



**REGION OF  
PELOPONNESE**



**Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο  
Ισχυρισμοί υγείας  
Νομοθετικές απαιτήσεις - Επισήμανση**

*Αρχοντάκη Κυριακή  
Γεωπόνος PhD  
Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας &  
Κτηνιατρικής Μεσσηνίας*

*Καλαμάτα 18 / 9 / 2018*



# Παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές τροφίμων Επισήμανση - Παρουσίαση - Διαφήμιση Καν.(ΕΚ) 1169/2011

## Επισήμανση:

- οποιεσδήποτε ενδείξεις
- εμπορικά σήματα / ονομασίες
- εικόνες ή σύμβολα που αναφέρονται στο τρόφιμο

που τοποθετούνται σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύει ή ακόμη αναφέρεται στο τρόφιμο αυτό.

## Η επισήμανση δεν πρέπει:

- να είναι παραπλανητική ως προς τα χαρακτηριστικά του τροφίμου (την ταυτότητα, την ποσότητα, την καταγωγή του, κτλ)
- να αποδίδει στο τρόφιμο ιδιότητες που δεν έχει
- να υπαινίσσεται ότι έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά



# ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ ΚΑΙ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ (Καν.(ΕΚ) 1308/2011)

## 1. Παρθένα ελαιόλαδα:

Έλαια που λαμβάνονται από τον ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικές μεθόδους και φυσικές επεξεργασίες όπως πλύση - μετάγγιση -φυγοκέντρηση και διήθηση

α) **Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο:** οξύτητα έως 0,8%

β) **Παρθένο ελαιόλαδο:** οξύτητα έως 2%

γ) **Ελαιόλαδο λαμπάντε** οξύτητα > 2%

## 2. Εξευγενισμένα ελαιόλαδα:

Προέρχονται από τον εξευγενισμό (χημική επεξεργασία με διαλύτες) των παρθένων ελαιολάδων

Οξύτητα < 0,3%

## 3. Ελαιόλαδο-αποτελούμενο από εξευγενισμένα και παρθένα ελαιόλαδα

Προέρχεται από ανάμειξη εξευγενισμένων και παρθένων ελαιολάδων

Οξύτητα < 1%



#### **4.Ακατέργαστο πυρηνέλαιο**

Λαμβάνεται από τους πυρήνες της ελιάς με επεξεργασία με διαλύτες ή με φυσικά μέσα

#### **5. Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο**

Λαμβάνεται με εξευγενισμό (χημική επεξεργασία με διαλύτες) του ακατέργαστου πυρηνελαίου. Οξύτητα < 0,3%

#### **6.Πυρηνέλαιο**

Λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων ελαιολάδων  
Οξύτητα < 1%

Για κάθε κατηγορία έχουν θεσμοθετηθεί επιπρόσθετα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ένα έλαιο για να ενταχθεί σε μια από τις ανωτέρω κατηγορίες πρέπει να πληροί και τις απαιτήσεις για όλα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.



## Στο λιανικό εμπόριο διατίθενται μόνο οι κατηγορίες:

- **Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο**
- **Παρθένο Ελαιόλαδο**
- **Ελαιόλαδο-αποτελούμενο από εξευγενισμένα και παρθένα ελαιόλαδα**
- **Πυρηνέλαιο**

