COI/T.20/Doc. nº 15
17 de noviembre de 1994

ESPAÑOL
Original: FRANCES

Distr.: RESTRINGIDA

VALORACION ORGANOLEPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

1. OBJETO

El presente método tiene por finalidad establecer los criterios necesarios para valorar las características del flavor del aceite de oliva virgen y desarrollar la metodología necesaria.

2. CAMPO DE APLICACION

El método que se describe sólo es aplicable a la clasificación de los aceites de oliva vírgenes en función de la intensidad media de los defectos determinada por un grupo de catadores seleccionados, constituidos en panel.

3. VOCABULARIO GENERAL BASICO DEL ANALISIS SENSORIAL

Ver la norma COI/T.20/nº 4 "Análisis sensorial: vocabulario general básico".

4. VOCABULARIO ESPECIFICO PARA EL ACEITE DE OLIVA

Almendrado. Este flavor puede darse en dos aspectos: el típico de la almendra fresca o el propio de la almendra seca y sana que puede confundirse con un rancio incipiente. Se aprecia como un regusto cuando el aceite permanece en contacto con la lengua y el paladar; se asocia a los aceites dulces y de olor apagado.

Alpechín. Flavor característico adquirido por el aceite a causa de una mala decantación y prolongado contacto con las aguas de vegetación.

Amargo. Sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero. Puede ser más o menos agradable según su intensidad.

Apagado plano. Olor del aceite de oliva cuyas características organolépticas **o** son muy tenues, debido a la pérdida de sus componentes aromáticos.

Aspero. Sensación característica de algunos aceites que al ser degustados producen una reacción buco-táctil de astringencia.

Atrojado. Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas que han sufrido un avanzado grado de fermentación.

Avinado-avinagrado. Flavor característico de algunos aceites que recuerdan al vino o vinagre. Es debido fundamentalmente a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol, en cantidades superiores a lo normal en el aroma del aceite de oliva.

Basto. Percepción característica de algunos aceites que, al ser degustados, producen una sensación buco-táctil densa y pastosa.

Borras. Flavor característico del aceite recuperado de los lodos decantados en depósitos y trujales.

Capacho. Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos sucios con residuos fermentados.

Cocido o quemado. Flavor característico del aceite originado por un excesivo y/o prolongado calentamiento durante su obtención, muy particularmente durante el termo-batido de la pasta, si éste se realiza en condiciones inadecuadas.

Dulce. Sabor Agradable del aceite que, sin ser precisamente azucarado, no predominan en él los atributos amargo, astringente y picante.

Esparto. Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos nuevos de esparto. El flavor puede ser diferente si el capacho está fabricado con esparto verde o si lo está con esparto seco.

Frutado. Olor del aceite que recuerda al de la aceituna sana y fresca, verde o madura.

Grasa de máquina. Olor del aceite de oliva obtenido en una almazara de cuya maquinaria no han sido adecuadamente eliminados residuos de petróleo, de grasa o aceite mineral.

Gusano. Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas fuertemente atacadas por larvas de mosca del olivo (Dacus oleae).

Heno. Flavor característico de algunos aceites procedentes de aceitunas secas que recuerda a la hierba más o menos desecada.

Hierba. Flavor característico de algunos aceites que recuerda a la hierba recién cortada.

Hojas verdes (amargo). Flavor del aceite obtenido de aceitunas excesivamente verdes o que se han molido mezcladas con hojas y tallos.

Jabonoso. Flavor con una sensación olfato-gustativa que recuerda a la del jabón verde.

Manzana. Olor del aceite de oliva que recuerda a dicho fruto.

Metálico. Flavor que recuerda a los metales. Es característico del aceite que ha permanecido en contacto, durante tiempo prolongado, con alimentos o superficies metálicas en condiciones indebidas, durante los procesos de molienda, batido, prensado o almacenamiento.

Moho-humedad. Flavor característico del aceite obtenido de frutos en los que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonados y con humedad varios días.

