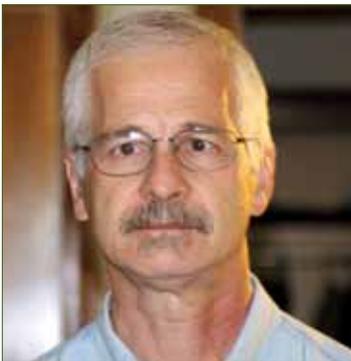




“Sobre la inseguridad del panel test”

- Artículo realizado por el director del Panel de Cata del Ministerio de Agricultura, Juan Ramón Izquierdo



● Juan Ramón Izquierdo.

De un tiempo a esta parte, una fracción del sector productor del aceite de oliva virgen y otra que lo envasa, vienen mostrando sus reticencias hacia el método del panel test que, como sabemos, clasifica a los aceites vírgenes en sus tres categorías, extra, virgen y oliva lampante, desde la perspectiva de sus atributos sensoriales. Estos grupos piensan, y así lo manifiestan, que este método de análisis crea inseguridad jurídica en el sector envasador.

Antes de continuar con este tema, es menester marcar ciertos principios dentro de los cuales el panel test se encuentra inmerso y que no por sencillos y evidentes deben ser ignorados. Estos tres principios son los siguientes.

1. Las principales razones de ser del olivar son el aceite virgen de oliva y las aceitunas de mesa.
2. La razón de ser del aceite virgen es el consumidor y no ser una fuente de materia prima para la obtención de aceite refinado de oliva.
3. Los atributos sensoriales son el sello de identidad del aceite virgen, que lo diferencian del resto de otros aceites y grasas. Son la parte perceptible de todas aquellas funciones nutricionales, terapéuticas y gastronómicas que permanecen ocultas y que, sin embargo, tan beneficiosas son para quienes lo consumen.

En este contexto, parece evidente que cualquier clasificación que se desee llevar a cabo para diferenciar los aceites vírgenes entre sí ha de tener en cuenta los atributos sensoriales o características organolépticas. La importancia de éstas, es pues fundamental, pues son la huella dactilar del propio aceite y van a informar de todo lo acontecido en su vida útil. Es, por lo tanto, comprensible la actitud algo reticente de cierta parte del sector por el hecho de que esta valoración de los atributos sensoriales sea realizada por catadores constituidos en panel, y de ahí el hecho de que lo consideren “inseguro”.

La Real Academia Española (RAE) define la inseguridad como la falta de seguridad. A su vez, este concepto de seguridad hace referencia a aquello que está exento de peligro, daño o riesgo, o que es cierto, firme e indubitable. De acuerdo a ello, podemos sacar en consecuencia que el concepto de inseguridad es aquello que no está exento de peligro, riesgo o que no es firme. El diccionario de uso del español de María Moliner asocia, asimismo, la inseguridad al concepto de inestabilidad o duda.

De acuerdo a lo expuesto, podemos concluir que aquellos que consideran inseguro al panel test lo ven como un método arriesgado, que les gene-

ra duda e inestabilidad. El panel test es un método analítico realizado por seres humanos previamente cualificados para ello, que clasifica los aceites vírgenes dentro de un marco jurídico dictado por la UE y, por lo tanto, el concepto de inseguridad señalado debe abordarse desde dos puntos de vista diferentes:

- Analítico.
- Jurídico.

● La inseguridad analítica

El concepto de inseguridad aplicado a un método de análisis puede ser contemplado desde dos puntos de vista, a saber,

1. Inseguridad del método en sí mismo por no proporcionar valores adecuados a unos requisitos previos o
2. Inseguridad de la medida en sí.

En lo que se refiere al primer apartado, no hay caso, pues un método que no proporciona unos valores mínimamente seguros, simplemente no es adoptado, lo cual no es el caso del panel test, que lleva funcionando muchos años. Así, pues, debemos entender la inseguridad analítica del panel test, como la inseguridad que la medida proporciona. Este concepto en análisis, se denomina incertidumbre. No incidiremos en ésta más que superficialmente.

