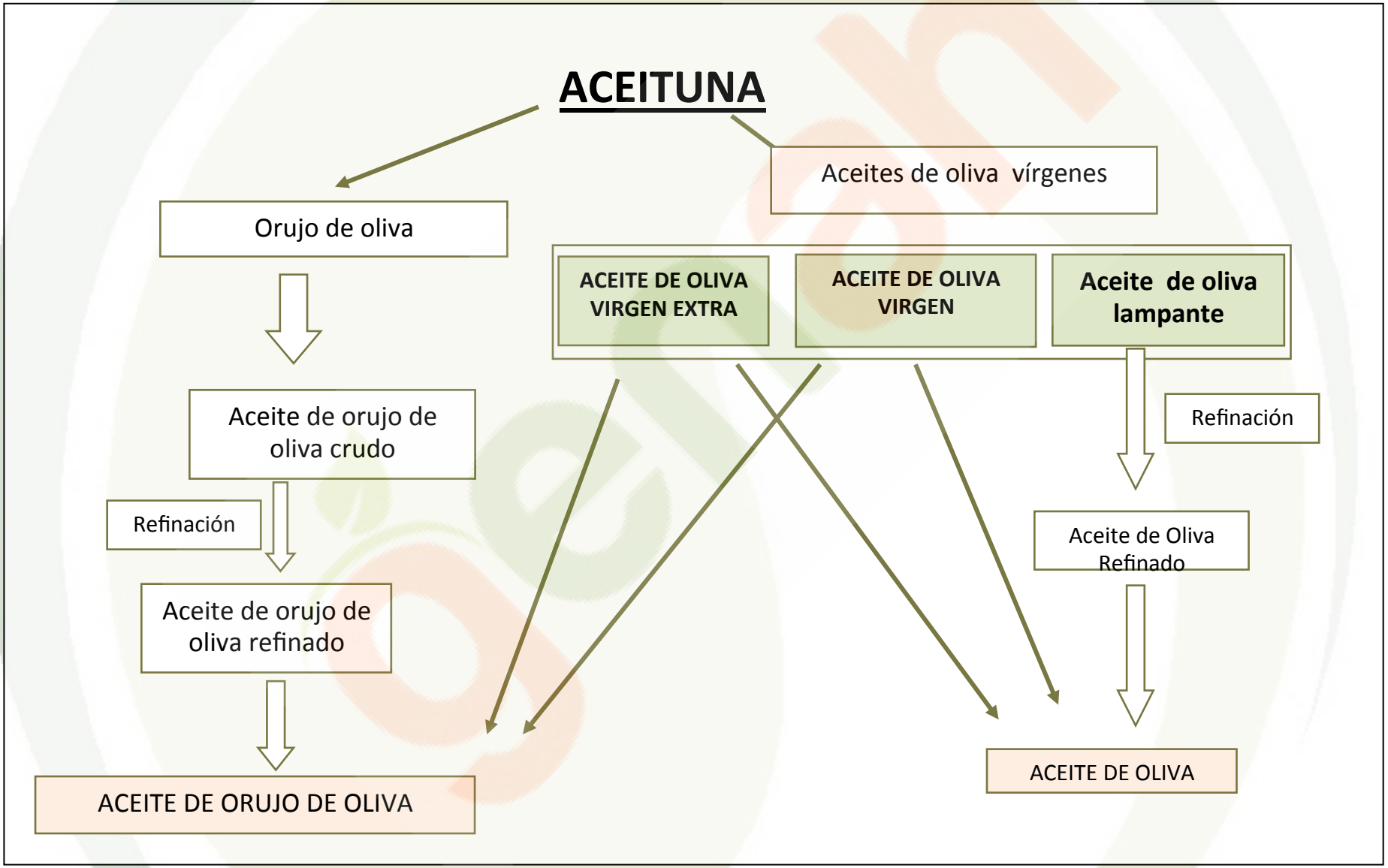
DCOOP

Nuestro objetivo es buscar la mayor rentabilidad para nuestros socios

CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN (CATA SENSORIAL)

