

Método de selección y de recompensa de aceites de oliva natura en 2024

Especificidad del método AVPA de atribución de premios

Desde hace unos veinte años, AVPA trabaja con el Centro Técnico del Olivo en Aix-en-Provence para realizar el concurso internacional de los aceites de oliva (HO). Durante estos años nos hemos fijado como objetivos otorgar medallas de manera equilibrada y equitativa a todos los tipos de aceites, desde frutado verde intenso hasta frutado maduro ligero, y aplicar un método que permita un tratamiento totalmente matemático sobre la base de las notas de catadores.

NB: Para los aceites de oliva « a la antigua » el procedimiento que es un poco diferente está descrito en la parte inferior de la nota.

Esto nos ha llevado a adoptar los siguientes puntos:

- Desarrollo de parámetros no redundantes e inequívocos para la descripción de los aceites de oliva;
- Equilibrar las notas de los catadores para homogeneizar todas las notaciones y reducir las tendencias personales;
- Tratamiento de los resultados por método estadístico en un espacio tridimensional para evitar los efectos de umbral de límites entre categorías;
- Clasificación de los aceites *antes* de la distribución en las categorías;
- Verificación del equilibrio de la atribución de premios por categorías *a posteriori*.

Parámetros evaluados

Parámetros evaluados directamente por los catadores

Los parámetros son 6:

- La intensidad aromática (I), calificado sobre 10
- La armonía aromática (H), calificado sobre 10
- La intensidad del amargor (A), calificado sobre 10
- La intensidad del picante (P), calificado sobre 10
- La madurez: con nota de 0% (muy verde) a 100% (muy maduro) (M).
- La intensidad de los posibles defectos, calificado sobre 10
(calificación de defecto máximo únicamente) (D)

Los catadores deberán estar especialmente entrenados para utilizar esta tabla de puntuación y, más concretamente, para eliminar cualquier riesgo de interdependencia entre estos seis parámetros durante su trabajo.

En particular, la madurez aromática debe notarse eliminando cualquier dependencia de atributos amargos y picantes (o ardientes), y también cualquier dependencia de la percepción del defecto. Cuando los defectos prevalecen sobre las sensaciones de la aceituna fresca y no es posible determinar si las aceitunas estaban verdes o maduras, entonces la nota de madurez aromática debe acercarse al 50%.

C. Pinatel - 2023

- **La intensidad aromática** es la intensidad de todos los aromas percibidos. En particular, debe tener en cuenta las sensaciones específicas de los procesos tradicionales y atípicos, así como los defectos, cuya intensidad también se indica en el encabezado apropiado y se resta en el cálculo final.

- **La armonía aromática** es obtenida de todas las sensaciones aromáticas, y solo de estas sensaciones, es decir, ignorando totalmente el picante y la amargura. Además, es imperativo que los catadores conozcan y tengan en cuenta las tipicidades enumeradas para poder anotar como aceites armoniosos cuyas características aromáticas representan estas tipicidades.

Anexo : tabla de notación (extracto).

		Grupo	Numéro huile	Intensité du défaut cité en description (sur 10)	Harmonie aromatique (sur 10)	Maturité (sur 100): Vert: 0% -----> Mbr.: 100%	Intensité aromatique (sur 10)	Amer (sur 10)	Piquant (sur 10)	Description d'ensemble
A	XXX									
A	XXX									
A	XXX									
A	XXX									

- **La madurez aromática** se determina a partir de los componentes verdes del conjunto aromático, excluyendo cualquier influencia de amargor y picante. El 0% corresponde a un conjunto aromático compuesto únicamente por sensaciones de verdor, hoja, hierba, alcachofa cruda en particular, el 100% corresponde a un conjunto aromático en el que estas sensaciones están totalmente ausentes. La amargura y el picante no deben considerarse como sensaciones de vegetación. En el caso del aceite elaborado con procesos “a la antigua”, que generalmente transforman y eliminan las sensaciones herbáceas, la madurez aromática debe reenfocarse al 50%, a menos que se indique lo contrario (Por ejemplo, las notas de alcachofa cocida, procedentes de la fermentación de aceitunas verdes, deben conducir a una madurez aromática ligeramente inferior al 50%).

• **Los defectos estandarizados** aquí son los defectos regulatorios (estándar COI). Los defectos no son eliminarios. La presencia de un defecto no conduce necesariamente a una armonía débil, como por ejemplo con los aceites de aceitunas en fermentación controlada (afrutado negro) donde el « chôme » está presente pero no es considerado como un defecto por los fabricantes ya que es causado voluntariamente.