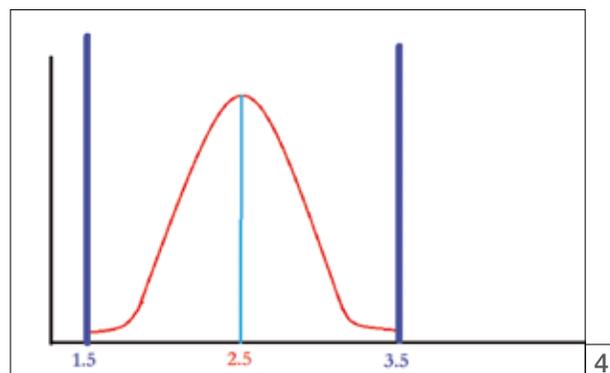
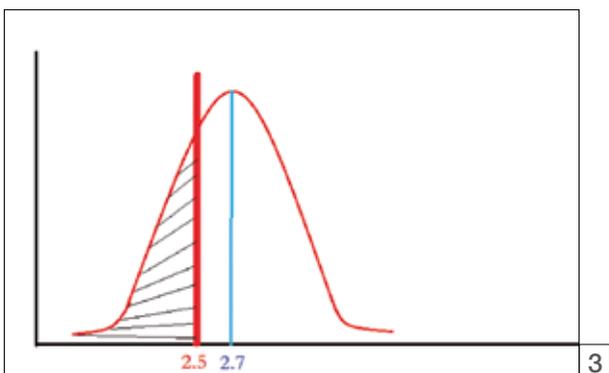
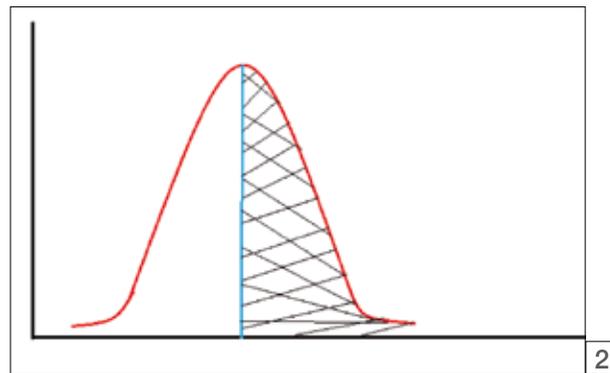
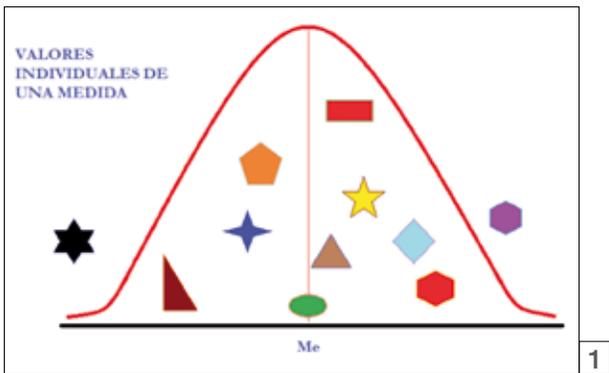
De forma coloquial, podríamos decir que la incertidumbre es la expresión de un cierto grado de desconocimiento, de no conocer algo con seguridad, lo cual produce inseguridad y duda, como hemos visto. En nuestro caso bien podría ser una medición, por ejemplo. Cuando se repite ésta varias veces, existen muchos factores que impiden que la medida se repita exactamente de la misma forma cada vez. Hay, pues, finalmente un grado de desconocimiento de cuál será el valor exacto de dicha medida que, lamentablemente, no puede ser evitado, pero sí minimizado, como veremos.

De la misma forma, cuando 8 catadores de un panel cuantifican, miden, un atributo determinado de un aceite, no todos lo hacen por igual, de modo que no se puede conocer con certeza cuál será el valor cuantitativo exacto de ese atributo, pero sí se puede conocer cuál será el más probable, junto con su error o incertidumbre.

