



Ελαιόλαδο

από Φιλοπεριβαλλοντικά Συστήματα Διαχείρισης

Γιατί Ελαιόλαδο και γιατί από Φιλοπεριβαλλοντικά Συστήματα Διαχείρισης;

- Δεν υποβαθμίζει:
 - **το περιβάλλον** και τους φυσικούς πόρους
 - τη **βιολογική αξία** των συστατικών του
- Είναι το **μόνο λάδι** που εξάγεται με **μηχανικό τρόπο**,
- Έχει **υψηλή Βιολογική** και **Θρεπτική αξία** (αντιοξειδωτικά και βιταμίνες)
- Διαθέτει ιδιαίτερο άρωμα και γεύση
- Προάγει την υγεία
- Είναι το **κύριο συστατικό** της **Μεσογειακής** και **Κρητικής διατροφής**





Φυτοκάλυψη σε επικλινή ελαιώνα
για προστασία από τη διάβρωση





Ελαιόλαδο & Υγεία

Συμβάλει:

- Στην πρόληψη των καρδιαγγειακών νοσημάτων
- Στην πρόληψη της σκλήρυνσης των αρτηριών και της αθηροσκλήρυνσης
- Στην **επιβράδυνση του γήρατος** (βιταμίνη Ε)
- Στη διευκόλυνση της λειτουργίας του **συκωτιού**
- Στην αποτροπή πέτρας στη **χολή**
- Στη διαιτητική αγωγή του **διαβήτη**
- Στη **προστασία από τον καρκίνο** (αντιοξειδωτικά)
- Στη **θεραπεία πεπτικών ελκών**



Κριτήρια ποιότητας - ποικιλία

Η ποικιλία κατέχει σημαντικό ρόλο στην ποιότητα του ελαιολάδου!



Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Θετικές ιδιότητες

Φρουτώδες

Πικρό

Πικάντικο

Χαρακτηριστικά υποβαθμισμένου ελαιολάδου

Ατροχάδο/Μούργα

Μουχλιαμένο-νοτισμένο

Κρασώδες-ξυδάτο/Οξινο

Μεταλλική

Ταγγό



Σύνθεση του ελαιολάδου

Αντιοξειδωτικά

- Πολυφαινόλες και αρωματικές ενώσεις σχετίζονται με τη γεύση του λαδιού
- Οι χλωροφύλλες και τα καροτενοειδή προσδιορίζουν το χρώμα
- Τοκοφερόλες = πηγή βιταμινών

Λιπαρά οξέα

- Μονοακόρεστα (ελαϊκό οξύ)
 - Πολυακόρεστα
 - Κορεσμένα λίπη



Ελαιόκαρπος σε κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης

Η μεγαλύτερη συγκέντρωση των αρωματικών συστατικών του ελαιολάδου που είναι απαραίτητα για την παραγωγή άριστης ποιότητας ελαιολάδου παρατηρείται στην περίοδο αλλαγής χρώματος του καρπού από πράσινο-κίτρινο σε μελανοϊώδες.





Βασικές κατηγορίες τυποποιημένου ελαιολάδου

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο:

Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές, μόνο με μηχανικές μεθόδους, με τέλειο άρωμα και γεύση και με ελεύθερη οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 0,8%

Παρθένο Ελαιόλαδο:

Ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους, με καλά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και με ελεύθερη οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 2,0%





Ελαιόλαδο:

Μείγμα εξευγενισμένου ελαιολάδου και βρώσιμου παρθένου ελαιολάδου, με οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 1%.

➤ Το εξευγενισμένο ελαιόλαδο παραλαμβάνεται με εξευγενισμό του μειονεκτικού παρθένου ελαιολάδου

Πυρηνέλαιο:

Μείγμα εξευγενισμένου πυρηνελαίου και βρώσιμου παρθένου ελαιολάδου, με οξύτητα όχι μεγαλύτερη του 1%.

➤ Το εξευγενισμένο πυρηνέλαιο λαμβάνεται με εξευγενισμό του ακατέργαστου πυρηνελαίου



Άλλοι τύποι ελαιολάδου

Αγουρέλαιο:

Προέρχεται από **άγουρες πράσινες** ελιές, οι οποίες συγκομίζονται Οκτώβριο-Νοέμβριο. Η **διάρκεια ζωής** του αγουρελαίου είναι **περιορισμένη**

Αρωματισμένο ελαιόλαδο:

Ελαιόλαδο στο οποίο «**εμβαπτίζονται**» διάφορα **βότανα** και χρησιμοποιείται, ως τρόφιμο, είτε για φαρμακευτικούς σκοπούς





Οργανική (Βιολογική) Καλλιέργεια



Ελαιόλαδο προϊόν Οργανικής Καλλιέργειας:

Προέρχεται από ελαιώνες στους οποίους εφαρμόζονται οι κανόνες για τη βιολογική καλλιέργεια.

Δεν επιτρέπεται η χρήση αγροχημικών.

Στο βιολογικό ελαιόλαδο. Πραγματοποιούνται

Χημικές αναλύσεις που αποδεικνύουν την **έλλειψη υπολειμμάτων χημικών ουσιών στο τελικό προϊόν**



Βιολογικός ελαιώνας - συγκαλλιέργεια με ψυχανθή

Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης

Ελαιόλαδο προϊόν Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης:

Παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων, δίνοντας προτεραιότητα σε ασφαλείς οικολογικές μεθόδους, περιορίζοντας στο ελάχιστο τις ανεπιθύμητες ενέργειες από τη χρήση φυτοφαρμάκων, προάγοντας την ασφάλεια του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας.