Características, clasificación y tipos de aceites de oliva



PROCESOS Y CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN

ACEITUNA
(ALMAZARA)

ACEITE DE OLIVA VIRGEN
(ZUMO DE ACEITUNA)

ACEITUNA SANA → ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ACEITUNA CON LEVES DEFECTOS → ACEITE DE OLIVA VIRGEN

ACEITUNAS SUELO → A.O.LAMPANTE → REFINERIA → ACEITE DE OLIVA REFINADO → MEZCLA CON A.O.VIRGEN → ACEITE DE OLIVA

ORUJO
(SUBPRODUCTO ACEITUNA) → EXTRACTORA (DISOLVENTE) → ACEITE DE ORUJO DE OLIVA CRUDO → REFINERIA → ACEITE DE ORUJO REFINADO → MEZCLA CON A.O.VIRGEN → ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

CONSUMIDOR

Características, clasificación y tipos de aceites de oliva

- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

Máxima categoría comercial.
Para consumo directo.
Zumo natural de aceitunas seleccionadas 100% sanas.
Sin defectos sensoriales y con todo el aroma y sabor. Contenido en vitaminas y antioxidantes intacto.

- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

También usado para consumo directo.
Sin las cualidades excepcionales del virgen extra, con algún defecto sensorial pero manteniendo el aroma frutado de aceituna. También mantiene el contenido en vitaminas y antioxidantes.

- **ACEITE DE OLIVA**

Procede de un aceite de oliva refinado para corregir la mayor acidez y eliminar los defectos sensoriales, y que ha sido mezclado con aceite de oliva virgen para mejorar su aroma y sabor. Perfectamente apto para el consumo. Se reduce el contenido en vitaminas y antioxidantes.

ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES DE OLIVA

Categoría	Ésteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs) (*)	Acidez (%) (*)	Índice de peróxido mEq O_2/kg (*)	Ceras mg/kg (**)	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)	Estigmastadienos mg/kg (1)	Diferencia: ECN 42 (HPLC) y ECN 42 (cálculo teórico)	K_{232} (*)	K_{268} o K_{270} (*)	Delta-K (*)	Evaluación organoléptica Mediana del defecto (Md) (*)	Evaluación organoléptica Mediana del frutado (Mf) (*)
1. Aceite de oliva virgen extra	FAEEs ≤ 40 mg/kg (campaña 2013-2014) (2) FAEEs ≤ 35 mg/kg (campaña 2014-2016) FAEEs ≤ 30 (campañas posteriores a 2016)	≤ 0,8	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico es ≤ 14 % ≤ 1,0 si el % total de ácido palmítico es > 14 %	≤ 0,05	≤ |0,2|	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Aceite de oliva virgen	—	≤ 2,0	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico es ≤ 14 % ≤ 1,0 si el % total de ácido palmítico es > 14 %	≤ 0,05	≤ |0,2|	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0

▼M27

Categoría	Ésteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs) (*)	Acidez (%) (*)	Índice de peróxido mEq O_2/kg (*)	Ceras mg/kg (**)	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)	Estigmastadienos mg/kg (')	Diferencia: ECN 42 (HPLC) y ECN 42 (cálculo teórico)	K_{232} (*)	K_{268} o K_{270} (*)	Delta-K (*)	Evaluación organoléptica Mediana del defecto (Md) (*)	Evaluación organoléptica Mediana del frutado (Mf) (*)
3. Aceite de oliva lampante	—	> 2,0	—	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (³)	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico es ≤ 14 % ≤ 1,1 si el % total de ácido palmítico es > 14 %	≤ 0,50	≤ |0,3|	—	—	—	Md > 3,5 (⁴)	—
4. Aceite de oliva refinado	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico es ≤ 14 % ≤ 1,1 si el % total de ácido palmítico es > 14 %	—	≤ |0,3|	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Aceite de oliva (compuesto de aceites de oliva refinados y de aceites de oliva vírgenes)	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico es ≤ 14 % ≤ 1,0 si el % total de ácido palmítico es > 14 %	—	≤ |0,3|	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—

Valoración sensorial del aceite de oliva virgen

Cata organoléptica: método del Panel

- Obligatorio 8-12 catadores
- Un jefe de panel de cata
- Sesiones controladas

El color del aceite no es distintivo de su calidad

PANEL DE CATADORES
DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

(PO-LAB-09 y PO-LAB-09b)

FICHA DE CATA.

