



INFORME CONVOCATORIA, RECEPCION, CODIFICACION, CLASIFICACION Y SELECCIÓN DE MUESTRAS PARA LA PARTICIPACION DE ARGENTINA EN EL SALON EXPOLIVA VIRGEN EXTRA Y EN EL STAND DE ARGENTINA A TRAVES DE PROARGEX.

1- INTRODUCCIÓN

Con el objeto de participar en EXPOLIVA de Jaén 2011, Décimo Quinta Edición de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, que tendrá lugar en la ciudad de Jaén -España- durante los días 10 al 14 de mayo y respondiendo a la solicitud de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, entidad de derecho privado cuya finalidad es fomentar el desarrollo del cultivo del olivar y el prestigio del aceite de oliva, que promueve la organización de EXPOLIVA 2011, se desde dicha organización, la Invitación a Argentina, para el envío de 5 marcas de aceites de oliva de esta categoría.

2- METODOLOGÍA

Se realizó la evaluación sensorial de las muestras presentadas después de la convocatoria efectuada, de acuerdo a los protocolos preestablecidos del Panel de Cata de la Universidad Católica de Cuyo, homologado por el COI (Consejo Oleícola Internacional). San Juan.

Las Tareas del panel fueron: Clasificar, Seleccionar y Elaborar el perfil sensorial de las muestras.

Se reunieron en carácter de Comisión de Contralor Jurado Institución para la recepción y codificación de muestras para el evento mencionado.

Personal asignado de las siguientes Instituciones:

Directora de Comercio Exterior: Lic. Maria Elida Hidalgo.

Personal Técnico de Comercio Exterior: Lic Eliana Olmos

Coordinadora de Extensión de la FCA,B yF. de la UCCuyo: Lic Claudia Moreno

Integrantes Panel de Cata: Agüero, Paulo; Becher, Gabriela; Becher, Soledad; Bórbore José; Buffa, Elina; Castro, Carlos; Dates, Daniel; Gómez, Stella; Mattar, Adolfo; Olmos Nestor; Pasquet, Carlos; Vettori, Federico

3 - RESULTADOS

3.1 - Se recibieron un total de 21 muestras de las siguientes Provincias:

- Provincia de Catamarca: 7 muestras



- Provincia de La Rioja: 2 muestras, preseleccionadas por el Panel de Cata de aceite de oliva en formación de la Provincia de La Rioja
- Provincia de Mendoza: 2 muestras
- Provincia de Córdoba: 1 muestra
- Provincia de San Juan: 8 muestras
- Capital Federal: 1 muestra

3.2 - Se uniformaron el total de las botellas recibidas

3.3 - Se asignó a cada muestra la codificación correspondiente que se detalla:

(En la tabla siguiente se observan las muestras presentadas en orden de ingreso al Laboratorio sensorial CRESA para su evaluación. El orden no indica calidad)

Nº	CODIGO	VARIEDAD y Datos de las Etiquetas	DESCRIPCIÓN
1	W4H	CHANGLOT REAL	LA RIOJA
2	K4F	CORATINA	CATAMARCA
3	E5E	ARBEQUINA	CATAMARCA
4	T2Y	BLEND	CATAMARCA
5	Q4N	NOCELLARA DEL BELICE	CATAMARCA
6	E4T	BIANCOLILLA	CATAMARCA
7	Y5B	PERANZANA	CATAMARCA
8	N0O	EXTRA VIRGEN	CATAMARCA
9	F5Y	EXTRA VIRGEN	SAN JUAN
10	T1P	SABOR MEDIO EXTRA VIRGEN	SAN JUAN
11	F2E	SABOR INTENSO EXTRA VIRGEN	SAN JUAN



Nº	CODIGO	VARIEDAD y Datos de las Etiquetas	DESCRIPCIÓN
12	W8L	EXTRA VIRGEN ORGANICO	LA RIOJA
13	K0Y	EXTRA VIRGEN. COSECHA TEMPRANA	CAPITAL FEDERAL
14	B5H	EXTRA VIRGEN FRANTOIO	MENDOZA
15	T1A	CHANGLOT. VIRGEN EXTRA	SAN JUAN
16	A2W	EXTRA VIRGEN	SAN JUAN
17	E1N	EXTRA VIRGEN. PREMIUM	SAN JUAN
18	Q0E	BLEND ARBEQUINA ARAUCO	MENDOZA
19	X3I	VIRGEN EXTRA	CORDOBA
20	Y1J	CHANGLOT	SAN JUAN
21	J4V	HOJI BLANCA	SAN JUAN

