



# Glosario del Catador de AOVE

## 48 términos esenciales del análisis sensorial

*48 términos esenciales del análisis sensorial y la producción del aceite de oliva virgen extra. Memoriza este glosario: dominar el vocabulario es el primer paso para hablar como un catador profesional.*

### ACIDEZ LIBRE

Porcentaje de ácidos grasos libres (no ligados a glicerol) expresado en ácido oleico. Mide hidrólisis. No perceptible sensorialmente. AOVE: máximo 0,8 g/100 g.

### ALPECHÍN

Agua de vegetación residual de la aceituna, separada durante la centrifugación. Subproducto de la almazara, de gestión ambiental controlada.

### ALPERUJO

Subproducto sólido húmedo resultante del sistema de dos fases. Contiene agua, pulpa y hueso. Se procesa en extractoras para obtener aceite de orujo.

### AMARGO

Atributo positivo. Sabor detectado en las papilas caliciformes (lengua posterior). Producido por secoiridoides como derivados de la oleuropeína. Indica riqueza polifenólica.

### ATROJADO

Defecto más frecuente. Fermentación anaerobia de aceitunas amontonadas en troje. Se evita moliendo en menos de 24 horas.

### AVINAGRADO

Defecto. Fermentación aeróbica con producción de ácido acético, etanol y acetato de etilo. Aroma a vinagre.

### AOVE

Aceite de Oliva Virgen Extra. Categoría de máxima calidad: acidez  $\leq 0,8$  %, mediana de defectos = 0, mediana de frutado  $> 0$ .

### BAG-IN-BOX

Envase de cartón con bolsa interior de plástico flexible. Buena protección de oxígeno y luz. Usado en hostelería.

### BORRAS

Defecto. Olor/sabor característico del aceite que ha permanecido en contacto con sus propios sedimentos por falta de trasiego.

### BETA-SITOSTEROL

Esterol mayoritario del aceite de oliva (~80% de los esteroides totales). Su análisis sirve para detectar adulteración con otros aceites vegetales.

### COI

Consejo Oleícola Internacional. Organismo intergubernamental con sede en Madrid. Establece las normas internacionales de calidad y de Panel Test (T.20).

### COPA COI

Copa oficial de cata: vidrio azul cobalto, base ancha, boca cerrada, capacidad ~30 ml. Diseño normalizado COI/T.20/Doc. 5.

### COSECHA TEMPRANA

Recolección con aceitunas verdes (IR 0-2). Da aceites más amargos, picantes y polifenólicos, pero con menor rendimiento graso.

### CVR

Coefficiente de Variación robusto. Medida de la dispersión del Panel Test, debe ser  $\leq 20$ % para que el resultado sea estadísticamente válido.

### D.O.P.

Denominación de Origen Protegida. Indicación geográfica europea con controles estrictos de origen, variedad y proceso. España tiene 30+ DOPs de aceite.

### DECÁNTER

Centrífuga horizontal donde se separa el aceite de la pasta de aceituna por diferencia de densidad. Sistema continuo moderno.



# Glosario del Catador de AOVE

48 términos esenciales del análisis sensorial

## DEFECTO CLASIFICADOR

Defecto principal de un AOV en cata. Su mediana define la categoría: 0 = AOVE, 0-3,5 = Virgen, > 3,5 = Lampante.

## FRUTADO

Atributo positivo. Conjunto de aromas característicos del aceite procedente de aceitunas sanas y frescas. Puede ser verde (cosecha temprana) o maduro (cosecha tardía).

## FLAVOR

Conjunto de sensaciones percibidas en boca: gusto + aroma retronasal + texturas. Criterio principal del Panel Test.

## GUSANO

Defecto. Aroma característico de aceitunas atacadas por la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*). Plaga muy frecuente.

## HIDROXITIROSOL

Polifenol mayoritario del aceite de oliva, derivado de la oleuropeína. Potente antioxidante. EFSA reconoce su efecto sobre LDL oxidadas ( $\geq 5$  mg/20 g).

## HOJA DE PERFIL

Formulario oficial COI/T.20/Doc. 15 donde el catador anota la intensidad de cada atributo (positivos y negativos) en escala 0-10.

## ÍNDICE DE MADURACIÓN (IR)

Escala de Hermoso (0-7) que clasifica el grado de madurez de la aceituna basándose en el color de piel y pulpa.