Orujo. Flavor característico que recuerda al del orujo de aceituna.

Pepino. Flavor que se produce en el aceite durante un envasado hermético y excesivamente prolongado particularmente en hojalata, que es atribuido a la formación de 2-6 nonadienal.

Picante. Sensación táctil de picor, característica de los aceites obtenidos al comienzo de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes. Se debe a la acción de las sustancias fenólicas sobre los terminales del nervio trigémino que se extiende por toda la cavidad bucal.

Rancio. Flavor característico y común a todos los aceites y grasas que han sufrido un proceso autooxidativo, a causa de su prolongado contacto con el aire. Este flavor es desagradable e irreversible.

Salmuera. Flavor del aceite extraído de aceitunas conservadas en soluciones salinas.

Tierra. Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas recogidas con tierra, embarradas y no lavadas. Este flavor puede ir unido al de moho-humedad en algunas ocasiones.

Viejo. Flavor característico del aceite cuando permanece demasiado tiempo en recipientes de almacenamiento. También puede darse en aceites envasados durante un periodo prolongado.

5. COPA PARA LA DEGUSTACION DE ACEITES

Ver la norma COI/T./Doc. nº 5 "Copa para la degustación de aceites".

6. SALA DE CATA

Ver la norma COI/T.20/Doc. nº 6 "Guía para la instalación de una sala de cata".

7. UTENSILIOS

En cada cabina y a disposición del catador deben estar los utensilios para que éste pueda ejercer adecuadamente su cometido. Estos son:

- Copas (normalizadas) que contengan las muestras marcadas con un código recubiertas de un cristal de reloj con las mismas inscripciones, mantenidas a 28ºC ± 2ºC;
- hoja de perfil (cf. Fig. 1), que se completará si es necesario con las instrucciones de empleo;
- lápiz o bolígrafo;

- bandejitas con rodajas de manzana;

- vaso de agua a la temperatura ambiente.

8. METODOLOGIA

Ver la Norma COI/T.20/Doc. nº 13 "Metodología general para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen" y la Norma COI/T.20/Doc. nº 14 "Guía para la selección, el entrenamiento y el control de los catadores cualificados de aceite de oliva virgen".

9. PROCEDIMIENTO QUE DEBERA SEGUIRSE PARA LA VALORACION ORGANOLEPTICA Y LA CLASIFICACION DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

9.1. Utilización de la hoja de perfil por el catador

La hoja de perfil que utilizará el catador constituye la Figura 1 del presente método.

Cada catador que forme parte del panel deberá oler, y después catar 1/, el aceite sometido a examen contenido en la copa de cata, con el fin de analizar las percepciones olfativas, gustativas, táctiles y quinestésicas; a continuación deberá anotar en la hoja de perfil puesta a su disposición el grado en que percibe cada uno de los atributos negativos y positivos.

En caso de que se percibiesen atributos negativos no enumerados, dichos atributos deberán anotarse en el apartado "otros", empleando el termino o los términos que los describan con más precisión.

9.2. Utilización de la hoja de resultados por el jefe de panel

La hoja de resultados que utilizará el jefe de panel constituye la Figura 2 del presente método.

El responsable del panel deberá recoger las hojas de perfil cumplimentadas por cada uno de los catadores y deberá verificar la coherencia de los grados de intensidad atribuidos; en caso de que se comprobase una anomalía, pedirá al catador que revise la hoja de perfil y, si es necesario, que repita la prueba.

1/ El catador podrá abstenerse cuando observe algún atributo extremamente intenso y anotará en la hoja de perfil esta circunstancia excepcional.

A continuación, el responsable del panel deberá anotar, en la hoja de resultados, el número y el porcentaje de frecuencia de las respuestas dadas por los catadores y calcular la intensidad media de cada atributo evaluado por el 66% al menos de los catadores, dando a cada grado de intensidad el valor numérico siguiente:

- ausencia: 0
- ligero: 1
- medio: 2
- intenso: 3

Cuando algún defecto no es reconocido por el 66,6% al menos de los catadores y la suma de los defectos presenta una respuesta $\geq$ a 66,6%, la intensidad media que se elegirá será la intensidad más elevada de los defectos evaluados.

