



# **Χαρακτηριστικά παρθένου ελαιολάδου για καλύτερη εξαγωγική πορεία**

**Έφη Χριστοπούλου**

**Χημικός εμπειρογνώμονας της Κοινότητας, γευσιγνώστρια  
παρθένου ελαιολάδου, αναγνωρισμένη εκπαιδευτρια από το  
Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας**



## **Παρθένο ελαιόλαδο**

**είναι το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τον καρπό της ελιάς μόνο με μηχανικά ή άλλα φυσικά μέσα που δεν οδηγούν σε αλλαγές του ελαίου και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία εκτός από πλύσιμο, διαχωρισμό, φυγοκέντρηση και φιλτράρισμα.**

**παρθένο ελαιόλαδο**

**είναι ο φυσικός χυμός της  
ελιάς**



## παρθένα ελαιόλαδα στο ελαιοτριβείο

**Βρώσιμα**  
(σύμφωνα με τον Καν. 2568/91)

- **Εξαιρετικό παρθένο**
- **Παρθένο**

**Μη βρώσιμα**  
(σύμφωνα με τον Καν. 2568/91)

- **Μειονεκτικό παρθένο**



## Διεθνή Πρότυπα

**Ορισμός:** Είναι διατάξεις που περιέχουν όρια χαρακτηριστικών ελαιολάδου και πυρηνελαίου και μεθόδους προσδιορισμού αυτών.

**Σκοπός:** βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου και προστασία από την νοθεία με άλλα φυτικά έλαια.

- 1. Κανονισμός 2568/91 ΕΟΚ :** υποχρεωτικός για όλα τα κράτη-μέλη της Κοινότητας.
- 2. Εμπορικό πρότυπο του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας**
- 3. Πρότυπο του Codex Alimentarius**



## Κατηγορίες βρωσίμων παρθένων ελαιολάδων στην Ευρωπαϊκή αγορά

### 1. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο :

είναι παρθένο ελαιόλαδο, δηλ. ελαιόλαδο που έχει παραχθεί μόνο με φυσικές και μηχανικές διαδικασίες,

**ΟΞΥΤΗΤΑ:**  $\leq 0,8\%$  σε ελαϊκό οξύ ανά 100 gr

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ:** Διάμεση τιμή ελαττωμάτων: =0

Φρουτώδες  $> 0$

Και με τα άλλα χαρακτηριστικά σύμφωνα με αυτά που προβλέπονται στον Κανονισμό 2568/91 της Κοινότητας.

Είναι υψηλής διατροφικής αξίας και διατηρεί όλες τις αντιοξειδωτικές του ιδιότητες.



## Κατηγορίες βρωσίμων παρθένων ελαιολάδων στην Ευρωπαϊκή αγορά

### 2. Παρθένο ελαιόλαδο :

είναι παρθένο ελαιόλαδο, διατηρεί την διατροφική του αξία, έχει μεγαλύτερη οξύτητα από το εξαιρετικά παρθένο και διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

**ΟΞΥΤΗΤΑ:  $\leq 2\%$  σε ελαϊκό οξύ ανά 100 gr**

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ: Διάμεση τιμή ελαττωμάτων:  $\leq 3,5$**

**Φρουτώδες  $> 0$**

και με τα άλλα χαρακτηριστικά σύμφωνα με αυτά που προβλέπονται στον Κανονισμό 2568/91 της Κοινότητας.



**Πως θα επιτύχουμε παραγωγή  
εξαιρετικού παρθένου  
ελαιολάδου**



**Πως θα επιτύχουμε διακίνηση  
εξαιρετικού παρθένου  
ελαιολάδου**



## **Παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου**

**Εφαρμόζοντας καλές πρακτικές στην**

- ➔ καλλιέργεια,**
- ➔ συγκομιδή,**
- ➔ διαχείριση του ελαιοκάρπου πριν την  
ελαιοποίηση,**
- ➔ διαδικασία ελαιοποίησης**





## Ελαιοκαλλιέργεια

Η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί την πλέον παραδοσιακή και διαδεδομένη καλλιέργεια στην Ελλάδα.

Στην Ελλάδα υπάρχει ό,τι ακριβώς χρειάζεται η ελιά για να ευδοκιμήσει.

Η πρώτη καλλιέργεια ελιάς ήταν πιθανόν στην Συρία ή στην Μινωϊκή Κρήτη μεταξύ 3.500 και 2.500 π. Χ.





## Ελαιοκαλλιέργεια



Μελανόμορφη παράσταση ελαιοσυγκομιδής από  
αμφορέα του 6ου αι. π.Χ.



## Ελαιοκαλλιέργεια στην Ελλάδα

### Κύρια χαρακτηριστικά :

- μικρής κλίμακας.
- οι περισσότεροι ελαιώνες βρίσκονται σε ημιοριενά και ορεινά εδάφη.
- η ελαιοκαλλιέργεια βασίζεται κυρίως στην εμπειρία των αγροτών.



## Ελαιοκαλλιέργεια

Παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα του ελαιοκάρπου :

- ❖ **Ποικιλία και μικροκλίμα** : Ιδανικό η ποικιλία να είναι προσαρμοσμένη στις τοπικές συνθήκες.
- ❖ **Καλλιεργητικές πρακτικές** : φύτευση, πολλαπλασιασμός, κλάδεμα, λίπανση, άρδευση, έλεγχος ασθενειών, έλεγχος ζιζανίων.



