

La
Semana 
Vitivinícola

Aceite

Suplemento Mensual del Sector Olivícola

6 de julio de 2013 / Nº 31



Caracterización de materiales del olivo: Verdiales
Conocer los defectos de los aceites de oliva

Edita

La Semana Vitivinícola, S.L.

Dirección

Salvador Manjón Estela
direccion@sevi.net

Jefe de Redacción

Vicente Escamilla
vescamilla@sevi.net

Director de cata

Antonio Casado
antonio.m.tome@gmail.com

Asesores técnicos

Isabel López-Cortés

Traducciones

Laura Gómez

Dirección comercial

Fernando Manjón
comercial@sevi.net

Publicidad

Cueto Comunicación, S.L.
manjajesus@cuetocomunicacion.com

Informática

Sergio Delamo
sdelamo@sevi.net

Administración

Amparo Manjón
amanjon@sevi.net

Diseño gráfico

Jorge Gil
jgil@estudiojorgegil.com

Librería

libreria@sevi.net

Maquetación

Teresa Merino
tmerino@sevi.net

**Redacción, publicidad
y suscripciones**

Edificio Albufera Center.
Plaza Alquería de la Culla, 4.
Despacho 1007. 46910 Alfafar
(VALENCIA)
Tels. 963 749 500
Fax 963 749 561
Emp. Períod. Ind. núm. 80
ISSN 0037-184X
Exclusiva Publicidad-Medio
núm. 419
Depósito legal: V.181-1958
CIF: B97297055

<http://www.sevi.net>

semanavi@sevi.net

La publicación de artículos en esta revista no implica el que *La Semana Vitivinícola* comparta los criterios de sus firmantes ni se responsabilice de su contenido. Prohibida la reproducción total o parcial de los artículos e informaciones publicadas a menos que se cite la procedencia.

Impresión

Trans. Agrícolas La Castellana, S.L.

194 Editorial

Economía

- 202** Nuevas herramientas de regulación del mercado
SeVi
- 203** La CE estima una caída del consumo del 15% en España
Vicent Escamilla
- 206** Consumo intradoméstico en el primer cuatrimestre de 2013
V.E.
- 207** Impulso al virgen extra en producción integrada
V.E.

Comarcas

- 214** Vaticinan una producción media en Jaén
Francisco Acedo
- 215** Nace la Mesa del Olivar de Montaña de Sierra de Gata
Tania Agúndez
- 216** Pasos hacia una D.O. para el aceite de Rioja Alavesa
Antonio Egido

Extranjero

- 217** China quiere elaborar aceite en Portugal
Marc Barros

Entrevistas

- 218** J. Molés, presidente de la Coop. San Isidro Labrador (Segorbe)
Luis Comino

220 Mercados

223 Mundo Aceite



Más información en www.sevi.net

Conocer los defectos de los aceites de oliva: una cata esencial (y II)

POR DOMINGO C. SALAZAR-GARCÍA
Max-Planck Institute for Evolutionary Anthropology

Ribera (1946) además de listar los posibles defectos que pueden y deben ser controlados en AOVE los define y describe como recogemos a continuación.

Las definiciones de los defectos que menciona Ribera (1946) son las siguientes:

1. Rancidez relativa:

Este defecto según el mencionado autor "puede proceder de la naturaleza del terreno donde se cultiva el olivo, si es demasiado fértil, profundo y ligero, se tendrá una vegetación vigorosa, el aceite que se extrae del fruto, que también es muy desarrollado, presenta una diferencia en su sabor ordinario que le hace desmerecer, por temor de que este defecto aumenta con el tiempo".

Este defecto hoy se está observando en parcelas con excesivo riego, y especialmente con elevadas fertilizaciones con nitrógeno.

Para muchos autores no se diferencian los aceites de secano de los de regadío, ni los intensivos excesivamente abonados.

Evidentemente, esto es así en la mayor parte de casos, pero sí es cierto que el potencial de aromas herbáceos aumenta con el riego y la elevada vegetación, también es cierto que los aromas frutados disminuyen ligeramente al regar de forma excesiva al mismo tiempo que aumenta la sensación de falta de picante y amargo, en los aceites. Los riegos excesivos no son adecuados en el olivar ya que en catas varietales hace que algunos aceites pierdan parte de su equilibrio.

Actualmente el excesivo vigor de los olivos puede llevar a este defecto que no es fácilmente asimilable ni es exactamente igual al establecido en su momento por Ribera (1946).

