

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ  
ΤΕΛΟΣ  
Ταχ. Γραφείο  
Κ.Ε.Μ.Π. ΚΡΗΤΗΣ  
Αριθμός Άδειας  
676



Κωδικός 01-2117

# Ελιά & Ελαιόλαδο



Τ.93 Σεπτέμβριος - Οκτώβριος - Νοέμβριος 2020



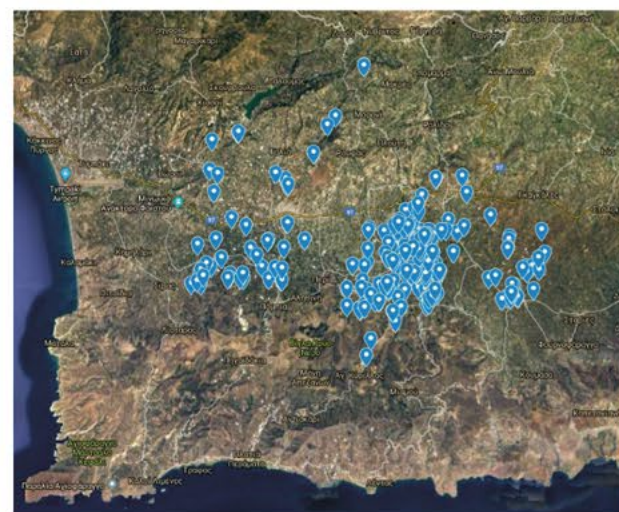
- Αφιέρωμα Βιολογική Ελαιοκομία • Εμπορική Περίοδος 2020/21:  
Ισορροπία Ελαιολάδου, Κρίση Βρώσιμης Ελιάς
- Λίπανση • Διατροφική Επισήμανση Ετικέτας



▶ Δεδομένα από μετεωρολογικούς σταθμούς, και με βάση τους απαιτούμενους υπολογισμούς του λογισμικού άρδευσης, εκδίδεται οδηγία άρδευσης, όταν καταστεί ανάγκη για άρδευση των ελαιοδέντρων.

Επιπλέον, παρέχεται η δυνατότητα στον παραγωγό να αρδεύει έπειτα από sms ή mail που λαμβάνει και τα οποία τον ενημερώνουν για την ακριβή ποσότητα νερού που έχει ανάγκη το κάθε αγροτεμάχιο του.

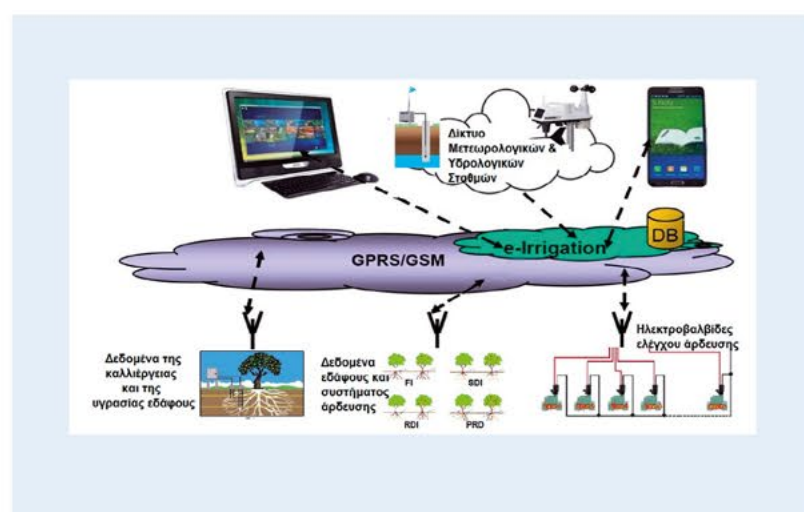
Φωτογραφικό υλικό:



Χαρτογράφηση αγροτεμαχίων

**Proactive**  
Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

Άρδευση ακριβείας



Λογισμικό άρδευσης  
OliiriWare

Η παραπάνω δράση πραγματοποιείται σε συνεργασία με την εταιρεία ZenAgro και τον κ. Κωνσταντίνο Χατζηουλιάκη.

\*Ο κ. Νίκος Μπουνάκης είναι Γεωπόνος και Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της Proactive A.E.



## Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου, ο καθρέπτης της ποιότητάς του

Της Ελευθερίας Γερμανάκη\*



**Τ**ο Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο είναι ένας πολύπλοκος αλλά και ευαίσθητος φυσικός χυμός, με ιδιαίτερα ωφέλιμα στοιχεία, δίκαια λοιπόν κατατάσσεται σήμερα στην οικογένεια των «λειτουργικών τροφίμων».

«Ο όρος λειτουργικό τρόφιμο αναφέρεται σε ορισμένα τρόφιμα ή ακόμη και σε συστατικά τους με θετική επίδραση στην υγεία του ανθρώπου. Οι ενώσεις αυτές γνωστές ως αντιοξειδωτικά είναι φαινολικής δομής και βρίσκονται σε αφθονία στο καλής ποιότητας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο»\*\*

Το παρθένο ελαιόλαδο εξ ορισμού είναι λειτουργικό τρόφιμο, καθώς περιέχει μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, σωστή αναλογία αλφα-τοκοφερόλης/ακόρεστα λιπαρά οξέα, πολικές φαινόλες, σκουαλένιο και φυτοστερόλες \*\*\*

**Το οργανοληπτικό / ποιοτικό προφίλ του ελαιολάδου, είναι άμεσα συνδεδεμένο με την ύπαρξη των πολύτιμων για την υγεία μας συστατικών του, γι' αυτό και η διασφάλιση της υψηλής του ποιότητάς είναι μονόδρομος, εάν θέλουμε να απολαμβάνουμε τα οφέλη του.**

Οι ανάγκες της αγοράς για υψηλότερη ποιότητα σήμερα, επιβάλλουν όχι μόνο την (αυτο-

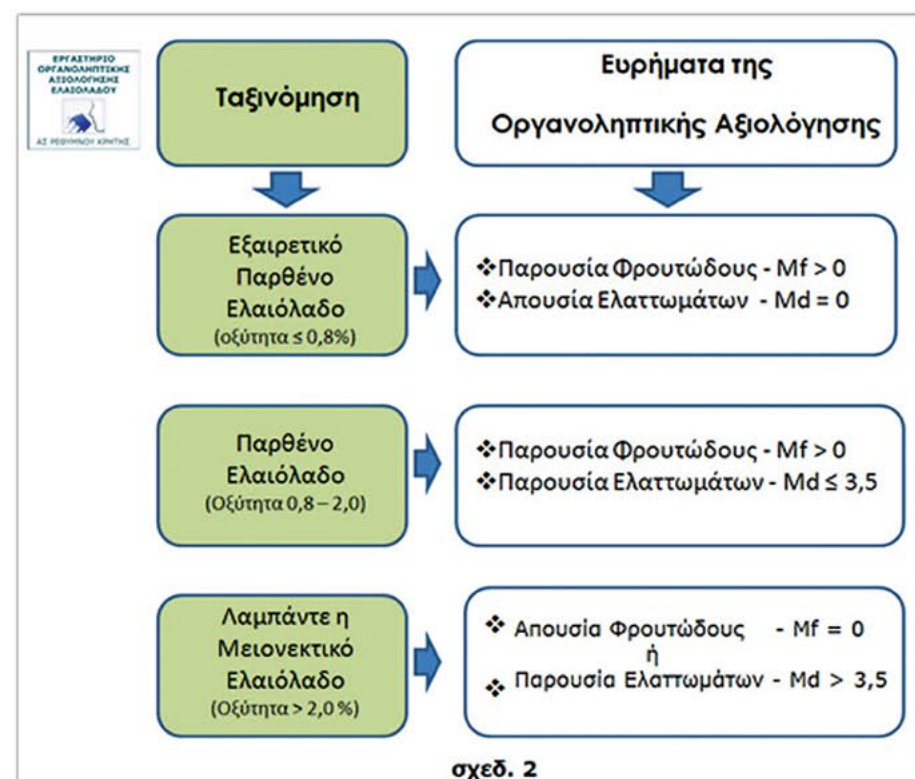


νόπη) εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2568/91 σε όλες τις παρτίδες του ελαιολάδου που διακινούνται, ως ελάχιστη απαίτηση, αλλά επίσης θέτουν και ακόμα πιο αυστηρά ποιοτικά κριτήρια ανάλογα με το καταναλωτικό κοινό στο οποίο απευθύνονται.