# Χημικά χαρακτηριστικά ελαιολάδων και πυρηνελαίων

Καν.(ΕΚ) 2568/1991 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

▼ M26

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κατηγορία	Αιθυλεστέρες λιπαρών οξέων (FAEE) mg/kg (*)	Οξύτητα (%) (*)	Αριθμός υπεροξειδίων mEq O <sub>2</sub> / Kg (*)	Κηροί mg/kg (**)	Μονοπαλμτικό 2-γλυκερόλιο (%)	Στιγμαστ-αδιένια mg/kg (1)	Διαφορά μεταξύ ECN42 (HPLC) και ECN42 (2) (θεωρητικός υπολογισμός)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> ή K <sub>270</sub> (*)	ΔΚ (*)	Οργανοληπτική εξέταση Διάμεση τιμή των ελαττωμάτων (Md) (*)	Οργανοληπτική εξέταση Διάμεση τιμή του φρουτώδους (Mf) (*)
1. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	FAEE ≤ 40 (ελαιοκομική περίοδος 2013-2014) (3) FAEE ≤ 35 (ελαιοκομική περίοδος 2014-2015) FAEE ≤ 30 (ελαιοκομική περίοδος μετά το 2015)	≤ 0,8%	≤ 20%	C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 150	≤ 0,9 εάν ολικό παλμτικό οξύ % ≤ 14%	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
					≤ 1,0 εάν ολικό παλμτικό οξύ % > 14%							
2. Παρθένο ελαιόλαδο	—	≤ 2,0	≤ 20%	C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 150	≤ 0,9 εάν ολικό παλμτικό οξύ % ≤ 14%	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 εάν ολικό παλμτικό οξύ % > 14%							
3. Ελαιόλαδο λαμπάντε	—	> 2,0%	—	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 300 (4)	≤ 0,9 εάν ολικό παλμτικό οξύ % ≤ 14%	≤ 0,50	≤  0,3	—	—	—	Md = 3,5 (5)	—
					≤ 1,1 εάν ολικό παλμτικό οξύ % > 14%							

# Χημικά χαρακτηριστικά ελαιολάδων και πυρηνελαίων

▼ M26

Κατηγορία	Διθιολεπύρρο λιπαρών οξέων (FALP) mg/kg (*)	Οξυγόνο (%) (*)	Αριθμός υπεροξειδίων mEq O <sub>2</sub> / Kg (*)	Κηροί mg/kg (**)	Μονοπαλμιτικό 2-γλυκερύλιο (%)	Στιγμασταδένια mg/kg (1)	Διαφορά μεταξύ ECN42 (HPLC) και ECN42 (2) (θεωρητικός υπολογισμός)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> ή K <sub>270</sub> (*)	ΔK (*)	Οργανοληπτική εξέταση Διάμεση τιμή των ελαττωμάτων (Md) (*)	Οργανοληπτική εξέταση Διάμεση τιμή του φρουτώδους (Mf) (*)
4. Εξευγενισμένο ελαιόλαδο	—	≤ 0,3	≤ 5	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 350	≤ 0,9 εάν ολικό παλμιτικό οξύ % ≤ 14%	—	≤  0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 εάν ολικό παλμιτικό οξύ % > 14%							
5. Σύνθετο ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα και παρθένα ελαιόλαδα	—	≤ 1,0	≤ 15	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 350	≤ 0,9 εάν ολικό παλμιτικό οξύ % ≤ 14%	—	≤  0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
					≤ 1,0 εάν ολικό παλμιτικό οξύ % > 14%							
6. Ακατέργαστο πυρηνέλαιο	—	—	—	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> > 350 (6)	≤ 1,4	—	≤  0,6	—	—	—	—	—
7. Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο	—	≤ 0,3	≤ 5	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> > 350	≤ 1,4	—	≤  0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—



# Χημικά χαρακτηριστικά ελαιολάδων και πυρηνελαίων

## ▼ M26

Κατηγορία	Λιθουλεστέρες λιπαρών οξέων (FAEE) mg/kg (*)	Οξύτητα (%) (*)	Αριθμός υπεροξειδίων mEq O <sub>2</sub> / Kg (*)	Κηροί mg/kg (**)	Μονοπαλμτικό 2-γλυκερόλιο (%)	Στιγμασ-αδιένια mg/kg (1)	Διαφορά μεταξύ ECN42 (HPLC) και ECN42 (2) (θεωρητικός υπολογισμός)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> ή K <sub>270</sub> (*)	ΔΚ (*)	Οργανοληπτική εξέταση Διάμεση τιμή των ελαττωμάτων (Md) (*)	Οργανοληπτική εξέταση Διάμεση τιμή του φρουτώδους (Mf) (*)
8. Πυρηνέλαιο	—	≤ 1,0	≤ 15	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> > 350	≤ 1,2	—	≤ [0,5]	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Άθροισμα των ισομερών που θα μπορούσαν να διαχωριστούν (ή όχι) με τριχοειδή στήλη.

(2) Το ελαιόλαδο πρέπει να συμμορφώνεται με τη μέθοδο που αναφέρεται στο παράρτημα XXα.

(3) Το όριο αυτό ισχύει για τα ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την 1η Μαρτίου 2014 και έπειτα.

