

Qué es el Panel Test:

La importancia del método y cómo mejorarlo



Rafael Sánchez de Puerta,
presidente sectorial de Aceite
de Oliva de Cooperativas
Agro-alimentarias de España

¿Cuál es el origen de esta polémica? ¿Por qué se habla de inseguridad jurídica?

El problema no es la cata. Todo el mundo utiliza la cata para clasificar sus aceites, establecer el perfil organoléptico de sus envasados en función de las preferencias de sabor de los consumidores, o para ponerle su correspondiente precio. El problema viene de su utilización como mecanismo oficial de control de calidad. No olvidemos que es el único alimento que incluye una cata organoléptica en su control oficial.

La exigencia de este procedimiento ha provocado que para el comprador de un aceite de oliva tenga más importancia la clasificación oficial que la marca bajo la que se envasa. Ha provocado que se busque más el gusto del catador que el del consumidor. No podemos perder de vista que el picor y el amargor son atributos positivos en la cata, aunque esto no guste al consumidor, y que los aceites que más gustan y son más demandados son los aceites con ligero sabor a fruta, y que son estos los que más problemas presentan en una cata oficial.

Pero independientemente de esto, y centrándonos en la cata como elemento oficial de control de los aceites, está sobradamente demostrada la alta

variabilidad de resultados entre los distintos paneles oficiales, siendo demasiado frecuente que de un mismo aceite se obtengan clasificaciones diferentes en función del panel que lo cate, o cómo un mismo panel ofrece diferentes clasificaciones a un único aceite cuando este se cata en diferentes momentos.

Esta variabilidad en los resultados ha quedado demostrada en multitud de estudios realizados por el sector utilizando paneles de cata oficiales, así como en los ensayos colaborativos desarrollados por la Junta de Andalucía, el Ministerio de Agricultura o el Consejo Oleícola Internacional.

El problema, además, se ha visto agravado en los últimos años con la internacionalización del aceite de oliva, ya que han surgido nuevos paneles en nuevas zonas de producción, que han utilizado la cata como barrera comercial para defender sus producciones frente a las importaciones, o en zonas no productoras, poco habituadas a este producto, en los que la variabilidad de resultados es aún mayor.

No cabe duda de que esta incertidumbre provoca una importante inseguridad jurídica en las empresas, a las que por estas discrepancias se les acusa de haber cometido fraude, provocándoles graves consecuencias comerciales, de imagen y de sanciones administrativas. Pero lo que aún es más grave, se deteriora la imagen del producto y se genera desconfianza en los consumidores.

La variabilidad de resultados de los distintos paneles provoca graves consecuencias comerciales y de imagen a las empresas



La clasificación de los aceites de oliva vírgenes en sus distintas categorías viene determinada –según establece el Consejo Oleícola Internacional en su Norma Comercial y el Reglamento 2568/91 de la CE relativo a las características de los aceites de oliva–, por el cumplimiento de determinados parámetros fisicoquímicos y organolépticos. En relación con estos últimos, el método de evaluación oficial que

recoge la normativa es el conocido como «Panel Test», basado en la cata de las muestras por parte de un panel de catadores, compuesto por un número variable de entre 8 y 12 panelistas liderados por el denominado jefe de Panel.

En los últimos meses, hemos asistido a un cruce de manifiestos y declaraciones en torno al Panel Test que ha ocupado las principales portadas de los medios especializados. ¿Existe inseguridad jurídica para las entidades encargadas de poner el aceite en el mercado? ¿Es el panel de cata un método de evaluación organoléptica incuestionable y la única herramienta válida para asegurar la calidad de los aceites?

Rafael Sánchez de Puerta, presidente del sector del Aceite de Oliva de **Cooperativas Agro-alimentarias de España**, analiza el porqué de esta situación.



Ha destacado la importancia del método de evaluación organoléptica y la necesidad de llevar a cabo una serie de mejoras en su aplicación. ¿Cuáles serían?

Creo que de manera inmediata se debería incluir la posibilidad de que la cata, realizada a un aceite por un panel oficial y por un tiempo determinado –que podría ser un año–, tenga valor legal para salvar la responsabilidad del vendedor de ese aceite. Esto requeriría establecer unos parámetros químicos y organolépticos más estrictos que los que marca la normativa actual, a los aceites que voluntariamente se acogiesen a este sistema de control previo.

Asimismo, es necesario y urgente conseguir una mayor armonización entre paneles, mejorando la formación de los panelistas y creando muestras de referencia para calibración de paneles. De igual modo, deben aumentarse el número de ensayos colaborativos oficiales que sirvan para homogeneizar paneles, pero al mismo tiempo cribar panelistas, y llegado el caso, suspender paneles cuando sus desviaciones superen ciertos límites. Al objeto de dar la máxima transparencia al método, estos ensayos deberán estar avalados por entidades de acreditación y sus resultados deben ser públicos.

Otra de nuestras reivindicaciones es la de simplificación del procedimiento actual de control oficial. Nuestra propuesta consiste en que, si el control oficial ofrece una clasificación diferente a la dada por el vendedor, se realizará un contradictorio que será el que solvente la cuestión, dando la razón al vendedor si su clasificación coincide con la dada por este, o quitándosela si da una clasificación diferente. De este modo, se da el mismo peso a los dos paneles oficiales, independientemente de que les toque realizar el primer análisis oficial o el contradictorio. Mediante el procedimiento actual, al panel que realiza el contradictorio solo se da valor si coincide con el panel que realiza el análisis oficial, ya que, en caso contrario, su

opinión no sirve y la muestra tiene que ir a un tercer panel que realice el denominado análisis dirimente.

Por último, consideramos que las distintas Administraciones Públicas, junto con el Consejo Oleícola Internacional, deben tener un papel más activo en apoyar la investigación dirigida a buscar métodos químicos, como es el caso del análisis de los compuestos volátiles y otros compuestos minoritarios, que pudiesen sustituir parcial o, si se verificara su fiabilidad, totalmente a la evaluación organoléptica.

Modificaciones y simplificaciones en el procedimiento de control oficial, armonización de paneles, mayor apoyo institucional en I+D..., y desde el propio sector, ¿qué actuaciones se están poniendo en marcha?

Desde el sector estamos participando, a través de la Interprofesional del Aceite de Oliva, en un proyecto que trata de buscar un método de análisis químico instrumental que complemente al método de valoración organoléptica. Actualmente nos encontramos en la Fase IV de dicho proyecto, en la que se prevé obtener un modelo de clasificación optimizado. A pesar del tiempo que llevamos en esto, seguimos esperanzados en obtener resultados positivos.

Por otro lado, a mediados de 2017, **Cooperativas Agro-alimentarias de España** impulsó, junto con ANIERAC y ASOLIVA y en estrecha colaboración con el Ministerio de Agricultura, la puesta en marcha de un Sistema de Autocontrol Reforzado voluntario para determinados aceites de oliva virgen extra. El Sistema de Autocontrol supone un paso importante para la mejora de la comercialización de estos aceites. Cuenta con criterios analíticos más exigentes que los establecidos en la legislación vigente, y su objetivo es precisamente incrementar la garantía de calidad al consumidor y aportar una mayor seguridad jurídica a las empresas.

Esperamos en definitiva lograr con estas actuaciones disponer de un método de evaluación totalmente fiable, que dé garantías tanto al comercializador como al consumidor, y que como resultado, transmita en los mercados la imagen que se merece un producto como el aceite de oliva ■