Si se representan los valores que cada catador ha proporcionado a un atributo determinado, se obtiene algo parecido a lo aparecido en la **figura 1** (página 11). Cada una de las formas geométricas de diferente color representan el valor que un catador ha proporcionado a ese atributo. Se puede observar que no todos los catadores han proporcionado el mismo valor, sino que oscilan alrededor de un va-

“The unreliability of the panel test”

In this article, Juan Ramon Izquierdo, the director of the tasting panel of the Ministry of agriculture, Foodstuffs and the Environment declares that some olive oil producers and bottling companies are sceptical about the value of the panel test method of classifying olive oils into the categories of virgin extra, virgin and lampante oil, in accordance with their perspective sensorial attributes. These groups believe that this method of analysis creates legal uncertainty within the bottling industry. However, in this article Ramon Izquierdo outlines the keys to understanding how tasting panels work and defends the professionalism of the experts that work for them.



lor medio, que sería la elipse verde. Este fenómeno, no es sólo típico de un panel de catadores, sino que es una ley fundamental de la Naturaleza. Se puede observar a simple vista que el hexágono morado y la estrella negra se separan del resto, estando fuera del amparo de la campana roja. A este tipo de valores, se los denomina valores anómalos y no son tenidos en cuenta, de ahí la necesidad de contar con un número suficiente de catadores, que en nuestro caso oscila entre ocho y doce. De nuestros 9 valores válidos, ¿cuál sería el que más se aproxima a la verdad? No lo podemos saber, pero intuitivamente podemos suponer que el que se encuentre en el centro de la nube de puntos, que en nuestro caso sería la elipse verde. Pero no lo podemos afirmar taxativamente, porque podría ser cualquiera de los otros ocho.

En la **figura 2** se puede observar que el valor más probable es el marcado por la línea azul y la zona rayada, en este caso a la derecha, es la zona de duda, donde se encuentran valores que bien podrían ser el real. Pues bien, esa zona de duda razonable, es lo que se conoce como incertidumbre de la medida. Existe una zona igual a la izquierda, como se puede apreciar, aunque no esté rayada. Ese valor central, en el caso de los paneles es el que divide a la distribución en dos partes iguales y se denomina mediana. Y la zona de incertidumbre está tasada por el método de la UE, que dice que no puede ser superior a un valor máximo, determinado por un parámetro estadístico, denominado coeficiente de variación, que no puede ser superior al 20 por ciento. Si lo fuera, la medida no sería válida y debe repetirse.

Antes de continuar con el razonamiento, es necesario tener claro el concepto de límite legal. Un límite es una línea, punto o momento que señala la separación entre dos cosas en sentido físico o inma-

terial. También lo podemos considerar como el fin o el grado máximo de una cosa que no se puede o no se debe superar. Y un límite legal es aquél determinado por la ley. En palabras más sencillas, es una línea roja de separación entre dos grados de algo que no debe ser superada.

En el caso que nos ocupa, el límite delimita la categoría virgen, que puede ser envasada, de la oliva lampante, que no es envasable y se marca sobre la concentración en la que se encuentran en el aceite los atributos sensoriales. La escala que se utiliza es de 10 cm y el límite entre un aceite comestible, i.e., envasable, es el 2.5 de la escala. Ese era el límite inicialmente adoptado. Pero, de acuerdo a lo expuesto, existe una zona de duda que, obviamente, debería ser tenida en cuenta a la hora de ser declarado como apto o no apto para ser envasado. Esta situación se puede observar en la **figura 3**.

Supongamos que un panel analiza un aceite y obtiene una mediana de 2,7 para el defecto más intenso. En el gráfico podemos observar que existe una posibilidad de que ese valor de 2.7 en realidad pueda ser 2.5 o incluso menor, que sería la zona rayada. Esta situación, evidentemente crea inseguridad porque no se tiene la certeza de que ese valor de 2.7 esté por encima del límite legal.

¿Cómo se puede garantizar que cuando un panel da un valor superior a 2.5 se tenga la certeza de que así es? Lo más sensato es eliminar ese margen de duda. Se puede calcular con facilidad cuál es la incertidumbre para una mediana en el límite de 2.5, con el error máximo que el método permite. El resultado que se obtiene es ± 1.0 . Se puede ver en la **figura 4**.

El razonamiento ahora es el siguiente. Si el límite legal de 2.5 se lleva a 3.5, toda mediana que sea su-



terior a este valor, se tendrá la certeza de que es superior a 2.5. Y eso fue realmente lo que se hizo, como se observa en la **figura 5**.

El límite actual entre un aceite envasable y uno que no lo es está en 3.5 y, como vemos, ya contempla el margen de duda que existe para una mediana de 2.5. Obsérvese que esta medida garantista beneficia en gran medida al sector, porque hay una serie de aceites sobre los que existe una duda razonable de que, en realidad, sean lampantes y sin embargo van a ser clasificados como vírgenes, es decir, como aceites envasables.