Όπως είναι ήδη γνωστό, το ελαιόλαδο που παράγεται στο ελαιοτριβείο, θεωρείται ΠΑΡΘΕ-

ΝΟ (λόγω της μεθόδου παραγωγής «αποκλειστικά με μηχανικά μέσα») και μόνο μετά την οργανοληπτική και εργαστηριακή του αξιολόγηση (σχεδ. 1), θα καταταχθεί σε μία από τις τρεις εμπορικές κατηγορίες ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ, ΠΑΡΘΕΝΟ ή ΜΕΙΟΝΕΚΤΙΚΟ (σχεδ. 2)

Είναι σημαντικό να θυμηθούμε ότι μια παρτίδα ελαιολάδου, ακόμα και όταν οι βασικές



χημικές της παράμετροι (οξύτητα, υπεροξειδία, δείκτες K-270, K-232, ΔΚ, αλκυλεστέρες κλπ.) είναι μέσα στα όρια του Ευρωπαϊκού κανονισμού για την κατηγορία του ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟΥ ΠΑΡΘΕΝΟΥ, σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να θεωρηθεί ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ εάν δεν αξιολογηθεί ως προς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της (θετικές / αρνητικές ιδιότητες) από εργαστήριο που είναι διαπιστευμένο για εκτέλεση δοκιμών οργανοληπτικής αξιολόγησης, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Πως θα μπορούσαμε όμως να παράξουμε Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας αλλά ανάλογης προστιθέμενης αξίας;

Η υψηλή ποιότητα στο ελαιόλαδο, ανεξαρτήτως ποικιλίας ή περιοχής, είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την καλή κατάσταση του ελαιόκαρπου, το στάδιο ωρίμανσης αλλά και τις πρακτικές που εφαρμόστηκαν κατά την συγκομιδή, τις συνθήκες μεταφοράς στο ελαιουργείο και τις πρακτικές έκθλιψης, αλλά και την σωστή αποθήκευσή του ίδιου του ελαιολάδου

μέχρι να εμφιαλωθεί και να διατεθεί για κατανάλωση.

Ανάλογα με τις πρακτικές που θα εφαρμοστούν, το καθένα από τα παραπάνω στάδια είτε θα συμβάλει θετικά στην ανάδειξη των ιδιαίτερων οργανοληπτικών (γευστικών) χαρακτηριστικών του ελαιολάδου μας, είτε θα καταστρέψει μέρος ή ακόμα και το σύνολό τους, υποβαθμίζοντας το ποιοτικά. Μια υποβαθμισμένη ποιοτικά παρτίδα ελαιόλαδο, δεν θα μπορέσει να καταταχθεί στην ανώτερη ποιοτική κατηγορία «Εξαιρετικό Παρθένο», αλλά σε μία από τις υποδεέστερες «Παρθένο» ή ακόμα και «Μειονεκτικό ή Λαμπάντε», με ότι αυτό συνεπάγεται για την αξία του στην αγορά.

Η παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου απαιτεί σύγχρονη γνώση, προσήλωση και πολύ μεράκι.



Η BIOLEA είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, η οποία ειδικεύεται στην παραγωγή πιστοποιημένου βιολογικού ελαιολάδου με την εκσυγχρονισμένη μέθοδο παραγωγής με μύλοπετρες και πιεστήρια. Στην BIOLEA αγωνιζόμαστε για την ποιότητα, συνδυάζοντας την καινοτομία με την παράδοση, παραμένοντας περιβαλλοντικά υπεύθυνοι, και προωθώντας ενερά τον βιώσιμο τουρισμό.







Παραθέτουμε λοιπόν παρακάτω απλές αλλά ουσιαστικές πρακτικές ελπίζοντας ότι θα βοηθήσουν στην παραγωγή Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου, όχι μόνο χωρίς ποιοτικά προβλήματα (οργανοληπτικά ή χημικά), αλλά με υψηλή ποιότητα, η οποία πιθανότατα θα εκτιμηθεί ανάλογα και από την αγορά:

Φροντίζουμε ώστε η κάθε εργασία να γίνεται στον κατάλληλο χρόνο και με τα προβλεπόμενα μέσα, ανάλογα με τις ανάγκες του ελαιώνα μας, για να εξασφαλίσουμε **υγιή δένδρα και ποιοτικό ελαιόκαρπο** χωρίς επιμολύνσεις, ενώ παράλληλα προστατεύουμε το πολύτιμο περιβάλλον μας.

