

Informe

Aceite de oliva virgen extra: ¿cuál es el mejor?

24 octubre 2012



El aceite de oliva es un pilar de la dieta mediterránea y un elemento básico de la gastronomía española. Dentro del aceite de oliva, la categoría virgen extra es la más apreciada. Ese aceite es el producto más valioso... y más caro. Sin embargo, no todo lo que se vende como virgen extra realmente lo es. Te contamos cuál elegir.

40 aceites de oliva virgen, a examen

Hemos analizado 40 aceites: 34 muestras de **aceite de oliva virgen extra** y 6 de **aceite de oliva virgen** con el objetivo de verificar su calidad. Queremos compartir contigo esa información.

Los 40 productos fueron sometidos a una batería de análisis físico-químicos y a un análisis organoléptico. Los resultados muestran que algunas marcas engañan al consumidor, al vender un aceite de menor calidad a la que se indica en la etiqueta. No se trata de adulteraciones o fallos que pongan en riesgo la salud, pero **sí afecta al bolsillo del consumidor**, ya que el precio medio del litro de aceite de oliva virgen extra ronda los 3,32 euros, mientras que el litro del virgen es casi de un euro menos.

- [Localiza los mejores](#)
- [Consulta los resultados](#)
- [Así hemos hecho el estudio](#)

Localiza los mejores

Hemos analizado y comparado 40 aceites, 34 de oliva virgen extra y 6 de oliva virgen. Y comprobamos que 12 de los 40 aceites no son lo que esperamos. ¿Quieres saber cuáles son los aceites buenos... y cuáles no debes comprar? Averígualo: te lo contamos.

Consulta los resultados






Éste es el cuadro de resultados. Para cada producto te indicamos cuál es la categoría comercial con la que se vende, y qué tipo de aceite es según el análisis realizado por la OCU siguiendo la normativa europea.

Además, te indicamos la valoración global de su calidad, y las calificaciones obtenidas en dos de las pruebas más determinantes: la prueba de cata, definitiva para confirmar la ausencia de defectos organolépticos y el frutado que

definen a un aceite de oliva virgen extra y lo diferencian del aceite de oliva virgen o de otros tipos; y la calidad del fruto.

Puedes ver el conjunto de los aceites.

ACEITE DE OLIVA
SE VENDEN COMO... VIRGEN EXTRA

Marcas	Envase	Y en realidad son:	Análisis calidad del fruto	prueba de cata	Precio medio por litro	Valoración de la OCU
OLEOESTEPA D.O. Estepa	Plástico	Virgen Extra	+	+	3,35	Buena calidad. 
YBARRA. Gran Selección Afrutado	Vidrio	Virgen Extra	+	+	4,53	Buena calidad. 
HACENDADO (Mercadona).	Plástico	Virgen Extra	+	+	2,76	Buena calidad. 
LA ESPAÑOLA Gran Selección	Vidrio	Virgen Extra	+	+	4,02	Buena calidad
DINTEL Selección Especial	Plástico	Virgen Extra	+	+	2,75	Buena calidad. 
HACENDADO (Mercadona). Vidrio	Vidrio	Virgen Extra	+	+	3,73	Buena calidad
EL CORTE INGLÉS	Plástico	Virgen Extra	+	+	2,9	Buena calidad. 
CARBONELL Gran Seleccción	Vidrio	Virgen Extra	+	+	4,5	Buena calidad
DIA	Plástico	Virgen Extra	+	+	2,73	Buena calidad
DÍA Frutado	Vidrio	Virgen Extra	+	□	3,46	Calidad media
LA ESPAÑOLA	Plástico	Virgen Extra	+	□	3,42	Calidad media
SEÑORÍO DE SEGURA Picual D.O.	Vidrio	Virgen Extra	+	□	4,94	Calidad media
AUCHAN (Alcampo)	Vidrio	Virgen Extra	+	□	3,42	Calidad media
CARREFOUR	Vidrio	Virgen Extra	+	□	3,71	Calidad media
OLIVAR DE SEGURA Picual	Plástico	Virgen Extra	+	□	3,59	Calidad media
KOIPE	Plástico	Virgen Extra	+	□	3,15	Calidad media
BORGES	Plástico	Virgen Extra	+	□	3,22	Calidad media
CARBONELL Selección Maestra	Plástico	Virgen Extra	+	—	3,13	Calidad media
SÚPER (El Árbol)	Plástico	Virgen Extra	+	□	2,75	Calidad media
CARREFOUR	Plástico	Virgen Extra	+	—	2,73	Calidad media
HOJIBLANCA	Vidrio	Virgen Extra	+	—	4,25	Calidad media
SUPERSOL	Plástico	Virgen Extra	□	□	2,84	Calidad media
AUCHAN (Alcampo)	Plástico	Virgen Extra	□	—	2,66	Calidad media
CORDOLIVA Frutado	Plástico	Virgen Extra	+	—	3,37	Calidad media
EROSKI	Plástico	Virgen	+	⊖	2,78	No recomendado
HOJIBLANCA	Plástico	Virgen	+	⊖	3,16	No recomendado
COOSUR	Plástico	Virgen	+	⊖	3,29	No recomendado
YBARRA	Plástico	Virgen	+	⊖	2,96	No recomendado
CONSUM	Plástico	Virgen	+	⊖	2,75	No recomendado