(4) Τα έλαια με περιεκτικότητα σε κηρούς μεταξύ 300 και 350 mg/kg θεωρούνται ελαιόλαδα λαμπάντε, εάν η περιεκτικότητα σε ολικές αλειφατικές αλκοόλες είναι μικρότερη ή ίση με 350 mg/kg ή εάν η εκατοστιαία αναλογία ερυθροδιόλης και ουβαόλης είναι μικρότερη ή ίση με 3,5%.

(5) Η όταν η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι μεγαλύτερη από 3,5 ή όταν αυτή είναι μικρότερη ή ίση με 3,5 και η διάμεση τιμή του φρουτώδους ισούται με 0.

(6) Τα έλαια με περιεκτικότητα σε κηρούς μεταξύ 300 και 350 mg/kg θεωρούνται ακατέργαστα πυρηνέλαια, εάν η περιεκτικότητα σε ολικές αλειφατικές αλκοόλες υπερβαίνει τα 350 mg/kg και η εκατοστιαία αναλογία ερυθροδιόλης και ουβαόλης υπερβαίνει το 3,5%.

Κατηγορία	Σύσταση σε λιπαρά οξέα (1)						Ολικά ισομερή του trans-ελαϊκού οξέος (%)	Ολικά ισομερή του trans-λινοελαϊκού + trans-λινολενικού οξέος (%)	Σύσταση σε στερόλες					Ολικές στερόλες (mg/kg)	Ερυθροδιόλη και ουβαόλη (%) (**)	
	Μυρι-στικό (%)	Λινολενικό (%)	Αραχιδικό (%)	Εικοσενικό (%)	Βεγενικό (%)	Λιγνοκη-ρικό (%)			Χοληστ-ερόλη (%)	Βρασ-καστερ-όλη (%)	Καμπε-στερόλη (2) (%)	Στιγμαστε-ρόλη (%)	Φαινόμενο β-σιτοστερό-λη (3) (%)			δ-7 Στιγμασ-τενόλη (2) (%)
1. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Παρθένο ελαιόλαδο	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Ελαιόλαδο λαμπάντε	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (4)
4. Εξηνγενισμένο ελαιόλαδο	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5



# Χημικά χαρακτηριστικά ελαιολάδων και πυρηνελαίων

▼ M26

Κατηγορία	Σύσταση σε λιπαρά οξέα (1)						Ολική ισομερή του trans-ελαϊκού οξέος (%)	Ολική ισομερή του trans-λινολεϊκού + trans-λινολενικού οξέος (%)	Σύσταση σε στερόλες						Ολικές στερόλες (mg/kg)	Ερυθροδιόλη και ουβαόλη (%) (**)
	Μυριστικό (%)	Λινολενικό (%)	Αραχιδικό (%)	Εικοσενικό (%)	Βεχενικό (%)	Λιγνοκτρικό (%)			Χοληστερόλη (%)	Βρασκαστερόλη (%)	Καμπωστερόλη - (?) (%)	Στιγμαστερόλη (%)	Φαινόμενη β-σιτοστερόλη (%) (1)	δ-7 Στιγμαστερόλη - (?) (%)		
5. Σύνθετο ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξεγενισμένα παρθένα ελαιόλαδα	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Ακατέργαστο πυρηνέλαιο	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (2)
7. Εξεγενισμένο πυρηνέλαιο	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Πυρηνέλαιο	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(1) Περιεκτικότητα σε άλλα λιπαρά οξέα (%): παλμιτικό: 7,50-20,00· παλμιτελαϊκό: 0,30-3,50· δεκαεπτανικό: ≤ 0,30· δεκαεπτενικό: ≤ 0,30· στεατικό: 0,50-5,00· ελαϊκό: 55,00-83,00· λινολεϊκό: 3,50-21,00.

(2) Βλ. προσάρτημα του παρόντος παραρτήματος.

(3) Φαινόμενη β-σιτοστερόλη: δ-5,23-στιγμασταδιενόλη + κλεροστερόλη + β-σιτοστερόλη + σιτοσανόλη + δ-5-αβρεναστερόλη + δ-5,24-στιγμασταδιενόλη.

(4) Τα έλαια με περιεκτικότητα σε κηρούς μεταξύ 300 και 350 mg/kg θεωρούνται ελαιόλαδα λαμπάντε, εάν η περιεκτικότητα σε ολικές αλειφατικές αλκοόλες είναι μικρότερη ή ίση με 350 mg/kg ή εάν η εκατοστιαία αναλογία ερυθροδιόλης και ουβαόλης είναι μικρότερη ή ίση με 3,5%.

