



Πρόωθηση Αειφόρων Προτύπων Παραγωγής και Κατανάλωσης με Παράδειγμα
το Ελαιόλαδο

LIFE08 INF/GR/000581

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Υπεύθυνος φορέας της Δράσης: **ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ**-Ινστιτούτο
Ελιάς & Υποτροπικών φυτών Χανίων

Επιστημονικός Υπεύθυνος της δράσης: Δρ. Ι. Μετζιδάκης,

Χανιά, 2011



Υπεύθυνος φορέας

ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ-Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Έρευνας-Ινστιτούτο Ελιάς &
Υποτροπικών φυτών Χανίων
επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ι. Μετζιδάκης, με τη συνεργασία της κ. Α. Γιαννακάκη.

Αγροκήπιο, 73100 Χανιά

Τηλ.: +30281083434, fax: +302821093963

email: imetzis@nagref-cha.gr

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κριτήρια οικολογικής παραγωγής ελαιολάδου είναι τα κύρια θέματα που περιλαμβάνει ο κύκλος διαχείρισης ενός ελαιώνα, στην διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, που βασίζονται στη προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών πόρων. Στόχος είναι ο συνδυασμός της οικονομικής αποδοτικότητας της καλλιέργειας, με την υγεία των παραγωγών και των καταναλωτών αλλά και με τη διασφάλιση της ποιότητας της ζωής των επόμενων γενεών.

Παρατίθεται η συνοπτική λίστα αναφοράς των κριτηρίων οικολογικής παραγωγής ελαιολάδου, των οποίων κάποια από τα βασικά χαρακτηριστικά, περιγράφονται περιληπτικά, στη συνέχεια.

| Συνοπτική λίστα κριτηρίων οικολογικής παραγωγής ελαιολάδου | |
|---|---|
| A/A | Κριτήριο |
| 1. | Διαχείριση πολλαπλασιαστικού υλικού |
| 2. | Διαχείριση εδάφους |
| 3. | Λίπανση |
| 4. | Διαχείριση υδατικών πόρων |
| 5. | Κλάδεμα |
| 6. | Φυτοπροστασία |
| 7. | Διατήρηση βιοποικιλότητας |
| 8. | Διαχείριση αποβλήτων ελαιουργείων και άλλων ρύπων |

Επιλογή Πολλαπλασιαστικού Υλικού

Η ευαισθησία μιας ποικιλίας ελιάς σε εχθρούς ή ασθένειες που ευνοούνται σε μια συγκεκριμένη περιοχή θα πρέπει να μας προβληματίσει κατά την εγκατάσταση ενός ελαιώνα καθώς θα οδηγήσει σε αυξημένο κόστος φυτοπροστασίας, μεγαλύτερη επιβάρυνση με χημικά και υποβάθμιση της ποιότητας των προϊόντων. Επιπροσθέτως, η χρήση υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού επιβάλλεται.

Διαχείριση εδάφους

Η μείωση της συχνότητας καλλιέργειας σε επικλινή εδάφη και η διατήρηση της φυτοκάλυψης έχει ως αποτέλεσμα την προστασία του εδάφους από τη διάβρωση και την αύξηση της διήθησης του βρόχινου νερού. Συνιστάται καλλιέργεια μια φορά το χρόνο (συνήθως αργά το χειμώνα).

Ενθαρρύνεται η ακαλλιέργεια σε συνδυασμό με χορτοκοπή ή χημική ζιζανιοκτονία και όπου αυτό δεν είναι εφικτό, συνιστάται η μειωμένη μηχανική κατεργασία του εδάφους.

Η καλλιέργεια του εδάφους σε λωρίδες, σε επικλινή εδάφη, προτείνεται να εφαρμόζεται το φθινόπωρο ετησίως, ενώ η φυτομάζα να καταστρέφεται είτε με ζιζανιοκτόνα ή με ενσωμάτωση της στο έδαφος, νωρίς την άνοιξη πριν να ξεκινήσει να ανταγωνίζεται την καλλιέργεια για νερό και θρεπτικά στοιχεία .



