



NOTA INTERPRETATIVA Nº 3 EN RELACIÓN CON LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS DESCRIPTORES DEL FRUTADO DE LOS ACEITES VÍRGENES DE OLIVA DE LAS ZONAS GEOGRÁFICAS SOMETIDAS A UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La valoración organoléptica del aceite de oliva virgen forma parte del control oficial que los Estados Miembros de la Unión Europea tienen que llevar a cabo, de acuerdo a lo indicado en el REGLAMENTO (CE) No 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Dicha valoración es realizada por un panel de catadores cualificado, de acuerdo al método descrito en el Anexo XII del REGLAMENTO (CEE) No 2568/91 DE LA COMISIÓN, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis que, a su vez, está basado en el método del Consejo Oleícola Internacional, COI/T.20/Doc. No 15, “Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen”, en su última versión, del cual tiene que tomar todo aquello no especificado en el método reglamentario. El resto de las referencias necesarias para realizar una correcta valoración son las restantes normas de valoración organoléptica del Consejo Oleícola Internacional (COI).

El método del Anexo XII, el método oficial en adelante, persigue clasificar el aceite virgen en las tres categorías que el REGLAMENTO (UE) No 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, define en su Anexo VII, parte VIII (EXTRA, VIRGEN y OLIVA LAMPANTE), todo ello fundamentado, en lo que se refiere a los atributos sensoriales, en la presencia o ausencia del frutado de aceituna y a la ausencia o presencia de defectos y su correspondiente intensidad, tal y como se indica también en el método del COI referenciado, en cuya ficha de cata, denominada hoja de perfil, únicamente aparecen como atributos positivos a analizar por el catador, el frutado de aceituna, como elemento clasificador, y el amargor y el picor como elementos descriptores.

Un aspecto primordial de los paneles de catadores de aceite de oliva virgen que hacen el control oficial es que su funcionamiento tiene que realizarse bajo los principios de la norma EN-ISO/IEC 17025:2005 “Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración”, cuya exigencia está contenida, también, en el citado REGLAMENTO (CE) No 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004.

Por otra parte, y de acuerdo a lo indicado en el artículo 36 del REGLAMENTO (UE) No 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 21 de



noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, el cumplimiento de los requisitos legales aplicables a estos regímenes, estos es, Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas, forma parte del control oficial previsto en el citado Reglamento 882 del año 2004.

El aceite de oliva virgen extra es uno de los productos que se acogen a los regímenes de calidad, fundamentalmente al de las Denominaciones de Origen Protegidas, en cuyos pliegos de condiciones aparecen las características físico-químicas y los descriptores sensoriales que deben poseer sus aceites para gozar del régimen de calidad. Dichas características y descriptores deben de ser comprobadas por la autoridad competente u organismo en que delegue y ser analizadas por laboratorios de análisis acreditados, al formar parte del control oficial, como se ha indicado.

En lo que concierne a la comprobación de las características físico-químicas de los aceites vírgenes protegidos que aparecen en los pliegos de condiciones, no existen problemas de aplicación reglamentaria al existir métodos normalizados que se encuentran en el Reglamento 2568/91 de la Comisión o en la legislación nacional, y que son los utilizados de forma rutinaria por los laboratorios oficiales de la Administración o por aquellos laboratorios acreditados a los que la Autoridad Competente autoriza. Sin embargo, en lo que respecta al análisis de los descriptores sensoriales positivos que componen el frutado de aceituna y a otras sensaciones táctiles que pueden presentar los aceites y que también se encuentran en los pliegos de condiciones, no existe una metodología analítica oficial para poder aplicar y así comprobar lo indicado en los pliegos, ya que el método oficial de valoración organoléptica sólo analiza el frutado, el amargor y el picor como atributos sensoriales positivos.

En relación con este asunto, el Consejo Oleícola Internacional tiene desarrollado un método denominado “MÉTODO DE VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA QUE OPTA A UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN” cuyo código es COI/T.20/Doc. nº 22 de Noviembre de 2005, y cuya finalidad es *“establecer los criterios necesarios para evaluar las características olfativas, gustativas, táctiles y cinestésicas del aceite de oliva virgen extra y desarrollar la metodología con vistas a la concesión de una denominación de origen”*. Además, se indica en su apartado 2, que *“el método descrito es aplicable a la evaluación de los atributos característicos del aceite de oliva virgen extra reconocidos por la estructura responsable de la denominación de origen, determinada por un grupo de catadores seleccionados y entrenados constituidos en panel”*. Cabría, por lo tanto, la posibilidad de plantearse la utilización de este método como herramienta de verificación de los descriptores positivos de los pliegos por parte de los paneles de catadores oficiales con objeto de dar cumplimiento a las exigencias reglamentarias.



