

LA CONSTRUCCIÓN DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE ANDALUCÍA. EL PAPEL DEL ANÁLISIS SENSORIAL

Farre, Marta^a, Lozano-Cabedo, Carmen^b, Aguilar, Encarnación^c

^a Dpto Antropología Social, Universidad de Sevilla. C/ Doña María de Padilla, s/n, Sevilla, 41004 (Sevilla). marta.farre.ribes@gmail.com; ^b Dpto. de Sociología II (Estructura Social), UNED. C/ Obispo Trejo, 2. Madrid, 28040 (Madrid). clozano@poli.uned.es; ^c Dpto Antropología Social, Universidad de Sevilla. C/ Doña María de Padilla, s/n, Sevilla, 41004 (Sevilla). eaquilar@us.es

Palabras clave: calidad, estandarización, singularización, aceite, identidad, poder

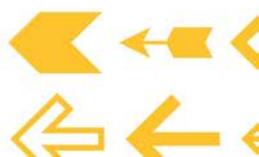
Resumen

En los territorios olivareros se ha fomentado la transformación de una producción indiferenciada a granel a una producción de calidad hegemónica estandarizada por Europa. El análisis sensorial tiene un papel determinante para establecer el ranking de calidad europeo. Instituciones internacionales, estatales, autonómicas y locales constituyen el entramado normativo, coercitivo y formativo para la promoción de una conceptualización y práctica hegemónica de la calidad que se difunde bajo el nombre de la nueva “cultura del aceite”. Nuestro objetivo es analizar el papel del análisis sensorial en el proceso de construcción de la calidad del aceite de oliva, así como las dinámicas de apropiación local de ese conocimiento científico-técnico que se generan en los diferentes territorios. Para ello hemos analizado los distintos itinerarios hacia la producción de calidad de cuatro Sistemas Oleícolas Locales de Andalucía con Denominación de Origen Protegida (Estepa y Puente Genil, Priego de Córdoba y Montoro-Adamuz). La metodología utilizada ha sido cualitativa. Se han realizado 180 entrevistas semi-estructuradas a diversos actores clave de cada territorio. Los resultados de la investigación indican que, a pesar de que existen procesos de construcción colectiva de calidad diferenciada vinculados a las singularidades territoriales, el importante esfuerzo territorial se destina a adecuar las prácticas y valores productivos al ranking de calidad reglamentado por Europa. El conocimiento científico-técnico y, especialmente, el método de análisis sensorial se configuran como los ejes fundamentales alrededor de los cuales se construyen los procesos identitarios y se reformulan las relaciones de poder.

Palabras clave: calidad, estandarización, singularización, aceite, identidad, poder

Introducción y objetivos

En los procesos de construcción de la calidad conviven dinámicas de territorialización/desterritorialización y estandarización/singularización que ponen de manifiesto la diversidad de respuestas territoriales a la uniformidad de las exigencias globales. En el sistema agroalimentario, los estándares de calidad demandados por las instituciones y los mercados conviven con dinámicas locales de producción colectiva de una calidad negociada localmente, que responde a los atributos específicos culturales de cada territorio (Belletti et al., 2017; Quiñones et al., 2016; Aguilar, 2014; Lozano, 2011).



La especificidad del aceite como producto de carácter comercial ha implicado que la expansión o retracción del cultivo del olivar, la regulación de la calidad y pureza del aceite así como la orientación productiva hacia la cantidad y/o calidad, haya ido vinculada a la configuración de los contextos políticos, normativos y especialmente, al devenir del mercado (Alimarket, 2017; Rodríguez y Parras, 2012). En los territorios olivareros se ha fomentado la transformación de una producción indiferenciada a granel a una producción de calidad categorizada y estandarizada por Europa bajo el nombre de la nueva “cultura del aceite”. El eje fundamental sobre el que se constituye dicha calidad hegemónica es el conocimiento científico-técnico estandarizado. La adaptación a este modelo requiere de una transformación de las prácticas productivas, industriales, comerciales y de consumo en las que la modernización y la tecnificación pasan a ser indispensables. Para determinar las diferentes categorizaciones de la producción de aceite es necesario un análisis físico-químico y un análisis sensorial. Un análisis sensorial que se ha convertido en determinante para establecer el ranking de calidad del producto.