Esta situación, la podemos ver en el **gráfico 6**. En él se dibuja la situación de un aceite que el panel de catadores ha obtenido una mediana de 3.4 para el atributo más intenso. Si se representa esta mediana junto con sus zonas de duda, se obtiene ese dibujo.

En este tipo de aceites, se puede observar que existe una importante y razonable duda de que, en realidad, sean lampantes, zona rayada azul pero, sin embargo, van a ser clasificados como comestibles.

Podemos concluir, por lo tanto, que no sólo no existe incertidumbre analítica sino que aceites dudosos son beneficiados por el método, a costa de proporcionar garantías al administrado. *(Es mejor dejar libre a un culpable que castigar a un inocente)*.

● **La inseguridad jurídica**

El concepto de inseguridad jurídica aplicado a un método de análisis, en principio, parece un poco confuso y no excesivamente bien delimitado. Al igual que se ha hecho con anterioridad, quizá resulte clarificador tratar de comprender el concepto contrario, el de la seguridad jurídica, que es mucho más concreto y, además, está garantizado en nuestra constitución.

En palabras del Consejo de Estado, en su Memoria 1992, “la seguridad jurídica garantizada en el art. 9.3 CE significa que todos, tanto los poderes públicos como los ciudadanos sepan a qué atenerse, lo cual supone por un lado un conocimiento cierto de las leyes vigentes y, por otro, una cierta estabilidad de las normas y de las situaciones que en ella se definen. Esas dos circunstancias, certeza y estabilidad, deben coexistir en un estado de Derecho”.

De acuerdo al concepto enunciado concluimos que lo que caracteriza a la seguridad jurídica

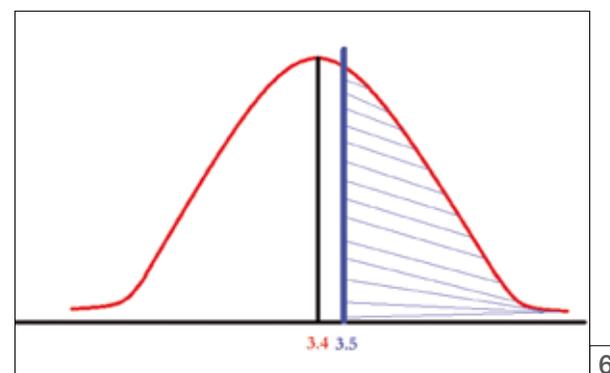
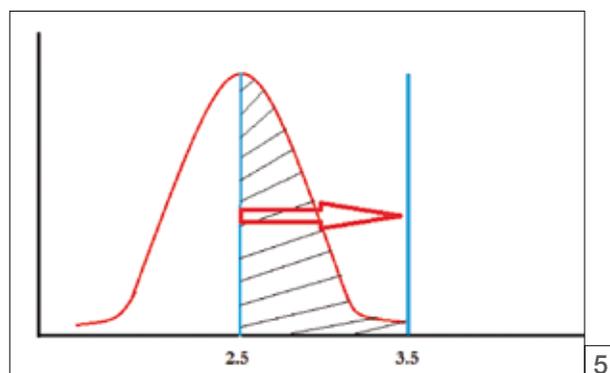
ca son la certeza y la estabilidad por lo que, en sentido contrario, debemos deducir que lo que se achaca al panel test es inestabilidad, es decir, inconsistencia de los juicios emitidos por los paneles, y falta de certeza en sus resultados, o lo que es lo mismo, inseguridad y desconfianza en los mismos, no refiriéndose al método en sí, ya que éste no cambia.

Por lo tanto, parece que debemos entender que no se cuestiona el método en sí, sino como los paneles lo desarrollan y ejecutan. Es decir, podemos inferir que lo que se cuestiona son los resultados que proporcionan los paneles. Y el hecho de que se cuestionen sólo puede ser debido a dos razones, una, porque se obtengan resultados dispares entre paneles y dos, porque no proporcionen los resultados que cada cual espera de ellos. Evidentemente, este último aspecto no está en absoluto relacionado con cuestiones de tipo jurídico, por lo que es menester separarse de él para no sesgarnos.

