



Ελαιόλαδο: Χρήσιμες οδηγίες για τον καταναλωτή

- Επιλέξτε μικρές συσκευασίες τυποποιημένου ελαιολάδου, ώστε να διατηρούνται αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του.
- Λάβετε υπόψη σας πως η διατηρησιμότητα του προϊόντος είναι μέχρι 18 μήνες από την ημερομηνία τυποποίησης σε κατάλληλες συνθήκες και εξαρτάται από τον τρόπο διατήρησης (μέσο-συνθήκες).
- Το πώμα της φιάλης ή του δοχείου πρέπει να είναι σφραγισμένο και ερμητικά κλεισμένο (ασφάλεια γνησιότητας).
- Λάβετε υπόψη σας ότι η συσκευασία πρέπει να είναι φιλική προς το περιβάλλον και ασφαλής για το προϊόν. Οι κοινοτικοί κανονισμοί επιτρέπουν τις φιάλες από υλικό PET-πλαστικό κατάλληλο για τρόφιμα, το γυαλί και τα λευκοσίδηρα δοχεία χωρητικότητας έως 5 λίτρων.
- Η εμπορική διακίνηση χύμα ελαιολάδου δεν επιτρέπεται από το νόμο, γιατί δεν πληροί τις προϋποθέσεις διασφάλισης του καταναλωτή.
- Ελέγξτε αν οι συνθήκες φύλαξης του ελαιολάδου στο ράφι είναι οι κατάλληλες: να μην εκτίθεται στο φως και σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Διατηρείστε το ελαιόλαδο που αγοράζετε σε σκοτεινό (φωτοοξειδωση) και δροσερό χώρο (8-16 °C), χωρίς οσμές.
- Χρησιμοποιείτε στο σπίτι όσο το δυνατόν μικρότερες συσκευασίες, για να μην έρχεται το ελαιόλαδο σε επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα (οξείδωση). Είναι βασικό να κλείνετε τη φιάλη μετά τη χρήση.
- Τα πολύτιμα συστατικά του ελαιολάδου είναι πολύ ευπαθή και είναι αναγκαίο να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να διατηρηθούν αναλλοίωτα από τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου έως την κατανάλωση του ελαιολάδου.
- Λάβετε υπόψη σας τις αρνητικές οργανοληπτικές ιδιότητες (μούχλα, μούργα, μεταλλικό, ταγγό κ.α.).
- Να είστε ενήμεροι ότι αυξάνει διαρκώς ο αριθμός των επιχειρήσεων που πιστοποιούνται κατά ISO για τις διαδικασίες παραγωγής τους, αλλά και για άλλες παραμέτρους (π.χ. προστασία περιβάλλοντος κ.λ.π.).