

Ποιότητα στο ελαιόλαδο δεν είναι πια μόνο η οξύτητα

Παλαιότερα επικρατούσε η αντίληψη ότι η ποιότητα του ελαιόλαδου εκφράζεται και ταυτίζεται μόνο με την οξύτητα. Αυτή η νοοτροπία όμως είναι λάθος γιατί η ποιότητα προσδιορίζεται και από άλλα φυσικοχημικά αλλά ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια και από τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το ελαιόλαδο εξάλλου κρίνεται κυρίως από τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά που αισθάνεται, μυρίζει και γεύεται στο πιάτο του ο καταναλωτής. Όταν συνδυαστούν όλα τα κριτήρια, συνθέτουν τη συνολική αξία, που αναζητεί και επιβραβεύει με την επιλογή του ο τυποποιητής, ο έμπορος και τελικά ο καταναλωτής.

Σήμερα όμως η αγορά δείχνει να κινείται με πιο γρήγορους ρυθμούς ενώ όπως υποστηρίζουν παράγοντες, υπάρχουν ισχυρές ενδείξεις ότι για την αγορά το εξαιρετικά παρθένο που μπορεί να ανταποκριθεί στο σύνολο των κριτηρίων διαθέτει οξύτητα μικρότερη από 0.8% ενώ τα ελαιόλαδα που προτιμά κινούνται πολύ χαμηλότερα σε επίπεδα 0.5%. παρότι ο Κανονισμός της ΕΕ 2658/1991 που προσδιορίζει τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικά παρθένου θέτει το κατώφλι οξύτητας στο 0.8%. «Όσο πιο πολύ αυξάνεται η οξύτητα, τόσο πιο επιρρεπές γίνεται το ελαιόλαδο στην οξείδωση, γι' αυτό και λέμε ότι σε οξύτητα πάνω από 0.5% είτε από την αρχή έχουν κάποια θέματα ιδίως στα οργανοληπτικά ή είναι πιο πιθανό να εμφανίσουν ελάττωμα ή να οξειδωθούν σε σχέση με τα ελαιόλαδα με οξύτητα χαμηλότερη του 0.5%» θα πει ο Μανώλης Σαλιβαράς ιδιοκτήτης της Multichrom Lab, εταιρείας που με έδρα την Αθήνα εξειδικεύεται στον ποιοτικό έλεγχο του ελαιολάδου ενώ είναι και επικεφαλής της Ομάδας Γευσιγνωστών στο Διεθνή Διαγωνισμό του Λονδίνου. Ο ίδιος συμπληρώνει: «Επίσης ένας λόγος που η αγορά προτιμά να μην κάνει πράξεις με ελαιόλαδα που η οξύτητά είναι μεγαλύτερη του 0.6% είναι ότι πολλοί έμποροι και τυποποιητές γνωρίζουν ότι θα κρατήσουν το ελαιόλαδο από λίγους έως και αρκετούς μήνες πριν το διαθέσουν».

Επιπλέον καθώς η οργανοληπτική αξιολόγηση αποκτά ολοένα και μεγαλύτερη βαρύτητα ως κριτήριο ποιότητας η επιλογή των ελαιολάδων καθοδηγείται και από τον εμπειρικό κανόνα ότι τα ελαιόλαδα με οξύτητα πάνω από 0.5% δεν διαθέτουν χαρακτηριστικά εξαιρετικού παρθένου. Αυτό βέβαια δεν είναι απόλυτο γιατί όπως υποστηρίζουν οι ειδικοί υπάρχουν πολλά ελαιόλαδα που ενώ στην αρχή της ζωής τους διαθέτουν πολύ χαμηλή οξύτητα ωστόσο τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά είναι πολύ χαμηλά. Αντίθετα υπάρχουν περιπτώσεις ελαιολάδων με οξύτητα σε επίπεδα μεγαλύτερα του 0.5% που ωστόσο διαθέτουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που πληρούν τις προϋποθέσεις του έξτρα. Βέβαια όπως επισημαίνουν οι ειδικοί ακόμη και μέσα στην κατηγορία του εξαιρετικά παρθένου διαφέρουν πολύ τα ελαιόλαδα ως προς τη συμπεριφορά τους μέσα στο χρόνο. Έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η περίπτωση ελαιολάδων τα οποία στην αρχή της ζωής τους είχαν οριακή οξύτητα να συνεχίζουν να παραμένουν στην κατηγορία του εξαιρετικά παρθένου μετά από ένα χρόνο, αν και κάτι τέτοιο όπως εξηγούν είναι σχετικά δύσκολο.