La inconsistencia de los juicios de un panel es un aspecto técnico relacionado con su capacidad para repetir medidas de una misma muestra. Si el panel está acreditado de acuerdo a la norma ISO 17025, y reconocido por la autoridad competente, tiene que haber demostrado fehacientemente que no existe esa inconsistencia, algo que se demuestra con facilidad y que puede ser puesto de manifiesto cómodamente por un auditor. Por lo tanto, un panel independiente acreditado no es inconsistente y lo demuestra científicamente con datos de sus análisis aunque, obviamente, se puede equivocar en cualquier momento.

Sin embargo, un panel puede no ser inconsistente, pero sí puede ser incompetente en un momento dado y contra este hecho, es decir, no estar de acuerdo con los resultados que un panel ha proporcionado en el marco de un procedimiento administrativo habiéndose podido equivocar, sí existen garantías de tipo jurídico muy contundentes, como vamos a ver. Pero ha de tenerse en cuenta, a la hora de hablar de seguridad jurídica, que el método del panel test se encuentra inmerso en un marco jurídico muy concreto y que parece ser olvidado en ocasiones, y que no es otro que el control oficial.

Ello significa, por lo tanto, que para poder analizar jurídicamente las actuaciones del panel test,





hay que hacerlo una vez haya finalizado el procedimiento administrativo que pudiera haberse incoado dentro del marco del control de calidad y teniendo en cuenta, en consecuencia, todos los análisis que hayan podido realizarse hasta llegar a un veredicto definitivo.

Se concluye, además, que puesto que el marco jurídico del panel test como herramienta de control está claramente delimitado, debe ser tenido en cuenta que el comportamiento analítico de paneles privados, cooperativas o grandes empresas, es ajeno a este marco y no debería ser utilizado para poner en tela de juicio el panel test, tal y como el legislador lo ha diseñado.

De acuerdo al diseño legal en vigor, el panel de catadores es el instrumento utilizado por la Administración para controlar que la clasificación sensorial que un envasador de aceite hace del mismo e indica en la etiqueta, que no olvidemos es la referencia que el consumidor tiene para comprar, se corresponda con la realidad.

Desde un punto de vista legal, el panel de catadores es un conjunto de personas, seleccionadas, entrenadas y cualificadas técnicamente para llevar a cabo esta importantísima función que la administración realiza.

En consecuencia, tenemos un hecho evidente por sí mismo: cualquier panel de catadores no puede realizar el control oficial, sino que deben cumplirse ciertas condiciones.

Como primera medida de garantía del marco jurídico actual, tenemos que para poder realizar el control de las características organolépticas, los paneles deben demostrar y cumplir ciertos requisitos, como son el actuar de acuerdo a normas internacionales, demostrar tanto su responsable, como los catadores, una auténtica cualificación técnica, y ser susceptibles a auditorías técnicas periódicas por un ente independiente que no es otro que ENAC (Entidad Nacional de Acreditación).

Los paneles de catadores que hacen el control oficial de las características organolépticas, han de ser:

- Independientes, por principio y ética profesional, entendiéndose por independencia la no existencia de ningún tipo de vínculo con el sector controlado, lo cual se manifiesta de forma evidente en el principio jurídico de que ningún juez lo ha de ser de su propia causa.
- Estar acreditados por ENAC, de acuerdo a la Norma ISO 17025, por imperativo del Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- Estar autorizados por su Comunidad Autónoma para realizar el control oficial. Este acto es potestativo y discrecional y no extensible a cualquier panel que pueda estar acreditado.
- Estar reconocidos por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, según el procedimiento especificado en Real Decreto

227/2008, de 15 de febrero, por el que se establece la normativa básica referente a los paneles de catadores de aceite de oliva virgen. Su ámbito de actuación es la UE

Puede observarse que un panel oficial está fuertemente respaldado por la Administración que le impone toda una serie de controles que debe acreditar.

Antes de explicar el sistema de garantías del marco jurídico del panel test, es necesario dar a conocer que los paneles pueden proporcionar resultados dispares al analizar una misma muestra por diferentes razones, que se procede a explicar.

No existe la perfección en un mundo imperfecto como el nuestro y los paneles no son una excepción a esta regla, por lo que la primera razón por la que pueden existir resultados dispares es que los paneles se equivoquen al analizar las muestras. Existen, sin embargo, otras razones que no tienen que ver con el comportamiento analítico de los paneles y que pueden producir resultados aparentemente contradictorios, como vamos a ver a continuación.

