



Edificio donde se encuentra ubicada la sede del Panel de Cata de Aceites Virgenes de Oliva de Cataluña, en Reus (Tarragona).

EL PANEL DE CATA DE ACEITES VIRGENES DE OLIVA DE CATALUÑA

Por: A. Romero; L. Guerrero; J. Tous; M. Piñol*

ANTECEDENTES

El 11 de Julio de 1991 se publica el Reglamento Comunitario CE 2568/91 que establece el método oficial para el análisis químico y sensorial de los aceites de oliva y define sus categorías comerciales, según los resultados de dichos análisis.

En este momento España disponía solamente de 3 paneles oficiales para la valoración sensorial de los aceites de oliva: Laboratorio Arbitral (MAPA, Madrid), Laboratorio Agroalimentario de Atarfe (Junta de Andalucía, Granada) e Instituto de la Grasa (CSIC, Sevilla).

En Octubre del año 1994 se inició el proceso de selección y entrenamiento de un grupo de catadores, a partir del cual se formaría el Panel Oficial de Cata de Aceites Virgenes de Oliva de Cataluña. Dicha iniciativa fue promovida por la empresa 'Olis de Catalunya SA' y llevada a cabo por el IRTA, con la colaboración de la Oficina Comarcal del Baix Camp (Reus) y la Escuela de Capacitación Agraria de Mas Bové (Constantí).

El 22 de Mayo de 1997 se culminó este proceso de formación, con la publicación en el DOGC (nº 2396) de una Orden del "Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca (DARP)", por la cual se crea el "Panell de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya" y se regula su funcionamiento. A partir de esta fecha el Panel pasó a depender orgánicamente de la "Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries del DARP", quedando a cargo del IRTA las funciones de

formación, asesoramiento técnico y entrenamiento del mismo.

SITUACION ACTUAL Y SEDE DEL PANEL

Actualmente el Panel, que adopta la forma jurídica de órgano colegiado, está constituido por 32 catadores, un jefe de panel y su suplente, y una secretaria. Los catadores provienen de distintas zonas catalanas: D.O. Siurana (37 %), D.O. Garrigues (25 %), Baix Ebre y Montsià (22 %) y otras zonas (16 %). En la Figura 1 se muestra la composición actual del Panel, respecto de la del grupo inicial de aspirantes.

La sede del Panel está en Reus: Oficina Comarcal del Baix Camp, Passeig Sunyer 2-4, 2º2ª, 43202-REUS (Tarragona). Tel. 977-314325. Fax 977-330880.

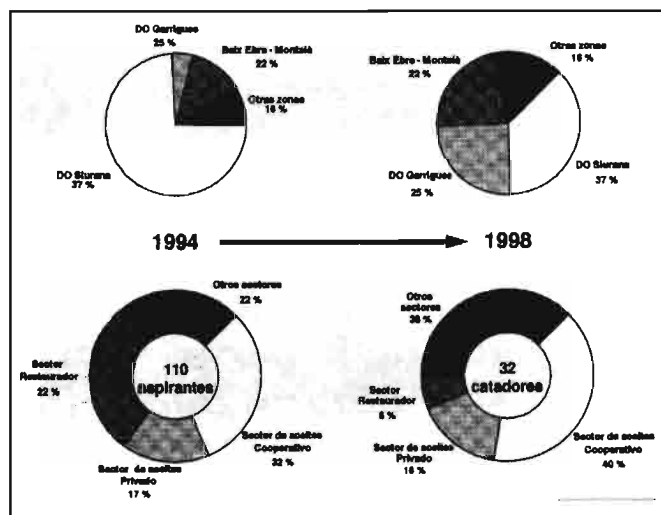
En la campaña 1997/98 se cataron comercialmente unas 240 muestras de aceite, provenientes de cooperativas, envasadores, servicios oficiales y de investigación.

PROCESO DE SELECCION DEL PANEL DE CATA DE CATALUÑA

El proceso de selección se inició en Octubre de 1994 a partir de un grupo inicial de 110 aspirantes, provenientes de distintos sectores y zonas de Cataluña (Figura 1).