El defecto de rancidez es un claro motivo de desclasificación de los AOVE. Este defecto, por supuesto, es cada vez menos frecuente en nuestros aceites si están adecuadamente elaborados.



Análisis y comparación de aceites de oliva defectuosos.

2. Rancidez absoluta:

Ribera (1946) definía la rancidez absoluta como la consecuencia de diversas causas entre ellas "la temperatura demasiado alta en la extracción, el aire excesivo (ocluido en las pastas) durante el batido, la poca limpieza de los aparatos, espertines y recipientes de conservación, especialmente cuando se dejan en el fondo de los mismos las heces, y no se lavan bien con lejía caliente y después con ácido acético o vinagre fuerte".

Curiosamente este autor indica cuatro posibles formas de corregir la rancidez de los aceites que cuanto menos son curiosas pero que no entran en el concepto de este artículo.

3. Macerado. Fermentado (atrojado, enmohecido):

Según Ribera (1946): "es el defecto que contrae el aceite producido por aceituna que se deja algún tiempo sobre el terreno antes de recogerla y que amontonada por muchos días en el almacén o en la fábrica antes de someterla al molino, empieza a fermentar, a descomponerse a tomar moho".

En la actualidad se diferencian dos defectos claros en los aceites no molturados con rapidez desde su recolección el denominado atrojado (consecuen-



cía de las fermentaciones de la aceituna y el calentamiento que de estas se produce en los trojes y tolvas) y el "olor a moho o humedad", consecuencia del desarrollo de hongos especialmente *Penicillium* sp sobre los exudados húmedos de las aceitunas que supura como consecuencia de la presión o aplastamiento de su almacenamiento durante un cierto tiempo.

4. Sabor a gusano:

Ribera (1946) escribió: "cuando la mosca del olivo se apodera del fruto de este árbol, la aceituna se altera por la roedura de la larva y los excrementos que quedan alojados y reunidos en la galería abierta por su larva, además de estas causas, hay todavía otra quizás más grave, la alteración del caldo, y es que en el momento de trituración o molienda, dicha larva o gusano es también triturado, lo que, juntamente con los dos primeros problemas, contribuyen a dar al aceite un sabor especial sumamente desagradable y muy pronunciado, que se llama sabor a gusano".

Evidentemente este aceite debe ser eliminado del consumo humano y no debe considerarse como comestible si el defecto es claro.

Ribera (1946) ya especificaba: "el aceite con sabor a gusano sirve únicamente para quemar, para las máquinas y otras industrias".

Hoy debemos plantearnos muy seriamente el control de *Bractocera oleae* Gmel y separar tras ser detectada toda la aceituna afectada por esta plaga.

5. Defecto denominado aceite ordinario:

Según el mismo autor, "se dice que el aceite tiene la conocida calidad de común u ordinario, cuando siendo la pasta que lo produce de buen origen, se trata de aumentar la cantidad del aceite fino que se obtiene, prensando en demasía o mezclándole alguna parte del de calidad inferior".

Hoy hablar de un aceite ordinario quizás tiene una acepción demasiado permisiva y debería ser considerado o como un deterioro claro de la calidad del aceite que evidentemente debe ser clasificado como AOV o menos, o considerarse como una alteración.

6. Sabor a gusano tardío:

Según Ribera (1946): "este defecto solo se observa en las comarcas en que se retrasa mucho la cosecha de la aceituna para obtener el aceite blanco, y más especialmente cuando por la mucha abundancia de fruto y escasez de máquinas (Δ) o brazos se encuentra dicho fruto en el árbol en los meses de mayo y junio, puesto que la estación calurosa reproduce este insecto roedor del fruto que de nuevo ataca las aceitunas produciendo grandísimo daño en la calidad de los aceites los cuales resultarían blancos, pero de calidad bastante inferior, sintiéndose un poco de sabor de gusano tardío, semejante al de gusano propiamente dicho".

Es claro que retrasar la cosecha hasta abril que hoy aún ocurre en algunas comarcas hace que muchos frutos coloreados sean atacados por *Bractocera oleae* Gmel. Muchos de ellos caen al suelo y si no se recogen solo las aceitunas de vuelo, los aceites así obtenidos serán lampantes.

7. Cubo o cubeta:

Este defecto da a los aceites aromas y sabores muy desagradables que deberían conducir claramente a aceites lampantes. Ribera (1946) escribe que "este defecto es muy desagradable y se produce de la poca limpieza de los utensilios, y especialmente de los pocillos que reciben el aceite al escurrir la prensa". Hoy ya poco frecuente pero que aún puede producirse en algunas almazaras.