La primera de ellas es que el aceite virgen es un producto natural, vivo y, por lo tanto, dinámico que va evolucionando con el tiempo. Envejece, al igual que el ser humano y dependiendo de la época en que haya sido analizado puede dar resultados distintos. Al respecto, nos podemos encontrar con dos situaciones, a saber,

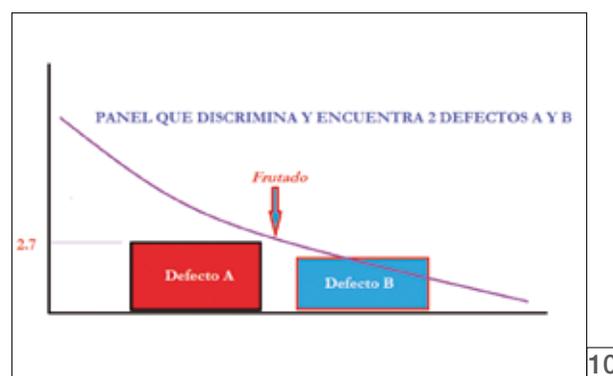
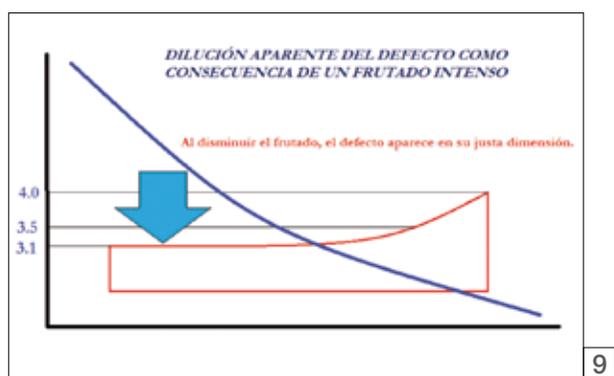
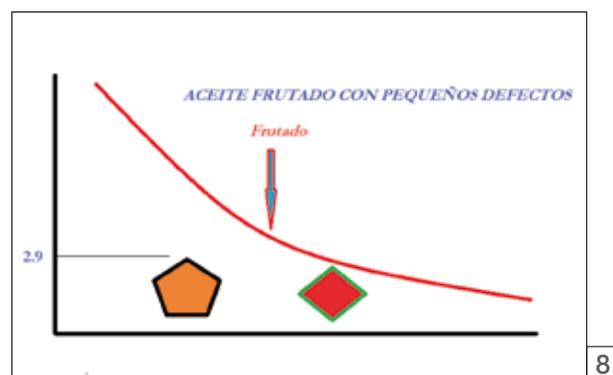
- Que el aceite no tenga defectos, o bien
- Que el aceite tenga defectos.

Veamos el primer caso, un aceite virgen extra. En este caso, el atributo que lo caracteriza es el frutado. Éste es un atributo de atributos, es decir, un conjunto de ellos que, con el paso del tiempo, por razones que no se van a explicar aquí, va disminuyendo, de acuerdo a la **gráfica 7** (página 14).

Se puede observar que la concentración del frutado al principio de su vida, allá por el mes de diciembre, es bastante más intensa que al final de la misma, pasado el verano. Y, además, cualitativamente, es también diferente aunque este aspecto no es tenido en cuenta por los paneles de catadores. Hay un aspecto muy interesante en esta gráfica que debe ser resaltado y es que si el aceite está adecuadamente filtrado, vemos que está limpio de defectos tanto al principio como al final de su vida. El único defecto que se podría presentar es el de la rancidez, por motivos oxidativos, por lo que los envasadores pueden estar relativamente tranquilos en lo que se refiere a este tipo de aceites, si la fecha de consumo preferente es la adecuada.

La segunda situación que nos podemos encontrar es que el aceite tenga defectos. A su vez, nos podemos encontrar con dos situaciones extremas,

- Que el aceite tenga defectos leves y sea frutado y
- Que el aceite tenga defectos intensos y sea frutado.



El primer caso no tiene mucho interés, porque su clasificación no va a variar con el paso del tiempo, En el **gráfico 8** se puede observar que los pequeños defectos no van a interferir con el frutado a lo largo del tiempo y la clasificación no va a variar durante el período de consumo preferente si este es el correcto, como se ha indicado anteriormente.