Καλλιέργεια σε Λωρίδες



Ακαλλιέργεια



Φυτοκάλυψη

Εικ. 1. Διαφορετικά συστήματα διαχείρισης του εδάφους

Σημαντικό μέτρο κατά της διάβρωσης είναι η κατασκευή αναβαθμίδων κατά μήκος των ισουψών ή η συντήρηση των παλιών αναβαθμίδων που υπάρχουν σε αρκετούς ελαιώνες (Εικ.2) .



Εικ.2. Αναβαθμίδες σε ελαιώνα

Θρέψη και Διαχείριση Νερού Αρδευσης

Η εξασφάλιση της θρέψης και της γονιμότητας του εδάφους στα Φιλοπεριβαλλοντικά Συστήματα Διαχείρισης (Φ.Σ.Δ). γίνεται με την εφαρμογή οργανικής λίπανσης (κοπριές, κόμποστ, φυτικά υπολείμματα, χλωρή λίπανση και άλλα) ή με τις ελάχιστες δυνατές ποσότητες χημικών λιπασμάτων, ανάλογα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής.

Στα πλαίσια της Φιλοπεριβαλλοντικής Διαχείρισης των ελαιώνων προτείνονται:

- Εδαφολογικές αναλύσεις & φυλλοδιαγνωστική πριν τη λίπανση
- Καλλιέργεια & χρήση κομπόστας από φυτικά υπολείμματα, φύλλα ελιάς, κοπριές ζώων κλπ., για διατήρηση και βελτίωση της οργανικής ουσίας και της γονιμότητας του εδάφους
- Χλωρή λίπανση και ενσωμάτωση των φυτικών υπολειμμάτων στο έδαφος.

Η χλωρή λίπανση , γίνεται κυρίως με ψυχανθή φυτά όπως είναι το τριφύλλι, τα κουκιά, ο βίκος κ.α. Μπορεί όμως να γίνει και βάσει προγράμματος αμειψισποράς που περιλαμβάνει ψυχανθή και αγρωστώδη. Η επιλογή των ειδών που θα συμπεριληφθούν στο πρόγραμμα αμειψισποράς γίνεται με βάση τον τύπο του εδάφους και τις κλιματικές συνθήκες. Η αμειψισπορά με ψυχανθή είναι μια από τις πιο παλιές μεθόδους φυσικής λίπανσης ενός αγρού με άζωτο.

Η αποτελεσματικότητα της άρδευσης στα Φ.Σ.Δ. επιβάλλει ορθολογική χρήση των υδατικών πόρων και μπορεί να αυξηθεί με κατάλληλο προγραμματισμό των αρδεύσεων σύμφωνα με τις πραγματικές ανάγκες των ελαιοδέντρων.

Η άρδευση όπου κρίνεται απαραίτητη πρέπει να εφαρμόζεται με σταγόνες ενώ καλό είναι να εξετάζεται και η εφαρμοσιμότητα της ελλειμματικής άρδευσης. Μια τεχνική για την εξοικονόμηση νερού χωρίς σημαντικές απώλειες στην παραγωγή, είναι η ελλειμματική άρδευση με την οποία τα φυτά αναπτύσσονται σε μικρού βαθμού έλλειψη νερού, είτε για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα είτε καθ' όλη την καλλιεργητική περίοδο και δίνουν ελαφρώς μικρότερη σοδειά.

Κλάδεμα

Κατάλληλο κλάδεμα συμβάλει στη διατήρηση της παραγωγικότητας των δέντρων, στη καλή υγιεινή κατάσταση τους και στη μείωση του κινδύνου εκδήλωσης ασθενειών συνεπώς και της χρήσης φυτοφαρμάκων.

Το σχήμα και το μέγεθος που δίδεται στη κόμη του δένδρου υπαγορεύεται από την ποικιλία, τις κλιματικές συνθήκες, το έδαφος, την καλλιεργητική τεχνική που εφαρμόζεται, τον τρόπο συγκομιδής κ.α.

