

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



ΤΙΤΛΟΣ:
Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ.ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΚΑΙ ΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ
ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ: ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΑΝΑΓΙΑΝΑΚΗΣ
ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: ΑΓΓΕΛΑ ΛΟΥΜΟΥ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2007

Περιεχόμενα

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	3
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1	7
Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΝΑ ΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ	7
1.1 Η ΕΛΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ.	7
1.2 ΡΩΜΑΪΚΗ – ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	9
1.3 ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑΣ	10
1.4 ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ	11
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2	13
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΚΡΗΤΗ	13
2.1 ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.	13
2.2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.	15
2.2.1. ΕΞΑΓΩΓΕΣ	16
2.2.2. ΚΥΡΙΕΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ	19
2.3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΚΡΗΤΗ.	20
2.4 ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	26
2.4.1 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	26
2.4.2 ΟΞΥΤΗΤΑ	26
2.4.3 ΟΞΕΙΔΩΣΗ	27
2.4.3.1. Αριθμός υπεροξειδίων	27
2.4.3.2. Απορρόφηση στο υπεριώδες φάσμα	27
2.4.3.3. Χρώμα	28
2.4.3.4. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	29
2.5 ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΕ.	30
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3	38
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	38
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4	40
Η ΠΟΡΕΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Ε.Α.Σ.Η.)	40

4.1. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.	40
4.2. ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	41
4.2.1. ΜΕΤΟΧΟΙ-ΜΕΤΟΧΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ-ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	41
4.2.2. ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	41
4.2.3. ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ	42
4.3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	42
4.3.1. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	42
4.3.2. ΠΡΟΪΟΝΤΑ	43
4.3.3. ΔΙΚΤΥΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	44
4.3.4. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	44
4.4. ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ – ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP	46
4.5. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ	48
4.5.1 ΒΑΣΙΚΑ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	48
4.5.2. ΔΙΚΤΥΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	49
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5.	 50
 Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Ε.Α.Σ.Η.)	 50
 5.1. ΈΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ	50
5.2. ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ , ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΘΕΟΥΣ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	50
5.2.1. ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ, ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΘΕΟΥΣ	50
5.2.2. ΑΞΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ, ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΘΕΟΥΣ	53
5.2.3. ΜΟΡΦΗ ΚΑΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	56
 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	 64
 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	 66
 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	 68

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το ελαιόλαδο είναι κύριο συστατικό της Κρητικής και κατ' επέκταση της Μεσογειακής διατροφής. Στην Ελλάδα υπάρχει η μεγαλύτερη κατά κεφαλήν κατανάλωση ελαιολάδου από όλο τον κόσμο, αυτό δείχνει τη σπουδαιότητα που έχει το ελαιόλαδο για τους Έλληνες ως διατροφικό είδος.

Ως προς τη παραγωγή, σε παγκόσμια κλίμακα η Ελλάδα κατέχει εξέχουσα θέση αφού είναι τρίτη στη παραγωγή ελαιολάδου και δεύτερη σε παραγωγή βρώσιμης ελιάς. Έτσι η καλλιέργεια της ελιάς στη χώρα μας έχει ιδιαίτερο οικονομικό και κοινωνικό ενδιαφέρον, αφού χιλιάδες ελληνικές οικογένειες, κυρίως της νότιας και νησιωτικής Ελλάδας στηρίζουν την οικονομία τους αποκλειστικά στην ελαιοκαλλιέργεια.

Σκοπός της εργασίας αυτής είναι να αναδειχθούν και να αξιολογηθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελληνικού και ιδιαίτερα του κρητικού ελαιολάδου. Ακόμη γίνεται διεξοδική αναφορά στις δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Ηρακλείου και ιδιαίτερα στις εμπορικές δραστηριότητες της που σχετίζονται με τη παραγωγή και διάθεση του ελαιολάδου των παραγωγών και των μελών της.

Τέλος, σε αυτό το σημείο θα ήθελα να ευχαριστήσω τους υπαλλήλους της Ε.Α.Σ. Ηρακλείου και ιδιαίτερα τους Αποστολάκη Κωνσταντίνο, Φαφουντάκη Εμμανουήλ και Μιχελινάκη Εμμανουήλ για τη πολύτιμη βοήθεια που μου προσέφεραν στην εύρεση υλικού και πληροφοριών. Επίσης, ευχαριστίες οφείλω στη συμφοιτήτριά μου Νεονάκη Μαρίνα για τις πληροφορίες που μου έδωσε για τη διάρθρωση της εργασίας αυτής και στη καθηγήτριά του ΤΕΙ Καλαμάτας Λούμου Αγγέλα για τη πολύτιμη συνεργασία και για το υλικό που μου παρείχε καθώς και για τις απαραίτητες διορθώσεις που έκανε στην εργασία αυτή.

Την εργασία αυτή την αφιερώνω στους γονείς μου.

Παναγιανάκης Γιώργος
Ηράκλειο, Αύγουστος 2007

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το ελαιόλαδο ήταν και παραμένει η κύρια πηγή ενέργειας και ιδιαίτερα των Κρητών για περισσότερα από 4000 χρόνια. Τα μεγάλα πήλινα δοχεία των μινωικών παλατιών που περιείχαν υπολείμματα ελαιολάδου είναι σαφής απόδειξη της παραγωγής και χρήσης του ελαιολάδου ήδη από πολύ νωρίς. Οι Μινωίτες αλλά και οι σύγχρονοι Κρήτες μέχρι πρόσφατα χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο για φωτισμό (λυχνάρια) και διάφορους θεραπευτικούς και τελετουργικούς σκοπούς. Ο αγαπημένος τόπος του Ιησού Χριστού για απομόνωση και προσευχή ήταν το όρος των Ελαιών έξω από τα Ιεροσόλυμα τονίζοντας έτσι τη σημασία που είχε αυτό το αγροτικό προϊόν για τους λαούς της Μεσογείου.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι το ελαιόλαδο έχει ευεργετική επίδραση στην προαγωγή της υγείας και την πρόληψη των ασθενειών. Είναι το μοναδικό λάδι που είναι φυσικός χυμός, δηλαδή εξάγεται από το καρπό της ελιάς με μηχανική συμπίεση σε αντίθεση με τα σπορέλαια που παράγονται με χημική επεξεργασία. Έτσι το ελαιόλαδο διατηρεί όλες τις αντιοξειδωτικές ουσίες για τις οποίες σήμερα πιστεύεται ότι αποτρέπουν τις οξειδωτικές βλάβες που οδηγούν στην αθηροσκλήρωση, στις διάφορες μορφές καρκίνου και σε ένα πλήθος εκφυλιστικών ασθενειών και στην άνοια (Ζαμπέλας κ.α. 1999).

Το ελαιόλαδο, το χρυσό λάδι, όπως συνήθιζε να το αποκαλεί ο Όμηρος, εξάγεται από τους καρπούς της ελιάς της Ευρωπαϊκής. Από την αρχαιότητα, η καλλιέργεια της ελιάς ήταν διαδεδομένη στις περιοχές της Νότιας Ευρώπης και γενικά της Μεσογείου. Περίπου το 98% των ελαιόδεντρων που υπάρχουν σήμερα καλλιεργούνται στη περιοχή της Μεσογείου. Τώρα όμως επεκτείνεται η καλλιέργεια της στις ΗΠΑ, στη νότια Αφρική, στην Αυστραλία και στην Ιαπωνία.

Σύμφωνα με τα ιστορικά στοιχεία το δέντρο ήταν γνωστό στους αρχαίους Ασσύριους, Βαβυλώνιους, Εβραίους, Αιγυπτίους, Ρωμαίους και Έλληνες. Στην αρχαιότητα το ελαιόδεντρο ήταν σύμβολο ειρήνης, σοφίας, νίκης, δύναμης, γονιμότητας, και εξαγνισμού. Οι θεραπευτικές αρετές του ελαιολάδου είχαν αναγνωριστεί από γιατρούς της αρχαιότητας όπως ο Γαληνός, ο Ιπποκράτης, και ο Διοσκουρίδης.

Οι αρετές της επονομαζόμενης Μεσογειακής διαίτας έχουν τονιστεί ήδη από την Αναγέννηση. Προσπάθειες που διευκόλυναν την αλλαγή στις συνήθειες διατροφής προς το Μεσογειακό πρότυπο, έχουν φανεί από τις εργασίες Αμερικανών και Ευρωπαίων συγγραφέων από το 1614. Η ώθηση δόθηκε από ένα βιβλίο για τα ιταλικά βότανα, φρούτα και λαχανικά του Giacomo Castelvetro, ενός εξόριστου από τη Μόντενα της Ιταλίας. Αν και υπάρχουν διάφορες παραλλαγές της Μεσογειακής διαίτας, ο κοινός παρανομαστής ή η επονομαζόμενη τυπική Μεσογειακή διαίτα χαρακτηρίζεται από χαμηλή πρόσληψη φρούτων, λαχανικών, ψαριού και ελαιολάδου. Το κύριο χαρακτηριστικό της Μεσογειακής διαίτας ίσως όμως είναι το γεγονός ότι το ελαιόλαδο αποτελεί την κύρια πηγή διαιτητικού λιπαρού (Ζαμπέλας κ.α. 1999).

Στην Κρήτη η ελιά καλλιεργείται, σίγουρα, από τη Μινωική εποχή. Εικόνες ελαιόδενδρων, οι οποίες βρέθηκαν στο παλάτι της Κνωσού, δείχνουν ότι οι άνθρωποι της εποχής εκείνης έτρωγαν τις ελιές και χρησιμοποιούσαν το λάδι για το φαγητό και σαν καύσιμη ύλη, στις λάμπες. Οι αρχαιολόγοι υποστηρίζουν ότι η μεγάλη οικονομική ανθηρότητα του Μινωικού Βασιλείου οφείλονταν στο εμπόριο του Κρητικού λαδιού που, στα χρόνια εκείνα, σημείωνε μεγάλη επιτυχία (Ζαμπέλας κ.α. 1999). Χωρίς αμφιβολία πριν αρχίσει η καλλιέργεια της ελιάς, στην Κρήτη και στην Ελλάδα γενικότερα, οι άνθρωποι ήταν πολύ φτωχοί.

Αξίζει να σημειωθεί ότι τα μεγάλα πήλινα δοχεία, γνωστά σαν πιθάρια στην Κρητική ορολογία, που αποθηκεύονταν το Κρητικό λάδι στην εποχή εκείνη, διατηρούνται ακόμη και σήμερα στην Αρχαία Κνωσό και Φαιστό. Πολλά από τα πιθάρια αυτά, βρίσκονται, σήμερα, στο μουσείο του Ηρακλείου.