3.4- Finalizada la codificación de las muestras correspondientes, se hizo entrega de las botellas codificadas, al Panel de Cata de la UCCuyo, homologado por el COI para la tarea de clasificar y elaborar el perfil sensorial de las muestras.

3.5- La selección por el Panel de Cata se realizó mediante Test de Ordenación y posterior aplicación de la metodología COI T 20, doc. 15 revisión 2.

Criterio de selección:

Las muestras fueron seleccionadas priorizando: calidad, representatividad regional y representatividad varietal.

Los aceites fueron seleccionados priorizando:



- * Calidad.
- * Representatividad regional.
- * Representatividad Varietal.

5- ANALISIS DE RESULTADOS Y CONCLUSIONES

El análisis sensorial realizado arrojó la siguiente clasificación:

Nº	CÓDIGO	VARIEDAD	DESCRIPCIÓN
1	W4H	CHANGLOT REAL LA RIOJA	Aceite de Oliva Virgen Extra
2	K4F	CORATINA CATAMARCA	Aceite de Oliva Virgen Extra
3	E5E	ARBEQUINA CATAMARCA	Aceite de Oliva Virgen
4	T2Y	BLEND CATAMARCA	Aceite de Oliva Virgen Extra
5	Q4N	NOCELLARA DEL BELICE CATAMARCA	Aceite de Oliva Virgen Extra
6	E4T	BIANCOLILLA CATAMARCA	Aceite de Oliva Virgen Extra
7	Y5B	PERANZANA CATAMARCA	Aceite de Oliva Virgen
8	N00	EXTRA VIRGEN CATAMARCA	Aceite de Oliva Virgen
9	F5Y	EXTRA VIRGEN SAN JUAN Elab. 2010	Aceite de Oliva Virgen
10	T1P	SABOR MEDIO. EXTRA VIRGEN SAN JUAN Elab. 2010	Aceite de Oliva Virgen
11	F2E	SABORINTENSO EXTRA VIRGEN SAN JUAN Elab. 2010	Aceite de Oliva Virgen
12	W8L	ORGANICO LA RIOJA Elab. 2010	Aceite de Oliva Virgen
13	K0Y	COSECHA TEMPRANA CAPITAL FEDERAL	Aceite de Oliva Virgen



Nº	CÓDIGO	VARIEDAD	DESCRIPCIÓN
14	B5H	FRANTOIO MENDOZA	Aceite de Oliva Virgen Extra
15	T1A	CHANGLOT. SAN JUAN	Aceite de Oliva Virgen Extra
16	A2W	SAN JUAN	Aceite de Oliva Virgen Extra
17	E1N	SAN JUAN	Aceite de Oliva Virgen Extra
18	Q0E	BLEND ARBEQUINA ARAUCO MENDOZA Elab. 2010	Aceite de Oliva Virgen Extra
19	X3I	CORDOBA Elab. 2010	Aceite de Oliva Virgen Extra
20	Y1J	CHANGLOT SAN JUAN Elab. 2011	Aceite de Oliva Virgen Extra
21	J4V	HOJI BLANCA SAN JUAN Elab. 2011	Aceite de Oliva Virgen Extra

Los aceites se evaluaron y clasificaron. Los que recibieron la calificación Extra Virgen, pasaron a una segunda selección, seleccionando así 9 aceites, de los cuales se seleccionaron por Metodología COI T20 Doc. 15 Rev. 2 y se elaboró su perfil sensorial.

El Panel de Cata seleccionó los siguientes códigos J4V, B5H, T1A, T2Y, Q0E Y W4H, Y1J, E1N.