Para mencionar un defecto en su evaluación final de un aceite y proporcionar una intensidad, ambos miembros del equipo deben haberlo detectado independientemente a un nivel similar y haberlo identificado independientemente bajo la misma identidad. De lo contrario, el defecto solo puede mencionarse como "rastros de ... ", y sin dar la intensidad en el campo reservado para esta notación.

Cuando un defecto se valida de acuerdo con estas reglas, la armonía y la intensidad aromática no deben modificarse más allá de su percepción real. Si el aceite tiene un defecto de « chôme » en un nivel 2, y los catadores encuentran armonía e intensidad aromática en 6 y 7 por ejemplo, serán estos valores 6 y 7 los que deberán ser reportados en los campos apropiados, sin modificación artificial según la intensidad del defecto.

Parámetros compuestos

Para procesar los resultados mediante un análisis estadístico tridimensional, estos seis parámetros se agrupan en tres parámetros de la manera siguiente:

• La intensidad del frutado (I), la armonía del frutado (H) y la intensidad del defecto máximo (D) se agrupan para dar la **nota aromática** (N), anotada sobre 20, según la fórmula:

$$N = (0,50 \times I) + (0,50 \times H) + 10 - D$$

• La intensidad del amargor (A) y la intensidad del picante (P) se agrupan para dar la **estructura** (S), anotada en 10, según la fórmula:

$$S = ((0,62 \times A) + (0,38 \times P) + \text{MAX}(A ; P)) / 2$$

NB Para la estructura el amargor es preponderante porque es más permanente que el picante en las botellas de aceite de oliva

• La **madurez** sigue siendo la misma de 0 a 100 %.

Atribución de los aceites a los catadores y desarrollo de las catas

- Hay tres equipos de dos catadores: A, B, C;
- El conjunto de los aceites candidatos se distribuye de forma aleatoria y anónima en los tres equipos;
- En cada equipo, los aceites se agrupan aleatoriamente en lotes de 7 a 9 muestras;
- En cada lote, los aceites son degustados en orden inverso por cada catador;
- Cuando los catadores hayan terminado de degustar su lote, pondrán en común sus resultados para entregar resultados consensuados para cada muestra;
- Cuando para una muestra los resultados individuales sean demasiado diferentes uno de otro, los catadores degustarán de nuevo la muestra en cuestión hasta que se alcance un consenso.
- Los catadores dan su informe consensuado incluyendo la evaluación de los parámetros, así como un comentario verbal en una frase sobre cada muestra.

Tratamiento de los resultados de la primera ronda de degustación

Eliminación de aceites gravemente defectuosos

Los aceites son clasificados por orden de las notas del frutado. Los aceites con las notas más bajas, hasta el primer aceite sin defecto, se eliminan. Esta primera eliminación puede afectar entre el 5 y el 12% de los aceites, según las campañas

Equilibrar las calificaciones de los catadores

Para cada parámetro directo, se calcula la media y la desviación estándar de todos los aceites restantes después de la eliminación de los aceites gravemente defectuosos.

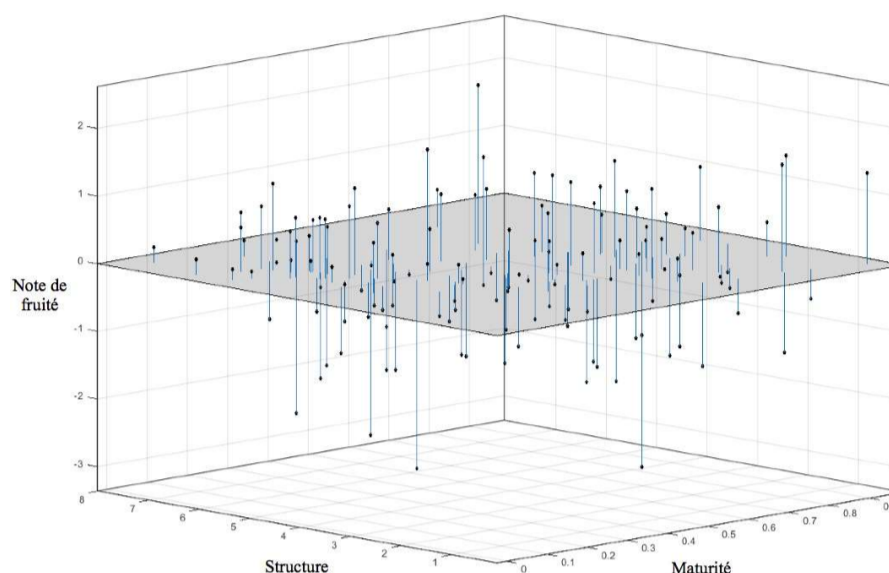
Sobre la base de la extracción aleatoria de los aceites asignados a cada equipo y de la representatividad de cada subconjunto de aceites con respecto a las características globales del conjunto de los aceites presentados en el concurso, se equilibran las evaluaciones de cada equipo de degustación en cada parámetro de forma que tengan el mismo promedio y la misma desviación estándar para cada parámetro y para cada equipo de degustación