Στα ανάκτορα της αρχαίας Φαιστού σώζονται μέρη από ένα υποτυπώδες ελαιουργείο Το Οποίο χρησιμοποιούσαν για την εξαγωγή του ελαιόλαδου τα χρόνια εκείνα.

Όπως αναφέρθηκε προηγούμενα, όταν το εμπόριο του Κρητικού λαδιού σημείωσε επιτυχία, παρατηρήθηκε μεγάλη οικονομική ανθηρότητα στους κατοίκους της Κρήτης. Όταν όμως, για κάποιο άγνωστο λόγο, σημειώθηκε κάμψη στο εμπόριο του λαδιού προκλήθηκε μεγάλη Οικονομική εξαθλίωση του Κρητικού λαού. Τότε, σύμφωνα με τον Evans, Πολλοί Κρητικοί εγκατέλειψαν το νησί και εγκαταστάθηκαν, για καλύτερη τύχη, σε άλλα μέρη. Πολλοί πήραν μαζί τους σπόρους ελιάς ή κλαδιά για να εγκαταστήσουν στα νέα μέρη, που θα πήγαιναν, ελαιώνες. Έτσι πιστεύεται πως μεταφέρθηκε η ελιά στην ηπειρωτική Ελλάδα και στα παράλια της Μ. Ασίας.

Όπως υποστήριξε ο Π. Αναγνωστόπουλος σε ανακοίνωσή του στην ακαδημία Αθηνών το 1951, με βάση τα ευρήματα από ανασκαφές, η ελιά θα πρέπει να προέρχεται από τη Κρήτη. Την άποψη αυτή ενισχύει το γεγονός ότι το όνομα της ελιάς είναι Ελληνικό (Ζαμπέλας κ.α. 1999).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΝΑ ΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ

1.1 Η ελιά κατά την αρχαιότητα.

Από την ελιά έως και σήμερα, οι έννοιες «Μεσόγειος» και «ελιά» είναι σχεδόν ταυτόσημες. Σύμφωνα με τον ιστορικό της Μεσογείου, Φ. Μπροντέλ (2002) , «Η μεσόγειος αρχίζει εκεί που φυτρώνουν οι πρώτες ελιές και τελειώνει εκεί που αρχίζουν να εμφανίζονται τα πρώτα δάση με φοίνικες στην Αφρικάνικη ήπειρο.»

Ο άνθρωπος κατά τα προϊστορικά χρόνια, αποφάσισε πως δεν του ήταν αρκετό να συλλέγει τον καρπό των άγριων ελαιόδεντρων, και ξεκίνησε τη συστηματική παραγωγή ελαιοκάρπου, εξημερώνοντας αρχικά το έως τότε άγριο και αυτοφυές δέντρο, και στη συνέχεια δημιουργώντας ελαιώνες (Terra creta, μη χρονολογημένο).

Η διαδικασία αυτή που ήταν μακρόχρονη και επίπονη, εικάζεται ότι ξεκίνησε από τη Κρήτη. «Στους χωρικούς της Κρήτης ανήκει η τιμή ότι μεταμόρφωσαν τις αγριελιές σε καλλιεργημένα δέντρα» σημειώνει ο Γάλλος ερευνητής Paul Faure (Terra creta, μη χρονολογημένο).

Είναι σαφές ότι η συστηματική καλλιέργεια της ελιάς συνέβαλε σημαντικά στην αλματώδη ανάπτυξη του Μινωικού πολιτισμού, στα λείψανα του οποίου – τα οποία έρχονται στο φως με τις ανασκαφές – ανευρίσκονται εντυπωσιακές λεπτομέρειες για αυτήν. Μάλιστα μέσα σε ένα πηγάδι στη Ζάκρο της Κρήτης, βρέθηκαν οι αρχαιότερες επιτραπέζιες ελιές του κόσμου ηλικίας 3.500 ετών και πρόκειται μάλλον για αντικείμενο αφιέρωσης κάποιου Μινωτή ιερέα προς τις χθόνιες θεότητες, οι οποίες σύμφωνα με τις λατρευτικές πρακτικές της εποχής.. « *προτιμούν πάντα τρύπες μέσα στη γη και σε κοιλώματα της γης τις τελετουργίες*» (Φυλόστρατος «Τα εις τυανέα Απολλώνιο» 6.11).

Το ελαιόδεντρο σε όλη την Ελλάδα, θεωρούνταν ιερό και απεικόνιση του συναντάμε πολύ συχνά σε τοιχογραφίες παλατιών, Ιερών, σε πήλινα δοχεία όπως επίσης σε πίνακες με γραφή Γραμμική Α και Γραμμική Β. Έχουν βρεθεί περιάπτα (φυλαχτά) στεφάνια και πολλά μυητικά σύμβολα τα οποία έχουν το σχήμα των

κλαδιών της ελιάς. Μάλιστα σε πινακίδα η οποία βρέθηκε στη Κνωσό και στην οποία υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την αρχαία λατρεία, αναφέρονται ποσότητες ελαιόλαδου, που προορίζονταν για κάθε ιερό (Terra creta, μη χρονολογημένο).

Κατά την Αρχαϊκή περίοδο, η καλλιέργεια της ελιάς αρχίζει να πολλαπλασιάζεται, και στην Αθήνα, η οποία εκείνη τη περίοδο αποτελούσε το οικονομικό κέντρο της Ελληνικής επικράτειας. Ο σεβασμός προς αυτά τα δέντρα έφτανε στο σημείο του να αποτελεί ποινικό αδίκημα η εκρίζωση των ιερών ελαιόδεντρων (Terra creta, μη χρονολογημένο).

Αργότερα η αναζήτηση ζωτικού χώρου από πλευράς των Ελλήνων τους οδήγησε σε τόπους μακρινούς, όπου δημιούργησαν αποικίες. Μαζί με τους θεούς και τη λατρεία του το που καταγωγής τους, μετέφεραν και το δέντρο της ελιάς όπως επίσης και τις ελαιοκομικές τους γνώσεις στις καινούριες πατρίδες. Κάπως έτσι, σύμφωνα με τον αρχαίο γεωγράφο Στράβων, οι Φωκαείς φύτεψαν τα πρώτα ελαιόδεντρα στη Μασσαλία της Γαλάτειας. Το ίδιο συνέβη και στη Πορτογαλία στην οποία μέχρι πριν εγκατασταθούν άποικοι του Ελλαδικού χώρου, δεν υπήρχε ούτε ελαιοκαλλιέργεια, ούτε και κατανάλωση ελαιόλαδου καθώς οι άνθρωποι εκεί «έτρωγαν αλλά και άλειφαν το σώμα τους με βούτυρο» (Στράβων 3.3.2 24π.Χ.).

Το ελαιόλαδο το χρησιμοποιούσαν και ως μέσο καθαρισμού του σώματος. Ιδιαίτερα οι αθλητές, αμέσως μετά τη προπόνηση άλειφαν το σώμα του με λάδι και με ένα ξύστρο, την επονομαζόμενη "στλεγγίς" ή "ξύστρο", αφαιρούσαν το λάδι μαζί με τη σκόνη και τον ιδρώτα από το σώμα τους. Μάλιστα, το γεγονός ότι στους αθλητικούς αγώνες το έπαθλο ήταν ένα πιθάρι με λάδι, υποδείκνυε την χρησιμότητα που είχε για τον αθλητή αφού έπρεπε να διαθέτει άφθονο λάδι, και ιδιαίτερα σε περιόδους όπου τα ελαιόδεντρα δεν είχαν μεγάλη απόδοση.

Όσον αναφορά στον τομέα της θρησκείας, το ελαιόδεντρο εκτός από σύμβολο της θεάς Αθηνάς, αποτελούσε πηγή εφοδιασμού με ιερά σύμβολα, όπως τα κλαδιά και το έλαιον του. Τα κλαδιά της ελιάς, είχαν τόσο μεγάλη ισχύ στη συμβολολογία της εποχής, ώστε αρκούσε για έναν εγκληματία, να κρατήσει ένα κλαδί ελιάς στο χέρι του και να τελέσει ικεσία και ώστε άμεσα οι ιερείς του ναού στον οποίο απευθυνόταν ο ικέτης, του παρείχαν κατάλυμα και φροντίδα. Επίσης το ιερότερο και πολυτιμότερο αγαθό στους θεούς, ήταν το ελαιόλαδο, το οποίο προσέφεραν σε σπονδές προς τους θεούς. Η ιστορική συνέχεια αυτής της συνήθειας είναι το έθιμο του καντηλιού που έχει επικρατήσει μέχρι τις μέρες, σχεδόν σε όλες τις χριστιανικές εκκλησίες και σπίτια. Αλλά και ως μέσο καθαγιασμού, το ελαιόλαδο θεωρείται

ακόμα και σήμερα το ιδανικότερο μέσο. Μάλιστα σε πολλές περιπτώσεις άλειφαν το αντικείμενο που ήθελαν να καθαγιάσουν με ελαιόλαδο και με τον τρόπο αυτό το ίδιο αντικείμενο, θεωρούνταν πλέον ιερό (Terra creta, μη χρονολογημένο).

Ενδεικτικό της μεγάλης σημασίας του είναι το γεγονός ότι κατά την αρχαιότητα ήταν, ότι σε κάθε πόλεμο, από τα πρώτα περιουσιακά στοιχεία που φρόντιζαν να καταστρέψουν οι επιτιθέμενοι, ήταν τα ελαιόδεντρα. Όπως είναι γνωστό, το ελαιόδεντρο απαιτεί πολλά χρόνια από την ημέρα φύτευσης του, έως και την ημέρα που θα δώσει τους πρώτους καρπούς. Έτσι η επαναφύτευση των κατεστραμμένων ελαιώνων δεν έλυνε άμεσα το πρόβλημα διατροφής των οικογενειών των οποίων η βάση της διατροφής τους ήταν το ελαιόλαδο. Οι καλλιεργητικές τεχνικές, όπως επίσης και οι δυσκολίες έκθλιψης του προϊόντος, δεν εξασφάλιζαν σταθερή κατ'έτος παραγωγή. Για αυτό το λόγο, οι οικογένειες φρόντιζαν να αποθηκεύουν ποσότητα ελαιόλαδου, μεγαλύτερη από όση ήταν απαραίτητη για την ετήσια κατανάλωση (Ζαμπέλας κ.α. 1999).