PERFILES DE LOS ACEITES SELECCIONADOS PARA EL SALON EXPOLIVA VIRGEN EXTRA



- **J4V**

Origen SAN JUAN

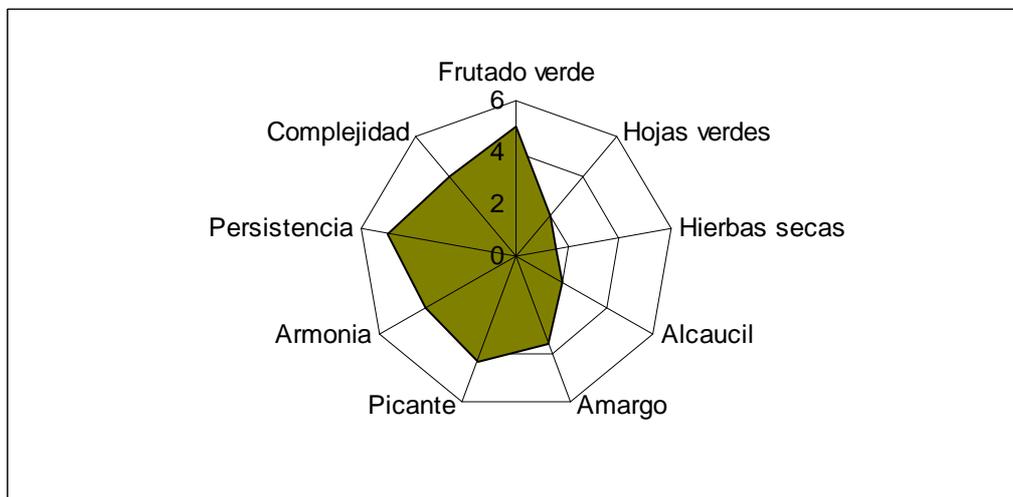
Varietal HOJIBLANCA

Año de elaboración: 2011

Este aceite clasifica como aceite de oliva Virgen Extra.

Presenta frutado verde de 5 puntos de intensidad destacan notas a hojas verdes, clorofila, hierbas secas, hierbas, hoja de olivo, alcaucil.

En boca se percibe amargo 3,5, picante 4,2. Es un aceite que presenta armonía media, buena complejidad y persistencia alta.



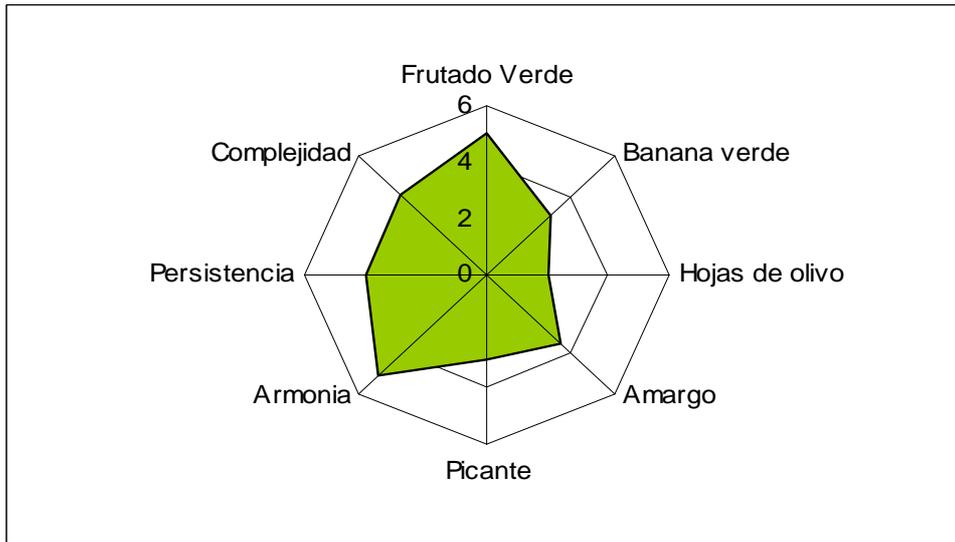
- **B5H**

Origen Mendoza

Varietal Frantoio

Año de elaboración: 2011

Aceite de Oliva Extra Virgen, frutado verde intenso 5. En cuanto a las sensaciones olfativas, es un aceite con frutado agradable destaca en especial banana verde con marcada intensidad. El amargo acompaña las características de este aceite frutado verde de una intensidad de 3 y picante 3,5. Su armonía es alta al igual que la persistencia y complejidad.



