



Prueba clasificatoria
para representar a España
en Agrolympics Poland 2019



PRUEBA 11

Cata de aceites

1. INTRODUCCIÓN

La Región de Murcia tiene una superficie destinada a la producción de olivar para la elaboración de aceite que ocupa aproximadamente un total de 20.000 hectáreas (Estadística Regional Agraria de la Región de Murcia, 2017) y con una producción de 60.000 toneladas anuales.

El aceite de oliva virgen extra etiquetado con el distintivo de la Marca de Garantía “Calidad Agroalimentaria” en la Región de Murcia, es un producto natural; un zumo de la aceituna cuyas cualidades les hacen ser uno de los productos más representativos de la dieta mediterránea y también de los más sabrosos y saludables.

En la Región de Murcia se cultivan las variedades tradicionales Cuquillo, Manzanilla, Cornicabra y Picual, y otras como Arbequina de más reciente introducción.

2. OBJETIVO

Los objetivos de la prueba son 3:

1. Conocer las características y detectar los aceites monovarietales de las variedades como Cuquillo, Picual y Arbequina en la cata.
2. Diferenciar entre un aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y lampante.
3. Reconocer los atributos y defectos que diferencia la calidad del aceite de oliva virgen extra.

La justificación de la prueba se enmarca en la importancia del consumo de aceite de oliva virgen extra de calidad, sabiendo distinguir tanto los atributos positivos que definen una correcta elaboración de la materia prima de aceituna de nuestros olivos y los defectos derivados de un mal procesado o estado de conservación.

3. CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN

Los diferentes participantes serán clasificados en función del número de aciertos. Se asignará una puntuación de 20 puntos para el primer clasificado y de 1 punto para el clasificado en la posición número 20. El resto de puntuaciones se asignarán proporcionalmente a la posición obtenida en la clasificación de la prueba. En el caso de empate para dos o más participantes, se les asignará la puntuación más alta de la posición correspondiente.

Aquellos equipos descalificados por incumplimiento de las normas en el desarrollo de la prueba se les asignará 0 puntos.

4. MATERIAL E INSTALACIONES DE LA PRUEBA

- Espacio de 25 m², dotado de mesas y sillas.
- Aceites de oliva.



Prueba clasificatoria
para representar a España
en Agrolympics Poland 2019



- Material de cata: compuesto por copas, agua, recipientes, fichas descriptivas y test organolépticos de la cata, etc.

5. DESARROLLO DE LA PRUEBA

Los participantes deberán catar los aceites y contestar a un cuestionario diferenciando entre las variedades y ciertos atributos/defectos característicos de los aceites de oliva. Dentro de la prueba se llevará a cabo un cuestionario de las diferentes catas que consistirá en:

- Saber reconocer ciertos defectos del aceite de oliva.
- Diferenciar entre variedades de atributos de aceite de oliva virgen extra. En la que una muestra "A" es presentada a los catadores pidiéndoles que memoricen sus características sensoriales. A continuación se les presentan sucesivamente otras muestras diferentes, y el catador debe evaluar las que son idénticas a la "A", así como también las que son diferentes.
- Ordenar una vez conocido un determinado atributo o defecto los aceites de oliva de forma secuencial, como por ejemplo del atributo afrutado o el defecto rancio, en la que la numeración 1 corresponderá al menor atributo/defecto y 5 al mayor, con 5 muestras dadas a catar.

Las características sensoriales buscadas serán las de diferenciar variedades, calidad (virgen extra, virgen y lampante) y distinguir defectos como el rancio, atrojado o avinado en los aceites de oliva, realizando una cata dirigida, en la que se facilite unas nociones o pautas iniciales en la cata por parte del equipo organizador, mediante las cuales los participantes puedan desarrollar las pruebas, por medio de descriptivos visuales, gustativos y olfativos.

El tiempo máximo para esta prueba será de 10 minutos.