Φυτοπροστασία

Οι υψηλές εισροές αγροχημικών έχουν οδηγήσει σε σημαντικά προβλήματα όπως επιβάρυνση στο περιβάλλον (βιοποικιλότητα, μόλυνση εδάφους, νερού κλπ) και όπως παρουσία υπολειμμάτων στα προϊόντα.

Ο έλεγχος και η αντιμετώπιση των εντόμων και των λοιπών παθογόνων στην ελιά, μπορεί να γίνεται με οικολογική διαχείριση και συνδυασμό καλλιεργητικών πρακτικών με ολοκληρωμένη καταπολέμηση όταν αυτό απαιτείται.(οικολογικές δακοπαγίδες, φερομόνες, ωφέλημα έντομα, εγκεκριμένα σκευάσματα για ψεκασμό, ηλιοαπολύμανση κ.α.).

Συστηματικότερη παρακολούθηση του πληθυσμού των εντόμων μέσω του κατάλληλου δικτύου παγίδων και χρήση φυτοφαρμάκων εγκεκριμένων με λιγότερες παρενέργειες για το περιβάλλον, αποτελούν στρατηγικές επιλογές για την αναβάθμιση της αποτελεσματικότητας και την μείωση των κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία και τα οικοσυστήματα. Η χρήση εκλεκτικών φυτοφαρμάκων είναι σημαντική.

Προστασία της βιολογικής ισορροπίας και διατήρηση της βιοποικιλότητας των αγροοικοσυστημάτων

Στους βοσκότοπους συχνά προκαλούνται πυρκαγιές για την ανανέωση της βιομάζας θέτοντας σε κίνδυνο την χλωρίδα και την πανίδα της περιοχής. Η υψηλή πυκνότητα βόσκησης κατά το καλοκαίρι που η βλάστηση είναι περιορισμένη, ευνοεί την περαιτέρω μείωση της φυτοκάλυψης, αυξάνοντας τον κίνδυνο διάβρωσης και ερημοποίησης.

Επίσης, η υπερβόσκηση μπορεί να οδηγήσει στο δραστικό περιορισμό έως και την εξαφάνιση ορισμένων φυτικών ειδών από την περιοχή, υποβαθμίζοντας τη βιοποικιλότητα και διαταράσσοντας τη βιολογική ισορροπία του οικοσυστήματος.

Η διατήρηση της φυσικής βλάστησης στα περιθώρια των αγροκτημάτων ή στις ξερολιθιές συμβάλει στην έμμεση προστασία των ελαιόδεντρων από πολυφάγα έντομα για τα οποία αποτελούν δευτερογενείς ξενιστές και βλάπτονται από αυτά κυρίως σε εντατικά συστήματα διαχείρισης, όπου πραγματοποιείται καθολική ζιζανιοκτονία, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την εξαφάνιση των πρωτογενών ξενιστών.

Απόνερα ελαιουργείων

Η εξάτμιση σε ανοικτές εξατμισοδεξαμενές είναι η πιο κοινή τεχνική που εφαρμόζεται στην Κρήτη, για την αντιμετώπιση των προβλημάτων ρύπανσης των απόνερων από τα ελαιουργεία, κυρίως λόγω του χαμηλού κόστους εγκατάστασης.

Έπειτα από κατάλληλη επεξεργασία των υγρών αποβλήτων επίσης, μπορεί να αποτελέσουν ένα άριστο εδαφοβελτιωτικό ή να χρησιμοποιηθούν για μερική

αντικατάσταση των λιπασμάτων, λόγω του υψηλού βιολογικού φορτίου και της υψηλής θρεπτικής αξίας. Τα στερεά υποπροϊόντα των ελαιουργείων μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή κομπόστας για λίπανση. Πιλοτικές μονάδες για την επεξεργασία αποβλήτων έχουν γίνει σε αρκετές περιοχές. Για την αντιμετώπιση του συγκεκριμένου προβλήματος υπάρχουν πολλές διαφορετικές μέθοδοι. Πρόβλημα όμως για την εφαρμογή πολλών από αυτές αποτελεί το κόστος.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Τα κριτήρια ποιότητας ελαιολάδου παρατίθεται συνοπτικά στον παρακάτω πίνακα. Κάποια από αυτά περιγράφονται περιληπτικά, στη συνέχεια.

