

La ENAC renueva la acreditación al panel de cata del Consejo Regulador de la DO "Sierra de Segura"

Noticias

El CRDOP apuesta por el análisis sensorial, pues es el único método existente actualmente para determinar que un aceite de oliva virgen extra no tiene defecto sensorial

La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) ha renovado la acreditación concedida al panel de cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Segura" para la realización de análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes. De esta forma, el Consejo Regulador continúa siendo el único Consejo Regulador de Andalucía y uno de los dos en España que cuentan con la acreditación concedida por esta prestigiosa entidad.

El CRDOP "Sierra de Segura" sigue apostando por el análisis sensorial mediante panel test como el único método que permite determinar con certeza que un aceite de oliva cumple con todos los requisitos organolépticos para ser considerado virgen extra. "Hasta que no se desarrollen técnicas de análisis químico que detecten defectos organolépticos, la valoración sensorial es el único método analítico capaz de detectar los atributos negativos presentes en los aceites de oliva lampantes y vírgenes", explica Francisco Moreno, secretario de la DO "Sierra de Segura".

En este sentido, deja claro que la valoración organoléptica que realiza un panel de carta como el del Consejo Regulador es la mayor garantía que puede tener un consumidor, ya que los análisis químicos no pueden detectar defectos sensoriales. "Estamos hablando de que un aceite de oliva virgen extra debe ser un producto de calidad máxima, sin defecto en ningún parámetro, por lo que eliminar el análisis sensorial supondría dejar al comprador sin una información fundamental sobre el aceite que lleva a su mesa", afirma. Además, Moreno recuerda que el aceite de oliva virgen es la única grasa que cuenta con una norma de cata reglamentada, lo que supone de cara al consumidor, una oportunidad de diferenciación con respecto al resto de grasas de uso humano, que sería absurdo desechar.

El panel de cata del Consejo Regulador evalúa la calidad sensorial de los aceites de oliva con el fin de clasificar por calidades toda la producción de la Denominación de Origen y así determinar qué aceites de oliva cumplen los estrictos requisitos de calidad que impone el CRDO para que puedan ser certificados por la DO. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'Sierra de Segura' utiliza el programa de 'Intrapanel' para la organización y tratamiento estadístico de los resultados emitidos por los catadores, una aplicación informática desarrollada conjuntamente con la Fundación del Olivar y que es utilizada para la evaluación en continuo de los resultados emitidos, tanto de cada uno de los catadores a nivel individual como del panel en su conjunto.

Redacción