Sobre este grupo inicial se realizó una preselección basada más en aspectos de personalidad que en aptitudes sensoriales y que permitió reducir el grupo a unas 45 personas (Guerrero, 1995). La selección definitiva se realizó aplicando el método propuesto por el Consejo Oleícola Internacional (COI/

FIGURA 1: Estructura de la composición de los miembros del Panel, por zonas de producción y sectores productivos, al inicio del proceso de selección (1994) y en la actualidad (1998).



IRTA-Centre Mas Bové. Reus (Tarragona)
(*) DARP, Oficina Comarcal del Baix Camp (Reus)

T20/Doc.14, Noviembre de 1994), lo que permitió elegir un grupo de 28 individuos. El proceso de preselección y selección duró en su totalidad 8 meses y unas 90 horas de trabajo, entre los años 1994 y 1995. Después de 3 años de entrenamiento y tras algunas incorporaciones y bajas, el grupo actual es de 32 catadores.

PROGRAMA DE ENTRENAMIENTO

El programa de entrenamiento es semanal y representa unas 80 horas anuales de sesiones teórico-prácticas, que hasta el momento han representado la evaluación y discusión de más de 360 muestras de aceite de oliva virgen de diferentes calidades y orígenes; las muestras analizadas por el Panel proceden de las siguientes zonas y países productores: España (Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Cataluña, Murcia, C. Valenciana y Navarra), Argentina, Australia, California, Francia, Grecia, Israel, Italia, Marruecos, Túnez y Turquía. También se evalúan tanto muestras especialmente preparadas en la "Planta Piloto" del IRTA, para conocer mejor determinados atributos varietales y defectos de fabricación del aceite de oliva virgen, como muestras contrastadas por otros paneles nacionales. Finalmente, el Panel dispone de los patrones de distintos atributos que, anualmente, el COI prepara y distribuye entre los paneles oficiales que participan, periódicamente, en los distintos ensayos colaborativos internacionales.

Este programa de entrenamiento se refuerza anualmente con cursos intensivos impartidos por los jefes de los principales paneles nacionales, destacando en 1995 la participación del panel de la Estación de Olivicultu-

ra de Mengíbar (Jaén), en 1996 la del Instituto de la Grasa de Sevilla y, en 1997, la del Laboratorio Arbitral del MAPA de Madrid.

CALIDAD DEL PANEL

En 1995 y 1996 se realizaron estudios para evaluar la repetibilidad y precisión del Panel, comprobándose que eran equiparables a los obtenidos por el panel del Instituto de la Grasa de Sevilla (Guerrero et al., 1996). También se evaluó la concordancia del Panel con otros paneles nacionales, como el de la Estación de Olivicultura de Mengíbar (Jaén), el de Sevilla y el de Atarfe (Granada), poniéndose de manifiesto una buena concordancia con todos ellos (Guerrero et al., 1996); la Figura 2 muestra el resultado de la comparación con el panel de Jaén, que es equivalente a la observada con los otros paneles citados.

Actualmente, la homogeneización de criterios con otros paneles, a nivel mundial, se realiza a través de los ensayos colaborativos que propone el COI, anualmente, y que permiten obtener el reconocimiento de este Organismo para evaluar comercialmente aceites en el mercado internacional, reconocimiento que debe lograrse para cada campaña de producción. También, el Panel participa en los ensayos colaborativos que el MAPA propone a nivel nacional, con el fin de establecer cuáles son los paneles españoles de mayor fiabilidad.

APLICACIONES DEL PANEL

El Panel de Cata de Aceites Virgenes de Oliva de Cataluña está reconocido oficialmente para analizar, a nivel comercial,

