

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΔΗΜΟΣ ΜΑΛΕΒΙΖΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ & ΠΡΑΣΙΝΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
Πληροφορίες: Μαυρικάκης Π.
Τηλ.: 2813400641
ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Γάζι, 10/12/15

Με στόχο την παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιόλαδου, το τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης του Δήμου Μαλεβιζίου δίνει στους ελαιοπαραγωγούς οδηγίες για τη συγκομιδή και την έκθλιψη του ελαιόκαρπου καθώς και την αποθήκευση του λαδιού, ενόψει της νέας ελαιοκομικής περιόδου

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ:

Πρέπει να τηρούνται οι κανόνες ορθής χρήσης φυτοπροστατευτικών (ημερομηνία από την τελευταία εφαρμογή έως την συλλογή (για να μην υπάρχουν υπολείμματα στο ελαιόλαδο).

-Επαναφορά στο έδαφος των υπολειμμάτων των καλλιεργειών. Τα υπολείμματα των καλλιεργειών, δεν είναι άχρηστα υλικά, αλλά πλούσια πηγή θρεπτικών στοιχείων που πρέπει να επιστρέψουν στο έδαφος για να θρέψουν τους μικροοργανισμούς του και να αποκαταστήσουν έτσι τη γονιμότητά του. Όσοι τα καίνε, ουσιαστικά καίνε χρήματα και μετά παραπονιούνται για ακριβά λιπάσματα και για μειωμένες αποδόσεις

-Η καύση πλαστικών μπορεί να προκαλέσει την έκλυση τοξικών αερίων, όπως οι διοξίνες, που είναι καρκινογόνες. Πρέπει, ακόμη, να σημειωθεί ότι η καύση πλαστικών σε υπαίθριο ή στεγασμένο χώρο απαγορεύεται αυστηρά, σύμφωνα με το άρθρο 3, παρ. 1, της ΚΥΑ 11535/93 (ΦΕΚ 328 Β).

– Συγκομιδή χωρίς τραυματισμούς του καρπού της ελιάς. Αποφεύγουμε να πατάμε πάνω στον ελαιόκαρπο. Αποφεύγουμε τη συμπίεση των ελιών εντός των τσουβαλιών.

– **Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών τσουβαλιών.** Η μεταφορά των ελιών στο ελαιοτριβείο να γίνεται μέσα σε τσουβάλια του καφέ ή σε παραγωγικές κλούβες.

– Φροντίζουμε για γρήγορη έκθλιψη του ελαιοκάρπου από τη στιγμή της συγκομιδής.

– Τα ελαιόπανα και τα πλαστικά εξαρτήματα των ελαιοραβδιστικών να πληρούν τα όρια της νομοθεσίας για τους φθαλικούς εστέρες (καν.(ΕΚ) 10/2011).

ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ:

Από την στιγμή που η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με ραβδισμό είναι πολύ σημαντικό να επιλεγεί εκείνη η χρονική στιγμή όπου η μεγαλύτερη ποσότητα του καρπού θα βρίσκεται στο στάδιο της φυσιολογικής ωριμότητας. Το στάδιο αυτό συνήθως συμπίπτει με την αλλαγή του χρώματος του καρπού από πράσινο-κίτρινο σε μαύρο-ιώδες και στο στάδιο αυτό έχουμε συνήθως το βέλτιστο των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Πριν από το στάδιο αυτό, ο άγουρος ελαιοκάρπος δίνει ελαιόλαδο με έντονα πράσινο χρώμα και έντονα πικρή γεύση, ενώ μετά από το στάδιο αυτό η υπερωρίμανση του ελαιοκάρπου έχει ως συνέπεια την μείωση των αρωματικών συστατικών του ελαιολάδου, την αύξηση της οξύτητας και την αλλαγή του χρώματος του ελαιολάδου από πράσινο σε κίτρινο.

ΣΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ

1. Πριν την έκθλιψη

- Οι ελιές να αποθηκεύονται σε αεριζόμενο χώρο προστατευμένες από βροχή.
- Τα μέσα αποθήκευσης να είναι σάκοι Ιούτης(του καφέ) η παραγωγικές κλούβες η μεγάλα πλαστικά κιβώτια επαρκώς αεριζόμενα.
- **ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΑΙ ΑΥΣΤΗΡΑ η χρήση Πλαστικών Τσουβαλιών**, Καθότι η χρήση τους Αναιρεί όλες τις Πιστοποιήσεις, Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων (Βάσει των προδιαγραφών του ΕΦΕΤ).
- Κατά την αποθήκευσή του ο ελαιοκάρπος υφίσταται υδρόλυση (λιπόλυση) δηλαδή απελευθέρωση λιπαρών οξέων από τα τριγλυκερίδια.
- Η υδρόλυση έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση της οξύτητας την υποβάθμιση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου και την μείωση της εμπορικής του αξίας.
- Η υδρόλυση (μικροβιακή και ενζυματική) ευνοείται από περιβάλλον αυξημένης θερμοκρασίας παρουσίας τραυμάτων στους καρπούς της ελιάς και παρουσίας νερού. για το λόγο αυτό οι καρποί της ελιάς πρέπει να διατηρούνται χωρίς να αυξάνεται η θερμοκρασία τους και να μην βρέχονται.
- Οι περιέκτες διατήρησης πρέπει όπως προαναφέραμε να είναι οι γιούτινοι σάκκοι (Καννάβινοι) η ακόμη καλύτερα αποτελέσματα θα έχουμε κατά τη διατήρηση του ελαιοκάρπου σε πλαστικές κλούβες η παλετοκιβώτια που προσφέρουν καλύτερο αερισμό.

2. Κατά την έκθλιψη του ελαιοκάρπου

– Εφαρμογή ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής από το ελαιοτριβείο. Οι εγκαταστάσεις των ελαιοτριβείων να είναι σύμφωνες με το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ του Καν.(Ε.Κ.)852/04.

– Τα ελαιοτριβεία να εγκαταστήσουν σύστημα αυτοελέγχου (διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, άρθρο 5 του Καν.(ΕΚ) 852/04) με καταγραφή διαφόρων παραμέτρων της παραγωγικής διαδικασίας.

– Η θερμοκρασία της ελαιοζύμης κατά την μάλαξη να μην ξεπερνά τους 27c γιατί καταστρέφονται τα πτητικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου στα οποία οφείλεται το χαρακτηριστικό του άρωμα και αυξάνεται η περιεκτικότητα του σε κηρούς.

– Σημειώνεται ότι για την τεκμηρίωση της ένδειξης «εξαγωγή εν ψυχρώ», (άρθρο 5 παρ.β του καν.(ΕΚ) 1019/2002),κατά την τυποποίηση του ελαιολάδου, απαιτείται η τήρηση αρχείου θερμοκρασιών, (κάτω των 27o C), στις οποίες λαμβάνονται τα ελαιόλαδα (Απόφαση ΥΠΑΑΤ αρ.323902/18-9-2009 άρθρο 3 παρ.3 σημεία 3α, 3β, 3βi,3βii).

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

-Κατά το χρόνο αποθήκευσης και διατήρησης του ελαιολάδου είναι δυνατόν να αλλοιωθεί αισθητά η ποιότητά του εξαιτίας της δράσης ορισμένων παραγόντων (οξυγόνου, θερμοκρασίας, μετάλλων, φωτός κ.α.).

-Προτείνεται η αποθήκευση και διατήρηση του ελαιολάδου σε χώρους με χαμηλή θερμοκρασία και σε ανοξειδωτες δεξαμενές .

-Η Εμφιάλωση να γίνεται σε αδρανείς, αδιαφανείς ή σκουρόχρωμες συσκευασίες με τη χρήση αδρανών αερίων (αζώτου) κατά την συσκευασία. και να διατηρούνται τα τυποποιημένα ελαιόλαδα σε σταθερά χαμηλή θερμοκρασία μακριά από το φως.