ARTEOLIVA	Brik	Virgen	+	●	3,8	No recomendado
CONDIS	Plástico	Virgen	+	●	2,89	No recomendado
OLI SONE (Lidl)	Vidrio	Virgen	+	●	3,44	No recomendado
ALIADA (El Corte Inglés)	Plástico	Virgen	□	●	2,75	No recomendado
MAEVA	Plástico	Lampante	●	●	2,9	No apto para venta
SE VENDEN COMO ACEITE DE OLIVA VIRGEN						
MAR DE OLIVOS (Olivar de Segura)	Plástico	Virgen	+	□	2,32	Calidad media
CARREFOUR	Plástico	Virgen	+	□	2,38	Calidad media
CORDOLIVA Tradicional	Plástico	Virgen	+	□	2,84	Calidad media
AUCHAN Pulgar (Alcampo)	Plástico	Virgen	□	□	2,17	Calidad media
SABOR Y ORIGEN (M)	Plástico	Virgen	●	●	2,16	No recomendado
OLILÁN	Plástico	Lampante	—	●	2,35	No apto para venta

Hay nueve productos que se venden como aceite de oliva virgen extra, y no alcanzan los atributos y características que deberían reunir para poder ser considerados tales.

Peor todavía es el caso de dos de los productos, que por sus valores analíticos, y por los datos obtenidos en la prueba de cata, demuestran que son aceites denominados "lampantes", aún no refinados, no deberían estar a la venta.

Leyenda



Mejor del Análisis: obtiene los mejores resultados de nuestras pruebas.



Compra Maestra: buena calidad y la mejor relación calidad/precio

+	Muy bueno
+	Bueno
□	Aceptable
—	Malo
●	Muy malo

Así hemos hecho el estudio

Un estudio exhaustivo y riguroso como el de los aceites de oliva virgen se realiza en varias fases:

- De entrada realizamos un exhaustivo estudio de mercado, en que recurrimos a distintas fuentes (sondeos de mercado, asociaciones, publicaciones especializadas, los propios fabricantes...) con el fin de obtener información fiable y completa que nos permita seleccionar una muestra representativa, homogénea, y que tenga continuidad en el mercado en el momento de su publicación. A partir de ahí establecimos el objeto del análisis: 34 muestras de aceite de oliva virgen extra, (tanto marcas de fabricantes como de distribución) y 6 de aceite de oliva virgen. En la selección incluimos tanto el producto de botella de plástico pet, como vidrio e incluso brik.
- Las muestras se compran anónimamente como un consumidor exigente en el mercado, en establecimientos públicos. A partir de ese momento, el producto es mimado y se conserva de forma adecuada según las características del producto. Por supuesto, todas las muestras compradas se mantenían dentro de su consumo preferente durante todo el periodo de realización de los análisis.
- Los productos son enviados para su análisis al laboratorio. Se trata de centros de reconocido prestigio,

acreditados por ENAC y reconocidos por el COI para la realización de análisis fisicoquímicos y sensoriales durante el año 2012. Las pruebas a las que fueron sometidos los aceites, responden a métodos analíticos oficiales, recogidos en la normativa europea de Aceite de Oliva, e incluyen una batería de análisis fisicoquímicos que establece la legislación europea y un análisis organoléptico mediante un panel de cata, también legalmente establecido.

- Los resultados de los análisis de los laboratorios han revelado que:
 - No hay grandes problemas en los análisis fisicoquímicos (solo una de las muestras incumplía un aspecto, los niveles de esteres alquílicos, la última exigencia incluida en la legislación europea, que en nuestra tabla aparece indicada como “calidad de fruto”),
 - Varias muestras (nueve aceites) vendidas como aceites de oliva virgen extra no son realmente tales, a tenor de los resultados del análisis del panel sensorial. Se trata en realidad de aceite de oliva virgen. Por tanto, estos 9 productos incumplen la categoría anunciada en la etiqueta.
 - Dos productos, uno de los aceites vendidos como virgen extra y otro aceite virgen, son catalogados por el panel de cata como aceite “lampante”, un producto que debe destinarse a ser refinado y que no debería nunca venderse al consumidor.

Importante: los defectos encontrados en las muestras no están en ningún caso relacionados con el envejecimiento del producto, o con el tiempo que hayan podido pasar a la venta o almacenados, tal y como nos han confirmado diferentes expertos.