Intensidad de percepción de los defectos

Atrojado/borras _____

Mohoso/húmedo/ terroso _____

Avinado/avinagrado ácido/agrio _____

Aceituna congeladas (madera húmeda) _____

Rancio _____

Otros atributos negativos: _____

Descriptor: Metálico ☐ Heno seco ☐ Gusano ☐ Basto ☐ Salmuera ☐ Cocido o quemado ☐ Alpechín ☐ Esparto ☐ Pepino ☐ Lubricante ☐

INTENSIDAD DE PERCEPCION DE LOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado _____ Verde ☐ Maduro ☐

Amargo _____

Picante _____

Hora de Cata:

Baño número (BSC nº):

Nombre del catador:

Código de la muestra: Firma:

Fecha:

Comentarios:

F-47 Rev.08 (22-04-2016)

Valoración sensorial del aceite de oliva virgen

- **Variedad de aceituna**
- **Zona de cultivo**
- **Sistema de cultivo**
- **Manipulación de la aceituna**

CATA ORGANOLÉPTICA

Atributos Sensoriales

POSITIVOS:

- Frutado
- Amargo
- Picante

NEGATIVOS:

- Atrojado/borras
- Moho-humedad
- Avinado -avinagrado
- Madera Húmeda (aceitunas Heladas)
- Rancio
- Salmuera
- Cocido/quemado
- Tierra
- Etc.

Valoración sensorial del aceite de oliva virgen

- **Variedad de aceituna**
- **Zona de cultivo**
- **Sistema de cultivo**
- **Manipulación de la aceituna**

CATA ORGANOLÉPTICA

Atributos Sensoriales

POSITIVOS:

- Frutado
  - Verde
  - Maduro
- Amargo
- Picante

Valoración sensorial del aceite de oliva virgen

Atributos Positivos

Frutado . Es un conjunto de sensaciones olfativas propias del aceite que depende mucho de la variedad de aceituna que consideremos, y siempre de un fruto sano, fresco, verde o maduro y percibidos por vía directa o retronasal.

Amargo. Sabor elemental del aceite procedentes de aceitunas verdes o envero. Se percibe en el fondo de la lengua(papilas gustativas).

Los responsables de este sabor son los compuestos fenólicos, su presencia o no en el aceite indicará mayor o menor amargor en el. Cuando estos compuestos fenólicos están ausentes o hay muy poca presencia, dan lugar aceites dulces.

Picante .Es una sensación táctil ,característica de las aceitunas obtenidas de primero de campaña, las aceitunas todavía verdes.

Puede ser percibido en toda la cavidad bucal, pero especialmente en garganta. Es muy frecuente que los catadores, que un aceite se “agarra” a la garganta, esto es consecuencia de la presencia de este atributo.

Valoración sensorial del aceite de oliva virgen

- **Variedad de aceituna**
- **Zona de cultivo**
- **Sistema de cultivo**
- **Manipulación de la aceituna**

CATA ORGANOLÉPTICA

Atributos Sensoriales

Aceitunas amontonadas y fermentación

Humedad y desarrollo de hongos

Formación de ácido acético

Aceitunas procedentes de Heladas (sabor a metalico)

Proceso autoxidativo por prolongado contacto con el aire

NEGATIVOS:

- Atrojado/borras
- Moho-humedad
- Avinado-avinagrado
- Aceitunas Congeladas (madera húmeda)
- Rancio
- Salmuera
- Cocido/quemado
- Tierra
- Etc.

Valoración sensorial del aceite de oliva virgen

Definición Atributos Negativos

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

Borras. Flavor característico del aceite que ha permanecido en contacto con los lodos de decantación en trujales y depósitos, también recuerda a Suciedad **(Arrastres).**

Moho-humedad-Tierra. Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas en las que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonadas con humedad varios días o se han caído del árbol y han estado en contacto con la tierra .