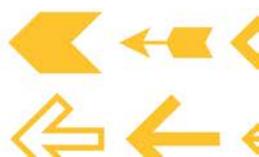
El objetivo de este trabajo es analizar el papel del análisis sensorial en el proceso de construcción de la calidad del aceite de oliva, así como las dinámicas de apropiación local de ese conocimiento científico-técnico que se generan en los diferentes territorios. Estudiaremos el rol de las entidades locales en la difusión de los valores y prácticas hegemónicas de la calidad. Valoraremos también las implicaciones que tiene la apropiación local de dicho conocimiento en las reconfiguraciones identitarias y en las relaciones de poder en los diferentes territorios.

Metodología

Este análisis se ha realizado en cuatro territorios con Denominación de Origen Protegida (DOP) de aceite de oliva de España: Estepa y Puente Genil, Priego de Córdoba, Montoro-Adamuz y Les Garrigues. El estudio responde a una metodología cualitativa, basada en un trabajo de campo intensivo realizado durante el año 2015 y el año 2017. Las técnicas utilizadas han sido la observación participante y las entrevistas semi-estructuradas realizadas a 230 actores que se han considerado clave en el territorio: olivareros, técnicos de empresas (privadas y cooperativas) gerentes de empresas (privadas y cooperativas) y representantes institucionales. Los tres bloques de preguntas que han vertebrado el cuestionario se han estructurado, en primer lugar, alrededor del análisis de la percepción de qué es calidad por parte de los actores del territorio, en segundo lugar, alrededor del análisis de los principales hitos que definen el proceso territorial de transformación a la calidad y finalmente, alrededor del estudio de los factores que han favorecido y dificultado dicho proceso.

Resultados

La implantación de la normativa de “calidad reglamentada” ha supuesto que la clasificación de los aceites de oliva en distintas categorías debe hacerse a partir de la aplicación conocimientos científico-técnicos, atendiendo a una serie de parámetros físico-químicos y sensoriales, que hacen referencia a criterios de calidad y pureza. La normativa considera diferentes tipos de aceite de oliva: Aceite de Oliva Virgen Extra, Aceite de Oliva Vírgenes y Aceite de Oliva. La instauración de estos criterios de calidad estandarizada ha supuesto la adopción de múltiples transformaciones en los manejos ya que éstos entraba en conflicto con las prácticas agronómicas tradicionales del olivar y del aceite (manejo no mecanizado, recolección tardía, mezcla de aceitunas

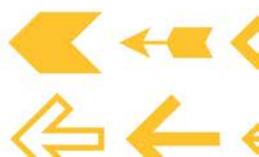


de suelo y vuelo, traslado no diario a la almazara), las prácticas industriales (bajo nivel de modernización de las almazaras, escasa capacidad de molturación, atroje de las aceitunas) y las comerciales (comercialización de granel indiferenciado). Pero también ha incidido, como veremos a continuación, en la reconfiguración de los procesos de identificación local y en las dinámicas de gobernanza de los territorios.

En el diseño de las particularidades del análisis sensorial y en la difusión de la calidad científico-técnica del aceite han jugado un papel fundamental los Paneles de Cata dado que son los encargados de determinar los atributos de calidad de los aceites, mediante la realización de una cata organoléptica. Los integrantes de estos Panel son los que han liderado las acciones de “expertización” de los territorios, dado que no solo controlan el proceso de producción de calidad científico-técnica del aceite, sino que también han desarrollado múltiples acciones de formación y difusión convirtiéndose, de este modo, en el símbolo del conocimiento “experto”. Unas acciones que no solo han ido dirigido al sector olivarero sino que se han destinado también a formar a la población del territorio o al sector turístico. Hemos observado que la formación en la cata de aceites es una herramienta con una triple funcionalidad: genera cohesión territorial, es una herramienta de difusión de la calidad científico-técnica del aceite y es un instrumento que vehicula profundos intercambios culturales a través del encuentro/comunicación/relación entre diferentes realidades: locales y visitantes, conocimiento local y “experto”, formado y formador, sectores económicos e instituciones. Asimismo, a través de cursos, premios o acreditaciones se crea una nueva figuras/agentes profesionales, con su propio currículum, que pasan a ser importantes referentes locales: los expertos catadores locales.