Evidentemente hoy suele proceder de la falta de limpieza de los tamices y filtros de la salida de los decanters o del fondo de los depósitos de almacena-

nto si estos no tienen un sistema de purgado
cuado o este no se efectúa con la adecuada
uencia.

El mismo autor indica también: "este defecto
de proceder de utilizar agua que ya ha servido
operaciones anteriores y que hace que el caldo
traiga un sabor que recuerda el del agua
a". Evidentemente hoy no está permitido reci-
aguas de lavado de aceitunas ni de otro tipo
os procesos de extracción.

Uerte o podrido:

En Ribera (1946) y citando específicamente lo
este autor escribe sobre este defecto indicamos
iguiente: "con estos nombres se distingue un
cto que aparece en el aceite, el cual adquiere
usto semejante al del queso en estado de fer-
tación. Este defecto lo adquiere el caldo cuando
e tiene cuidado de trasvasarlo al menos dos
s al año después de extraído, precaución indis-
able en el aceite que se quiere conservar, y
cialmente en el que es muy fino y delicado".

Evidentemente este defecto requiere, para ser evi-
una buena decantación y/o un filtrado cuidado-
evitando además los fondos de precipitación en
ceites almacenados, trasegando estos no solo
eces sino las que se consideren necesarias para
el defecto que hoy se denomina fondos.

Defecto denominado espermatozoides por Ribera

ualmente denominado aceituna helada:

ra escribió: "en los países fríos suele suceder,
cede cuando no se hace la recolección de la
una pronto, que esta se hiela. En tal caso, no
se extrae el aceite con dificultad, sino que,
ándose la pulpa, hace que adquiera el caldo
abor especial que no abandona nunca, aun
do se le depure y clarifique".

Equedad:

ra a madera. Ribera (1946) indica como defec-
los aceites el sabor a madera, que también se
ta en aceitunas heladas y que atribuye a
as importantes. En concreto escribe: "cuando a

olivo se desecan en el pedúnculo, se arruga la pulpa
dan un aceite que sabe a madera".

Debemos indicar que en otras épocas y recor-
dando que el aceite es realmente una auténtica
esponja desde el punto de vista de absorción de
olores y aromas, en las almazaras se producían una
serie de hechos y circunstancias que hoy no se dan
y que deterioraban la calidad del aceite. Estas situa-
ciones siguiendo a Ribera (1946) son las que
siguen y conducen a los defectos que se indican a
continuación. Respetando estrictamente sus escri-
tos mencionamos los siguientes defectos:

11. Olor de humo:

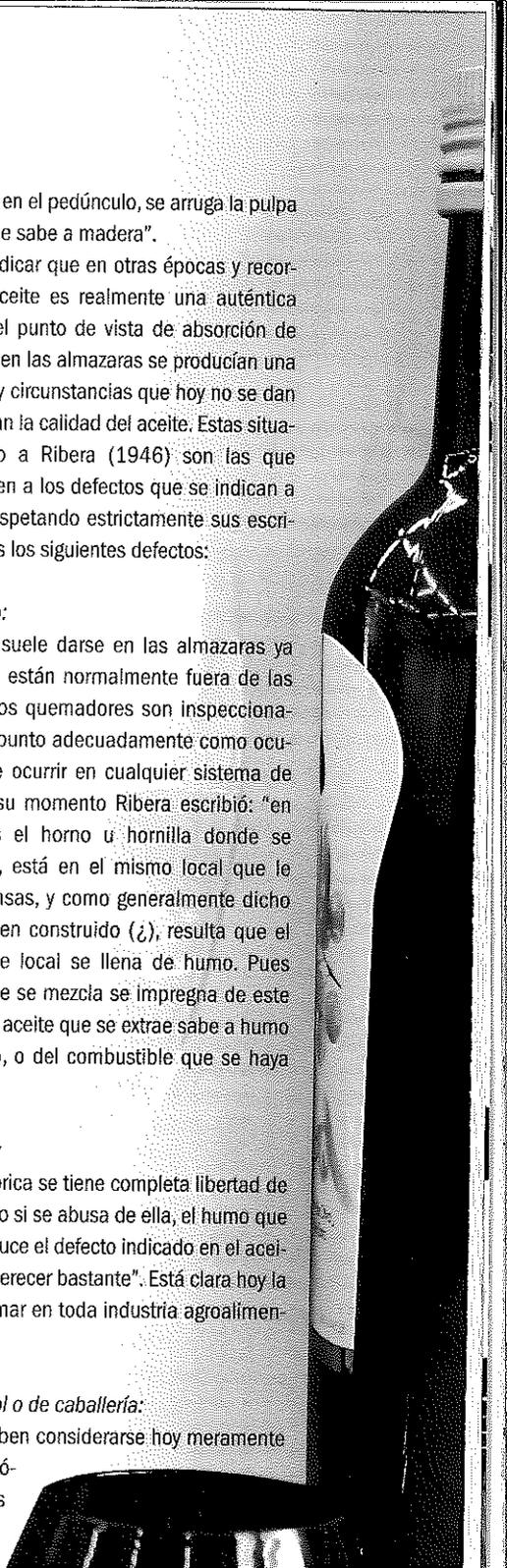
Actualmente no suele darse en las almazaras ya
que las calderas están normalmente fuera de las
instalaciones y los quemadores son inspecciona-
dos y puestos a punto adecuadamente como ocu-
rre o como debe ocurrir en cualquier sistema de
calefacción. En su momento Ribera escribió: "en
muchas fábricas el horno u hornilla donde se
calienta el agua, está en el mismo local que le
molino y las prensas, y como generalmente dicho
horno no está bien construido (¿), resulta que el
ambiente de este local se llena de humo. Pues
bien: la pasta que se mezcla se impregna de este
aire, y después el aceite que se extrae sabe a humo
de leña, de orujo, o del combustible que se haya
empleado".