Κατά κανόνα, όπως σημειώνει ο κ Σαλιβαράς «ελαιόλαδα με οξύτητα σε επίπεδα ανάμεσα στο 0.6-0.8% ακόμη και να διαθέτουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που τα κάνουν εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα παρόλαυτά σίγουρα τόσο λόγω της οξύτητας όσο και λόγω της οργανοληπτικής τους ποιότητας ο χρόνος ζωής τους είναι καταδικασμένος να είναι πολύ μικρότερος και η πιθανότητα μες τη διάρκεια ζωής του το προϊόν να αλλάξει κατηγορία είναι μεγάλη».

Έξτρα στο 0.5% θέλουν οι Ισπανοί χωρίς οργανοληπτική δοκιμή

Δεν συμφέρει την Ελλάδα που έχει αποκλίσεις στα φυσικοχημικά αλλά καλύτερα οργανοληπτικά

Σε διεθνές επίπεδο η Ισπανία έχει δείξει ενδιαφέρον να μεταβληθεί και να οριστεί το κατώφλι οξύτητας στους 0.5%. Αυτό βέβαια έχει εκδηλωθεί έως τώρα μόνο στα πλαίσια συναντήσεων είτε στο επίπεδο του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου είτε σε επίπεδο των διακρατικών συναντήσεων στις Βρυξέλλες και δεν έχει λάβει ευρύτερες διαστάσεις. Όπως αναφέρει ο κ. Σαλιβαράς «Ισπανοί εκπρόσωποι έχουν δηλώσει επιθυμία να μειωθούν τα όρια στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της ποιότητας και σε αντάλλαγμα να μην εφαρμόζεται η οργανοληπτική δοκιμή. Κάτι τέτοιο συμβαδίζει και εκφράζει τα συμφέροντα των Ισπανών που έχουν ακόμα μεγάλους όγκους λαδιών που ενώ έχουν άριστα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ποιότητας, δηλαδή οξύτητες, συντελεστές Κ, αριθμό υπεροξειδίων, όμως υστερούν στα οργανοληπτικά».



Ο λόγος που το ισπανικό ελαιόλαδο καταγράφει χαμηλότερες επιδόσεις στα οργανοληπτικά συνδέεται με τη βιομηχανική κλίμακα παραγωγής του ισπανικού μοντέλου. Έτσι κατά τη διάρκεια της συγκομιδής ο καρπός συλλέγεται πολύ γρήγορα και ξαφνικά συγκεντρώνεται μεγάλη ποσότητα ελιάς έξω από τα ελαιουργεία τα οποία δεν μπορούν να ανταποκριθούν και να αλέσουν τους μεγάλους όγκους σε μικρά χρονικά διαστήματα. Με αποτέλεσμα ο καρπός να μένει συσσωρευμένος και να ανάβει κάτι που δημιουργεί οργανοληπτικά προβλήματα στο ελαιόλαδο. «Από την άλλη πλευρά στην Ελλάδα δεν μας συμφέρει μια αλλαγή στον Κανονισμό σαν αυτή που επιδιώκουν οι Ισπανοί διότι έχουμε αντίθετη εικόνα όσον αφορά στην παραγωγή ελαιόλαδου. Δηλαδή έχουμε μεγάλες αποκλίσεις όσον αφορά στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ποιότητας αλλά αντίθετα στα οργανοληπτικά δεν έχουμε τόσα θέματα όσα έχουν οι Ισπανοί μιλώντας βέβαια για τους κύριους όγκους παραγωγής», σημειώνει ο κ. Σαλιβαράς.

