***Clasificación de los Aceites de Oliva en función de su calidad***
Si recordamos los Aceites de Oliva, pueden ser clasificados de mayor a menor calidad en:

* *Aceite de Oliva Virgen Extra* (AOVE): Zumo 100% aceituna extraído que ha de cumplir ciertos criterios químicos y no ha de tener atributos negativos organolépticos.
* *Aceite de Oliva Virgen* (AOV): Zumo 100% aceituna extraído que ha de cumplir otros criterios químicos menos restrictivos que el AOVE y puede tener cierto nivel de atributos negativos organolépticos.
* *Aceite de Oliva* (AO): aceite obtenido de la mezcla de un 80%-90% de aceite de oliva procedente de refinería (desodorizado, neutro en graduación, decolorado,..) y un 10%-20% de AOV. El refinado es debido a la obtención de un zumo 100% de oliva (lampante) que no ha alcanzado la categoría de AOV ni de AOVE y se refina para eliminar los atributos organolépticos no deseados.

En la clasificación de un Aceite de Oliva interviene tanto análisis químicos como análisis organolépticos y se clasifica de la siguiente manera



El catador es la persona con los conocimientos, entrenamiento y experiencia necesarios para evaluar un producto alimentario desde el punto de vista sensorial. No se trata de que ofrezca su opinión personal sobre sus gustos sobre un producto concreto sino de que muestre su juicio, lo más objetivamente posible ajustándose a los parámetros sensoriales a analizar.

La cata se puede aprender, por lo que cualquier persona con sus facultades sensoriales desarrolladas, sobre todo el gusto y el olfato, con el aprendizaje y entrenamiento adecuados pueden ser catadores de Aceites de Oliva. Es necesaria una buena dosis de voluntad y concentración mental para guardar y recuperar de la memoria sensorial los matices y las evocaciones.

El catador como ser humano puede equivocarse y aun no equivocándose siempre ofrecerá un juicio subjetivo sobre aquello que está evaluando, por eso el proceso de análisis sensorial de un aceite de oliva no lo realiza una sola persona sino varias, entre 8 y 12 que forman un panel de cata que permite objetivizar la evaluación a partir de evaluaciones personales subjetivas.

El catador experto no solo está preparado para emitir juicios analíticos sobre muestras de aceite de oliva, su experiencia le permite detectar problemas en el proceso industrial de la fabricación del aceite, asesoramiento en los parámetros del proceso de almazara (temperaturas, tiempos de batido, limpieza, tiempos de decantación, tiempos e intensidad de centrifugados, etc…) Asimismo permitirá clasificar las bodegas y apoyará en las decisiones comerciales con información valiosa sobre categorías, calidades y notas de cata.

***La cata individual***

El proceso que habitualmente sigue un catador individualmente para evaluar una muestra de aceite de oliva es el siguiente:

* El catador ha de abstenerse de fumar al menos 30 minutos antes de iniciar una cata. Además debe evitar el uso de perfumes y jabones perfumados que interferirían en la apreciación de olores. El catador ha de haber guardado ayunas al menor durante la ultima hora antes de empezar la cata por la misma razón anterior.
* El catador debe encontrarse en plenas condiciones fisiológicas, comunicando al jefe del panel aquellas que podrían afectar a su percepción olfativa y gustativa como una enfermedad.
* El catador debe ocupar su puesto en la cabina de cata con orden y silencio permaneciendo relajado y ajeno al exterior de su cabina. Leerá detenidamente las instrucciones de la hoja de perfil y no comenzará el trabajo hasta estar totalmente familiarizado y concentrado en su tarea.
* El catador tomará entonces la copa de cata que contendrá 15ml del aceite de oliva a evaluar que tendrá una temperatura de 28ºC (+-2ºC) y que estará cubierta con el vidrio de reloj para evitar que salgan de la copa las moléculas volátiles.
* Se procederá a realizar una olfacción breve apartando el vidrio de reloj para tomar una primera impresión que más tarde se verificará y ampliará.
* Tras un breve descanso se toma la copa con las manos y se gira procurando que el aceite impregne la mayor superficie posible de la copa. Se realizarán otras olfacciones más largas y profundas y también breves y superficiales concentrándose en identificar los matices que aporta así como su intensidad.
* El descanso entre olfacciones es de vital importancia para evitar la fatiga olfativa. Este descanso se realiza simplemente esperando unos segundos, u oliéndose las manos o la ropa para contrastar, o si es necesario comienzo un poco de manzana o bebiendo un poco de agua. En ningún caso el periodo de olfacción ha de ser mayor de 30 segundos.
* Una vez superadas las olfacciones se tomará un pequeño sorbo de aceite de unos 3ml. y se repartirá por toda la boca procurando corroborar o completar las impresiones anteriores tomando aire por la boca para obtener impresiones retronasales. También lógicamente se detectarán los sabores (amargor) e impresiones táctiles (picor, asingencia, fluidez)
* Estos pasos se repetirán cuantas veces sean necesarios hasta tener un criterio firme sobre la presencia e intensidad de los parámetros a analizar en la muestra de aceite de oliva que se ha catado. Pero es necesario tener en cuenta que tras unos pocos minutos cualquier detalle o matíz no detectado difícilmente se detectará además de presentarse la fatiga olfativa y la pérdida de concentración.
* Es recomendable catar una sola muestra por sesión y no realizar más de tres sesiones al día. Preferentemente las sesiones se realizarán por la mañana. En caso de tener que realizar varias catas consecutivas se puede comer trozos de manzana y beber agua para limpiar la boca y eliminar la memoria y fatiga olfativa.