El segundo caso es el más interesante (**Gráfico 9**). Se puede observar, en primer lugar, el trazo azul descendente de la intensidad del frutado, que en la primera parte de la gráfica es bastante intenso y produce un fenómeno psicológico en el catador, consistente en que a éste la intensidad del defecto le “parece” menos intensa de lo que realmente es. El frutado “diluye” el defecto. Pero a medida que el frutado disminuye y se hace menos intenso, la intensidad del defecto, que en realidad no varía, se hace más evidente y el catador lo cuantifica como realmente es, algo que puede ser observado en la segunda parte de la gráfica. En este caso, la clasificación del aceite va a ser diferente, pudiendo pasar de virgen a lampante, sin que haya habido ningún error por parte del panel. Visto todo el proceso globalmente, la conclusión que se desprende es que al principio el aceite ha sido clasificado mejor de lo que debería haberlo sido y en la segunda parte, el aceite es clasificado como realmente es, de modo que el panel test no ha perjudicado al aceite, sino que lo ha beneficiado durante un tiempo.

La tercera situación que se puede presentar es debida a la incompetencia del panel, no en un sentido peyorativo, sino en un inadecuado entrenamiento. Uno de los principales objetivos de éste es buscar la cualificación de los catadores y finalmente del panel y que los catadores sepan cuántos

les son los defectos que puede presentarse y discriminarlos entre sí, es decir, separarlos dentro del aceite. Ver **ejemplo 10**. En esta situación, el aceite tiene en su interior dos defectos, A y B, que el panel ha puesto de manifiesto, así como el frutado. El panel ha discriminado correctamente y ha cuantificado los dos defectos y ninguno de ellos alcanza la puntuación en la escala de intensidad de 3.5. Estamos, pues, ante un aceite de oliva de categoría Virgen, pues el frutado también está presente, como se puede observar en la gráfica.

La situación se complica en exceso cuando el panel es incapaz de discriminar ambos defectos por falta de entrenamiento. En este caso, lo que sucede es que los catadores superponen ambos defectos y les da la sensación de que existe uno sólo, pero más intenso. Si la concentración en la que ambos defectos se encuentran supera un cierto punto crítico, esa superposición puede producir un defecto único que supere la barrera del 3.5 y cambiar la clasificación del aceite, convirtiendo un aceite que debería ser de categoría Virgen en uno de categoría Oliva Lampante. Este hecho se puede ver de manera clara en el **gráfico 11**.

Se pone de manifiesto la importancia de la discriminación de los atributos sensoriales a la hora de analizar correctamente un aceite. En ciertos ámbitos se ha propuesto una simplificación del método consistente no en medir la mediana del defecto más intenso, sino la mediana de los defectos, con objeto de que los paneles digan únicamente si el aceite es defectuoso o no. Podemos ver con este ejemplo que esa simplificación perjudica el análisis y puede penalizar injustamente a muchos aceites innecesariamente.

Para finalizar este apartado, se ha de significar que, de los datos científicos de los ensayos de

aptitud del Consejo Oleícola Internacional y de los del sistema de control de los paneles oficiales español, en el 100 X 100 de los casos se clasifican de la misma manera los aceites de calidad Extra y los de calidad Oliva Lampante. Únicamente existen diferencias en aquellos aceites que presentan defectos de no muy elevada intensidad. En ese sentido, y como una garantía adicional al administrado, los paneles oficiales tienen un principio sagrado de actuación, que no es otro que el conocido "*in dubio pro reo*", que aplicado a la valoración organoléptica nos indica que si el catador tiene duda de si el defecto existe, éste no se tiene en cuenta y, por lo tanto, no se valora.

Veamos a continuación el marco jurídico en que se mueve el panel test. Cuando se inicia un procedimiento administrativo, se realiza un primer análisis a la muestra tomada. Si la muestra no es conforme, se realizan dos ensayos más, a petición de la parte interesada, uno de los cuales es realizado por el panel que el interesado desee, pues es él el que lo elige. Este modo de proceder es el que define el reglamento comunitario que, textualmente dice lo siguiente:

Reglamento (CE) N° 796/2002 de la Comisión de 6 de mayo de 2002

"En caso de que el panel autorizado no confirme tal declaración en lo que respecta a las características organolépticas de la categoría de aceite de oliva declarada, las autoridades nacionales o sus representantes ordenarán que se proceda, a petición del interesado, a dos análisis contradictorios por otros paneles autorizados; al menos uno de ellos deberá ser realizado por un panel de cata autorizado por el Estado miembro productor"

De acuerdo al texto de este artículo, se realizan dos análisis más, de acuerdo a lo explicado, pero esos dos análisis deben ser realizados por paneles autorizados, que son los que la Administración garantiza su funcionamiento.

