

GUIA DE TAST

de l'Oli de Mallorca



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria
d'Agricultura i Pesca



GUIA DE TAST
de l'Oli de Mallorca



El sector agroalimentari de les Illes Balears, des de sempre, s'ha dedicat a l'obtenció de productes lligats a la terra seguint els costums i les tradicions que li són propis. En els darrers anys s'ha pres consciència i s'ha assumit, tant per part de l'Administració com dels elaboradors i dels consumidors, que aquesta producció ha d'anar acompanyada de la màxima cura i professionalitat dels productors, fabricants i distribuïdors, així com de la incorporació dels avenços tecnològics que els nous temps han generat i posat al nostre abast.

*A les Illes, l'elaboració de l'oli d'oliva, n'és un exemple significatiu. És la coexistència de la tradició ancestral que representen les oliveres centenàries de les marjades i les tafones amb moles de pedra, amb la renovació que suposa l'aparició de joves oliverars i tafones amb batedores i centrifugadores de darrere generació. La millora tecnològica conjuntament amb els esforços de les persones implicades i el paper de control i de difusió del **Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca** han donat com a resultat un augment extraordinari de la qualitat de l'oli que es comercialitza com a oli verge extra, capaç de comparar-se amb els de més anomenada.*

L'anàlisi sensorial ha esdevingut una tècnica imprescindible per a la valoració de la qualitat de l'oli d'oliva. Els mètodes de tast oficials estableixen unes normes molt estrictes, van adreçades a jurats professional i tenen com a objectiu fonamental qualificar els olis. La guia de tast que presentem va adreçada als consumidors i és menys exigent respecte de les normes oficials perquè pugui ser fàcilment aplicable. Pretén iniciar el consumidor interessat en el coneixement sensorial de l'oli oliva per tal que pugui identificar-ne i valorar-ne les seves qualitats.

*Així mateix, la guia permetrà apreciar, comparar i gaudir dels atributs de l'**Oli de Mallorca** i, per tant, s'incrementarà la capacitat d'elecció del consumidor en funció de les seves preferències i de l'ús que n'hagi de fer.*

Esperam que aquestes indicacions resultin útils a totes les persones interessades a distingir i fruit d'un bon oli de Mallorca.

Margalida Moner Tugores
Consellera d'Agricultura
i Pesca del Govern de
les Illes Balears

EDITA:

Conselleria d'Agricultura i Pesca
del Govern de les Illes Balears.

AUTORIA:

Carmen Rosselló
Immaculada Bestard
Jaume Cañellas
Antoni Femenia
Susana Simal

Enginyeria Química,
Departament de Química
Universitat de les Illes Balears

FOTOGRAFIA:

Marian Miró (SEMILLA, SA)

DISSENY GRÀFIC I MAQUETACIÓ:

DI7 S.L.

IMPRIMEIX:

Gràfiques Rubines

DIPÒSIT LEGAL: PM-1464-2007

ISBN: 978-84-606-4312-8



Oli d'oliva verge

L'Oli d'Oliva Verge és l'obtingut a partir del fruit de l'olivera, mitjançant procediments exclusivament físics i a temperatures suficientment baixes com per no produir l'alteració de l'oli.

L'Oli Verge és, doncs, suc d'oliva, al qual no s'ha addicionat cap tipus de substància i, per tant, és un producte totalment natural.

Quan la qualitat de la primera matèria i les condicions del sistema d'elaboració són les adients s'obté un oli d'elevada qualitat i d'excel·lents propietats organolèptiques denominat **oli verge extra**.

- L'Oli verge extra** · Acidesa màxima 0,8°.
· Sense defectes.
· Sabor i olor irreprotxables.

Anàlisi sensorial

Les persones no mengen únicament per satisfer les necessitats nutricionals i metabòliques sinó que cerquen, també, gaudir menjant. L'ésser humà ha assignat al menjar una **dimensió especial**, potenciada per paràmetres **fisiològics, psicològics i socials** i els ha integrat en la **gastronomia**.

L'home disposa d'uns **sentits** molt perfeccionats amb una gran capacitat receptora. La llengua té de l'ordre de 10.000 papil·les gustatives; l'epiteli olfactiu, milions de neurones; la retina, milions de cèl·lules fotosensibles, etc. Aquests sentits capten una gran quantitat d'**estímuls** que, convertits en impulsos nerviosos, arriben al cervell i, un cop processats, es converteixen en una enorme quantitat de **sensacions**. L'acte de menjar estimula la vista, el tacte, l'olfacte, el gust i, fins i tot, l'oïda, i, com a conseqüència, reben sensacions i percepcions que ens produeixen acceptació, plaer o rebuig. De fet, aquestes sensacions són retinudes a la **memòria**, la qual cosa ens

permet identificar, comparar i associar aliments.

Si els sentits són capaços de subministrar tota aquesta informació, és lògic, doncs, que siguin instruments imprescindibles per analitzar i valorar els aliments.

La definició més simple de **l'anàlisi sensorial** és l'avaluació dels aliments —o d'altres productes— mitjançant els **sentits**. Permet analitzar, mesurar i interpretar totes les característiques dels aliments percebudes a través dels **sentits** que són els **instruments de mesura**. Permet obtenir una idea global del producte basada en les sensacions que generen els estímuls sensorials. Els avenços en la metodologia, els entrenaments minuciosos dels tastadors, la incorporació d'elements relacionats amb la fisiologia i la psicologia i els tractaments estadístics han dotat l'anàlisi sensorial d'**objectivitat, fiabilitat i coherència**.



Avui en dia ningú no dubta que una valoració acurada de la qualitat d'un producte alimentari implica combinar **l'anàlisi fisicoquímica i microbiològica amb l'anàlisi sensorial**. Productes alimentaris tan diferenciats com el vi, el te, la xocolata, el paté, el formatge, el cuixot, la mel o els propis olis d'oliva l'han incorporat en els processos de control de la producció. Ha resultat particularment útil per als aliments que es comercialitzen emparats per una **denominació de qualitat** perquè permet esbrinar les característiques i els elements diferenciadors, les senyes d'identitat i els requisits de qualitat del producte.

La tècnica requereix el compliment d'una sèrie de pautes que inclouen la selecció i l'entrenament del tastadors, la forma de presentació de les mostres, el control de les condicions ambientals de les sessions de tast, la creació d'escalles per als atributs, l'elaboració de fitxes de tast i els tractaments estadístics, entre d'altres.

