



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΚΑΙ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ Π.Ε. ΝΗΣΩΝ**

Πειραιάς: 12-10-2022

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ενόψει την νέας ελαιοκομικής περιόδου σας επιστούμε την προσοχή για την παραγωγή ελαιολάδου καλής ποιότητας:

- **Οι χώροι των ελαιουργείων, ως χώροι παραγωγής τροφίμων οφείλουν να εφαρμόζουν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και την τήρηση τους από τους εισερχόμενους ελαιοπαραγωγούς.**
- **Ο χώρος να είναι καθαρός και τα μηχανήματα και ο εξοπλισμός να είναι σε καλή κατάσταση (όχι σκουριασμένα ή φθαρμένα).**
- **Προσοχή ο ελαιόκαρπος να είναι υγιής.**
- **Η ελαιοποίηση να γίνεται την ημέρα που ο ελαιόκαρπος φτάνει στο ελαιοτριβείο και να αποθηκεύεται σε σωστές συνθήκες (15° C, σκιά).**
- **Το νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι πόσιμο και να αλλάζει τακτικά.**
- **Η θερμοκρασία σε όλες τις διαδικασίες ελαιοποίησης (μάλαξη, διαχωρισμό κλπ.) δεν πρέπει να ξεπερνά, κατά κανόνα, τους 27-30°C και όχι για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο από 30'-40'. Η ταχύτητα περιστροφής των πτερυγίων του μαλακτήρα να είναι μικρότερη από 19 στροφές το λεπτό. Παρατεταμένη μάλαξη προκαλεί μείωση των αντιοξειδωτικών ουσιών, πολυφαινολών.**
- **Προσοχή το ελαιόλαδο λόγω της λιπαρής φύσης του απορροφά εύκολα οσμές (π.χ. καυσαέρια) και ουσίες επιβλαβείς όπως οι πλαστικοποιητές. Τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με το ελαιόλαδο πρέπει να είναι κατάλληλα για επαφή με λιπαρή ουσία όχι μόνο για τρόφιμο.**
- **Σύμφωνα με τον Καν.29/2012 και την υπ. αριθμ. 1018/104012/15-4-2020 ΥΑ επιτρέπεται η εμπορία ελαιολάδου μόνο από εγκεκριμένα συσκευαστήρια και επιχειρήσεις, οι παραβάτες θα παραπέμπονται.**

Για οποιαδήποτε σχετική πληροφορία επικοινωνήστε με το Τμήμα Φυτικής & Ζωικής Παραγωγής της υπηρεσίας μας (τηλέφωνο: 2131618521)

Από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και
Κτηνιατρικής, της Π.Ε. Νήσων
Η Προϊσταμένη
Σταματία Ράφτη