- **T1A**

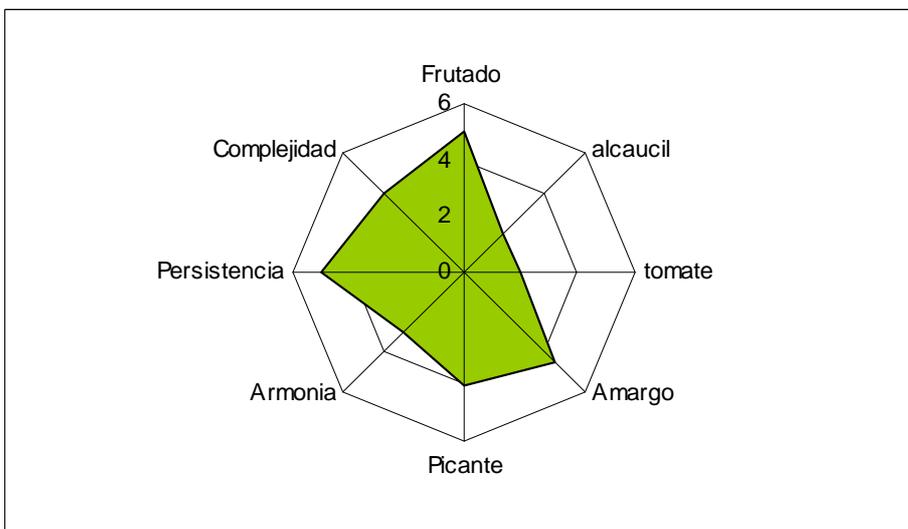
Origen San Juan

Varietal Changlot

Año de elaboración: 2011

Su perfil descriptivo denota características a frutado verde 4,5 intenso a hierbas, hojas verdes, alcachofa y tomates verdes con notas intensas de amargo de 4 de intensidad y picante de 5. Sus atributos fueron resaltados, en especial en cuanto a las sensaciones olfativas, es aromático.

Presenta armonía y complejidad media, persistencia alta.





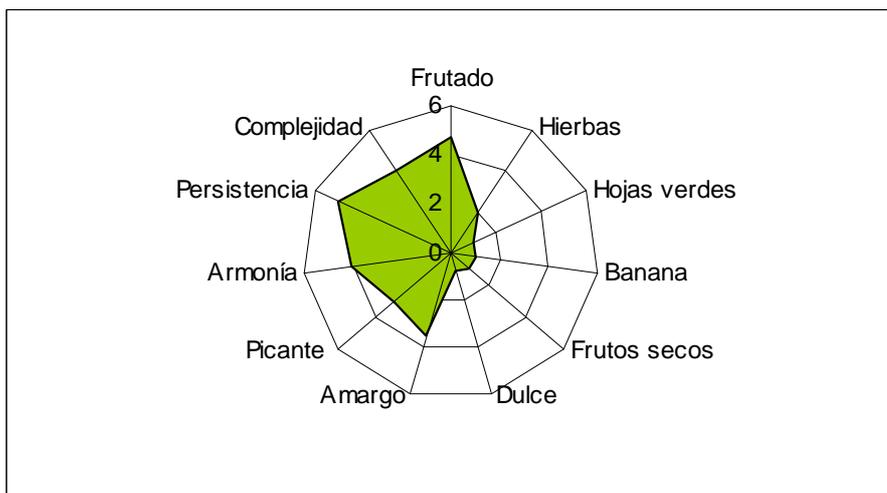
- **T2Y**

Origen: Catamarca

Varietal: Coratina y Arbequina

Año de elaboración: 2011

Aceite de Oliva Extra Virgen. Presenta sensaciones olfativas intensas y persistentes, muy frutado 5,2, frutos verdes, hojas, amargo de 5,25 y picante de 5 muy persistente, notas a pimienta verde agradable. Complejidad alta.