Això no obstant, l'objectiu d'aquesta publicació no és fer una guia formal per a jurats de tast, sinó donar unes orientacions senzilles i factibles de ser seguides per persones interessades a conèixer amb més profunditat les característiques de **l'Oli de Mallorca**. Es flexibilitza intencionadament la normativa oficial, per tal de fer-ho assequible, sense necessitar espais ni materials específics, ni escales quantitatives. Pràcticament, amb el tastador, la guia i unes mostres d'oli verge extra ja n'hi ha prou.

Es pretén que **el consumidor** aprengui a detectar, diferenciar i valorar les característiques sensorials, per poder gaudir dels olis de qualitat. Per aconseguir-ho cal tenir en compte les següents orientacions.



Condicions i materials per al tast de l'oli d'oliva

- **No fumar**, ni menjar productes de sabor fort, ni molt especiats o coents, ni tampoc prendre **café ni licors** almanco dues hores abans de la prova.
- L'assaig es pot fer en **qualsevol moment del dia** però són més recomanables els matins que els horabaixes o els vespres, particularment entre les deu i les dotze.
- Els tastadors professionals fan les proves en cabines normalitzades de tast, amb compartiments separats. En el nostre cas basta una sala amb una taula per poder posar les mostres i, si hi ha més d'una persona que fa la prova, cal que es col·loquin amb suficient separació. Les condicions ambientals més favorables són: absència de renous i gent en trànsit, **llum difusa i uniforme** i temperatura ambiental en torn als **20-22°C**.
- La quantitat de mostra serà aproximadament de **15 ml** (tres/quatre cullerades soperes). En les proves oficials s'empren una **copa** normalitzada de color blau o ambre i de forma híbrida entre una copa i una tassa, proveïda de tapa i amb un sistema extern d'escalfor i de manteniment de la temperatura. En el nostre cas, es re-

comana utilitzar una copa de conyac de capacitat aproximada de 130 ml amb la boca d'uns 50 mm de diàmetre, coberta amb un plat de café que eviti les pèrdues d'aroma. La copa serà de vidre prim, incolor i sense dibuixos ni gravats per poder apreciar els aspectes relacionats amb el color i la brillantor. La temperatura òptima de la mostra d'oli se situa en el rang **26-30°C**, per tal d'aconseguir la màxima percepció de les aromes i dels altres atributs i defectes.

- És disposarà de les **taules d'atributs** positius i negatius, la **roda d'aromes**, el **full de tast** i el **full de perfil** de l'oli que s'adjunten a les pàgines següents d'aquest document. S'hi expliciten la seva definició i origen, i es donen uns patrons de referència. S'ha de tenir present que un **oli verge extra**, en teoria, només presenta atributs positius. Qualsevol atribut negatiu implicaria que l'oli perdés aquesta categoria. Això no obstant, presentem els negatius perquè el consumidor pugui detectar-los quan els compari amb altres olis verges o que no s'han conservat en les condicions adients.
- Generalment es considera suficient recórrer al record de sensacions conegudes i memoritzades pel consumidor al llarg de la seva experiència gastronòmica però, excepcionalment, podrà elaborar patrons de referència per facilitar el reconeixement i la detecció dels descriptors no coneguts. El substrat utilitzat és oli d'oliva no verge perquè té menys atributs i, per tant, és més neutre, amb la qual cosa s'evitaran interferències. En aquest substrat s'incorporen els productes que reproduïen els atributs a fi que el tastador hi pugui percebre les mateixes sensacions que en un oli natural.

Metodologia

- Un únic tastador pot realitzar la prova sensorial d'acord amb les orientacions de la guia però pot resultar més interessant i lúdic si són varis que ho fan simultàniament. En aquest cas es recomana que en els primers tasts les valoracions siguin conjuntes i que es comentin les impressions i les sensacions percebudes. És molt enriquidor expressar-les en veu alta i analitzar-ne conjuntament les disparitats a fi d'esmenar errades.
- Es començarà l'anàlisi per la **fase visual** valorant el color i l'aspecte de l'oli d'oliva en repòs a través de la copa incolora. Per a la viscositat, es faran varies voltes a la copa quasi vertical i se n'observarà la permanència de l'oli a les parets.
- Per a la **fase olfactiva** el tastador ha d'inclinar el màxim possible la copa coberta pel vidre, i fer-li varies voltes a fi de mullar-ne completament el seu interior. Immediatament ha d'olorar la mostra amb inspiracions lentes i intenses per tal d'identificar-ne les aromes. No s'han de sobrepassar els 30 segons per evitar la saturació olfactiva. Es presenta una **roda d'aromes** per facilitar el reconeixement i la catalogació dels descriptors.
- A la **fase en boca** es prenen uns 3-4 ml d'oli (una cullerada de postres) i es distribueixen per tota la cavitat bucal cercant les zones més sensibles per detectar cada un dels atributs gustatius i tàctils. També es valora la combinació d'ambdós amb els olfactius, coneguda com a **flavor**. Passat un temps dins la boca, l'oli s'oxigena i es calfa i es pot valorar per via retronasal l'aparició de noves aromes secundàries.
- El tastador ha d'anotar al **full de tast** les sensacions a mesura que es perceben. Cal respectar un ordre i dedicar una atenció individualitzada a cada sensació per evitar solapaments i interferències. Quan s'hagi de valorar la intensitat, l'escala qualitativa serà: Gens-Poc-Mitjà-Molt.
- Un cop ingerit, es podrà apreciar la **persistència** i, finalment, ratificar la coherència del conjunt i fer-ne una **valoració global** dels atributs i del grau d'equilibri i harmonia que assolixen, la qual cosa es traduirà en una puntuació de 0-10.
- Per tenir una idea global dels atributs de l'oli es pot emplenar el perfil en **forma de figura hexagonal**. Afavoreix visualment la comparació entre distints olis avaluats.

