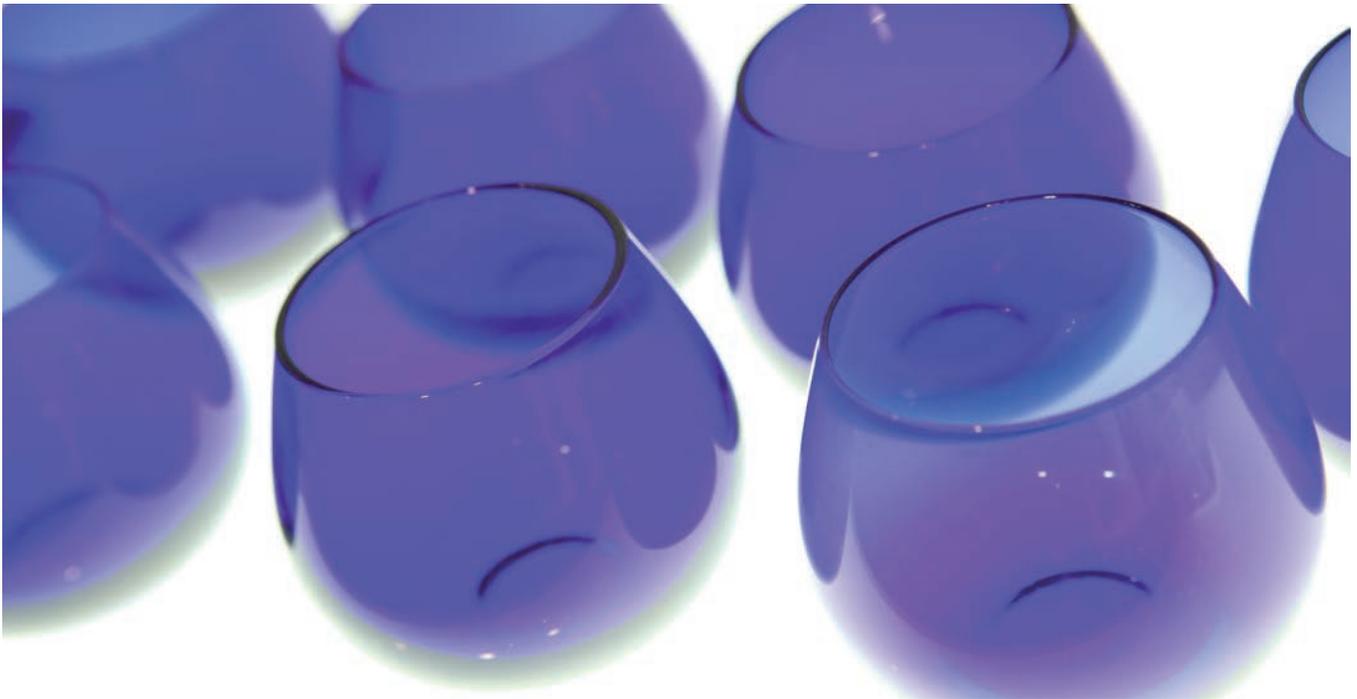




La eterna polémica del panel test

Inauguramos esta nueva sección de *Mercacei Magazine* con un asunto que nunca pierde actualidad ni escapa a la controversia: el polémico panel test. De un lado, Francisco de Paula, miembro del Servicio de Control de Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, y firme defensor de la evaluación sensorial de las características organolépticas de los aceites de oliva vírgenes. De otro, Josep Pont, presidente de Asoliva y contrario a su implementación por la -a su juicio- gran inseguridad jurídica para las empresas comercializadoras de virgen extra que crea este sistema. He aquí sus argumentos.



➤ PROS

Un esfuerzo que merece la pena

Por Francisco de Paula, Servicio de Control de Calidad Agroalimentaria. Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía

Eada día se extiende más entre los consumidores la cultura de los sumilleres y grandes chefs sobre la gastronomía española en cuanto a sus bondades y riqueza sensorial. De esta tendencia no escapan, por supuesto, los aceites de oliva vír-

genes extra. Sin embargo, es necesario diferenciar entre este tipo de evaluación, más relacionada con la gama de posibilidades que ofrecen los AOVEs, y las características sensoriales que para ellos están específicamente reguladas, y que se evalúan mediante el panel test.





Aunque pudiera entenderse lo contrario, el panel test que interviene en la caracterización de los aceites de oliva vírgenes no trata de comparar las calidades que los diferentes aceites de oliva vírgenes extra presentan, que dependen de las distintas características que en ellos propician las diferentes variedades, zonas de producción, sistemas de extracción, etc. Por tanto, cabe preguntarse entonces: ¿qué características se evalúan?

