



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ



ελαιόλαδο
πηγή ζωής
για τον τόπο μας

ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΩΣ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Το ελαιόλαδο είναι τρόφιμο, του οποίου η ποιοτική κατηγορία και εμπορική αξία είναι άμεσα συνδεδεμένες με τις φυσικοχημικές του ιδιότητες και το οργανοληπτικό του προφίλ. Το ελαιόλαδο που παράγεται στο ελαιουργείο θεωρείται παρθένο μέχρι να γίνει η ποιοτική του κατάταξη σε «εξαιρετικά παρθένο», «παρθένο» ή «λαμπάντε», η οποία προσδιορίζεται κυρίως από την οξύτητα, την υπεροξειδωση, καθώς και από τα χαρακτηριστικά (γεύση, αρώματα) που αφορούν μόνο στα παρθένα ελαιόλαδα.

ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΟΥΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ;

Η ποιότητα του ελαιολάδου βελτιώνεται σημαντικά με κατάλληλες καλλιεργητικές φροντίδες (κλάδεμα, λίπανση, άρδευση) και σωστούς κανόνες φυτοπροστασίας. Με απλές παρεμβάσεις τόσο του παραγωγού όσο και του ελαιουργού διαφυλάσσεται η ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος.

**Γιατί το ελαιόλαδο της Κρητικής Γης
αξίζει να είναι στην κορυφή!**



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΩΣ ΚΑΙ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

- Τηρούμε πάντα τους κανόνες ορθής χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων και ιδιαίτερα το χρονικό διάστημα ασφαλείας μεταξύ τελευταίας εφαρμογής και συγκομιδής.
- Προγραμματίζουμε τη συγκομιδή όταν το χρώμα του καρπού μεταβάλλεται από πράσινο σε ιώδες.
- Φροντίζουμε τα δίκτυα ελαιοσυλλογής να είναι καθαρά και αποφεύγουμε τον τραυματισμό των καρπών από τις υψηλές ταχύτητες μηχανημάτων και την σύνθλιψή τους με τα πόδια.
- Καθαρίζουμε τον καρπό από κλαδιά και φύλλα ώστε να μην υπερβαίνουν το 5% του καρπού.
- Τοποθετούμε τον καρπό σε καθαρά διάτρητα τελάρα, σακιά με αραιή ύφανση ή σακιά από φυτικές ίνες, σε απλές στοίβες.
- Μεταφέρουμε τον ελαιόκαρπο άμεσα με καθαρά μέσα, απαλλαγμένα από υπολείμματα λιπασμάτων ή φαρμάκων.

Προγραμματίζουμε την ελαιοσυλλογή σε συνεννόηση με τα ελαιοτριβεία ώστε ο χρόνος που μεσολαβεί από την συγκομιδή μέχρι την έκθλιψη να είναι ο συντομότερος δυνατός.

**ΒΕΛΤΙΩΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΑΥΞΑΝΟΥΜΕ ΤΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΥΜΕ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ**

ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΥΡΓΟΥ ΣΤΗ ΔΙΑΦΥΛΑΞΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

- Παρέχει διαθέσιμο καθαρό χώρο για την τοποθέτηση των παρτίδων κάθε παραγωγού χωριστά, πάνω σε ξύλινες παλέτες.
- Προγραμματίζει άμεσα την διαδικασία έκθλιψης.
- Χρησιμοποιεί ανοξείδωτα μηχανήματα σε όλα τα στάδια εξαγωγής ελαιολάδου, τα οποία διατηρεί καθαρά και σε καλή κατάσταση λειτουργίας.
- Εξασφαλίζει την απομάκρυνση φύλλων σε ποσοστό κάτω του 0,1% του καρπού και το πλύσιμο του ελαιοκάρπου με άφθονο, καθαρό, πόσιμο νερό.
- Φροντίζει η άλεση να γίνεται σε χαμηλές στροφές, έτσι ώστε να μην υπερθερμαίνεται η ελαιοζύμη με συνέπεια την υποβάθμιση της ποιότητας.
- Εξασφαλίζει η μάλαξη να γίνεται σε κλειστού τύπου μαλακτήρες με ομοιόμορφα θερμαινόμενα διπλά τοιχώματα.



Αποφυγή συνεχούς επαφής της ελαιοζύμης με το οξυγόνο του αέρα και διατήρηση της θερμοκρασίας κάτω από 32°C.

- Διαχωρίζει την ελαιοζύμη ώστε το εξαγόμενο ελαιόλαδο να μην περιέχει ξένες ύλες πάνω από 0,3%.
- Χρησιμοποιεί ανοξείδωτους σωλήνες ή πλαστικούς που έχουν επίσημη πιστοποίηση απαλλαγής από φθαλικούς εστέρες, για τη μεταφορά του.
- Αποθηκεύει το ελαιόλαδο σε ανοξείδωτες δεξαμενές κατάλληλες για λιπαρά τρόφιμα, κλειστές και στεγασμένες σε χώρους όπου η θερμοκρασία διατηρείται κάτω από 20°C.
- Διοχετεύει με ειδικές συσκευές άζωτο στον κενό χώρο που δημιουργείται στις δεξαμενές κατά το γέμισμα ή άδειασμά τους, ώστε να αποφεύγεται η επαφή του ελαιολάδου με το οξυγόνο και η πρόκληση οξειδωτικών αλλοιώσεων.



Να απομακρύνεται η μούργα με μετάγγιση και φιλτράρισμα.

Συμμετέχουμε ενεργά στη διαφύλαξη της ποιότητας του ελαιολάδου

- Η οξύτητα του ελαιολάδου αυξάνεται όταν ο καρπός έχει προσβληθεί από δάκο ή όταν αποθηκεύεται σε συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας και κακού αερισμού.
- Οξειδώνεται (ταγγίζει) όταν έρχεται σε επαφή με το οξυγόνο, το φως και τα μέταλλα (σίδηρο, χαλκό) και όταν παραμένει σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Η ποιότητα του ελαιολάδου αξιολογείται λαμβάνοντας υπόψη τα θετικά χαρακτηριστικά όπως το φρουτώδες άρωμα, το πικάντικο και το πικρό της γεύσης ή τα αρνητικά χαρακτηριστικά όπως η μούργα, η μούχλα, το τάγγισμα κ.α.

ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΗΜΑΙΝΕΙ:

Χαμηλή οξύτητα
Χωρίς οξείδωση
Πλούσια γεύση και αρώματα
Υψηλή εμπορική αξία



Γιατί το ελαιόλαδο
είναι το χρυσάφι της Κρητικής Γης

