General de INFAOLIVA

El pasado día 06 de Marzo se celebró una cata de aceite de oliva en el marco de la V Edición del Máster en Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

La cata fue realizada por D. Manuel Luque Trucios, Secretario General de INFAOLIVA, Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva, Organización Empresarial, de ámbito nacional, sin ánimo de lucro, con domicilio social en Jaén, Madre Soledad Torres Acosta, 3-A 5ª planta. Los objetivos de Infaoliva son:

- La representación, defensa y promoción del sector almazarero Español.
- Contacto y colaboración con otras organizaciones profesionales a nivel nacional e internacional.
- Actuar ante la Administración.
- Atender las necesidades de información, formación, investigación y perfeccionamiento de las Asociaciones afiliadas.

“El consumidor, más allá de nuestras fronteras, valora hoy más que nunca las mejoras en los métodos de producción y elaboración”

Infaoliva nace en defensa de los intereses de las Almazaras y también como difusora de la cultura del aceite de oliva.

En la actualidad, la componen almazaras industriales de las principales comunidades autónomas productoras de aceite de oliva: Andalucía, Murcia, Castilla la Mancha, Extremadura y La Rioja.

Desde Infaoliva entendemos que es necesaria una herramienta fundamental que debe ser el eje motriz de todas las Almazaras y es la Formación.

Antecedentes:

El olivo existe en la península ibérica desde tiempos remotos, según constatan hallazgos arqueológicos del neolítico. En la actualidad sigue siendo un cultivo muy importante del que se obtiene aceite de oliva virgen extra, un producto exquisito que ofrece una amplia gama de aromas y sabores.

La calidad del aceite de oliva virgen extra es resultado de un largo y cuidado proceso en el que además de una excelente combinación de suelo, clima y técnicas de cultivo, son fundamentales, la recolección, el transporte, el almacenamiento, la elaboración y la conservación del zumo de la aceituna.



El aceite de oliva en España forma parte del sentir de su pueblo. Este patrimonio natural a partir de sus formas de elaboración, sus variedades o los platos que ayuda a crear configura una identidad que nos une. El sector alcanza cotas de mercado mayores año tras año, y su relevancia socioeconómica constituye un medio de progreso, que ofrece empleo y riqueza a muchos lugares del país.

Por otro lado, el mercado ha experimentado en los últimos años un cambio en la valoración del producto obtenido del fruto del olivo. Los aceites se han vestido de unos atributos de calidad y sofisticación que nunca le fueron ajenos. **El consumidor, más allá de nuestras fronteras, valora hoy más que nunca las mejoras en los métodos de producción y elaboración, y trata de indagar en las cualidades sensoriales que cada clase le ofrece.**

La elaboración del aceite de oliva es un proceso completamente natural, consistente en la extracción del zumo de la aceituna mediante la molienda de la aceituna, batido de la pasta resultante, centrifugación horizontal, separación por fases, lavado del aceite y decantación en depósitos.

Composición:

El aceite, desde el punto de vista físico-químico está compuesto por dos fracciones fundamentales:

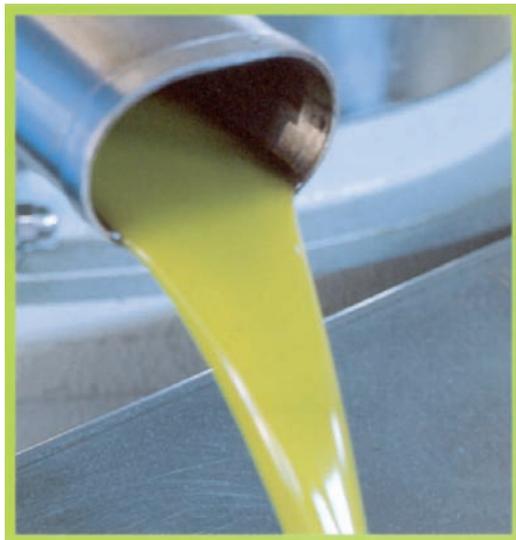
Fracción de naturaleza glicérica:

Representa casi la totalidad de peso del aceite, y siendo los triglicéridos uno de sus principales componentes.

- Glicéridos.
- Ácidos Grasos Libres.

Fracción de naturaleza no glicérica o insaponificable:

Presente en una porción muy pequeña respecto a la anterior, pero de una gran importancia desde el punto de vista del valor biológico del aceite y su conservación.