Un análisis detallado de dicha metodología, sin embargo, indica que no es de aplicación directa al caso de los aceites de las Denominaciones de Origen establecidas desde hace tiempo y con pliegos de condiciones que ya especifican los descriptores propios, puesto que lo que pretende es, por un lado, establecer los criterios para adoptar descriptores típicos de la zona en cuestión y fijar los rangos en los que éstos se mueven a lo largo del tiempo, y por otro realizar un análisis de dichos atributos característicos con sistemática propia. No obstante, y en lo que se refiere al control oficial de los descriptores, el procedimiento técnico de cata propiamente dicho de este método es idéntico al del método COI/T.20/Doc. No 15, que es el oficial, al que, además, continuamente hace referencia. De hecho, la hoja de perfil utiliza las mismas escalas continuas de 10 cm y los descriptores positivos son representados también por la mediana del grupo de catadores, que es calculada de la misma forma que el método oficial utilizándose, además, todas las normas complementarias de valoración organoléptica y equipamiento del COI, tal y como se indica en los puntos 4 y 6 del método COI/T.20/Doc. nº 22.

De acuerdo a todo lo expuesto, se concluye que la técnica de cata utilizada en ambos métodos es idéntica, difiriendo únicamente la hoja de perfil utilizada, en la que en un caso se analizan los defectos que pudieran existir, y el frutado, y en el otro se analizan los descriptores que conforman éste, ya que el frutado es un conjunto de atributos positivos. Por lo tanto, un aceite puede ser descrito organolépticamente de forma completa con ambas hojas de perfil, que son complementarias.

Sin embargo, la verdadera diferencia entre ambos métodos, en lo que al proceso analítico se refiere, reside en que el método oficial de valoración organoléptica obliga al catador a prestar atención, fundamentalmente, a los defectos por lo que, de forma deliberada, los atributos positivos los engloba en un conjunto de ellos denominado frutado, con objeto de no distraer el esmero del catador de su auténtica función. No obstante, en el caso especial de los aceites de calidad extra, al no existir defectos de ningún tipo en el aceite, éstos no pueden distraer la capacidad de análisis del catador, que puede ser enfocada entonces en analizar los atributos positivos únicamente. Por ello, en estos casos, y solamente en estos casos, se considera que no existe impedimento técnico para que en un mismo análisis se puedan utilizar simultáneamente ambas hojas de perfil por parte del catador, una para analizar la intensidad del frutado y otra para hacer lo mismo con los descriptores que lo componen, ya que son percibidos a la vez, consiguiéndose de esta forma que ambos análisis sean realizados por catadores cualificados y así dar cumplimiento a lo exigido por los reglamentos para estos casos singulares de los aceites vírgenes extra sometidos a un régimen de calidad.

Para que el análisis pueda ser realizado conjunta y simultáneamente con las dos hojas de perfil han de tenerse presente, no obstante, ciertas condiciones en aras de no perder ni efectividad ni objetividad en el análisis realizado por el panel. Puesto que el control oficial de las características organolépticas lo que pretende es clasificar el aceite virgen en una de sus categorías y el primer requisito de un aceite acogido al régimen de calidad



de la Denominación de Origen Protegida es que sea de calidad EXTRA, el primer objetivo del catador cuando realice su análisis con ambas hojas de perfil debe ser la comprobación de la presencia del frutado y la ausencia de defectos, es decir, rellenar en primer lugar la ficha del método COI/T.20/Doc. No 15 en su última versión. Una vez comprobado que el aceite pertenece a la categoría EXTRA, procederá a rellenar la ficha de cata del método COI/T.20/Doc. nº 22, siempre en su última versión, indicando los descriptores positivos percibidos, así como su intensidad.

Además, para poder emitir el certificado de atributos positivos correspondiente, los descriptores señalados por los distintos catadores deberán poseer mediana, esto es, deberán haber sido percibidos por, al menos, el 50 % de los catadores que formen el panel. Las medianas deberán ser calculadas de acuerdo a los criterios especificados en ambos métodos, que son los mismos, (COI/T.20/Doc. No 15, Anexo I y COI/T.20/Doc. No 22, Anexo 3) y, con objeto de asegurar la homogeneidad de las medidas, el coeficiente de variación de dichas medianas deberá ser igual o inferior al 20 %, según lo indicado en el apartado 4.4 del Anexo 2 del método COI/T.20/Doc. nº 22, idéntico al especificado en el apartado 10.3 del método COI/T.20/Doc. No 15, en su última versión, que es el adoptado como método oficial, como ya se ha indicado.

El jefe de panel, una vez analizados los datos válidos, emitirá dos informes por separado. Uno, acreditado, en el que se indicará el valor de la mediana del frutado, el de la mediana del defecto, que deberá ser cero y la clasificación comercial del aceite en cuestión, que deberá ser EXTRA, haciendo referencia al Anexo XII del Reglamento (CEE) No 2568/91 DE LA COMISIÓN, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, en su última versión. Emitirá un segundo certificado, no acreditado, en el que deberá figurar la clasificación comercial del aceite, que deberá ser EXTRA, la mediana del frutado y los valores de las medianas de los distintos descriptores válidos que lo conforman.

Se considera, además, que los adjetivos atribuidos a la fiabilidad de los descriptores que aparecen en el apartado 4.4 del Anexo II del método COI/T.20/Doc. nº 22 no pueden ser utilizados en el certificado al ser el coeficiente de variación robusto obtenido un estadístico relacionado con la homogeneidad del panel al analizar dicho descriptor y no con la fiabilidad del mismo.

Madrid, 17 de noviembre de 2014