Avinado/ Avinagrado/Acido/Agrio Es debido fundamentalmente a un proceso fermentativo de aceitunas que da lugar a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol.

Aceitunas Congeladas. (Madera Húmeda). Es característico del aceite que ha sufrido heladas antes de la recolección y se produce una alteración de la calidad de su zumo al romperse los tejidos internos de las aceitunas, tiene un gusto Madera Húmeda y también recuerda a Metálico **.**

Rancio. Flavor de los aceites que han sufrido un proceso oxidativo.

-

Origen de algunos defectos

ATROJADO

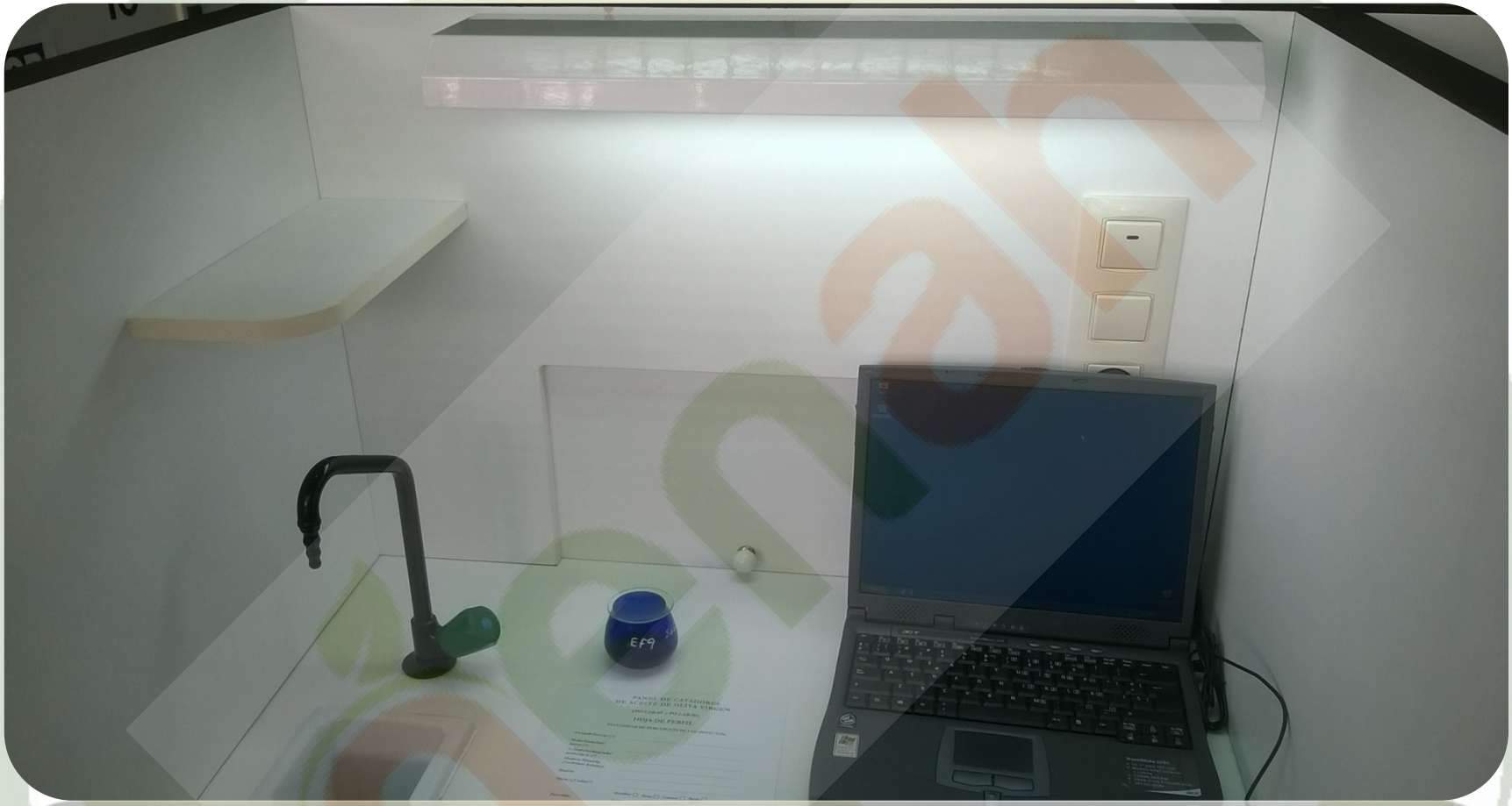
Origen de algunos defectos

ACEITUNAS HELADAS (MADERA HUMEDA)

Origen de algunos defectos

MOHO/HUMEDAD/TERROSO

SALA DE CATAS



CABINA CATA

CATA OLFATIVA

CATA GUSTATIVA

PANEL DE CATADORES
DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

(PO-LAB-09 y PO-LAB-09b)

FICHA DE CATA.

Intensidad de percepción de los defectos

Atrojado/borras _____

Mohoso/húmedo/ terroso _____

Avinado/avinagrado ácido/agrio _____

Aceituna congeladas (madera húmeda) _____

Rancio _____

Otros atributos negativos: _____

Descriptor:

Metálico ☐ **Heno seco** ☐ **Gusano** ☐ **Basto** ☐

Salmuera ☐ **Cocido o quemado** ☐ **Alpechín** ☐

Esparto ☐ **Pepino** ☐ **Lubricante** ☐

INTENSIDAD DE PERCEPCION DE LOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado _____

Verde ☐ **Maduro** ☐

Amargo _____

Picante _____

Hora de Cata:

Baño número (BSC nº):

Nombre del catador:

Código de la muestra: **Firma:**

Fecha:

Comentarios:

F-47 Rev.08 (22-04-2016)

Referencia:	Fecha:
16000103	22/10/2015