«Μειώστε το χρόνο διαρκείας για να έχετε το κεφάλι σας ήσυχο»

Ειδικά για τα δύσκολα ελαιόλαδα που έχουν οριακές τιμές οξύτητας και οργανοληπτικών

Παράγοντες της αγοράς αναφέρουν στο «Ελαιάς Καρπός - ΕΙ» ότι έχουν αρχίσει να εκδηλώνονται πρωτοβουλίες για μείωση του χρόνου διάρκειας του ελαιόλαδου ως αποτέλεσμα της αυξημένης απαίτησης της αγοράς για ακόμη πιο ποιοτικά έξτρα παρθένα. Παρόλα αυτά όπως υποστηρίζουν αυτό δεν αποτελεί ευρύτερη τάση στα ελαιόλαδα που είναι προς ευρεία κατανάλωση και ο χρόνος διάρκειας ζωής παραμένει σήμερα κυρίως στους 12-14 μήνες. Βέβαια υπάρχουν περιπτώσεις αλυσίδων που αυστηροποιούν τις προδιαγραφές μειώνοντας τους χρόνους διάρκειας ζωής ακόμη και σε 8 μήνες αλλά παράλληλα υπάρχουν και αντίθετα παραδείγματα.

Έτσι όπως αναφέρουν υπάρχουν σούπερ μάρκετ στο εξωτερικό που ζητούν από τους τυποποιητές να ανεβάζουν τη διάρκεια ζωής στους 24 μήνες. Αυτό άλλωστε συμβαδίζει με την εκτίμηση των ειδικών ότι ένα πολύ καλό ελαιόλαδο που συντηρείται σωστά μπορεί να διατηρήσει την ποιότητά του έως και δύο χρόνια.

Στο μέλλον όμως, όπως αναφέρουν στο «Ελαιάς Καρπός - ΕΙ» παράγοντες της αγοράς, θα μπορούσαν να επικρατήσουν μικρότεροι χρόνοι διάρκειας ζωής, ειδικότερα για τα δύσκολα ελαιόλαδα που έχουν οριακές τιμές οξύτητας και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Όπως σημειώνει ο κ. Σαλιβαράς «από τη στιγμή που έχει γίνει πιο σημαντικό το οργανοληπτικό προφίλ του προϊόντος ολοένα και περισσότερα λάδια μεσαίας ή και οριακής ποιότητας θα διεκδικούν ένα χώρο στο ράφι έστω και με μειωμένο χρόνο ζωής με τον οποίο δεν θα μεταβληθούν σημαντικά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά» και συμπληρώνει «πάρα πολλές φορές έρχονται έμποροι και τους τυποποιητές και με ρωτάνε τι χρόνο ζωής να βάλουν.

Γενικά συμβουλεύω να μειώσουν τους χρόνους ζωής για να μην έχουν προβλήματα. Επειδή όμως το λέω δεν αποτελεί και ευρύτερη τάση, τουλάχιστον όχι ακόμα. Στο μέλλον όμως θα μπορούσε να επικρατήσουν μικρότεροι χρόνοι διάρκειας ζωής, ειδικότερα για τα ελαιόλαδα που βρίσκονται στο όριο της κατηγορίας. Αν κάποιος πιέσει πάντως για να μειωθεί ο χρόνος διάρκειας πάντως θα είναι τα σούπερ μάρκετ για να μην έχουν στα ράφια λάδια για μεγάλα χρονικά διαστήματα που μπορεί να αποδειχθούν εκτός των ορίων του κανονισμού ποιότητας σε πιθανό έλεγχο».