# Ελαιοκαλλιέργεια

**Εφαρμογή καλών  
καλλιεργητικών πρακτικών**



**υγιής ελαιόκαρπος**

# Συγκομιδή



**Συγκομιδή της ελιάς :** ο καλύτερος τρόπος συγκομιδής είναι με τα χέρια.

**Χρυσός κανόνας για ποσότητα/ποιότητα ελαιολάδου:** οι ελιές πρέπει να συλλέγονται όταν το μαύρο χρώμα της επιφάνειας του καρπού δεν έχει εισχωρήσει μέχρι το μέσο του σαρκώματος, διότι :

- Τα λιπίδια και πτητικά συστατικά είναι στο βέλτιστο σημείο τους.
- Όταν είναι πράσινες, δεν υπάρχει αρκετό ελαιόλαδο.
- Όταν είναι τελείως μαύρες, το περιεχόμενο των φαινολικών και πτητικών ουσιών μειώνεται με αποτέλεσμα το παραγόμενο ελαιόλαδο να έχει επίπεδα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.



# Διαχείριση του ελαιοκάρπου πριν την ελαιοποίηση

## Στον ελαιώνα:

Τοποθέτηση των ελιών σε σκιά και προστασία από το άμεσο ηλιακό φως.

Μεταφορά των ελιών από τους ελαιώνες στο ελαιοτριβείο:

- Όσο το δυνατόν συντομότερα (εντός της ίδιας μέρας της συγκομιδής)
- Καλύτερο μέσο : **πλαστικά κιβώτια** μεσαίου μεγέθους με ανοίγματα στα πλευρικά τοιχώματα.
- Στοιβάζονται εύκολα και
- Επιτρέπουν καλή κυκλοφορία του αέρα μεταξύ των τελάρων



## Διαχείριση του ελαιοκάρπου πριν την ελαιοποίηση

**Στο ελαιοτριβείο :**

Επεξεργασία των ελιών, το συντομότερο δυνατό μετά τη συγκομιδή.

Σε περίπτωση που δεν είναι εφικτό, αποθήκευση του ελαιοκάρπου σε δροσερό και καλά αεριζόμενο χώρο για πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.