## ÍNDICE DE PERÓXIDOS

Mide los productos primarios de oxidación (peróxidos). Indica el grado de oxidación del aceite. AOVE: máximo 20 mEq O<sub>2</sub>/kg.

## K268

Coefficiente de extinción específica a 268 nm. Junto con  $\Delta K$  detecta aceites desodorizados o adulterados con refinados.

## LAMPANTE

Aceite de oliva virgen no apto para consumo directo (defectos > 3,5 o acidez > 2,0%). Debe ser refinado antes de comercializarse.

## MALAXACIÓN

Proceso de batido lento (30-60 min) y controlado en temperatura ( $\leq 27$  °C) de la pasta de aceituna. Permite la coalescencia de las gotas de aceite.

## MAPA

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Autoridad española en política olivarera y de calidad de alimentos.

## MEDIANA

Valor central de las puntuaciones de los catadores en una sesión. El Panel Test usa la mediana, no la media, por ser robusta a valores extremos.

## METÁLICO

Defecto. Sensación gustativa percibida en lengua, debida al contacto prolongado con superficies metálicas reactivas (hierro, cobre).

## MOHO-HUMEDAD

Defecto. Aroma a humedad, sótano, tierra mojada. Provocado por hongos en aceitunas mal almacenadas.

## OLEOCANTAL

Polifenol del aceite de oliva con efecto antiinflamatorio similar al ibuprofeno (descrito por Beauchamp et al., 2005, Nature). Responsable del picor en garganta.

## OLEUROPEÍNA

Glucósido amargo presente en la aceituna. Durante la maduración y la malaxación se hidroliza dando lugar a hidroxitirosol y otros polifenoles.

## ORUJO

Subproducto sólido obtenido del prensado o centrifugado de la aceituna. Contiene piel, pulpa, hueso y restos de aceite.



# Glosario del Catador de AOVE

## 48 términos esenciales del análisis sensorial

### PANEL TEST

Análisis sensorial oficial realizado por un panel de 8-12 catadores entrenados, según norma COI/T.20/Doc. 15.

### PICANTE

Atributo positivo. Sensación táctil percibida en garganta. Causado por oleocantal y otros polifenoles. Indica frescura y vitalidad del aceite.

### POLIFENOLES

Compuestos fenólicos del aceite de oliva (hidroxitirosol, tirosol, oleuropeína, oleocantal, etc.). Responsables del amargor, picante y propiedades antioxidantes.

### PREDIMED

Estudio español multicéntrico (NEJM 2013/2018) que demostró que la dieta mediterránea suplementada con AOVE reduce eventos cardiovasculares un 30%.

### RANCIO

Defecto evolutivo. Oxidación del aceite por exposición a oxígeno, luz o temperatura. Aroma típico a aceite oxidado.

### RECALENTADO

Defecto. Aroma a cocido o sopa. Causado por temperaturas excesivas durante la malaxación o el envasado.

### RETRONASAL

Vía de percepción aromática a través de la cavidad oral hacia la nariz. Crucial en la cata de aceite. Se activa al calentar el aceite en boca.

### SECOIRIDOIDES

Familia de polifenoles del aceite de oliva derivados de la oleuropeína. Incluye derivados decarboximetilados (3,4-DHPEA-EDA, p-HPEA-EDA = oleocantal).

### SIERRA DE CAZORLA D.O.P.

Denominación de Origen Protegida que ampara AOVE de variedades Picual y Royal en la comarca natural más extensa de España. Sello dop-sierradecazorla.es.

### STRIPPING

Proceso de eliminación de defectos volátiles por arrastre con vapor o gas inerte. Práctica fraudulenta cuando se aplica a aceites virgen.

### TERRUÑO

Conjunto de factores edafoclimáticos (suelo, clima, altitud, exposición) que confieren a un aceite características distintivas de un origen geográfico.

### TIROSOL

Polifenol del aceite de oliva, junto con el hidroxitirosol. Antioxidante y precursor de derivados activos.

### VIRGEN EXTRA

Categoría máxima del aceite de oliva virgen. Acidez  $\leq 0,8\%$ , mediana de defectos = 0, frutado  $> 0$ . Apto para consumo directo.

### VIRGEN CORRIENTE

Categoría intermedia del aceite de oliva virgen. Acidez  $\leq 2,0\%$ , mediana de defectos  $> 0$  hasta 3,5. Apto para consumo directo pero con notas defectuosas.