Con todo, el peso a nivel territorial de la difusión de la “cultura del aceite” recae en las entidades locales, Es la entidad que tiene en sus manos el Panel de Cata la que adquiere centralidad en las relaciones de poder y en la reformulación de los procesos de identificación local. Hemos detectado que el proceso de conversión a la producción de calidad se concreta de una u otra manera en cada territorio, según sus especificidades. En unos casos han sido las Cooperativas de primer grado (CPG) o de segundo grado (CSG), mientras que en otras zonas han sido las almazaras privadas, los Consejos Reguladores de las DOP, o los Grupos de Desarrollo Rural (GDR) los encargados de difundir esta “cultura del aceite” centrada en el conocimiento científico-técnico y en la categorización de los aceites. Las entidades que lideran los procesos de difusión de la “cultura del aceite” construyen diversos mecanismos para generar cohesión entorno al proyecto y reactualizar los valores asociados al modelo de la calidad: mecanismos normativos, políticas de calidad, incentivo económico, políticas marquistas, mecanismos rituales (entrega de premios, ferias comarcales, charlas y asambleas) o proyectos formativos como cursos de cata de aceites. El objetivo es promover un proceso de identificación comarcal en el que la producción de calidad del aceite se posicione como eje central. Y, para ello, las entidades que lideran este proceso se erigen como la “voz territorial” que construye la memoria social hegemónica de la zona.

La instauración de este modelo de “cultura del aceite” ha reformulado las relaciones de poder intra e inter-territoriales y ha conllevado cambios en los procesos de identificación con el producto local. Hay que tener en cuenta que los discursos y prácticas que se construyen alrededor de la calidad científico-técnica están desvinculados de las especificidades territoriales y también del arraigo histórico de la

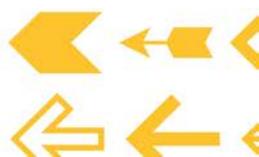


producción olivarera. Por tanto, la incorporación por cada territorio de estos discursos y prácticas depende de sus posibilidades de conversión al nuevo modelo de calidad estandarizada que está vinculado, de manera estricta, a la capacidad de tecnificación y modernización. Solo en segundo lugar, se tienen en cuenta otras dimensiones como las especificidades biofísicas del territorio o las particularidades que tenga la/s políticas de calidad de cada zona. Es por ello que son, precisamente, las zonas con más arraigo de producción olivarera, con predominancia del olivar tradicional de sierra, símbolo por excelencia de la producción olivarera española, las que tienen más dificultades para realizar la conversión a una producción de calidad tecnificada y modernizada y ven amenazada la continuidad del cultivo y las variedades y prácticas tradicionales asociadas a éste. Son las nuevas plantaciones de olivar, ya sean las ubicadas en las tierras de campiña tradicionalmente empleadas para otros cultivos más rentables, o las de los nuevos países productores que apuestan por la producción de aceite, las que se incorporan con mayor facilidad a las exigencias de la producción de calidad hegemónica. Ello está propiciando que la instauración de la producción de “calidad estandarizada” y el despliegue de potentes procesos de difusión de lo que se denomina “cultura del aceite” generen una sensación de desconocimiento hacia el propio producto en zonas con arraigados vínculos históricos en la producción de aceite. Se está produciendo una reformulación identitaria en el que el orgullo territorial se construye no sólo en base a la tradición sino también a la capacidad de profesionalización, modernización, tecnificación y capacidad de producción de calidad estandarizada.