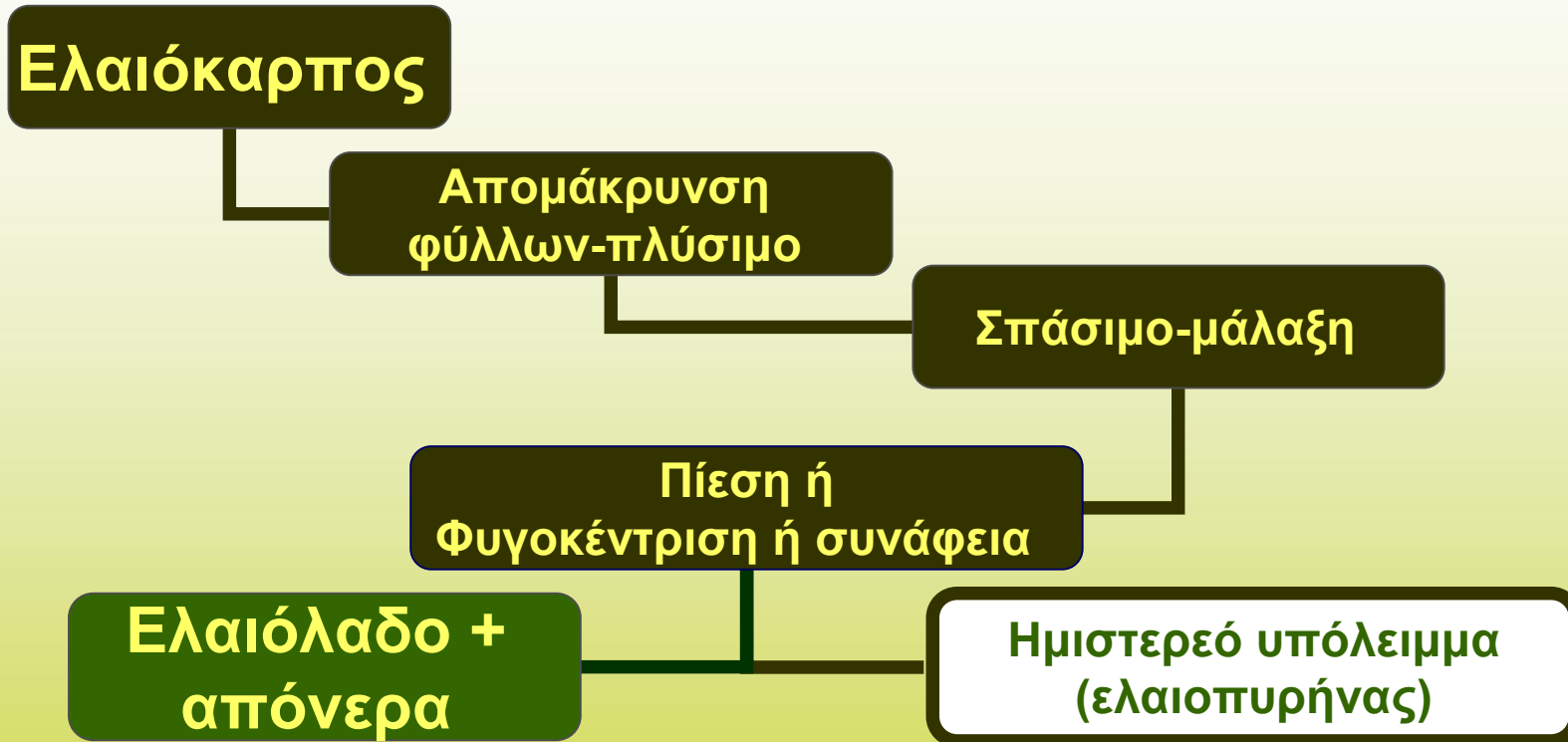


# Διαχείριση του ελαιοκάρπου πριν την ελαιοποίηση Στο ελαιοτριβείο





# Διαδικασία ελαιοποίησης - ελαιοτριβεία





# Τύποι ελαιοτριβείων

- Κλασσικά



- Φυγοκεντρικά



- Συνάφειας





## **Στάδια παραγωγής ελαιολάδου στα ελαιοτριβεία**

- 1. Απομάκρυνση φύλλων**
- 2. Πλύσιμο**
- 3. Σπάσιμο**
- 4. Μάλαξη**
- 5. Διαχωρισμός φάσεων υγρής (ελαιολάδου + απόνερα) - στερεάς (ελαιοπυρήνα)**
- 6. Διαχωρισμός ελαιολάδου από τα απόνερα**
- 7. Αποθήκευση ελαιολάδου στο ελαιοτριβείο**
- 8. Φιλτράρισμα πριν την τυποποίηση**



## **Σύγκριση των συστημάτων φυγοκέντρησης 2 και 3 φάσεων**

- **Ο ελαιοπυρήνας που παράγεται από 2 φάσεων έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε υγρασία (56-65%) από εκείνον που παράγεται από 3 φάσεων.**
- **Τα χαρακτηριστικά ποιότητας του ελαίου που εξάγεται με φυγοκέντρηση 2 φάσεων είναι ανώτερα από εκείνα του ελαίου που λαμβάνεται από το σύστημα 3 φάσεων, όσον αφορά τις πολυφαινόλες και την αντοχή στην οξειδωση.**



# Ελαιοτριβείο

Παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση σε ελαιόλαδο

**Κύριοι παράγοντες :**

- ❖ Τα χαρακτηριστικά της ελιάς
- ❖ Η ροή τροφοδοσίας
- Σε δύσκολες πάστες ελιάς, η παραγωγικότητα θα πρέπει να μειωθεί για να εμποδίσει την απώλεια του ελαιολάδου.
- Η ποσότητα του νερού μπορεί να επηρεάσει την απόδοση εκχύλισης.
- Η θερμοκρασία της πάστας έχει μικρότερη επίδραση στις αποδόσεις εκχύλισης.

**Μεγάλος χρόνος και υψηλές θερμοκρασίες μάλαξης μειώνουν τις αντιοξειδωτικές ενώσεις και υποβαθμίζουν το ελαιόλαδο.**



**Υγιής ελαιόκαρπος +  
καλές πρακτικές στην  
συγκομιδή, στην  
διαχείριση ελαιοκάρπου  
και στο ελαιοτριβείο**



**Εξαιρετικό παρθένο  
ελαιόλαδο**



## **Διακίνηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου**

**Εφαρμόζοντας καλές πρακτικές στην**

- ➔ μεταφορά και αποθήκευση του ελαιολάδου**
- ➔ συσκευασία ελαιολάδου**





## Κριτήρια ποιότητας του Καν. 2568/91

### Χημικά

- 1. Ελεύθερη οξύτητα**
- 2. Αριθμός υπεροξειδίων**
- 3. Απορρόφηση στο υπεριώδες**
- 4. Αλκυλεστέρες**

### Αισθητήρια

- 5. Οργανοληπτική αξιολόγηση  
(μόνο για παρθένα ελαιόλαδα)**



## 1. ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

**Παράγοντες που επηρεάζουν την οξύτητα :**

- **Η υγρασία**
- **Η θερμοκρασία**
- **Τα ένζυμα**
- **Οι διάφοροι μικροοργανισμοί**



## 1. ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

**Υψηλότερη οξύτητα αποκτούν τα ελαιόλαδα όταν :**

- ο ελαιόκαρπος έχει παραμείνει επί μακρόν στο ελαιόδενδρο
- ο ελαιόκαρπος έχει προσβληθεί από νύμφες του δάκου
- οι κυψελίδες του καρπού της ελιάς έχουν καταστραφεί
- ο ελαιόκαρπος έχει αποθηκευτεί σε σωρό (τρόχες) για παρατεταμένη περίοδο
- όταν το ελαιόλαδο έρχεται σε παρατεταμένη επαφή με τα απόνερα
- η θερμοκρασία είναι 35<sup>0</sup>-40<sup>0</sup>C



## 1. ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

**Συνεπώς, επιτυγχάνουμε ελαιόλαδα με χαμηλή οξύτητα όταν:**

- **Ο ελαιόκαρπος είναι υγιής, χωρίς να έχουν καταστραφεί οι κυψελίδες.**
- **Ο ελαιόκαρπος αποθηκεύεται σε δροσερό, καλά αεριζόμενο χώρο κατά την περίοδο που θα χρειαστεί να μείνει στο ελαιοτριβείο.**
- **Περιοριστεί ο χρόνος παραμονής του ελαιοκάρπου στο ελαιοτριβείο.**



## 1. ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

Η ελεύθερη οξύτητα δεν πρέπει να θεωρείται το μόνο μέτρο αξιολόγησης της ποιότητας του παρθένου ελαιολάδου.

