



Tabla de Defectos del AOVE

Defectos sensoriales según Reglamento (CE) 2568/91 y norma COI/T.20/Doc. 15

Cuando se percibe cualquier defecto, el aceite no puede clasificarse como Virgen Extra. La mediana del defecto principal determina la categoría: AOVE (mediana = 0), Virgen (0–3,5) o Lampante (>3,5).

DEFECTO	CAUSA	CÓMO SE PERCIBE	CONTEXTO
Atrojado/Fermentado	Fermentación anaerobia de aceitunas amontonadas en troje	Aroma a fango, humedad, fermentado láctico-butírico	El defecto más frecuente. Se evita moliendo en 24h y evitando montones
Moho-humedad	Aceitunas almacenadas en condiciones húmedas con desarrollo fúngico	Olor a moho, sótano, humedad, tierra mojada	Aceitunas mal aireadas o con tiempo de espera prolongado
Avinagrado/Avinado/Acedo	Fermentación aeróbica con producción de ácido acético, etanol, acetato de etilo	Aroma a vinagre, vino picado, acético	Asociado a procesos de fermentación incorrecta
Borras	Contacto prolongado del aceite con sus propias decantaciones (lodos)	Olor desagradable, similar a putrefacción de la materia orgánica	Aceite mal almacenado sin trasiegos
Metálico	Contacto prolongado con superficies metálicas durante producción/almacenamiento	Sabor metálico característico, percibido en la lengua	Almazaras antiguas, depósitos no inertes
Rancio	Oxidación de los ácidos grasos por exposición a oxígeno, luz o temperatura	Aroma típico a aceite oxidado, frutos secos rancios	Defecto evolutivo: aparece con el tiempo, especialmente sin envase oscuro
Recalentado/Cocido	Calentamiento excesivo durante la malaxación (>27 °C) o la elaboración	Aroma a cocido, sopa, calabaza cocida	Pérdida de polifenoles y aromas frescos. Indica mala práctica de almazara
Heno-madera	Aceitunas secas o aceitunas con cierto grado de deshidratación	Aroma a hierba seca, paja, madera	Frecuente en aceitunas recolectadas tarde tras periodo seco
Pepino	Almacenamiento prolongado en envases impermeables al gas	Aroma característico a pepino o a 2,6 nonadienal	Asociado a aceites envasados durante demasiado tiempo
Esparto	Producción con capachos nuevos de esparto (sistema tradicional)	Aroma a esparto verde o seco	Defecto histórico, casi extinto con el sistema continuo
Tierra	Aceitunas no lavadas o con tierra adherida	Aroma terroso característico, gusto granuloso	Falta de lavado en almazara
Gusano	Aceitunas atacadas por la mosca del olivo (<i>Bactrocera oleae</i>)	Aroma a gusano, ligeramente putrefacto	Plaga muy frecuente. Tratamiento integrado

* Memoriza estos defectos: identificarlos correctamente es lo que distingue a un catador formado.