



Οργανοληπτικό
Εργαστήριο
Αξιολόγησης
Ελαιολάδου
Α.Σ. ΡΕΘΥΜΝΟΥ / ΚΡΗΤΗ

Το **Εργαστήριο Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου** του **Α.Σ. Ρεθύμνου** διαπιστεύτηκε αρχικά το 2012 από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.). Σήμερα λειτουργεί σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, ενώ η έμπειρη ομάδα δοκιμαστών του και η ίδια η διαδικασία αξιολόγησης, είναι διαπιστευμένα κατά το πρότυπο ISO 17025 από το Ε.ΣΥ.Δ. για την **αξιολόγηση δειγμάτων** και για την **έκδοση εκθέσεων οργανοληπτικών δοκιμών παρθένων ελαιολάδων**.



Το εργαστήριο με πολύχρονη εμπειρία στον χώρο του ελαιολάδου και της ποιότητας, στηρίζει και προβάλλει αποτελεσματικά το Ελληνικό ελαιόλαδο μέσα από ένα πλέγμα υπηρεσιών και δράσεων:

- **Οργανοληπτική αξιολόγηση δειγμάτων ελαιολάδου** και έκδοση αντίστοιχου πιστοποιητικού αξιολόγησης.
- **Διοργάνωση εκπαιδευτικών ημερίδων και σεμιναρίων** με θέματα ελαιοκομίας, ποιότητας, οργανοληπτικής αξιολόγησης, ελαιοποίησης, marketing κ.λπ.
- **Συμμετοχή σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου** εκπροσωπώντας την χώρα μας.
- Από το 2015, διοργανώνει τον **Παγκρήτιο Διαγωνισμό Ελαιολάδου (CretanOOC)** σε συνεργασία με την Περιφέρεια Κρήτης και τους συναρμόδιους φορείς του νησιού.



Για περισσότερες πληροφορίες:
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ Α.Σ. ΡΕΘΥΜΝΟΥ
Τηλ.: +30 6974939462, e-mail: lab@oliveoiltastinglab.gr
www.oliveoiltastinglab.gr

Metrographics

design | branding | printing

www.metrographics.gr

Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Γιατί Ποιότητα
ΔΕΝ είναι μόνο
η οξύτητα!



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ - ΠΑΡΑΓΩΓΗ:



Οργανοληπτικό Εργαστήριο Αξιολόγησης Ελαιολάδου
Α.Σ. ΡΕΘΥΜΝΟΥ / ΚΡΗΤΗ

www.oliveoiltastinglab.gr

Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Οργανοληπτικό
Εργαστήριο
Αξιολόγησης
Ελαιολάδου
Α.Σ. ΡΕΘΥΜΝΟΥ / ΚΡΗΤΗ

Το ελαιόλαδο είναι ένας φυσικός χυμός και η υψηλή ποιότητά του είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις πρακτικές που εφαρμόζονται από τον **ελαιώνα** μέχρι την **έκθλιψη** αλλά και από τις συνθήκες **αποθήκευσης** μέχρι την **τυποποίησή** του.

Στο εργαστήριό μας, επιδιώκοντας την εξάλειψη των κυριότερων ποιοτικών προβλημάτων που συναντούμε στα δείγματα που αξιολογούμε, αλλά και σε μια ακόμα υψηλότερη ποιότητα ελαιολάδου συνολικά, (με ιδιαίτερα θετικά χαρακτηριστικά και χωρίς οργανοληπτικά ή άλλα προβλήματα), αναπτύξαμε μαζί με τους συνεργάτες μας τις παρακάτω απλές αλλά βασικές οδηγίες.

1

Διατηρούμε τον ελαιώνα μας σε καλή ισορροπία εφαρμόζοντας σωστές καλλιεργητικές φροντίδες στον κατάλληλο χρόνο (κλάδεμα, λίπανση, άρδευση, έλεγχο ασθενειών και ζιζανίων), για να εξασφαλίσουμε υγιή δένδρα και ποιοτικό ελαιόκαρπο (χωρίς επιμολύνσεις, με σωστό βάρος και σε καλή κατάσταση).



2

Χρησιμοποιούμε μόνο εγκεκριμένα για την ελαιοκαλλιέργεια σκευάσματα, τηρώντας τους ελάχιστους χρόνους και αποφεύγοντας τυχόν επιμολύνσεις, προστατεύοντας παράλληλα το πολύτιμο περιβάλλον μας.

