

Η “Ταυτότητα” του Τυποποιημένου Ελαιολάδου

Λευκωσία, 6/5/2014

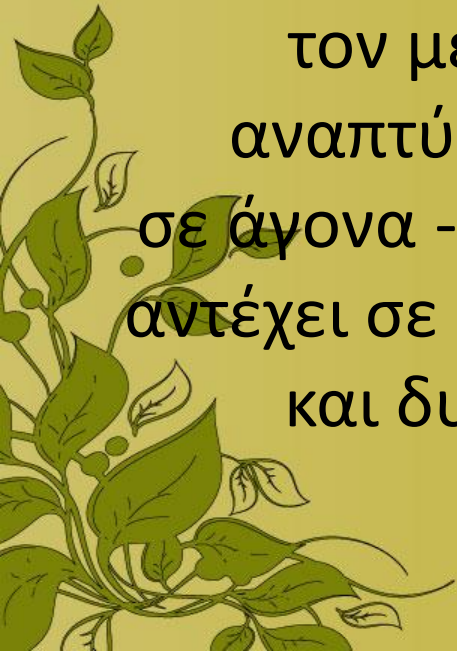
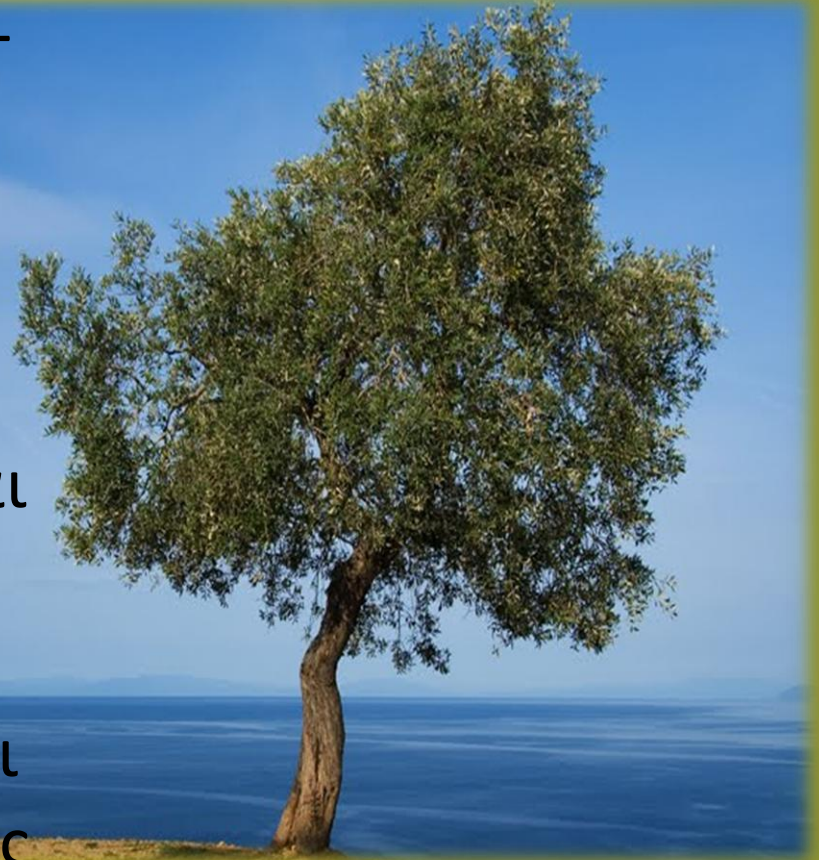
Γιώργος Οικονόμου
Γ. Διευθυντής
ΣΕΒΙΤΕΛ



Η Ελιά & το Ελαιόλαδο

Η ιστορία της ελιάς, η καλλιέργειά της, ο καρπός & ο χυμός της – το ελαιόλαδο, συνδέθηκαν άρρηκτα με τους λαούς της Μεσογείου.

Η ελιά αγαπάει τη θάλασσα και τον μεσογειακό ήλιο, αναπτύσσεται ακόμα και σε άγονα - πετρώδη εδάφη και αντέχει σε συνθήκες ανομβρίας και δυνατών ανέμων.



Στην Ελλάδα και στην Κύπρο,
περισσότερο από τις άλλες χώρες
η ελιά είναι συνδεδεμένη
με την ύπαρξή μας.

