



SER & PARECER

Por qué es cada vez más necesario generar más conocimiento sobre las distintas calidades de aceite de oliva. El riesgo de fraudes y confusión en los consumidores.



Carlos Arriagada S.

Ingeniero Agrónomo, Máster en Olivar, Aceite de Oliva y Salud Asesor PRODESAL en Escuela de Agronomía UDLA

carlos.arriagada@yahoo.es



Si bien hoy en día, puede que para nadie en nuestro país cause extrañeza ver botellas de aceite de oliva en gran parte de los pasillos y góndolas en los supermercados nacionales, sí podría sorprender el hecho de que hace dos décadas esta realidad era prácticamente nula e impensada para cualquier chileno. Este contraste de realidades tan considerable, se debe sin duda al aumento sostenido que ha experimentado el consumo de aceite de oliva a nivel mundial, y que en Chile, por supuesto, también ha generado repercusiones, alcanzando en la actualidad consumos per cápita que superan los 900 gramos anuales, muy por encima de lo que ocurría en los años noventa en donde apenas se alcanzaban valores en torno a los 50 gramos y el consumo se restringía a los pocos compradores que podían pagar por los escasos aceites importados, o a quienes contaban

con acceso a la producción artesanal proveniente de nuestros campos.

La tendencia mundial en el aumento del consumo de este alimento no es un fenómeno azaroso, sino que responde a los esfuerzos que la industria oleícola internacional ha invertido en mejorar los procesos productivos en torno a la calidad final del producto, y sobre todo, al énfasis que se ha puesto en destacar los atributos positivos que el aceite de oliva entrega sobre nuestra salud, gracias a su valor nutritivo y sus peculiares propiedades nutraceuticas.

ROTULACIONES Y CONFUSIONES

No obstante y como era de esperarse, todo el auge en torno al aceite de oliva, ha traído consigo una gran responsabilidad para la industria, haciendo necesaria la creación de normativas cada vez más estrictas, que permitan clasificarlo según su

calidad y aptitud para el consumo humano. Si bien esto ha significado un importante avance para regular a las empresas productoras, evitar fraudes y garantizar la calidad con la que llega el producto hasta los consumidores, ellos aún no comprenden de manera adecuada qué es realmente un aceite de oliva extra virgen y, mucho menos, cuáles son las diferencias sustanciales con los aceites de oliva refinados o no vírgenes situación que podría provocar los primeros intentos de rotulaciones engañosas en países con consumo incipiente como el nuestro, lo que perjudicaría tanto a la propia industria como a los consumidores.

Por lo mismo, que los consumidores comprendan qué es un aceite de oliva extra virgen y las condiciones que deben cumplirse para lograr dicha denominación, constituye hoy en día una necesidad mucho más

importante de lo pensado para la industria oleícola nacional.

Pese a lo anterior, explicar a un consumidor común un concepto que depende principalmente de parámetros químicos específicos ha resultado hasta ahora bastante dificultoso y poco eficiente dada la complejidad implicada en ello. Por eso se debe buscar las formas más adecuadas para el entendimiento de cualquier potencial consumidor, comenzando por lo básico y sin tantas especificaciones.

En un intento por lograrlo, lo primero que debiésemos aclarar al respecto, es que a diferencia de la mayoría de los aceites vegetales presentes en el mercado, tales como el de maravilla o soya por ejemplo, el aceite de oliva no requiere de procesos químicos de refinación para lograr su aptitud para el consumo humano. Esto hace posible que pueda obtenerse simplemente gracias a procesos mecánicos como la molienda y prensado de los frutos del olivo, además de ciertos procesos como el batido o la centrifugación, situación que lo convierte en un alimento 100% natural y destacable respecto al resto de los aceites vegetales.

CATEGORIAS

Por lo tanto, cuando el aceite de oliva se obtiene desde los frutos del olivo gracias sólo a procesos como los mencionados u otros similares, sin involucrar de ninguna manera tratamientos químicos, hablamos de aceites de oliva vírgenes, los cuales se caracterizan por presentar

intactos los aromas y sabores otorgados por los frutos de procedencia, así como también las propiedades nutritivas y nutracéuticas.

Dentro de los aceites de oliva vírgenes, se denomina “aceite de oliva extra virgen” cuando la calidad del aceite obtenido es la óptima, según parámetros como acidez libre, y “aceite de oliva virgen” cuando su calidad es levemente menor, siendo igualmente ambas calidades, aptas para el consumo humano.

No obstante, existen ocasiones en que el aceite de oliva obtenido en el proceso de extracción no resulta apto para el consumo humano. Factores como el daño que sufren los frutos antes o durante la cosecha o aquéllos involucrados en el proceso de elaboración del aceite, pueden llevar a que este último, no cumpla con los estándares adecuados para consumirlo, como cuando la acidez libre alcanza valores superiores al 3,3%.

En este caso, el aceite resultante es denominado “aceite de oliva virgen lampante”, el cual debe refinarse mediante tratamientos químicos destinados a lograr su aptitud para el consumo. El proceso de refinación sin embargo, no sólo elimina los componentes indeseados de un aceite lampante, sino que también hace perder los sabores, aromas y colores característicos de los aceites vírgenes.

Por eso, un aceite de oliva obtenido luego de una refinación jamás debiese presentar en su etiquetado los conceptos de virgen o extra virgen, sino que por normativa deben

ser rotulados con la denominación “aceite de oliva refinado”, o en el caso de ser mezclados con aceites vírgenes, se deben rotular con la denominación “aceite de oliva”.

En países con altas producciones y mayor consumo per cápita de este alimento, como España o Italia, la industria no puede desaprovechar los altos volúmenes de aceites que resultan lampantes, por lo que proceden a su refinación y posterior mezcla con aceites vírgenes, ofreciéndolos en el mercado con rotulaciones que provocan una gran confusión entre los consumidores, lo cual es comprensible dada la singular complejidad de la normativa internacional respecto a la calidad de este producto.

En Chile, hasta el momento, aún podemos jactarnos de que la mayoría de nuestros aceites de oliva presentes en el mercado nacional formal, corresponden a la categoría extra virgen. Sin embargo, así como alguna vez pensamos en que jamás encontraríamos este producto de manera tan abundante en nuestros supermercados como hoy en día, tampoco debiésemos cerrarnos a la posibilidad de que podamos encontrar de manera más masiva, aceites de oliva refinados o mezclas entre refinados y vírgenes con denominaciones y rotulaciones confusas, por lo que es preciso adelantarse a este hecho e informar cada vez más y mejor sobre las diferentes categorías que puede tener este producto, evitando así generar desconfianza y desinformación entre los consumidores. ☹