

Σεμινάριο Γευσιγνωσίας και ποιότητας Ελαιολάδου

Επίπεδο Ι

Ελευθερία Γερμανάκη

Γεωπόνος,
Panel Supervisor Οργανοληπτικού Εργαστηρίου
Α.Σ Ρεθύμνου «ΕΝΩΣΗ»

Μέλος Επιτροπής Περιφέρειας Κρήτης για την Ελαιοκομία
2015 - New York IOOC - Panel Leader

New York IOOC - International Judge

D-IOOC 2016 - panel leader

Terraolivo - International Judge

Φίλιαιος - Κριτής

CretanOOC - Συντονιστής - panel supervisor



Σεμινάρια Ποιότητας Ελαιολάδου

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, φυγοκέντριση και φιλτράρισμα.

Το ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

είναι ο φυσικός χυμός του φρούτου της ελιάς



Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (ΙΟC)

- Ο ΙΟC είναι το μόνο διακρατικό όργανο-φορέας για το τομέα της ελαιοκομίας (ελιές και ελαιόλαδο).
- Ιδρύθηκε στη Μαδρίτη το 1959, υπό την εποπτεία των Ηνωμένων Εθνών. Η Ελλάδα είναι ανάμεσα στις πρώτες χώρες που συμμετείχαν.
- Το συμβούλιο ασχολείται με την αειφορία και την ανάπτυξη της καλλιέργειας της ελιάς, και παράλληλα λειτουργεί ως ένα παγκόσμιο φόρουμ για την ανάπτυξη του τομέα, την κατάσταση του σήμερα και τις προκλήσεις του μέλλοντος.

Μεταξύ άλλων, ο ΙΟC έχει εκδώσει τον κανονισμό 2568/91 που αφορά

- Τις κατηγορίες και τα κριτήρια κατάταξης του ελαιολάδου
- Την μέθοδο της οργανοληπτικής αξιολόγησης

www.internationaloliveoil.org/



Σεμινάρια Ποιότητας Ελαιολάδου



International Olive Council

Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας

Τι είναι η Οργανοληπτική Αξιολόγηση ?

Σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (IOC), είναι η μέθοδος που καθορίζει τη διαδικασία για αναγνώριση και μέτρηση των εντάσεων, των διαφορετικών θετικών και αρνητικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων στο παρθένο ελαιόλαδο, χρησιμοποιώντας τις ανθρώπινες αισθήσεις.

Η μέθοδος έχει παγκόσμια αποδοχή

Η οργανοληπτική αξιολόγηση μας δίνει τη δυνατότητα να κατατάξουμε ένα ελαιόλαδο ως

“Extra Virgin”, “Virgin”, “Lampante”.



Διαδικασία Οργανοληπτικής Αξιολόγησης

- Ο δοκιμαστής περιστρέφει ελαφρά το ποτήρι προς όλες τις κατευθύνσεις, ώστε να διαβρεχτεί η εσωτερική του επιφάνεια
- Παίρνοντας κοφτές βαθιές εισπνοές, οσφραίνεται το δείγμα για να αξιολογήσει το φρουτώδες και τα αρώματα του
- Βάζει στο στόμα του μικρή ποσότητα ελαιολάδου, περίπου 3 ml
- Με μικρές και διαδοχικές εισπνοές από το στόμα, προσπαθεί να διασκορπίσει το δείγμα σε όλη τη στοματική κοιλότητα για να ανιχνεύσει τα αρώματά του, αλλά και την ιδιότητα του πικρού.
- Καταπίνει μικρή ποσότητα δείγματος για να ανιχνεύσει την ιδιότητα του πικάντικου
- Καθαρίζει τη στοματική κοιλότητα με νερό, μήλο ή απλό ψωμί (χωρίς πρόσθετα ή σουσάμι)





Κριτήρια ποιότητας

(το ελαιόλαδο που παράγεται στο ελαιουργείο θεωρείται παρθένο, μέχρι να γίνει η ποιοτική του κατάταξη σε Εξαιρετικό Παρθένο, Παρθένο ή Λαμπάντε)

Χημικά

- Ελεύθερη οξύτητα
- Αριθμός υπεροξειδίων
- Κ270/268, Κ232, ΔΚ

Οργανοληπτικά

Οργανοληπτική αξιολόγηση

(μόνο για παρθένα ελαιόλαδα)



**Παρθένα Ελαιόλαδα στο
Ελαιοτριβείο**
(Σύμφωνα με τον Καν. 2568/91)

Βρώσιμα

Μη βρώσιμα

- Εξαιρετικό Παρθένο
- Παρθένο

- Μειονεκτικό



Σεμινάρια Ποιότητας Ελαιολάδου

Ταξινόμηση

Εξαιρετικό
Παρθένο
Ελαιόλαδο
(οξύτητα $\leq 0,8\%$)

Παρθένο
Ελαιόλαδο
(Οξύτητα $0,8 - 2,0$)

Λαμπάντε η
Μειονεκτικό
Ελαιόλαδο
(οξύτητα $> 2,0\%$)

Ευρήματα της Οργανοληπτικής Αξιολόγησης

- ❖ Παρουσία Φρουτώδους - $Mf > 0$
- ❖ Απουσία Ελαττωμάτων - $Md = 0$

- ❖ Παρουσία Φρουτώδους - $Mf > 0$
- ❖ Παρουσία Ελαττωμάτων - $Md \leq 3,5$

- ❖ Παρουσία ή απουσία
Φρουτώδους - $Mf \geq 0$
- ❖ Παρουσία Ελαττωμάτων - $Md \geq 3,5$



Κύριες κατηγορίες ελαιολάδου συμφωνά με τον ΕΦΕΤ

2.1. Παρθένα ελαιόλαδα

Έλαια λαμβανόμενα από τον ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικές μεθόδους ή άλλες φυσικές επεξεργασίες με συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοίωση του ελαίου, και τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της μετάγγισης, της φυγοκέντρησης και της διήθησης· εξαιρούνται τα έλαια που λαμβάνονται με διαλύτες, με βοηθητικές ύλες παραλαβής που έχουν χημική ή βιοχημική δράση, ή με μεθόδους επανεστεροποίησης ή πρόσμειξης με έλαια άλλης φύσης.