Ο Οδυσσέας Ελύτης έχει γράψει :

*«εάν αποσυνδέσεις την Ελλάδα,
θα βρεις ότι αποτελείται από μια ελιά,
ένα αμπέλι κι ένα καράβι που σημαίνει
ότι με αυτά τα τρία μπορείς να την
ξαναφτιάξεις».*

Επίσης, την ελιά την αποκαλεί
**«Φωτόδεντρο &
δέκατη τέταρτη ομορφιά».**



Ελαιόλαδο



Ο Όμηρος το χαρακτήρισε «υγρό χρυσάφι», ο Ιπποκράτης «μέγα θεραπευτικόν» και η σύγχρονη μαγειρική το έχει αναδείξει ως την κορωνίδα των λιπαρών ουσιών, γιατί μόνο το ελαιόλαδο έχει γεύση, άρωμα και παράλληλα συμβάλλει ευεργετικά στην υγεία.

Αποτελεί βασικό στοιχείο της Μεσογειακής Διατροφής, η οποία αναγνωρίζεται σε όλο τον κόσμο ως το ιδανικότερο μοντέλο υγιεινής διατροφής.



Ελαιόλαδο

Έλαιο που λαμβάνεται
από τους καρπούς του ελαιόδενδρου
με φυσική επεξεργασία
& αποκλειστικά με μηχανικά μέσα.

Προϊόν **απολύτως φυσικό**

Αφομοιώνεται από τον οργανισμό κατά 98%

Η **Ποιοτική του αξιολόγηση**

γίνεται βάσει διεθνών σταθερών με γνώμονα :

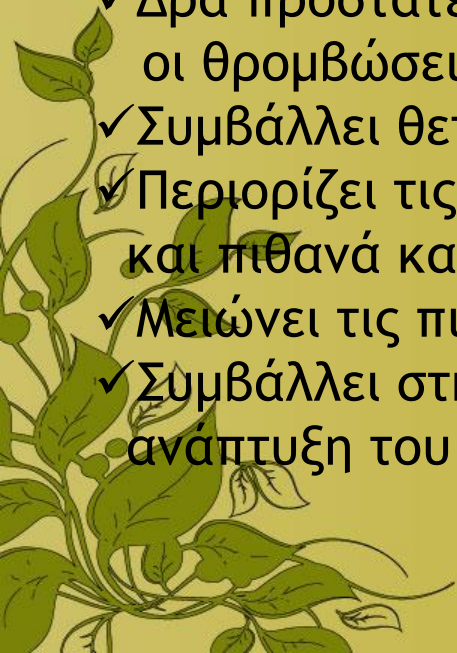
- τρόπο παραγωγής
- βαθμό οξύτητας
- βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
(γεύση, άρωμα)



Γιατί Ελαιόλαδο;

Υπάρχουν πολλοί λόγοι για να προτιμάμε το ελαιόλαδο στα φαγητά και τα γλυκά μας. Ας δούμε ορισμένους από αυτούς:

- ✓ είναι η πιο υγιεινή επιλογή μεταξύ των φυτικών ελαίων & κάθε άλλης λιπαρής ουσίας σύμφωνα με επιστημονικά τεκμηριωμένες μελέτες
- ✓ συμβάλλει στη διαμόρφωση μιας ισορροπημένης διατροφής
- ✓ μειώνει την κακή χοληστερίνη (LDL), χωρίς να επηρεάζει την καλή χοληστερίνη (HDL)
- ✓ Δρα προστατευτικά σε σοβαρές ασθένειες όπως οι καρδιοπάθειες, οι θρομβώσεις, ο διαβήτης και οι δερματικές παθήσεις
- ✓ Συμβάλλει θετικά στον έλεγχο της αρτηριακής πίεσης
- ✓ Περιορίζει τις πιθανότητες προσβολής από καρκίνο του μαστού κατά 45% και πιθανά και του παχέος εντέρου
- ✓ Μειώνει τις πιθανότητες εμφάνισης ρευματοειδούς αρθρίτιδας
- ✓ Συμβάλλει στην δημιουργία υγιών οργανισμών, επιδρώντας θετικά στην ανάπτυξη του κεντρικού νευρικού συστήματος & των οστών του εγκεφάλου



Ποιοτικές Κατηγορίες

Όνομασία Ποιοτικής Κατηγορίας	Πληροφορίες
Α) Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους
Β) Παρθένο Ελαιόλαδο	Ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους
Γ) Ελαιόλαδο-αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα	Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που έχουν υποστεί εξευγενισμό και έλαια που έχουν παραχθεί απευθείας από ελιές
Δ) Πυρηνέλαιο	Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από επεξεργασία του προϊόντος που ελήφθη μετά την εξαγωγή του ελαιολάδου και έλαια που ελήφθησαν απευθείας από τις ελιές. ή Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από επεξεργασία των πυρήνων της ελιάς και έλαια που ελήφθησαν απευθείας από τις ελιές