Catador	CLAVE	Frutado	Amargo	Picante	Atrojado Borras	Mohoso Húmedo-terroso	Avinado – avinagrado Ácido – agrio	Madera Humeda(ac. Heladas)	Rancio	Otros	Frutado Verde	Frutado Maduro
2	DN	2,0	2,2	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	2,5	0,0	N	S
3	WW	3,0	2,8	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	2,1	0,0	N	S
4	LS	2,1	2,1	2,1	0,0	0,0	0,0	0,0	1,9	0,0	N	S
9	TR	3,3	1,9	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	N	S
10	ZR	2,7	2,6	2,8	0,0	0,0	0,0	0,0	2,5	0,0	S	S
11	HL	2,6	3,8	4,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	N	S
12	IN	2,4	2,0	2,3	0,0	0,0	0,0	0,0	1,9	0,0	N	S
19	RS	1,9	2,0	2,1	0,0	0,0	0,0	0,0	1,9	0,0	N	S
Nº de Catadores	8									0,0	1,0	8,0
									Porcentaje percibido (%)	**0,00**	**13**	**100**

	Frutado	Amargo	Picante	Atrojado Borras	Mohoso Húmedo-terroso	Avinado – avinagrado Ácido – agrio	Madera Humeda(ac. Heladas)	Rancio	Otros
Mediana	**2,5**	**2,2**	**2,4**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**2,0**	**0,0**
Intervalo intercuartil	0,700	0,650	0,900	0,000	0,000	0,000	0,000	0,300	0,000
s*robusta	0,2292	0,2128	0,2946	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0982	0,0000
CV*robusto	**9,17**	**9,90**	**12,54**	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	**5,04**	#¡DIV/0!
Intervalo superior exp.	2,9	2,6	2,9	0,0	0,0	0,0	0,0	2,1	0,0
Intervalo inferior exp.	2,1	1,7	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0
Incertidumbre	**0,45**	**0,42**	**0,58**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,19**	**0,00**

160 00103

Clasificación final: **VIRGEN**

MUCHAS GRACIAS!!!

DCOOP

Nuestro objetivo es buscar la mayor rentabilidad para nuestros socios