

A close-up photograph of an olive branch with several clusters of small, pale yellow flowers and green, elongated leaves. The background is dark and out of focus. The text is overlaid on the top half of the image.

**Η ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΜΥΘΟΙ & ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ**

<< Ελιά & Λάδι >>

ΜΟΛΑΟΙ 9 Οκτωβρίου 2011

Κατηγορίες κριτηρίων προστασίας, αξιολόγησης και επιλογής, Έξτρα Παρθένου Ελαιολάδου

- * **Κριτήρια ποιότητας** (χρώμα, άρωμα, φρεσκάδα, γεύση, χρηστικότητα)
- * **Κριτήρια γνησιότητας** (αυθεντικότητα, καθαρότητα)
- * **Κριτήρια επιμολύνσεων** ('ενδογενή', περιβαλλοντικά, χειρισμού)
- * **Κριτήρια προτίμησης** (τιμή απόκτησης, προέλευση-καταγωγή, κλπ)

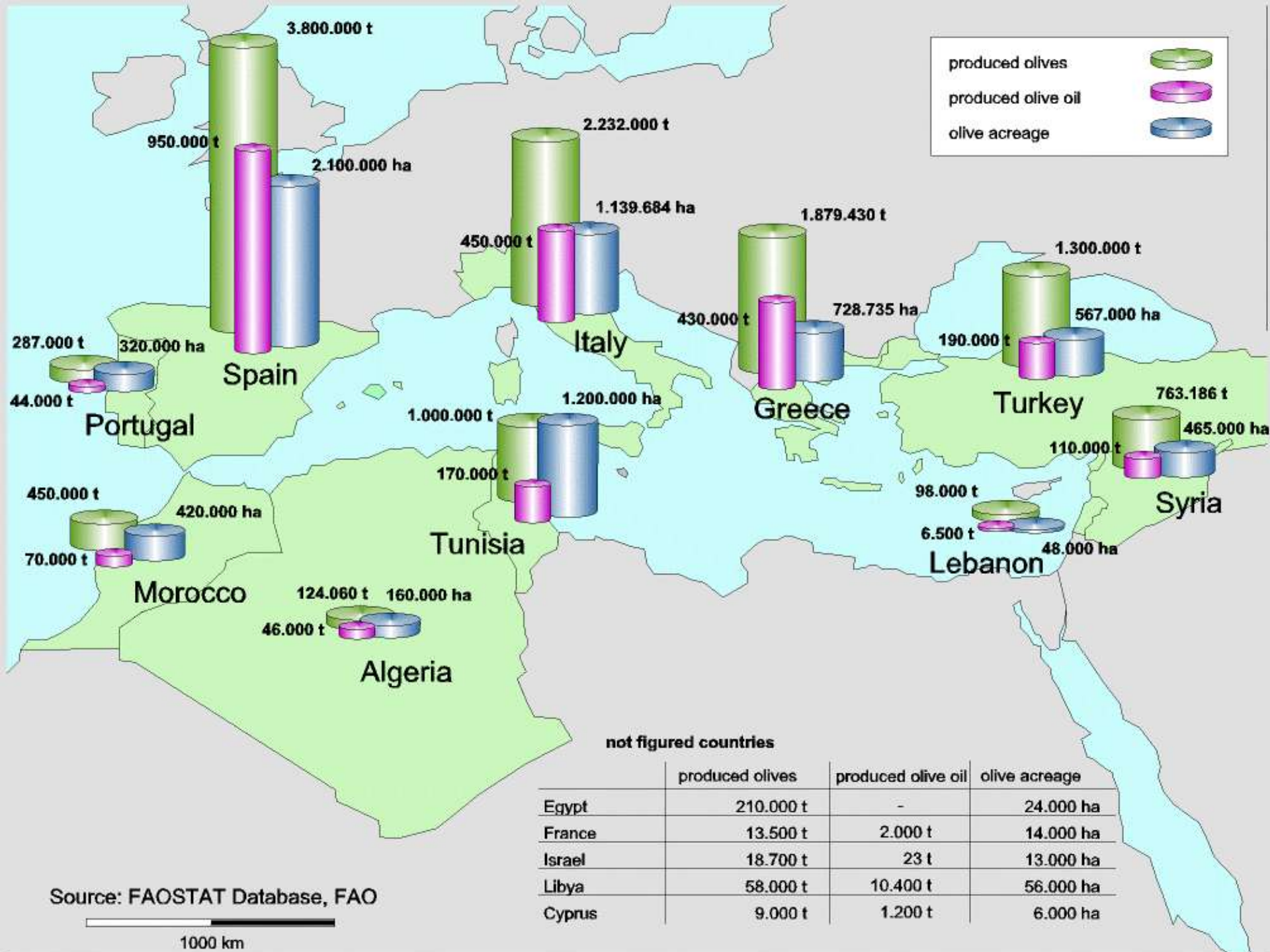
Ποιοτικές παράμετροι Έξτρα Παρθένου Ελαιολάδου