(5) Τα έλαια με περιεκτικότητα σε κηρούς μεταξύ 300 και 350 mg/kg θεωρούνται ακατέργαστα πυρηνέλαια, εάν η περιεκτικότητα σε ολικές αλειφατικές αλκοόλες υπερβαίνει τα 350 mg/kg και η εκατοστιαία αναλογία ερυθροδιόλης και ουβαόλης υπερβαίνει το 3,5%.

## Σημειώσεις:

- Τα αποτελέσματα των αναλύσεων πρέπει να εκφράζονται με τον αριθμό δεκαδικών ψηφίων που προβλέπεται για κάθε χαρακτηριστικό. Το τελευταίο αριθμητικό ψηφίο πρέπει να αυξάνεται κατά μία μονάδα, εάν το επόμενο ψηφίο είναι μεγαλύτερο από 4.
- Αρκεί έστω και ένα χαρακτηριστικό να μην ανταποκρίνεται στις αναγραφόμενες τιμές για να καταταχθεί το ελαιόλαδο σε άλλη κατηγορία ή να δηλωθεί ότι δεν είναι καθαρό για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού.
- Τα αναφερόμενα στην ποιότητα του ελαιολάδου χαρακτηριστικά που σημειώνονται με αστερίσκο (\*) υποδηλώνουν ότι: - προκειμένου για ελαιόλαδο λαμπάντε, τα δύο σχετικά όρια μπορούν να διαφέρουν συγχρόνως από τις αναγραφόμενες τιμές, - προκειμένου για παρθένο ελαιόλαδο, η διαφορά ενός τουλάχιστον από τα όρια αυτά από τις αναγραφόμενες τιμές συνεπάγεται αλλαγή κατηγορίας, το ελαιόλαδο όμως εξακολουθεί να κατατάσσεται σε μία από τις κατηγορίες παρθένου ελαιολάδου.
- Τα χαρακτηριστικά που σημειώνονται με διπλό αστερίσκο (\*\*) υποδηλώνουν ότι, για όλα τα είδη πυρηνελαίων, τα δύο σχετικά όρια μπορούν να διαφέρουν συγχρόνως από τις αναγραφόμενες τιμές.

# ΕΠΙΣΗΜΑΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

## Υποχρεωτικές ενδείξεις

### 1. Ονομασία πώλησης

Ανάλογα με την κατηγορία του ελαίου (Καν. (ΕΚ) 1308/2011) θα πρέπει να αναγράφεται:

- **ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ** ή

- **ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ** ή

- **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ-ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ  
ΚΑΙ ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ** ή

- **ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ**

Οι παραπάνω ονομασίες δεν είναι δυνατό να αντικατασταθούν με οποιοδήποτε εμπορικό ή βιομηχανικό σήμα ή οποιαδήποτε εμπορική ονομασία και αναγράφονται στην κύρια ετικέτα επί της συσκευασίας με γραφικούς χαρακτήρες του ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους.



## 2. Πληροφορίες για την κατηγορία του ελαιολάδου ή του πυρηνελαίου

α) για το **εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο** πρέπει να αναγράφεται:

«ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»

β) για το **παρθένο ελαιόλαδο** πρέπει να αναγράφεται:

«ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»

γ) για το **ελαιόλαδο — αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα** πρέπει να αναγράφεται :

«έλαιο που περιέχει αποκλειστικά ελαιόλαδα που έχουν υποστεί επεξεργασία εξευγενισμού και έλαια που έχουν παραχθεί απευθείας από ελιές»



## 2. Πληροφορίες για την κατηγορία του ελαιολάδου ή του πυρηνελαίου

δ) **για το πυρηνέλαιο** πρέπει να αναγράφεται:

**«έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από την 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».**

Οι ανωτέρω πληροφορίες αναγράφονται με χαρακτήρες της αυτής γραμματοσειράς και ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους, αλλά όχι υποχρεωτικά πλησίον της ονομασίας πώλησης του προϊόντος. Το μέγεθος των γραφικών χαρακτήρων δεν πρέπει να είναι μικρότερο του 50% σε σχέση με το μέγεθος της γραμματοσειράς της ονομασίας πώλησης.



### 3. Ο προσδιορισμός της καταγωγής

Η ένδειξη αυτή αναγράφεται μόνο για το «εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο» και το «παρθένο ελαιόλαδο».

