



Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ
ΤΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Γιατί Ποιότητα
ΔΕΝ είναι μόνο
η οξύτητα

Η ΥΠΕΡΑΞΙΑ

της Οργανοληπτικής Αξιολόγησης στο ελαιόλαδο



Της Ελευθερίας
Γερανάκη*

Το ελαιόλαδο, και καλύτερα να αναφερόμαστε στο Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τη διατροφή, την ιστορία, τον πολιτισμό και τα ήθη και έθιμα του τόπου μας από αρχαιοτάτων χρόνων.

Σήμερα, ούτε η ποιότητά του δεν μπορεί να θεωρείται «δεδομένη», αλλά ούτε και η όποια προστιθέμενη αξία θα μπορούσε να μας προσδώσει ως ελαιοπαραγωγική χώρα.

Αυτό είναι πολύ σημαντικό, αν αναλογιστούμε ότι οι ανάγκες της αγοράς έχουν διαφοροποιηθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια, ακολουθώντας τις οδηγίες του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, την ευρωπαϊκή νομοθεσία, αλλά και τις όποιες απαιτήσεις που έχουν αναπτυχθεί σε επίπεδο χωρών (π.χ. Γερμανία, Κίνα, Ταϊβάν κ.ά), στοχεύοντας στον αυστηρό έλεγχο της ποιότητας, την αποφυγή νοθείας και τελικά στην προστασία του καταναλωτή.



ημέια - ποιότητα

κατά τη διάρκεια της
οργανοληπτικής αξιολόγησης,
διαπιστευμένοι γευσιγνώστες
ξετάζουν ένα ελαιόλαδο, αφού
πρώτα το οσφρηστούν και
κατόπιν το γευτούν, βάζοντας
μια μικρή ποσότητα στο στόμα
τους, ώστε στη συνέχεια να
καταγράψουν τα ιδιαίτερα
χαρακτηριστικά του.

Η χώρα μας, παραδοσιακά, ήταν στην τρίτη θέση
του παγκόσμιου ελαιοπαραγωγικού χάρτη ως προς
την παραγόμενη ποσότητα ελαιολάδου, μετά την
Ισπανία και την Ιταλία, σήμερα όμως βλέπουμε ότι
αυτή η κατάσταση διαφοροποιείται, μια και παρατη-
ρούμε χώρες όπως η Τυνησία και η Τουρκία να εμ-
φανίζουν αυξημένες παραγωγές σε σχέση με το πα-
ρελθόν.

Σε αυτό το ιδιαίτερα ανταγωνιστικό περιβάλλον,
αντιλαμβανόμαστε ότι η όποια διαφοροποίηση του
ελληνικού ελαιολάδου σε επίπεδο αντιληπτής ποιό-
τητας είναι αναγκαία τόσο για επιτύχει μεγαλύτερο
μερίδιο στα ράφια της παγκόσμιας αγοράς, όσο και
για να διεκδικήσει την προστιθέμενη αξία που θα
μπορούσε.

Την ονομάζουμε αντιληπτή ποιότητα μια και αφο-
ρά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενός ελαιολά-
δου (γεύση και αρώματα), που είναι και τα μόνα τα
οποία αντιλαμβάνεται ο καταναλωτής. Τα αποτελέ-
σματα της εργαστηριακής ανάλυσης (χημικής) είναι
εξίσου σημαντικό (οξύτητα, υπεροξειδία, δείκτες K,
κ.λπ.), αλλά δεν μπορούν να αξιολογηθούν από τον
απλό καταναλωτή παρά μόνο από τα εργαστήρια και
τις υπηρεσίες ελέγχου.

Να σημειωθεί ότι η Οργανοληπτική Αξιολόγηση
ελαιολάδου, σύμφωνα με τον ΕΕ 2568/91, πραγματο-
ποιείται αποκλειστικά και μόνο από διαπιστευμένα
εργαστήρια και από εκπαιδευμένη και διαπιστευμέ-

**Ελιά &
Ελαιόλαδο**



**τώρα το
λιοτρίβι
έχει τη
λύση του !**

*διαχείριση ελαιουργείου
με πλήρη ανάλυση ΠΟΠ, ΠΓΕ,
Βιολογικά, Ολοκληρωμένη*

*διαχείριση κωδικών Ο.Σ.Δ.Ε
με τις καταστάσεις των
αγροτεμαχίων αναλυτικά*

συσκευασία & τυποποίηση

αυξηνηλασιμότητα παραγωγής

διαχείριση HACCP & ISO

πλήρη διαχείριση δεξαμενών

**δηλώσεις παραγωγών
αρχείο εισροών-εκροών**

με υποστήριξη
ηλεκτρονικού
βιβλίου-τιμολόγησης

KAPPRA
ανάπτυξη εφαρμογών
λογισμικού **DEVELOPMENT**

28ης Οκτωβρίου 40, Θεσσαλονίκη, 56224
Τηλ. 2315550111, 444, 555 Fax 2315550112
email : info@kappadevelopment.gr

→ νη ομάδα τουλάχιστον οκτώ δοκιμαστών. Η ομάδα δοκιμάζει σε συγκεκριμένες συνθήκες καθαρότητας και θερμοκρασίας, για να μπορέσει να εκδώσει ένα αξιόπιστο αποτέλεσμα, το οποίο θα συνοδεύει τη συγκεκριμένη παρτίδα στην πορεία της.

Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση αξιολογεί και καταγράφει όχι μόνο τις θετικές ιδιότητες ενός δείγματος, που είναι τα επίπεδα φρουτώδους, πικρού και πικάντικου, αλλά και τις τυχόν αρνητικές (ελαττώματα) που θα επηρεάσουν το τελικό προφίλ του δείγματος και θα συμβάλουν στην κατάταξή του σε μια από τις τρεις κατηγορίες: Εξαιρετικό Παρθένο, Παρθένο ή Βιομηχανικό.

Εκτός από τις θετικές ή τις τυχόν αρνητικές ιδιότητες ενός δείγματος, χρησιμοποιούνται και οι όροι «ισορροπημένο», «γλυκό», «εντάσεις» και «αρμονία», για να δοθεί μεγαλύτερη ακρίβεια στην περιγραφή του οργανοληπτικού προφίλ.

Η τυχόν ανίχνευση αρνητικών ιδιοτήτων (ελαττωμάτων) σε μεγάλο ποσοστό συνδέεται με κακές πρακτικές είτε στη συγκομιδή και διαχείριση του ελαιοκάρπου είτε στην παραγωγή και αποθήκευση του ελαιολάδου, και βέβαια υποβαθμίζουν την ποιότητα του ελαιολάδου αλλά και την αξία του.

Επειδή η Οργανοληπτική Αξιολόγηση είναι «ο καθρέφτης της ποιότητας», τυχόν αρνητικές ιδιότητες μας δείχνουν τα αίτια δημιουργίας τους και μπορούν να δοθούν σχετικές οδηγίες για αποφυγή ανάλογων προβλημάτων στο μέλλον.

Οδηγός καλών πρακτικών

As δούμε όμως πώς μπορούμε να επιτύχουμε υψηλό οργανοληπτικό προφίλ στο ελαιόλαδο ώστε να μπορέσουμε να διεκδικήσουμε την πολυπόθητη προστιθέμενη αξία που επιδιώκουμε.

1. Φροντίζουμε να διατηρούμε υγιή τα δένδρα μας με σωστές καλλιεργητικές φροντίδες, για να έχουμε έναν καλό ελαιόκαρπο, ο οποίος θα συγκομισθεί στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης (όχι υπε-

ρώριμος), έτσι ώστε με χρήση ειδικών τελάρων να φτάσει σε καλή κατάσταση στο ελαιοτριβείο

2. Για παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου με καλά οργανοληπτικά στοιχεία, η έκθλιψη θα πρέπει να πραγματοποιείται πάντοτε την ίδια ημέρα, σε πολύ καθαρά μηχανήματα και σε κλειστού τύπου μαλακτήρες. Η όλη διαδικασία θα πρέπει να γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες (μέση θερμοκρασία 27°C/μέγιστη 30°C), χωρίς προσθήκη νερού (για διφασικά ελαιουργεία) και σωστό χρόνο μάλαξης (μέγιστος χρόνος 45 λεπτά, ανάλογα με την ποικιλία και το στάδιο ωρίμανσης).

3. Φροντίζουμε για διαχωρισμό των παρτίδων ελαιολάδου που έχουν διαφορετικό ποιοτικό προφίλ και αποθηκεύουμε μόνο σε πολύ καθαρές και ανοξείδωτες δεξαμενές, χωρίς οσμές ή υπολείμματα προηγούμενων παρτίδων (μούργες) και σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίες κάτω από 20°C, αν είναι δυνατόν, και μόνο σε γεμάτες δεξαμενές ή με χρήση αδρανούς αερίου).

4. Υπενθυμίζουμε ότι οι κυριότεροι παράγοντες υποβάθμισης του ελαιολάδου μας είναι η θερμοκρασία, το φως, το οξυγόνο, ο χρόνος και η άγνοιά μας

Μύθοι και αλήθειες

As δούμε όμως ποιοι είναι οι μύθοι και οι αλήθειες γύρω από την Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου, απαντώντας τα παρακάτω ερωτήματα:

Πόσο σημαντική είναι η οργανοληπτική αξιολόγηση στο ελαιόλαδο;

Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση είναι υποχρεωτικό ποιοτικό κριτήριο για την αξιολόγηση και κατάταξη του ελαιολάδου σήμερα, με βαρύτητα ισοδύναμη με αυτή της χημικής ανάλυσης. Η μέθοδος απορρέει από την ισχύουσα νομοθεσία και έχει παγκόσμια αποδοχή για τον έλεγχο ποιότητας του ελαιολάδου. Μια παρτίδα ελαιολάδου, δεν μπορεί να χαρακτηριστεί ως «Εξαιρετικό Παρθένο» αν δεν συνοδεύεται από πιστοποιητικό Οργανοληπτικής Αξιολόγησης από διαπιστευμένο εργαστήριο.