- Χαμηλή οξύτητα, Υγρασία και Ξένες ύλες
- Εξαιρετικό Οργανοληπτικό χαρακτήρα
- Αυθεντικότητα

Παραδοσιακές
παράμετροι προτίμησης

- Ασφάλεια, Τιμή, Χρησιμότητα,
- Υψηλή βιολογική αξία
(οξειδωτική σταθερότητα, αντιοξειδωτική ισχύς)

‘Νέες’
παράμετροι επιλογής

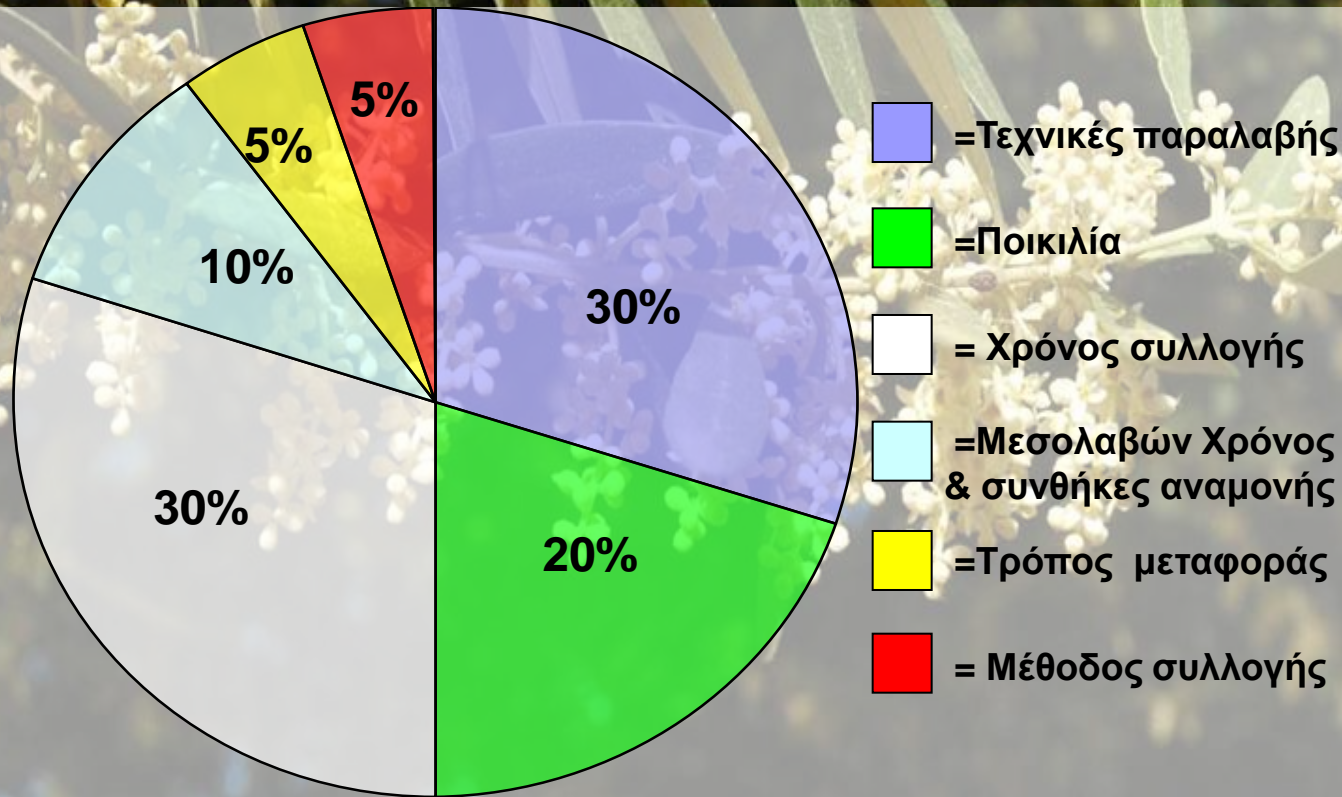


*Θέση Χώρα Προσδόκιμο Παραγωγής & Αποθεματικά
2011-12 (tn).*

<i>1</i>	<i>ΙΣΠΑΝΙΑ</i>	<i>1.450.000</i>	<i>~780.000</i>	<i>~12 %</i>
