

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
& ΤΡΟΦΙΜΩΝ
**ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ
ΦΥΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**

Τμήμα Εργαστηρίων Ποιοτικού Ελέγχου
Ταχ. Δ/ση: Καστοριάς 32Α, 713 07 Ηράκλειο
Τηλέφωνο: 2810224948

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

Η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων:

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

Η τυποποίηση είναι υποχρέωση.

Το μέλλον ανήκει στα ποιοτικά τρόφιμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Με την ευκαιρία της έναρξης της ελαιοκομικής περιόδου και αφού σας ευχηθούμε καλή ελαιοσυλλογή, θα θέλαμε να σας συστήσουμε να δώσετε προσοχή στα παρακάτω που αφορούν την παραγωγή καλής ποιότητας ελαιολάδου:

1. Η συλλογή του ελαιοκάρπου να ξεκινήσει μετά τις ημερομηνίες που θα ορίσουν οι κατά τόπους Δ/σεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής.
2. Ο ελαιόκαρπος θα πρέπει να είναι υγιής και να βρίσκεται στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας (μελανό-ιώδες χρώμα). Καρποί υπερώριμοι υποβαθμίζουν την ποιότητα του ελαιολάδου.
3. Ο καρπός που συλλέγεται με δίχτυα (χονδρολιές), δεν θα πρέπει να παραμένει στα δίχτυα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Είναι σημαντικό ο καρπός να ελαιοποιείται όσο το δυνατόν συντομότερα από την συλλογή του (επιθυμητή η αυθημερόν άλεση). Κατά την συγκομιδή να αποφεύγονται οι τραυματισμοί του ελαιόκαρπου.
4. Τα μέσα συλλογής και μεταφοράς (δίχτυα, σακιά, τελάρα) θα πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
5. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου και η αποθήκευση του πριν την ελαιοποίηση θα πρέπει να γίνεται σε χώρο δροσερό και καλά αεριζόμενο. Να χρησιμοποιούνται σάκοι υφασμάτινοι (όχι νάυλον) και να τοποθετούνται όρθιοι. Η μεταφορά με διάτρητα πλαστικά τελάρα είναι προτιμότερη σε σχέση με τους σάκους (λιγότεροι τραυματισμοί).
6. Πριν την άλεση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η καθαρότητα του ελαιοκάρπου (αποφύλλωση και πλύσιμο με άφθονο καθαρό πόσιμο νερό).
7. Να προτιμούνται ελαιοτριβεία που διαθέτουν μαλακτήρες κλειστού τύπου και τα οποία να τηρούν τις πιστοποιημένες διαδικασίες σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Στο ελαιοτριβείο να διατηρείται η θερμοκρασία μάλαξης της ελαιοζύμης όχι πάνω από τους 28⁰ C και να τηρείται ο χρόνος μάλαξης για την Κορωνέικη 30 λεπτά. Μεγαλύτερη διάρκεια δεν προσφέρει κάποιο όφελος ενώ μειώνει τα αντιοξειδωτικά του λαδιού, ενώ μικρότερη επιδρά αρνητικά στην λαμβανόμενη ποσότητα ελαιολάδου.
8. Η αποθήκευση του ελαιολάδου θα πρέπει να γίνεται σε καθαρό χώρο, σε κατάλληλα δοχεία, σε χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς άμεση έκθεση στον ήλιο ή σε πηγές θερμότητας και ξεχωριστά για κάθε ποιότητα. Να λαμβάνονται μέτρα πρόληψης για την αποφυγή επιμόλυνσης από: βενζίνη, πετρέλαιο υγραέριο, χημικά και άλλες πτητικές ουσίες. Μετά από 1-2 μήνες θα πρέπει το ελαιόλαδο να μεταγγίζεται για την αφαίρεση της "καθούρας". Τα δοχεία συσκευασίας μεταφοράς και αποθήκευσης θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο υλικό που να πληροί τις προδιαγραφές υγιεινής των τροφίμων, αδιαφανή, αεροστεγή – κλειστά και γεμάτα για να περιορισθεί η οξείδωση.

Ο Προϊστάμενος Δ/σης

Τρουλλάκης Ιωάννης