Ο προσδιορισμός της καταγωγής είναι δυνατός σε περιφερειακό επίπεδο, μόνο για τα ελαιόλαδα τα οποία απολαμβάνουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) (Καν. (ΕΚ) 1151/2012, και με τις διατάξεις των προδιαγραφών των εν λόγω προϊόντων.

4. Η καθαρή ποσότητα εκφρασμένη σε μονάδες όγκου (ml, lt)

5. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή στο εσωτερικό της Κοινότητας.

6. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος



## **7. Ο αριθμός παρτίδας**

(η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

## **8. Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος**

## **9. Διατροφική Δήλωση**

## **10. Ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης του τυποποιητηρίου (EL 40 XXX).**



## Υποχρεωτικές ενδείξεις:

- με χαρακτήρες ευανάγνωστους
- ανεξίτηλους
- ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας
- να ξεχωρίζουν από το φόντο στο οποίο είναι τυπωμένες
- να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων & σχεδίων
- για την ελληνική αγορά αναγραφή οπωσδήποτε και στην ελληνική γλώσσα.

## Κύρια Ετικέτα:

- η ονομασία πώλησης του προϊόντος,
- ο προσδιορισμός καταγωγής,
- η καθαρή ποσότητα και η
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

**Τεκμηρίωση και διασφάλιση διατήρησης των χαρακτηριστικών έως την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.**



## Προαιρετικές ενδείξεις:

### α) η ένδειξη «πρώτη πίεση εν ψυχρώ»

μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερο από 27°C κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού, με παραδοσιακό σύστημα εξαγωγής με υδραυλικά πιεστήρια·

### β) η ένδειξη «εξαγωγή εν ψυχρώ»

μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερους από 27 °C με διήθηση ή με φυγοκέντρηση του ελαιοπολτού·

### γ) η ένδειξη της οξύτητας ή της ανώτερης οξύτητας

μπορεί να αναγράφεται μόνον αν συνοδεύεται από:

τα υπεροξειδία

της περιεκτικότητας σε κηρούς

και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως,

*με χαρακτήρες του ιδίου μεγέθους και στο ίδιο οπτικό πεδίο.*



## Προαιρετικές ενδείξεις:

### δ) οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

μόνο για το εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο  
τήρηση των διατάξεων του Καν. (ΕΚ) αριθ. 2568/1991.

- Ενδείξεις που φέρουν την ενδεδειγμένη τεκμηρίωση
- Ειδικές διατάξεις για την επίσημανση πιστοποιημένων προϊόντων, π.χ. ΠΟΠ, Βιολογικά, Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, κ.τ.λ.
- **Αναγραφή Ισχυρισμών Διατροφής - Ισχυρισμών Υγείας**

# Ισχυρισμοί Διατροφής & Υγείας

## Καν.(ΕΚ) 1924/2006

### Ισχυρισμός

**Ισχυρισμός:** κάθε μήνυμα ή απεικόνιση (εικαστική, γραφική ή συμβολική), η οποία δεν είναι υποχρεωτική από την κοινοτική ή εθνική νομοθεσία και η οποία δηλώνει, υπονοεί ή οδηγεί στο συμπέρασμα ότι το τρόφιμο έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά

**Ισχυρισμός διατροφής:** θρεπτικές ιδιότητες

**Ισχυρισμός υγείας:** ευεργετική επίδραση στην υγεία



## **Βασικά σημεία του Καν. 1924/2006**

- Παραθέτει Παράρτημα με τους επιτρεπόμενους ισχυρισμούς διατροφής
- Προβλέπει τη δημιουργία κοινοτικού καταλόγου με τους επιτρεπόμενους ισχυρισμούς υγείας
- Προβλέπει τη δημιουργία Ενωσιακού Μητρώου, που περιλαμβάνει τους ισχυρισμούς διατροφής, τους εγκεκριμένους ισχυρισμούς υγείας καθώς και τους απορριφθέντες ισχυρισμούς υγείας με τους λόγους απόρριψής τους. Το Ενωσιακό Μητρώο επικαιροποιείται και συμπληρώνεται συνεχώς