| Συνοπτική λίστα κριτηρίων ποιότητας ελαιολάδου | |
|--|--|
| Α.α. | Κριτήριο |
| 1α. | Ποικιλία, κλίμα, έδαφος |
| 1β. | Προσυλλεκτικές μεταχειρίσεις (Συμβατικό ελαιόλαδο, Προϊόν Βιολογικής γεωργίας, προϊόν Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης) |
| 1γ. | Συλλεκτικές και μετασυλλεκτικές μεταχειρίσεις: Συγκομιδή (στάδιο ωριμότητας-Αγουρέλαιο κ.α, τραυματισμός κατά τη συγκομιδή)-Μεταφορά-Αποθήκευση του ελαιοκάρπου (διάρκεια αποθήκευσης, συνθήκες)-Εξαγωγή ελαιολάδου στο ελαιουργείο (τύπος ελαιουργείου, συνθήκες καθαριότητας)-Αποθήκευση ελαιολάδου |
| 2. | Ποιοτικές κατηγορίες ελαιολάδου στο εμπόριο (Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, Παρθένο ελαιόλαδο, Ελαιόλαδο και Πυρηνέλαιο.) |
| 3. | ΠΟΠ-ΠΓΕ (Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης, Προϊόντα Προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης) |
| 4. | Οργανοληπτική αξιολόγηση παρθένου ελαιολάδου (άρωμα, γεύση: φρουτώδης, πικρό, πικάντικο, μούχλα, μούργα, μεταλλικό, ταγγό) |

| | |
|-----|---|
| 5. | Αλλοιώσεις ελαιολάδου (Υδρόλυση από υγρασία, θερμοκρασία, ένζυμα, μικροοργανισμούς, Οξειδωση-οσμή, κακή γεύση, από ατμοσφαιρικό αέρα, υψηλή θερμοκρασία, φως, μέταλλα) |
| 6. | Κίνδυνοι που απειλούν το ελαιόλαδο (ελαιόλαδο ακατάλληλο προς βρώση: υπολείμματα φυτοφαρμάκων, βαρέα μέταλλα από τα μηχανήματα των ελαιουργείων, περιβαλλοντικοί ρυπαντές κ.α.) |
| 7. | Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων (μέτρα υποχρεωτικής εφαρμογής, διαδικασίες ελέγχου, HACCP-Μέθοδος διασφάλισης παραγωγής υγιεινών προϊόντων, ISO-Διεθνής φορέας προτύπων ποιότητας) |
| 8. | Ιχνηλασιμότητα (ανιχνευσιμότητα για έλεγχο από το σημείο προέλευσής της πρώτης ύλης μέχρι το ράφι και το πιάτο του καταναλωτή). |
| 9. | Επιλογή πρώτων υλών (ποιότητα ελαιολάδου που συσκευάζεται, βοηθητικές ύλες, υλικά συσκευασίας) |
| 10. | Γνησιότητα ελαιολάδου (προσμίξεις με άλλα έλαια όπως σπορέλαια κ.α.) |
| 11 | Σήμανση του ελαιολάδου στο στάδιο του λιανικού εμπορίου: υποχρεωτικές (χώρα ή κοινότητα προέλευσης, ποιοτική κατηγορία, περιοχή προέλευσης μόνο για ΠΟΠ, ΠΓΕ) και προαιρετικές (πίεση εν ψυχρώ, εξαγωγή εν ψυχρώ, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά) ενδείξεις ετικέτας. |

Ποικιλία, κλίμα, έδαφος

Προσυλλεκτικοί παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου

Συγκομιδή-μεταφορά-αποθήκευση-εξαγωγή ελαιολάδου & ποιότητα

Η ποικιλία επηρεάζει ιδιαίτερα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (άρωμα, γεύση). Η ποικιλία Κορωνέικη, που επικρατεί στην Κρήτη, θεωρείται ότι δίνει ελαιόλαδο με άριστα χαρακτηριστικά.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου επηρεάζονται επίσης από το κλίμα και το έδαφος μιας περιοχής. Τα αρωματικά συστατικά είναι αυξημένα σε περιοχές με μεγάλη ηλιοφάνεια. Αυτό καθίσταται ιδιαίτερα σημαντικό στην πιστοποίηση ποιότητας των ελαιολάδων Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) και Προστατευμένης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.).