***El método de panel de cata***

* Como se ha comentado antes, el panel de cata es una metodología que hace objetivo un conjunto de datos subjetivos, dicho de otra manera permite obtener un juicio o evaluación del seno de un grupo a partir de las evaluaciones individuales de cada uno de los catadores que forman parte del panel.
* De entre los diferentes tipos de panel el que se utiliza para evaluar muestras de aceite por personal especializado es el panel analítico cerrado. Los paneles de cata para evaluar aceites de oliva los forman grupos de entre 8 y 12 personas dirigidos por el jefe de panel. Los catadores analizan las muestras por separado en las cabinas sin interacción ni intercambio de información entre ellos, y una vez completados los análisis sensoriales individuales se recogen todos los datos y se obtiene la mediana de cada parámetro a medir como evaluación del panel de cata.
* Es decir, si el panel está compuesto por 8 catadores y su resultados sobre el parámetro “frutado” ha sido de: 4 – 3,5 – 4 – 2,5 – 3 – 3,5 – 2,5 – 5,5, se ordenan estos valores de menor a mayor y se extrae el valor central (la mediana, que en este caso es la media de los valores en posición 4ª y 5ª) Ordenados serían 2,5 – 2,5 – 3 – 3,5 – 3,5 – 4 – 4 – 5,5. Los valores intermedios son 3,5 por lo tanto esa sería la puntuación del panel para el parámetro “frutado”.
* Lógicamente cuanto más entrenados estén los catadores y cuantos más ejercicios de control y de comparación se realicen en el seno del panel de cata, más uniformes y reproducibles deberían ser las evaluaciones, tanto individuales como sus medianas. Para ello los paneles de cata realizan catas de muestras de control, de muestras repetidas y otras variantes para detectar desviaciones y ejercitarse de cara a obtener unos resultados lo más útiles y objetivos posible.

***Atributos y matices de la cata de Aceite de Oliva***

* Atributos positivos:
* ***Frutado****: Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos sanos y frescos, verdes o maduros y percibidos por vía directa o retronasal. El atributo frutado se considera verde cuando las sensaciones olfativas recuerdan las de los frutos verdes, características del aceite procedente de frutos verdes. El atributo frutado se considera maduro cuando las sensaciones olfativas recuerdan las de los frutos maduros, características del aceite procedente de frutos verdes y maduros.*
* ***Amargo****: Sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero. Se percibe en las papilas circunvaladas de la uve lingual.*
* ***Picante****: Sensación táctil de picor, característica de los aceites obtenidos al comienzo de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes. Puede ser percibido en toda la cavidad bucal, especialmente en la garganta.*
* Atributos negativos:
* ***Atrojado/Borras****: flavor característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas o almacenadas en condiciones tales que han sufrido un avanzado grado de fermentación anaerobia o del aceite que ha permanecido en contacto con los lodos de decantación, que también han sufrido un proceso de fermentación anaerobia en trujales y depósitos.*
* ***Moho-humedad****: Flavor característico del aceite obtenido de frutos en los que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonados y con humedad varios días.*
* ***Avinado-avinagrado/ácido-agrio****: flavor característico de algunos aceites que recuerdan al vino o vinagre. Es debido fundamentalmente a un proceso fermentativo de aceitunas o de los restos de pasta de aceitunas en capachos que no han sido limpiados adecuadamente, que da lugar a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol.*
* ***Metálico****: Flavor que recuerda a los metales. Es característico del aceite que ha permanecido en contacto, durante tiempo prolongado, con superficies metálicas, durante los procesos de molienda, batido, prensado o almacenamiento.*
* ***Rancio****: Flavor de los aceites que han sufrido un proceso oxidativo.*

Otros atributos negativos menos comunes son: cocido-quemado, heno-madera, basto, lubricante, alpechín, salmuera, esparto, tierra, gusano, pepino, etc…

Si el destinatario de la cata lo requiere, el análisis puede ser orientado también a redactar unas notas de cata que describan lo más objetivamente posible los atributos positivos del Aceite analizado, un conjunto bastante completo de esos descriptores puede ser el siguiente:

* Sensaciones aromáticas olfativas directas o retronasales

Se trata de aromas que por vía olfativa directa o retronasal, una vez que el aceite está en la boca, recuerdan a una o varias frutas, flores, hierbas u otros vegetales, como por ejemplo: Alcachofa, Almendra, Camomila, Cítricos, Eucaliptus, Flores, Frutas del bosque, hierba, hierbas aromáticas, hoja de higuera, hoja de olivo, Manzana, Nuez, Pimienta verde, Pimiento, Piñón, Tomate, Tomatera o Vainilla.

* Sensaciones gustativas
* ***Amargo****: Sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero; define el sabor elemental asociado a soluciones acuosas de sustancias como la quinina o la cafeína.*
* ***Dulce****: Sensación compleja gustativo-quinestésica típica del aceite obtenido con aceitunas que han alcanzado su plena maduración.*
* Sensaciones retronasales cualitativas
* ***Persistencia retronasal****: Duración de las sensaciones retronasales que permanecen tras haber expulsado de la cavidad bucal el sorbo de aceite de oliva.*
* Sensaciones táctiles o quinestésicas
* ***Fluidez****: Características quinestésicas del estado reológico del aceite que pueden estimular los receptores mecánicos situados en la cavidad bucal durante la cata.*
* ***Picante****: Sensación táctil de picor, característica de los aceites obtenidos al comienzo de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes.*