



Muestra una garantía de calidad

Estudio organoléptico de los alimentos ecológicos

Texto: Elena Urabayen

La Federación de Empresas con Productos Ecológicos (FEPECO), dentro del convenio marco de colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, organizó las primeras catas realizadas por expertos para valorar la calidad organoléptica de diferentes alimentos ecológicos. De las puntuaciones logradas y de las conclusiones de los expertos catadores se concluyó que su nivel de calidad es alto y que se mejorará todavía más si se tienen en cuenta algunas recomendaciones

Las catas se realizaron a ciegas por la Unión Española de Catadores sobre cinco alimentos representativos de la producción ecológica nacional: vino, aceite, frutas y hortalizas (manzana y tomate fresco), pan y carnes frescas. Las escalas de evaluación fueron establecidas por los catadores profesionales con el fin de obtener un estudio lo más objetivo posible y se estableció una ficha de cata predeterminada para cada producto. Los parámetros objeto de análisis fueron: fase visual, fase olfativa, fase gustativa, textura y armonía. Una vez realizadas las valoraciones, los expertos realizaron una serie de recomendaciones para mejorar la calidad de la producción de cada producto.

LOS RESULTADOS

En el vino

En el sector del vino se valoraron 68 muestras que corresponden el 19,43% de las marcas comercializadas. La valoración media del sector fue de 75,49 sobre una puntuación máxima de 100, por lo que los caldos catados se pueden ubicar en el rango de "vinos buenos". En la categoría de Vinos blancos-rosados y Vinos tintos en conjunto

obtuvieron una puntuación media similar, alrededor de los 74,50 puntos, cifra cercana a la puntuación media del sector. La categoría de vinos especiales destaca claramente sobre las anteriores al conseguir una puntuación media de 80,80 puntos "de bueno a muy bueno".

Aunque estos datos son bastante halagüeños para el sector, los profesionales elaboraron una serie de recomendaciones para seguir mejorando la calidad de todos los caldos. Encabeza la lista de recomendaciones que los operadores se formen en cata y valoración organoléptica, ya que es muy importante que el propio productor sepa valorar el nivel de calidad que contienen sus productos. Otro aspecto importante será reforzar la singularidad, identidad y autenticidad del terruño. Un manejo adecuado de la tierra y de la materia orgánica, así como el cultivo de variedades autóctonas adaptadas, permite el mejor desarrollo del potencial vital de la tierra de labor. Además, aconsejan que la variedad de la uva sea de gran calidad, sana y dotada con los elementos aromáticos y gustativos precisos. También es importante que los componentes como grado alcohólico, acidez, antocianos, taninos... hagan fáciles los posteriores procesos de fermentación y envejecimiento, que deben mantener la naturalidad de los vinos. La evaluación del momento de vendimia es un aspecto de gran

relevancia para obtener vinos elegantes pero potentes con taninos maduros y acidez equilibrada. El ensamblaje de variedades y el manejo de las maderas de crianza también es esencial para potenciar la complejidad de los vinos. En la lista de recomendaciones figura el no empeñarse en realizar vinos de larga guarda en un determinado estilo si las uvas no dan para ello, es decir darles el recorrido que tienen. Por último, es esencial el vino apropiado en cada lugar y saberlo comunicar para que los consumidores puedan acceder a él.

En hortalizas frescas (tomate y manzana)

En lo que se refiere al sector de las frutas y hortalizas, dada su amplitud, se comenzó por estudiar la calidad del tomate y de la manzana fresca. Al tomate se le otorgó una puntuación media de 67,10 puntos que lo incluyen en la categoría cualitativa de "bueno a muy bueno". La categoría de manzana fresca consiguió una puntuación media de 63,78 puntos, "buena". También se valoraron la misma cantidad de tomates no ecológicos y la puntuación de estos fue de 57 puntos, situándose en el nivel de "de discreto a bueno", es decir, un nivel inferior a los eco.

Al igual que en el campo del vino, se aconseja que los operadores aprendan a valorar las variedades y los estados de madurez. También se desea reforzar la utilización de variedades adecuadas a los requerimientos del mercado y el cultivo de variedades autóctonas adaptadas. En el tomate, se apuesta por el de temporada, cultivado al aire libre, abonado sin exceso, regado moderadamente con ligero estrés hídrico antes de la primera floración y al final del ciclo. Se aconseja la maduración en la mata, reducir los procesos de conservación, y una presentación adecuada, al nivel de su calidad. En lo que se refiere a la manzana, se recomienda valorar adecuadamente el momento de recolección, así como reducir los procesos de conservación y realizar una conveniente presentación que muestre la calidad visual, aromática y gustativa.

En el pan

En el sector del pan se valoraron 8 muestras, de las cuales se obtuvo una puntuación media de 6,90 puntos sobre 10 que lo sitúan en el nivel de "bueno", cercano a "muy bueno". En este sector, se recomienda diversificar las especies utilizadas para su elaboración. El centeno, aporta una mayor calidad al producto. El manejo de la fermentación y de la cocción es un aspecto muy importante a la hora de la calidad. Se busca que los panes posean cortezas uniformes, no tostadas y que contengan notas aromáticas de levaduras y torrefactos. El resultado final debe ser jugoso y equilibrado en acidez.

Fernando López



Las carnes frescas

El estudio de las carnes frescas sin elaboración obtuvo un resultado de calidad de 7,13 puntos sobre 10, lo cual las sitúa en un nivel cualitativo de "bueno a muy bueno", estando en este rango la mayoría de las muestras (8 de 9). El mismo estudio se realizó en carnes no ecológicas y los resultados fueron de 5,78 puntos sobre 10, clara constancia de la mejor calidad de las carnes eco.

Para seguir potenciando los factores de calidad los expertos aconsejan trabajar con razas autóctonas de cada lugar, así como incentivar el crecimiento lento del animal y equilibrar la cantidad de grano y de pasto en la alimentación. Estos dos factores potenciarán el sabor de la carne. También se aconseja que los animales lleven una vida activa para equilibrar los tejidos musculares, grasos y conjuntivos, y así potenciar la jugosidad. Un aspecto importante es respetar los periodos de maduración de la canal.

El aceite de oliva

Las muestras valoradas de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, fueron valoradas por el jurado con 66,86 puntos sobre 100 como media, lo cual los engloba en "aceites buenos". Para continuar con la mejora de la calidad del aceite, se recomienda el cultivo de variedades autóctonas, sanas y dotadas de los elementos aromáticos y gustativos precisos, así como el manejo de la sanidad vegetal y del riego. El fruto deberá ser tratado con delicadeza durante la recolección, y utilizar los procesos adecuados para la extracción. En el momento de recolección se debe buscar el equilibrio entre frutado-amargo-astringente. La máxima intensidad en frutado se consigue en la mayoría de variedades con la aceituna a comienzos del invierno. Esta cualidad (intenso en frutado) está valorada especialmente en el mercado. ■

Nota
Puedes acceder al informe completo en www.mapa.es/alimentacion/pags/ecologica/pdf/informe_1.pdf