

Hoja de perfil - Aceite de oliva

Basada en la norma (CE) 796/2002

Catador (nombre y apellidos):		
Código de usuario Catast:	Código cata (para catas online):	Fecha:
Nombre comercial:		Fecha de caducidad:
Almazara (fabricante):		
Variedad(es) de aceituna:		
Envase (indique si en lata, vidrio o plástico):		Ha fumado en los últimos 5 días? (Sí/No):

Atributos positivos (marcar con una cruz el grado de intensidad)	Fase	Intensidad de 1 (+ baja) a 10 (+ alta)												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Aroma afrutado (1 muy verde - 10 muy maduro)	olfativa													
Verde (hierba / hoja)	olfativa													
Amargo	boca													
Picante	boca													
Dulce	boca													
Astringente	boca													
Aromas secundarios (frutas maduras) especificar debajo el principal aroma encontrado y su intensidad														
Aroma:	retronasal													
Aroma:	retronasal													
Aroma:	retronasal													
Otros atributos especificar debajo el principal defecto encontrado y su intensidad														
Defecto:														
Defecto:														

Valoración global: (escala de 1 a 10)	Puntuación	
Observaciones:		

Afrutado (de aceituna): Aroma que recuerda la aceituna mas o menos verde o madura según el grado de maduración del fruto.

Verde: Aroma que recuerda el césped acabado de cortar o las hojas del olivo.

Amargo: Sabor básico identificable al final de la cavidad bucal.

Picante: Sensación táctil de picor en la garganta que si es muy intensa puede llegar a hacer toser al catador.

Dulce: Sabor identificable en la lengua, causado por la presencia de glúcidos, potenciado por la ausencia de sustancias amargas.

Astringente: Sensación de sequedad en la boca a causa de la perdida momentánea de saliva.

Aromas secundarios: Los más habituales son: manzana, almendra, higuera, frambuesa, bellota, plátano, mora, tomate, menta.

Otros atributos: Indique en este espacio si ha encontrado algún defecto. Los mas habituales son avinagrado, moho, rancio, metálico, tierra, etc.

Valoración global: Anote una puntuación general del aceite en función de si le ha gustado o no.

Procedimiento para la cata

Lo ideal es no leer la etiqueta del producto para garantizar que no influya en nuestra percepción. Es aconsejable utilizar una copa normalizada de vidrio oscuro, dado que el color podría condicionar la evaluación. Dicha copa debe contener unos 15ml de aceite, estar tapada con un vidrio de reloj y calentada, todo ello para favorecer la evaporación y concentración de aromas.

La cata comprende tres fases:

Fase olfativa: Donde se identifican y cuantifican los aromas y su intensidad.

Fase de boca: En que el catador analiza los atributos dulce (en la superficie de la lengua), amargo (al final de la misma), picante (en la garganta, tras tragar el aceite y respirar para oxigenarlo) y astringente (sensación residual en el la superficie de la lengua).

Fase retronasal: Tras ingerir el aceite, éste se calienta a la temperatura corporal y desprende volátiles que, por vía retronasal, permiten identificar aromas secundarios y confirmar los percibidos en la primera fase olfativa.

Dado que los atributos aparecen en tiempos distintos de la cata y, en el caso concreto de las sensaciones de boca, a medida que el aceite incide en distintas zonas de la boca y garganta, el catador debe respetar un orden y unos tiempos suficientes, para evaluar su intensidad y evitar solapamientos que puedan implicar evaluaciones erróneas.

En los paneles de cata se evalúan también los defectos pero debido a que solo cataremos aceite virgen extra (exento de defectos) y se requiere ser un catador experimentado no lo hemos incluido (tampoco pretendemos dañar la imagen de las marcas). En caso de encontrar defectos muy evidentes indicar en *Otros atributos*.