Το ελαιόλαδο που προέρχεται από ελαιόδεντρα σε εδάφη ξηρά-ασβεστολιθικά, έχει περισσότερα αρωματικά συστατικά από αυτό σε υγρά-αργιλώδη.

Γενικότερα οι εντομολογικές και μυκητολογικές προσβολές δημιουργούν τις προϋποθέσεις για την αλλοίωση της ποιότητας του ελαιολάδου. Συνεπώς η σωστή φυτοπροστασία συμβάλει στην παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου.

Προκειμένου να παραχθεί καλής ποιότητας ελαιόλαδο, κατά τη συγκομιδή και μετασυλλεκτικά, επισημάνονται τα εξής:

- Ο ελαιόκαρπος κατά τη συγκομιδή, πρέπει να είναι σε άριστο στάδιο ωριμότητας (κίτρινο-ιώδες-χρώμα). Από άγουρο ελαιόκαρπο εξάγεται λάδι με πράσινο χρώμα και πικρή γεύση (Αγουρέλαιο). Από υπερώριμο ελαιόκαρπο συνήθως παραλαμβάνεται ελαιόλαδο με αυξημένη οξύτητα, λιγότερο άρωμα και ολικές φαινόλες και αλλοιωμένο χρώμα .
- Ο τραυματισμός του ελαιοκάρπου κατά τη συγκομιδή υποβαθμίζει την ποιότητα του ελαιολάδου, ιδιαίτερα σε περίπτωση που η ελαιοποίηση καθυστερήσει. Για τον λόγο αυτό, καρπός που συλλέγετε από δίκτυα, μετά από φυσική πτώση, συνιστάται να μην αφήνετε στα δίκτυα, περισσότερο από 15 ημέρες.
- Η μεταφορά του καρπού ελιάς και η διατήρηση του για πολλές ώρες πριν την ελαιοποίηση σε υψηλή θερμοκρασία και ανεπαρκή αερισμό, επηρεάζει αρνητικά την ποιότητα του ελαιολάδου. Τα σακιά από γιούτα, εξασφαλίζουν σχετικά καλό αερισμό, σε αντίθεση με τα πλαστικά που δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται . Πιο σωστός αερισμός εξασφαλίζεται με τα τελάρα, που είναι το καλύτερο μέσο μεταφοράς και διατήρησης του ελαιοκάρπου. Τα σακιά είναι απαραίτητο να διατηρούνται σε δροσερό και αεριζόμενο χώρο και η έκθλιψη του ελαιοκάρπου να γίνεται όσο το δυνατόν πιο γρήγορα (καλύτερο σε 24 ώρες).

Βασικές κατηγορίες τυποποιημένου ελαιολάδου

Το τυποποιημένο ελαιόλαδο διατίθεται για κατανάλωση σε 4 βασικές κατηγορίες, οι ονομασίες των οποίων αντιστοιχούν σε φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προσδιορίζονται από Κανονισμούς του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου και της Ευρωπαϊκής Ένωσης:

-Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

-Παρθένο Ελαιόλαδο

-Ελαιόλαδο: Μείγμα εξευγενισμένου ελαιολάδου και βρώσιμου παρθένου ελαιολάδου

-Πυρηνέλαιο

Οργανοληπτική αξιολόγηση-κατάταξη Ελαιολάδου

Η οργανοληπτική αξιολόγηση είναι η ανίχνευση και περιγραφή των ποιοτικών και ποσοτικών οσφραντικο-γευστικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου.

