

# Γεωργία

ΤΕΥΧΟΣ 11 | ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2019 | ΤΙΜΗ 3€

[agrotypos.gr](http://agrotypos.gr)

## ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

ΜΗΝΙΑΙΟ  
περιοδικό  
ΤΟΥ Αγροτύπου  
για τον  
αγρότη!

# Οργανοληπτική αξιολόγηση ελαιολάδου

## Προϋπόθεση ή στοιχείο ποιοτικής υπεροχής;

Το ελαιόλαδο είναι χυμός, ο χυμός του φρούτου της ελιάς. Ναι, το ποιοτικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο είναι τόσο ωφέλιμο αλλά και ευαίσθητο, ακριβώς όπως ένας φυσικός χυμός. Η ύπαρξη των ωφέλιμων για την υγεία μας συστατικών του, είναι άμεσα συνδεδεμένη με το γενικότερο ποιοτικό/οργανοληπτικό προφίλ του, γι' αυτό και η διασφάλιση της υψηλής ποιότητάς του είναι μονόδρομος για να μπορέσει να διεκδικήσει επάξια ένα καλύτερο μέλλον στην διεθνή αγορά.



**Γερμανάκη Ελευθερία**

Γεωπόνος, υπεύθυνη του διαπιστευμένου Εργαστηρίου Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου ΑΣ Ρεθύμνου και της ομάδας δοκιμαστών του, καθώς και κριτής σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου

Σήμερα, οι ανάγκες της ίδιας της αγοράς για υψηλότερη ποιότητα, επιβάλλουν την εφαρμογή όχι μόνο του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2568/91 σε όλες τις παρτίδες

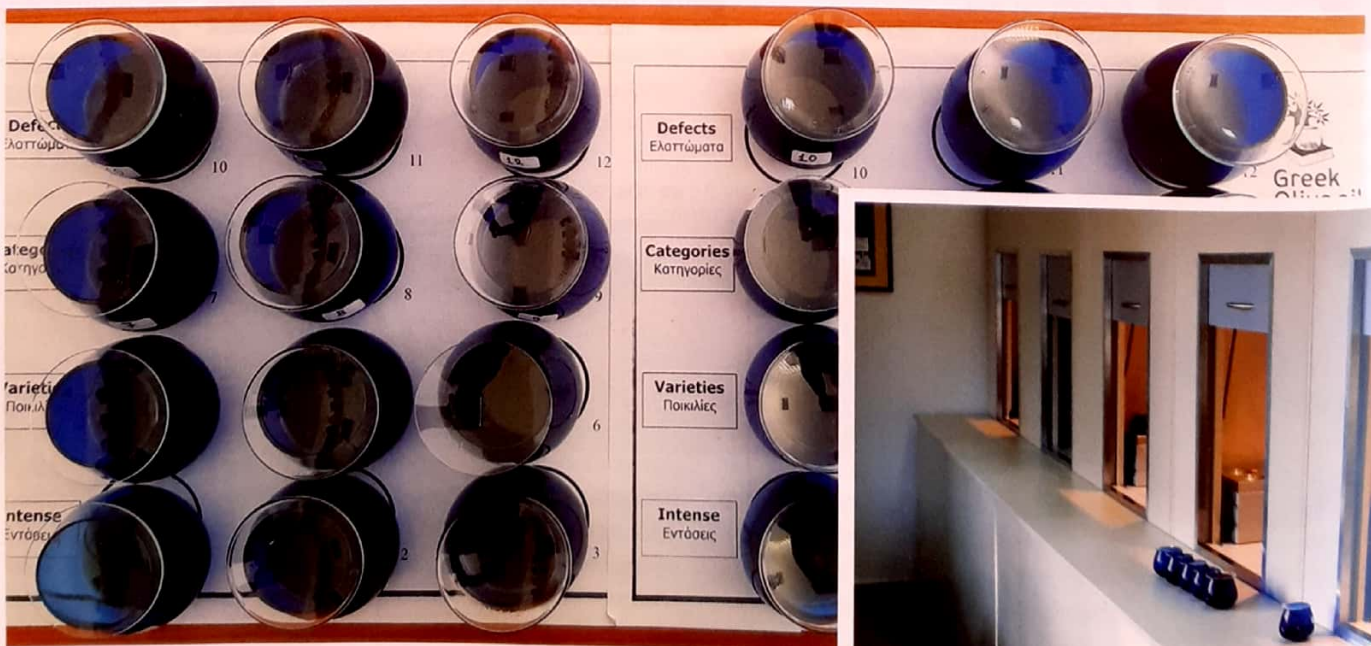
του ελαιολάδου, αλλά ακόμα και αυστηρότερες ποιοτικές προδιαγραφές ανάλογα με την χώρα και την κατηγορία της αγοράς.

