

SEÑORIOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

COMO CATAR EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)

HUGO QUINTANILLA RIPOLL
INGENIERO AGRÓNOMO Y DE MONTES
OLIVICULTOR Y CATADOR AOVE
GERENTE SEÑORIOS DE RELLEU

CONTENIDOS

1. CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA

ANALITICA LABORATORIO Y PANEL DE CATA DE NUESTRO AOVE

2. NOCIONES BÁSICAS

3. LA FASE VISUAL: COLOR

4. LA FASE OLFATIVA: AROMA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS EN LOS DISTINTOS ESTADOS DE MADURACIÓN

SENSACIONES AROMATICAS POSITIVAS (ATRIBUTOS)

SENSACIONES AROMATICAS NEGATIVAS (DEFECTOS)

5. LA FASE GUSTATIVA: SABOR Y CUERPO

6. VALORACIÓN GLOBAL DEL ACEITE

HOJA DE PERFIL SEÑORIOS DE RELLEU

7. UNA VEZ TERMINADA LA CATA DE UN AOVE

1. CLASIFICACIÓN DE LOS TIPOS DE ACEITES DE OLIVA

1. Aceites de Oliva Virgen: El extraído de las aceitunas por medios exclusivamente mecánicos o físicos. No debe sufrir más tratamientos que el lavado, trituración, decantación, centrifugación o filtración. Clasificados como:

1.a. Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE): Debe pasar un control analítico y un panel de catas. Sin ningún defecto y analítica correcta.

1.b. Aceite de Oliva Virgen (AOV): Si la analítica no se ajusta o el panel de cata detecta algún tipo de defecto menor.

1.c. Aceite de Oliva Lampante: Prohibida su venta. No apto para el consumo.

2. Aceite de Oliva Refinado: Producido a partir de aceite de oliva virgen de baja calidad, sometido a **refinación química y física** para eliminar sabores y olores desagradables.

3. Aceite de Oliva (AO): Es la mezcla de aceite de oliva virgen y **refinado**, cuya acidez máxima es de 1º .

4. Aceite de Orujo de Oliva: Obtenido por extracción con disolventes o medios físicos del residuo que queda después de la extracción del aceite de oliva virgen.

4.a. Aceite de Orujo de Oliva Refinado

4.b. Aceite de Orujo de Oliva

En Señoríos de Relleu solo producimos aceites de oliva virgen extra (AOVE)

ANALITICA LABORATORIO Y PANEL DE CATA DE NUESTRO AOVE

Pág. 1 / 3



* 1108753 *

BOLETIN DE RESULTADOS

| | |
|--|---|
| Cliente : SEÑORIOS DE RELLEU, S.L. Nº Fax: : info@senoriosderelleu.com NIF : B-54504477 Domicilio : C/MORATÍN, 15 ESC. 3 OFICINA 6-7 Población : 03008 ALICANTE T. Análisis : INFORMATIVO Muestra de : MUESTRA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN BOTELLA Nº 7 MILENARIOS | Núm.Boletín: 32393 Reg. Salida: 13007 Nº Muestra: 1108753 Registro muestra : 07/12/2011 Inicio análisis : 07/12/2011 Finalización análisis : 14/12/2011 |
|--|---|