<i>2</i>	<i>ΙΤΑΛΙΑ</i>	<i>350.000</i>	<i>~60.000</i>	<i>15~20%</i>
<i>3</i>	<i>ΕΛΛΑΔΑ</i>	<i>280.000</i>	<i>~45.000</i>	<i>+</i>
<i>4</i>	<i>ΤΟΥΡΚΙΑ ΤΥΝΗΣΙΑ</i>	<i>200.000</i>		<i>+</i> <i>+</i>
<i>5</i>	<i>ΣΥΡΙΑ</i>	<i>160.000</i>	<i>~40.000</i>	<i>+</i> <i>+</i>
<i>6</i>	<i>ΜΑΡΟΚΟ</i>	<i>90.000</i>	<i>?</i>	

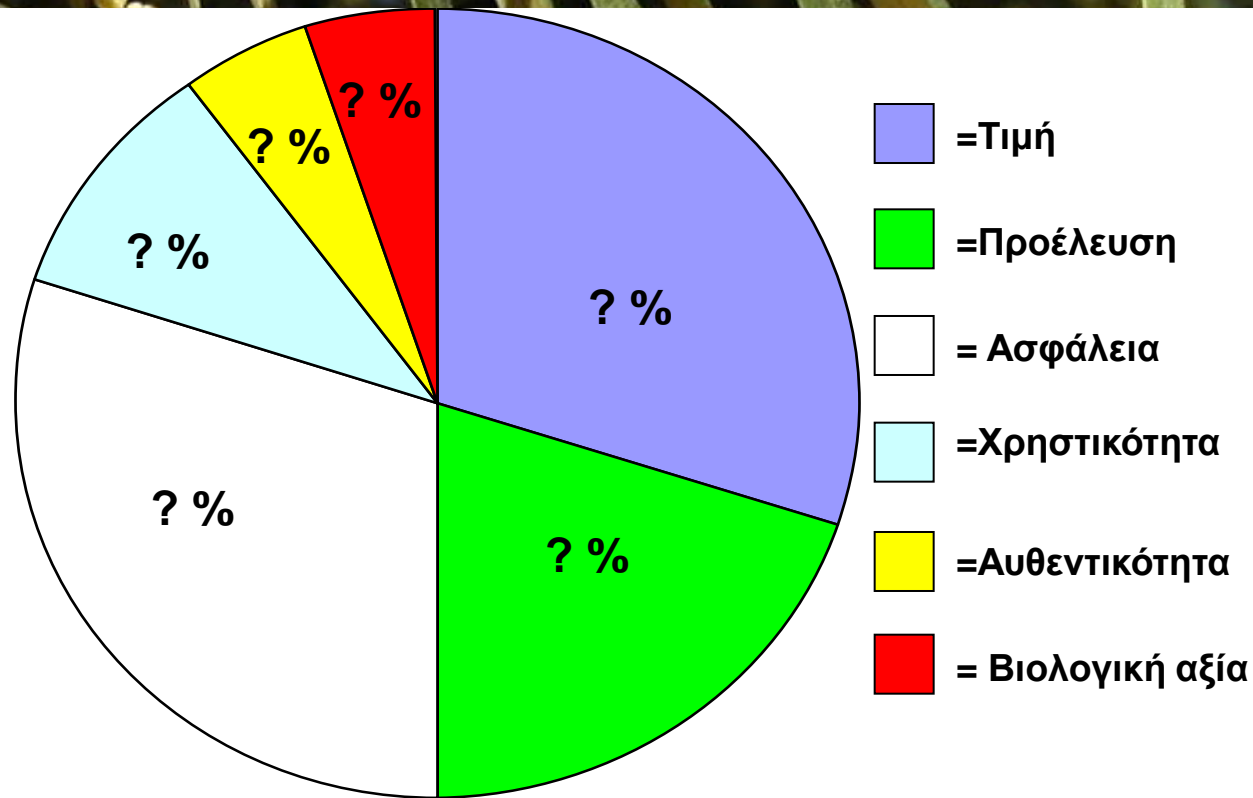
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα



ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

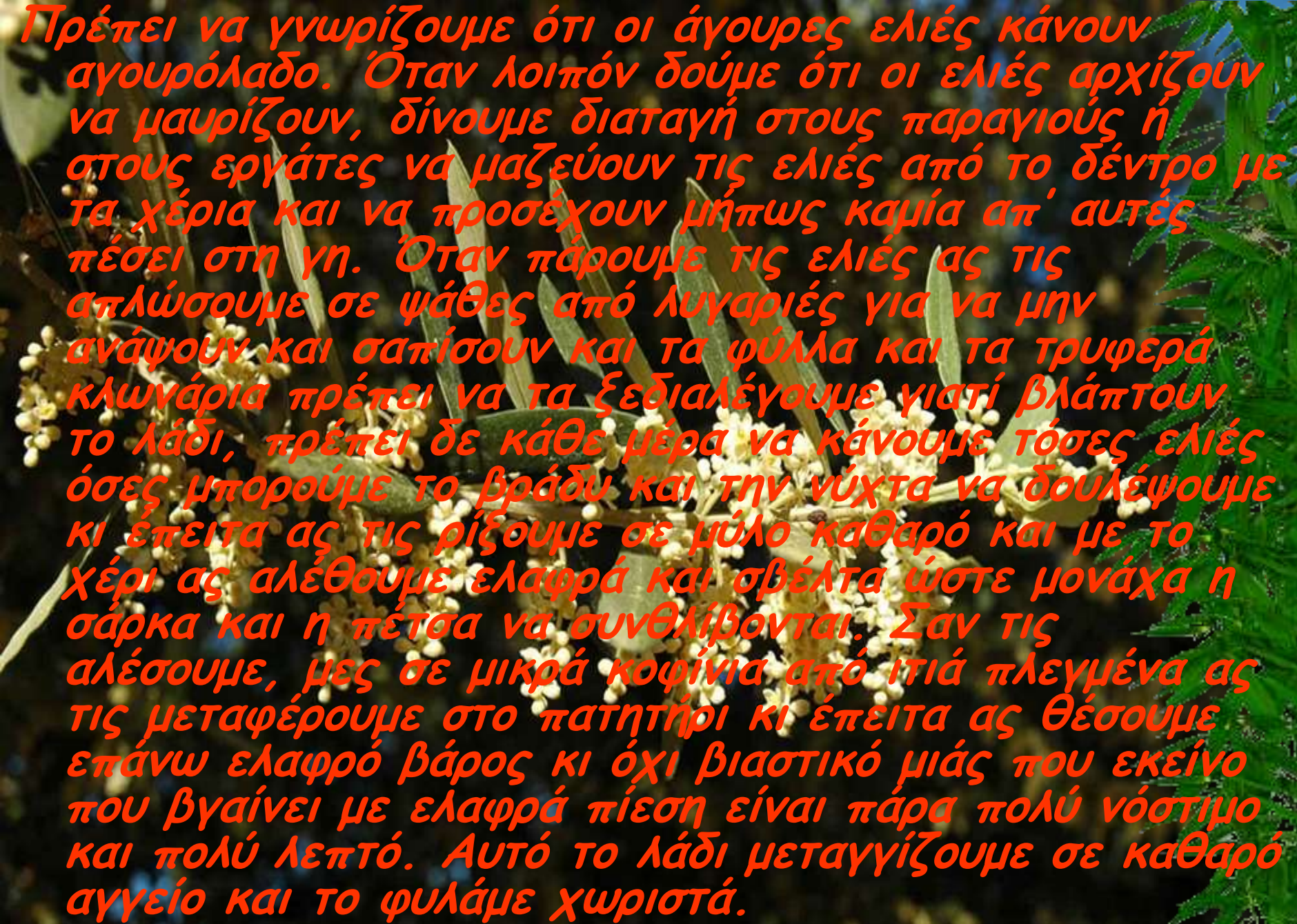
Παράγοντες που επηρεάζουν την προτίμηση



Ο Απουλήσιος Λούκιος στο 'Herbarium vires et eurationes'

(123~170 μ.Χ). Άρχων της Ρώμης. Πλατωνικός φιλόσοφος, σοφιστής, ποιητής και ρήτορας.