Να θυμίσουμε εδώ, ότι το ελαιόλαδο που παράγεται στο ελαιοτριβείο, σύμφωνα με τον κανονισμό θεωρείται παρθένο (λόγω του μηχανικού τρόπου παραγωγής του), και μόνο

μετά την οργανοληπτική και εργαστηριακή αξιολόγησή του θα καταταχθεί σε μία από τις τρεις εμπορικές κατηγορίες εξαιρετικό παρθένο, παρθένο ή βιομηχανικό (περισσότερα στον σχετικό πίνακα)

Είναι αυτονόητο ότι μια παρτίδα ελαιολάδου με οξύτητα χαμηλότερη του 0,8% (όριο του κανονισμού για την κατηγορία του εξαιρετικού παρθένου), δεν θεωρείται εξαιρετικό παρθένο ούτε και υψηλής ποιότητας εάν δεν έχει περάσει από πάνελ τεστ οργανοληπτικής αξιολόγησης.

Η υψηλή ποιότητα είναι άμεσα συνδεδεμένη με την ποιότητα του ελαιόκαρπου και τις πρακτικές που εφαρμόζονται από την συγκομιδή μέχρι την έκθλιψη και την αποθήκευσή του ίδιου του ελαιολάδου, με γνώση, μεράκι και προσοχή στην λεπτομέρεια.





**ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΤΟΥ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

- Παρουσία φρουτώδους και απουσία ελαττώματος **Mf > 0**  
**Md = 0**
- Παρουσία φρουτώδους και / ή παρουσία ελαττώματος **Mf > 0**  
**Md ≤ 3.5**
- Παρουσία ή απουσία φρουτώδους και / ή παρουσία ελαττώματος **Mf ≥ 0**  
**Md ≥ 3.5**

**ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ**

**ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

**Λαμπάντε ή Βιομηχανικό**

**Οδηγίες για καλύτερη ποιότητα**

Με απλές αλλά ουσιαστικές πρακτικές, όπως συνοπτικά περιγράφονται παρακάτω, μπορούμε να επιτύχουμε την παραγωγή ενός καλύτερου προϊόντος χωρίς ποιοτικά προβλήματα, (οργανοληπτικά ή χημικά), με υψηλή ποιότητα και ενδεχομένως καλύτερη πορεία στην αγορά.

- Φροντίζουμε να έχουμε πάντα σωστές και σε κατάλληλο χρόνο καλλιεργητικές φροντίδες, για να εξασφαλίσουμε υγιή δένδρα και ποιοτικό ελαιόκαρπο χωρίς σπατάλη αλλά ούτε και επιμολύνσεις, ενώ παράλληλα προστατεύουμε το πολύτιμο περιβάλλον μας.
- Η συγκομιδή να γίνεται όταν ο ελαιόκαρπος είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και με ιδιαίτερη προσοχή για να μην τραυματίζεται από τα ραβδιστικά, τα δίκτυα κ.λ.π.
- Να μην χρησιμοποιούμε αλυσσοπρίονα όταν έχουμε στρώσει με δίκτυα ελαιοσυλλογής, για να αποφύγουμε επιμόλυνση του ελαιόκαρπου από ορυκτέλαια.
- Χρησιμοποιούμε καθαρά τελάρα για την μεταφορά του ελαιόκαρπου όπου είναι εφικτό, (ΠΟΤΕ πλαστικά σακιά) και φροντίζουμε να γίνεται η έκθλιψη πάντοτε την ίδια ημέρα.

**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ Η ΟΞΥΤΗΤΑ**



- Επιμένουμε για σχολαστική καθαριότητα σε όλα τα μηχανήματα του ελαιουργείου, χαμηλές θερμοκρασίες μάλαξης ( μέση θερμοκρασία 27°C / μέγιστη 30°C) και σωστό χρόνο μάλαξης (μεγ 45 λεπτά ανάλογα και με το στάδιο ωρίμανσης)
  - Φροντίζουμε για προσεκτικό χειρισμό και διαχωρισμό των διαφορετικών παρτίδων ελαιολάδου μέσα στο ελαιουργείο, για να αποφύγουμε τυχόν υποβάθμιση λόγω ανάμιξης με άλλες χαμηλότερης ποιότητας παρτίδες.
  - Αποθηκεύουμε το πολύτιμο ελαιόλαδό μας, μόνο σε πολύ καθαρές και ανοξειδωτές δεξαμενές, χωρίς οσμές η υπολείμματα προηγούμενων παρτίδων (μούργες) και σε ελεγχόμενες συνθήκες (χαμηλές θερμοκρασίες κάτω από 20oC αν είναι δυνατόν, και μόνο γεμάτες δεξαμενές ή με χρήση αδρανούς αερίου).
  - Σωστό φιλτράρισμα του ελαιολάδου για να μην υποβαθμιστεί η ποιότητά του από την υγρασία και τα τυχόν στερεά που έχουν μείνει από την έκθλιψη/φυγοκέντριση.
  - Οργανοληπτική και χημική ανάλυση σε κάθε παρτίδα ελαιολάδου, ΠΡΙΝ την ανάμειξή της με άλλες.
  - Τέλος θα πρέπει να θυμόμαστε τους κυριότερους παράγοντες υποβάθμισης του ελαιολάδου μας που είναι: η θερμοκρασία, το φως, το οξυγόνο, ο χρόνος και η άγνοιά μας.
- Συμπερασματικά λοιπόν θα λέγαμε ότι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου και η αξιολόγησή τους, δεν είναι μόνο νομική απαίτηση αλλά και ένα ισχυρό εργαλείο στα χέρια του παραγωγού για να αναδείξει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος του και να επιδιώξει μια καλύτερη πορεία στην αγορά . ■

