

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ
ΚΩΔΙΚΕΣ ΟΡΘΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΡΗΤΗΣ * ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ	<u>Εφαρμόζετε τους Κώδικες Ορθής Γεωργικής Πρακτικής για καλής ποιότητας & ασφαλή προϊόντα</u>
ΠΕΡ/ΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	Η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων: - βλάπτει την υγεία των καταναλωτών - επιβαρύνει το περιβάλλον - αυξάνει το κόστος παραγωγής Η τυποποίηση είναι υποχρέωση
Τμήμα Εργαστηρίων Ποιοτικού Ελέγχου	ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΑΝΗΚΕΙ ΣΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
Ταχ. Δ/ση: Καστοριάς 32Α, 713 07 Ηράκλειο Τηλέφωνο: 2810243615, 2810224948 Φάξ: 2810225616	
Πληροφορίες: Βλαχάκης Μαρίνος Τσαγκαράκης Δευκαλίων	Ηράκλειο : 1/11/2011

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ
ΕΛΑΙΟΣΥΛΛΟΓΗ**

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 τα χρονικά διαστήματα που ορίζουν οι κατά τόπου Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης και Κτηνιατρικής.
2. Ο ελαιόκαρπος θα πρέπει να βρίσκεται στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας (μαύρο-ιώδες χρώμα).
3. Ο καρπός που μαζεύεται με δίχτυα, δεν θα πρέπει να αφήνεται στα δίχτυα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Είναι σημαντικό ο καρπός να ελαιοποιείται όσο το δυνατόν συντομότερα από την συλλογή του (η δυνατόν 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. Η μεταφορά με διάτρητα πλαστικά τελάρα είναι προτιμότερη σε σχέση με τους σάκους. Εφόσον

χρησιμοποιούνται σάκοι θα πρέπει να είναι υφασμάτινοι (γιούτα) και όχι νάιλον και να τοποθετούνται όρθιοι.

6. Πριν την άλεση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η καθαριότητα του ελαιοκάρπου (αποφύλλωση και πλύσιμο με άφθονο καθαρό νερό).
7. Διατηρούμε την θερμοκρασία μάλαξης της ελαιοζύμης χαμηλά, κάτω των 32° C, (και για ελαιόλαδα ΠΟΠ κάτω των 27° C).
8. Η αποθήκευση του ελαιολάδου θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα μέσα με χαμηλές θερμοκρασίες και ξεχωριστά για κάθε ποιότητα. Μετά από 1-2 μήνες θα πρέπει το ελαιόλαδο να μεταγγίζεται για την αφαίρεση της “καθούρας”. Τα δοχεία συσκευασίας θα πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαφανή και αεροστεγή – κλειστά για να περιορισθεί η οξείδωση .

Ο Προϊστάμενος Δ/σης

Τρουλλάκης Ιωάννης