Θετικές *ιδιότητες είναι*: Φρουτώδες, Πικρό, Πικάντικο

Αρνητικές Ιδιότητες αποτελούν οι εξής: Ατροχάδο/Μούργα, Μουχλιαμένο/νοτισμένο, Κρασώδες-ξυδάτο/Οξινο-ξινό, Μεταλλική, Ταγγό κ.α.

Αλλοιώσεις ελαιολάδου

Οι κυριότερες αλλοιώσεις του ελαιολάδου είναι η υδρόλυση και η οξείδωση.

Η μεν υδρόλυση ή υδρολυτικό τάγγισμα, λαμβάνει χώρα κυρίως πριν από την εξαγωγή του ελαιολάδου από τον ελαιόκαρπο, ενώ η οξείδωση ή οξειδωτικό τάγγισμα, κυρίως μετά την παραλαβή του ελαιολάδου και ιδιαίτερα όταν αυτό αποθηκεύεται σε ακατάλληλες συνθήκες.

Η υδρόλυση συνδέεται με αύξηση της οξύτητας και αλλαγή της γεύσης. Η υγρασία, η θερμοκρασία, τα ένζυμα και διάφοροι μικροοργανισμοί είναι μερικοί από τους παράγοντες που επηρεάζουν την υδρόλυση του ελαιολάδου.

Η οξείδωση ή οξειδωτικό τάγγισμα επιφέρει τροποποίηση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου (οσμή, γεύση) και αλλαγή στις φυσικές του ιδιότητες όπως το ιξώδες. Κυριότεροι παράγοντες που υποβοηθούν την οξείδωση είναι το οξυγόνο (ατμοσφαιρικός αέρας), η υψηλή θερμοκρασία, το φως και τα μέταλλα.

Κίνδυνοι που απειλούν το ελαιόλαδο

Ως κίνδυνος ορίζεται η κατάσταση ή ο παράγοντας που μπορεί να καταστήσει το ελαιόλαδο ακατάλληλο προς βρώση ή να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία του καταναλωτή.

Οι κατηγορίες κινδύνων που μπορούν να επηρεάσουν, υποβαθμίσουν ή και να αλλοιώσουν το ελαιόλαδο είναι:

α. Οι χημικοί κίνδυνοι, μεταξύ των οποίων ιδιαίτερη σπουδαιότητα έχουν:

- Τα υπολείμματα των γεωργικών φαρμάκων.
- Τα βαρέα μέταλλα, των οποίων η παρουσία στα έλαια οφείλεται στην επαφή τους με μεταλλικά μέρη των μηχανημάτων ελαιοποίησης, δεξαμενές, δοχεία αποθήκευσης και μεταφοράς ή της επιμόλυνσης τους κατά το στάδιο της παραγωγής
- Οι περιβαλλοντικοί ρυπαντές
- Επικίνδυνες ουσίες από τα υλικά συσκευασίας

β. Οι φυσικοί κίνδυνοι που αφορούν κυρίως στην παρουσία ξένων σωμάτων όπως θραύσματα γυαλιού, κομμάτια πλαστικών και μετάλλων, τρίχες, σκόνη, χώματα, ακαθαρσίες κ.λ.π...

Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, προκειμένου να διασφαλίσει ότι τα προϊόντα που παράγονται ή διακινούνται στα κράτη-μέλη της είναι υγιεινά και ασφαλή για τους καταναλωτές, λαμβάνει μέτρα υποχρεωτικής εφαρμογής για τις επιχειρήσεις τροφίμων και θεσπίζει διαδικασίες για τις αρχές ελέγχου κάθε κράτους μέλους. Η ασφάλεια των τροφίμων στηρίζεται σε 2 άξονες:

1. Στις μελέτες HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point: Ανάλυση Κινδύνων-Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου)
2. Στους Οδηγούς (εγχειρίδια) Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, που περιγράφουν τους κινδύνους και τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων.

