

Consideraciones sobre el aceite de oliva

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 el ver botellas de aceite de oliva poblando parte importante de los pasillos y góndolas en los supermercados nacionales, sí podría sorprender el hecho de que esta realidad hace dos décadas atrás, era prácticamente nula e impensada para cualquier chileno. Este contraste de realidades tan considerable ocurrido en el transcurso del tiempo, 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, sin embargo, 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.

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. Y si bien la creación de dichas normativas ha significado un importante avance para regular a las empresas productoras, evitando fraudes y garantizando la calidad con la que llega el producto hasta

los consumidores, estos últimos 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, perjudicando así, tanto a la propia industria como a quienes consumen este alimento. Por lo mismo, el 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, el explicar a un consumidor común un concepto que depende principalmente de parámetros químicos específicos, ha resultado hasta ahora bastante difícil y poco eficiente dada la complejidad implicada en ello, por lo que 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 este aceite pueda obtenerse simplemente gracias a unos cuantos procesos mecánicos como la molienda y/o 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.

Por lo tanto, cuando el aceite de oliva se obtiene desde los frutos del olivo únicamente gracias a procesos como los anteriormente 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 de estos últimos. Dentro de los aceites de oliva vírgenes, se denomina **“aceite de oliva extra virgen”** cuando la calidad¹ del aceite obtenido es la óptima 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

¹ La calidad de un aceite de oliva es obtenida principalmente según parámetros medidos y analizados en laboratorio. El más importante de ellos, es conocido como acidez libre. A mayor acidez libre en un aceite, la calidad de éste disminuye.

llevar a que este último, no cumpla con los estándares adecuados para consumirlo², y en este caso, el aceite resultante es denominado **“aceite de oliva virgen lampante”**, el cual debe obligatoriamente 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. Debido a esta razón, un aceite de oliva obtenido luego de una refinación, jamás debiese presentar en su etiquetado los conceptos de *virgen* o *extra virgen*, sino que deben por normativa, 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, tales como España o Italia por ejemplo, la industria no puede desaprovechar los altos volúmenes de aceites que resultan lampantes, y ésta procede entonces 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 ante la posibilidad de que en un futuro no tan lejano, 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.

² Cuando la acidez libre medida alcanza valores superiores al 3,3% en el aceite, se habla de un aceite no apto para el consumo humano (aceite de oliva virgen lampante) y es necesario realizarle tratamientos químicos de refinación. Dada la complejidad de este tema, será tratado en un artículo posterior.