Υπάρχουν ελαιόλαδα, είτε από την φύση τους είτε προερχόμενα από αναμείξεις, με χαμηλή οξύτητα αλλά ελαττωματικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.



## **2. ΦΑΣΜΑΤΟΦΩΤΟΜΕΤΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΣΤΟ ΥΠΕΡΙΩΔΕΣ.**

**Παράγοντες που επηρεάζουν την απορρόφηση στο υπεριώδες, σαν κριτήριο ποιότητας:**

**Οι δείκτες K270, K232 και ΔΚ οφείλονται σε προϊόντα οξείδωσης.**

**Συνεπώς, ο αέρας, το φως, η θερμοκρασία, οι προσμίξεις και τα ίχνη μεταλλικών στοιχείων είναι παράγοντες που επηρεάζουν τους δείκτες αυτούς.**



### 3. ΑΡΙΘΜΟΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ

**Παράγοντες που επηρεάζουν τον αριθμό υπεροξειδίων :**

- Το σπάσιμο των κυψελίδων του ελαιοκάρπου κατά την διάρκεια της συγκομιδής και αποθήκευσης ή κατά την διάρκεια του σπασίματος και των λειτουργιών της άλεσης.
- Η επαφή ανάμεσα στο λάδι και στα απόνερα.
- Το φως, η θερμοκρασία, η παρουσία οξυγόνου στον αέρα και τα ίχνη μεταλλικών στοιχείων.



## 4. ΑΛΚΥΛΕΣΤΕΡΕΣ

Όχι καλές πρακτικές κατά την παραλαβή του ελαιολάδου και όχι καλής ποιότητας ελαιόκαρπος προωθούν τον σχηματισμό των αλκυλεστέρων στα παραγόμενα ελαιόλαδα, τα οποία ταυτόχρονα εμφανίζουν και οργανοληπτικά ελαττώματα.

Εάν αυτά τα λάδια υποστούν ήπια απόσμηση (<100°C), οι πτητικές ενώσεις, υπεύθυνες για τα οργανοληπτικά ελαττώματα, θα απομακρυνθούν, ενώ οι αλκυλεστέρες θα παραμείνουν.

**Υιοθέτηση μεθόδου μόνο για εξαιρετικά παρθένα :**

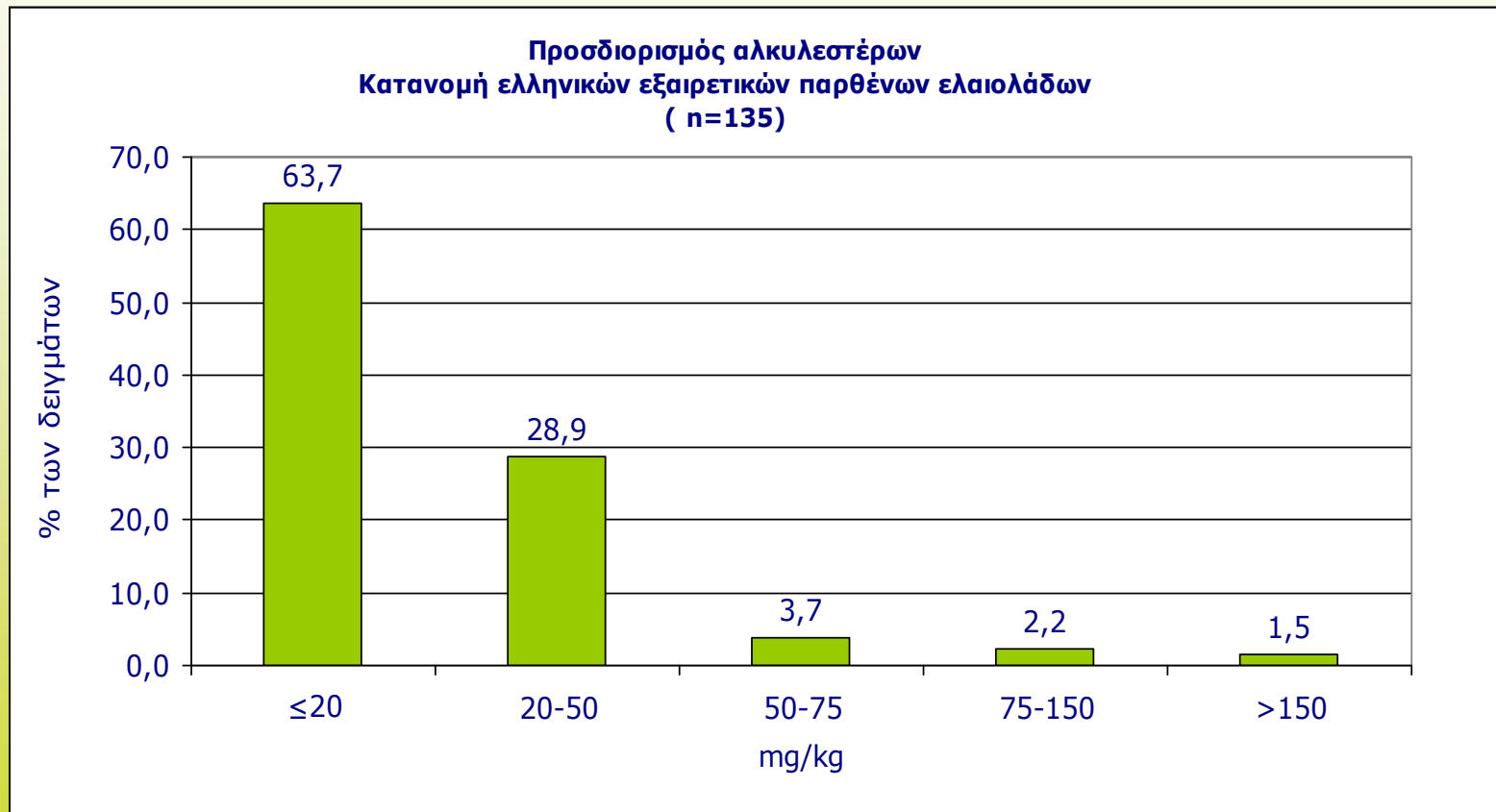
**Δ.Ε.Σ. : 2009 (COI/T20/Doc.No28/Rev.1)**