12. Olor a tabaco:

"Cuando en la fábrica se tiene completa libertad de
fumar y, sobre todo si se abusa de ella, el humo que
se desarrolla produce el defecto indicado en el acei-
te, y le hace desmerecer bastante". Está clara hoy la
prohibición de fumar en toda industria agroalimen-
taria.

13. Olor a estiércol o de caballería:

Otros defectos deben considerarse hoy meramente
anecdóticos e histó-
ricos entre ellos los
siguientes: olor a
estiércol o de



fuerza animal directamente, en los que la caballería va enganchada a la palanca de los rulos, se desprende un olor muy desagradable de estiércol, del que se apodera el aceite. Por este motivo el motor animal debe estar en una cámara completamente separada de la del molino y las prensas, en la que se penetra por puerta distinta especial”.

Evidentemente esto hoy no tiene sentido en nuestras modernas almazaras pero sí es importante resaltar, como ya hemos hecho, la frase “se apodera el aceite” de cualquier olor ambiental.

14. Olores aromáticos:

No tiene mucho sentido actualmente hablar de los términos en que lo hace Ribera pero sí debemos considerar que el manejo de cubiertas en el olivar y el mantenimiento de estas en la recolección, si las cubiertas son de adventicias, sí puede transferir ciertos aromas no agradables a la aceituna y el aceite si estos aromas no son específicamente buscados, esto ocurre con ciertas crucíferas, compuestas y liliáceas que pueden existir en las cubiertas vegetales naturales de las plantaciones.

De todas formas y en la línea tomada en este artículo debemos indicar que en los escritos de Ribera se especifica: “ocurre alguna vez que en lugar de emplear paja para lecho de las caballerías (¿), se usan ciertas plantas de monte, muchas de las cuales son aromáticas. Estas plantas, pisadas y trituradas por las caballerías, desarrollan fuertes olores, de los cuales contrae el aceite un sabor particular”.

Evidentemente hoy no es esta la realidad pero ciertas actividades en el entorno de las almazaras y en el momento de la recolección sí pueden comunicar sabores y aromas no deseados a los aceites y esto debe ser cada vez más tenido en cuenta en el momento de la recolección y la instalación de las almazaras.

Nunca una almazara debe estar en los anejos de una bodega y menos cerca de los depósitos de raspones y vinazas. Estas consideraciones ya eran indicadas hace mucho, mucho tiempo por autores como

el que en esta ocasión nos ha servido de hilo conductor.

Evitar defectos en la producción de las aceitunas (plagas y enfermedades), en la recolección, en la instalación de las almazaras y en los procesos de obtención de los aceites es esencial para conseguir un aceite de oliva virgen extra de alta calidad y reconocimiento.