1.2 Ρωμαϊκή – Βυζαντινή περίοδος

Κατά τους Ρωμαϊκούς χρόνους, οι κυβερνώντες φρόντιζαν να διακινούνται οι παραγόμενες ποσότητες ελαιόλαδου, σε ολόκληρη την αυτοκρατορία. Το εμπόριο ελαιόλαδου ήκμασε κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους με κυριότερο σκοπό τη μεταφορά του σε περιοχές της αυτοκρατορίας οι οποίες δε παρήγαγαν ελαιόλαδο. Δεν υπήρχε σχεδόν κανένα είδος φαγητού, σάλτσας και γλυκού στα περίφημα ρωμαϊκά Συμπόσια, το οποίο να μην περιέχει το ελαιόλαδο (Terra creta, μη χρονολογημένο).

Κατά τη βυζαντινή περίοδο, στη πρωτεύουσα της αυτοκρατορίας, την Κωνσταντινούπολη, καταναλώνονταν τεράστιες ποσότητες ελαιόλαδου, τόσο για τη διατροφή και το καλλωπισμό, όσο και για την εξασφάλιση του φωτισμού της πόλης, όπου ως γνωστόν ήταν πολύφωτη. Μάλιστα μέσα στο παλάτι, υπήρχε μια αίθουσα με την ονομασία "οίκος των φώτων" η οποία φωτιζόταν νύχτα και μέρα (με πρώτη ύλη το ελαιόλαδο) και στην αίθουσα αυτή πραγματοποιούνταν εμπορικές συναλλαγές νυχθημερόν. Τις ανάγκες της πρωτεύουσας για φωτιστικό ελαιόλαδο, κάλυπτε η παραγωγή από μεγάλες εκτάσεις ελαιόδεντρων (Ζαμπέλας κ.α. 1999).

Την ίδια περίοδο, σε περιοχές με μικρές εκτάσεις ελαιόδεντρων και όπου ως φυσικό επόμενο, η παραγωγή ελαιόλαδου ήταν μικρή, είχαν σχεδόν ιεροποιήσει το ελαιόδεντρο και τα αγαθά που αυτό προσφέρει στους ανθρώπους. Μάζευαν τον

καρπό με το χέρι, ώστε να μη μωλωπίζεται το δέντρο, θεωρώντας μια τέτοια πράξη ως ανίερη. Ακόμα υπήρχε η άποψη ότι οι καλλιεργητές θα έπρεπε να είναι αγνοί και καθαροί όπως το δέντρο. Υπήρχε μάλιστα, ένα ιδιαίτερο τελετουργικό καθαρισμού πριν τη συγκομιδή το οποίο περιείχε αποχή από τις σαρκικές απολαύσεις, νηστεία κτλ (Ζαμπέλας κ.α. 1999).

1.3 Περίοδος Τουρκοκρατίας

Κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας, και ιδιαίτερα κατά τον 16ο αιώνα, μεγάλες ποσότητες ελαιολάδου εξάγονταν στις Ευρωπαϊκές χώρες όχι τόσο ως βρώσιμο υλικό, όσο ως πρώτη ύλη στις βιομηχανίες σαπυνοποιίας. Το μεγαλύτερο μέρος του εξαγόμενου ελαιολάδου, πωλούνταν στην Μασσαλία, η οποία είχε εξελιχθεί σε μεγάλο βιομηχανικό κέντρο παραγωγής σαπουνιού (*Terra creta*, μη χρονολογημένο).

Οι περιοχές με την μεγαλύτερη παραγωγή ελαιολάδου, στον Ελλαδικό χώρο, ήταν και είναι η Κρήτη με 3,5 εκατομμύρια οκάδες (4.480 τόνοι), και η Πελοπόννησος με 4,2 εκατομμύρια οκάδες (5.380 τόνοι). Η Αθήνα ακολουθούσε με 200,000 μεζούρες των 12lit. (2.400 τόνοι) , και τα Σάλωνα (Άμφισσα) με περίπου 1,5 εκατομμύρια οκάδες (1.920 τόνοι).

Την ίδια περίοδο, στις βορειότερες περιοχές της Ελλάδος, όπου δεν παράγονταν ελαιόλαδο, η τιμή του ήταν πολύ υψηλή, γεγονός που το καθιστούσε απαγορευτικό για τις οικογένειες με χαμηλά εισοδήματα. Το αγόραζαν σε πολύ μικρές ποσότητες (1 οκά ανά έτος) και το χρησιμοποιούσαν ως φαρμακευτική ύλη και για εντριβές (*Terra creta*, μη χρονολογημένο).

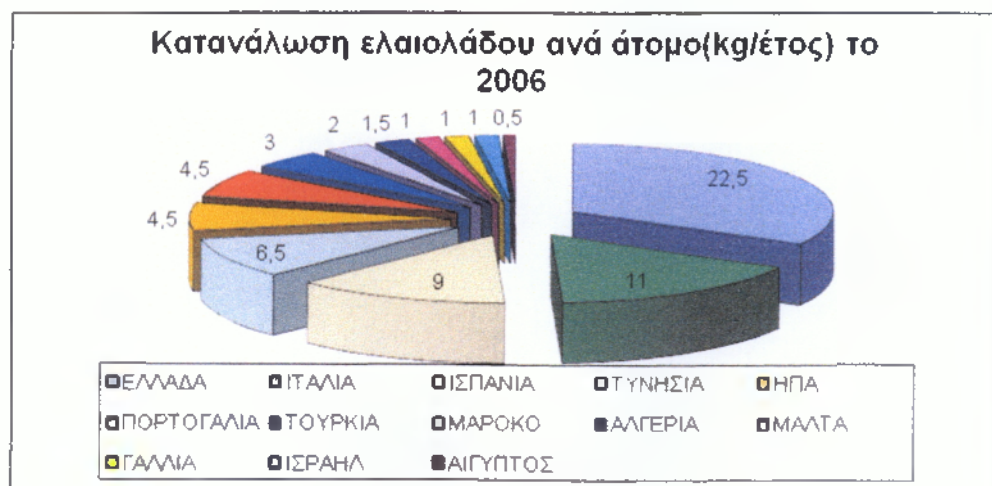
Κατά τα πρώιμα χρόνια της επανάστασης των Ελλήνων, στην Κρήτη συγκεκριμένα, ο Αιγύπτιος διοικητής του νησιού, Μωχάμεντ Άλη, επέβαλε για όλα τα προϊόντα μία γενικά δυσβάσταχτη φορολογία, όμως για το ελαιόλαδο η φορολογική τακτική που εφάρμοσε χαρακτηρίστηκε ως ληστρική. Η φορολογική παρακράτηση αφορούσε το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής ελαιολάδου, αφήνοντας ουσιαστικά πολύ μικρές ποσότητες ανά οικογένεια. Για να μπορεί μάλιστα να ελέγχει απόλυτα την παραγωγή ελαιολάδου στο νησί, φρόντισε όλα τα ελαιουργεία να περάσουν στον δικό του έλεγχο και εκεί υπήρχαν στρατιώτες οι οποίοι είχαν εντολή να παρακρατούν τα 3/4 της παραγωγής ελαιολάδου, όλο το

πυρηνέλαιο, και τον πυρήνα. Το ελαιόλαδο που συγκέντρωνε, το έστελνε στην Αίγυπτο ((Terra creta, μη χρονολογημένο).

Κατά την Επανάσταση του 1821, η τακτική των οθωμανικών στρατευμάτων ήταν να επιδεινώσουν, ακόμη περισσότερο τον ήδη έντονο πρόβλημα επιβίωσης των επαναστατημένων. Η συνήθης τακτική, ήταν να καίνε τις καλλιέργειες των Ελλήνων και δη τα ελαιόδεντρα. Στην Κρήτη συγκεκριμένα, όσα ελαιόδεντρα δεν κάηκαν, έμεναν ακαλλιέργητα αφού οι ανάγκες του πολέμου δεν επέτρεπαν τις απαραίτητες καλλιεργητικές φροντίδες των ελαιώνων και έτσι οι Κρητικοί στερήθηκαν το πολύτιμο ελαιόλαδο, γεγονός τραγικό για έναν πληθυσμό του οποίου ένα μεγάλο μέρος της διατροφής του εξαρτώνταν από το ελαιόλαδο (Ζαμπέλας κ.α. 1999).

1.4 Ελιά και ελαιόλαδο κατά την σύγχρονη εποχή

Αν και το σύννηθες φαινόμενο του 20ου αιώνα στον Ελλαδικό χώρο, ήταν να υιοθετούνται δυτικοευρωπαϊκά πρότυπα στην ένδυση, στην κουλτούρα και στην



Γράφημα 1 Κατανάλωση ελαιόλαδου ανά άτομο σε διάφορες χώρες

Πηγή: Σ.Ε.ΔΗ.Κ. μη χρονολογημένο)

διατροφή. Εντούτοις αξιοθαύμαστο είναι ότι ο τομέας του ελαιολάδου, όχι μόνο δεν υποτάχθηκε σε αυτό το νέο κύμα, αλλά κατάφερε να είναι ο μοναδικός τομέας ο οποίος τελικά επεβλήθη στην υπόλοιπη Ευρώπη (Terra creta, μη χρονολογημένο).

Η τάση για εξάπλωση της Κρητικής διατροφής, η οποία μετονομάστηκε αργότερα σε Μεσογειακή, ξεκίνησε τις τελευταίες δεκαετίες και εξακολουθεί να κερδίζει έδαφος σε παγκόσμιο επίπεδο, χρόνο με το χρόνο (Terra creta, μη χρονολογημένο).

Από το γράφημα προκύπτει ότι οι τρεις ευρωπαϊκές χώρες της Μεσογείου (Ελλάς , Ισπανία και Ιταλία καταναλώνουν σημαντική ποσότητα ελαιολάδου ανά άτομο (γράφημα 1). Πληθυσμοί χωρών, οι οποίοι παραδοσιακά κατανάλωναν ζωικό λίπος, τα τελευταία χρόνια, αναγνωρίζοντας την αξία του ελαιολάδου, τροποποιούν τις διατροφικές τους συνήθειες, μία αλλαγή που γενικά είναι δύσκολη να συμβεί. Το γεγονός αυτό επιδρά θετικά στην ψυχολογία των ελαιοπαραγωγών αλλά κυρίως στην οικονομία τους (Terra creta, μη χρονολογημένο).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΚΡΗΤΗ

2.1 Οικονομική σημασία ελαιολάδου.

