

# ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

## Κ Ω Δ Ι Κ Ε Σ Ο Ρ Θ Η Σ Γ Ε Ω Ρ Γ Ι Κ Η Σ Π Ρ Α Κ Τ Ι Κ Η Σ

### ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ \* ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
& ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΕΡ/ΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΩΝ  
ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Τμήμα Εργαστηρίων Ποιοτικού Ελέγχου

Ταχ.Δ/ση:Τορούτζια-Νικολαΐδη, 38334 Βόλος  
Τηλέφ.: 2421062214-Fax : 2421069545

**Εφαρμόζετε τους Κώδικες Ορθής  
Γεωργικής Πρακτικής για καλής  
ποιότητας & ασφαλή προϊόντα**

Η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων :

- βλάπτει την υγεία των καταναλωτών
- επιβαρύνει το περιβάλλον
- αυξάνει το κόστος παραγωγής

**Η τυποποίηση είναι υποχρέωση**

**ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΑΝΗΚΕΙ ΣΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ  
ΤΡΟΦΙΜΑ**

Πληροφορίες: Σπύρος Βλειώρας

Βόλος, 10/11/2011

### **ΕΛΙΕΣ - ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Από τις παρατηρήσεις των Εργαστηρίων Ποιοτικού Ελέγχου της υπηρεσίας μας διαπιστώθηκε σύμφωνα με τις μετρήσεις ελαιοπεριεκτικότητας, υγρασίας και αντοχής στη σάρκα (σκληρότητα) σε συνδυασμό με τις μετρήσεις των τελευταίων ετών, ότι η συγκομιδή ελαιών ποικιλίας «κονσερβολιά» για βρώσιμη και ελαιοποίηση θα πρέπει να αρχίσει από τις αρχές Δεκεμβρίου.

Η συγκομιδή τον κατάλληλο χρόνο στον κανονικό βαθμό ωρίμανσης (ελαιοπεριεκτικότητα, χρώμα, σκληρότητα) βοηθά παρά πολύ στην καλή ποιότητα βρώσιμων ελαιών και ελαιολάδου. Ειδικότερα για το ελαιόλαδο οι παραγωγοί πρέπει να γνωρίζουν ότι η ποιότητα επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες.

Από το δέσιμο μέχρι τη συλλογή του ελαιοκάρπου επιδρούν παράγοντες όπως η ποικιλία, η κατάσταση των δένδρων, το φορτίο του ελαιοκάρπου, οι καιρικές συνθήκες, η προσβολή από δάκο ή ασθένειες. Κατά τη συλλογή και επεξεργασία, η ποιότητα του ελαιολάδου επηρεάζεται πολύ από τον τρόπο συλλογής και τις συνθήκες μεταφοράς και επεξεργασίας.

**Για την παραγωγή καλύτερης ποιότητας ελαιολάδου θα πρέπει να προσεχθούν ειδικότερα τα παρακάτω :**

- 1) Την καλύτερη ποιότητα λαδιού δίνει ελαιοκάρπος που είναι σε άριστο στάδιο ωριμότητας (μαύρο-ιώδες χρώμα).
- 2) Ο τραυματισμός του ελαιοκάρπου κατά τη συλλογή (ραβδισμός, κτένισμα κλπ) υποβαθμίζει την ποιότητα του λαδιού, ιδιαίτερα αν καθυστερήσει η ελαιοποίηση. Για τον ίδιο λόγο, ο καρπός που μαζεύεται με δίκτυα, μετά από φυσική πτώση, δεν θα πρέπει να αφήνεται στα δίκτυα για μεγάλο χρόνο.
- 3) Η μεταφορά του ελαιοκάρπου και προπαντός η διατήρησή του για μεγάλο χρονικό διάστημα πριν την ελαιοποίηση σε συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας και πτωχού αερισμού υποβαθμίζει πάρα πολύ την ποιότητα του ελαιολάδου.
- 4) Η μεταφορά να γίνεται με πλαστικά κιβώτια τα οποία να τοποθετούνται σε δροσερό μέρος μέχρι να οδηγηθεί ο καρπός για ελαιοποίηση.
- 5) Ακόμη και ελιές που έχουν προσβληθεί από δάκο, εάν ελαιοποιηθούν άμεσα, μπορούν να δώσουν ελαιόλαδο οξύτητας 1 βαθμού.
- 6) Ο τύπος του ελαιουργείου επίσης επηρεάζει την ποιότητα. Θα πρέπει να επιλεγεί ελαιουργείο με καλές προδιαγραφές κατασκευής και λειτουργίας.
- 7) Η διατήρηση του ελαιολάδου θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα ανοξείδωτα μέσα και σε αποθήκες με χαμηλές θερμοκρασίες. Το φως και το οξυγόνο μπορούν να προκαλέσουν σοβαρές αλλοιώσεις στο λάδι, γι αυτό τα δοχεία συσκευασίας θα πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαφανή (για να μην περνάει το φως) και αεροστεγώς κλειστά για να περιορισθεί ο αερισμός και η δράση του οξυγόνου. Μετά από 30-50 ημέρες θα πρέπει το ελαιόλαδο να μεταγγίζεται (απομάκρυνση μούργας).

**Στις βρώσιμες ελιές να ελέγχεται ανά 10ήμερο το pH και η περιεκτικότητα σε αλάτι.**

Όλα τα δελτία μας υπάρχουν στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτ. Ανάπτυξης & Τροφίμων « [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr) »

Ο Προϊστάμενος Δ/σης  
Σπύρος Βλειώρας