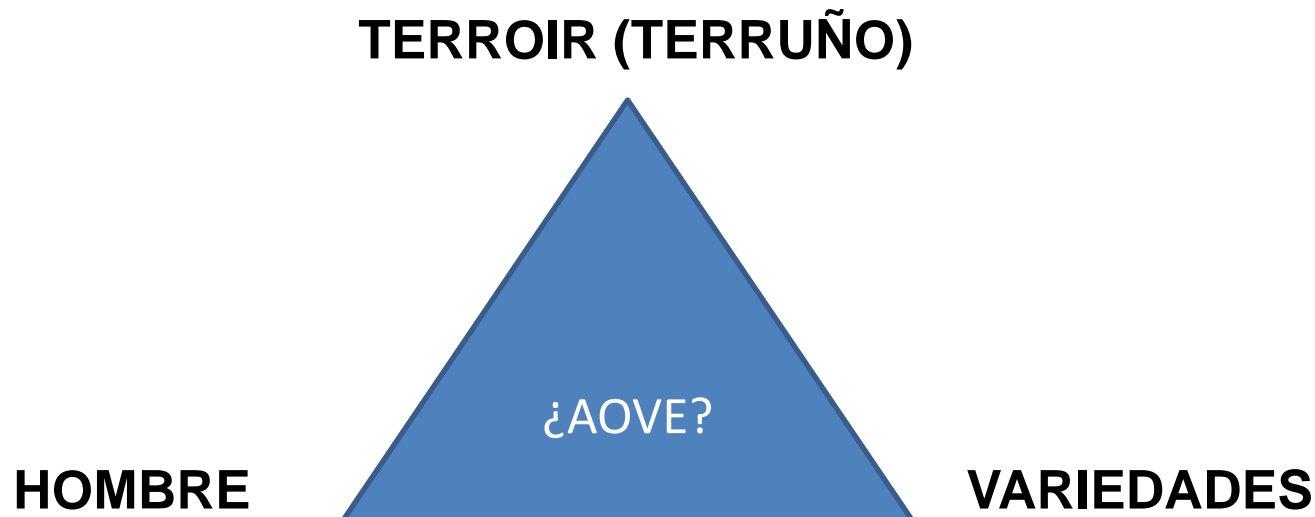
| Ce Nombre Determinación | Resultado | Método |
|--|-------------------|-----------------------------|
| GRADO DE ACIDEZ | 0.16 % Ac. oléico | Regl. 2568/91 Anexo II |
| ÍNDICE DE PERÓXIDOS | 9.8 | Regl. 2568/91 CEE Anexo III |
| K270 | 0.11 | Regl. 2568/91 CEE Anexo IX |
| K232 | 1.38 | Regl. 2568/91 CEE Anexo IX |
| DELTA K | 0 | Regl. 2568/91 CEE Anexo IX |
| HUMEDAD Y MATERIAS VOLÁTILES | 0.32 % | UNE 55 020 |
| IMPUREZAS INSOLUBLES EN ÉTER DE PETRÓLEO | 0.02 % | UNE 55 002 |
| * PANEL TEST | A.O.V. Extra | Regl. 2568/91 CEE Anexo XII |
| * - Mediana del frutado: | 3.4 | |
| * - Mediana de los defectos: | 0 | |

2. NOCIONES BÁSICAS

El AOVE Señoríos de Relleu es el zumo de un fruto, la aceituna, y se obtiene única y exclusivamente por medios mecánicos y en frío. Al ser un zumo se puede consumir directamente, tal y como se obtiene. Al extraer el aceite de las aceitunas, estas desprenden una **fragancia** más o menos intensa y compleja llamada **“frutado”**.

Al ser un fruto pasa por diversos estados de maduración, desde el verde intenso al oscuro.

De que depende la calidad de nuestro AOVE de Pago:



3. La Fase Visual: COLOR

- **COPA (CATA – ACEITES):**

- **COLOR OSCURO**

- EL COLOR NO INFLUYE EN LAS CARACTERÍSTICAS DEL ACEITE

- **DE ABERTURA ALGO CERRADA**

- YA QUE ASI SE CONCENTRAN MEJOR LAS SUSTANCIAS AROMATICAS

- **TAPADO CON UNA LAMINA DE CRISTAL (VIDRIO – RELOJ)**

- **TEMPERATURA:**

- **28° C**

- A ESTA TEMPERATURA ES CUANDO SE DESARROLLA LA EVAPORACION DE LOS COMPUESTOS AROMATICOS DEL ACEITE, Y POR TANTO ES CUANDO MEJOR SE APRECIAN