Πως είμαστε σίγουροι για την αξιοπιστία των αποτελεσμάτων;

Η μέθοδος αξιολόγησης περιγράφει και ελέγχει με μεγάλη ακρίβεια τόσο τις συνθήκες δοκιμών και τα μέσα που χρησιμοποιεί το Εργαστήριο (ειδι-



χημεία - ποιότητα

κά μπλε ποτήρια δοκιμών, προδιαγραφές και συνθήκες στις καμπίνες δοκιμών, θερμοκρασία δειγμάτων κ.λπ), όσο και την οκταμελή ομάδα αξιολόγησης των δειγμάτων. Τα μέλη της διαπιστευμένης ομάδας δοκιμαστών, επιλέγονται προσεκτικά και εκπαιδεύονται πάνω στη μέθοδο, ενώ παράλληλα ελέγχονται σε τακτά διαστήματα για την ικανότητα αντίληψής τους στην αναγνώριση και περιγραφή των ιδιοτήτων ενός ελαιολάδου, διασφαλίζοντας έτσι την υψηλή αξιοπιστία της μεθόδου.

Μπορεί ο καταναλωτής να αντιληφθεί με πρακτικό τρόπο την «οργανοληπτική ποιότητα» ενός ελαιολάδου;

Αυτό που αντιλαμβάνεται ο καταναλωτής όταν δοκιμάζει ένα ελαιόλαδο είναι η γεύση και τα αρώματά του, επομένως ένα ποιοτικό ελαιόλαδο θα είναι και ευχάριστο, αλλά και ενδιαφέρον γευστικά.

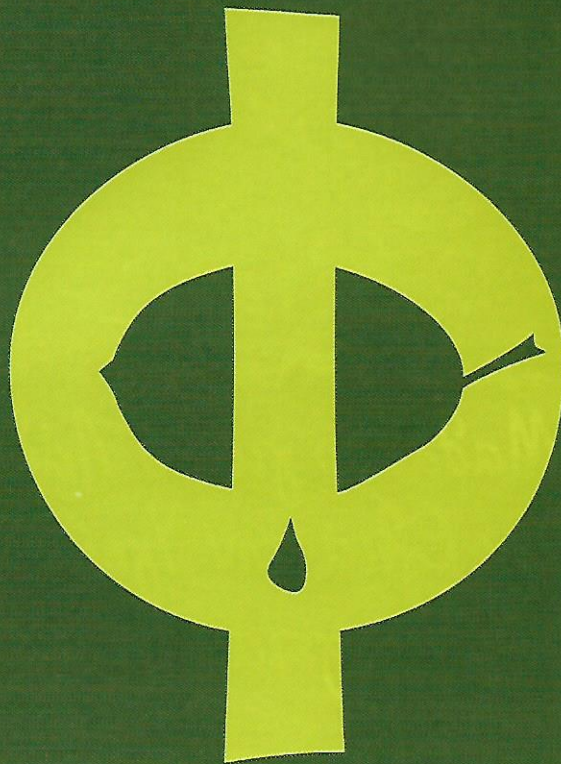
Πόσο σημαντικό στοιχείο ποιότητας είναι η οξύτητα;

Η χαμηλή οξύτητα είναι σημαντική ποιοτική παράμετρος, ιδιαίτερα όταν το ελαιόλαδο είναι φρέσκο. Χωρίς οργανοληπτική αξιολόγηση όμως το χαμηλής οξύτητας ΔΕΝ μπορεί να χαρακτηριστεί ως Εξαιρετικό Παρθένο εξου και συχνά, αρκετές παρτίδες χαμηλής οξύτητας ελαιολάδου, που εξετάζονται στα οργανοληπτικά εργαστήρια, κατατάσσονται στην κατηγορία του «Παρθένου» λόγω γευστικού ελαττώματος. 🌿

*Η κα Ελευθερία Γερμανάκη είναι γεωπόνος, υπεύθυνη του διαπιστευμένου Εργαστηρίου Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου ΑΣ Ρεθύμνου και της ομάδας δοκιμαστών του, κριτής σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου.

30 χρόνια εμπειρίας

Το Εργαστήριο Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου ΑΣ Ρεθύμνου έχει 30 χρόνια εμπειρίας στην ποιότητα του ελαιολάδου και τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά. Πιστοποιημένο από το ΕΣΥΔ, εκδίδει Πιστοποιητικά Οργανοληπτικής Αξιολόγησης ελαιολάδου μετά από σχετική αξιολόγηση δειγμάτων. Διοργανώνει τον Παγκρήτιο Διαγωνισμό Ελαιολάδου σε συνεργασία με την Περιφέρεια Κρήτης και τους συναρμόδιους φορείς και συμμετέχει σε ερευνητικά προγράμματα. Πληρ.: Τ/28312-00883, 6974939462, e-mail: lab@oliveoiltastinglab.gr, www.oliveoiltastinglab.gr



ΑΝΤΩΝΗΣ ΒΕΡΔΙΑΚΗΣ ΕΠΕ
εμπορία - διακίνηση - εξαγωγές ελαιολάδου