- **Q0E**

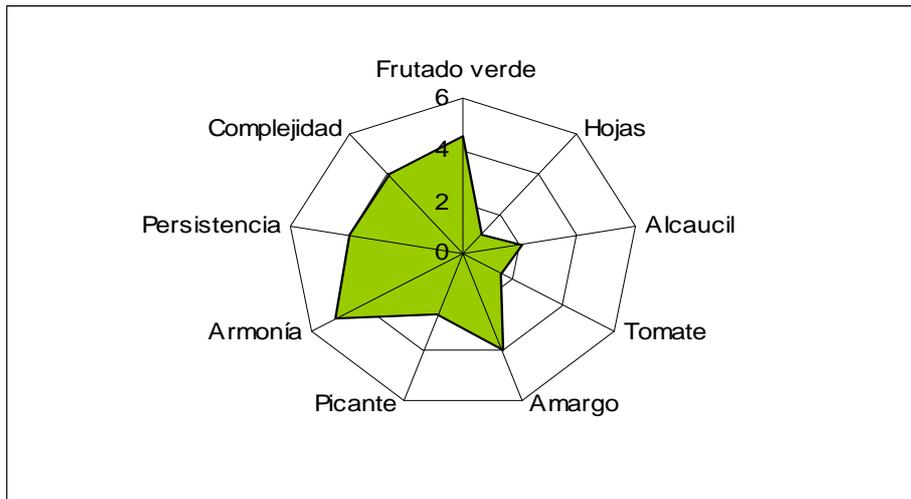
Origen Mendoza

BiVarietal: ARAUCO ARBEQUINA

Año de elaboración: 2010

Aceite de Oliva Extra Virgen, frutado verde medio de 4, en nariz frutado verde. En boca frutado verde con descriptores a hojas verdes, hierba pasto verde y tomate. En boca destaca amargo de 4,2 y picante de 3,5, mas amargo que picante. Notas a hojas verdes y hierbas. Descriptores que denotan armonía, persistencia alta y complejidad media. Típico aceite de variedad Arauco con índice de madurez bajo, y un porcentaje de arbequina que contribuye a su armonía.

Vale resaltar el estado de conservación de sus atributos, teniendo en cuenta que es un aceite cosecha 2010.



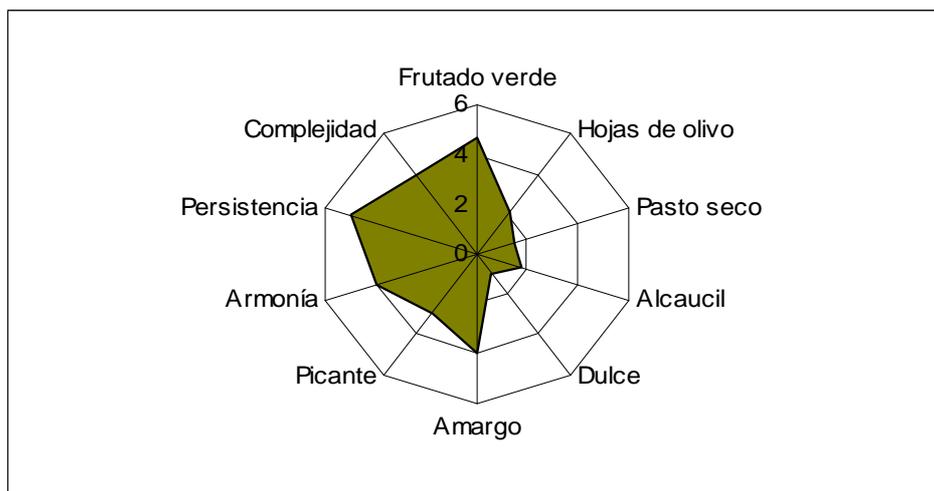
- **Y1J**

Origen: San Juan

Varietal. Changlot

Año de elaboración: 2011

Aceite Extra Virgen, verde, con intensidades marcadas en frutado verde de 4,7 con notas a hierbas, verde hoja, alcaucil. Amargo intenso de 4 y picante 2,7 muy persistente, Presenta armonía, complejidad y persistencia media . Muy bueno para corte.