Tratamiento estadístico

Las puntuaciones obtenidas para los tres parámetros compuestos (madurez, estructura y nota de frutado) se utilizan para obtener una representación en el espacio de las diferentes muestras degustadas, que define una nube de puntos con un baricentro alrededor del cual se distribuyen las diferentes muestras de aceite.

Ilustración:

Representación en el espacio del modelo de regresión utilizado para seleccionar las mejores muestras de aceite de oliva, sobre la base de las puntuaciones de los parámetros compuestos (estructura, madurez y nota aromática)



La combinación de un modelo matemático (regresión lineal) y de la representación geométrica (baricentro) permite obtener una clasificación de las muestras teniendo en cuenta los tres parámetros simultáneamente, y por lo tanto seleccionar los aceites para la segunda ronda de cata, buscando una distribución equitativa de los aceites seleccionados en todas las direcciones, es decir, del verde intenso al maduro ligero.

Tasa de selección para la segunda vuelta

Los aceites mejor clasificados se presentan en la segunda vuelta, sobre la base de 2/3 seleccionados del conjunto inicial, el 1/3 eliminado incluyendo los aceites gravemente defectuosos.

Distribución de muestras para la segunda ronda

Las muestras seleccionadas se distribuirán en equipos A, B y C por sorteo, pero aplicando las siguientes reglas de manera que no se pruebe ninguna muestra dos veces por el mismo equipo:

- las muestras degustadas por el equipo A en la primera vuelta se presentan en 50% al equipo B y en 50% al equipo C;
- las muestras degustadas por el equipo B en la primera vuelta se presentan en 50% al equipo A y en 50% al equipo C;

C. Pinatel - 2023

- las muestras degustadas por el equipo C en la primera ronda se presentan en 50% al equipo A y en 50% al equipo B.

Tratamiento de los resultados de la segunda vuelta

Equilibrar las calificaciones de los catadores

Los resultados brutos de la segunda vuelta se equilibran de la misma manera que en la primera vuelta entre los equipos de degustación, luego se equilibran también con las notas atribuidas a estos aceites en la primera vuelta, bajo el principio de que se trata del mismo conjunto de aceites, y que, por consiguiente, las medias y las desviaciones típicas deben ser idénticas para cada uno de los parámetros.

Tratamiento estadístico

El tratamiento estadístico de los resultados de la segunda vuelta se realiza de la misma manera que en la primera vuelta.

Tasa de selección para la tercera ronda

Los aceites mejor clasificados se presentan en la tercera vuelta, sobre la base del 50% del conjunto inicial y al Jurado Gastronómico sobre la base de los 30 aceites con las mejores notas.

Ante el riesgo de una imposibilidad de reunir a todos los jurados en una sola vez para organizar un jurado completo, la AVPA puede organizar como en 2022 una tercera ronda con los equipos de los jurados de selección distribuyéndoles las muestras para que cada miembro pueda trabajar aisladamente seguido por un tratamiento estadístico.

En este año 2023, el Jurado Gastronómico final compuesto por chefs y profesionales del gusto debe reunirse en París en abril de 2023 para la entrega final de medallas si las medidas sanitarias lo permiten.

El sistema de tratamiento de los resultados del concurso AVPA será plenamente operativo respetando las medidas sanitarias.

Distribución de las muestras para la tercera vuelta

Las muestras seleccionadas se distribuirán a los equipos A, B y C presentando a cada equipo las muestras que hayan sido degustadas por los otros dos equipos en las dos rondas anteriores.

Tratamiento de los resultados de la tercera vuelta

Equilibrar las calificaciones de los catadores

Los resultados brutos se equilibran de la misma manera que en la primera y segunda rondas entre los equipos de cata, y también se equilibran con las medias de las puntuaciones atribuidas a estos aceites al final de la primera y segunda rondas.

Tratamiento estadístico

Un tratamiento estadístico se realiza de nuevo, de la misma manera que en las rondas anteriores.