Por una parte, hay que tener en cuenta que los aceites de oliva vírgenes son la parte oleosa del zumo de la aceituna, obtenido exclusivamente por procedimientos mecánicos y en condiciones de extracción que no alteren las características del producto. A similitud de, por ejemplo, el zumo de naranja, que sabe y huele a naranja, los aceites de oliva vírgenes deben oler y saber a aceitunas, pero -a diferencia de lo que ocurre con la naranja- el consumidor no conoce cómo sabe y huele la aceituna cruda, ya que como tal no es un fruto de consumo directo y sólo se consume una vez transformada en aceituna de mesa. Dado que la aceituna de aceite no se consume en crudo directamente, no es posible para el consumidor, como en el caso de la naranja, asociar las características organolépticas de su zumo con las que corresponden al obtenido de un fruto sano, en las condiciones adecuadas.

A ello hay que añadir otra cuestión si cabe tan importante como la anterior, que es que conseguir un aceite de oliva virgen extra no es ni fácil, ni barato. Se requiere partir

Hasta la fecha **no se han encontrado parámetros químicos** adicionales que permitan **evaluar** adecuadamente determinadas **características de los aceites** obtenidos

de un fruto sano, y ello implica cuidados agronómicos en campo; sistemas de recogida selectivos con separación de los frutos de vuelo y de suelo; precauciones durante el transporte; y posteriormente, una vez que llega el fruto a la almazara, una infraestructura oleícola capaz de procesar los frutos antes de su alteración y sin que las condiciones higiénicas y de extracción supongan un deterioro del producto. A ello hay que añadir un buen sistema de clasificación y de almacenamiento, así como un adecuado sistema de control de todos los puntos críticos del proceso.

En resumen, la calidad del producto final no es conocida intuitivamente por los consumidores y supone unos costes de obtención superiores que no se asumirían por los productores de no existir una diferenciación del producto que permitiera amortizarlos.

Pero aun entendiendo esto, cabría preguntarse ¿no había otra forma de conocer la calidad? ¿Por qué fue necesaria la regulación de las características organolépticas? Pues porque desde entonces y hasta la fecha no se han encontrado parámetros químicos adicionales que permitan evaluar adecuadamente determinadas caracterís-

ticas de los aceites obtenidos, bien procedentes de frutos deteriorados, o bien obtenidos por procedimientos o en condiciones no adecuadas. Conviene añadir que dicha regulación fue respaldada entonces mayoritariamente por el sector y supuso una de las claves para explicar la evolución que, en cuanto a calidad, ha experimentado el mismo durante las tres últimas décadas.

La norma de comercialización distingue actualmente, en el caso de la Unión Europea, entre tres categorías comerciales: virgen extra, que se corresponde con los aceites de superior categoría; virgen, que se corresponde con aceites de una calidad algo inferior; y la de peor calidad, que es la denominada categoría oliva lampante. De ellas, al consumidor tan sólo pueden llegar los aceites correspondientes a las categorías virgen extra y virgen. Para caracterizar los aceites de oliva vírgenes en las tres categorías mencionadas la norma de comercialización utiliza características tanto químicas como organolépticas.

El panel test es, hoy en día, el mejor sistema para evaluar objetivamente si el aceite presenta sólo características organolépticas pro-

¡El momento es... **Ahora!**

¡Nuevos tiempos, nuevas ideas, ... ¡HAZME PROYECTOS!



Aumento de la competitividad
Mejora de la calidad
Nuevos productos, procesos y tecnologías
Trazabilidad y seguridad alimentaria
Reducción del impacto ambiental

- Redacción de Proyectos
- Dirección facultativa de Obras
- Tramitación de licencias administrativas
- Gestión de ayudas y subvenciones
- Gestión integrada de Proyectos

20 años
de experiencia
en el sector
agroalimentario



Fonda de Buenavista nº 41 - bloque nº 2 - 45.005 TOLEDO
 Tel.: 925 28 11 85 - www.pastranaingenieria.com



Pastrana
Ingeniería y Servicios S.L.P.





cedentes de los frutos sanos en diferentes estados de maduración o si, por el contrario, presenta características sensoriales no propias de los mismos, denominadas defectos. En virtud de las intensidades sensoriales de las características positivas y en su caso de las negativas (defectos), los aceites acaban clasificándose en las diferentes categorías mencionadas.