Ποιοτικές Κατηγορίες

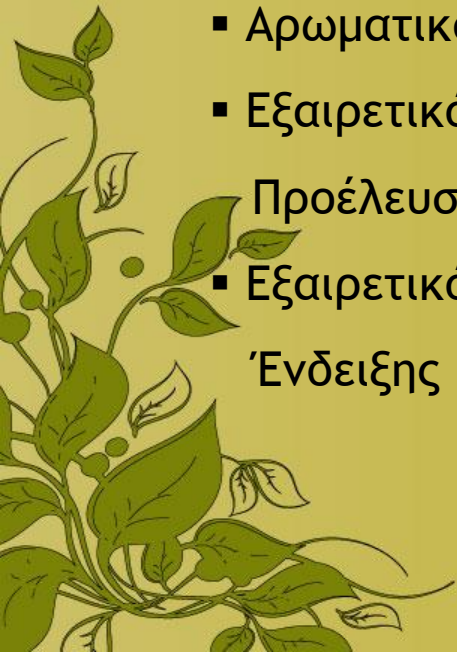
Κατηγορίες Ελαιολάδου	Οξύτητα
Α) Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	μέχρι 0,8 γρ. ανά 100 γρ.
Β) Παρθένο Ελαιόλαδο	μέχρι 2 γρ. ανά 100 γρ.
Γ) Ελαιόλαδο-αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα	μέχρι 1 γρ. ανά 100 γρ.
Δ) Πυρηνέλαιο	μέχρι 1 ανά 100 γρ.



Άλλοι «Τύποι» Ελαιολάδου

Επίσης κυκλοφορούν διάφοροι τύποι εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου όπως :

- Αγουρέλαιο
- Βιολογικό Ελαιόλαδο
- Αρωματικό Ελαιόλαδο
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)



Τυποποίηση

Διαδικασία παραγωγής προϊόντων ή / και τροφίμων,
σύμφωνα με συγκεκριμένα ποιοτικά πρότυπα
ή σύμφωνα με σαφείς προδιαγραφές
(στάνταρτς)



Τυποποίηση Ελαιολάδου

Εγγύηση Τήρησης
Διαδικασιών Ελέγχου
Ποιότητας & Ασφάλειας



Σταθερή Ποιότητα



Τυποποίηση Ελαιολάδου

28 υποχρεωτικοί Έλεγχοι Φυσικοχημικών Χαρακτηριστικών

**Δείκτες
Αυθεντικότητας
Γνησιότητας
- Νοθεία -**

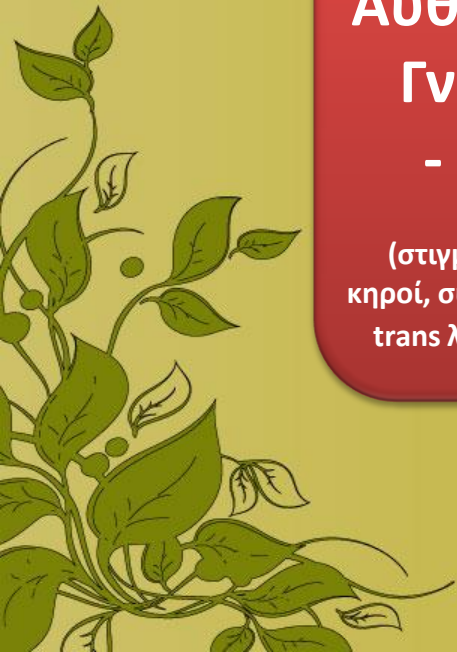
(στιγμασταδιένια, ECN42,
κηροί, σύσταση λιπαρών οξέων,
trans λιπαρά, στερόλες κλπ)

**Δείκτες
Ποιότητας**

(οξύτητα, αριθμός υπεροξειδίων,
Συντελεστές απορρόφησης,
K270/K232/ΔΚ, οργανοληπτική
αξιολόγηση)

**Δείκτες
Περιβαλλοντικής
Μόλυνσης**

(αλογονούχοι πτητικοί
διαλύτες,
Μέταλλα, ΠΑΥ)



Τυποποιητικές Επιχειρήσεις

Σύγχρονα Χημικά Εργαστήρια



Ποιοτικοί Έλεγχοι

Εγγύηση Ποιότητας
για τον Καταναλωτή



Συσκευασίες Ελαιολάδου

- Επιλογή Συσκευασιών με αυστηρά κριτήρια
- Ειδικό Σύστημα κλεισίματος (πώμα εγγύησης)