Τα παρθένα ελαιόλαδα κατατάσσονται αποκλειστικά και περιγράφονται με τις ακόλουθες ονομασίες:

2.1.1. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα **0,8 g ανά 100 g** και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

2.1.2. Παρθένο ελαιόλαδο

Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα **2 g ανά 100 g** και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.



2.2 Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα

Έλαιο που αποτελείται από ανάμειξη **εξευγενισμένου ελαιόλαδου** και **παρθένων ελαιολάδων**, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το **1 g ανά 100 g** και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

2.3 Πυρηνέλαιο

Έλαιο που αποτελείται από μείγμα **εξευγενισμένου πυρηνελαίου** και **παρθένων ελαιολάδων**, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το **1 g ανά 100 g** και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.



ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



**ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ, ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ &
ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ**



Σεμινάρια Ποιότητας Ελαιολάδου

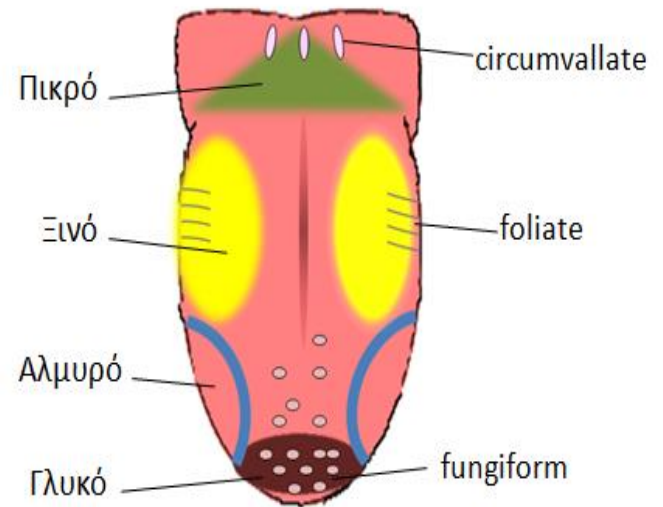
ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ

Στις **θετικές** ιδιότητες ανήκουν :

1. Φρουτώδες
2. Πικρό
3. Πικάντικο

Το **φρουτώδες** περιγράφεται ως:

1. Πράσινο φρουτώδες
2. Ώριμο φρουτώδες
3. Καλά ισορροπημένο (σταθερό)
4. Γλυκό ελαιόλαδο



ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ

Αρνητικές Ιδιότητες

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| • Ταγκό (rancid) | • Μούργα (muddy sediment) |
| • Μούχλα (musty) | • Κρασώδες-ξυδάτο (winey-vinegary) |
| • Μεταλλικό (metallic) | • Ψημένο ή καμένο (heated or burnt) |
| • Άχυρο-ξύλο (Hay-wood) | • Χονδροειδής (Rough) |
| • Ατροχάδο (fusty) | • Λιπαντικά (Greasy) |
| • Απόνερα (Vegetable water) | • Άλμη (Brine) |
| • Σπάρτο (Esparto) | • Χωματίλα (Earthy) |
| • Σκουλήκι (Grubby) | • Αγγούρι (Cucumber) |



Πρόβλημα	Ελαττώματα
Ζημιές στον ελαιόκαρπο	Σκουλήκι,παγόπληκτες ελιές(βρεγμένο ξύλο)
Υπερώριμος ελαιόκαρπος	Κρασώδες,ατροχάδο,μουχλιασμένο, ταγγισμένο, σανό, παγόπληκτες ελιές(βρεγμένο ξύλο)
Ακατάλληλες μέθοδοι συγκομιδής	Μουχλιασμένο,χωματίλα
Κακή διαχείριση ελαιόκαρπου	Κρασώδες,ξυδάτο,ατροχάδο,μουχλιασμένο
Αστοχίες τεχνολογικού εξοπλισμού του ελαιοτριβείου	Μεταλλικό,ορυκτέλαιο,καμμένο, μουχλιασμένο, απόνερα
Πλημμελής απομάκρυνση των φύλλων ή κακό πλύσιμο του ελαιόκαρπου	Χωματίλα,άχυρο
Ανακριβής έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας κατά τη μάλαξη της ελαιοζύμης	Καμμένο ή ψημένο
Τύπος ή κακή λειτουργία του διαχωριστήρα του ελαιοτριβείου	Σπάρτο,κρασώδες,ατροχάδο
Ακατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης	Μούργα,ταγγισμένο,αγγούρι,απόνερα, μεταλλικό

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Υγιής ελαιόκαρπος,
καλές πρακτικές
συγκομιδής,
αποθήκευσης και
ελαιοποίησής του

Καλές πρακτικές
στο ελαιοτριβείο

Καλές πρακτικές
στην διακίνηση
ελαιολάδου

Άριστα οργανοληπτικά
χαρακτηριστικά





ΦΥΛΛΟ ΔΟΚΙΜΑΣΤΗ
Οργανοληπτικού Εργαστηρίου ΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΕΝΤΑΣΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗΣ ΤΩΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΩΝ

Ατροχάδο/Μούργα (*) _____

Μουχλιασμένο/νοτισμ
 ένο/χωματίλα (*) _____

Κρασώδες-Ξυδάτο-
 Ώξινο-Ξινό (*) _____

Παγόληκτες ελιές
 (υγρό ξύλο) _____

Ταγγό _____

Άλλα ελατώματα
 Περιγραφή : _____

Μεταλλικό Άχυρο Σκουληκιασμένο Τραχύ

Άλμη Ψημένο ή καμένα Φυτικά υγρά

Σπάρτο Αγγουρώδες Γράσο

(*) Διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει

ΕΝΤΑΣΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗΣ ΤΩΝ ΘΕΤΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ

Φρουτώδες _____

Άγουρο Ώριμο

Πικρό _____

Πικάντικο _____

Όνομα δοκιμαστή:

Κωδικός δοκιμαστή:

Κωδικός δείγματος:

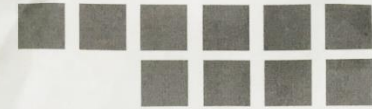
Υπογραφή δοκιμαστή:

Ημερομηνία:

Σχόλια:

Ε5.04-03/ Έκδ. 3 / Ημερ. Έκδ. 27-02-14

NYIOOC
 THE NEW YORK INTERNATIONAL
 OLIVE OIL COMPETITION



DEFECTS:

Fusty (Riscaldo / Atrójado) Musty (Muffa / Moho) Winey (Avvinato / Vinagre)

Muddy sediment (Morchia / Posa) Metallic (Metallico / Metálico) Rancid (Rancido / Rancio)

Other (Altri / Demás) _____

OLFACTORY SENSATIONS (maximum 35 points)

Olive fruitiness (0-7) 0 1 2 3 4 5 6 7

Other fruits (0-3) 0 1 2 3 _____

Green (grass/leaves) (0-2) 0 1 2

Other positive sensations (0-3) 0 1 2 3 _____

Harmony (0-20) 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

GUSTATORY - RETRONASAL SENSATIONS (maximum 45 points)

Olive fruitiness (0-10) 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Green (grass/leaves) (0-2) 0 1 2

Sweet (0-4) 0 1 2 3 4

Bitter (0-3) 0 1 2 3

Pungent (0-3) 0 1 2 3

Other positive sensations (0-3) 0 1 2 3 _____

Harmony (0-20) 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

FINAL OLFACTORY-GUSTATORY SENSATIONS (maximum 20 points)

Complexity (2) (0-10) 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Persistence (0-10) 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Citrus | Chamomile | Artichoke | Grass | Herbs | Eucalyptus | Flowers
 Fig Leaf | Olive Leaf | Exotic Fruits | Ripe Fruit | Fruity Green | Red Fruits
 Almond | Apple | Walnut | Green Pepper | Pepper | Pear | Pine Seed | Tomato
 Unripe | Vanilla | Chicory | Banana | Arugula | Radish | Celery | Pink Pepper

CATEGORY OF FRUITINES:

Choose One: GREEN | RIPE

(0 - 10) 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

CAT = _____

0-3 = delicate,
 4-6 = medium
 7-10 = robust

TOTAL = _____

80 - 100 = GOLD
 65 - 79 = SILVER

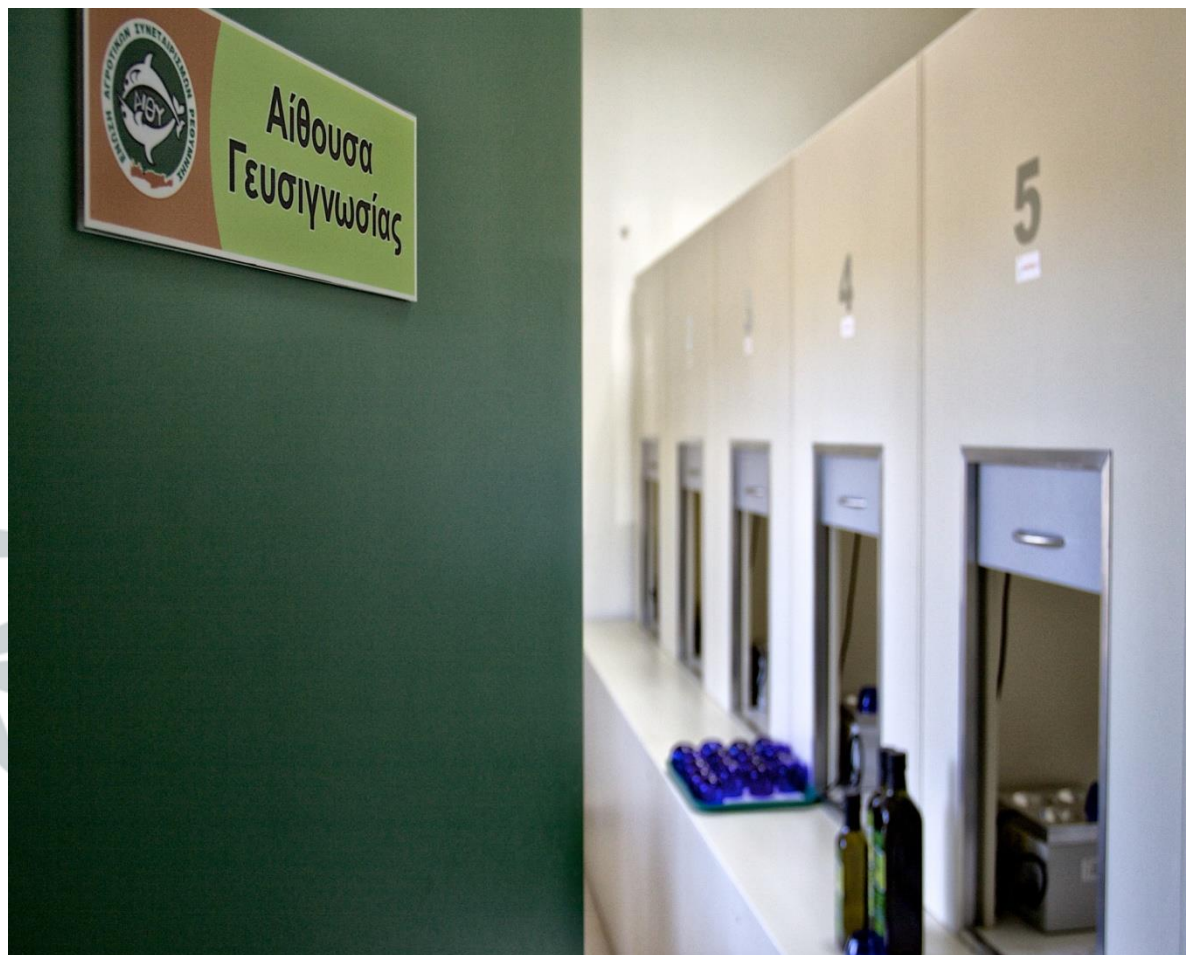
JUDGE'S COMMENTS:

