



Εργαστήριο
Οργανοληπτικής
Αξιολόγησης
Ελαιολάδου
ΑΣ Ρεθύμνου / Κρήτη

Το **Εργαστήριο Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου** του **Α.Σ. Ρεθύμνου** διαπιστεύτηκε αρχικά το 2012 από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.). Σήμερα λειτουργεί σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, ενώ η έμπειρη ομάδα δοκιμαστών του και η ίδια η διαδικασία αξιολόγησης, είναι διαπιστευμένα κατά το πρότυπο ISO 17025 από το Ε.ΣΥ.Δ. για την **αξιολόγηση δειγμάτων** και για την **έκδοση εκθέσεων οργανοληπτικών δοκιμών παρθένων ελαιολάδων**.



Το εργαστήριο με πολύχρονη εμπειρία στον χώρο του ελαιολάδου και της ποιότητας, στηρίζει και προβάλλει αποτελεσματικά το Ελληνικό ελαιόλαδο μέσα από ένα πλέγμα υπηρεσιών και δράσεων:

- **Οργανοληπτική αξιολόγηση δειγμάτων ελαιολάδου** και έκδοση αντίστοιχου πιστοποιητικού αξιολόγησης.
- **Διοργάνωση εκπαιδευτικών ημερίδων και σεμιναρίων** με θέματα ελαιοκομίας, ποιότητας, οργανοληπτικής αξιολόγησης, ελαιοποίησης, marketing κ.λπ.
- **Συμμετοχή σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου** εκπροσωπώντας τη χώρα μας.
- Από το 2015, διοργανώνει τον **Παγκρήτιο Διαγωνισμό Ελαιολάδου (CretanOOC)** σε συνεργασία με την Περιφέρεια Κρήτης και τους συναρμόδιους φορείς του νησιού.



Για περισσότερες πληροφορίες:
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ Α.Σ. ΡΕΘΥΜΝΟΥ
Τηλ.: +30 6974939462, +30 2831200883, e-mail: lab@oliveoiltastinglab.gr
www.oliveoiltastinglab.gr

Metrographics

design | branding | printing
www.metrographics.gr

Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

v.2

Γιατί Ποιότητα
ΔΕΝ είναι μόνο
η οξύτητα!



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ - ΠΑΡΑΓΩΓΗ:



Εργαστήριο Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου
ΑΣ Ρεθύμνου / Κρήτη

www.oliveoiltastinglab.gr

Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Εργαστήριο
Οργανοληπτικής
Αξιολόγησης
Ελαιολάδου
ΑΣ Ρεθύμνου / Κρήτη

Το ελαιόλαδο είναι ένας φυσικός χυμός και η υψηλή ποιότητά του είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις πρακτικές που εφαρμόζονται από τον **ελαιώνα** μέχρι την **έκθλιψη** αλλά και από τις συνθήκες **αποθήκευσης** μέχρι την **τυποποίησή** του.

Στο εργαστήριό μας, επιδιώκοντας την εξάλειψη των κυριότερων ποιοτικών προβλημάτων που συναντούμε στα δείγματα που αξιολογούμε, αλλά και σε μια ακόμα υψηλότερη ποιότητα ελαιολάδου συνολικά, (με ιδιαίτερα θετικά χαρακτηριστικά και χωρίς οργανοληπτικά ή άλλα προβλήματα), αναπτύξαμε μαζί με τους συνεργάτες μας τις παρακάτω απλές αλλά βασικές οδηγίες.

1 Διατηρούμε τον ελαιώνα μας σε ισορροπία εφαρμόζοντας σωστές καλλιεργητικές φροντίδες στον κατάλληλο χρόνο (*κλάδεμα, λίπανση, άρδευση, έλεγχο ασθενειών και ζιζανίων*), για να εξασφαλίσουμε υγιή δένδρα, ποιοτικό ελαιόκαρπο χωρίς επιμολύνσεις αλλά και ένα ισορροπημένο περιβάλλον.



2 Χρησιμοποιούμε μόνο εγκεκριμένα για την ελαιοκαλλιέργεια σκευάσματα, τηρώντας τους ελάχιστους χρόνους και αποφεύγοντας τυχόν επιμολύνσεις, προστατεύοντας παράλληλα το πολύτιμο περιβάλλον μας.