Υπάρχει επίσης ο διεθνής φορέας δημιουργίας προτύπων ποιότητας (International

Organization for Standardization-ISO) στον οποίο συμμετέχουν πολλοί Εθνικοί Οργανισμοί Τυποποίησης από αντίστοιχες χώρες (Ελλάδα: ΕΛΟΤ).

Ιχνηλασιμότητα

Η ιχνηλασιμότητα ή ανιχνευσιμότητα στα τρόφιμα είναι μια νέα θεματική στην Βιομηχανία Τροφίμων που έχει σαν σκοπό τον έλεγχο και την πιστοποίηση ποιότητας ολόκληρης της αλυσίδας παραγωγής και εμπορίας τροφίμων σε κάθε βήμα παραγωγής τους από το σημείο προέλευσής της πρώτης ύλης μέχρι το ράφι και το πιάτο του καταναλωτή.

Επιλογή πρώτων υλών (ελαιόλαδο, βοηθητικές ύλες, υλικά συσκευασίας)

Μεγάλη σημασία έχει η προμήθεια ασφαλών πρώτων υλών, υλικών συσκευασίας και βοηθητικών υλών με καταγραμμένες και συμφωνημένες προδιαγραφές.

Γνησιότητα ελαιολάδου

Η γνησιότητα του ελαιολάδου προσδιορίζονται με σύγχρονες μεθόδους μοριακής βιολογίας.

Σήμανση Ελαιολάδου

Υποχρεωτικές ενδείξεις ετικέτας είναι:

-Υποχρεωτική αναγραφή καταγωγής (μόνο για εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο).

-Ονομασία ποιοτικής κατηγορίας με περιγραφικές πληροφορίες: εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, παρθένο ελαιόλαδο, ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, πυρηνέλαο.

Ο προσδιορισμός της καταγωγής σε περιφερειακό και τοπικό επίπεδο επιτρέπεται μόνο για προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Προαιρετικές ενδείξεις ετικέτας είναι οι εξής:

- «Πίεση εν ψυχρώ»
- «Εξαγωγή εν ψυχρώ»
- Τα Οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά (φρουτώδες, πικρό, πικάντικο κλπ)
- Η Οξύτητα

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ

Κ.Γρίβας , 2006. Οδηγός ορθής γεωργικής πρακτικής. Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Κρήτης, Πανεπιστήμιο Κρήτης.

Μετζιδακης Ι., 2006. Ελαιοκαλλιέργεια και περιβάλλον. Ι.Υ.Ε.Χ..

Μετζιδακης Ι., 2006. Ολοκληρωμένη διαχείριση παραγωγής στην ελαιοκαλλιέργεια. Ι.Υ.Ε.Χ.

Metzidakis, I., Kosmas C., Moustakas N., Koubouris G. and Kassidonis E. 2005. Effect of different cultural systems on the environment in marginal olive orchards: case study in Crete (Greece). “International course on the olive tree and environmental protection” International Olive Oil Council (IOOC) Reus, Spain, 23-30/10/2005.

Arhonditsis G., Giourga C. and Loumou A. 2000. Ecological patterns and comparative nutrient dynamics of natural and agricultural Mediterranean-type ecosystems. *Environmental Management* 26-5: 527-537

Κυριτσάκης, Α., 1988. Το ελαιόλαδο. Θεσσαλονίκη.

Μετζιδακης Ι., 1998. Διαχείριση Ελαιώνων, Βελτίωση παραγωγικότητας και μείωση του κόστους παραγωγής. *Ελιά και Ελαιόλαδο*, Τεύχος 7 (Νοέμβριος 1998): 63-72.

Σφακιωτάκης Ε. 1993. Μαθήματα Ελαιοκομίας. 7. Καλλιεργητικές εργασίες του εδάφους του ελαιώνα 95-104. Εκδόσεις τυρο ΜΑΝ.

Ιστοσελίδα “Agrocert”.

Ιστοσελίδα “Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων”:

<http://www.minagric.gr/>

Ιστοσελίδα “Γενικής Γραμματείας εμπορίου”: <http://www.gge.gr/home/index.html>