**Κοινότητα : 2011 (Καν. 61/2011 έναρξη ισχύος 1-3-2011)**



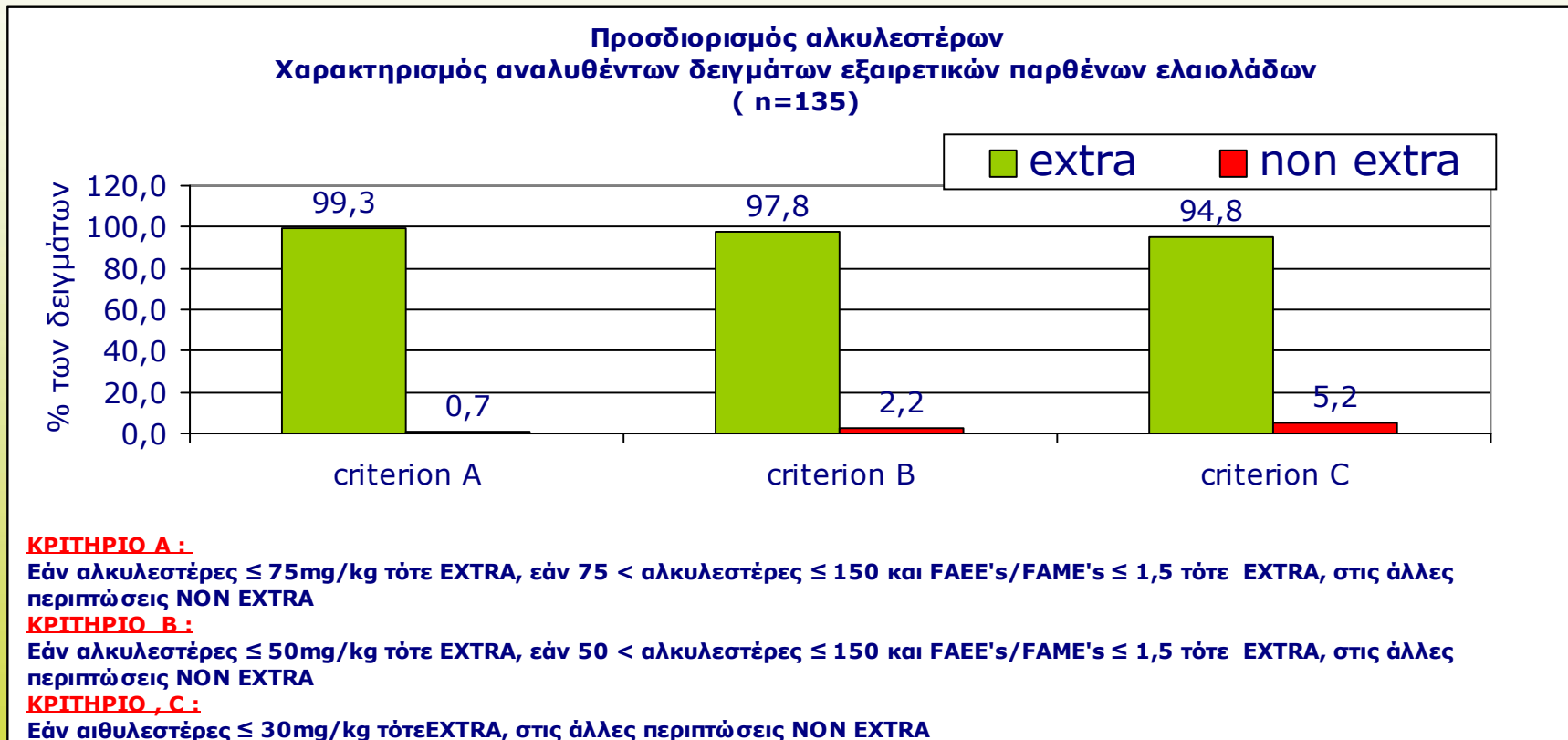


## Στατιστικά στοιχεία αλκυλεστέρων σε ελληνικά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα





## Στατιστικά στοιχεία αλκυλεστέρων σε ελληνικά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα





## 4. ΑΛΚΥΛΕΣΤΕΡΕΣ

**Ο προσδιορισμός των αλκυλεστέρων είναι κριτήριο ποιότητας ή/και γνησιότητας.**

**Η μέθοδος συνιστάται ως παράμετρος ποιότητας των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων, βάσει της οποίας είναι δυνατόν να εντοπισθεί η παράνομη ανάμιξη εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων με έλαια κατώτερης ποιότητας ανεξαρτήτως εάν αυτά είναι παρθένα ελαιόλαδα, μειονεκτικά ελαιόλαδα ή αποσμημένα έλαια.**

**Με τα κατάλληλα όρια, ίσως αποτελέσει μέθοδο αξιόπιστη για την ανίχνευση αποσμημένων ελαιολάδων σε εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα.**



## 5. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

- Οργανοληπτική αξιολόγηση είναι η ανίχνευση και περιγραφή των χαρακτηριστικών του παρθένου ελαιολάδου χρησιμοποιώντας τις αισθήσεις οσμή και γεύση.
- Το ελαιόλαδο οφείλει την γεύση και το χαρακτηριστικό άρωμα του σε συστατικά του που βρίσκονται στο ασαπωνοποίητο κλάσμα του ( $\approx 1\%$  της σύνθεσής του).



## 5. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παρθένου ελαιολάδου διαιρούνται σε τρεις κατηγορίες:

- Αρνητικές ιδιότητες
- Θετικές ιδιότητες
- Άλλες αρνητικές ιδιότητες

Οι έρευνες έχουν αποδείξει ότι :

- Οι ουσίες που είναι υπεύθυνες για τις αρνητικές οργανοληπτικές ιδιότητες δεν απαντώνται στον καλής ποιότητας ελαιόκαρπο.
- Οι ουσίες αυτές είναι δευτερογενή προϊόντα οξειδωσης ή ενζυματικών αντιδράσεων.



## **5. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΘΕΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ**

- 1. Φρουτώδες (fruity)**
- 2. Πικρό (bitter)**
- 3. Πικάντικο (pungent)**