Η Ελλάδα παράγει περί τους 400.000 τόνους ελαιολάδου ετησίως με έντονη κυκλικότητα παραγωγής. Εξ αυτών εξάγονται περίπου 100.000 τόνοι ετησίως, κυρίως σε μορφή χύμα και μόνο 6.000 τόνοι σε μορφή τυποποιημένου επωνύμου προϊόντος. Οι εξαγωγές αφορούν προϊόν ανώνυμο, με αποτέλεσμα να μην είναι γνωστό στη διεθνή αγορά το ελληνικό ελαιόλαδο, αφού τυποποιείται και διακινείται με ξένο εμπορικό σήμα. Οι εισαγωγές είναι ελάχιστες (περίπου 8.000 τόνοι). Το μεγαλύτερο μέρος (περίπου 308.000 τόνοι) καταναλώνεται στην εγχώρια αγορά. Με βάση τον όγκο της παραγωγής και των ποσοτήτων που εξάγονται εκτιμάται ότι το 75% της παραγωγής διατίθεται, στην Ελληνική αγορά και το 25% της παραγωγής πρέπει να προωθηθεί προς εξαγωγή αφού η εγχώρια κατανάλωση, έχει καλύψει τις ανάγκες της. Ακόμη, η σημαντική αναλογία παραγόμενου προϊόντος προς εξαγόμενου, αφού στα τέσσερα (4) λίτρα παραγόμενου ελαιολάδου το ένα (1) λίτρο εξάγεται, υποδεικνύει το σημαντικό ρόλο που διαδραματίζουν οι εξαγωγές τόσο στην ύπαρξη αποθεμάτων ελαιολάδου όσο και στη διαμόρφωση της τιμής τόσο στο παραγωγό όσο και στο καταναλωτή. Η χώρα μας έχει τη μεγαλύτερη κατά άτομο κατανάλωση (22,5 κιλά) το έτος και ακολουθούν κατά σειρά η Ιταλία με 11 κιλά, η Ισπανία με 9 κιλά η Τυνησία με 6,5 κιλά, η Πορτογαλία και οι ΗΠΑ με 4,5 κιλά και έπονται άλλες χώρες με μικρότερη κατανάλωση (ΣΕΔΥΚ 2006).

Η ακαθάριστη αξία παραγωγής είναι περίπου 1.1 δισ. Ευρώ, η επιδότηση από την ΚΑΠ ανέρχεται σε 500 εκατ. Ευρώ και έτσι η ακαθάριστη πρόσοδος διαμορφώνεται σε 1.6 δισ. Ευρώ, οι επιδοτήσεις συμβάλλουν κατά 30% περίπου στη διαμόρφωση της ακαθάριστης προσόδου για 400.000 ελαιοπαραγωγικές οικογένειες. Η μέση εμπορική τιμή παραγωγού είναι περίπου 3,0 Ευρώ ανά λίτρο ενώ η τιμή καταναλωτή περίπου 5,0 Ευρώ το λίτρο. Η αξία των εξαγωγών ανέρχεται σε περίπου 300 εκατ. Ευρώ και θα μπορούσε να φθάσει το 600 εκατ. Ευρώ, αν οι εξαγωγές ήταν σε μορφή τυποποιημένου, επωνύμου προϊόντος (Μπένου Κ 2006).

Το 2004-2005 η παραγωγή ελαιολάδου στον κόσμο πλησίασε τους 3.000.000 τόνους με κύριες παραγωγικές χώρες την Ισπανία (1.000.000), την Ιταλία (900.000), την Ελλάδα (400.000), την Πορτογαλία, την Τυνησία, το Μαρόκο, κ.α. Η Ευρωπαϊκή Ένωση αποτελεί το μεγαλύτερο παραγωγό και ταυτόχρονα το μεγαλύτερο καταναλωτή ελαιολάδου στον κόσμο. Η παραγωγή ελαιολάδου αυξάνεται ταχύτατα σε χώρες που δεν ήταν παραδοσιακά παραγωγικές όπως η Αυστραλία, ΗΠΑ, Νότια Αφρική, Αργεντινή και Κίνα (Μπένου Κ 2006).

Ο αριθμός των μεταποιητικών επιχειρήσεων (ελαιουργείων και πυρηνελαιουργείων) που δραστηριοποιούνται στον κλάδο του ελαιολάδου είναι μεγάλος, ενώ το μέγεθος και η δομή τους παρουσιάζει ανομοιογένεια. Εκτός από τις ιδιωτικές επιχειρήσεις, στον κλάδο αυτό δραστηριοποιείται και σημαντικός αριθμός ενώσεων αγροτικών συνεταιρισμών, που συγκεντρώνουν τα προϊόντα των μελών τους για επεξεργασία και εμπορία.



Γράφημα 2 Τρόπος κατανάλωσης ελαιολάδου

Πηγή: Μπένου Κ. 2006.

Η παραγωγή και η εμπορία ελαιολάδου στη χώρα μας σε χύμα μορφή είναι κατακερματισμένη, ενώ η εμπορία του τυποποιημένου ελαιολάδου είναι συγκεντρωμένη και ελέγχεται από λίγες και μεγάλου μεγέθους επιχειρήσεις.

Η εγχώρια αγορά καλύπτεται κατά 35% από προϊόν χύμα (γράφημα 2), κατά 25 % από τυποποιημένο προϊόν, κατά 40 % από αυτοκατανάλωση. Με βάση τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης, από τον Νοέμβριο του 2003 απαγορεύεται η διακίνηση ελαιολάδου σε ανώνυμες και επώνυμες συσκευασίες μεγαλύτερες των 5 λίτρων. Η υψηλή διατροφική αξία του ελαιολάδου και οι ευεργετικές ιδιότητες στην υγεία οδηγούν σε έντονη ανοδική τάση της κατανάλωσης παγκοσμίως. Η δαπάνη του καταναλωτή για ελαιολάδο φθάνει το 7% της δαπάνης για τρόφιμα ή το 1 % της συνολικής ιδιωτικής δαπάνης (Μπένου Κ 2006)..

Τέλος η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί σημαντική δραστηριότητα τόσο για την οικονομία των ελαιοπαραγωγικών περιοχών και τη βιώσιμη ανάπτυξη των περιοχών αυτών όσο και για την οικολογική τους ισορροπία. Ακόμη η συμβολή της ελιάς στη διατήρηση του τοπίου, στην τουριστική ανάπτυξη και τον αγρο-τουρισμό θεωρείται σημαντική (Κουτούκη μη χρονολογημένο).

2.2. Παραγωγή και διακίνηση ελαιολάδου στην Ελλάδα.

Το ελαιολάδο αποτελεί για την Ελλάδα εθνικό προϊόν. Η σπουδαιότητα του αποτυπώνεται στα μεγέθη που χαρακτηρίζουν την εικόνα της ελληνικής ελαιοπαραγωγής και είναι σήμερα διαμορφωμένη ως εξής: 160.000.000 ελαιόδενδρα σε παραδοσιακούς και σύγχρονους ελαιώνες σε όλη τη χώρα, 420.000 και πλέον τόνοι παραγωγή ελαιολάδου, 100.000 τόνοι παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς, 850.000 οικογένειες σε σχέση εισοδήματος με το προϊόν, 2.500 περίπου ελαιοτριβεία, 300 περίπου τυποποιητικές επιχειρήσεις. Η Ελλάδα είναι η τρίτη μεγαλύτερη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο και καλύπτει το 16% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιολάδου, μετά την Ιταλία και την Ισπανία. Με κριτήριο την ποιότητα όμως, η Ελλάδα κατατάσσεται πρώτη στον κόσμο, καθώς σύμφωνα με στοιχεία του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.),

Πίνακας 1. Αξία Εξαγωγών Παρθένου ελαιόλαδου (χιλ. Ευρώ)

ΧΩΡΑ	1999	2000	2001	2002	2003	Μέσος όρος 1999-2003		Τυπική απόκλιση	Συντελ. εσής μεταβλητότητας
	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	%		
ΕΥΡΩΠΗ	425613	219703	209438	157501	211568	244765	91,6	104042,2	42,5
ΙΤΑΛΙΑ	373901	201262	191930	134270	186367	217546	81,4	91207,5	41,9
ΗΝ. ΒΑΣΙΛΕΙΟ	7507	7253	5885	13911	5365	7984	3,0	3433,5	43,0
ΙΣΠΑΝΙΑ	25828	928	2683	549	7998	7597	2,8	10616,3	139,7
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	4626	3826	6211	5707	4448	4964	1,9	972,4	19,6
ΓΑΛΛΙΑ	1920	2569	1029	889	3310	1943	0,7	1025,6	52,8
ΔΑΝΙΑ	8578	435	221	143	1336	2143	0,8	3628,8	169,4
ΕΛΒΕΤΙΑ	946	1136	1125	1392	2049	1330	0,5	432,4	32,5
ΕΟΥΗΔΙΑ	2307	2294	354	640	695	1258	0,5	960,4	76,3
ΑΥΣΤΡΙΑ	605	1439	1134	805	870	971	0,4	323,0	33,3
ΑΜΕΡΙΚΗ	8433	12180	13315	12882	13109	11984	4,5	2030,5	16,9
ΗΠΑ	6300	8710	8938	9610	8717	8455	3,2	1259,5	14,9
ΚΑΝΑΔΑΣ	2133	3470	4377	3272	4392	3529	1,3	933,0	26,4
ΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	2709	4325	3959	4408	4723	4025	1,5	784,2	19,5
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	1866	2842	2980	3302	3724	2943	1,1	691,1	23,5
ΑΠΩΝΙΑ	843	1483	979	1106	999	1082	0,4	242,9	22,4
ΛΟΙΠΕΣ ΧΩΡΕΣ	28464	39883	41324	40016	42714	38480	14,4	5715,4	14,9
ΕΥΝΟΛΟ	442935	243081	233488	180227	236450	267236	100,0	101379,1	37,9
Δείκτης 1999=100	100	55	53	41	53				

Πηγή: Σ.Ε.Β.Ε.2004 , EUROSTAT,

πάνω από το 80% της Ελληνικής παραγωγής ελαιολάδου είναι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο (Σ.Ε.Β.Ι.Τ.Ε.Α. 2002).

