

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου διακρίνονται σε 2 βασικές κατηγορίες:

1. **Τα οργανοληπτικά**, που καθορίζονται από το **χρώμα, την οσμή, την γεύση, την παχύτητα και την διαύγεια** του ελαιολάδου.
2. **Τα φυσικοχημικά**, δηλαδή την **οξύτητα** του ελαιολάδου και την **περιεκτικότητα σε διάφορες άλλες ουσίες**.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΤΕΡΑ ΤΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ:

1. **Χρώμα:** το χρώμα του ελαιολάδου μπορεί να ποικίλει από σκούρο πράσινο μέχρι ανοιχτό πράσινο, με πολλές ενδιάμεσες αποχρώσεις. αυτό οφείλεται στις ουσίες που κυριαρχούν στον ελαιόκαρπο από τον οποίο παράγεται το λάδι.
2. **Πυκνότητα:** η πυκνότητα του ελαιολάδου εξαρτάται από την ποικιλία, καθώς & την περιοχή που παράγεται, για παράδειγμα το ελαιόλαδο της Κέρκυρας έχει χαμηλή παχύτητα, σε αντίθεση με το ελαιόλαδο της Πελοποννήσου.
3. **Διαύγεια:** το ελαιόλαδο που προέρχεται από ώριμο καρπό έχει υψηλή διαύγεια, σε αντίθεση με το ελαιόλαδο που προέρχεται από πρώιμο καρπό.
4. **Οσμή – γεύση:** η οσμή και η γεύση του ελαιολάδου μπορεί να δείξει πολλά για την ποιότητα του. η ευχάριστη οσμή και γεύση υποδηλώνουν ιδιαίτερα γνωρίσματα και μπορεί να οφείλονται στην περιοχή στην οποία καλλιεργήθηκαν τα ελαιόδεντρα, καθώς και στον τρόπο καλλιέργειας τους. η πικρή γεύση φανερώνει ότι ο ελαιόκαρπος μαζεύτηκε πριν ωριμάσει.
5. **Οξύτητα:** ο βαθμός οξύτητας του ελαιολάδου υποδηλώνει την περιεκτικότητά του σε ελαϊκό οξύ και εξαρτάται από το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου, τον τρόπο συγκομιδής του και το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ συγκομιδής και παραγωγής ελαιολάδου.
6. **Περιεκτικότητα σε διάφορες ουσίες:** η περιεκτικότητα σε διάφορες άλλες ουσίες όπως υπεροξειδία, κηροί, κορεσμένα λιπαρά οξέα κ.τ.λ.

ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το ελαιόλαδο χωρίζεται σε 4 βασικές κατηγορίες ανάλογα με την ποιότητα του:

1. **ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.** Είναι το ανωτέρας ποιότητας ελαιόλαδο που παράγεται μόνο με μηχανικές μεθόδους από τον ελαιόκαρπο. Επίσης έχει τέλειο χρώμα και η ελεύθερη οξύτητα του πρέπει να είναι μικρότερη από 0,8%.
2. **ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.** Παράγεται με μηχανικές μόνο μεθόδους όπως και το παραπάνω. Επίσης έχει καλά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ελεύθερη οξύτητα μικρότερη από 2%.
3. **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.** Μείγμα εξευγενισμένου ελαιολάδου και βρώσιμου παρθένου με οξύτητα <1%.

4. **ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ.** Μείγμα εξευγενισμένου πυρηνελαίου & βρώσιμου παρθένου ελαιολάδου με οξύτητα<1%.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΕ ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ

Ο παραγωγός μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου στα παρακάτω σημεία της παραγωγικής διαδικασίας:

1. Επιλέγοντας την κατάλληλη ποικιλία ελαιόδενδρου που ταιριάζει στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες.
2. Επηρεάζοντας τις εδαφοκλιματικές συνθήκες μέσω της άρδευσης κ.τ.λ.
3. Εφαρμόζοντας τις κατάλληλες καλλιεργητικές φροντίδες κλάδεμα, λίπανση κτλ
4. Εφαρμόζοντας τους σωστούς κανόνες φυτοπροστασίας.
5. Συγκομίζοντας τον ελαιοκάρπο με την σωστή μέθοδο και τον σωστό χρόνο.
6. Εφαρμόζοντας την ορθή μετασυλλεκτική διαχείριση του συγκομισθέντος ελαιοκάρπου.

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Κύριος στόχος της ορθής συγκομιδής είναι η ελαχιστοποίηση των τραυματισμένων καρπών καθώς και των καρπών που έρχονται σε επαφή με το έδαφος.

Κατάλληλη εποχή συγκομιδής είναι όταν η επιδερμίδα του ελαιοκάρπου αλλάζει χρώμα από πράσινο-κίτρινο σε μελανό-ιώδες.

ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΩΝ

Αποθήκευση ελαιοκάρπων: πρέπει να γίνεται σε διάτρητα τελάρα η σε σακιά με αραιή ύφανση. Πρέπει να αποφεύγεται η αποθήκευση των καρπών σε αεροστεγή δοχεία.

Μεταφορά ελαιοκάρπων: Ο παραγωγός πρέπει να μεταφέρει τους συγκομισθέντες καρπούς το συντομότερο δυνατό στα κέντρα επεξεργασίας (ελαιοτριβεία).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΤΟΥ ΥΠΑΑΤ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Σημαντικοί παράγοντες για την διατήρηση του ελαιολάδου είναι: **ΦΩΣ / ΟΞΥΓΟΝΟ**

Έτσι η διατήρηση του ελαιόλαδου θα πρέπει να γίνεται:

1. Σε κατάλληλα ανοξείδωτα μέσα & σε αποθήκες με χαμηλές θερμοκρασίες.
2. Σε σωστά δοχεία συσκευασίας, από κατάλληλο υλικό, αδιαφανή & αεροστεγή-κλειστά.

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΣΕΡΡΩΝ

Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΕΡΡΩΝ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ (ΓΡΑΦΕΙΟ 10)

ΜΑΝΩΛΙΔΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΤΗΛ: 2321355218