



גורמים עיקריים להפקת שמן זית איכותי:

הפוטנציאל

1, זן או זנים:

הגורם החשוב ביותר לפוטנציאל שמן הזית.
זן יחיד או שילוב זנים (שמן גנרי) –
החלטה היסטורית,
בעולם החדש החלטה לוגית,
שילוב זנים מאפשר אספקת שמן בעל טעם דומה מידי שנה.

2. אזור הגידול ותנאי הסביבה – טרואר:

עץ הזית צמח אנדמי – בכל אזור גידול "מתנהג" אחרת ומספק פרי/שמן אחר.
שונות רבה בכל שנת גידול.

שינויים שנתיים במזג האוויר גורמים לשינוי במאפייני שמן הזית - קיימים זנים יציבים בהם השוני קטן וקיימים זנים אחרים בהם השוני משנה לשנה גדול מאוד.

מימוש הפוטנציאל

3. החקלאי:

בקרת הצימוח – גיזום, השקיה ודישון,
בריאות הפרי – נקי ממזיקים ומחלות.
בקרת ההבשלה כולל מועד המסיק.
תנאי אכסון והובלת הזיתים לבית הבד.

4. בית הבד רציף:

עצירת מרב כמות שמן הזית בפרמטרים כימיים מיטביים.
הפקת רוב כמות חומרי הטעם והריח (ארומה) בהתאם לצורך, לקבלת
מאפיינים אורגנולפטיים רצויים. תוך פגיעה מזערית באיכות השמן.

עיקרי התהליך:

קליטת הזיתים
ניקוי עלים ואבנים,
שטיפת הזיתים,
טחינה,
ערבוב למשך כ- 20 עד 60 דקות,
הפרדת נוזלים ממוצקים בלחץ (2 או 3 פאזות),
הפרדת שמן ממים (לפי משקל סגולי).
העברה למיכלים.



כדי לעצור שמן זית איכותי חייבים הקפדה בסעיפים 3. ו-4. חייב להתקיים תאום ושיתוף פעולה בין החקלאי לבית הבד.

מרוב זני הזיתים ניתן לעצור שמן זית איכותי.
ברוב חלקות הזיתים הבוגרות ניתן לערוך שינוי בתקופה של שלוש עד חמש שנים לקבלת שמן איכותי.

האטת התיישנות השמן

5. טיפול בשמן – בקרת איכות:

אכסון – ניקוז משקעים ומוהל התא.
סינון,
מיכלים מתאימים עם גז אינרטי.
אריזה,
הפצה, מדף, בית הלקוח.