

# CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

## CARACTERIZACIÓN VARIETAL

Marino Uceda Ojeda  
Dr. Ingeniero Agrónomo  
Elaiólogo

### 1.- Introducción.-

Definir la calidad de cualquier alimento es una tarea un tanto compleja, por el gran número de aspectos bajo la que se puede contemplar.

Diversas definiciones, desde la más genérica a la más específica pueden ayudarnos en esta tarea. Así, genéricamente se entiende la calidad como *“el conjunto de propiedades inherentes a una cosa, que permiten apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie”*.

La más aproximada, según mi criterio, a la definición de calidad en los aceites de oliva es la expresada por I. Burón y R. García Teresa, profesores de la Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos, que en 1979 publicaron que la calidad del aceite de oliva es *“el conjunto de propiedades o atributos que él posee y que determina el grado de aceptación del consumidor respecto a un determinado uso”*

Esta definición introduce dos cuestiones fundamentales, por un lado las características o atributos que aprecia el consumidor, que pueden ser intrínsecas o extrínsecas, pero, y esto es trascendental, ligadas a un determinado uso. Es decir, no se deben exigir las mismas propiedades a un aceite para usarlo en fritura que para aderezar ensaladas.

### 2.- Diferentes criterios de calidad en los aceites de oliva.

Existen distintas concepciones de calidad en el aceite de oliva, estableciendo, en consecuencia, que la calidad no es única, sino un conjunto de ópticas diferentes y que podrían establecerse en:

- Calidad Reglamentada
- Calidad Nutricional
- Calidad Sensorial
- Calidad en fritura
- Calidad en crudo
- Etc.

Es claro que para que un producto sea considerado de calidad debe de cumplir los reglamentos o normas establecidas, en el caso concreto de los aceites de oliva los reglamentos comunitarios CE 2.568/91 y sus sucesivas modificaciones hasta la CE 640/2008. En estas normas o reglamentos se clasifican los aceites en las diferentes categorías desde, Virgen extra, virgen, virgen lampante, aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo crudo, aceite de orujo refinado y aceite de orujo de oliva.

En el mercado, el consumidor sólo puede encontrar cuatro tipos de aceite de oliva a saber:

- "*Aceite de oliva virgen extra*". Es el zumo de la aceituna y tiene todos los parámetros físico-químicos y sensoriales dentro de unos valores de gran exigencia. Debe recordar sensorialmente al fruto del que procede, la aceituna
- "*Aceite de oliva virgen*". Es así mismo un zumo de la aceituna, pero puede presentar pequeñas alteraciones en los parámetros físico-químicos o sensoriales que lo deprecian respecto al virgen extra.
- "*Aceite de oliva*". Es el procedente de la unión del aceite de oliva refinado, producto de la refinación de aceite de oliva virgen de menor calidad, con aceite de oliva virgen o virgen extra.
- "*Aceite de orujo de oliva*". Es el resultado de la composición del aceite de orujo refinado, procedente del aceite que queda en la pasta de aceituna tras la elaboración, obtenido por extracción, tras un paso por refinaría y de aceite de oliva virgen o virgen extra.

La *calidad nutricional* está íntimamente relacionada con la composición del aceite, tanto en los compuestos mayores como en los llamados minoritarios.

En este sentido, el contenido en ácido oleico tiene una enorme importancia. Así mismo, el contenido en antioxidantes, provitaminas y vitaminas liposolubles han de ser consideradas.

La *calidad culinaria*, tiene que ser contemplada bajo dos puntos de vista, su utilización en fritura y el uso en crudo de los aceites. En el primer aspecto, la composición intrínseca tiene una gran importancia pues de ella depende la resistencia a la termo oxidación o la penetración de la grasa en el alimento, ambos aspectos esenciales.

En este sentido se presenta un estudio realizado en la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia de Jaén (Frías y Ruano,1989) en el que se muestra como el aceite de oliva virgen extra presenta un menor gasto en la fritura que otros aceites y además el alimento frito con este aceite absorbe menos grasa.

En la utilización en crudo, son los caracteres sensoriales los esenciales a la hora de definir la calidad. Debe en primer lugar no presentar ningún atributo negativo. Los descriptores o atributos positivos hacen de este alimento algo insustituible para aderezar y condimentar.

Finalmente podemos establecer una *calidad comercial*, fundamentada en la resistencia a la oxidación o vida útil de los aceites de oliva, que permite etiquetar el consumo preferente en función de la composición y variedad del aceite.

### 3.- Caracterización varietal

Cuando se habla de aceites de oliva vírgenes, se suele incurrir en el error de considerarlos todos iguales o al menos semejantes. Sin embargo, la gran diversidad existente en la naturaleza, nos muestra diferencias notables en la composición y en la descriptiva sensorial de los aceites monovarietales.

Así, nos encontramos con perfiles diferentes. Las diferencias pueden ser notables, por ejemplo, en el contenido en ácido oleico de los aceites, desde un contenido del 78,34% de media en los aceites de la variedad `Picual`, hasta el 56,12 que presentan los aceites de la variedad `Villalonga`.

Algo similar ocurre en el contenido en antioxidantes, expresado por los polifenoles totales que oscilan entre los 890 mgr./kg. de los aceites de `Ayrouni` hasta los 120 mgr/kgr de los aceites de `Verdial de Vélez Málaga`.

Estas diferencias en la composición de los aceites se traduce en perfiles sensoriales bien diferentes, desde aceites de descriptivas más dulces y suaves en los aceites de la variedad `Arbequina`, pasando por perfiles más intensos, en los verdes, frutados amargos, picantes, cascara de plátano o almendra, es decir más complejos como los procedentes de las variedades `Hojiblanca` o `Picual` o aceites con sabores muy intensos en sus atributos como puede ser los aceites procedentes de la variedad `Ayrouni`.

Toda esta diversidad nos proporciona una gran gama de aceites de de oliva vírgenes extra, con una amplia descriptiva de matices sensoriales capaces de satisfacer cualquier necesidad o preferencia de los consumidores.