## 5. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΡΝΗΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

1. Ατροχάδο (fusty) / Μούργα (muddy sediment)
2. Μουχλιασμένο – Νοτισμένο (musty)
3. Κρασώδες- ξυδάτο (winey)
4. Μεταλλικό (metallic)
5. Ταγγό (rancid)



## **5. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΛΛΕΣ ΑΡΝΗΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ**

- 1. Ψημένο ή καμμένο (Heated or burnt)**
- 2. Άχυρο-ξύλο (Hay-wood)**
- 3. Δριμύ (Rough)**
- 4. Λιπαντικό (Greasy)**
- 5. Απόνερα (Vegetable water)**
- 6. Άλμη (Brine)**
- 7. Σπάρτο (Esparto)**
- 8. Χωματίλα (Earthy)**
- 9. Σκουλήκι (Grubby)**
- 10. Αγγούρι (Cucumber)**
- 11. Υγρό ξύλο (wet wood)**





## **5. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ** **Σχηματισμός των υπευθύνων για τα θετικά** **οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενώσεων.**

**Οι ενώσεις οι υπεύθυνες για την φρουτώδη ιδιότητα σχηματίζονται στο στάδιο της ωρίμανσης του ελαιοκάρπου.**

**Στην κατάσταση της προχωρημένης ωρίμανσης και στην φάση αποθήκευσης του ελαιοκάρπου, οι ενώσεις αυτές μειώνονται, αφού ο ρυθμός μετατροπής τους είναι μεγαλύτερος εκείνου της σύνθεσής τους.**

### **ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ :**

**Όχι υπερώριμο ελαιοκάρπο για παραγωγή ελαιολάδου**

**Όχι παρατεταμένη αποθήκευση του ελαιοκάρπου**



## 5. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

**Αιτίες για τον σχηματισμό των υπευθύνων για τα αρνητικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενώσεων.**

- Μη υγιής ελαιόκαρπος.
- Μη καλός τρόπος συγκομιδής του ελαιοκάρπου.
- Παρατεταμένη ή κάτω από ακατάλληλες συνθήκες αποθήκευση του ελαιοκάρπου.
- Ζύμωση του πολτού που παραμένει στις σφυρίδες.
- Υπερβολική ή και παρατεταμένη θέρμανση κατά την παραγωγή του ελαιολάδου, ιδιαίτερα κατά την θερμομάλαξη της ελαιόπαστας.
- Μη πλήρης ή μη έγκαιρος διαχωρισμός του ελαιολάδου.
- Χρήση εξοπλισμού στο ελαιοτριβείο που μπορεί να προκαλέσει μόλυνση στο ελαιόλαδο.
- Ακατάλληλη ή παρατεταμένη αποθήκευση του ελαιολάδου.