Así, los aceites de oliva vírgenes extra tan sólo poseen características organolépticas propias de los frutos sanos de los que proceden, mientras que los aceites de oliva vírgenes también presentan alguna característica organoléptica en baja intensidad, correspondiente a alguno de los defectos proveniente bien de los frutos, bien de los procedimientos en los que el aceite se ha elaborado, o bien de las condiciones en las que se ha mantenido. Por contra, los aceites de oliva lampantes -que no pueden ser suministrados a los consumidores- sólo presentan características defectuosas o, aun conservando algunas características organolépticas procedentes de frutos sanos, presentan defectos en tal intensidad que no lo hacen adecuado para suministrarlo directamente al consumidor.

La objetividad de la metodología del panel test está avalada científicamente y reconocida internacionalmente. El panel está constituido por al menos ocho catadores y un jefe de panel, que están específicamente entrenados y cualificados para identificar y evaluar los diferentes atributos, tanto positivos como negativos. Evalúan las diferentes muestras, siguiendo una metodología establecida, en las condiciones indicadas por las normas. Finalmente, la emisión del resultado requiere un determinado nivel de consenso entre los resultados individuales emitidos por cada catador.

El sistema no se basa en el gusto personal de cada uno de los catadores. La tarea principal de un catador, cuando se enfrenta a una prueba sensorial, es decidir si detecta en el aceite defectos sensoriales o si tan sólo percibe atributos relacionados con el fruto. No le in-



teresa si el aceite es más o menos de su gusto, tan sólo si presenta determinados defectos. En el mundo de los aceites hay gustos para todos, y existen aceites que responden en diferente medida a lo que los consumidores esperan de ellos, existiendo un amplio margen para los envasadores en cuanto a la diferenciación de sus marcas comerciales en cada categoría. Cabría también preguntarse si los catadores son personas con unas condiciones especiales. La respuesta es no, pues se trata de personas normales, con un nivel de percepción sensorial medio, que han sido especialmente entrenados en los diferentes atributos positivos y negativos que puede presentar un aceite.

La evaluación sensorial de los aceites de oliva vírgenes se basa por tanto en la identificación y evaluación de los defectos, y no en la diferenciación de las características de los diferentes atributos positivos. Así, como atributos positivos los catadores sólo identifican el frutado de aceitunas (con independencia de las características varietales, de madurez, etc.), el amargo y el picante; mientras que como atributos defectuosos se centran en reconocer, entre otros, el atrojado, borras, avinado, agrio, avinagrado, rancio, moho, humedad, tierra, guano, cocido, quemado, etc.

El entrenamiento de catadores es una fase laboriosa en la puesta en marcha de un panel, ya que transmitir mediante palabras o gestos

una percepción sensorial, del gusto o del olfato, es bastante complicado. La única forma posible de realizarlo es utilizar aceites que presenten una intensidad suficiente de los distintos defectos y presentarlos a los catadores, hasta que éstos son capaces de identificarlos en diferentes niveles y de evaluar su intensidad.

A diario, todos percibimos -en mayor o menor medida- estímulos sensoriales continuos, algunos de los cuales una vez memorizados son difíciles de olvidar. Y aunque no soy muy partidario de la comparación del aceite de oliva virgen extra con el vino -primero, porque en el vino no existen categorías similares a las del aceite de oliva virgen; segundo, porque el vino se consume tal cual y el aceite no; y tercero, porque el vino, a diferencia del aceite, es un producto procedente de una fermentación que puede mejorar durante el envejecimiento-, si usted asiste a una reunión de ocho comensales donde sirven un vino de gran calidad y, cuando lo van a probar, los ocho detectan que huele a humedad y corcho, ¿admitiría que le contestaran ante una reclamación que son imaginaciones suyas? ¿Pedirían otra botella? ¿Se fiarían de su sentido del olfato?

Por último, una cuestión. **¿Merece la pena el esfuerzo que supone la evaluación sensorial de las características organolépticas de los aceites de oliva vírgenes? En mi opinión, sí.** Y concretando lo ya indicado, conviene recordar que obtener un aceite de oliva virgen extra supone un gran esfuerzo desde el agricultor hasta el envasador que, por supuesto, no está exento de costes superiores respecto a quien no lo realiza. Esfuerzo que merece la recompensa de la diferenciación del producto; algo que, por otra parte, hay que tener en cuenta, ya que los consumidores se merecen la posibilidad de disfrutar de un producto como el AOVE sin tener que renunciar a disponer del aceite de oliva virgen en la medida en que éste se adapte a su gusto o a sus necesidades de consumo.