- **E1N**

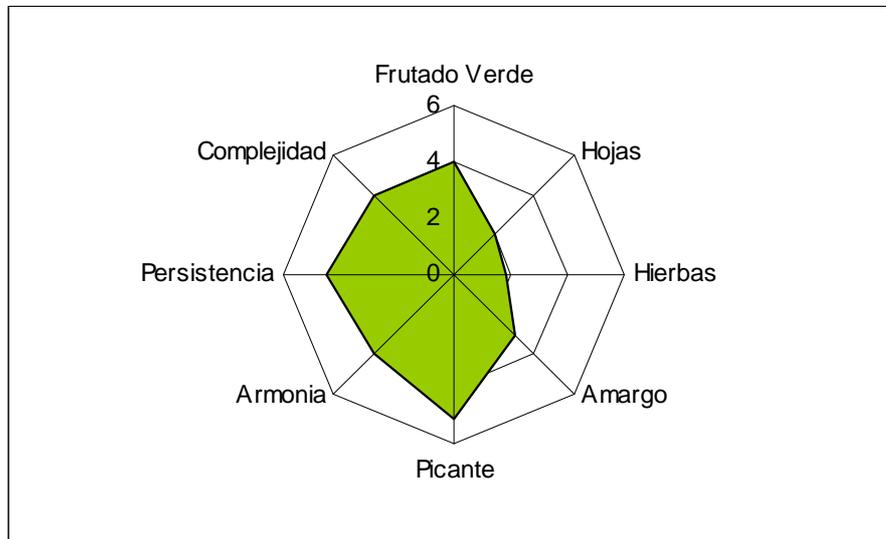
Origen: San Juan

Varietal: Picua I- Arbequina

Año de elaboración:



Aceite de Oliva Extra Virgen. Presenta sensaciones olfativas agradables a hojas, frutado 4, frutos verdes, amargo de 3 y picante de 5,1 muy persistente, notas a pimiento verde agradable. Complejidad alta.



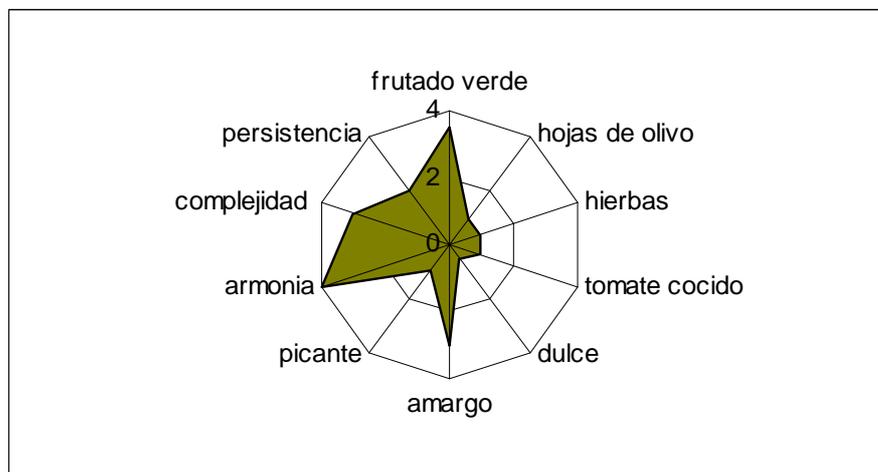
- **W4H**

Origen: La Rioja

Varietal: Changlot Real

Año de elaboración: 2011

Aceite de Oliva que se caracteriza por presentar frutado verde de 3.5, amargo de 3 y picante notable y persistente de 4. Presenta notas marcadas a frutos secos, pimiento maduro y hierbas. Se percibe un atributo de intensidad casi imperceptible. Presenta complejidad media.





