

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Υπολείμματα φυτοφαρμάκων

Για την αποφυγή παρουσίας υπολειμμάτων φαρμάκων στο ελαιόλαδο, οι παραγωγοί θα πρέπει να χρησιμοποιούν **εγκεκριμένα** φάρμακα, με την **προβλεπόμενη δόση** φαρμάκου κατά τις επεμβάσεις και να τηρούν με ακρίβεια το χρονικό περιθώριο που προβλέπεται, μεταξύ της **τελευταίας επέμβασης και της συγκομιδής**.

Πλαστικοποιητές

Για την αποφυγή παρουσίας «πλαστικοποιητών» στο ελαιόλαδο, δηλαδή τοξικών ουσιών οι οποίες μεταναστεύουν στο ελαιόλαδο και το επιμολύνουν, κατά την επαφή του με ακατάλληλα πλαστικά, θα πρέπει στη συγκομιδή να χρησιμοποιούνται **δίχτυα συλλογής, ελαιόσακοι και πλαστικά εξαρτήματα ελαιοραβδιστικών** που πληρούν τα προβλεπόμενα από τη νομοθεσία όρια για τους φθαλικούς εστέρες. Η προμήθεια κάθε τέτοιου υλικού πρέπει να συνοδεύεται από το σχετικό «πιστοποιητικό καταλληλότητας».

Να δίνεται προσοχή στην απομάκρυνση πλαστικών εξαρτημάτων ή τμημάτων αυτών (δακτύλιοι) ελαιοραβδιστικών, από τον ελαιόκαρπο, ενώ στα ελαιοτριβεία να τοποθετείται κατάλληλη σίτα μετά το πλυντήριο και πριν τον σπαστήρα, ώστε αυτά να «παγιδεύονται».

Επιτρεπόμενοι τρόποι μεταφοράς:

- Υφασμάτινα Σακιά
- Πλαστικές κλούβες μεταφοράς ή Παλετοκιβώτια
- Πιστοποιημένα για ελαιοσυλλογή πλαστικά σακιά

Ορυκτέλαια

Οι ελαιοπαραγωγοί θα πρέπει να χρησιμοποιούν κατάλληλα **λιπαντικά (φυτικής προέλευσης)** για τη λίπανση του μηχανολογικού εξοπλισμού (αλυσοπρίονα, ελαιοσυλλεκτικές μηχανές κλπ). Να γίνεται προσεκτική χρήση του εξοπλισμού κατά τη συγκομιδή, για την αποφυγή διαρροών λιπαντικών και την επαφή τους με τον ελαιόκαρπο ή τα δίχτυα συλλογής και τους σάκους.

Ειδικά για τη λίπανση της Αλυσίδας πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο:

- **Ελαιόλαδο** (πχ. περσινό)
- **Τηγανέλαιο** (φιλτραρισμένο)
- **Σπορέλαιο**
- **Λάδι αλυσίδας εμπορίου** (φυτικής προέλευσης)

Ελαιοτριβεία

1. Τα ελαιοτριβεία θα πρέπει να φροντίζουν για τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης του καρπού και για την ταχεία έκθλιψή του.
2. Η θερμοκρασία της ελαιοζύμης κατά την μάλαξη να μην ξεπερνά τους 27C.
3. Το **ελαιόλαδο να αποθηκεύεται υποχρεωτικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε χαμηλές θερμοκρασίες και προστατευμένο από παρουσία οξυγόνου.**
4. Ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί όψιμα και εμφανίζουν υψηλότερο Κ να αποθηκεύονται χωριστά και να προωθούνται στην αγορά νωρίτερα από ελαιόλαδα παραχθέντα πρώιμα και εμφανίζουν χαμηλότερο Κ.
5. Οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης ελαιόλαδου να εφαρμόζουν ορθή υγιεινή και αποθηκευτική πρακτική και να εγκαθιστούν διαδικασίες βάσει των αρχών **HACCP**. Να εγκαθιστούν επίσης σύστημα **ιχνηλασιμότητας**.