Patac *et al.* (1954) hablan “de lo irracional de atrojamientos largos ya que en los montones de aceituna con humedad y medio aerobio se desarrollan hongos y bacterias productores de lipasas que rompen ácidos grasos y que esta fermentación y transformación del aceite debe ser estudiada y detectada para evitar que estos defectos de fermentación y enmohecido pasen al aceite de consumo”. En otro apartado hablando de las condiciones de un aceite ideal específica entre otras cosas: “el aceite debe tener pocos ácidos libres, no tener ranciedad y tener un poder secante reducido” y añade: “debiendo ser estos defectos conocidos en el uso del aceite bien precioso de la cocina contemporánea y como condimento aceptado y preferido que al sazonar manjares a los que enaltece pero siempre que este aceite esté libre de los defectos que ya hemos mencionado”.

Actualmente en las hojas de puntuación técnica por parte de los paneles COI para clasificar los aceites como AOVE figuran dos apartados claros:

Primer apartado, percepción de defectos que incluyen para su puntuación en escalas crecientes no estructuradas las siguientes agrupaciones de estos defectos:

1. Arojado-Borras, que como hemos indicado se valoran conjuntamente.
2. Moho-Húmedo-Terroso.
3. Rancio.
4. Otros. En este apartado además de una valoración del posible defecto encontrado se pide una especificación del defecto percibido.

Segundo apartado, percepción de los atributos positivos que incluye tres escalas continuas sin estructurar para su puntuación, estos atributos positivos son:

1. Frutado.
2. Amargo.
3. Picante.

En algunos concursos por ejemplo en el Concurso Internacional Terraolivo, aunque técnicamente todos los aceites deben cumplir con la analítica y la cata de aceite de oliva virgen extra, determinada por un panel acreditado, de manera previa al inicio del concurso y como complemento se utiliza un apartado que recoge los posibles defectos que evidentemente no deben aparecer en ningún AOVE. Estos posibles defectos se clasifican según los siguientes descriptores que, en caso de detectarse, son motivo de descalificación del producto presentado al concurso dado que pueden ocurrir alteraciones entre la cata previa y la cata concurso. Estos descriptores aromáticos son los siguientes:

Moho, hongos de la humedad, leche fétida, butírico, acético, vinagre, atrojado, ahumado, tocino, metálico, aceituna en adobo (tipo negra griega), terroso, masilla-carburante.

Y también se incluyen otros descriptores cuanto menos curiosos que pueden asociarse a defectos concretos estos son: melocotón maduro (fermentado), caramelo, dejando siempre una casilla para otros comentarios.

Normalmente en los concursos básicos que son los que se suelen realizar en la mayoría de las DD.OO. de aceite en España se recogen los siguientes defectos en escalas estructuradas (cada medio o un punto) entre 0 y 10.

- Arojado-Borras.
- Moho-Húmedo.
- Rancio.
- Otros (indicando que deben especificarse el defecto o defectos y su intensidad).

En otras ocasiones y para la eliminación de aceites en concursos locales, valoración en anuarios así como en ferias y eventos de promoción o formación se emplean los mismos descriptores anteriormente mencionados, o solo algunos de ellos y se puntúan en diferentes tipos de escalas, unas estructuradas y otras no,

que permiten evaluar los defectos si estos existen en los aceites.

Evidentemente en estos y otros actos de calificación de aceites sería deseable utilizar siempre las escalas no estructuradas que propone el COI.

Si estas son las catas que podemos denominar de descarte, de eliminación de aceites que no merecen la calificación de AOVE, otra cosa son las catas y los parámetros y percepciones que se emplean, evidentemente positivos y enaltecedores del aceite, para calificar y ordenar la calidad de las muestras de aceite, de aceite de oliva virgen extra.



Conocer los defectos es fundamental para evitarlos.

Bibliografía

- Fichas de cata de Terraolivo (Concurso Internacional de Aceite de Oliva Extra Virgen del Mediterráneo).
- Fichas de distintas Comunidades Autónomas (Paneles COI y concursos)
- Fichas de diversos concursos patrocinados por las Denominaciones de Origen de AOVE.
- MATAIX, J.; PALOMEQUE, F.; CARIÑO, A.; RODRÍGUEZ, G. coord. (2009). El aceite de oliva: Su obtención y propiedades. Fund. El Olivar. Jaén.
- PATAC L.; CADAHIA, P., DEL CAMPO, E. (1954) Tratado de olivicultura. SON. Madrid.
- RIBERA J. (1946). Novísimo tratado teórico práctico de agricultura y zootécnica. Soler-Costa Ed. Barcelona.