3

Προγραμματίζουμε την συγκομιδή όταν ο ελαιόκαρπος είναι σε κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης (αποφεύγουμε να είναι υπερώριμος) και με ιδιαίτερη προσοχή για να μην τραυματιστεί από τα ραβδιστικά, πάνω στα δίκτυα ελαιοσυλλογής κ.λπ. Αποφεύγουμε την χρήση αθλοσπρίονου ταυτόχρονα με την συγκομιδή, για να μην έχουμε επιμολύνσεις από ορυκτέλαια στο ελαιόλαδο.

4

Για την μεταφορά του ελαιόκαρπου στο ελαιουργείο, χρησιμοποιούμε καθαρά τελάρια όπου είναι εφικτό, (ΠΟΤΕ πλαστικά σακιά) και φροντίζουμε να γίνεται η έκθλιψη την ίδια ημέρα.



5

Επιμένουμε για σχολαστική καθαριότητα σε όλα τα μηχανήματα του ελαιουργείου (σπαστήρας, μαλακτήρες, decanter, διαχωριστήρες και σωληνώσεις), για χαμηλές θερμοκρασίες ελαιοζύμης (μέση 27°C / μέγιστη 30°C) και σωστό χρόνο παραμονής στους μαλακτήρες (μέγιστος 45 λεπτά, ανάλογα με την ποικιλία και το στάδιο ωρίμανσης).



6

Φροντίζουμε για προσεκτικό χειρισμό των διαφορετικών παρτίδων ελαιολάδου μέσα στο ελαιουργείο και για να αποφυγούμε τυχόν υποβάθμισή λόγω ανάμιξης με άλλη παρτίδα χαμηλότερης ποιότητας ή διαφορετικού οργανοληπτικού προφίλ.

7

Αποθηκεύουμε το πολύτιμο ελαιόλαδό μας ΠΑΝΤΑ σε πολύ καθαρές και ανοξείδωτες δεξαμενές, χωρίς οσμές η υπολείμματα προηγούμενων παρτίδων (μούργες) και σε ελεγχόμενες συνθήκες, δηλ. χαμηλές θερμοκρασίες (κάτω από 20°C αν είναι δυνατόν) και να παραμένουν πάντα γεμάτες οι δεξαμενές ή να χρησιμοποιούμε αδρανές αέριο για αποφυγή υποβάθμισης της συνολικής ποιότητας του.

8

Επιδιώκουμε φιλτράρισμα του ελαιολάδου το συντομότερο δυνατόν, για να μην υποβαθμιστεί η ποιότητά του από την υγρασία και τα τυχόν στερεά κατάλοιπα της διαδικασίας ελαιοποίησης.

9

Φροντίζουμε να γίνεται ανάλυση ποιοτικών χαρακτηριστικών (οργανοληπτική / χημική), σε κάθε παρτίδα ελαιολάδου ΠΡΙΝ την ανάμειξή της με άλλες ή την τυποποίησή της.

10

Ελέγχουμε ΠΑΝΤΑ τους κυριότερους παράγοντες υποβάθμισης σε όλα τα στάδια παραγωγής και διαχείρισης του ελαιολάδου μας, που είναι η **θερμοκρασία**, το **φως**, το **οξυγόνο**, η **υγρασία** και ο **χρόνος**.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας και της Ε.Ε. (Καν. ΕΟΚ 2568/91 και τις τροποποιήσεις του), η οργανοληπτική αξιολόγηση ελαιολάδου:

- είναι υποχρεωτικό ποιοτικό κριτήριο,
- δεν μπορεί να αντικατασταθεί από καμία χημική ανάλυση και είναι εξίσου σημαντική, για την σωστή κατάταξή του ελαιολάδου σε μια από τις κατηγορίες:
 - Εξαιρετικό Παρθένο • Παρθένο • Βιομηχανικό/Μειονεκτικό.
- μας βοηθάει στην ανίχνευση μη καλών πρακτικών κατά την καλλιέργεια, συγκομιδή, έκθλιψη, αποθήκευση και γενικότερα διαχείριση του ελαιοκάρπου και του ελαιολάδου, ώστε να δίνονται κατάλληλες οδηγίες και να μην επαναλαμβάνονται τυχόν λάθη που έχουν γίνει.