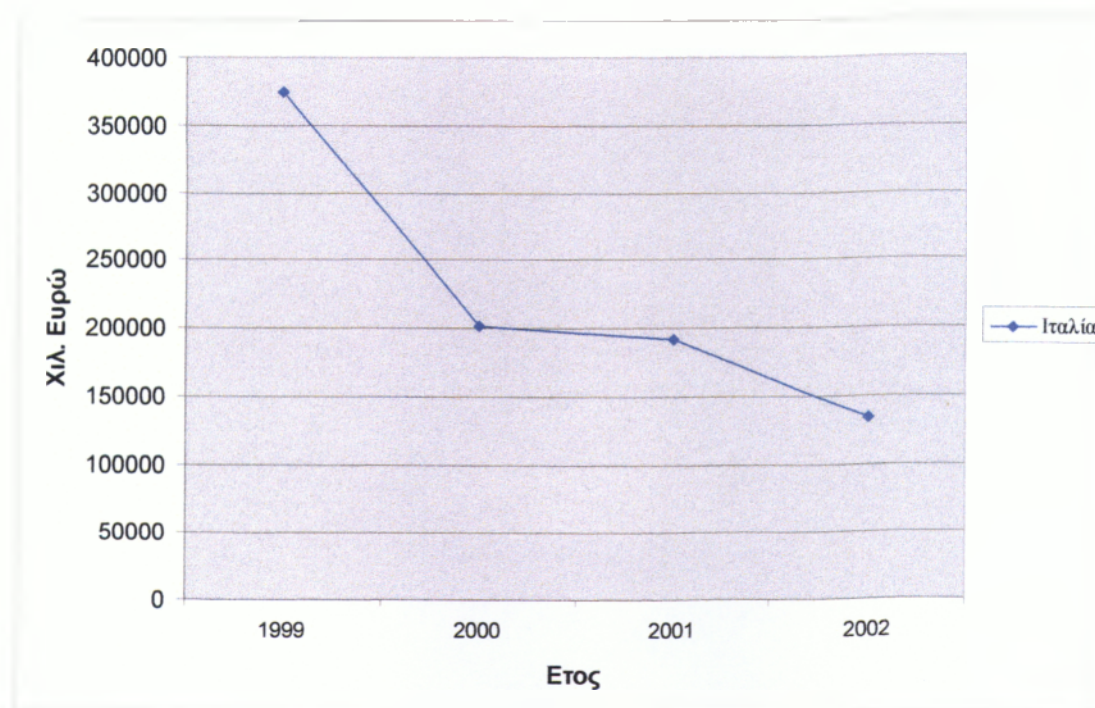
2.2.1. Εξαγωγές

Στις εξαγωγές παρθένου ελαιολάδου, η Ελλάδα κατέχει την τρίτη θέση και πάλι ακολουθώντας την Ισπανία και την Ιταλία, πρώτη και δεύτερη χώρα αντίστοιχα. Πιο συγκεκριμένα, σύμφωνα με στοιχεία που παρουσιάζει ο Σύνδεσμος Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος (Σ.Ε.Β.Ε.) σε μελέτη του σχετικά με το Ελληνικό παρθένο

ελαιόλαδο, η Ελλάδα εξήγαγε κατά μέσο όρο τη περίοδο 1999-2003 ελαιόλαδο αξίας 267,34 εκατομμυρίων Ευρώ.

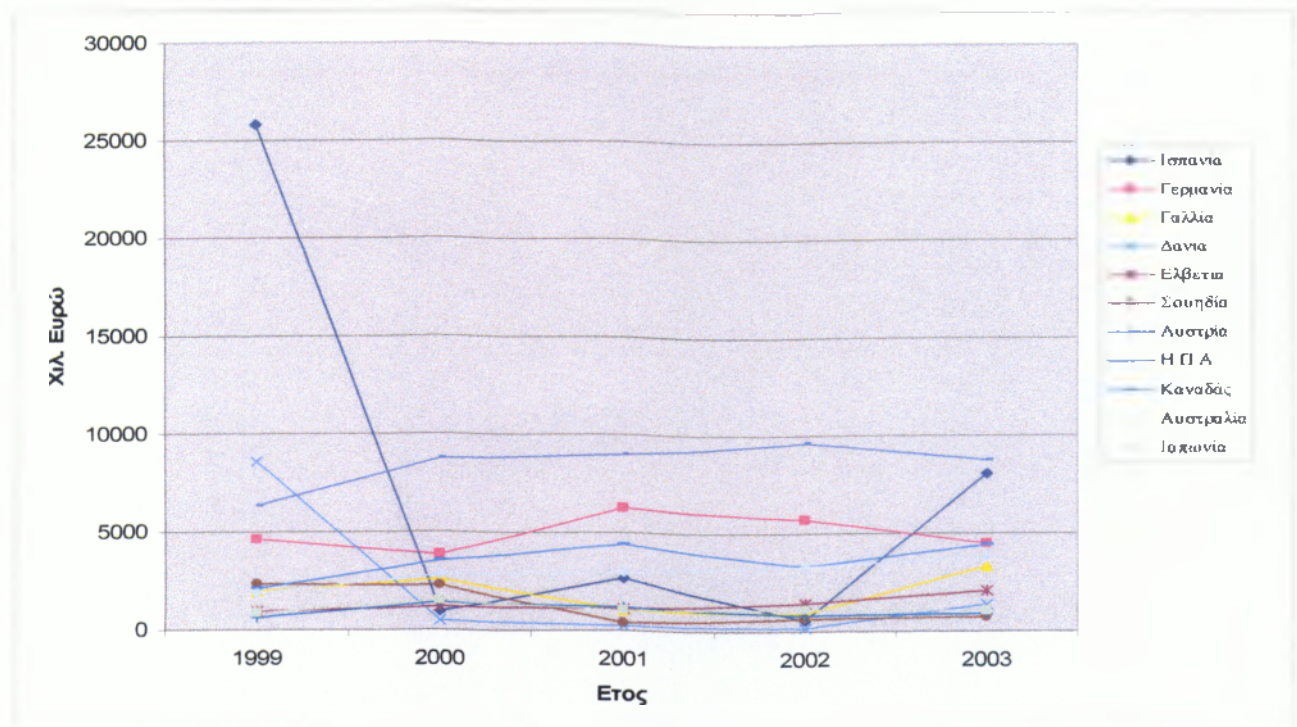
Το μεγαλύτερο μέρος της αξίας των εξαγωγών ελαιολάδου, το 91,6% του συνόλου (πίνακας 1) πραγματοποιείται στις χώρες της Ευρώπης. Οι εξαγωγές όμως δε κατευθύνονται εξ' ίσου σε όλες τις χώρες αφού το 81,4% της αξίας των εξαγωγών πραγματοποιείται στην Ιταλία, οι δε άλλες χώρες έχουν πολύ περιορισμένη συμμετοχή. Στην Αμερική πραγματοποιείται το 4,5% από δύο μόνο χώρες, Η.Π.Α. (3,2%) και Καναδά (1,3%). Στις άλλες Ηπείρους πραγματοποιείται το 1,5% και μάλιστα μόνο σε δύο χώρες, Αυστραλία (1,1%) και Ιαπωνία (0,4%).

Κατά το χρονικό διάστημα 1999-2003 (πίνακας 1) η αξία των εξαγωγών του Ελληνικού ελαιολάδου μειώθηκε σημαντικά από 55% έως 41% για το χρονικό διάστημα 2000-2003.



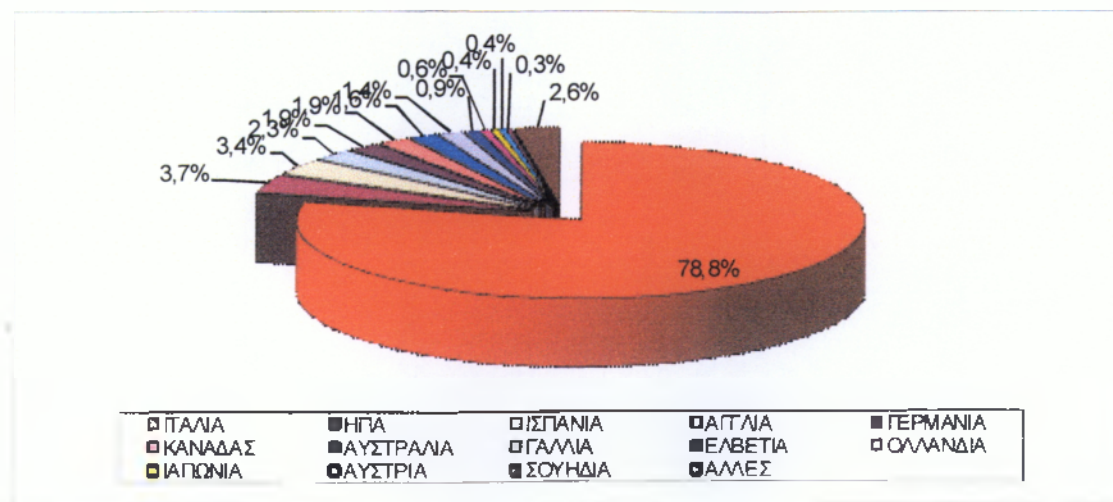
Γράφημα 3 Αξία Εξαγωγών παρθένου ελαιόλαδου στην Ιταλία

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων πίνακα 1



Γράφημα 4 Αξία Εξαγωγών παρθένου ελαιόλαδου σε διάφορες χώρες

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων πίνακα 1



Γράφημα 5: Ελληνικές εξαγωγές παρθένου ελαιολάδου σε χιλιάδες ευρώ

Πηγή: Σ.Ε.Β.Ε.2004 , EUROSTAT

Με βάση τη διάρθρωση της αξίας των εξαγωγών γίνεται φανερό ότι σχεδόν το σύνολο των εξαγωγών προσανατολίζεται στην Ευρώπη και σχεδόν αποκλειστικά στην Ιταλία. Η κατεύθυνση αυτή των Ελληνικών εξαγωγών αποτελεί μία από τις κυριότερες δυσκολίες που εμποδίζει την ανάπτυξη και διαφοροποίηση των εξαγωγών του Ελληνικού ελαιολάδου.

Αυτό γίνεται περισσότερο φανερό παρακολουθώντας τις μεταβολές της αξίας των εξαγωγών κατά το χρονικό διάστημα 1999-2003 κατά χώρα (πίνακας 1, γράφημα 3 και 4) όπου η μείωση της αξίας των εξαγωγών οφείλεται κυρίως στη μείωση των εξαγωγών στην Ιταλία (γράφημα 3), κατά το ίδιο χρονικό διάστημα παρατηρήθηκε μια σημαντική μείωση της αξίας των εξαγωγών στην Ισπανία μεταξύ 1999 και 2000 και στη συνέχεια παρατηρήθηκε μία σταθερότητα με σχετική αύξηση κατά το τελευταίο έτος 2003 (γράφημα 4). Στις Η.Π.Α. οι εξαγωγές αυξήθηκαν μεταξύ 1999 και 2000 και στη συνέχεια παρατηρείται μία σχετική σταθερότητα. Στη Γερμανία, Αυστρία, και Ιαπωνία παρατηρείται μία σχετική σταθερότητα καθ'όλη τη περίοδο, στη Γαλλία παρατηρείται αύξηση και μείωση καθ'όλη την εξεταζόμενη περίοδο και το έτος 2003 παρατηρείται αύξηση.

Στην Ελβετία και Καναδά παρατηρείται μία συνεχής αύξηση ενώ στις άλλες χώρες, Ηνωμένο Βασίλειο, Δανία και Σουηδία παρατηρείται μείωση.

