



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Αθήνα 1 Φεβρουαρίου 2019

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ελαιόλαδο : προστατεύοντας το πολύτιμο τρόφιμο της μεσογειακής διατροφής

Το τυποποιημένο ελληνικό ελαιόλαδο έχει αποδειχθεί ως το πλέον ανθεκτικό εξαγωγικό προϊόν του κλάδου των τροφίμων, το οποίο μεγαλουργεί στις αγορές του εξωτερικού, στηριζόμενο στη μετρήσιμα πλεονεκτική ποιοτική του υπεροχή. Στην παραγωγή ελαιόλαδου η Ελλάδα έχει εδραιωθεί διεθνώς στην τρίτη θέση, μετά την Ισπανία και την Ιταλία, καταδεικνύοντας τη δυνατότητα κατάκτησης μεγαλύτερου μέρους της παγκόσμιας αγοράς με την προϋπόθεση προβολής του προϊόντος μέσω του κατάλληλου "*branding*" και "*marketing*".

Ο Ε.Φ.Ε.Τ., τιμώντας πάντα την κρυμμένη υπεραξία αυτού του λαϊκού διατροφικού αγαθού, υπενθυμίζει στους καταναλωτές μερικές βασικές πληροφορίες για το ελαιόλαδο, με σκοπό την προστασία τους από δόλιες μεθόδους παραπλάνησης και νοθείας.

Οι κατηγορίες ελαιολάδων που μπορούν να διατίθενται στο λιανικό εμπόριο είναι :

- A. Παρθένα ελαιόλαδα**, τα οποία λαμβάνονται από τον ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικές ή άλλες φυσικές μεθόδους. Τα παρθένα ελαιόλαδα ταξινομούνται σε **εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο** και **παρθένο ελαιόλαδο**. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι αυτό που έχει την καλύτερη ποιότητα καθώς περιέχει έως και 0,8% ελαϊκό οξύ.
- B. Ελαιόλαδο – αποτελούμενο από εξευγενισμένα και παρθένα ελαιόλαδα**, το οποίο λαμβάνεται με ανάμειξη εξευγενισμένου ελαιόλαδου και παρθένων ελαιολάδων.
- Γ. Πυρηνέλαιο**, το οποίο λαμβάνεται με ανάμειξη εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων ελαιολάδων.

Κάθε συσκευασία ελαιολάδου πρέπει να φέρει υποχρεωτικά τις ακόλουθες ενδείξεις στην ετικέτα του :

1. Την ονομασία πώλησης της κατηγορίας ελαιολάδου μαζί με την "πληροφορία για την αντίστοιχη κατηγορία" :
 - 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 ελαιόλαδα που έχουν υποστεί επεξεργασία εξευγενισμού 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 πυρήνων ελιάς και ελαίων που παράγονται απευθείας από ελιές".
2. Τον προσδιορισμό της καταγωγής. Η ένδειξη αυτή αναγράφεται μόνο για το "εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο" και το "παρθένο ελαιόλαδο". Για τις κατηγορίες "ελαιόλαδο – αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα" και "πυρηνέλαιο" ο προσδιορισμός της καταγωγής δεν αναγράφεται στην ετικέτα.
3. Την καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ελαιολάδου ή πυρηνελαίου εκφραζόμενη σε μονάδες όγκου (π.χ. 1 λίτρο, 5 λίτρα).
4. Την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
5. Τις συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
6. Τη διατροφική δήλωση.
7. Το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
8. Τον αλφαριθμητικό κωδικό εγκεκριμένης μονάδας τυποποίησης και συσκευασίας ελαιολάδου ο οποίος είναι χαρακτηριστικός για τη μονάδα και είναι της μορφής :

EL - 40 - _ _ _

Πρέπει να αποφεύγεται η αγορά ελαιολάδου από πλανόδιους και ανώνυμους πωλητές.

Το ελαιόλαδο λόγω των ιδιαίτερων οργανοληπτικών και διατροφικών ιδιοτήτων του, σε συνδυασμό με το κόστος παραγωγής του, έχει υψηλότερη τιμή σε σχέση με τις περισσότερες άλλες φυτικές λιπαρές ουσίες.

Ο συνήθης τρόπος νόθευσης του ελαιολάδου, για κερδοσκοπικούς σκοπούς, είναι η ανάμιξή του ή η σχεδόν πλήρης αντικατάσταση του ελαιολάδου με σπορέλαιο χαμηλότερης θρεπτικής αξίας και τιμής, στο οποίο προστίθενται και χρωστικές. Η νοθεία αυτή μπορεί να αποδειχθεί με βεβαιότητα μόνο με εργαστηριακές αναλύσεις. Επειδή η οσμή και η γεύση του ελαιολάδου είναι χαρακτηριστική και αναγνωρίσιμη από τους περισσότερους Έλληνες, μπορεί να βάλει σε υποψίες τον καταναλωτή, ενώ το χρώμα του δεν είναι ασφαλής τρόπος για τη διαπίστωση της νοθείας.

Τα ελαιόλαδα / πυρηνέλαια, που προορίζονται για το λιανικό εμπόριο, μπορεί να είναι συσκευασμένα σε συσκευασίες μέγιστης χωρητικότητας πέντε λίτρων, οι οποίες είναι εφοδιασμένες με σύστημα που καταστρέφεται μετά το πρώτο άνοιγμα.

Στην περίπτωση που κινηθούν υποψίες στους καταναλωτές, λόγω ανεπαρκούς επισήμανσης, δελεαστικής τιμής ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου, καλούνται να επικοινωνούν με τον Ε.Φ.Ε.Τ. στο τηλέφωνο 11717.