CONTRAS

Clamor contra la inseguridad jurídica, no contra el panel test

Por Josep Pont, presidente de Asoliva



La actual aplicación del panel test crea una gran inseguridad jurídica para las empresas que comercializan aceites de oliva vírgenes extra. Especialmente, por la variabilidad de los resultados de los distintos paneles oficiales, según los resultados obtenidos a través de dos estudios realizados por el Magrama (diciembre 2012 y diciembre 2013); la Junta de Andalucía (26 de noviembre de 2010); el Ensayo Intercomparativo Organoléptico del Magrama de 12 de febrero de 2015; y, por último, el Informe Técnico sobre el Funcionamiento de la Prueba Organoléptica de los Paneles Oficiales realizado por PWC en 2013.

Esta variabilidad produce una inseguridad jurídica para las empresas por diferentes motivos. En primer lugar, la variabilidad ponderada de los resultados es de un 27,30%. Al enviar la misma muestra al mismo panel oficial en dos momentos diferentes, en un 11% de los casos se produce un cambio de opinión, e incluso en alguno de ellos la muestra enviada con posterioridad se cataloga como de mejor calidad. Del análisis de todos estos informes y estudios se deduce una cierta inestabilidad a las pruebas sensoriales -es decir, inconsistencia de los juicios emitidos por los paneles que no es posible corregir a través de los análisis contradictorios-, pero también a la falta de certeza en sus resultados, o lo que es lo mismo, inseguridad y desconfianza hacia la prueba organoléptica.

Esta inseguridad produce un nivel de distorsión muy elevado al inducir a un porcentaje de error más elevado del que es inherente a toda actuación administrativa y en virtud del cual se sanciona a las empresas. La prueba sensorial no sólo aporta cierta subjetividad a través de la discrecionalidad técnica sensorial, sino que no goza

La prueba sensorial no sólo aporta cierta subjetividad a través de la discrecionalidad técnica, sino que no goza de la consistencia, estabilidad, uniformidad y reproducibilidad exigibles desde un punto de vista jurídico

de la consistencia, estabilidad, uniformidad y reproducibilidad exigibles desde un punto de vista jurídico. Asimismo, la ausencia de un criterio homogéneo en cuanto a la metodología y las condiciones a que se somete el análisis de las muestras de aceite, así como en lo relativo a si la muestra se obtiene de un producto ya comercializado o no, puede perjudicar al productor, atribuyendo al mismo un defecto en la calidad del aceite que no siempre obedece a la calidad misma del producto.

Por todo ello, la prueba organoléptica en su aplicación actual no es razonable o idónea para alcanzar la finalidad prevista en el Reglamento 2568/1991: garantizar la pureza y calidad de los productos y determinar uniformemente, en todos los Estados de la Unión Europea, la presencia de las características propias de los diferentes tipos de aceites de oliva. Del mismo modo, el profundo desconocimiento del aceite de oliva en la mayoría de los países y de su cultura en el mundo -fuera de la Unión Europea- hace que la utilización de esta prueba organoléptica sea aún mucha más subjetiva, por lo que la inseguridad jurídica que sufren todos los

operadores internacionales es muy alta, desproporcionada y absolutamente injusta; al tiempo que tampoco garantizan una absoluta conformidad con los principios generales del Derecho, particularmente los referidos a la seguridad jurídica, proporcionalidad e interdicción de la arbitrariedad de los poderes públicos.

La posible revisión jurisdiccional, a través de la doctrina jurisprudencial sobre la discrecionalidad técnica, de los defectos observados en las pruebas organolépticas no es garantía suficiente para los productores y comercializadores de aceites de oliva, pues se verán abocados a acudir a los tribunales de Justicia para corregir un fallo derivado de la fiabilidad inherente a la prueba organoléptica.

No obstante todo lo anterior, la postura de la industria no es contraria a la prueba organoléptica en sí, dado que la consideramos un buen instrumento para determinar la calidad; pero sí estamos en contra de la actual implementación de la prueba organoléptica.

Creemos que daría seguridad jurídica a las empresas si todo el aceite de oliva que salga al mercado llevase su acreditación fisicoquímica y organoléptica -en caso de aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen-, expedida por un laboratorio autorizado de acuerdo a las normas establecidas por ENAC. Caso de que esa acreditación haya sido emitida por un laboratorio oficial o reconocido expresamente por la Administración, dicha acreditación será suficiente para que en el plazo de 12 meses los controles se limiten a verificar que el aceite envasado coincide con el aceite analizado. 🍯