2.2.2. Κύριες ανταγωνίστριες χώρες

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, οι κύριες ανταγωνίστριες χώρες της Ελλάδας στις εξαγωγές παρθένου ελαιολάδου είναι η Ιταλία και η Ισπανία. Ο ανταγωνισμός με τις χώρες αυτές είναι μεγάλος και αν λάβουμε υπόψη μας ότι η Ιταλία εισάγει Ελληνικό ελαιόλαδο και το μεταπωλεί ως Ιταλικό, καταλαβαίνουμε το μέγεθος της αγοράς που χάνει η Ελλάδα.

Η αξία των εξαγωγών παρθένου ελαιολάδου της Ισπανίας το 2003 ήταν αξίας 996,4 εκατομμυρίων ευρώ και της Ιταλίας 576,8 εκατομμυρίων ευρώ, ενώ της Ελλάδας 236,45 εκατομμυρίων ευρώ (στοιχεία Σ.Ε.Β.Ε. 2004).

Η Ισπανία εμφάνισε ιδιαίτερη αύξηση στις εξαγωγές ελαιολάδου την περίοδο 1999-2003. Από 437,1 εκατομμύρια ευρώ το 1999 έφτασε τα 996,4 εκατομμύρια ευρώ το 2003, σημειώνοντας αύξηση 128%. Σε αυτό βέβαια συντελεί το γεγονός ότι οι εξαγωγές της προς την Ιταλία την περίοδο αυτή ήταν αυξημένες κατά 235,8%,

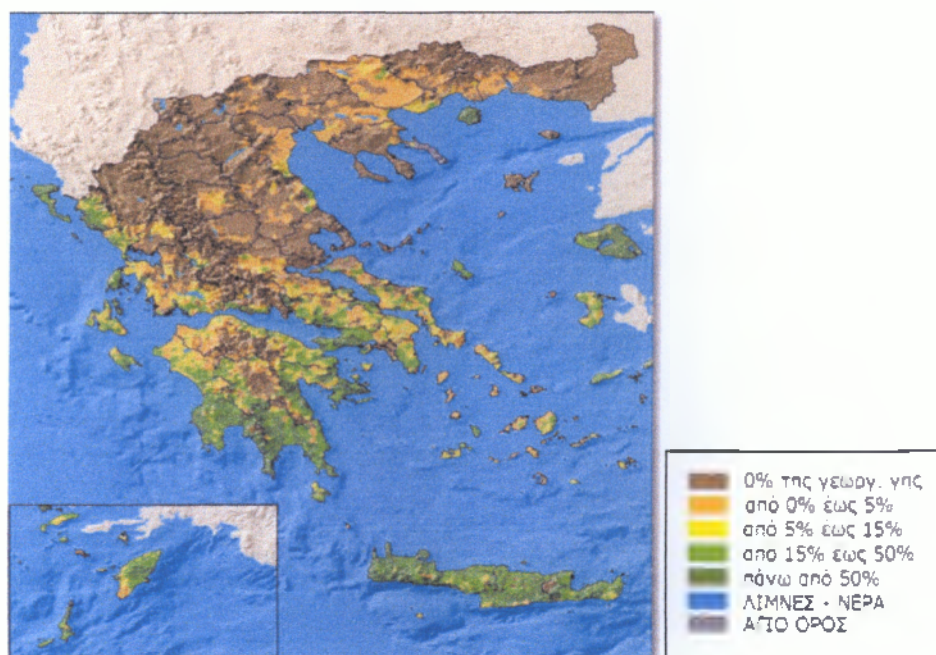
έχοντας μερίδιο 53,2%. Αξίζει να αναφέρουμε ότι η Ισπανία εξάγει και σε χώρες στις οποίες δεν εξάγεται Ιταλικό και Ελληνικό ελαιόλαδο. Στις χώρες αυτές, που είναι το Μεξικό, το Μαρόκο και η Νότια Κορέα, σημειώνεται ιδιαίτερα μεγάλη αύξηση εξαγωγών Ισπανικού ελαιολάδου για την περίοδο αυτή, με ποσοστό 2.181,3%, 14.585,7% και 12.645,8% αντίστοιχα (Σ.Ε.Β.Ε. 2004).

Τέλος, οι εξαγωγές της Ιταλίας για την περίοδο 1999-2003 σημείωσαν αύξηση 31,2% και από 439,5 εκατομμύρια ευρώ κατά το 1999 ανήλθαν σε 576,8 εκατομμύρια ευρώ το 2003. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι ένα μεγάλο μέρος των Ιταλικών εξαγωγών (29,6%) ελαιολάδου που κατευθύνεται στις ΗΠΑ σημείωσε σημαντική αύξηση κατά 62,4% την περίοδο 1999-2003.

2.3. Παραγωγή και διακίνηση ελαιολάδου στη Κρήτη.

Η μέση ετήσια παραγωγή ελαιολάδου στην Ελλάδα κατά την περίοδο 1997 – 2000 ήταν 423.628 τόνοι (πίνακας 1). Όπως φαίνεται από τον χάρτη 1 που ακολουθεί, ο κύριος όγκος της παραγωγής προέρχεται από την Πελοπόννησο, την Κρήτη, τη Λέσβο και την Κέρκυρα (Κ.Ε.Τ.Α. 2003).

Η παραγωγή προέρχεται από 152,8 εκατ. ελαιόδεντρα με βάση στοιχεία του έτους 2000 (ΕΣΥΕ 2006). Σύμφωνα με στοιχεία του Συνδέσμου Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης (Σ.Ε.ΔΗ.Κ.), η μέση παραγωγή ελαιολάδου στην Κρήτη τα τελευταία



Χάρτης 1 Εκτάσεις με ελαιοκαλλιέργειες στην Ελλάδα

Πίνακας 2. Παραγωγή ελαιόλαδου κατά τα έτη 1997,1998, 1999 και 2000 (τόνοι)

	1997	1998	1999	2000	Μέσος όρος	
Χώρα	411285	406933	467918	408375	423628	100,00
Κρήτη	121570	149770	144299	161653	144323	34,07
Ν. Ηρακλείου	57351	62932	67546	69015	64211	15,16
Ν. Χανίων	28794	40902	34446	38676	35705	8,43
Ν. Ρεθύμνης	14791	23577	20450	32779	22899	5,41
Ν. Λασιθίου	20634	22359	21857	21183	21508	5,08

Πηγή: ΕΣΥΕ 2002,2003, 2004 ,2005

χρόνια έχει μια αυξητική τάση της τάξεως του 3% (Κ.Ε.Τ.Α. 2003). Η μέση παραγωγή της Κρήτης κατά την περίοδο 1997-2000 ήταν 144.323 τόνοι (πίνακας 2) και αντιπροσωπεύει το 34,07% της συνολικής παραγωγής της χώρας, από τους τέσσερεις νομούς της Κρήτης ο νομός Ηρακλείου παραγάγει την μεγαλύτερη ποσότητα 64.211 τόνους ή το 15,15% της συνολικής παραγωγής της χώρας, έπεται ο Νομός Χανίων με 35.705 τόνους ή το 8,43%, και ακολουθούν κατά σειρά οι Νομοί Ρεθύμνης και Λασιθίου με 22.899 τόνους ή 5,41% και 21.508 τόνους ή το 5,08% αντίστοιχα. Παρατηρείται ότι η Κρήτη είναι μία από τις σημαντικότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας αφού παράγεται το ένα τρίτο της συνολικής παραγωγής ελαιόλαδου, ο δε Νομός Ηρακλείου είναι ο Νομός όπου παράγεται το μεγαλύτερο μέρος του Κρητικού ελαιόλαδου το 44,4% και συγχρόνως κατέχει σημαντική θέση στην παραγωγή του εγχώριου ελαιόλαδου. Η διακύμανση της παραγωγής από χρόνο σε χρόνο στην Κρήτη όπως σε όλες τις χώρες μέχρι πριν 10 χρόνια ήταν πάρα πολύ μεγάλη. Τελευταία όμως μειώθηκε αισθητά και σταθεροποιήθηκε σημαντικά (ΣΕΔΥΚ μη χρονολογημένο).

Αυτό επιτεύχθηκε με τις επιμελείς φροντίδες των παραγωγών αλλά κυρίως χάρη στην εισαγωγή της άρδευσης που έχει επεκταθεί τελευταία σε ένα ποσοστό 30-35% των ελαιώνων του νησιού. Κάθε ελαιόδεντρο, ανάλογα με το μέγεθος του και την χρονιά, μπορεί να δώσει από 1 μέχρι και 150 κιλά ελαιόλαδο το χρόνο.

Οπωσδήποτε όμως τα καλά φροντισμένα καρποφόρα δένδρα αποδίδουν συνήθως από 8 -10 κιλά κάθε χρόνο. Η απόδοση του καρπού σε ελαιόλαδο

εξαρτάται από την ποικιλία, το ποσοστό της καρποφορίας που έχουν τα δένδρα αλλά και από την κατάσταση της ωριμότητας του καρπού κατά την περίοδο που γίνεται η συγκομιδή. Έτσι ένα κιλό ελαιόλαδο μπορεί να παραχθεί από 3-7 κιλά ελιές.

Οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή και τυποποίηση του ελαιολάδου στην Κρήτη είναι Συνεταιριστικές Οργανώσεις και ιδιωτικές επιχειρήσεις που διακρίνονται σε μονάδες παραγωγής (ελαιοτριβεία) και μονάδες τυποποίησης. Ο αριθμός των ελαιοτριβείων είναι αρκετά μεγάλος σε όλη την περιφέρεια σε αντίθεση με τον μικρότερο αριθμό οργανωμένων επιχειρήσεων τυποποίησης. Η Ελληνική και Ευρωπαϊκή πολιτική σχετικά με τις επιχειρήσεις παραγωγής ελαιολάδου τονίζει την ανάγκη εκσυγχρονισμού τους, χωρίς αύξηση της παραγωγικότητας, ώστε να ανταποκρίνονται στην κοινοτική νομοθεσία που αφορά περιβαλλοντικές και λοιπές απαιτήσεις.