4.La Fase Olfativa: AROMA

- Se introduce una cantidad aproximada de 25 gr. de aceite de oliva dentro de la copa de cata
- Tapamos la apertura de la copa
- Calentamos la copa con la palma de nuestra mano y efectuamos giros rotativos para que el aceite entre en contacto con el aire y sus aromas se expandan con más facilidad. Esta operación se realizara por un periodo aproximado de unos 30 segundos.
- Introduciremos la nariz dentro de ella y realizamos una inspiración profunda.
- La primera percepción es la intensidad del aroma que puede ir desde prácticamente imperceptible, hasta muy intensa.
- Debemos asociar el aroma con algún elemento que nos recuerde e identificar los matices del aceite.
- Podemos detectar **aromas positivos** (frutado, manzana, hierba recién cortada,...), como **negativos** (avinagrado, avinado, rancio, borras, atrojado, moho, metálico,...) que nos darán indicios de cómo será ese aceite en boca.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS EN LOS DISTINTOS ESTADOS DE MADURACIÓN

| | Aceitunas Muy Verdes | Aceitunas en Envero | Aceitunas Muy Maduras |
|------------------------------------|--|---|---|
| Características Principales | Frutados verdes e intensos | Frutados medios entre verde y maduro, muy equilibrados | Frutados maduros y menos intensos |
| Notas en Nariz | Distintas notas verdes: hierba, hojas de olivo, alloza, Manzana verde, tomatera entre otras | Notas Intermedias | Distintas notas maduras: manzanas, plátano, cítricos, almendra |
| Color | Debido a su alta concentración de clorofila poseen un color verde intenso | Colores Intermedios | En las aceitunas maduras gran parte de los antioxidantes han desaparecido y la clorofila ha dado lugar a los carotenos dando un color más amarillento |
| Notas en Boca | Suele ser amargos y picantes a la vez que si son de aceituna muy verde pueden ser ásperos y astringentes. Pero estos atributos son antioxidantes naturales | Las notas de Amargor y Picante son medias y el dulce suele ser bajo | Las notas de verdor, amargor y aspereza están muy atenuadas. A veces se dice que el aceite es dulce |

SENSACIONES AROMATICAS POSITIVAS (ATRIBUTOS)

ATRIBUTOS POSITIVOS: Percepciones provocadas por aceitunas sanas y una buena gestión tanto el proceso industrial como la gestión de bodega y envasado.

- **FRUTADO:** AROMA Y SABOR CARACTERISTICO DE ACEITES PROCEDENTES DE ACEITUNAS FRESCAS Y SANAS.
FRUTADO DE **ACEITUNA MADURA**
FRUTADO DE **ACEITUNA VERDE**
- **HIERBA:** AROMA Y SABOR DE ALGUNOS ACEITES QUE ASOCIAMOS SU FRESCURA CON REMINISCENCIAS DE HIERBA RECIEN CORTADA
- **MANZANA:** OLOR PROPIO DE ALGUNOS ACEITES FRESCOS QUE CONTIENEN CONSTANTES FRUTADAS Y DULCES A SU VEZ Y QUE RECUERDAN EL AROMA DE ESTA FRUTA
- **ALMENDRA:** SABOR DULCE CARACTERISTICO DE ALMENDRAS VERDES
- **HIGUERA**
- **HOJA VERDE**
- **PLATANO**
- **TOMATE**
- **ALCACHOFA, CITRICOS.....**

SENSACIONES AROMATICAS NEGATIVAS (DEFECTOS)

Percepciones que pueden ser provocadas en 4 procesos:

| Proceso Agrícola | Proceso Industrial | Gestión Bodega y Envasado | Proceso Comercial |
|-------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Agusanado | Atenuado del frutado | Borras | Aceite en el Envase |
| Aceituna Jabonosa | Avinado – Avinagrado | Turbios | Aceite en el Consumidor |
| Tierra | Quemado | Pepino | |
| Moho | Metálico | Alpechin | |
| Humedad | Esparto | Basto | |
| Heno – Madera | Humedad | Peroxidación | |
| Suciedad | Alpechín | | |
| Madera | Peroxidación | | |
| Paja Húmeda | Perdida de estabilidad | | |
| Avinado - Avinagrado | Disminución de la intensidad | | |
| | Olores extraños – Suciedad | | |

Es extremadamente difícil para un consumidor no entrenado en la cata, el notar estos defectos

5. La Fase Gustativa: SABOR y CUERPO

Se introduce en la boca una cantidad aproximada de **5 gramos de aceite**, el cual se mantiene durante 3 ó 4 segundos para calentarlo.

Cerramos nuestra boca y situamos el aceite que tenemos en boca en posición frontal.