- | | | | | |
|------------|--------------|-----------------|-------------|------------|
| ■ Lauro | ■ Roux | ■ Vossen | ■ Herrera | ■ Di Lecce |
| ■ Baccouri | ■ Harris | ■ Dummer-Medina | ■ Smith | ■ Yamada |
| ■ Liris | ■ Santipollo | ■ Roman | ■ Germanaki | ■ Coleman |



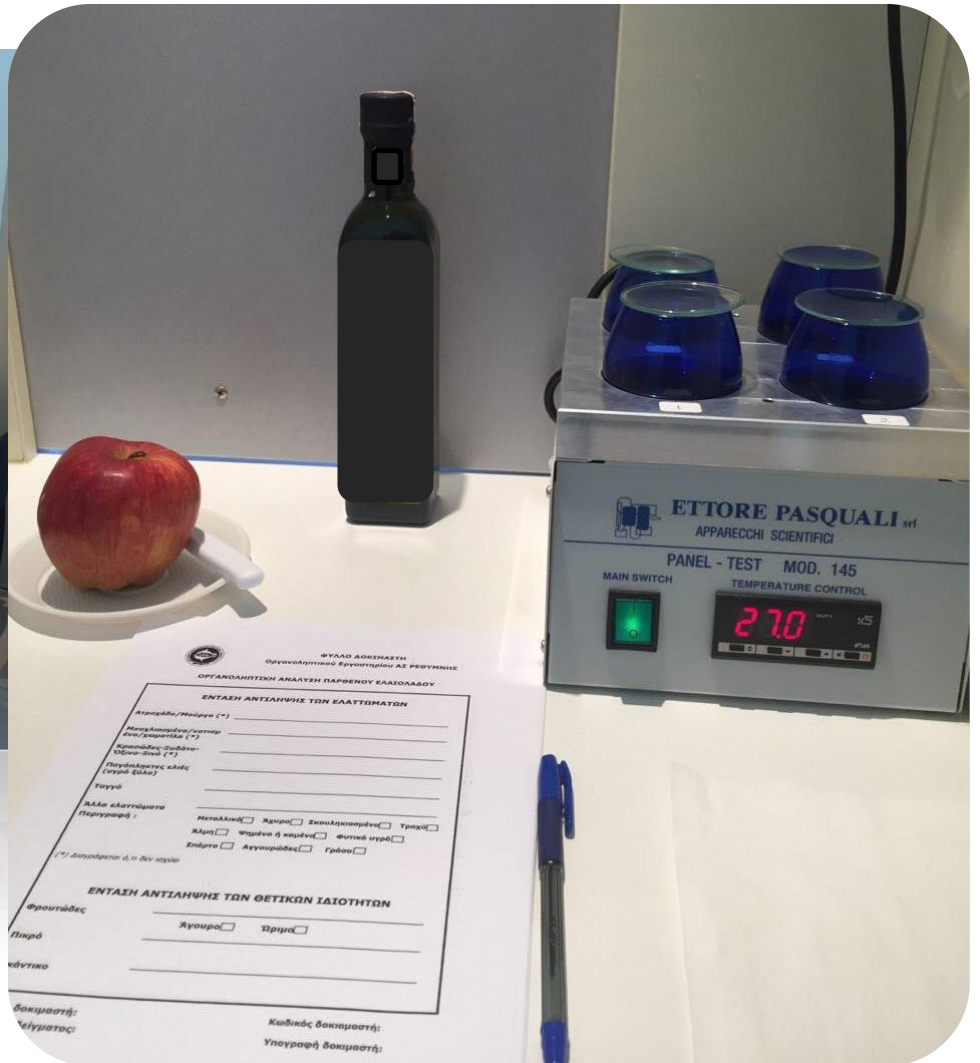
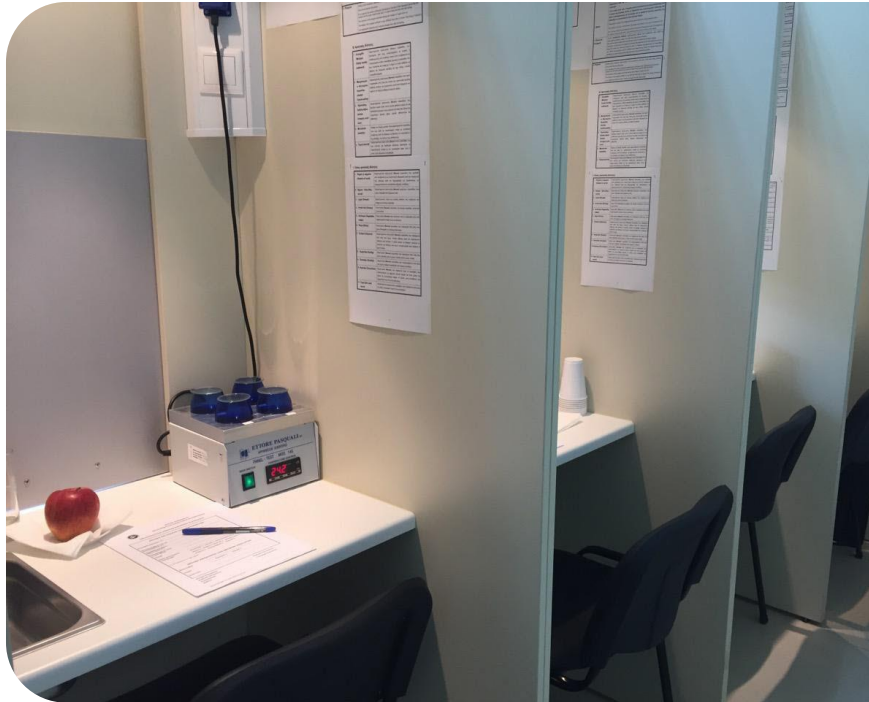
Σεμινάρια Ποιότητας Ελαιολάδου