<http://ec.europa.eu/nuhclaims/>

Θρεπτικά συστατικά, ουσίες, τρόφιμα ή κατηγορίες τροφίμων	Ισχυρισμός	Όροι χρήσης του ισχυρισμού	Προϋποθέσεις ή/και περιορισμοί χρήσης του τροφίμου ή/και πρόοδτη δήλωση ή προειδοποίηση	EFSA Journal number	Σχετικός αριθμός εγγραφής στον ετισοποιημένο κατάλογο που υποβάλλεται στην EFSA για αξιολόγηση
Πηκτίνες	Η κατανάλωση πηκτινών με το γεύμα συμβάλλει στη μείωση της αύξησης της γλυκόζης στο αίμα μετά το συγκεκριμένο γεύμα	Ο ισχυρισμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τρόφιμα που περιέχουν 10 g πηκτινών ανά μερίδα πως αυτή ορίζεται ποσοτικά. Για να χρησιμοποιηθεί ο ισχυρισμός αυτός, θα πρέπει να παρέχεται στον καταναλωτή η πληροφορία ότι τα ευεργετικά αποτελέσματα εξασφαλίζονται με την κατανάλωση 10 g πηκτινών ως μέρος του γεύματος.	Θα πρέπει να παρέχεται προειδοποίηση για τα άτομα με δυσκολίες κατάποσης ή σε περίπτωση κατανάλωσης χωρίς επαρκή πρόσληψη υγρών — με την οποία θα συνιστάται η λήψη μαζί με επαρκή ποσότητα νερού ώστε να εξασφαλίζεται ότι η ουσία φθάνει στο στομάχι	2010-8(10):1747	786
Πολυφαινόλες ελαιόλαδου	Οι πολυφαινόλες ελαιόλαδου συμβάλλουν στην προστασία των λιπιδίων του αίματος από το οξειδωτικό στρες	Ο ισχυρισμός μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το ελαιόλαδο το οποίο περιέχει τουλάχιστον 5 mg υδροξυτυροσόλης και παραγώνων της (π.χ. σύμπλοκο ελαιουρωπαίνης και τυροσόλης) ανά 20 g ελαιόλαδου. Για να χρησιμοποιηθεί ο ισχυρισμός αυτός, θα πρέπει να παρέχεται στον καταναλωτή η πληροφορία ότι τα ευεργετικά αποτελέσματα εξασφαλίζονται με την ημερήσια πρόσληψη 20 g ελαιόλαδου.		2011-9(4):2033	1333, 1638, 1639, 1696, 2865
Πρωτεΐνες	Οι πρωτεΐνες συμβάλλουν στην αύξηση της μυϊκής μάζας	Ο ισχυρισμός μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για τρόφιμα που αποτελούν τουλάχιστον πηγή πρωτεΐνών όπως αναφέρεται στον ισχυρισμό ΠΗΓΗ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ όπως αυτός παρατίθεται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1924/2006		2010-8(10):1811 2011-9(6):2203	415, 417, 593, 594, 595, 715 1398



## Καν.(ΕΚ) 432/2012

### Θέσπιση καταλόγου επιτρεπόμενων ισχυρισμών υγείας

#### **ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΣ ΥΓΕΙΑΣ:**

«Οι φαινόλες του ελαιολάδου συμβάλλουν στην προστασία των λιπιδίων του αίματος από το οξειδωτικό στρες»

#### **Για την αναγραφή απαιτείται:**

το ελαιόλαδο να περιέχει 5mgr υδροξυτυροσόλης και παραγώγων της (π.χ. σύμπλοκο ελαιοευρωπαϊνης και τυροσόλης) ανά 20gr ελαιολάδου ή 250mgr ανά κιλό ελαιολάδου

#### **Πρέπει επίσης να αναγράφεται:**

Τα ευεργετικά αποτελέσματα εξασφαλίζονται με την κατανάλωση 20gr ελαιολάδου την ημέρα

## Ευελιξία στη διατύπωση |

Οι επιτρεπόμενοι ισχυρισμοί υγείας είναι δυνατόν να **διατυπώνονται με διαφορετικό τρόπο** από αυτόν με τον οποίο αναφέρεται στο Παράρτημα του Καν. (ΕΕ) 432/2012 **αρκεί**:

- Να έχουν το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή
- Να καταδεικνύεται η ίδια σχέση μεταξύ μιας κατηγορίας τροφίμων, ενός τροφίμου ή ενός από τα συστατικά του και της υγείας
- να υπόκεινται στους ίδιους όρους χρήσης που προβλέπονται για τους επιτρεπόμενους ισχυρισμούς υγείας.



