

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE EN ACEITES

Desde 1993, [Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.](#) se dedica al análisis de Aceituna y Orujo, Asesoramiento técnico de Almazaras y envasadoras, Análisis de Aceites de Oliva y sus derivados, otros Aceites Vegetales, Grasas y similares.

Con el inicio de una nueva campaña ¿cuáles son los servicios que más demandan las almazaras y envasadoras a un laboratorio de vuestras características y cómo se prestan?

La demanda de las almazaras al inicio de una campaña es muy variada, desde el asesoramiento en la correcta implantación de todas aquellas medidas que durante el año hayan considerado oportunas para la mejora de la calidad de sus aceites de oliva, formación en aquellos aspectos técnicos que pudiéramos considerar de interés para su personal de almazara, hasta toda una gama de cuestiones técnicas que comienza con la metodología más adecuada para la tomas de muestras de aceitunas y orujos. O el correcto seguimiento de los análisis de orujos, la más adecuada forma de preclasificación de los aceites obtenidos, la gestión de los mismos para su destino a envasado o venta a granel, con el mejor plan de control de los parámetros dinámicos, y más recientemente en estos últimos años, un completo asesoramiento para la obtención de aceites de oliva extras tempranos, que tan de moda están.

Las envasadoras están ahora muy preocupadas por la calidad de los aceites de la campaña que acaba, tanto a nivel organoléptico como físico-químico, y muy especialmente de vida útil que desde ahora puedan garantizarle. Este aspecto técnico es una asignatura pendiente que aún tenemos, en tanto que la Normativa actual no da referencias claras de parámetros que de una forma objetiva les permitan estimar tal período de consumo preferente. No obstante, ya se barajan algunos, que aunque fuera de Normativa Comunitaria, sí están demostrando su utilidad para tal fin, por ejemplo la Pirofeofitina A y los 1,2-diacilgliceroles.

Al hablar de la nueva campaña se habla mucho del rendimiento previsto según llueva más o menos. En el momento del año que estamos y con el fruto en su estado ¿hasta qué punto influye la cantidad de agua en el rendimiento graso de la aceituna?

La correcta interpretación de los resultados de análisis de rendimientos en aceituna, la influencia de la humedad en su correcta interpretación, y el uso adecuado del dato de % Grasa sobre Materia Seca, independiente de la humedad, es el caballo de batalla que año tras año más controversia origina.

El entender que, llegado un momento, y dependiente de la climatología, el olivo ya ha hecho todo el aceite posible, y que a partir de ese instante, las variaciones en los rendimientos son debidas a variaciones de la humedad, en función de que llueva o no, hiele o no, etc..., y que sólo la correcta interpretación del dato % Grasa sobre Materia Seca nos permite justificar tales variaciones, es, repito, la explicación más difícil de transmitir, en tanto que parece que no se quiere entender.

Hacer comprender que dejar la recolección al final para obtener mayor rendimiento, es solo a costa de perder peso, que es lo único que puede hacerlo subir, es uno de nuestros más constantes retos. En este momento, y tras la sequía y altas temperaturas de los

pasados meses de Septiembre y Octubre, tenemos una maduración irregular, en tanto que vemos muchas aceitunas que no han hecho la pulpa que debieran, y que esa excesiva presencia del hueso, puede también influir en la calidad organoléptica de los aceites.

Vamos a ver lo que ocurre en las próximas semanas que parece que el tiempo va a dejar que siga madurando y avanzando un poquito, porque si no, hasta los rendimientos van a ser más bajos de los previstos.

Durante las últimas campañas se ha extendido con fuerza la recolección temprana en muchas almazaras privadas e incluso cooperativas, muchas de ellas en Jaén ¿Qué cualidades y características son las que definen más a este tipo de aceites tempranos?

Este nuevo interés por los aceites extras tempranos, reciente, como antes apuntaba, sin duda que beneficia al sector, en tanto que estamos conociendo unos aceites extras con frutados altos, en los que predominan los matices de hoja, tallo, hierba recién cortada, e incluso, dependiendo de la fecha de recolección y la maduración del fruto, se notan matices también de frutos verdes.

Además de ser una verdadera delicia para quien los prueba, y, de verdad, una enorme sorpresa para los agricultores que de pronto descubren que magníficos aceites son capaces de dar sus olivos, vemos que muchos elaborados con nuestra variedad Picual, acaparan la mayor parte de los más prestigiosos premios nacionales e internacionales, lo que sin duda también está generando un importante entusiasmo alrededor de nuestra variedad Picual.

Con la experiencia que vuestro laboratorio tiene en el análisis de aceites ¿ha mejorado mucho la calidad media de los aceites de oliva virgen y virgen extra obtenidos en los últimos años?

Es evidente que la calidad media de nuestros aceites de oliva ha mejorado notablemente en los últimos años, las nuevas tecnologías para la molturación, la sensibilización creciente de todos por el medio ambiente, y una cultura que nos orienta a un concepto generalista de mayor calidad, han sido, y lo siguen siendo, factores claves para esta evolución.

Nos queda mucho camino aún por recorrer, y como me gusta decir, la calidad es una apuesta de futuro, sin lugar a dudas, pero que tampoco conviene que nos obsesione, porque son muchos los aspectos que a la par deben también ir mejorando, como la gestión de nuestras producciones, las diferenciaciones de las calidades, primero por nosotros, los productores, y después por el resto de consumidores, y una serie, repito, de logros, que al final, nos compensen adecuadamente de todos los esfuerzos que la obtención de aceites de oliva de calidad nos exige.

Desde el punto de vista de la conservación del aceite, sobre todo en bodega pero también en envase para el consumidor, ¿hay muchas diferencias entre las diferentes variedades de aceituna?

Diferencias entre variedades existen, entre otras cosas porque también tienen diferentes composiciones en determinados parámetros que afectan a la conservación, como son, y de gran importancia, los fenoles. Los estudios que relacionan estos compuestos y el comportamiento de los aceites frente a la oxidación y su estabilidad en el tiempo, son

enormes y en continua evolución, donde no ya sólo su comportamiento en el tiempo, sino también las enormes expectativas que en relación a nuestra salud están despertando.

Existen otros muchos componentes de la fracción insaponificable con notable influencia también en la estabilidad frente a la oxidación, sin olvidar la composición de los ácidos grasos, y su proporción entre monoinsaturados/poliinsaturados. Todos estos perfiles presentan diferencias significativas en las distintas variedades, lo que sin duda repercute en su vida útil.

El olivar intensivo y en seto es una realidad creciente en muchas zonas oleícolas españolas. Desde el punto de vista de la calidad del producto ¿hay diferencias sensibles entre un Picual tradicional o de Sierra y un Picual de intensivo o seto?

De siempre se ha comentado, y se puede comprobar, que el olivar tradicional de secano, y además de sierra, suele dar aceites de oliva con mayor intensidad de frutado, y con matices diferenciadores respecto a los nuevos sistemas de cultivo en los que el regadío es primordial.

Seguro que parte de estas diferencias pueden tener su origen precisamente en esto, el riego, ya que la mayor cantidad de agua presente en estas aceitunas, puede favorecer un mayor reparto, y por tanto una menor concentración en los aceites obtenidos, de compuestos, como los ya mencionados en la respuesta anterior, que además de lo anteriormente citado en relación a la estabilidad, también tienen su influencia en los perfiles organolépticos de los aceites.