



ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA

NORMA

METODOLOGÍA GENERAL PARA LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

1. OBJETO

La presente Norma tiene como objetivo establecer los conocimientos previos que se consideran necesarios para realizar el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes y trata de normalizar el comportamiento y la actuación de los catadores que han de intervenir en las pruebas y fijar el papel del responsable del panel.

2. PAPEL DEL RESPONSABLE DEL PANEL

El responsable del panel deberá ser una persona suficientemente formada, concedora y experta en los tipos de aceites que encontrará en su trabajo. Es la figura clave del panel y el responsable de la organización y del funcionamiento del mismo. Convocará con tiempo suficiente a los catadores y contestará a todas las preguntas relativas a la realización de los ensayos, aunque se abstendrá de sugerirles ningún tipo de opinión sobre la muestra.

Será responsable del inventario de los utensilios, de su adecuada limpieza, de la preparación y codificación de las muestras, así como de su presentación a los catadores según el diseño experimental adecuado; de la recopilación de los datos y de su tratamiento estadístico.

El trabajo del jefe del panel requiere habilidad sensorial, meticulosidad en la preparación de los ensayos, organización perfecta para su ejecución, así como habilidad y paciencia para planificar y ejecutar las pruebas. Es misión del jefe de panel motivar a los componentes del grupo, fomentando entre ellos el interés, la curiosidad y el espíritu competitivo. Debe evitar que su opinión sea conocida e impedir que los criterios de posibles líderes se impongan sobre los restantes catadores. También es de su competencia la selección, el entrenamiento y el control de los catadores, a fin de controlar su nivel de aptitud. Para lograrlo, debe referirse a la Norma COI/T.20/Doc. n° 14 "Guía para la selección, el entrenamiento y el control de los catadores cualificados de aceite de oliva virgen".

3. CONDICIONES DEL ENSAYO

3.1. Presentación de la muestra

La muestra de aceite que deberá analizarse se presentará en las copas de cata normalizadas conforme a la Norma del COI/T.20/Doc. n° 5 "Copas para la cata de los aceites".

La copa deberá contener 15 ml de aceite y estar cubierta con un vidrio de reloj.

Cada copa así como el vidrio de reloj correspondiente deberán estar marcadas con un lápiz indeleble e inodoro con un código compuesto de cifras tomadas al azar o de cifras y de letras.

3.2. Temperatura de la prueba

Las muestras de aceite que vayan a catarse se mantendrán dentro de las copas a $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Esta temperatura se ha elegido ya que permite observar diferencias organolépticas más fácilmente que a temperatura ambiente. Otra de las razones de la elección de este valor es que las temperaturas más bajas producen una débil volatilización de los compuestos aromáticos propios de estos aceites, y las temperaturas más altas provocan la formación de compuestos volátiles propios de los aceites calentados.

3.3. Horario del ensayo

Para la cata de aceites, las horas de trabajo óptimas son las de la mañana. Está demostrado que durante el día existen periodos de óptima percepción para el sabor y el olor.

Un periodo de incremento de la sensibilidad olfato-gustativa precede a las comidas, que van seguidas de una disminución de esta sensibilidad.

Sin embargo, este criterio no debe ser llevado al extremo, hasta el punto de que el hambre pueda distraer a los catadores, haciendo descender en ellos su capacidad de discriminación.

4. CATADORES: NORMAS GENERALES DE COMPORTAMIENTO

Las personas que intervengan como catadores en los ensayos organolépticos de aceites de oliva deberán ser seleccionadas y entrenadas de acuerdo con su habilidad para distinguir entre muestras similares; se ha de tener en cuenta que la precisión del catador mejora con el entrenamiento (ver apartado correspondiente).

Para cada prueba se exige un número de 8 a 12 catadores. No obstante, es conveniente disponer de algunos más en reserva para cubrir posibles ausencias.

Las siguientes recomendaciones se refieren al comportamiento de los catadores durante su trabajo.

Al recibir la convocatoria del jefe del panel para intervenir en un ensayo organoléptico, el catador deberá estar en condiciones de realizarlo a la hora previamente señalada, ateniéndose a las siguientes normas:

- 4.1. Se abstendrá de fumar al menos 30 minutos antes de la hora fijada.
- 4.2. No utilizará ningún perfume, cosmético o jabón cuyo olor persista en el momento del ensayo. Para el lavado de las manos utilizará un jabón no perfumado, procediendo a enjuagarse las manos y a secárselas tantas veces como sean necesarias para eliminar cualquier olor.
- 4.3. No deberá haber tomado ningún alimento al menos una hora antes de realizar la cata.
- 4.4. Si se encontrase en condiciones de inferioridad fisiológica, particularmente si tiene afectado el olfato o el gusto, o bajo algún efecto psicológico que le impida concentrarse en su trabajo, deberá comunicarlo al jefe del panel al objeto de que lo aparte del trabajo, o bien para que tome las decisiones oportunas, teniendo en cuenta su posible desviación de los valores medios del resto de los miembros del panel.
- 4.5. El catador, una vez cumplidas las normas precedentes, procederá a ocupar su lugar en la cabina que le corresponda, con el mayor orden y silencio posibles.
- 4.6. Leerá detenidamente las instrucciones que figuran en la hoja de perfil y no comenzará el examen de la muestra hasta estar totalmente compenetrado con el trabajo que debe realizar. En caso de duda, debe consultar en privado con el jefe del panel las dificultades encontradas.

- 4.7. El catador procederá a tomar la copa, manteniéndola cubierta con su vidrio de reloj, la inclinará ligeramente, y en esta posición le dará un giro total a fin de mojar lo más posible la superficie interior. Hecha esta operación, separará el vidrio de reloj y procederá a oler la muestra, haciendo inspiraciones lentas y profundas, para evaluar el aceite que debe juzgar. El periodo de olfacción no debe sobrepasar 30 segundos. Si en este periodo no se ha llegado a ninguna conclusión, deberá tomarse un pequeño descanso, antes de un nuevo intento. Una vez realizado el ensayo olfativo, se procederá a enjuiciar el flavor (sensación conjunta olfato-gustativa-táctil). Para ello se tomará un pequeño sorbo de aceite, de unos 3 ml aproximadamente. Es muy importante distribuir el aceite por toda la cavidad bucal, desde la parte anterior de la boca y la lengua, pasando por los laterales y la parte posterior, hasta los pilares del paladar y la garganta; ya que, como se sabe, la percepción de los cuatro gustos fundamentales (dulce, salado, ácido y amargo) se hace con distinta intensidad según las zonas de la lengua, el paladar y la garganta.

Deberá insistirse en la necesidad de que el aceite se extienda en cantidad suficiente y muy lentamente por la parte posterior de la lengua hacia los pilares del paladar y la garganta, concentrando la atención en el orden de aparición de los estímulos amargo y picante; si no se procede así, en algunos aceites ambos estímulos pueden pasar inadvertidos o el amargo quedar oculto por el picante.

Aspiraciones cortas y sucesivas, introduciendo aire por la boca, permiten, además de extender la muestra ampliamente por la cavidad bucal, percibir por vía retronasal los compuestos volátiles aromáticos.

La sensación táctil del picante deberá tomarse en consideración.

- 4.8. Se recomienda que la valoración organoléptica de un aceite de oliva virgen se efectúe sobre UNA SOLA MUESTRA por sesión, con un máximo de 3 sesiones al día, para evitar el efecto de contraste que podría producir la degustación inmediata de otras muestras.

Puesto que las catas sucesivas son afectadas por la fatiga, o pérdida de sensibilidad, causadas por las precedentes, se impone utilizar un producto capaz de eliminar de la boca los restos de aceite de la cata anterior.

Se recomienda el uso de un pequeño trozo de manzana, de unos 15 gr, el cual, después de masticado, puede ser vertido al escupidor, procediendo seguidamente a enjuagarse con un poco de agua a la temperatura ambiente. Entre la cata finalizada y la siguiente deben transcurrir al menos 15 minutos.