- Hidrocarburos
- Alcoholes Triterpénicos
- Esteroles
- Alcoholes Alifáticos
- Tocoferoles
- Sustancias Volátiles

Polifenoles.

Trazas metálicas.

Clasificaciones:

Las distintas denominaciones de los tipos de aceites de oliva vírgenes son las siguientes según reglamen-

to comunitario en vigor:

- **Aceite de Oliva Virgen Extra:** Aceite de Oliva Virgen con una Mediana de los defectos igual a 0 ($Md=0$), mediana del frutado mayor a 0 ($Mf>0$) y una acidez libre (expresada como ácido oleico) menor o igual al 0,8%.



• **Aceite de Oliva Virgen:** Aceite de Oliva Virgen con una mediana de los defectos menor o igual a 3,5 ($Md \leq 3,5$), mediana del frutado mayor a 0 ($Mf > 0$) y una acidez libre (expresada como ácido oleico) menor o igual al 2%.

• **Aceite de Oliva Lampante:** Aceite de Oliva Virgen con una mediana de los defectos mayor a 3,5 ($Md > 3,5$) y una acidez superior al 2% (expresada como ácido oleico), no adecuado para el consumo.

Las características de estos aceites deben cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en el Reglamento CEE N° 1989/2003 de 6 de Noviembre de 2003, por el que se modifica el reglamento 796/01 y 2568/91 (relativo a las características de los aceites de oliva y de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, así como las notas complementarias que figuran en el anexo del Reglamento 2568/91 del consejo relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y arancel aduanero común), y el Reglamento Técnico Sanitario Español, relativo a los aceites de oliva.

Como resumen podemos decir que un aceite de oliva virgen extra, debe tener frutado, (que nos recuerde al fruto del que procede el aceite, y este puede ser verde o maduro) y además debe estar exento de atributos negativos. Esto es fundamental que todo el mundo recuerde que un aceite debe tener un olor a aceituna y es condición fundamental para ser un Aceite de Oliva Virgen Extra.



**“Cada día más,
los profesionales
y muchos
consumidores
quieren aprender
y disfrutar
con la cata
de los aceites
de oliva”**

Breve Guía para la Cata de Aceite de Oliva Virgen

Cada día más, los profesionales y muchos consumidores quieren aprender y disfrutar con la cata de los aceites de oliva.

Para mejor apreciarlos, introduzca una cantidad de aproximadamente 15 ml. en una copa de cristal de borde estrecho que permita retener los aromas. Caliéntela con sus manos y realice inspiraciones lentas e intensas para percibir el olor del aceite, su frutado. A continuación, sorba una pequeña cantidad introduciendo aire al mismo tiempo, de forma que el aceite se distribuya por toda la cavidad bucal y déjelo resbalar hacia su garganta. Percibirá el “dulzor” “en la punta de la lengua, seguidamente el “amargor” a lo largo de esta, especialmente

en la parte posterior y finalmente el “picor” en la garganta.

Estos atributos se presentan en intensidades variables, y cuando se encuentran en armonía y en adecuada proporción, representan la máxima exquisitez propia de mejor aceite de oliva virgen extra.

Relación de los compuestos de la fracción insaponificable, con las funciones de cada uno de ellos:

- Terpenos: Escualeno y Carótenos- **Provitamina A**
- Clorofilas:-Coloración, **Autooxidación**
- Tocoferoles:alfa, beta gamma y delta tocoferol- **Vitamina E, Antioxidantes.**
- Compuestos fenólicos-**Antioxidantes, propiedades organolépticas.**
- Alcoholes, Cetonas, Eteres, Esteres, Derivados fúricos- **Aroma**

Repercusiones importantes:

Nutricional, ya que la composición química del aceite de oliva, lo hace que sea ideal como defensa nutricional contra la peroxidación de los lípidos, se reduce la concentración de fluidos gástricos, tiene un efecto laxante, tiene un efecto relajante positivo sobre las contracciones de la vesícula biliar, son un constituyente importante de la alimentación infantil, retarda el envejecimiento, presenta actividad preventiva de la arterioesclerosis.

La presencia de enlaces monoinsaturados da lugar a un menor ataque del oxígeno, ya que este ataque es proporcional al número de dobles enlaces existentes. Los ácidos grasos poliinsaturados se oxidan con mayor rapidez.