## 5. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Συστήματα ελαιοποίησης

Τα συστήματα ελαιοποίησης διαφέρουν

- στις δυνάμεις που ασκούνται για τον διαχωρισμό του ελαιολάδου, και
- στην ποσότητα του προστιθέμενου νερού.

Στα κλασσικά ελαιουργεία, η ελαιόπαστα που παράγεται υποβάλλεται σε πίεση με τη βοήθεια των ελαιοπάνων χωρίς την ανάγκη αραιώσης με νερό.

Στα φυγοκεντρικά ελαιουργεία, η ελαιόπαστα που επιτυγχάνεται χρησιμοποιώντας συνήθως μεταλλικό σπαστήρα, προχωρεί στο ντεκάντερ αφού έχει αραιωθεί με νερό.



## Επίδραση των συστημάτων ελαιοποίησης στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου

Το νερό που προστίθεται στα φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία απομακρύνει μέρος των πτητικών ουσιών (θετικών ή αρνητικών) και αντιοξειδωτικών ουσιών (φαινολών) που είναι διαλυτές στο νερό.

Το παραγόμενο με κλασσικό σύστημα ελαιόλαδο παρουσιάζει έντονο φρουτώδες και σε κάποιες περιπτώσεις ελαττώματα, διότι η χρήση συστημάτων πίεσης ευνοεί τις ζυμώσεις στις σφυρίδες.

Το παραχθέν με φυγοκεντρικό σύστημα 2 φάσεων ελαιόλαδο παρουσιάζει εντονότερο φρουτώδες από το παραγόμενο με 3 φάσεων, διότι το νερό που προστίθεται στα φυγοκεντρικά 3 φάσεων απομακρύνει μέρος των πτητικών και αντιοξειδωτικών ουσιών.



## **Οργανοληπτική αξιολόγηση παρθένου ελαιολάδου**

- **Είναι υποχρεωτικό ποιοτικό κριτήριο για τα παρθένα ελαιόλαδα.**
- **Είναι μια αντικειμενική αναλυτική παράμετρος που κατέχει την ίδια θέση με τις άλλες χημικές παραμέτρους ποιότητας.**
- **Δεν μπορεί να αντικατασταθεί από χημικές παραμέτρους.**