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΟΥ «ΕΝΩΣΗ Α.Σ.Ρ»



Σεμινάρια Ποιότητας Ελαιολάδου

Καμπίνες Εργαστηρίου Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου



Το ελαιόλαδο είναι το υγρό χρυσάφι για την Ελλάδα και τη Κρήτη.

Όλοι εμείς οι εμπλεκόμενοι στον τομέα του ελαιολάδου πρέπει να ενώσουμε τις δυνάμεις μας για την βελτίωση της ποιότητάς και την προώθηση του με γνώση και συνέπεια.

Μόνο στηριζόμενοι στην ποιότητα, το ελαιόλαδό μας θα μπορέσει να αντιμετωπίσει επάξια τον ανταγωνισμό των ελαιολάδων των άλλων χωρών, οι οποίες βελτιώνουν συνεχώς την ποιότητα των ελαιολάδων τους.



Χρήσιμες ιστοσελίδες

<http://www.internationaloliveoil.org/>

<http://www.olivenews.gr/el>

<http://www.oliveoiltimes.com/>

<http://www.oliveoilsource.com/>



Σεμινάρια Ποιότητας Ελαιολάδου

Ποιότητα και Εξαγωγές Ελαιολάδου



Μανώλης Καρπαδάκης

Τμ. Εξαγωγών / Υπεύθυνος Marketing στην Terra Creta
emm.Karpadakis@terracreta.gr

Τι είναι ποιότητα?

Ποιότητα είναι
το σύνολο των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος
ή μια υπηρεσίας,
όπως αυτά προσδίδονται από τον παραγωγό τους,
την νομοθεσία ή και τα πρότυπα,
αλλά ταυτόχρονα μπορούν να εκτιμηθούν και να
πληρωθούν από τον καταναλωτή / αποδέκτη τους .

Η ποιότητα αντικατοπτρίζει την ίδια την
καθημερινότητά μας, αλλά και εμάς τους ίδιους

Ποιότητα στο ελαιόλαδο

- **Οργανοληπτική Αξιολόγηση**
 - (θετικές/αρνητικές ιδιότητες, εντάσεις)
- **Εργαστηριακή ανάλυση**
 - οξύτητα, υπεροξειδία, K232, K270, κηροί, αλκυλεστέρες, κλπ)
- **Ασφάλεια**
 - Ελεύθερο επιμολύνσεων (η εντός κανονισμού)
 - (φυτοφάρμακα, πλαστικοποιητές, ορυκτέλαια/mineral oils)



- Οργανοληπτική Αξιολόγηση (Έχει ήδη αναλυθεί)
- Εργαστηριακή ανάλυση (Έχει ήδη αναλυθεί)
- Πλαστικοποιητές (φθαλικοί εστέρες – DEHP)
- Προέρχονται από χρήση ακατάλληλων σωληνώσεων, αντλιών, δεξαμενών ή ακόμα και από τα δικτυα συγκομιδής

Φθαλικοί εστέρες	Αντίστοιχος μεταβολίτης
Φθαλικό δι-αιθυλεξύλιο (DEHP)	Μονο-2-αιθυλεξυλικός φθαλικός εστέρας (MEHP)
Φθαλικός δι-βουτυλεστέρας (DBP)	Φθαλικός μονο-βουτυλεστέρας (MBP)
Φθαλικός βενζυλοβουτυλεστέρας (BBP ή BBzP)	Φθαλικός μονο-βενζυλοβουτυλεστέρας (MBzP)
Δι-αιθυλφθαλικός εστέρας (DEP)	Μονο-αιθυλοφθαλικός εστέρας (MEP)
Δι-η-βουτυλ-φθαλικός εστέρας (DnBP)	Μονο-η-βουτυλ-φθαλικός εστέρας (MnBP)
Δι-ισοβουτυλ-φθαλικός εστέρας (DIBP)	Μονο-ισοβουτυλικός φθαλικός εστέρας (MIBP)
Δι-ισοεννεύλεστέρας (DINP)	Μονο-ισοεννεύλεστέρας (MINP)

- Ορυκτέλαια (mineral oils)
 - Προέρχονται από
 - αλυσοπρίονα που χρησιμοποιούνται κατά την συγκομιδή για κλαδέματα,
 - Κάποιες παρτίδες γούτινων σακιών,
 - ακατάλληλα λιπαντικά στο ελαιουργείο (πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο πιστοποιημένα για τρόφιμα)