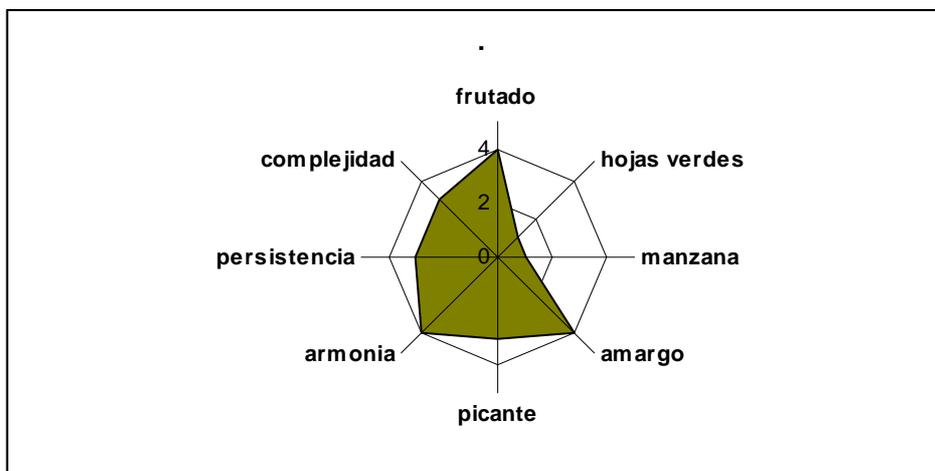
Otros aceites evaluados:

- **F5Y**

Aceite de Oliva Virgen presenta frutado maduro, dulce. En boca amargo leve casi imperceptible. Se perciben defectos a borras y rancio que hacen que su categoría sea la de aceite de oliva virgen. Es un aceite, seguramente elaborado con aceitunas maduras en el que se detecta el tiempo desde su elaboración.

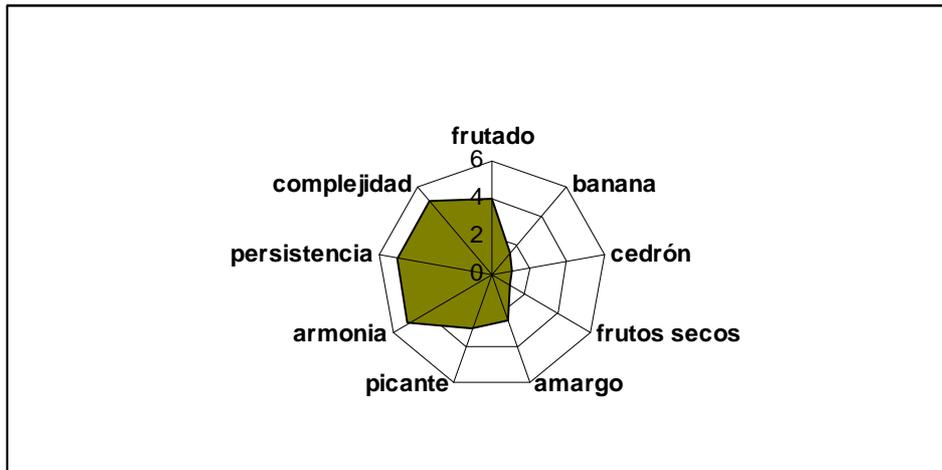
- **KOY**

Aceite de Oliva Extra Virgen, muy buen aceite al olfato, frutado verde con descriptores olfativos a manzanas y hojas verdes. En boca se percibe también el frutado verde en especial por el amargo intenso de 4 y picante mas bajo de 3 pero persistente. Al final en boca pareciera que hubiera mezcla con otro aceite, se detecta madera en intensidad muy baja.



- **X3Y**

Aceite de Oliva Extra Virgen, muy bueno, al olfato banana, cedron muy armónico en boca, es un aceite dulce agradable con amargo de 2,5 y picante de 3. Muy equilibrado, complejo y persistente.



Conclusiones Finales:

- Se seleccionaron las cinco muestras de aceites que representaran a Argentina en III Salón Expoliva Virgen Extra.
- Todos los aceites Virgen Extra enviados por las empresas estarán presentes en el stand de Argentina - Proargex, en Expoliva de Jaén con su perfil.
- En el link, se puede observar la lista de aceites seleccionados para el Salón Expoliva Virgen Extra:
http://www.expoliva.com/expoliva2011/Pdfs/Aceites_III_Salon.pdf
- La experiencia fue muy buena, mas teniendo en cuenta que lo que surge de trabajos como estos, es nada más y nada menos que la imagen de los productos de Argentina en el mundo.

Mg. Susana Mattar
Panel de Cata de aceite de oliva UCCuyo.
San Juan
Argentina
Mayo 2011