El aceite debe recorrer **todos los espacios de la boca** para poder detectar todos los matices.

A continuación se realizan **2 ó 3 aspiraciones de aire fresco**, y aparecen de nuevo percepciones sensoriales propias del olfato.

Y finalmente **nos tragaremos** el aceite introducido en la boca.

Las percepciones que principalmente localizaremos en:

PARTE FRONTAL LENGUA → GUSTOS DULCES

PARTE POSTERIOR LENGUA → AMARGO

GARGANTA → PICANTE Y CUERPO (PASTOSO, SUAVE, FLUIDO Y ACUOSO)

6. Valoración global del aceite: Equilibrio - Armonía

- Finalmente se juzga la armonía y equilibrio de los distintos sabores y olores, así podríamos hablar de:
- **ACEITES FRUTADOS:** Verdes o Maduros. Intensos, Medios o Suaves.
- **ACEITES EQUILIBRADOS / ARMÓNICOS:** Cuando presentan un equilibrio de sabores y aromas.
- **ACEITES DESEQUILIBRADOS / DESCOMPENSADOS:** Son aquellos en los que sobresale significativamente algún aroma, sabor o defecto.

Hoja de perfil Señorios de Relleu

Escala de intervalo numerica unipolar SR

| A. VALORACION OLFATIVA | | |
|---------------------------------------|-----------------|--------|
| Atributos | *El que proceda | (1-10) |
| Platano (verde/maduro) | | |
| Aceituna (verde/maduro) | | |
| Verde (hierba/hoja/tallos/ramas) | | |
| Manzana (verde/madura) | | |
| Tomate (fruto/tallo) | | |
| Alcachofa | | |
| Alloza | | |
| Almendras (crudas/tostadas) | | |
| Hierbas aromáticas | | |
| Otros (citricos, frutas exoticas) | | |
| Complejidad | | |
| Total Frutado global | | |
| B. VALORACION GUSTATIVA | | |
| Atributos | *El que proceda | (1-10) |
| Dulce | | |
| Amargo | | |
| Almendrado (verde/maduro) | | |
| Picante | | |
| Astringente | | |
| Escozor | | |
| Equilibrio en Boca | | |
| Total Flavor Interno | | |
| C. EQUILIBRIO | | |
| Características (Puntuación del 1-10) | | |
| Amargo / Picante | | |
| D. ARMONIA TOTAL | | |
| Características (Puntuación del 1-10) | | |
| Total Olfativo / Gustativa | | |

Escala no estructurada COI

| | | | | |
|--|--------------------------|---|--------|--------------------------|
| Intensidad de percepción de los defectos | | | | |
| | 0 | 3 | 6 | 9 |
| Defecto: | ----- | | | |
| Analisis Visual: Aspecto | | | | |
| | 0 | 3 | 6 | 9 |
| Traslucido | ----- | | | |
| Veloso | ----- | | | |
| Definir Tonalidad: | | | | |
| Analisis Táctil | | | | |
| Paso (Ligero, Fluido, Sedoso): | | | | |
| Retrogusto: | | | | |
| Intensidad de percepción de los atributos positivos | | | | |
| | 0 | 3 | 6 | 9 |
| Frutado | ----- | | | |
| Verde | <input type="checkbox"/> | | Maduro | <input type="checkbox"/> |
| Amargo | ----- | | | |
| Picante | ----- | | | |

Fecha:
Nombre del Catador:
Variedades:

Nº de Muestra:
Zona de Producción:

Nº Deposito:
Marca de la Muestra:

Cantidad (L):
Fecha Produccion:

7. UNA VEZ TERMINADA LA CATA DE UN AOVE

- Una vez dentro de la cata, limpiaremos la boca con un poco de agua, pan o un trozo de manzana, entre dos aceites diferentes.
- A partir de ese momento se pasa a la limpieza de nuestra boca con el fin de continuar con la cata de otro aceite.



MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN



SEÑORIOS DE RELLEU

C/ Moratin 15, Esc. 3 oficina 6-7 ,CP 03008 Alicante (Spain)

Tel. +34965984446 . Fax +34965984319

info@senoriosderelleu.com