Relació d'atributs positius de l'oli d'oliva

Atributs positius	Origen/Descripció	Referències genèriques per a la identificació	Referències específiques que, si cal, el tastador pot elaborar o adquirir	
Fruitat 	*Fruitat d'oliva. Si les olives s'han recollit en el punt òptim de maduració, apareix una olor franca, neta, que recorda l'oliva fresca. Si l'oliva és molt madura, l'olor es fa menys intensa i es torna apagada i, a més, sol anar acompanyada d'un sabor dolç.	*Oliva negra.	Afegir a 50 ml d'oli d'oliva la polpa trossejada de 5 olives negres ben madures i sanes. Decantar o filtrar a les 8 hores.	
	*Fruitat d'altres fruites. L'olor pot recordar fruites verdes o madures.	*Fruïtes en general i, particularment, poma, plàtan, cítrics, ametlla crua. (Veure roda d'aromes).	Afegir a 50 ml d'oli d'un oliva uns 15 g de pell de poma amb un poc de polpa. Retirar-la a les 5 hores. Es pot repetir el procés amb altres fruites.	
Verd 	Si les olives són verdes i/o van acompanyades de quantitats significatives de tiges i fulles, l'olor tendrà unes notes verdes que recordaran l'herba.	*Gespa acabada de tallar.	Afegir a 50 ml d'oli d'oliva unes fulles de gespa i decantar o filtrar a les 4 hores.	
		*Fulles verdes d'olivera.	Afegir a 50 ml d'oli 15 fulles d'olivera trossejades. Mantenir en contacte durant 8 hores i decantar o filtrar.	
	Segons la varietat, també pot recordar les herbes aromàtiques o, fins i tot, ser de tipus floral.	*Romaní i altres herbes aromàtiques	Afegir a 50 ml d'oli uns fulles de romaní o d'una altra herba aromàtica escollida. Mantenir en contacte durant 3 hores. Decantar o filtrar.	
Amarg 	Les olives verdes tenen un elevat contingut de substàncies polifenòliques que proporcionen amargor i que es concentra a la part posterior de la llengua.	*Cafè, tònica. *Cama-roja, endivia. *Ametlles i pinyols d'albercocs amargs. *Olives trencades acabades d'elaborar.	Capolar 5 bessons amargs d'ametlla, melicotó o albercoc i introduir-los en 50 ml d'oli d'oliva. Deixar en contacte durant 6 hores, agitant ocasionalment. Decantar.	Referència que inclou simultàniament l'amarg i l'astringent. Afegir a 50 ml d'oli d'oliva la polpa trossejada de 5 olives molt verdes. Mantenir en contacte durant 5 hores. Decantar o filtrar.
Astringent 	Quan l'oliva és verda conté substàncies polifenòliques que fan una sensació tàctil intensa que resulta de la contracció de la mucosa i que impregna tota la boca, especialment la llengua.	*Garrova i caqui verds. *Alguns vins negres. *Olives trencades acabades d'elaborar.	Afegir mitja garrova verda trossejada a 50 ml d'oli d'oliva. Mantenir en contacte durant 6 hores. Decantar.	
Picant 	Les substàncies fenòliques de l'oliva verda també fan que l'oli provoqui una sensació de picor a la boca que s'estén fins la gargamella.	*Rave o ravenet picant. *Pebre negre, pebre blanc. *Formatges molt madurats.	Afegir dues caienes a 50 ml d'oli d'oliva. Mantenir en contacte durant 5 hores i decantar. També es pot fer amb 20 grans de pebre blanc i/o negre parcialment molts. Filtrar després de 5 hores.	
Dolç 	L'oli fet d'olives molt madures fa una sensació agradable de suavitat en boca, a causa de l'absència d'amargor, de picor i d'astringència. Això es coneix, en el cas dels olis, com a dolçor. Els olis adquireixen dolçor a mesura que augmenta el temps d'emmagatzematge.	*Oli refinat o, en el seu defecte, oli d'oliva.	Oli d'oliva refinat o, en el seu defecte, oli d'oliva.	

Característiques visuals

Color: Els olis d'oliva verge presenten una àmplia gamma de colors: groc daurat, groc, groc verdós, verd groguenc i verd. El color ve determinat, principalment, per l'estat de maduresa de l'oliva, però també depèn de la varietat, del temps i de les condicions d'emmagatzematge. S'empra com a referència una escala de colors que s'adjunta a la present guia.

Aspecte: La transparència, la terbolesa o la presència de pòsits ve determinada per la presència i la mida de partícules en suspensió i/o dipositades, la qual cosa depèn de les filtracions i les decantacions realitzades durant l'elaboració. Les baixes temperatures provoquen pèrdues de transparència, de terbolesa i, fins i tot, de solidificació parcial o total.

Viscositat: Depèn de la composició química de l'oli que està relacionada amb la varietat i l'estat de maduresa de l'oliva, així com de la temperatura a la qual es troba l'oli.

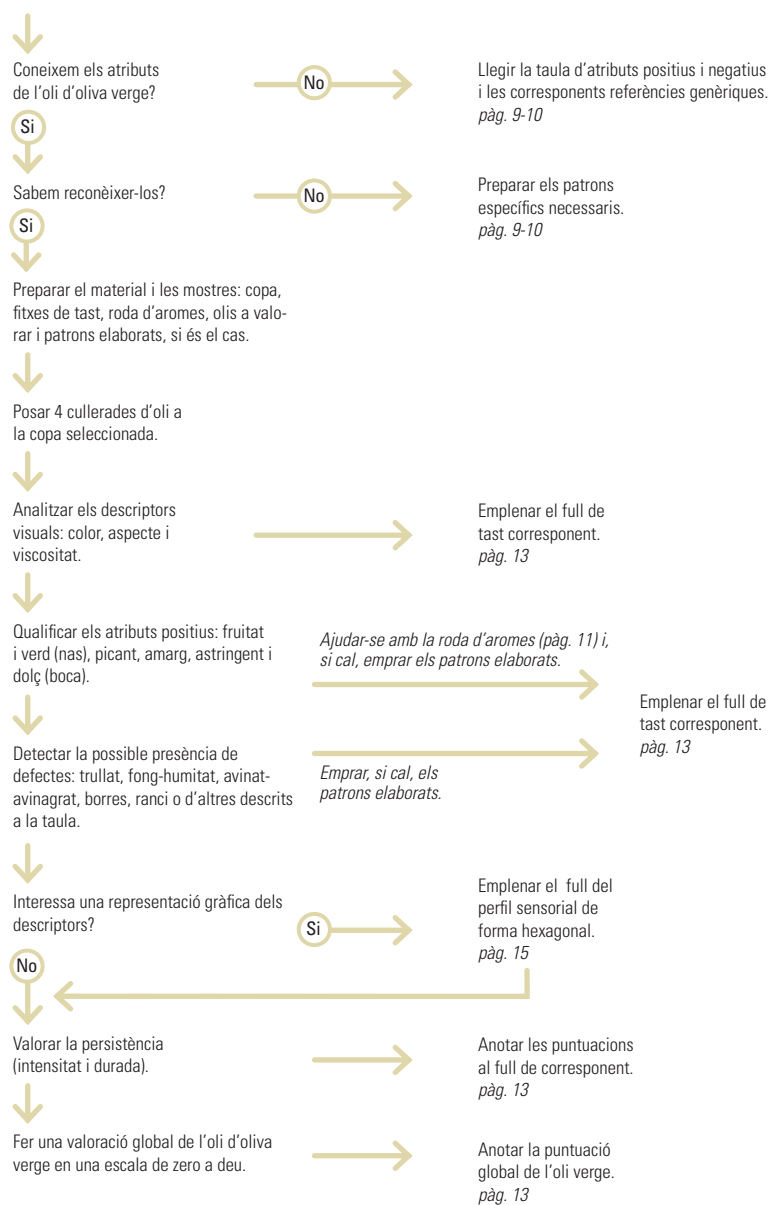
Relació de defectes de l'oli d'oliva

Defecte	Origen/Descripció	Referències genèriques per a la identificació	Referències específiques que, si cal, el tastador pot elaborar
Humitat/ Fongs	Si les olives han estat molt de temps a terra, quan plou agafen humitat i això afavoreix el creixement de fongs. A l'oli es detecta una mescla d'olor i gust (aquest més intens i detectable) de floridura. Es nota particularment al paladar.	*Olors de llocs tancats i molt humits. *Flavors de fruites, pa i d'altres aliments que han sofert el procés.	Afegir a 50 ml d'oli d'oliva un tros de pa de motlle amb floridura. Mantenir en contacte 12 hores i filtrar. Té preponderància el sabor sobre l'olor.
Trullat	La manca d'oxigen ocasionat per l'amuntegament de les olives pot produir una fermentació anaeròbica predominantment de tipus làctic. El flavor que s'origina és molt específic de l'oli d'oliva i resulta molt desagradable.	*No se'n troben perquè aquest defecte és característic de l'oli d'oliva.	Embolcar 10 olives senceres i molt madures amb un paper banyat i introduir-ho dins una bossa de plàstic (per limitar la presència d'oxigen) durant una setmana. Controlar que la humitat del paper es mantengui. Trossejar les olives i afegir-les a 50 ml d'oli. Mantenir durant 6 hores. Decantar o filtrar.
Avinat/ avinagrat	Si les olives fermenten en condicions aeròbiques es produeixen, entre altres composts, àcid acètic i alcohol etílic que proporcionen a l'oli flavor que recorda el vi, el vinagre o ambdós simultàniament.	*Vi blanc.	Afegir a 50 ml d'oli d'oliva una cullerada sopera de vi blanc sec. Mantenir en contacte durant 4 hores i agitar freqüentment. Decantar
		*Vinagre no balsàmic i que no contengui ni herbes aromàtiques ni espècies.	Afegir a 50 ml d'oli d'oliva mitja culleradeta de vinagre (no balsàmic ni aromatitzat). Mantenir en contacte durant 4 hores i agitar de tant en tant. Decantar.
Ranci	La perllongada acció de l'oxigen sobre l'oli pot causar un procés oxidatiu que dona lloc a enranciment.	*Fruites seques espe-llofades mantingudes en recipients oberts, especialment si estan fregides o capolades. *Chips deixats en bosses obertes.	
Borres	Si l'oli s'ha mantingut en contacte amb els fangs de decantació, els glúcids i les proteïnes que contenen poden fermentar i produir olors i sabors desagradables que són captats per l'oli. Sol anar acompanyat de terbolesa.	No se'n troben perquè aquest defecte és característic de l'oli.	
Altres defectes			
Cuc	Prové d'olives afectades per la mosca de l'olivera. L'oli té un flavor de greix animal, de sèu. Moltes vegades va associat a una elevada acidesa.	*Grassa animal, sèu.	Posar mitja cullerada de saïm i un bocí de xulla trossejada de la mida d'una ametlla en 50 ml d'oli. Mantenir en contacte durant 4 hores. Decantar o filtrar.
Oliva gelada	Si les olives han sofert congelació a causa de les gelades es generen olis poc fruitats, dolços i amb flavor característic anomenat oliva gelada.	*No se'n troben perquè aquest defecte és característic de l'oli d'oliva.	Congelar 10 olives madures i deixar-les descongelar. Dos dies després trossejar-les i afegir-les a 50 ml d'oli. Mantenir en contacte durant 6 hores. Decantar o filtrar.
Terra	Prové d'olives no collides directament de l'arbre i que han estat durant un cert temps en contacte amb la terra. Fa un flavor que recorda la terra més o manco humida.	*Olor que es percep i sabor que ens queda als llavis quan el vent aixeca pols. *També pot recordar l'olor de terra banyada.	Afegir a 50 ml d'oli d'oliva un parell de fragments de material de terrisseria. Mantenir en contacte durant tres dies. Retirar els fragments.
Metàl·lic	Si l'oli durant el procés d'elaboració o emmagatzematge ha estat en contacte molt de temps amb superfícies metàl·liques no adequades, pot tenir un regust que recorda els metalls.	*Aigua mantinguda durant un cert temps dins una cantimplora metàl·lica.	Afegir tres claus o taxxes a 50 ml d'oli calent. Mantenir el conjunt a una temperatura aproximada de 60 ° C, durant 6 hores. Retirar els claus.

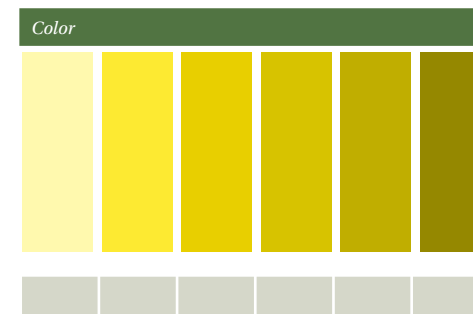
Roda d'aromes



PROCEDIMENT PER FER UN TAST D'OLI D'OLIVA



Aspecte	Viscositat
Brillant	Fluid
Transparent	Viscós
Velat	Molt viscós
Tèrbol	
Amb pòsits	



Atributs positius					
Fruitat	Oliva madura, oliva verda, poma, plàtan, ametlla, taronja, altres*.				
Verd	Herba, fulles, tiges i fusta verda, herbes aromàtiques, hortalisses*				
Amarg	Gens		Poc		Mitjà
Astringent	Gens		Poc		Mitjà
Picant	Gens		Poc		Mitjà
Dolç	Sí		No		

* Es pot concretar més utilitzant la roda d'aromes com a guia.

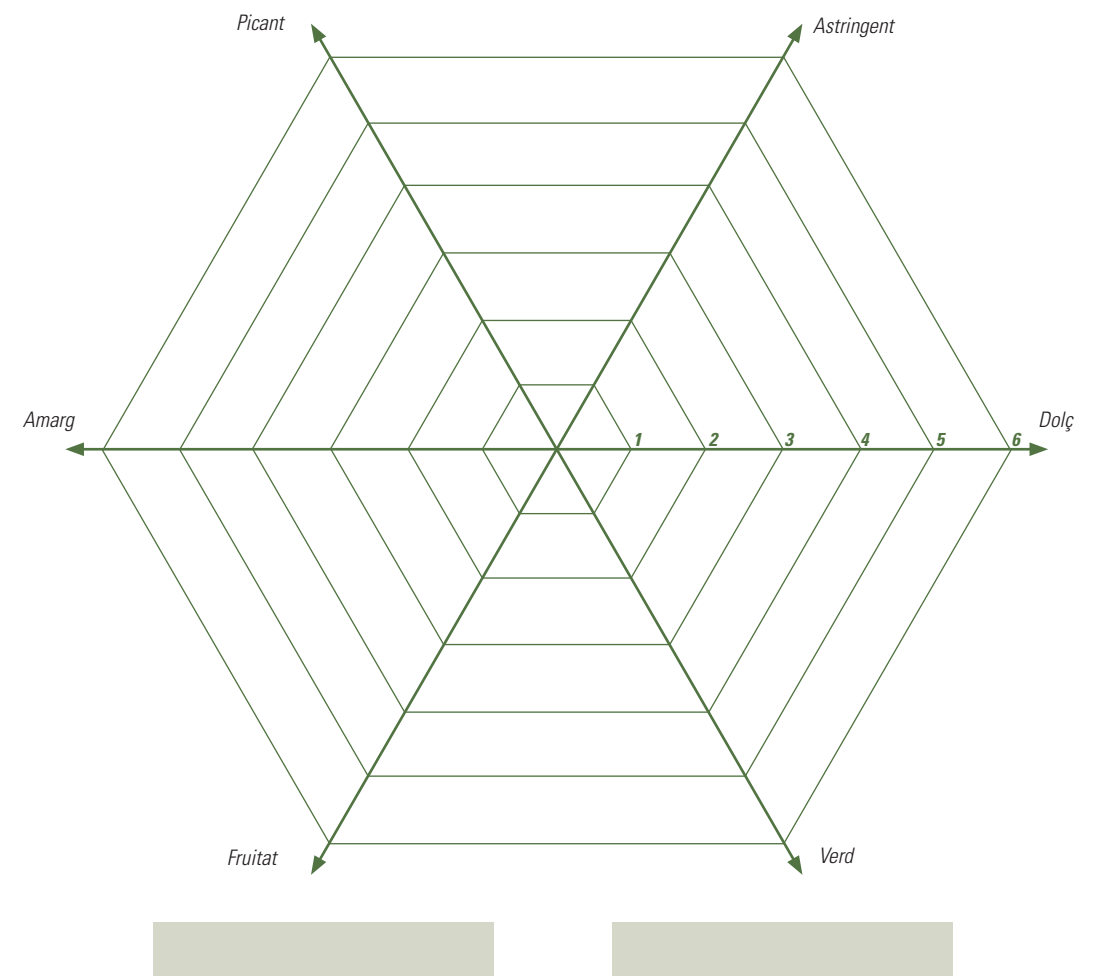
Defectes					
Fong-Humitat	sí	no	Borres-Terbolesa	sí	no
Trullat	sí	no	Ranci	sí	no
Avinat-Avinagrat	sí	no	Altres (anomenar-ne quins)		

Persistència							
Intensitat	Gens		Poc		Mitjana		Molta
Durada	Nul·la		Curta 1 min.		Mitjana 5 min.		Molt llarga 15 min.

Valoració global											
Inclou el conjunt de percepcions dels atributs valorats, el seu equilibri i la seva harmonia.											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	



Perfil sensorial de l'oli



Citar-ne els predominants (veure roda d'aromes)

L'oli d'oliva com a protagonista de la història i de la cultura popular

Fa milers d'anys que a la Mediterrània ja es cultivava l'olivera i es coneixia la utilitat de l'oli. La seva importància és tan gran que la història d'aquest arbre conviu amb llegendes, mitologia, religió, literatura i cultura popular. Hi ha nombroses referències a l'olivera i a l'oli, així com a la seva elaboració, els usos i la posterior comercialització.

Referències històriques:

- Fòssils d'ullastre a jaciments neolítics d'Almeria (El Garcel, 5000 aC).
- Taules micèniques de terracota del rei Minos (2500 aC), primera referència escrita de l'oli d'oliva.
- Estela d'Hammurabi: parla dels usos, el comerç i els fraus de l'oli (1770 aC).
- Corones de branques d'olivera a les tombes de faraons com la de Tutankamon (1350 aC).
- A la Bíblia se'n troben més de 200.
- Àmfores per transportar oli amb figures al·lusives a la recol·lecció, el lloc d'origen i el de destí (700 aC).
- Escrits d'Aristòtil, Ciceró, Plini i Tales de Milet.
- Texts de Columel·la, Estrabó, Virgili i Lucreci.
- La Ilíada i l'Odissea.
- Papirs i ceràmiques.

Simbologia:

- El colom de la pau duu una branqueta d'olivera al bec.
- A partir de la setena olimpíada es coronava els guanyadors amb una corona d'olivera.
- Símbol de la Hispània romana en temps d'Adrià.
- Nombrosa presència en la simbologia litúrgica.
- Arbre de la fertilitat
- Arbre de la immortalitat.
- Símbol de la força

Dites:

- La millor cuinera, la setrillera
- L'oliva, com més està a l'oliver, més oli té.
- Amb oli a les piques, les cases són riques.
- Oli d'oliva, tot mal esquiva.
- Oli i vi, bàlsam diví
- Oli abundant, bon any per davant.
- Qui vessa una gota d'oli té set anys de purgatori
- L'oliva ha de ser premsada així que és arreplegada.

Mitologia:

- Isis, dona d'Osiris, era la impulsora del conreu de l'olivera.
- Aristeu, fill d'Apol·lo, impulsà el conreu de l'olivera per Europa.
- Zeus atorgà a Atena la polis d'Atenes, com a premi per haver donat a la ciutat el regal més útil: l'olivera.

Sous i tributs:

- Salomó pagà amb oli els obrers que el rei de Tir li envià per fer el temple de Jerusalem.
- El llibre dels Nombres i el Deuteronomi parlen de l'oli d'oliva com a forma de pagament dels delmes a Jehovà, i de distintes ofrenes amb farina i oli.
- Juli Cèsar feia pagar tributs amb oli als pobles conquerits.

L'olivera: varietats a Mallorca

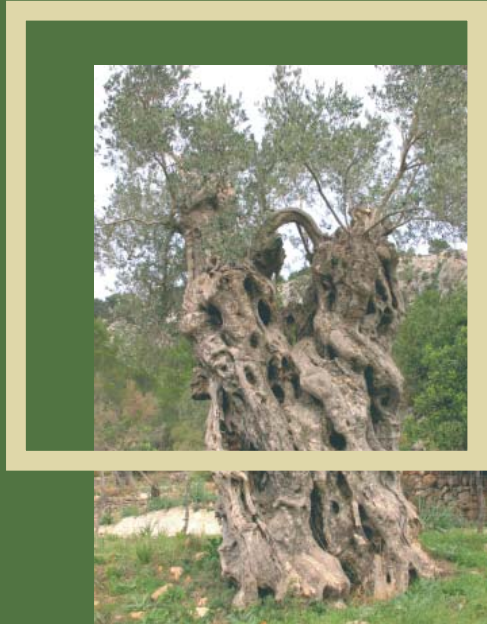
L'olivera (*Olea europea* L.) és un arbre de llarga vida que roman productiu durant centenars d'anys. Té les fulles de color verd fosc, perennes, lanceolades, oposades i recobertes d'una forta cutícula. Les flors són blanques i es presenten en raïms. El fruit és una drupa el·lipsoïdal de coloració que varia de verd a negre/violaci segons l'estat de maduració i la varietat.

És un arbre típicament mediterrani, molt ben adaptat al nostre clima d'hiverns suaus i estius molt secs, i força hores de sol.

Els sòls, l'orografia accidentada, les temperatures suaus, les precipitacions escasses i irregulars, l'elevada edat de les oliveres i les varietats existents, determinen una matèria primera per elaborar oli amb atributs sensorials propis. Arbequina, mallorquina o empeltre i picual representen el 99% de les varietats existents a les Illes, i són les úniques incloses a la DO Oli de Mallorca.

Mallorquina o empeltre	Picual	Arbequina
 olivera - Gran envergadura. - S'empelten sobre d'altres per la seva poca capacitat d'arrelament. - El nom varietal deriva de la paraula 'empelt'.	- Vigorós. - Adaptable a distints climes i sòls. - Tolerant a les gelades. - Alta productivitat.	- Vigor mitjà. - Mida mitjana que el fa apte per a plantacions intenses. - L'arbre inicia la producció molt jove.
 oliva - Allargada, asimètrica, amb un pes d'entre 2,5-3 g. - Maduració primerenca: primers novembre a primers desembre. - Rendiment mitjà en oli: 18%.	- Punteguda. Pes entre 3-3,5 g. - Maduració a mitjan de novembre fins a mitjan de desembre. - Rendiment mitjà en oli: 23-27%.	- Ovalada, quasi simètrica i petita (1,8- 2,2 g). - Maduració tardana: a mitjan de desembre fins a mitjan de gener. - Rendiment mitjà en oli: 20%.
 oli - Sensació fluida. - Fruitat suau, delicat, dolç, recorda l'ametlla.	- Olis amb cos, fruitats, amargs i amb tons picants. Els de muntanya solen ser més suaus i frescs. - Són olis molt estables.	- Olis suaus, poc amargs i poc astringents. - Olor fruitat fresc, aroma d'ametlla, carxofa i poma

Oli: les característiques depenen de la varietat però hi ha una forta dependència del grau de maduresa de l'oliva. Els olis de principi de temporada són per a una mateixa varietat més picants, amargs i astringents que els obtinguts al final.



Sembla que foren els **fenicis i els grecs** qui introduïren l'olivera a la Península Ibèrica. La Mediterrània fou el mitjà que va permetre l'intercanvi de l'oli entre els pobles riberencs i el seu comerç ajudà a desenvolupar l'economia de la zona tal i com en donen testimoni les nombroses àmfores trobades a les restes arqueològiques.

Fou al principi del **segle XVI** quan es produí una forta expansió del conreu de l'olivera a Mallorca, especialment a la Serra de Tramuntana. Durant més de tres-cents anys, la producció oleïca va tenir molta importància i va ser, econòmicament, el principal producte exportat. A finals del **segle XIX** s'inicià un descens en les exportacions encara que, fins a la dècada dels seixanta, l'economia de l'illa depenia del camp.

L'arribada del turisme provocà forts canvis socials i econòmics que suposaren, entre d'altres coses, un encariment de la mà d'obra i la dedicació de capital a inversions turístiques, cosa que agreujà la situació del sector agrari.

Els darrers anys de la dècada dels 80 i principis dels 90, apareixen noves plantacions d'oliveres, principalment a la zona del Pla i s'introdueix el mètode d'elaboració d'oli en continu, i així s'inicià una tendència cap a la recerca de l'obtenció d'oli de qualitat. L'any 2002 s'aconsegueix la **Denominació d'Origen Oli de Mallorca** que suposa major reconeixement, prestigi, control, qualitat i difusió del producte.



TIPUS D'OLI D'OLIVA

→ OLI OLIVA VERGE

Suc obtingut de l'oliva per procediments físics en condicions tèrmiques que no impliquen l'alteració de l'oli.

→ Verge extra

Acidesa màxima 0,8%. Sense defectes i amb sabor i olor irreprotxables.

→ Verge

Acidesa màxima 2%. Poden aparèixer alguns lleugers defectes però el sabor i l'olor són correctes.

→ OLI D'OLIVA

Mescla d'oli refinat i oli d'oliva verge. Acidesa màxima d'1%.

→ OLI DE PINYOLADA

Mescla d'oli obtingut de la pinyolada un cop refinat amb oli verge. Acidesa màxima d'1%.



Elaboració Tradicional

Collita
Neteja
Mòlta
Preamsatge
Decantació

Les olives es disposen a la solera del trull on són capolades per l'acció d'unes moles o **rutlons** de forma troncocònica. La pasta que s'obté es col·loca entre una mena d'estores d'espart anomenades **esportins** que s'apilen i es duen a la premsa. Mitjançant una forta pressió s'obté un líquid format per aigua i oli que, reposat, se separa en dues capes: l'oli i l'aigua pròpia de l'oliva, anomenada **molinada**. El residu que queda en els esportins és el que es coneix com a **pinyolada**.

Aquest sistema d'extracció s'ha anat substituint pel sistema d'elaboració en continu, que permet l'obtenció d'un oli de més qualitat i més estable ja que en el sistema tradicional hi ha una excessiva exposició de la pasta a l'aire, cosa que afavoreix els processos d'oxidació.

Elaboració de l'oli

L'elaboració de l'oli d'oliva verge s'ha de fer per procediments físics o mecànics, és a dir, que no impliquin l'addició de cap tipus de substàncies químiques. A més, s'ha de realitzar en unes condicions tèrmiques que no provoquin l'alteració de l'oli.

Hi ha dos mètodes d'elaboració: el tradicional, que es fa per premsatge, i el modern o sistema d'extracció continu, que es fa per centrifugació.



Elaboració pel sistema continu

Les principals operacions que es realitzen són:

Collita i recepció. S'ha de fer en el moment òptim de maduresa del fruit. Les olives es transporten fins la *tafona* i es disposen a la màquina de neteja. La qualitat de l'oli d'oliva minva notablement si es retarda el procés d'elaboració.

No ha de passar molt de temps entre la collita i el procés d'elaboració.

Neteja. Un sistema d'impulsió d'aire separa les fulles i les branquetes de les olives que, després, són rentades amb aigua per eliminar la resta d'impureses.

Pesada i classificació. Es pesen les olives i se'n pren una mostra que es duu al laboratori a fi de determinar el rendiment d'oli i el seu grau d'acidessa, cosa que s'utilitzarà per a la posterior classificació de les olives.

Mòlta. Mitjançant una màquina de triturar al-liatge metàl·lic resistent a l'abrasió, s'obté una massa formada per trossos de pinyol, molla d'oliva, oli lliure i aigua.

Romp les cèl·lules on hi ha l'oli i en provoca la seva extracció.

Batuda. La massa es passa a una batedora on se li afegeix aigua i és sotmesa a un moviment d'agitació continu. La durada de la batuda depèn de les varietats d'oliva i del seu estat de maduració. Sol oscil·lar entre els 60 i els 90 minuts.

Completa l'alliberament de l'oli i evita la seva emulsió amb l'aigua.

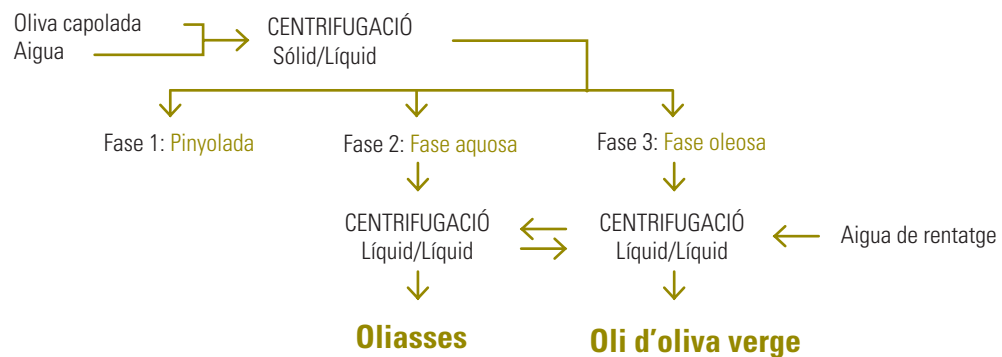
Extracció. Hi ha dos tipus de sistemes: extracció a tres fases i extracció a dues fases.

Es realitza per centrifugació.

Extracció a tres fases

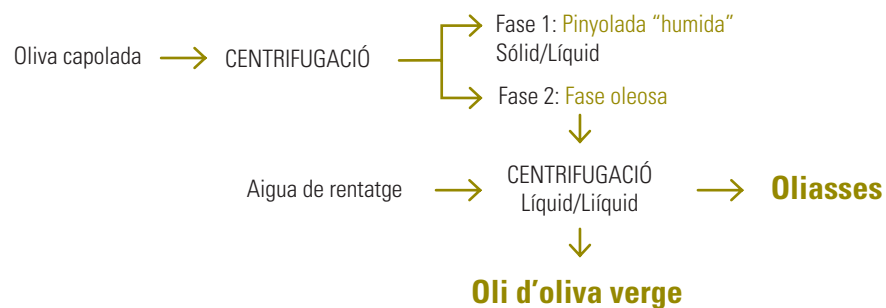
A la massa d'oliva capolada se li afegeix aigua i, en una primera centrifugació, s'obtenen tres fases: una de sòlida, que és la *pinyolada* i que està formada pels pinyols i polpes de l'oliva; i dues de líquides: l'*aquosa*, que és una mescla d'aigua amb un poc d'oli, i l'*oleosa*, que està formada per oli amb restes d'aigua.

Amb dues centrifugacions més s'aconsegueix separar l'oli de l'aigua.



Extracció a dues fases

Amb aquest sistema no s'ha d'addicionar aigua a la massa abans de la centrifugació i se n'obtenen dues fases: una de líquida (fase oleosa), formada per l'oli verge d'oliva amb aigua, i una de sòlida, formada per les restes d'oliva triturada amb aigua (pinyolada "humida"). Una segona centrifugació de la fase oleosa separa l'aigua de l'oli.



Amb els dos sistemes s'obtenen olis d'excel·lent qualitat i, en el de dues fases, es redueixen les aigües residuals produïdes a la tafona.

Emmagatzematge. L'oli es col·loca en dipòsits de material inert, impermeable i fàcil de netejar. S'empren acer inoxidable, fibra de vidre-polièster, recobriments vitrificats... Durant el temps d'emmagatzematge es produeixen sedimentacions que s'eliminen per decantació.

Els magatzems han de ser foscs i preservats de canvis de temperatura.

Filtrat i envasatge. Abans de comercialitzar-se, l'oli es filtra i després s'impulsa cap a una envasadora on es dosifica en els recipients que pertoca.

Els olis emparats per la DO han de complir les normes d'etiquetatge.



DO Oli de Mallorca

Les característiques geogràfiques i climàtiques de Mallorca, les varietats d'oliva i la tradició de centenars d'anys així com la incorporació de les millores tecnològiques en el procés d'elaboració han fet possible l'obtenció d'un oli d'oliva verge amb característiques pròpies i d'una elevada qualitat. L'any 2002 aquest producte va obtenir el distintiu de qualitat Denominació d'Origen Oli d'Oliva de Mallorca. El Consell Regulador vigila l'aplicació i el compliment de les condicions establertes en el seu Reglament, i promou la millora i la difusió del producte.



Especificacions del reglament de la DO Oli de Mallorca



Zona producció. Restringida a l'illa de Mallorca.



Varietats. Exclusivament mallorquina o empeltre, arbequina i picual.



Collita. Oliva sana i amb el grau de maduració òptim, per això es podran fixar les dades d'inici i d'acabament de la collita i les condicions de transport. El termini entre la collita i l'extracció de l'oli no podrà ser superior a 48 hores.



Elaboració. Les tafones disposaran d'instal·lacions per a la neteja del fruit i empraran tècniques d'extracció amb control de la temperatura i de l'aigua que s'hagi d'addicionar durant el procés.

Emmagatzematge. En dipòsits tancats i revestits de material inert.

Característiques de l'oli. Olis d'oliva verge extra amb acidesa no superior a 0,8, índex de peròxids no superior a 18 meq O₂/kg, i impureses i humitat no superiors al 0,1%.

Tipus d'oli. Fruitat, procedent de la collita primerenca, i dolç, procedent de la collita tardana.

Etiquetatge. El Consell Regulador vigilarà les condicions generals de l'etiquetatge entre les quals figura l'obligatorietat d'una **contraetiqueta** numerada.

L'oli d'oliva i la salut

A la bibliografia científica es descriuen nombroses propietats de l'oli d'oliva verge i els seus efectes beneficiosos sobre la salut.



Efectes beneficiosos de l'oli d'oliva sobre la salut

Sobre l'aparell digestiu

- Minva l'acidesa gàstrica.
- Protegeix la mucosa gàstrica.
- Estimula la contracció de la vesícula biliar i redueix la formació de càlculs.
- Millora l'absorció intestinal d'elements minerals.

Efectes càrdio-vasculars

- Minva el colesterol total en sang.
- Minva l'LDL (colesterol "dolent") i augmenta l'HDL (colesterol "bo").
- Ajuda a prevenir l'arteriosclerosi i els seus riscos: hipertensió arterial, trombosi, infart.

Efectes antioxidants

- Les propietats antioxidants de la vitamina E i dels polifenols, ajuden a prevenir els efectes negatius dels radicals lliures i exerceixen un control sobre els factors de l'envelliment.

Ajuda a controlar la diabetis.

Ajuda a prevenir alguns tipus de càncer, com els de mama i el de colon.



L'oli d'oliva verge és un producte natural i per tal causa sotmès a canvis físics, químics i organolèptics que ocasionen, amb el temps, una pèrdua dels seus atributs. Un oli d'oliva conservat adientment pot mantenir-se fins a tres anys, però la data de consum preferent d'un oli verge extra és d'un any a partir de la data d'embotellament. En qualsevol cas és recomanable tenir en compte les següents consideracions:

- Conservar en recipients de vidre obscur o d'acer inoxidable que estiguin ben plens i que tanquin hermèticament. Cal evitar envasaments de ferro i els que tinguin soldadures d'estany.
- No guardar-lo en llocs impregnats d'olors intenses perquè té facilitat per absorbir-les si el recipient no és hermètic.
- Guardar-lo en lloc fresc: el rang òptim de temperatura és de 15-22 °C. A temperatures baixes pot formar terbolesa i, fins i tot, espessir-se. A altas temperatures es generen canvis sensorials i augmenta la possibilitat d'enrancir-se.
- Protegir-lo d'un ambient humit.
- Preservar-lo de la llum per evitar decoloracions, alteracions de l'olor i pèrdues de vitamina E.
- No afegir oli als recipients que encara contenen restes d'olis vells perquè es produirà terbolesa i s'afavorirà l'enranciment.
- Abans d'introduir oli d'oliva verge a l'oliera cal fer-la ben neta i eixugar-la.



Es poden fer les següents consideracions generals sobre el seu ús:

Ús en cru. Per a rebosteria, maionesa i truites és apropiat l'oli verge extra suau, dolç, gens astringent ni amarg. En canvi, per amanir ensalades, verdures, peix blanc o escabetxos, és millor el suau i lleugerament fruitat.

Ús en frites. Per assaborir el gust de les frites i com a base de sofregits és excel·lent l'oli verge amb fruitat més intens i un lleuger toc d'amargor perquè potencia el sabor de l'aliment.

Temperatura. En condicions adequades de temperatura l'oli verge manté la seva estructura i conserva millor que altres olis les seves propietats dietètiques. Ara bé, no és convenient sobrepassar els 180 °C, ja que l'excés de calor fa que s'alteri.

Tampoc no convé utilitzar el mateix oli per fregir varies vegades; en general, no s'hauria de fer servir més de 4 o 5 pics.

Rendiment. L'oli verge té l'avantatge, front altres olis vegetals, d'un major rendiment tant cru com fregit. En cru, perquè el sabor i l'aroma són més intensos i, per tant, se n'ha de menester menys quantitat. D'altra banda, quan s'escalfa, es comprova fàcilment com augmenta de volum, així que, també, se'n necessita manco per fregir.

Consum i conservació

Un dels pilars bàsics sobre el qual s'assenta la cuina mediterrània és l'oli de oliva, i molt especialment, l'oli d'oliva verge, que és l'únic que per dret propi pot denominar-se producte natural. És el millor oli per preparar tot tipus de plats, des dels més tradicionals fins al més innovadors, als quals enriqueix, perfuma i diferencia.

En aquest sentit convé recordar que, quan l'etiqueta diu simplement oli d'oliva, però no diu **oli verge** o **extra verge**, significa que es tracta d'una mescla d'oli d'oliva verge i oli refinat. Els consumidors durant els darrers anys han après a valorar-lo i a apreciar-lo i, de la mateixa forma que a les taules més refinades se seleccionen amb molta cura els vins que han d'acompanyar cada plat, els millors cuiners cada vegada tendeixen més a utilitzar el tipus d'oli d'oliva verge extra més adequat a cada preparació culinària.

IQUA
Institut
de Qualitat
Agroalimentària



www.illesbalearsqualitat.es

ISBN 84-606-4312-8



Govern de les Illes Balears