Πανελλαδικά, υπάρχουν είκοσι τρείς (23) Αγροτικοί Συνεταιρισμοί, μέλη της Πανελλήνιας Συνομοσπονδίας Ενώσεων Αγροτικών Προϊόντων (ΠΑ.Σ.Ε.ΓΕ.Σ.), που ασχολούνται με την παραγωγή και τυποποίηση του ελαιόλαδου, δέκα (10) από τα μέλη της ΠΑ.Σ.Ε.ΓΕ.Σ. βρίσκονται στην Κρήτη και είναι:

- Αγροτικός Συνεταιρισμός Θραψανού
- Ανατολή Α.Β.Ε.Α.
- Ε.Α.Σ. Αποκορώνου – Σφακίων
- Ε.Α.Σ. Ηρακλείου
- Ε.Α.Σ. Μεραμβέλλου
- Ε.Α.Σ. Μεσσαράς
- Ε.Α.Σ. Μονοφατίου
- Ε.Α.Σ. Πεζών
- Ε.Α.Σ. Ρεθύμνης
- Ε.Α.Σ. Σητείας

Όλοι αυτοί οι Αγροτικοί Συνεταιρισμοί έχουν αναπτύξει εξαγωγική δραστηριότητα και οι περισσότεροι έχουν κατακτήσει διεθνή βραβεία για την ποιότητα του ελαιολάδου που συσκευάζουν και πωλούν στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Ο αριθμός των ιδιωτικών επιχειρήσεων που ασχολούνται με την παραγωγή και τυποποίηση του ελαιολάδου στην Κρήτη είναι σημαντικά μεγαλύτερος αφού

σύμφωνα με το μητρώο των τεσσάρων Επιμελητηρίων της Κρήτης, οι ιδιωτικές επιχειρήσεις που υπάρχουν στο νησί και ασχολούνται με την παραγωγή και τυποποίηση ελαιολάδου ανέρχονται σε 525 και 10 συνεταιριστικές, δηλαδή στο νησί δραστηριοποιούνται συνολικά 535 επιχειρήσεις με το ελαιόλαδο στη πλειονότητά τους ιδιωτικές. Από το σύνολο των επιχειρήσεων αυτών οι 263 βρίσκονται στο νομό Ηρακλείου, οι 137 δηλαδή στο νομό Χανίων, οι 100 στο νομό Ρεθύμνου και οι 35 στο νομό Λασιθίου (μητρώα επιμελητηρίων Ηρακλείου, Χανίων, Ρεθύμνης, Λασιθίου 2005).

Αναλυτικά, οι επιχειρήσεις με βάση τη δραστηριότητα τους κατανέμονται ως εξής: α) με την παραγωγή του ελαιολάδου στη Κρήτη ασχολούνται 495 επιχειρήσεις, από τις οποίες οι 238 ή το 48% βρίσκονται στο νομό Ηρακλείου, οι 135 ή το 27,3% στο νομό Χανίων, οι 90 ή το 18,2% στο νομό Ρεθύμνου και οι 32 ή το 6,5% στο νομό Λασιθίου και β) με την τυποποίηση ασχολούνται 40 επιχειρήσεις στη Κρήτη και βρίσκονται οι 25 ή το 62,5% στο νομό Ηρακλείου, οι 4 ή το 10% στο νομό Χανίων, οι 2 ή το 5% στο νομό Ρεθύμνου και οι 9 ή το 22,5% στο νομό Λασιθίου (μητρώα επιμελητηρίων Ηρακλείου, Χανίων, Ρεθύμνης, Λασιθίου 2005).

Από τα στοιχεία παρατηρείται ότι περίπου το ήμισυ των επιχειρήσεων παραγωγής ελαιολάδου και η πλειονότητα των επιχειρήσεων τυποποίησης ελαιολάδου είναι εγκατεστημένες στο νομό Ηρακλείου και ακολουθούν κατά σειρά οι νομοί Χανίων, Ρεθύμνου και Λασιθίου. Παρατηρείται όμως μία σημαντική διαφοροποίηση στο νομό Λασιθίου όπου ο αριθμός μονάδων τυποποίησης είναι σχετικά μεγαλύτερος (22,5% του συνόλου) σε σχέση με τον αριθμό των μονάδων παραγωγής ελαιολάδου (6,5% του συνόλου) για τον ίδιο νομό δηλαδή με βάση τη σχέση μονάδων παραγωγής ελαιολάδου και μονάδων τυποποίησης που για το νησί είναι περίπου 12 προς 1 (195:90) στο νομό Λασιθίου η σχέση αυτή γίνεται 3,5 προς 1 (32:9).

Ως προς τη διακίνηση του προϊόντος οι επιχειρήσεις αυτές παρά τον ικανοποιητικό αριθμό σε όλη την Περιφέρεια, αντιμετωπίζουν προβλήματα που σχετίζονται με το μέγεθος και την οργάνωσή τους που σε πολλές περιπτώσεις αποτελούν ανασταλτικό παράγοντα ανάπτυξης των πωλήσεών τους στις αγορές του εσωτερικού και του εξωτερικού. Οι επιχειρήσεις αυτές είναι μικρού μεγέθους, χωρίς εξειδικευμένο προσωπικό για τη προώθηση πωλήσεων και μάρκετινγκ. Έτσι συχνά αντιμετωπίζουν δυσκολίες: α)στην είσοδο σε νέες αγορές, β)στις δυνατότητες τους να διαθέσουν την ζητούμενη ποσότητα από τους αγοραστές και γ) έχουν λόγω μεγέθους

περιορισμένες είναι και οι διαπραγματευτικές δυνατότητες με τις μεγάλες αλυσίδες πολυκαταστημάτων του εσωτερικού και του εξωτερικού (μητρώα επιμελητηρίων Ηρακλείου, Χανίων, Ρεθύμνης, Λασιθίου 2005).

Η ποιότητα του "εξαιρετικού παρθένου" ελαιολάδου που παράγεται στην Κρήτη αναγνωρίζεται επίσημα από διεθνείς οργανισμούς, επιστήμονες κύρους αλλά και ειδικούς γευσσιγνώστες.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του Κρητικού ελαιολάδου οφείλονται στο ήπιο κλίμα που επικρατεί στο νησί, ιδιαίτερα κατά την περίοδο του φθινοπώρου και του χειμώνα, περίοδο κατά την οποία δημιουργείται το λάδι στον καρπό. Επίσης, λόγω των καλών καιρικών συνθηκών, η συγκομιδή και η μεταφορά του ελαιοκάρπου για ελαιοποίηση γίνεται σε σύντομο χρονικό διάστημα και με την βοήθεια των εξελιγμένων τεχνικών που χρησιμοποιούνται από τα ελαιουργεία σήμερα στην Κρήτη, παράγεται ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας.

Η πρακτική όμως αναγνώριση της ποιοτικής υπεροχής του Κρητικού ελαιολάδου, αποδεικνύεται από την ζήτηση και προμήθεια του από μεγάλες διεθνείς και κυρίως Ιταλικές βιομηχανίες τυποποίησης που το απορροφούν εξολοκλήρου κάθε χρόνο για να παρασκευάσουν τους υψηλότερους ποιοτικούς τύπους που παράγουν.

Όμως το Κρητικό ελαιόλαδο έχει επιτύχει και πληθώρα από διεθνή βραβεία και άλλες αναγνωρίσεις σε επίσημους διεθνείς και παγκόσμιους διαγωνισμούς.

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου διακρίθηκε με το βραβείο ποιότητας "MARIO SOLINAS". Η απονομή αυτή έγινε από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (Δ.Σ.Ε.) στον εγκυρότερο σε παγκόσμιο επίπεδο διαγωνισμό ελαιολάδου ο οποίος έλαβε χώρα στη Μαδρίτη το 2004

Το εξαιρετικό παρθένο Ελαιόλαδο με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) Σητεία (SITIA) της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Σητείας έχει επιτύχει αρκετά διεθνή βραβεία. Μερικά από αυτά είναι:

- 2002. Το Πρώτο βραβείο Mario Solinas του Παγκόσμιου Διαγωνισμού Ποιότητας του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (International Olive Oil Council)) για την κατηγορία " Έντονου φρουτώδους" (Intense Fruitiness Section)
- 2001. Το Πρώτο βραβείο Mario Solinas του Παγκόσμιου Διαγωνισμού Ποιότητας του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για την κατηγορία " έντονου φρουτώδους" (Intense Fruitiness Section)

- 1999. Το βραβείο "Leone d' Oro" του Διεθνούς διαγωνισμού SOL'99 στην Verona Ιταλίας
- 1977/8. Το Πρώτο βραβείο για την κατηγορία " παρθένο ισορροπημένο" (Virgin harmony) του Διεθνούς διαγωνισμού του Patrimonio Communal Olivarero της Ισπανίας.

Το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών έχει κερδίσει επίσης αρκετά βραβεία και διακρίσεις. Μερικά από αυτά είναι:

- 2003. Χρυσό Βραβείο του Διεθνούς Συνεδρίου Ελαιολάδου "Ελαιόλαδο: προέλευση, ανιχνευσιμότητα, αξιολόγηση", που έγινε στην Ζυρίχη.
- 2003. Αποδοχή χρήσης του ελαιόλαδου της Ένωσης Πεζών στα επίσημα γεύματα κατά τη διάρκεια της ελληνικής προεδρίας.
- 2003. Βράβευση από την ΠΑΣΕΓΕΣ στα πλαίσια της AGROTICA του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου της Ένωσης Πεζών "ΝΗΣΟΣ"

Το Ελαιόλαδο με ονομασία προέλευσης Κολυμπάρι της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Κολυμπαρίου επιλέχθηκε για την διατροφή των αθλητών κατά τους Ολυμπιακούς αγώνες του Τόκιο.

Όπως έχει ήδη αναφερθεί το Κρητικό ελαιόλαδο είναι άριστης ποιότητας 'εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο', το οποίο όμως παρά την φήμη του στο εξωτερικό κατέχει ένα πολύ μικρό μερίδιο αγοράς.

Σύμφωνα με στοιχεία του Συνδέσμου Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης, από τους 150 χιλιάδες τόνους ελαιολάδου που παράγονται στην Κρήτη τον χρόνο, το μεγαλύτερο μέρος, το 90%, εξάγεται από το νησί, είτε για άλλες περιοχές της Ελλάδας, είτε κυρίως για άλλες χώρες του κόσμου (ΣΕΔΥΚ μη χρονολογημένο).

Το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών αυτών, περίπου το 90%, πωλείται σε μορφή χύμα κυρίως σε Ιταλικές βιομηχανίες για να χρησιμοποιηθεί σε προσμίξεις ως βελτιωτικό των διαφόρων τύπου ελαιολάδων που παράγουν. Τα μίγματα αυτά δυστυχώς, όπως είναι γνωστό, σύμφωνα και με τους ισχύοντες Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης μπορούν και χαρακτηρίζονται μέχρι σήμερα με τον όρο «Ελαιόλαδο» προκαλούν σύγχυση στους καταναλωτές. Το υπόλοιπο 10% εξάγεται απευθείας από Συνεταιρισμούς ή ιδιωτικές επιχειρήσεις του νησιού σε αρκετές χώρες του κόσμου ως επί το πλείστον τυποποιημένο (Κ.Ε.Τ.Α. 2003)

Μερικές από αυτές τις χώρες είναι οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Ιαπωνία, η Αυστραλία, η Γερμανία, η Αγγλία, η Γαλλία, το Βέλγιο, η Ολλανδία και διάφορες άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η διακίνηση και διάθεση σε τοπικό επίπεδο ανεξάρτητα από το αν ο τελικός προορισμός είναι η εξαγωγή σε χύμα ή τυποποιημένο, τα τελευταία χρόνια έχει αλλάξει ριζικά.