Pero, ¿cómo se realizan esos análisis? De acuerdo al método de valoración organoléptica que figura en el **Reglamento (UE) N° 640/2008**,

"En el caso de los análisis efectuados en el marco de controles de conformidad, se realizará un ensayo. En el caso de los contra-análisis, el jefe de panel deberá proceder a la realización del análisis por duplicado. En el caso de los análisis dirimentes, la valoración deberá ser realizada por triplicado. En estos casos, la mediana de los atributos se calculará a partir de la media de las medianas. Todos los replicados de estos análisis deberán hacerse en sesiones diferentes"

Es decir, el segundo análisis de la muestra debe ser analizado dos veces más por el panel que haya elegido la parte demandada y, además, debe ser analizado en sesiones diferentes. Y el tercero, debe ser analizado, por un panel autorizado elegido por el instructor del expediente, tres veces, en tres sesiones diferentes, de modo que, al

final de todo el proceso, el aceite habrá sido analizado 6 veces, por un mínimo de 48 personas, que es el número mínimo de catadores de un panel, que puede tener hasta 12. Al final de todo el proceso, si se han realizado todos los análisis y el expediente se cierra con sanción, 4 de ellos habrán encontrado el aceite defectuoso, lo cual deja poco margen de duda sobre su naturaleza. Si, a pesar de todo ello, la parte demandada sigue si estar de acuerdo, puede recurrir a la Justicia por la vía contencioso-administrativa.

Puede comprobarse, de acuerdo a lo expuesto hasta aquí, que las molestias que el legislador se ha tomado en el caso que nos ocupa dejan poco margen para la inseguridad jurídica, ya que los controles y requisitos que se exigen para participar en el control oficial son mucho mayores que para la determinación de ésteres alquílicos, por ejemplo, que tiene bastante más repercusión económica en el mercado.

Es menester citar, por su importancia, el sistema de control que España, por imperativo reglamentario, exige a los paneles autorizados por las comunidades autónomas, que consiste en dos ensayos de aptitud anuales, de 5 muestras diferentes cada uno y cuyos datos son analizados por profesionales de acuerdo a normas internacionales que regulan estos ensayos, tal y como se expone en el Real Decreto 227/2008.

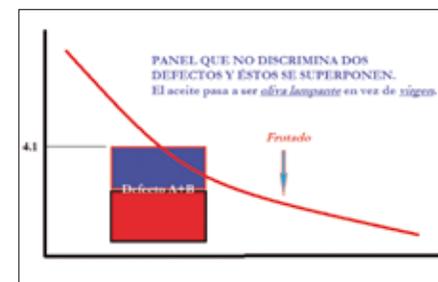
Me gustaría realzar la labor del jefe de panel, aunque sea en un simple párrafo. Es la figura central y el legislador especifica que debe de tener una sólida formación,

Punto 4 del anexo XII del Reglamento (UE) N° 640/2008

"El jefe del panel deberá haber recibido una sólida formación y ser un conocedor y un avezado experto en los diferentes tipos de aceite de oliva. Será responsable del panel, de su organización y funcionamiento y de la preparación, codificación y presentación de las muestras a los catadores, así como de la compilación de los datos y su tratamiento estadístico"

La formación que debe poseer esta importante figura viene desarrollada en el Anexo del **Real Decreto 227/2008**, cuando señala los contenidos mínimos que han de tener los cursos para su formación, que deben ser impartidos, por otra parte, por los entes oficiales únicamente. Quiere esto decir, que es la propia administración la que se ocupa y garantiza que el jefe de panel recibe una formación mínima para empezar a ejercer su importante función.

Para finalizar, deseo mostrar públicamente mi reconocimiento y mi más alta consideración a los jefes de los paneles oficiales que realizan el control de las características organolépticas de los aceites vírgenes de oliva, así como a todas aquellas personas que ya no están en activo y que tanto han contribuido a que este importantísimo control se haya afianzado dentro del sector. ■



11