

# Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου σε 5 βήματα

Από το Οργανοληπτικό Εργαστήριο Κρήτης ΑΣΡ \*



1. Βάζουμε περίπου 15 ml ελαιολάδου στο ποτήρι δοκιμής και καλύπτουμε με τον ειδικό ύαλο \*\*.

2. Τοποθετούμε το ποτήρι δοκιμής σε θερμαντική συσκευή για να φτάσει το δείγμα μας σε κατάλληλη θερμοκρασία δοκιμής (28 °C, ±2).



3. Κρατάμε το ποτήρι δοκιμής στην παλάμη μας και συγκρατώντας τον ύαλο με το άλλο χέρι, περιστρέφουμε το ποτήρι σε γωνία για να διαβραχεί η εσωτερική του επιφάνεια.

4. Αφαιρούμε τον ύαλο και με κοφτές εισπνοές, αξιολογούμε την ιδιότητα του φρουτώδους (αρώματα και εντάσεις τους ) καθώς και τυχόν αρνητικές ιδιότητες (ελαττώματα).



5. Βάζουμε μικρή ποσότητα στην στοματική μας κοιλότητα (περίπου 3 ml) και την απλώνουμε σε όλη την επιφάνειά της (με την γλώσσα μας ή και με εισπνοή αέρα), για να αξιολογήσουμε τις ιδιότητες «πικρό» και «πικάντικο», τυχόν ελαττώματα αλλά και το γενικότερο γευστικό προφίλ. Καταγράφουμε τα ευρήματα σε φύλλο δοκιμής.



\* Τουλάχιστον μια ώρα πριν την δοκιμή, αποφεύγουμε το κάπνισμα, τον καφέ, το φαγητό, το αλκοόλ και την χρήση αρωμάτων. Οι οδηγίες βασίζονται στον καν ΕΕ 2568/91 και περιγράφουν τα βασικά βήματα αξιολόγησης ελαιολάδου σε συνθήκες διαπιστευμένου εργαστηρίου. Το βήμα Νο.1 παρουσιάζεται μόνο για λόγους κατανόησης της διαδικασίας. Στο Εργαστήριο, η ομάδα δοκιμαστών δεν γνωρίζει τι δείγμα δοκιμάζει αλλά μόνο τον κωδικό του, για λόγους αξιοπιστίας.

\*\* εκτός εργαστηρίου μπορεί να χρησιμοποιηθεί και άλλο κατάλληλο ποτήρι δοκιμής η μέθοδος θέρμανσης του δείγματος για λόγους εκπαίδευσης ή προσομοίωσης.



# Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου σε 5 βήματα

Από το Οργανοληπτικό Εργαστήριο Κρήτης ΑΣΡ\*\*



Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση\*\* είναι:

- μια υποχρεωτική μέθοδος αξιολόγησης για τα Παρθένα Ελαιόλαδα\*\*\* (και μόνο για αυτά \*)
- έχει διεθνή εφαρμογή και αναγνωρισιμότητα
- έχει βαρύτητα ανάλογη με αυτήν της χημικής ανάλυσης.

Προβλέπει τις διαδικασίες, τα μέσα και τις συνθήκες αξιολόγησης ενός δείγματος ελαιολάδου, όπως επίσης και τα αναγκαία χαρακτηριστικά της ομάδας δοκιμαστών. Επιπλέον μας δίνει την υποχρεωτική και προαιρετική ορολογία για την περιγραφή των θετικών και τυχόν αρνητικών ιδιοτήτων του δείγματος.\*\*



Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση μας δίνει την δυνατότητα να αξιολογήσουμε με ακρίβεια και αξιοπιστία, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενός δείγματος ελαιολάδου και να το κατατάξουμε σε μια από τις τρεις ποιοτικές κατηγορίες που προβλέπει η ισχύουσα νομοθεσία \*\*:

**Εξαιρετικό Παρθένο | Παρθένο | Λαμπάντε ή Βιομηχανικό\***

**Θετικές Ιδιότητες Ελαιολάδου \*\***

- Φρουτώδες
- Πικρό
- Πικάντικο



**Βασικές Αρνητικές Ιδιότητες Ελαιολάδου \*\* (ελαττώματα\*)**

- Ατροχάδο / Μούργα
- Μουχλιασμένο – νοτισμένο - χωματίλα
- Κρασώδες – ξυδάτο – ξινό – ξινισμένο
- Ταγγό
- Παγωμένης ελιάς (υγρό ξύλο)



\* Διευκρινήσεις του Οργανοληπτικού Εργαστηρίου Κρήτης ΑΣΡ

\*\* Σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 και τις οδηγίες του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας (ΙΟC),

\*\*\* Παρθένο Ελαιόλαδο (ως προς την μέθοδο παραγωγής\*) χαρακτηρίζεται το ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους (όπως αυτό που παράγεται σε ελαιουργείο\*).