## Οργανοληπτική αξιολόγηση παρθένου ελαιολάδου

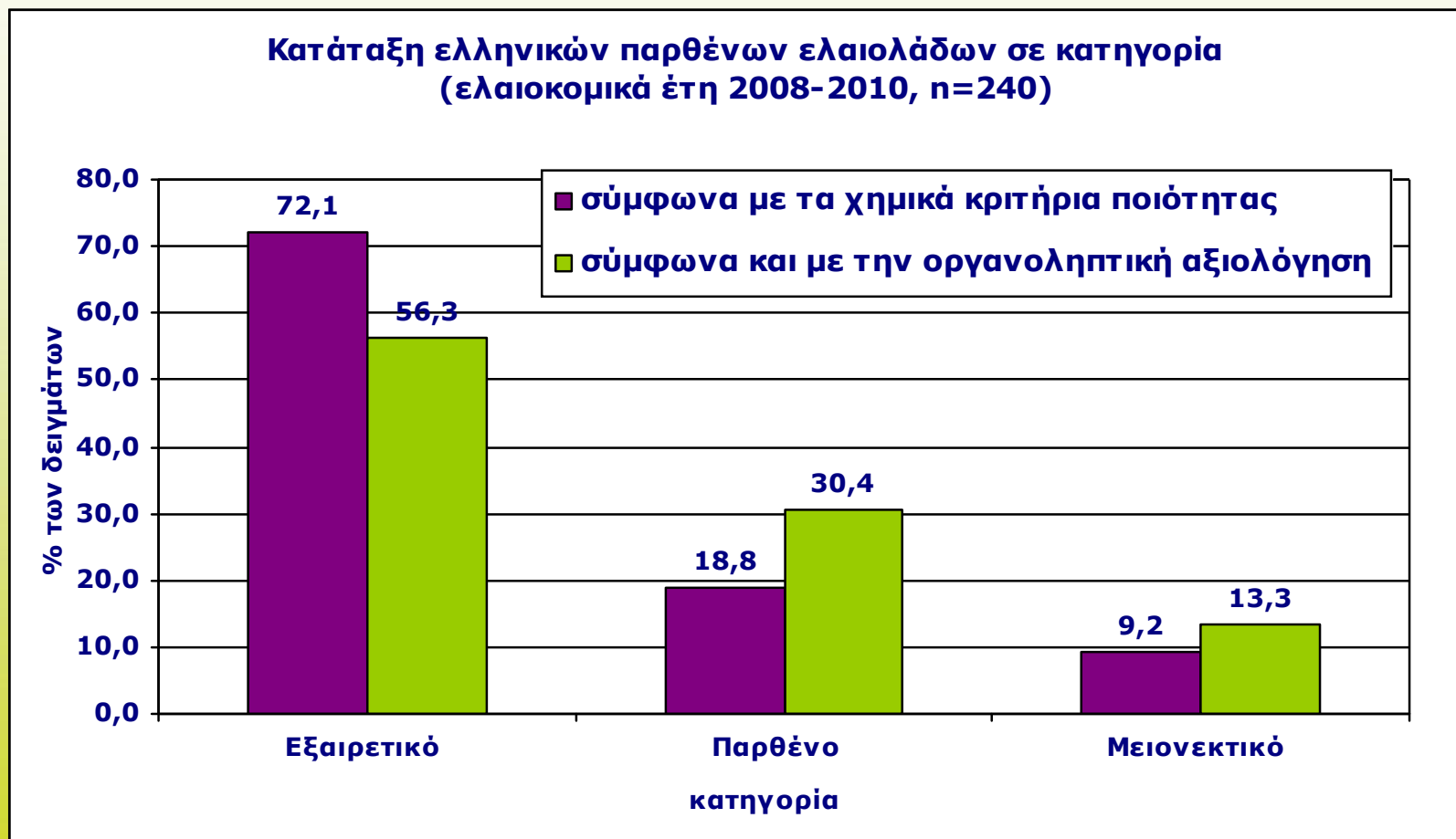
**Ανιχνεύει μη καλές πρακτικές**

- ✓ στην καλλιέργεια, συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση του ελαιοκάρπου,
- ✓ στην διαδικασία ελαιοποίησης και
- ✓ στην αποθήκευση του ελαιολάδου.

**Έχει συμβάλει στην βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου παρθένου ελαιολάδου και συνεπώς στην καλή φήμη και εμπορία του στην Διεθνή Αγορά.**



## Σημασία της οργανοληπτικής αξιολόγησης





## ΟΡΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ ΣΤΟΝ ΚΑΝ. 2568/91

ΚΡΙΤΗΡΙΟ	ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ	ΠΑΡΘΕΝΟ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΙΚΟ
<b>ΟΡΓΑΝ. ΕΞ.</b> <b>Me f.</b> <b>Me d.</b>	<b>&gt;0</b> <b>=0</b>	<b>&gt;0</b> <b>≤ 3.5</b>	<b>0 ή &gt;0</b> <b>&gt;3.5</b>
<b>ΟΞΥΤΗΤΑ</b>	<b>≤ 0.8</b>	<b>≤ 2.0</b>	<b>&gt;2.0</b>
<b>Κ270</b>	<b>≤ 0.22</b>	<b>≤ 0.25</b>	-
<b>Κ232</b>	<b>≤ 2.50</b>	<b>≤ 2.60</b>	-
<b>ΔΚ</b>	<b>≤ 0.01</b>	<b>≤ 0.01</b>	-
<b>Α. ΥΠΕΡ.</b>	<b>≤ 20</b>	<b>≤ 20</b>	-
<b>ΑΛΚΥΛΕΣΤΕΡΕΣ</b>	αλκυλεστέρες ≤ 75mg/kg ή 75 < αλκυλεστέρες ≤ 150 και FAEE's/FAME's ≤ 1,5	-	-







## Σχέδιο δράσης στον τομέα ελαιολάδου της Κοινότητας

### Ποιότητα και Έλεγχοι

- ❖ Αυστηροποίηση ορισμένων χημικών παραμέτρων
- ❖ Βελτίωση του πάνελ

Τα Κράτη Μέλη θα πρέπει να υποβάλλουν πλήρεις και αιτιολογημένες προτάσεις με τεχνικο-οικονομικά επιχειρήματα που να συνεπάγονται την προτεινόμενη τροποποίηση.

Όσον αφορά τη λειτουργία του πάνελ, θα γίνουν επαφές με τις αρχές των Κρατών Μελών για να εξεταστεί η ομοιογενής εφαρμογή του στην ΕΕ και πιθανά να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα.



## Τελευταίες τροποποιήσεις του Δ.Σ.Ε. (Μάιος 2013)

### Χημικές παράμετροι

- ❖ Μείωση του ορίου του μυριστικού οξέος.
- ❖ Μείωση του ορίου του στιγμασταδιενίου.
- ❖ Κατάργηση του αθροίσματος των αλκυλεστέρων.
- ❖ Όριο αιθυλεστέρων μειούμενο για 3 έτη μέχρι 30mg/kg.
- ❖ Κατάργηση του C40 στον υπολογισμό των κηρών.
- ❖ Όριο 150mg/kg στο άθροισμα των κηρών C42+C44+C46.

Σε εξέλιξη βρίσκεται μελέτη των ποιοτικών κριτηρίων και πιθανή μείωση των ορίων τους.



**Δύσκολος ο δρόμος  
της ποιότητας**



**Προώθηση  
ελαιολάδου**

**Ποιότητα**

**Προστασία  
καταναλωτή**

**Ικανοποίηση όλων των  
εμπλεκόμενων στην παραγωγή,  
τυποποίηση και διακίνηση του  
ελαιολάδου**



**Ευχαριστώ  
για την  
προσοχή σας**

**Στοιχεία επικοινωνίας**  
**e-mail : [efic52@gmail.com](mailto:efic52@gmail.com)**  
**Tel. 210 6832397**