Η συγκομιδή να ξεκινάει νωρίς, ιδανικά τον Οκτώβριο (ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή) όταν ο ελαιόκαρπος είναι στο **κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης** και με ιδιαίτερη προσοχή για να μην τραυματίζετε από τα ραβδιστικά, τα συννεργεία συγκομιδής κλπ. Η καθυστέρημένη συγκομιδή δεν μας δίνει ούτε υψηλή ποιότητα, ούτε περισσότερη συνολική ποσότητα παραγωγής.

Να μην χρησιμοποιούμε αλυσοπρίονα ταυτόχρονα με την συγκομιδή, **για να αποφύγουμε επιμόλυνση** του ελαιόκαρπου με ορυκτέλαια,

τα οποία λόγω της σύστασής τους ΔΕΝ απομακρύνονται σε κανένα στάδιο του ελαιουργείου, αντιθέτως ανιχνεύονται στο τελικό προϊόν.

Χρησιμοποιούμε καθαρά τελάρα για την μεταφορά του ελαιόκαρπου όπου είναι εφικτό, (-ΠΟΤΕ πλαστικά σακιά) και φροντίζουμε να γίνετε η έκθλιψη **ιδανικά** την ίδια ημέρα.

Φροντίζουμε για καθημερινή και **σχολαστική καθαριότητα** σε όλα τα μηχανήματα του ελαιουργείου, χαμηλές θερμοκρασίες και σωστό χρόνο μάλαξης (< 27oC | μεγ. 45 λεπτά) ανάλογα και με το στάδιο ωρίμανσης).

Κάνουμε προσεκτικό **χειρισμό και διαχωρισμό των διαφορετικών παρτίδων** ελαιολάδου μέσα στο ελαιουργείο, για να αποφύγουμε τυχόν υποβάθμιση λόγω ανάμιξης με άλλες παρτίδες χαμηλότερης ποιότητας.

Απομακρύνουμε άμεσα την υγρασία και τα στερεά που έχουν παραμείνει από την έκθλιψη/φρυγοκέντριση (μούργα), **για να μην υποβαθμιστεί η ποιότητά του** και να αυξηθεί ο χρόνος ζωής του.

Αποθηκεύουμε το ελαιόλαδό μας, **μόνο σε πολύ καθαρές και ανοξείδωτες δεξαμενές**, χωρίς οσμές η υπολείμματα προηγούμενων παρτίδων (μούργες) και σε ελεγχόμενες συνθήκες



(χαμηλές θερμοκρασίες κάτω από 20oC αν είναι δυνατόν, μόνο γεμάτες δεξαμενές ή με προσθήκη αδρανούς αερίου).

Πραγματοποιούμε ΠΑΝΤΑ οργανοληπτική αξιολόγηση και χημική ανάλυση σε κάθε παρτίδα ελαιολάδου, ΠΙΠΝ την ανάμειξή της με άλλες ή την εμφιάλωσή της.

Τέλος θα πρέπει να θυμόμαστε τους κυριότερους παράγοντες υποβάθμισης του ελαιολάδου μας που είναι:

**Ο χρόνος**, η θερμοκρασία, το φως, το οξύγονο, η υγρασία και ... η άγνοιά μας.

Συμπερασματικά λοιπόν θα λέγαμε ότι τα Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου είναι ο καθρέπτης της ποιότητάς του. 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 του στην αγορά. ■

### Επειδή ποιότητα ΔΕΝ είναι μόνο η οξύτητα

Περισσότερες σχετικές πληροφορίες είναι διαθέσιμες στις παρακάτω ιστοσελίδες:

[www.internationaloliveoil.org/](http://www.internationaloliveoil.org/)  
[www.oliveoiltastinglab.greuer-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/?uri=CELEX%3A01991R2568-20140301](http://www.oliveoiltastinglab.greuer-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/?uri=CELEX%3A01991R2568-20140301)

\*\* Απόστολος Κυριτσάκης, καθηγητής M.Sc., Ph.D

\*\*\* Μαρία Τσιμίδου, Καθηγήτρια Χημείας ΑΠΘ

\*Η κα Γερμανάκη είναι Γεωπόνος, υπεύθυνη του διαπιστευμένου Εργαστηρίου Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου ΑΣ Ρεθύμνου και της ομάδας δοκιμασιών του, κριτής σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου

### ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΣ ΡΕΘΥΜΝΟΥ

Τηλ, +306974939462,  
e-mail – [ab@oliveoiltastinglab.gr](mailto:ab@oliveoiltastinglab.gr), [www.oliveoiltastinglab.gr](http://www.oliveoiltastinglab.gr)