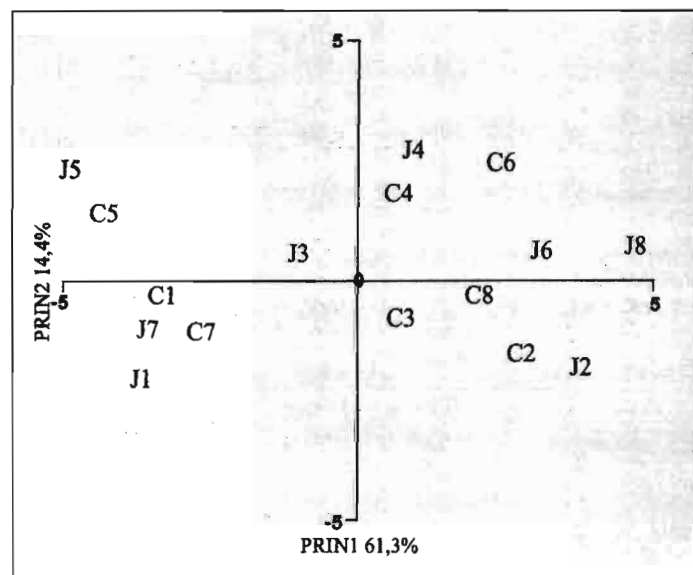
muestras de aceite, atendiendo a las distintas normativas vigentes (Unión Europea y COI), así como también para el análisis descriptivo de muestras, con fines de investigación o mejora de los procesos de producción. La Figura 3 muestra la Hoja de Perfil propuesta por la Unión Europea para la cata de aceites, mientras que la Figura 4 recoge la Hoja de evaluación sensorial utilizada cuando se emplea la norma propuesta por el COI.

La clasificación comercial de aceites de oliva, según el Reglamento CE 2568/91 fija las siguientes categorías de aceites vírgenes, según la puntuación organoléptica otorgada: 'Virgen Extra' si la puntuación es ≥ 6.5 ; 'Virgen' si es ≥ 5.5 ; 'Virgen Corriente' para ≥ 3.5 y 'Virgen Lampante' si la puntuación es < 3.5 .

La norma COI (T.20/Doc.nº15/Rev.1 de 20 de Noviembre de 1996) fija las mismas categorías comerciales anteriores, aunque dado que no otorga puntuación al aceite se siguen los criterios descritos en la Tabla 1. Los perfiles descriptivos pueden adaptarse a las necesidades especiales de cada caso, siendo uno de los más utilizados el propuesto por la Unión Europea, basado en los atributos positivos y negativos del aceite, tal y como se especifica en la Tabla 2.

La aplicación de estos análisis descriptivos permiten evaluar y comparar aceites y sus mezclas, implantar sistemas de control de calidad en almazaras, asesorar a empresas e industrias, así como realizar trabajos de investigación, como el ejemplo presentado en la Tabla 3 donde se muestran los perfiles típicos de aceites vírgenes de la variedad 'Arbequina' provenientes de las D.O. Garrigues (Leida) y Siurana (Tarragona). Las aplicaciones anteriores requieren de la utilización de distintas "pruebas sensoriales", tal y como queda descrito en Alba et al. (1997).

FIGURA 2: Comparación de 8 perfiles de aceites vírgenes de oliva entre el panel de Cataluña y el de la Estación de Olivicultura de Jaén (Guerrero et al., 1996). Colocación de las muestras después de efectuar el análisis de las componentes principales de los perfiles medios originados por ambos paneles (J=panel de Jaén, C=panel de Cataluña, 1 a 8=número de muestra)



Sesión comercial de cata de aceites. Detalle de la disposición de copas, hoja de perfil, agua y manzana, en una cabina normalizada de la Sala de cata del Panel de Cataluña.



OLIVAR • ANDALUCIA Y CATALUÑA

FIGURA 3: Hoja de valoración sensorial de la calidad del aceite de oliva virgen, utilizada por el Panel de Cataluña, adaptada a partir del Reglamento CE 2568/91.

Hoja de Perfil Panel de Cata de Aceites Virgenes de Oliva de Cataluña
Reglamento UE 2568/91

	Intensidad						Tabla de puntuación		
	0	1	2	3	4	5	Intensidad de los defectos	Puntuación global	Clasificación
ATRIBUTOS POSITIVOS									
Frutado (verde/madura)							Ninguno (0)	8	Extra
Manzana							Casi inapreciables (1)	6	
Otras frutas maduras							Ligera (2)	5	Virgen
Verde (hierba/hoja)							Media (3)	4	
Amargo							Grande (4)	3	Corriente
Picante							o	2	
Dulce							Extrema (5)	1	
Otros atributos									Lampante
Avinado/Agrio...									
Basto									
Moho-Humedad									
Borras-Turbios									
Atrojado									
Rancio									
Metálico									
Otros defectos									
Observaciones:									

Catador:
Muestra:
Fecha:

FIGURA 4: Hoja de valoración sensorial de la calidad del aceite de oliva virgen, utilizada por el Panel de Cataluña, adaptada del método COI/T.20/Doc. 15 Rev. 1 de 20 de Noviembre de 1996.

