



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

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, με βάση το δελτίο τύπου του Περιφερειακού Κέντρου Προστασίας Φυτών:

1. Η συλλογή του ελαιοκάρπου να ξεκινήσει μετά τις 14/11/2012.
2. Ο ελαιόκαρπος θα πρέπει να βρίσκεται στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας (μαύρο-ιώδες χρώμα).
3. Ο καρπός που μαζεύεται με δίχτυα (χονδρολιές), 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 (επιθυμητή αυθημερόν άλεση). Κατά την συγκομιδή να αποφεύγονται οι τραυματισμοί του ελαιόκαρπου.
4. Τα μέσα συλλογής και μεταφοράς (δίχτυα, σακιά, τελάρια) 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 τελάρια είναι προτιμότερη σε σχέση με τους σάκους. Εφόσον χρησιμοποιούνται σάκοι θα πρέπει να είναι υφασμάτινοι και όχι νάιλον και να τοποθετούνται όρθιοι.
6. Πριν την άλεση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η καθαρότητα του ελαιοκάρπου (αποφύλλωση και πλύσιμο με άφθονο καθαρό νερό).
7. Διατηρούμε την θερμοκρασία μάλαξης της ελαιοζύμης χαμηλά, κάτω των 32ο C, (και για ελαιόλαδα ΠΟΠ κάτω των 270 C).
8. Η αποθήκευση του ελαιολάδου θα πρέπει να γίνεται σε καθαρό χώρο, σε κατάλληλα μέσα, σε χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς άμεση έκθεση στον ήλιο ή σε πηγή θέρμανσης και ξεχωριστά για κάθε ποιότητα. Να λαμβάνονται μέτρα πρόληψης για την αποφυγή επιμόλυνσης (από: βενζίνη, πετρέλαιο υγραέριο, χημικά και άλλες πτητικές ουσίες). Μετά από 1-2 μήνες θα πρέπει το ελαιόλαδο να μεταγγίζεται για την αφαίρεση της "καθούρας". Τα δοχεία συσκευασίας μεταφοράς και αποθήκευσης θα πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαφανή, αεροστεγή - κλειστά και γεμάτα για να περιορισθεί η οξείδωση.