Adjudicación de los trofeos

A partir de la clasificación proporcionada por el último tratamiento estadístico, los 10% de los aceites mejor clasificados obtienen un “**Gourmet Or**”, los 10% siguientes obtienen un “**Gourmet Argent**”, los 10% siguientes obtienen un “**Gourmet Bronze**” y los 20% siguientes obtienen un “**Diplôme Produit Gourmet**”.

Asignación de Categorías y presentación de los resultados

En primer lugar, los aceites con "defectos estandarizados" se separan de los demás para constituir "aceites a la antigua".

Los otros están dispuestos en seis categorías de tamaño similar, eligiendo los parámetros apropiados para la estructura.

Los límites de intensidad estructural se posicionan para delimitar tres grupos de intensidad en cada categoría de frutado.

Obtenemos así seis categorías denominadas como sigue :

- **Verde Intenso**
- **Verde Medio**
- **Verde Ligero**

- **Maduro Intensa**
- **Maduro Medio**
- **Maduro Ligero**

El palmarés se obtiene entonces colocando a los aceites galardonados en las seis categorías así definidas.

A continuación se presenta una séptima categoría, propia del concurso AVPA :

Los aceites de oliva “a la antigua”

AVPA ha demostrado durante mucho tiempo su compromiso con la defensa de las producciones locales y tradicionales, y está dispuesta a mantenerla en el concurso de aceites de oliva. Esta es una tarea difícil porque para el aceite de oliva la estandarización se extiende al aspecto organoléptico, y dificulta el reconocimiento de muchos procesos de producción tradicionales.

Con el fin de aspirar a un reconocimiento objetivo de prácticas específicas, se invita a los catadores (que son todos expertos en la evaluación de defectos organolépticos de acuerdo con las normas vigentes) a evaluar los defectos organolépticos en este sentido, pero también a desprenderse de la notación estandarizada para evaluar la armonía y la intensidad aromática.

Así, los aceites procedentes de procesos tradicionales dominados, como el frutado negro en Francia o algunos aceites de Kabila u otros menos conocidos, podrán tener la oportunidad de obtener premios en este concurso.

Para el uso de los datos, todos los aceites se tratarán de la misma manera, sin embargo, la intensidad del defecto observado por los catadores se resta de la puntuación final.

Al final de la tercera ronda, los aceites que forman parte de la lista final y tienen un defecto regulatorio se agrupan en la categoría "sabor a la antigua"

En caso de obtener un premio, los aceites clasificados en esta categoría irán precedidos de la siguiente presentación:

"Los catadores han observado en los aceites de esta categoría diversos atributos asociados a defectos organolépticos en la norma COI, pero sin embargo han encontrado una cierta armonía en los aromas y, a veces, especificidades o tipicidades regionales vinculadas a prácticas tradicionales reconocidas o en proceso de reconocimiento.

AVPA no prejuzga la clasificación de estos aceites en las categorías comercializables AOVE y VAO mediante la concesión de sus premios."

Los ganadores finales del concurso con las siete categorías de aceites pueden ser presentados al público si el Jurado Gastronómico final no puede reunirse.

Jurado Gastronómico: entrega de trofeos y medallas AVPA Gourmet

Composición del Jurado

Como se especifica en el reglamento, AVPA reúne a uno o más jurados de seis a doce miembros.

Los miembros del Jurado gastronómico son francófonos:

Chefs, gourmets o consumidores exigentes.

Completan así los jurados de selección compuestos por profesionales del sector.

(productores, molineros, ensambladores, comerciantes, distribuidores),

Las principales características de este Jurado son:

- Su homogeneidad cultural y lingüística,
- Su pluralidad porque incluye: profesionales del gusto y aficionados del aceite de oliva

El Jurado da así una opinión centrada en una cultura gastronómica y un buen gusto "francés" que alcanza una forma de universalismo por la alta competencia o cultura gastronómica de sus miembros que pueden así destacar producciones excepcionales.

El presidente del jurado es nombrado por la secretaría de AVPA.

Debe dar su acuerdo sobre la constitución final del jurado.

Atribución de trofeos

Tras la clasificación obtenida por el tratamiento estadístico de la tercera ronda los mejores aceites, una cincuentena, son catados a su vez por el Jurado Gastronómico que determina los "**Gourmet Or**" y los "**Gourmet Argent**" y los "**Gourmet Bronze**" en sus respectivas categorías.

Los aceites clasificados con notas inferiores ya han obtenido sus premios, a saber, un "**Diplôme Produit Gourmet**".