Ολική Ποιότητα



Συγκομιδή



Από την συγκομιδή έως την έκθλιψη :
ο χρόνος επιβαρύνει την ποιότητα

**ΌΧΙ στην παραμονή του
ελαιόκαρπου σε ακατάλληλες
συνθήκες και πλαστικά σακκιά**



Ελαιουργείο και ποιότητα

Κυριότερα Προβλήματα

- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα
- Καθαριότητα



Ελαιουργείο και ποιότητα

Κυριότεροι παράγοντες που συμβάλουν στην ποιότητα τεσσάρων σημείων

- Χρόνοι και συνθήκες αναμονής ελαιοκάρπου
- Ποιοτικός διαχωρισμός παρτίδων
- Καθαριότητα μηχανημάτων μεταξύ παρτίδων
- Καθαρά νερά πλυντηρίου
- Σπαστήρας, κόσκινα
- Χρόνοι/θερμοκρασίες Μάλαξης
- Διφασική/τριφασική λειτουργία
- Δίκτυα μεταφοράς ελαιολάδου και δεξαμενές αποθήκευσης, καθαριότητα και συνθήκες
- Γνώση, μεράκι ελαιουργού/παραγωγού



Κυριότεροι παράγοντες υποβάθμισης της ποιότητας του ελαιολάδου

- ✓ **Το οξυγόνο** (μέσω του αέρα που έρχεται σε επαφή, ή του νερού)
- ✓ **Το φως** (από κάθε πηγή)
- ✓ **Η θερμοκρασία** (κατά την έκθλιψη και την αποθήκευση)
- ✓ **Ο χρόνος** (όσο πιο φρέσκο, τόσο καλύτερο)
- ✓ **Τα υλικά** που έρχεται σε επαφή κατά την έκθλιψη, μεταφορά και αποθήκευση.
- ✓ **Άγνοια / Αδιαφορία**

Αποτέλεσμα

•Οργανοληπτικά ελαττώματα
•Υποβάθμιση χημικών παραμέτρων

•Επιμολύνσεις *
•Οργανοληπτικά ελαττώματα

* Επιμολύνσεις με βαρέα μέταλλα, πλαστικοποιητές, ορυκτέλαια, γράσα, διαλύτες

Βασικές αιτίες που συμβάλλουν στη δημιουργία αρνητικών ιδιοτήτων (ελαττωμάτων) η στην παραγωγή χαμηλής ποιότητας ελαιολάδου

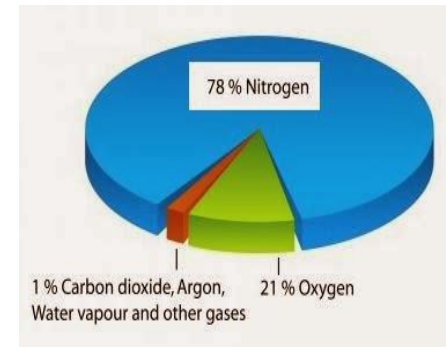
- Το ελαιόλαδο είναι ένα ευαίσθητο τρόφιμο με τάση να απορροφά οσμές από το περιβάλλον του αλλά και να επιμολύνετε εύκολα από ξένα υλικά
- Στο χώρο έκθλιψης, διαχείρισης και αποθήκευσης του ελαιολάδου δεν επιτρέπεται να έχουμε
 - Λιπαντικά, Γράσα, Καύσιμα
 - Ζωοτροφές ή λιπάσματα
 - Χρώματα και διαλυτικά
 - Φυτοφάρμακα ή άλλα ξένα σκευάσματα
- Το ελαιουργείο θα πρέπει να έχει κλειστή αποθήκη για όλα τα ξένα υλικά και τα ανταλλακτικά

Υλικά τα οποία ΔΕΝ πρέπει να βρίσκονται στον χώρο έκθλιψης του ελαιουργείου / κοντά σε ελαιόλαδο



Σταθεροποίηση της ποιότητας - χρήση αζώτου ή αργκόν

1. Η πλήρωση των δεξαμενών ελαιολάδου με αδρανές αέριο (blanketing), αφαιρεί το οξυγόνο και προστατεύει το προϊόν από την οξείδωση
2. Σημαντικά οφέλη για την σταθεροποίηση των χημικών αλλά και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου
3. Χρήση στις δεξαμενές αποθήκευσης αλλά και στις τελικές συσκευασίες
5. Χαρακτηριστικά του αζώτου
Είναι ελαφρύτερο από τον αέρα
Άχρωμο και άοσμο
Είναι ασφαλές αν τηρηθούν πιστά οι κανόνες χρήσης του,
Ο ατμοσφαιρικός αέρας περιέχει 78% αζωτο
Πιο πολύπλοκη η διαδικασία αδρανοποίησης δεξαμενών, σε σχέση με το αργκόν



Σταθεροποίηση της ποιότητας - χρήση αζώτου ή αργκόν

4. Χαρακτηριστικά του αργκόν

Είναι βαρύτερο από τον αέρα

Άχρωμο και άοσμο

Είναι ασφαλές αν τηρηθούν πιστά οι κανόνες χρήσης του,

Ποιο εύκολο στην χρήση του σε σχέση με το άζωτο αλλά υψηλότερου κόστους

5. Πως βρίσκω το άζωτο ή το αργκόν ?