Περιγράφει πως η διαδικασία παραγωγής του ελαιολάδου από τους αρχαίους Έλληνες ήταν ιδιαίτερα επίπονη και απαιτούσε προσοχή ιεροτελεστίας:



Πρέπει να γνωρίζουμε ότι οι άγουρες ελιές κάνουν αγουρόλαδο. Όταν λοιπόν δούμε ότι οι ελιές αρχίζουν να μαυρίζουν, δίνουμε διαταγή στους παραγιούς ή στους εργάτες να μαζεύουν τις ελιές από το δέντρο με τα χέρια και να προσέχουν μήπως καμία απ' αυτές πέσει στη γη. Όταν πάρουμε τις ελιές ας τις απλώσουμε σε ψάθες από λυγαριές για να μην ανάψουν και σαπίσουν και τα φύλλα και τα τρυφερά κλωνάρια πρέπει να τα ξεδιαλέγουμε γιατί βλάπτουν το λάδι, πρέπει δε κάθε μέρα να κάνουμε τόσες ελιές όσες μπορούμε το βράδυ και την νύχτα να δουλέψουμε κι έπειτα ας τις ρίξουμε σε μύλο καθαρό και με το χέρι ας αλέθουμε ελαφρά και σβέλτα ώστε μονάχα η σάρκα και η πέτσα να συνθλίβονται. Σαν τις αλέσουμε, μες σε μικρά κοφίνια από ιτιά πλεγμένα ας τις μεταφέρουμε στο πατητήρι κι έπειτα ας θέσουμε επάνω ελαφρό βάρος κι όχι βιαστικό μιάς που εκείνο που βγαίνει με ελαφρά πίεση είναι πάρα πολύ νόστιμο και πολύ λεπτό. Αυτό το λάδι μεταγγίζουμε σε καθαρό αγγείο και το φυλάμε χωριστά.

Τις ελιές που μείνανε να τις πιέσουμε πάλι με
βάρος και να φυλάξουμε τούτο το λάδι διότι
αυτό είναι κατώτερο...

... Αμέσως και όταν τα μεταγγίσουμε,
(εννοεί τα υποδεέστερα και κατώτερης δεύτερης πίεσης ελαιόλαδα),

... πρέπει να βάζουμε αλάτι και σόδα και με ξύλο
ελήτικο να το κινούμε και να το αφήσουμε
τελικά να κατασταλάξει.

Έτσι θα βρούμε το μεν νερόλαδο δηλαδή την
αμοργή από κάτω και το πολύ λιπαρό από πάνω...

Θεόφραστος 'Περί Οσμών'

(372~287 π.Χ.) Φιλόσοφος και διάδοχος του Αριστοτέλη στην περίφημη περιπατητική σχολή του.

«Για τα μύρα κυρίως χρησιμοποιούν το λάδι των βαλανιδιών της Αιγύπτου και της Συρίας που είναι ελάχιστα λιπαρό.

Από τα ελαιόλαδα τώρα, κυρίως χρησιμοποιούν το λάδι της αγριελιάς, διότι θεωρείται ότι έχει ελάχιστη λιπαρότητα και είναι λεπτόρρευστο, μα και στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιούν το φρέσκο και όχι το παλιό, γιατί εκείνο που έχει περάσει το χρόνο είναι άχρηστο αφού γίνεται πιο παχύ και λιπαρό...»









ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ Σ.Ι.





SOTTO COSTO

€2,49

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA DANTE 1 litro

60.000 PEZZI DISPONIBILI



SOTTO COSTO

€2,99

OLIO DI SEMI DI MAIS
CUORE 1 litro

100.000 PEZZI DISPONIBILI



Primadonna

Olio d'oliva extra vergine

- Per una cucina genuina
- Ideale per condire le tue insalate o su tutte le pietanze della cucina mediterranea

• 1 l

-1.20€!

~~2.89~~ **1.69**

-41%!

Alla
bottiglia

Primadonna

Olio d'oliva extra vergine

- Per una cucina genuina
- Ideale per condire le tue insalate o su tutte le pietanze della cucina mediterranea

• 1 l

-1.20€!

~~2.89~~ **1.69**

be 2



ΟΡΟΒΑΕΝΑ
Συνεταιρισμός-Βαενα (Ανδαλουσία)








ΟΡΟΒΑΕΝΑ
Συνεταιρισμός-Βαενα (Ανδαλουσία)



ΟΡΟΒΑΕΝΑ
Συνεταιρισμός-Βαενα (Ανδαλουσία)



« «Εν καινόν εγχείρημα, καν τολμηρόν η,
πολλών παλαιών εστι χρησιμώτερον » »
Αντιφάνης (4ος αι. π.Χ.).

Ευχαριστώ για την προσοχή σας.
Βασίλης Ν. Καμβύσης

Χημικός

Πρόεδρος Συμβ. Επιτροπής ΕΛ/δου ΣΕΒΙΤΕΛ