3 Προγραμματίζουμε την συγκομιδή όταν ο ελαιόκαρπος είναι σε κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης (*αποφεύγουμε να είναι υπερώριμος*) και με ιδιαίτερη προσοχή για να μην τραυματιστεί από τα ραβδιστικά, πάνω στα δίκτυα ελαιοσυλλογής κ.λπ. Αποφεύγουμε την χρήση αλυσοπρίονου ταυτόχρονα με την συγκομιδή, για να μην έχουμε επιμολύνσεις από ορυκτέλαια στο ελαιόλαδο.

4 Για την μεταφορά του ελαιόκαρπου στο ελαιουργείο, χρησιμοποιούμε πιστοποιημένα και καθαρά τελάρα ή γιούτινα σακιά, (*ΠΟΤΕ πλαστικά σακιά*). Φροντίζουμε ιδανικά να γίνεται η έκθλιψη την ίδια ημέρα.



5 Στο ελαιουργείο, επιμένουμε για **α.** σχολαστική καθαριότητα καθημερινά σε όλα τα στάδια παραγωγής (*αποφυλλωτήρια, πλυντήριο, σπαστήρας, μαλακτήρες, decanter, διαχωριστήρες και σωληνώσεις*), **β.** χαμηλές θερμοκρασίες σε όλα τα στάδια από τους μαλακτήρες μέχρι και τους διαχωριστήρες (*ιδανικά έως 27°C*), **γ.** σωστό χρόνο μάλαξης (*μέγιστος 45 λεπτά, ανάλογα με την ποικιλία της ελιάς και το στάδιο ωρίμανσης*), **δ.** αποφυγή προσθήκης νερού στον σπαστήρα και τους μαλακτήρες, εκτός κι αν είναι απόλυτα αναγκαίο.

6 Φροντίζουμε για προσεκτικό χειρισμό των διαφορετικών παρτίδων ελαιολάδου μέσα στο ελαιουργείο, για να αποφύγουμε τυχόν υποβάθμισή τους, λόγω ανάμιξης με άλλη παρτίδα χαμηλότερης ποιότητας ή διαφορετικού οργανοληπτικού προφίλ.

7 Αποθηκεύουμε το πολύτιμο ελαιόλαδό μας ΠΑΝΤΑ σε καθαρές, ανοξείδωτες δεξαμενές, χωρίς οσμές ή υπολείμματα προηγούμενων παρτίδων (*μούργες*), και σε ελεγχόμενες συνθήκες (*θερμοκρασίες κάτω από 20°C αν είναι δυνατόν και οι δεξαμενές να παραμένουν πάντα γεμάτες ή να χρησιμοποιούμε αδρανές αέριο*) για να αποφύγουμε οξειδώσεις και ποιοτική υποβάθμιση.

8 Ιδανικά, επιδιώκουμε φιλτράρισμα του ελαιολάδου μας το συντομότερο δυνατόν, για να μην υποβαθμιστεί η ποιότητά του από την υγρασία και τα στερεά κατάλοιπα της παραγωγικής διαδικασίας.

9 Φροντίζουμε να γίνεται ανάλυση ποιοτικών χαρακτηριστικών (*οργανοληπτική / χημική*), σε κάθε παρτίδα ελαιολάδου ΠΡΙΝ την ανάμιξή της με άλλες ή την τυποποίησή της.

10 Ελέγχουμε ΠΑΝΤΑ τους κυριότερους παράγοντες υποβάθμισης σε όλα τα στάδια παραγωγής και διαχείρισης του ελαιολάδου μας, που είναι η **θερμοκρασία**, το **φως**, το **οξυγόνο**, η **υγρασία** και ο **χρόνος**.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας και της Ε.Ε. (Καν. ΕΟΚ 2568/91 και τις τροποποιήσεις του), η οργανοληπτική αξιολόγηση ελαιολάδου:

- είναι υποχρεωτικό ποιοτικό κριτήριο,
- δεν μπορεί να αντικατασταθεί από καμία χημική ανάλυση και είναι εξίσου σημαντική, για την σωστή κατάταξη του ελαιολάδου σε μια από τις κατηγορίες:
 - Εξαιρετικό Παρθένο • Παρθένο • Βιομηχανικό/Μειονεκτικό.
- μας βοηθάει στην ανίχνευση τυχόν λανθασμένων χειρισμών κατά την καλλιέργεια, συγκομιδή, έκθλιψη, αποθήκευση και γενικότερα διαχείριση του ελαιοκάρπου και του ελαιολάδου, ώστε να δοθούν κατάλληλες οδηγίες για αποφυγή τους σε επόμενες παρτίδες.