Η Ολοκληρωμένη Διαχείριση συνδυάζει κατά τον καλύτερο τρόπο καλλιεργητικές, βιολογικές και χημικές μεθόδους





Χλωρή λίπανση με μπιζέλια



**Παγίδες τύπου McPhail για έλεγχο δακοπληθυσμού
και μαζική παγίδευση**

Συγκομιδή ελαιοκάρπου με ελαιοραβδιστικά (ηλεκτρικό περιστρεφόμενο)





**Κλαδεμένα δένδρα μετά τη συγκομιδή
ποικιλία Κορωνέικη (βαρύ κλάδεμα)**



Χοάνη παραλαβής και διπλή γραμμή
τροφοδοσίας σε σύγχρονο ελαιουργείο



Προστατευόμενη Ονομασία Πρόελευσης (ΠΟΠ)

Ελαιόλαδο Προστατευμένης Ονομασίας (ΠΟΠ): Το όνομα μιας συγκεκριμένης περιοχής, που παράγεται ελαιόλαδο, του οποίου η **ποιότητα** ή τα **χαρακτηριστικά** οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο **ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον** και του οποίου η **παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία** λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.



Ελαιόλαδο Προστατεύομενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.)

Το όνομα μιας περιοχής το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός ελαιολάδου:

-που **κατάγεται** από την περιοχή
-του οποίου μια **συγκεκριμένη ποιότητα**,
ή **φήμη** ή άλλα **χαρακτηριστικά** μπορούν
να αποδοθούν στην εν λόγω **γεωγραφική
καταγωγή** και του οποίου **η παραγωγή,
ή/και η μεταποίηση, ή/και η επεξεργασία**
πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη
γεωγραφική περιοχή.



Ιχνηλασιμότητα



Η ιχνηλασιμότητα ή ανιχνευσιμότητα στα τρόφιμα έχει σαν σκοπό τον **έλεγχο και την πιστοποίηση ποιότητας** ολόκληρης της αλυσίδας παραγωγής και εμπορίας τροφίμων **σε κάθε βήμα παραγωγής** τους από το σημείο προέλευσης της πρώτης ύλης **μέχρι το ράφι και το πιάτο του καταναλωτή.**



Χρήσιμες οδηγίες για τον καταναλωτή

Επιλογή **μικρών συσκευασιών** τυποποιημένου ελαιολάδου, ώστε να διατηρούνται αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του.

Το **πώμα** της φιάλης ή του δοχείου πρέπει να είναι **σφραγισμένο και ερμητικά κλεισμένο**.

Η **συσκευασία** πρέπει να είναι φιλική προς το περιβάλλον και ασφαλής για το προϊόν.

Οι κανονισμοί επιτρέπουν τις **φιάλες από γυαλί, λευκοσίδηρα δοχεία** έως 5 λίτρα και **PET-πλαστικό** κατάλληλο για τρόφιμα.



Χρήσιμες οδηγίες για τον καταναλωτή

Η **διατηρησιμότητα** του προϊόντος είναι μέχρι **18 μήνες** από την ημερομηνία τυποποίησης σε κατάλληλες συνθήκες.

Η εμπορική **διακίνηση χύμα** ελαιολάδου **δεν επιτρέπεται** από το νόμο, γιατί δεν πληροί τις προϋποθέσεις διασφάλισης του καταναλωτή.

Ο αριθμός των επιχειρήσεων που **πιστοποιούνται** κατά **ISO** για τις διαδικασίες παραγωγής τους αυξάνει **διαρκώς**.



Χρήσιμες οδηγίες για τον καταναλωτή

Συνθήκες φύλαξης του ελαιολάδου:

- **Να μην εκτίθεται** στο **φως** και σε **υψηλές θερμοκρασίες**
- **Διατηρείται** σε **σκοτεινό** και **δροσερό** χώρο χωρίς οσμές
- Στο σπίτι να χρησιμοποιούνται **μικρότερες συσκευασίες**, για να μην έρχεται το ελαιόλαδο σε επαφή με τον **ατμοσφαιρικό αέρα** (οξείδωση)



Δίκτυο καταστημάτων αποκλειστικής χρήσης ελαιολάδου – Ελαιογευσίες

Σήμερα υπάρχουν πιστοποιημένα καταστήματα (εστιατόρια κ.α.) που **χρησιμοποιούν** και **προσφέρουν ελαιόλαδο αποκλειστικά**.

Τα πιστοποιημένα εστιατόρια όπου διατίθενται προϊόντα με **εξαιρετικά παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο** της Κρήτης, υπάρχουν στην ιστοσελίδα του «κρητικού Συμφώνου Ποιότητας» Ελαιογευσίες.

www.cretan-nutrition.gr



ΕλαιοΓευσιές
Εσπατόρια - Ταβέρνες
Εργαστήρια - Καταστήματα

Με Αποκλειστική Χρήση
Παρθένου Κρητικού Ελαιόλαδου

With Exclusive Use
Of Cretan Virgin Olive Oil

OliveTastes
Restaurants - Taverns
Shops - Bakeries

Γεύση (Taste) Υγεία (Health)