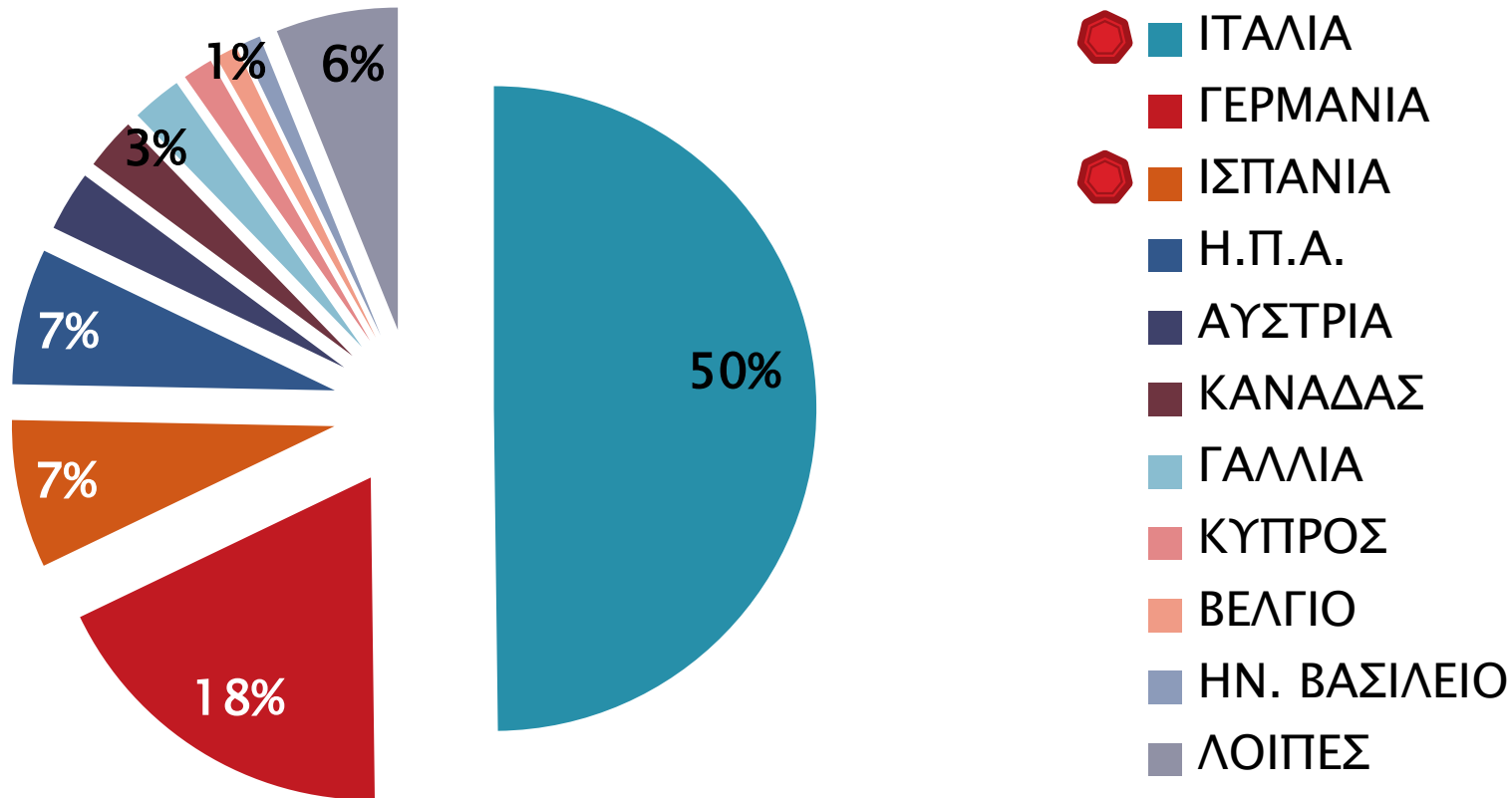
1. Γεννήτρια αερίων για μεγάλες μονάδες

2. Φιάλες για μικρότερες ανάγκες



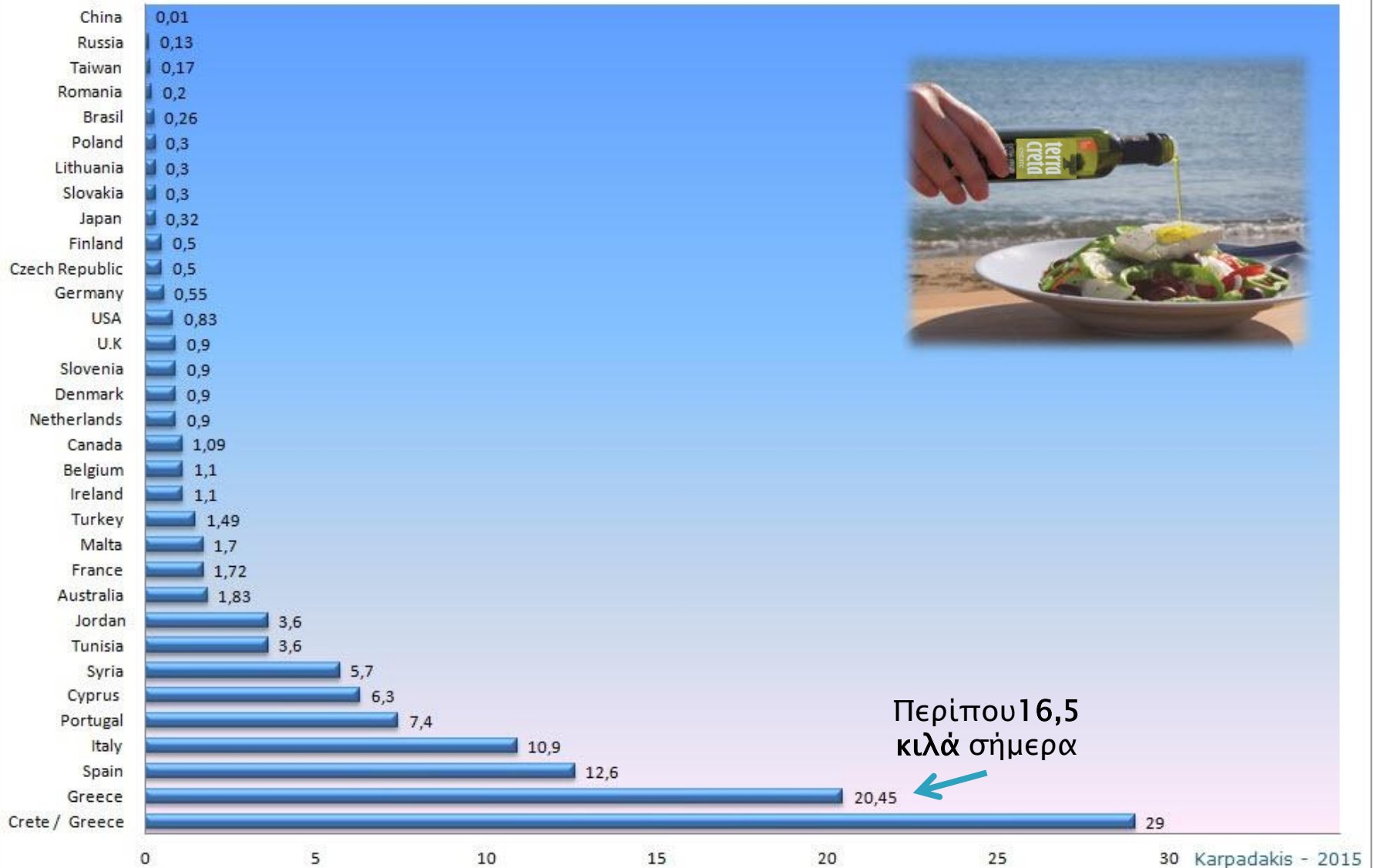
Εξαγωγές Ελληνικού Ελαιολάδου (2016)

