



## ΟΡΓΑΝΩΛΗΠΤΙΚΗ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

Κάθε δείγμα ελαιολάδου κατατάσσεται, ανάλογα με τη διάμεση τιμή των ελαττωμάτων και τη διάμεση τιμή της ιδιότητας του φρουτώδοντος, στις παρακάτω κατηγορίες:

### Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο:

η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι ίση με 0 και η διάμεση τιμή για το φρουτώδες είναι μεγαλύτερη του 0

**Παρθένο ελαιόλαδο:** η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι μεγαλύτερη του 0 και μικρότερη ή ίση με 3,5 και η διάμεση τιμή για το φρουτώδες είναι μεγαλύτερη του 0

**Λαμπάντε ελαιόλαδο:** η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι μεγαλύτερη του 3,5 ή η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι μικρότερη ή ίση με 3,5 και η διάμεση τιμή για το φρουτώδες είναι ίση με 0



Διεθνές  
Συμβούλιο  
Ελαιοκορίνς



ΕΛΟ ΔΗΜΗΤΡΑ  
Ινστιτούτο Ελιάς  
& Υποτροπικών Φυτών Χανίων



ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ  
ΧΑΝΙΩΝ

PREFECTURE OF CHANIA



Διεθνές  
Συμβούλιο  
Ελαιοκορίνς



ΕΛΟ ΔΗΜΗΤΡΑ  
Ινστιτούτο Ελιάς  
& Υποτροπικών Φυτών Χανίων



ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ  
ΧΑΝΙΩΝ

PREFECTURE OF CHANIA

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Ινστιτούτο Ελιάς  
και Υποτροπικών Φυτών Χανίων,  
ΕΛΟ ΔΗΜΗΤΡΑ  
Τηλ.: 28210 83417  
e-mail: laboliveoil@nagref-cha.gr

ΠΑΡΘΕΝΟ  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

## **ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΑΡΘΕΝΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ**

Το παρθένο ελαιόλαδο είναι ένας φυσικός χυμός που παράγεται αποκλειστικά από τον καρπό της ελιάς (*Olea europaea L.*), με μηχανικές ή άλλες φυσικές μεθόδους υπό συνθήκες που δεν υποβαθμίζουν την βιολογική αξία των συστατικών του και το οποίο δεν έχει δειχτεί κανέναν άλλο χειρισμό εκτός από πλύσιμο, καθίζηση, φυγοκέντριση και διήθηση.

Οι ονομασίες των κατηγοριών του παρθένου ελαιολάδου αντιστοιχούν στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προσδιορίζονται από κανονισμούς του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου και της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Σύμφωνα με τον κανονισμό 2198/1991 της Ε.Ε., οι κατηγορίες είναι:

### **ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Παρθένο ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους, με ελεύθερη οξύτητα μικρότερη ή ίση με 0,8% και με τα άλλα χαρακτηριστικά να βρίσκονται μέσα στα όρια της κατηγορίας.

### **ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους, με ελεύθερη οξύτητα μικρότερη ή ίση με 2,0% και με τα άλλα χαρακτηριστικά να βρίσκονται μέσα στα όρια της κατηγορίας.

### **ΛΑΜΠΑΝΤΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους, με ελεύθερη οξύτητα μεγαλύτερη από 2,0 % και με τα άλλα χαρακτηριστικά να βρίσκονται μέσα στα όρια της κατηγορίας.

## **ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΘΕΝΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ**

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

Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα και για την ταξινόμηση και επισήμανσή τους με βάση την ένταση των αντιληπτών ελαττωμάτων και του φρουτώδους, όπως αυτά προσδιορίζονται από ομάδα 8-12 δοκιμαστών οι οποίοι επιλέγονται, εκπαιδεύονται και ελέγχονται ως ομάδα.

### **ΕΙΔΙΚΟ ΛΕΞΙΔΟΓΙΟ**

#### **Θετικές Ιδιότητες**

**Φρουτώδες:** Σύνολο οσφραντικών αισθήσεων χαρακτηριστικών των ελαιολάδων, το οποίο εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς και προέρχεται από υγιείς και φρέσκες ελιές, ώριμες ή άγουρες. Γίνεται αντιληπτό απευθείας με την οσφρηση και/ή από την οπισθορινική οδό. Το φρουτώδες προσδιορίζεται ως άγουρο όταν θυμίζει άγουρο ελαιόκαρπο ενώ προσδιορίζεται ως ώριμο όταν θυμίζει ώριμο ελαιόκαρπο.

**Πικρός:** Χαρακτηριστική πρωταρχική γεύση ελαιολάδου που έχει ληφθεί από πράσινες ελιές ή από ελιές των οποίων το χρώμα αρχίζει να αλλάζει. Γίνεται αντιληπτή μέσω των περιχαρακωμένων γευστικών θηλών που σχηματίζουν το γευστικό λάμδα της γλώσσας.

**Πικάντικο:** Καυστική απτική αίσθηση, χαρακτηριστική των ελαιολάδων που παράγονται στην αρχή της ελαιοκομικής περιόδου, κυρίως από ελιές που είναι ακόμη άγουρες. Μπορεί νά γίνει αντιληπτή σε όλη τη στοματική κοιλότητα, ιδίως στον φάρυγγα.

#### **Αρνητικές Ιδιότητες**

**Ατροχάδο/Μούργα:** Χαρακτηριστική οσμή-γεύση ελαιολάδου που προέρχεται από ελιές στοιβαγμένες σε σωρούς ή αποθηκευμένες υπό συνθήκες τέτοιες ώστε να βρίσκονται σε προχωρημένο στάδιο αναερόβιας ζύμωσης, ή ελαιολάδου που έχει παραμείνει σε επαφή με το ζήμα το οποίο καθίζανε σε δεξαμενές και βραέλια σε υπόγειες αποθήκες και έχει επίσης υποστεί αναερόβια ζύμωση.

**Μουχλιασμένο-νοτισμένο-χωματίλα:** Χαρακτηριστική οσμή-γεύση ελαιολάδου που προέρχεται από καρπούς προσβεβλημένους σε μεγάλη έκταση από μύκητες και ζυμομύκητες, λόγω της αποθήκευσής τους επί πολλές ημέρες σε υγρό περιβάλλον, ή ελαιολάδου που προέρχεται από ελιές οι οποίες συλλέχθηκαν μαζί με χώμα ή λάσπη και δεν πλύθηκαν.

**Κρασώδες - ξυδάτο - ξινό - ξινισμένο:** Χαρακτηριστική οσμή-γεύση ορισμένων ελαιολάδων που θυμίζει κρασί ή ξύδι. Οφελεται κυρίως σε διεργασία αερόβιας ζύμωσης των ελιών ή υπολειμμάτων ελαιοζύμης σε σάκους (τάπτητες) ελαιοπιεστηρίου που δεν καθαρίστηκαν σωστά, με αποτέλεσμα τον σχηματισμό οξικού οξέος, οξικού αιθυλεστέρα και αιθανόλης.

**Ταγγός:** Οσμή-γεύση των ελαιολάδων που έχουν υποστεί έντονη οξείδωση.

**Παγωμένη ελιά (υγρό ξύλο):** Χαρακτηριστική οσμή-γεύση ελαιολάδων που έχουν παραχθεί από ελιές οι οποίες επλήγησαν από παγετό πάνω στο δένδρο.

**Άλλες αρνητικές ιδιότητες:** Ψημένο ή Καμένο, Αχυρό - Ξύλο, Τραχύ, Γράσο, Φυτικά υγρά, Άλμη, Μεταλλικό, Σπάρτο, Σκουληκιασμένο, Αγγούρι.