- Διασφάλιση Ποιότητας από νοθεία
- Διασφάλιση Αυθεντικότητας



Σήμανση Ελαιολάδου

Υποχρεωτική Αναγραφή στην ετικέτα

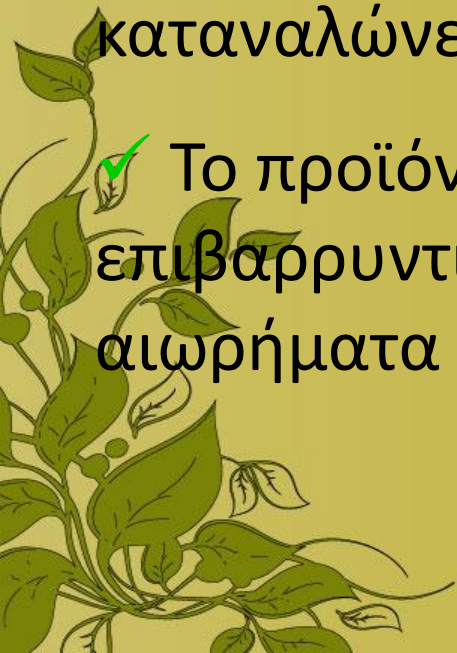
- Εμπορική Ονομασία, Επωνυμία, Όνομα & Διεύθυνση παρασκευαστή
- Ποιοτική κατηγορία με την συμπληρωματική πληροφορία
- Ημερομηνία λήξης – Ελάχιστη Διατηρησιμότητα (μήνας-έτος)
- Όγκος (Καθαρή ποσότητα) Περιεχομένου
- Αριθμός Παρτίδας
- Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης και κατανάλωσης



Γιατί να επιλέξω Τυποποιημένο Ελαιόλαδο



- ✓ Διατίθεται σε μικρή συσκευασία, με ειδικό πώμα εγγύησης για την ποιοτική διασφάλιση από τη νοθεία
- ✓ Διακινείται γρήγορα από τα ράφια των S.M & καταναλώνεται άμεσα
- ✓ Το προϊόν παραμένει φρέσκο και απαλλαγμένο από επιβαρυντικούς παράγοντες όπως η υγρασία, τα αιωρήματα και οι μούργες



Οφέλη Τυποποίησης

- Εξασφάλιση σταθερής και καλύτερης ποιότητας τελικού προϊόντος
- Εγγύηση τήρησης διαδικασιών ελέγχου ποιότητας και ασφάλειας
- έλεγχοι από ελεγκτικό μηχανισμό
- Συνεχής εξέλιξη τεχνολογικών μέσων που διαθέτει
- Συνεχής βελτίωση προδιαγραφών ποιότητας
- Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών & υλικών συσκευασίας
- Αξιολόγηση συνθηκών καλλιέργειας, συγκομιδής & σύνθλιψης
- Συμβολή στην απόδοση προστιθέμενης αξίας του ελαιολάδου
- Διασφάλιση Καταναλωτή
- Εγγύηση ποιοτικών χαρακτηριστικών
- Αναγραφή απαραίτητων & υποχρεωτικών

ενδείξεων



Τυποποιημένο Ελαιόλαδο

Τυποποίηση

Κύριος Παράγοντας
Διασφάλισης των Καταναλωτών
για τη Γνησιότητα & την Ποιότητα
του Προϊόντος



Συντήρηση Ελαιολάδου

Το ελαιόλαδο σε τυποποιημένη μορφή διατηρείται
12 έως 18 μήνες επειδή:

- ✓ δεν έρχεται σε επαφή με το φώς και τον αέρα
- ✓ δεν εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες
- ✓ διατηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (10-15 βαθμούς C)
- ✓ φυλάσσεται σε καλά κλεισμένα αδιαφανή μπουκάλια ή ανοξείδωτα δοχεία



Επώνυμο Ελαιόλαδο Σημαίνει Σίγουριά...!



Η Ποιότητα
αποτελεί το μοναδικό διαβατήριο
του ελαιολάδου
για να είμαστε σίγουροι
ότι απολαμβάνουμε όλες τις υγιεινές
ιδιότητές του & την με θρεπτική αξία!

Οι σοβαρές τυποποιητικές επιχειρήσεις,
που γνωρίζουν την αξία
της φήμης των επώνυμων
προϊόντων τους,
δεν διαπραγματεύονται
την υψηλή ποιότητα και
επενδύουν σε αυτή!