- Η χρήση των ισχυρισμών υγείας θα πρέπει να συμμορφώνεται με τους γενικούς όρους και τις γενικές αρχές που διέπουν όλους τους ισχυρισμούς.
- Στην επισήμανση-παρουσίαση-διαφήμιση θα πρέπει να περιλαμβάνονται οι ακόλουθες υποχρεωτικές πληροφορίες:
  - *α) δήλωση που να επισημαίνει τη σπουδαιότητα της ποικίλης και ισορροπημένης διατροφής και του υγιεινού τρόπου ζωής*
  - *β) η ποσότητα του τροφίμου και ο τρόπος κατανάλωσης που απαιτούνται ώστε να επιτευχθεί το ευεργετικό αποτέλεσμα που δηλώνει ο ισχυρισμός*
  - *γ) κατά περίπτωση, δήλωση προς τα άτομα που πρέπει να αποφεύγουν την κατανάλωση του τροφίμου*
  - *δ) κατάλληλη προειδοποίηση για τα προϊόντα που ενδέχεται να αποτελούν κίνδυνο για την υγεία σε περίπτωση υπερβολικής κατανάλωσής τους.*

## Υποχρεωτική η διατροφική δήλωση

### όταν διατυπώνεται ισχυρισμός διατροφής ή υγείας

- Όταν διατυπώνεται ισχυρισμός επί θεμάτων διατροφής ή υγείας για ουσίες, οι οποίες δεν εμφανίζονται στη διατροφική δήλωση, αυτές αναγράφονται **στο ίδιο οπτικό πεδίο με τις διατροφικές πληροφορίες**



**Άλλοι ισχυρισμοί στην επισήμανση ελαιολάδου?**

### **Ισχυρισμός Διατροφής:**

**«Αποτελεί πηγή Βιταμίνης Ε»**

**(για συγκεντρώσεις βιταμίνης Ε μεγαλύτερες από 1,8mgr  
ανά 100ml ελαιολάδου)**

### **Ισχυρισμός Υγείας:**

**«Η Βιταμίνη Ε συμβάλλει στην προστασία των κυττάρων  
από το οξειδωτικό στρες»**

**(εφόσον αναγράφεται ο ανωτέρω ισχυρισμός διατροφής)**

**ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ**



## **ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ - ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΣ ΥΓΕΙΑΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΩΝ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ**

- Ενημέρωση – εκπαίδευση των ελαιοκαλλιεργητών για τη δυνατότητα παραγωγής ελαιολάδου με υψηλό περιεχόμενο πολυφαινολών
- Χαρτογράφηση περιοχών
- Εφαρμογή και διάδοση γεωργικών πρακτικών και διαδικασιών παραγωγής ελαιολάδου στο ελαιοτριβείο που οδηγούν στην παραγωγή ελαιολάδου που καλύπτει τις απαιτήσεις του ισχυρισμού υγείας
- Σύσταση Ομάδας ή Οργάνωσης Παραγωγών



# ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

## ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

### ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΩΝ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

- Αποσαφήνιση και σύγκριση των υπαρχουσών μεθόδων μέτρησης πολυφαινολών
- Καθορισμός κοινά αποδεκτού πρωτοκόλλου για τη μέτρηση των πολυφαινολών με ευρωπαϊκή αναγνώριση
- Τυποποίηση – Καθορισμός των μεθόδων που πρέπει να ακολουθηθούν για να τεκμηριωθεί η επισήμανση του τυποποιημένου ελαιολάδου με τον ισχυρισμό υγείας
- Μελέτη της διακύμανσης των τιμών των πολυφαινολών κατά την αποθήκευση σε δεξαμενές και στο τυποποιημένο ελαιόλαδο για τον καθορισμό του χρόνου ελάχιστης διατηρησιμότητας
- Διάδοση στο καταναλωτικό κοινό του ευεργετικού ρόλου των πολυφαινολών στην υγεία και γενικότερα των πλεονεκτημάτων κατανάλωσης εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, ως λιπαρής ουσίας, έναντι των ζωικών λιπών και των σπορελαίων.



A close-up photograph of an olive tree branch in the foreground, heavily laden with small, pale yellow flowers. The leaves are dark green and elongated. In the background, a vast olive grove stretches across a field under a clear blue sky, with rolling hills visible in the distance.

**Ευχαριστώ για την  
προσοχή σας!**