



Mediante un convenio suscrito con la Junta de Andalucía y la Interprofesional del Aceite de Oliva, publicado hoy en el BOE

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación participa en el desarrollo de nuevas herramientas para agilizar la clasificación de los aceites vírgenes de oliva

- El objetivo del acuerdo es desarrollar una tecnología instrumental que complemente al actual método analítico sensorial comunitario denominado “panel test” en los aceites de oliva virgen y virgen extra
- Mediante este convenio, los organismos firmantes trabajarán, de manera conjunta, en la revisión de resultados y en la verificación del funcionamiento de los nuevos modelos analíticos desarrollados

22 de julio de 2024. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha publicado hoy en el [Boletín Oficial del Estado](#) el convenio suscrito con la Junta de Andalucía y la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español para la participación científica y técnica en un proyecto innovador, cuyo objetivo es buscar una tecnología instrumental que complemente o constituya una alternativa futura al actual método analítico comunitario denominado “panel test” en los aceites vírgenes de oliva.

En la actualidad, España cuenta con 15 paneles autorizados para el control oficial y 9 paneles privados reconocidos por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), que llevan a cabo un análisis organoléptico que determina la categoría del aceite de oliva conforme a la legislación europea y nacional y, por tanto, cómo puede denominarse comercialmente el producto, en función del aroma y sabor de las muestras catadas siempre de forma anónima.

El aceite de oliva llega al consumidor con una de estas tres categorías comerciales: “aceite de oliva virgen extra”, “aceite de oliva virgen” y “aceite de oliva”. Las diferencias entre estas categorías vienen definidas en la normativa por un primer análisis fisicoquímico seguido de un análisis sensorial. El análisis sensorial es





llevado a cabo por el panel de cata formado por entre 8 y 12 personas, catadores formados y homologados, que siguiendo un procedimiento específico avalado por el Consejo Oleícola Internacional valoran presencia o ausencia de defectos, y los atributos de frutado, amargor o picor entre otros.

Este sistema de control se instauró hace más de treinta años y ha propiciado una sustancial mejora de la calidad del producto, aunque resulta necesario introducir nuevas herramientas para facilitar su trabajo y dotarle de mayor agilidad. Con este objetivo, las administraciones públicas y la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva lanzaron, en 2013, el proyecto piloto innovador del Grupo Operativo GO Sensolive Oil, en el que han participado investigadores de una decena de centros para desarrollar tecnologías instrumentales, apoyados en algoritmos e inteligencia artificial, que permitan llevar a cabo un triaje previo automatizado y de esta manera agilizar los procesos de cata.

Mediante este convenio, que da continuidad a otro anterior, los organismos firmantes trabajarán, de manera conjunta, en la revisión de resultados y en la verificación del funcionamiento de los nuevos modelos desarrollados, cuyos equipos operarán en el Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y en el Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, de la Junta de Andalucía.

Tanto el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como la Junta de Andalucía seguirán aportando muestras de aceites de oliva caracterizados, para seguir optimizando los modelos estadísticos desarrollados para la clasificación, de tal forma que cada vez se obtengan resultados más precisos. Estas nuevas muestras se completarán con otras procedentes del sector y con las aportadas mediante la cooperación con otros proyectos de I+D.

Otro de los objetivos es la ampliación del número de muestras de aceites llegados de otros países, lo que permitirá reforzar la validez de uso de los modelos en un mercado global.