Panel de Cata de Aceites Virgenes de Oliva de Cataluña

HOJA DE PERFIL
Norma COI/T.20/Doc.15 Rev.1 1996

Catador:
Muestra:
Fecha:

PERCEPCIÓN DE LOS DEFECTOS

Intensidad

Atrojado
Moho
Avinado
Borras
Metálico
Rancio
Otras (cuáles)

PERCEPCIÓN DE LOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado
Amargo
Picante

PERSPECTIVAS DE FUTURO

El Panel de Cata de Aceites Virgenes de Oliva de Cataluña pretende su plena integración en la red de paneles oficiales del COI y del MAPA, así como dar servicio de análisis sensorial de muestras de aceite a todo el sector oleícola de Cataluña y a otras zonas de España.

BIBLIOGRAFIA

-Alba, J.; Izquierdo, J.R.; Gutiérrez, F., 1997. Aceite de oliva virgen, análisis sensorial (La cata de aceite de oliva virgen). Editorial Agrícola Española, S.A., Madrid. 102 pp.

-COI/T.20/Doc. n°14 de 17 de Noviembre de 1994. Guía para la selección, el entrenamiento y el control de los catadores cualificados de aceite de oliva virgen.

-COI/T.20/Doc. n°15/Rev.1 de 20 de Noviembre de 1996. Evaluación organoléptica de aceites de oliva virgenes.

-Guerrero, L., 1995. Selección de catadores: por qué y cómo. 1er Simposium del olivo de Arbequina en Cataluña. Les Borges Blanques, 9-10 Noviembre 1995: 141-144.

-Guerrero, L.; Romero, A.; Tous, J., 1996. El panel de cata de aceites de oliva virgen en Cataluña. Dossier Oleo, 2º trimestre: 40-43.

-Reglamento CE n°2568/91 de 11 de Julio de 1991. Caracterización de aceites de oliva y de orujo y sus métodos de análisis.

-Tous, J.; Romero, A.; Plana, J.; Guerrero, L.; Díaz, I.; HERNANDEZ, F., 1997. Características de los aceites de oliva virgen de la variedad 'Arbequina'. Fruticultura Profesional n°88, Especial Olivicultura II: 118-124.

TABLA 1: Clasificación comercial de aceites según la normativa del Consejo Oleícola Internacional (COI/T.20 Doc/Doc.n° 15/Rev. 1 de 20 de Noviembre de 1996)

Categoría	mediana (m) de defectos	mediana (m) del frutado
Virgen Extra	m = 0	m > 0
Virgen	2.5 > m > 0	m > 0
Virgen Corriente	6.0 ≥ m > 2.5	m = 0
Virgen Lampante	m > 6.0	-

TABLA 2: Perfil sensorial descriptivo, según el Reglamento Comunitario CE 2568/91

Atributos Positivos	Atributos Negativos
Frutado de aceituna (verde/madura)	Avinado/avinagrado/agrio
Manzana	Basto
Otras frutas maduras	Moho/humedad
Verde (hierba/hoja)	Borras/turbios
Amargo	Atrojado
picante	Rancio
Dulce	Metálico
Otros atributos tolerables	Otros defectos

TABLA 3: Perfiles sensoriales de los aceites de la variedad 'Arbequina' producidos en las D.O. Garrigues y Siurana, subzonas Camp y Monsant. (Tous et al., 1997). Escala: 0 ausencia del atributo, 1 intensidad casi inapreciable, 2 ligera, 3 media, 4 grande y 5 extrema

Atributo	Siurana-Camp	Siurana-Monsant	Garrigues
Frutado	2.7	2.7	2.4
Verde	1.6	2.0	1.5
Amargo	1.0	2.2	1.8
Picante	1.4	2.3	2.2
Dulce	1.9	1.2	1.5