9.3. Utilización de la hoja de clasificación por el jefe de panel

El responsable del panel deberá anotar la clasificación que se atribuirá al aceite en función de la intensidad media de los defectos de conformidad con la hoja de clasificación que constituye la Figura 3 del presente método, sin olvidar que:

- el aceite de oliva virgen se considerará sin defectos cuando su ausencia sea percibida por el 66,6% al menos de los catadores;

- el aceite de oliva virgen sólo podrá aspirar a la denominación "extra" o "virgen" si el frutado es percibido por el 66,6% al menos de los catadores;

- el aceite de oliva virgen se clasificará en la denominación "virgen" cuando la intensidad media de los defectos sea inferior a 1,5;

- el aceite de oliva virgen se clasificará en la denominación "corriente" cuando la intensidad media de los defectos sea superior o igual a 1,5 e inferior o igual a 2,0;

- el aceite de oliva virgen se clasificará en la denominación "lampante" cuando la intensidad media de los defectos sea superior a 2,0.

Cuando se trate de análisis efectuados en el marco de controles de conformidad con la Norma o de análisis de revisión, el jefe de panel deberá hacer que se proceda a la valoración organoléptica del aceite por duplicado, con un día por lo menos de intervalo; la intensidad media de los atributos se calculará a partir del conjunto de los datos de las hojas de perfil de las dos pruebas.

Figura 1

HOJA DE PERFIL
(para uso del catador)

	ESCALA DE INTENSIDAD:			
	Ausencia	**Ligero**	**Medio**	**Intenso**
PERCEPCION DE LOS DEFECTOS:				
Atrojado				
Moho				
Avinado-Avinagrado-Acido-Agrio				
Borras				
Metálico				
Rancio				
Otros (cuáles)				
PERCEPCION DE LOS ATRIBUTOS POSITIVOS:				
Frutado				
Amargo				
Picante				

Nombre del catador:

Código de la muestra:

Fecha:

Figura 2

HOJA DE RESULTADOS
(para uso del jefe de panel)

Número de catadores:

	FRECUENCIA DE LAS RESPUESTAS		INTENSIDAD MEDIA 1/ DE LOS ATRIBUTOS (Evaluados por el 66,6% al menos de los catadores)
	NUMERO	%	
Presencia de defectos 2/			
Ausencia de defectos			
Presencia de atributos positivos			
Atrojado - Borras			
Moho			
Avinado-Avinagrado-Acido-Agrio			
Metálico			
Rancio			
Otros			
Frutado			
Amargo			
Picante			

1/ Traducción de los grados de intensidad en puntuaciones:
ausencia: 0 ligero: 1 medio: 2 intenso: 3

2/ Cuando algún defecto no es reconocido por el 66,6% al menos de los catadores y la suma de los defectos presenta una respuesta $\geq$ 66,6%, la intensidad media que se elegirá será la intensidad más elevada de los defectos evaluados.

Jefe de panel: **Código:**

Fecha:

Figura 3

HOJA DE CLASIFICACION
(para uso del jefe de panel

CLASIFICACION DEL ACEITE	
INTENSIDAD MEDIA (X MEDIA)	**DENOMINACION**
Ausencia 1/	Extra 2/
X media < 1,5	Virgen 2/
1,5 ≤ X media ≤ 2,0	Corriente
X media > 2,0	Lampante

1/ El aceite de oliva virgen se considera sin defectos cuando la ausencia de defectos es percibida por el 66,6% al menos de los catadores.

2/ El aceite de oliva virgen sólo puede aspirar a la denominación extra o virgen si el frutado es percibido por el 66,6% al menos de los catadores.

Jefe de panel: **Código:**

Fecha: