

Aroma con notas frescas y una sensación de picor en la garganta

Estas son las cualidades que debe cumplir un aceite de oliva extra virgen

Asociación alerta de que se venden como tales productos de una calidad inferior.

MELISSA FORNO

La rápida divulgación de temas relacionados a una buena nutrición por redes sociales, también ha generado que muchos opten por adquirir productos, ampliamente recomendados por profesionales, sin tener la certeza de que efectivamente están elaborados bajo los estándares exigidos. Tal es el caso del aceite de oliva extra virgen.

A principios de mayo, el Servicio Nacional del Consumidor (Sernac) publicó en su web que "está realizando un monitoreo a la venta de aceite de oliva con denominación de origen del Valle del Huasco, tras detectar eventuales incumplimientos a la Ley de Propiedad Intelectual y de la Ley del Consumidor".

"La información recopilada hasta ahora indica que se estaría comercializando aceite de oliva del Valle del Huasco producido en otras zonas del país, utilizando indebidamente en su etiquetado dicha denominación de origen", añadió.

mente en su etiquetado dicha denominación de origen", añadió.

Precisamente, para evitar que los consumidores adquieran productos que dicen serlo, pero que contienen, por ejemplo, trazas de aceites de semillas, como de girasol, la Asociación de Productores de Aceite de Oliva de Chile, ChileOliva, llama a reconocer sus atributos esenciales.

"El aceite de oliva extra virgen es el jugo extraído exclusivamente de la oliva fresca del árbol, a través de procedimientos mecánicos y a baja temperatura, hasta 28°Celsius, conservando todas las propiedades nutricionales del fruto. El proceso se realiza en menos de 12 horas desde que se cosecha la oliva y se extrae el aceite, debiendo cumplir con un análisis físico y químico y una cata sensorial para certificar su calidad. No tiene defectos sensoriales, en cuanto a aroma y sabor, y representa la mejor calidad que se puede obtener", dice Gabriela Moglia, gerenta general de ChileOliva.

"Puede ocurrir que uno etiquetado como extra virgen, aunque no tenga aromas desagradables, pueda estar adulterado. A nivel mundial, y también en Chile, se han detectado casos de comercialización de aceites de calidad inferior, o que son mezclas de

otros aceites de semillas, haciéndolos pasar por uno extra virgen, por lo cual es importante aprender a reconocerlos, aunque estén etiquetado como tal", declara.

¿Cómo distinguirlo?

"Posee un conjunto de aromas y sabores con notas frescas y herbáceas, lo que se entiende como frutado; su amargor se percibe en la boca, al igual que su picor que se manifiesta en la garganta. Por otra parte, si huele a aceitunas de mesa es un indicador de que presenta un defecto que se llama atrojado y es una señal clara de que no es extra virgen, dado que la oliva que se utilizó estaba fermentada o deteriorada. En la cuenta de Instagram de la asociación @chileaceitedeoliva es posible encontrar datos generales, noticias de la industria y consejos de conservación, entre otros temas. Además, para referencia de marcas chilenas legítimas y de calidad extra virgen pueden visitar el e-commerce de ChileOliva, www.chileoliva.cl/shop. El consumo de un

aceite fraudulento no solo representa un engaño económico, sino que puede tener consecuencias para la salud, especialmente si el producto ha sido alterado o no ha sido almacenado adecuadamente. Por eso, recomendamos adquirirlos a través de canales confiables y oficiales".

¿Cuáles son los principales atributos sensoriales de los que se producen en el país?

"En Chile, nuestra industria se dedica a la producción de aceite de oliva extra virgen y es mundialmente premiado por su calidad en diversos concursos internacionales. La cosecha se realiza de manera temprana por lo que en general nos caracterizamos por producir aceites con notas verdes, aromas y sabores muy frescos, tales como hierba recién cortada,

manzana verde, plátano, alcachofa, tomate entre otros".

¿Qué propiedades saludables tiene que lo diferencia de otros?

"Son varias las propiedades nutritivas que se pueden mencionar. Ino-saturados, El aceite de oliva posee alrededor de un 80% de ácidos grasos, la grasa más saludable que podemos consumir, ayuda a disminuir el colesterol malo y aumentar el bueno, el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y de padecer diabetes tipo II, ya que regula la producción de insulina pancreática y controla los niveles de glucosa. Por otra parte, contiene oleocantal, compuesto orgánico natural que posee una gran acción antiinflamatoria y antioxidantes que protegen contra enfermedades neurodegenerativas, reduciendo el deterioro de la capacidad cognitiva relacionada con la edad".



MARIOLA GUERRERO

Se han detectado casos de comercialización de aceites de calidad inferior