Este proceso no solo se produce dentro de los territorios sino que está favoreciendo la aparición de desigualdades entre zonas olivareras. Los territorios que tienen su propio Panel de Cata están en situación de producir, reproducir y difundir dicho conocimiento experto vinculado al análisis sensorial. Por el contrario, los territorios que no tienen su propio Panel de Cata se encuentran alienados de los procesos vinculados a la producción y reproducción de dicho conocimiento. El Panel de Cata se erige como punta de lanza del conflicto de poder entre los Sistemas Oleícolas Locales (SOL) y la gran industria del aceite. El aceite de oliva, es el único producto que está sujeto, dentro del ámbito agroalimentario, a una normativa europea que determina que los atributos de calidad deben ser establecidos, obligatoriamente, mediante la realización de una cata organoléptica. Desde la industria aceitera se somete a crítica el análisis sensorial por la subjetividad del método y porque los deja en una posición de “inseguridad jurídica” ante los controles que ejercen los paneles de cata oficiales a lo largo de la cadena del valor del aceite, creando desconfianza por parte del consumidor y deterioro de la imagen de sus marcas. Ante estas críticas, la sectorial de las DOP, amparada por centros de investigación como el CSIC y el IFAPA, defienden la cientificidad del método sobre el que se sustenta el análisis sensorial. Se alude a que la normativa de la UE está avalada por las investigaciones realizadas por expertos del COI y fundamentada en protocolos estrictos que dotan al método de objetividad (García Portillo, 2016; Romero, 2015 Jimenez-Herrera et al., 2012).

Conclusiones

Esta investigación pone de manifiesto las transformaciones operadas en los territorios olivareros para adaptarse a la nueva “cultura del aceite”. También muestra como un conocimiento técnico-científico estandarizado está siendo apropiado de manera diferencial por estos territorios, en función de las especificidades de su contexto social,



político, económico y cultural. Hemos detectado procesos singulares en el modo en que este conocimiento estandarizado es percibido, practicado, institucionalizado, normativizado, estratégicamente utilizado, insertado en la memoria colectiva y difundido a nivel local. Ahora bien, a pesar de que la estandarización científico-técnica y la modernización, tecnificación e intensificación de la producción son las racionalidades dominantes, aquello que se pone en valor y es fuente de orgullo local son los particulares itinerarios seguidos para la adaptación a los criterios marcados por esta calidad estandarizada. Este sería el caso de los territorios con mayor presencia de olivar tradicional y más dificultades de conversión a la producción de calidad hegemónica. En ellos se añade al aval de la dimensión científico-técnica también, el valor del saber-hacer tradicional y las características físicas, edafológicas o climáticas del territorio.

Bibliografía

Aguilar Criado, E. (2014). Los nuevos escenarios rurales: de la agricultura a la multifuncionalidad. *Endoxa: Series Filosóficas*, 33, 73–98.

Alimarket (2017). Informe aceite 2017 (en línea). <https://www.alimarket.es/alimentacion/informe/229999/informe-2017-del-sector-de-aceites-en-espana>, acceso 20 de enero de 2018.

Belletti, G., Marescotti, A., Touzard, J. M. (2017). Geographical Indications, Public Goods, and Sustainable Development: The Roles of Actors Strategies and Public Policies. *World Development*, 98, 45–57.

García Portillo, S. (2016). Calidad del aceite de oliva virgen: compuestos volátiles. Sevilla: Universidad de Sevilla (Tesis de Doctorado).

Jiménez Herrera, B., Rivas Velasco, A., Sánchez-Ortiz, A., Lorenzo Tovar, ML., Úbeda Muñoz, M., Callejón, R. M., Ortega Bernaldo de Quirós, E. (2012). Influencia del proceso de maduración del fruto en la calidad sensorial de aceites de oliva virgen de las variedades Picual, Hojiblanca y Picudo. *Grasas y aceites*, 63(4), 403-410.

Lozano Cabedo, C. (2011). El sabor de la naturaleza: agricultura ecológica en parques naturales andaluces. Sevilla: Fundación Blas Infante.

Quiñones Ruiz, X., Penker, M., Belletti, G., Marescotti, A., Scaramuzzi, S., Barzini, E., Pircher, M., Leitgeb, F., Samper, L.F. (2016). Insights into the black box of collective efforts for the registration of Geographical Indications. *Land Use Policy*, 57, 103–116.

Rodríguez Cohard, J. C., Parras Rosa, M. (2012). Los canales de comercialización de los aceites de oliva españoles. *Cuadernos de estudios agroalimentarios*, 4, 93–102.

Romero, I. (2015). Validation of SPME-GCMS method for the analysis of virgin olive oil volatiles responsible for sensory defects. *Talanta*, 134, 394-401