Κυριότερες αγορές



Πηγή:
ΣΕΚ

Κρήτη, η υψηλότερη, κατ' άτομο, κατανάλωση ελαιολάδου στο



**Η υψηλή ποιότητα στο
ελαιόλαδο**

είναι προϋπόθεση

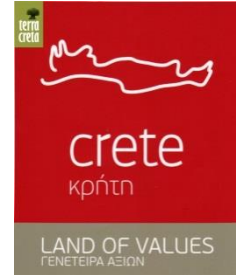
για μια σωστή τυποποίηση

Ένα μέτριο ελαιόλαδο (η προϊόν)
θα μπορούσε να έχει υψηλή τιμή στην
αγορά
(λόγω συσκευασίας, marketing κλπ),
όμως

**ένα καλό ελαιόλαδο, ΠΟΤΕ
δεν θα έχει την χαμηλότερη τιμή**

Ποιότητα στις εξαγωγές

- **Ποιοτικό προϊόν**
 - (σύμφωνα με τα αναφερθέντα παραπάνω)
- **Σωστή επικοινωνία**
 - (γρήγορη, αξιόπιστη, στοχευόμενη χωρίς να κουράζει)
- **Ευελιξία**
 - (κάλυψη αναγκών αγοράς χωρίς όμως να αποκλίνουμε από τις δικές μας ποιοτικές αρχές)
- **Μελέτη - αξιολόγηση αγοράς στόχου**
- **πλάνο εισόδου, ανάπτυξης, στήριξης**



Πιστοποιήσεις , απαραίτητη προϋπόθεση

- ISO 22000:2005
- ISO 9001:2008
- IFS
- Organic (EU leaf, ΚRAV, κλπ)
- PDO – PGI
- Agro 2:1–2:2
- Kosher
- Hallal
- Κ.Α



Διακρίσεις σε διαγωνισμούς, ένα επιπλέον στοιχείο διαφοροποίησης για το προϊόν μας



Θεματικές εκθέσεις σε Ελλάδα & Εξωτερικό



Εξαγωγική φιλοσοφία

- Ισχυρή και ενιαία εταιρική ταυτότητα
- Ποιοτικά προϊόντα, καινοτομία
- Καθετοποιημένη παραγωγή όπου είναι δυνατόν, σύνδεση παραγωγού-προϊόντος
- Στόχευση και ανάλυση αγορών
- Ανάπτυξη μοντέλων εισόδου-στήριξης κάθε αγοράς ξεχωριστά, είτε απευθείας είτε με συνεργάτες
- Κατάλληλη στελέχωση
- Στοχευόμενες Συνέργιες
- Κατάλληλο marketing



Συμπεράσματα

- Δεν υπάρχουν κακές ποικιλίες, κακές περιοχές ή αντιπαραγωγικά δένδρα
- Υπάρχουν όμως εμπλεκόμενοι με την ελιά και το ελαιόλαδο, που θα μπορούσαν να έχουν καλύτερη γνώση και διάθεση για βελτίωση της ποιότητας
- Η προσοχή στην λεπτομέρεια με γνώση και μεράκι, σε όλα τα στάδια από τον ελαιώνα έως την τυποποίηση μπορεί να εγγυηθεί ένα ποιοτικό προϊόν

**Ας δουλέψουμε λοιπόν με
επιστημονική καθοδήγηση,
γνώση και μεράκι**

**για να μπορέσουμε να δώσουμε
στο ελληνικό ελαιόλαδο**

**τη θέση αλλά και την προστιθέμενη
αξία που του αρμόζει**

Χρήσιμες ιστοσελίδες



<http://www.internationaloliveoil.org/>

<http://www.olivenews.gr/el>

<http://www.oliveoiltimes.com/>

<http://www.prosodol.gr>

<http://www.sedik.gr>

<http://www.minagric.gr> (Υπουργείο Αγροτικής Αναπτυξης)

<http://www.internationaloliveoil.org> (ΔΣΕ)

<http://www.efet.gr/> (ΕΦΕΤ)