Η κατάσταση αυτή στην διάθεση φυσικά είναι αρκετά ευνοϊκή για τις ελληνικές βιομηχανίες και κυρίως ξένες, οι οποίες προκειμένου να κάνουν τις προμήθειες τους απευθύνονται σε μια ανοιχτή και ασυντόνιστη αγορά με πάρα πολλούς ανταγωνιστές (ελαιοτριβεία, συνεταιριστικά και ιδιωτικά, ενώσεις, ιδιώτες εμπόρους) μεταξύ των οποίων ο αριθμός πρέπει να προσεγγίζει τους 700 (Administrator 2007)

2.4 Ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιολάδου

2.4.1 Κριτήρια ποιότητας

Τα βασικά κριτήρια για την αξιολόγηση της ποιότητας του ελαιόλαδου είναι η οξύτητα, η οξειδωση, το χρώμα και τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά (οσμή και γεύση).

Σύμφωνα με τον Cucurachi (1975) ο καλύτερος τρόπος ποιοτικής ταξινόμησης του ελαιόλαδου, είναι αυτός ο οποίος συνδέεται με τον έλεγχο των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, η οξύτητα και η οξειδωση του ελαιόλαδου, εξαρτώνται τόσο, από τη σύστασή του στον ελαιόκαρπο, όσο και από τις διάφορες αλλοιώσεις τις οποίες υφίσταται το ελαιόλαδο κατά τα στάδια που μεσολαβούν, από το σχηματισμό του στον καρπό μέχρι την κατανάλωση του (Κυριτσάκης 1988).

2.4.2 Οξύτητα

Η οξύτητα αποτελεί το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης του ελαιόλαδου. Με βάση την οξύτητα, το ελαιόλαδο, διακρίνεται σε εδώδιμο με οξύτητα μέχρι 2% και σε βιομηχανικό με οξύτητα μεγαλύτερη από 2%.

Η οξύτητα του ελαιόλαδου, όπως προαναφέρθηκε, εξαρτάται κατά κύριο λόγο από την ποιοτική κατάσταση του ελαιοκάρπου από τον οποίο προέρχεται και μεταβάλλεται πολύ λίγο κατά την εξαγωγή του απ' αυτόν. Η αύξηση της οξύτητας

του ελαιόλαδου, μετά την παραλαβή του από τον ελαιόκαρπο οφείλεται κυρίως στην παρουσία υδρολυτικών ενζύμων και υγρασίας στο ίζημα (μούργα) που καθιζάνει στον πυθμένα των δοχείων αποθήκευσης (Κυριτσάκης 1988).

2.4.3 Οξείδωση

Ο προσδιορισμός του βαθμού οξείδωσης αποτελεί ένα άλλο κριτήριο ελέγχου της ποιοτικής κατάστασης του ελαιόλαδου και γενικότερα των λιπαρών υλών. Ο προσδιορισμός του γίνεται, κυρίως, με τη μέτρηση των υπεροξειδίων, την απορρόφηση στο υπεριώδες φάσμα και με ορισμένες άλλες τεχνικές.

2.4.3.1. Αριθμός υπεροξειδίων

Ο αριθμός των υπεροξειδίων αποτελεί, βασικό, κριτήριο ελέγχου της οξείδωσης του ελαιόλαδου. Για το παρθένο ελαιόλαδο, θα πρέπει ο αριθμός των υπεροξειδίων να είναι μικρότερος ή ίσος του 20, όριο το οποίο έχει θεσπιστεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (ΔΣΕ).

2.4.3.2. Απορρόφηση στο υπεριώδες φάσμα

Ο προσδιορισμός της απορρόφησης του ελαιόλαδου στο υπεριώδες φάσμα χρησιμοποιείται, κατά κανόνα, για τον έλεγχο της ποιοτικής του κατάστασης και ειδικότερα για τον προσδιορισμό του βαθμού της οξειδωτικής του αλλοίωσης. Η μέτρηση γίνεται σε φασματοφωτόμετρο, υπεριώδους φάσματος, στα μήκη κύματος, 232nm όπου απορροφούν το μέγιστο (maximum) τα πρωτογενή προϊόντα της οξείδωσης (συζυγή υπεροξειδία) και 270nm όπου απορροφούν το μέγιστο, τα δευτερογενή προϊόντα της οξείδωσης (αλδεϋδες, κετόνες). Στο μήκος κύματος 270 nm απορροφούν επίσης και τα συζυγή διένια και τριένια τα οποία δημιουργούνται κατά το ραφινάρισμα του ελαιόλαδου. Καλύτερη εικόνα της ποιοτικής κατάστασης του ελαιόλαδου δίνει ο προσδιορισμός των απορροφήσεων στα μήκη κύματος γύρω από το 270nm, δηλαδή στο 266nm και στο 274nm από τις οποίες υπολογίζεται η σχέση:

$$\Delta K = K_{270} - (K_{274} + K_{266})/2$$

ΔK : Η μεταβολή των απορροφήσεων στη περιοχή των 270nm

K_{266} , K_{270} , K_{274} : Σταθερές

Συνήθως υπολογίζονται οι ειδικές απορροφήσεις στα παραπάνω μήκη κύματος. Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιείται διάλυμα 1g ελαιόλαδου, σε 100ml καθαρού ισοοκτάνιου και η μέτρηση (στο φασματοφωτόμετρο) γίνεται σε κυψελίδα πάχους 1cm. Ο συμβολισμός των ειδικών απορροφήσεων στα διάφορα μήκη κύματος γίνεται ως ακολούθως:

1%	1%	1%
E 232nm	E 270 nm	και ΔΕ
1cm	1cm	1cm

Για την απόδοση των ειδικών απορροφήσεων μπορεί ακόμη να χρησιμοποιηθεί και ο συμβολισμός

1%	1%	1%
K 232nm	K 270nm	και ΔΚ
1cm	1cm	1cm

Ο ακριβής προσδιορισμός των ειδικών απορροφήσεων, στα παραπάνω μήκη κύματος, δίνει την πραγματική εικόνα της ποιοτικής κατάστασης του ελαιόλαδου.

Όπου τα όρια για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο είναι $K_{232} \leq 2,50$, $K_{270} \leq 0,22$ και $\Delta K \leq 0,01$ και για το παρθένο ελαιόλαδο είναι $K_{232} \leq 2,60$, $K_{270} \leq 0,25$ και $\Delta K \leq 0,01$ (Κανονισμός 1989/2003 της Ε.Ε.).

2.4.3.3.Χρώμα

Το χρώμα του ελαιόλαδου αποτελεί χαρακτηριστικό δείκτη ποιότητας, διαφέρει συνήθως από ελαιόλαδο σε ελαιόλαδο και πολλές φορές επηρεάζει τις προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού.

Το είδος των χρωστικών ουσιών (χλωροφύλλες, ξανθοφύλλες, καροτίνες κλπ.) οι οποίες επικρατούν, στον ελαιόκαρπο, στο στάδιο της συγκομιδής, καθορίζει βασικά το χρώμα του ελαιόλαδου το οποίο παραλαμβάνεται τελικά.

Το χρώμα του ελαιόλαδου είναι πράσινο στην αρχή της περιόδου συγκομιδής, οπότε ο ελαιόκαρπος είναι ακόμη άγουρος και επικρατούν οι χλωροφύλλες. Με την πρόοδο της ωρίμανσης, του ελαιοκάρπου, το ελαιόλαδο παίρνει κίτρινο χρυσαφί

χρωματισμό επειδή υπάρχουν περισσότερες καροτίνες. Τέλος, ο υπερώριμος ελαιόκαρπος δίνει ελαιόλαδο με έντονα σκοτεινό χρώμα.

Το χρώμα όμως του ελαιόλαδου επηρεάζεται και από το σύστημα επεξεργασίας το οποίο χρησιμοποιείται για την εξαγωγή του. Έτσι κατά την επεξεργασία ίδιας ποιότητας ελαιοκάρπου το ελαιόλαδο το οποίο παραλαμβάνεται από το διαχωριστήρα ελαιουργικού συγκροτήματος Rapanelli, έχει εντονότερο πράσινο χρώμα από το ελαιόλαδο Sinolea (παραλαμβάνεται με μέθοδο με της εκλεκτικής διήθησης) που παραλαμβάνεται από το ίδιο συγκρότημα (Κουτσαυτάκης et al, 1979). Τούτο οφείλεται στην επιπλέον μάλαξη, στην οποία υποβάλλεται η ελαιοζύμη για την παραλαβή του ελαιόλαδου decanter (φυγοκεντρικής) πράγμα που συντελεί στην απελευθέρωση μεγαλύτερης ποσότητας χλωροφύλλης, η οποία και συνοδεύει το λάδι (Carocci 1963, Pertuccioli 1965).

2.4.3.4.. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ο έλεγχος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (οσμής και γεύσης) του ελαιόλαδου αποτελεί, χωρίς αμφιβολία, το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης. Ο οργανοληπτικός έλεγχος γίνεται από ειδικευμένα άτομα, τους δοκιμαστές. Στη μέθοδο όμως αυτή υπεισέρχεται το υποκειμενικό στοιχείο του δοκιμαστή κάτι που, οπωσδήποτε, αποτελεί μειονέκτημα. Το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου γνωρίζοντας τη σημασία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαίου της ελιάς καταβάλλει ιδιαίτερη προσπάθεια για την εξεύρεση μίας αξιόλογης μεθόδου περισσότερο αντικειμενικής, η οποία να εφαρμόζεται απ' όλες τις ελαιοπαραγωγικές χώρες ώστε η εκτίμηση των χαρακτηριστικών του ελαιολάδου να γίνεται σε ενιαία βάση.

Με κριτήριο τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τα οποία παρουσιάζουν τα διάφορα ελαιόλαδα, οι Frezzotti και Manni (1956) διακρίνουν πέντε κατηγορίες:

1. Αγουρέλαια: Προέρχονται από μη ώριμο ελαιόκαρπο και έχουν χαρακτηριστική πικρίζουσα γεύση.
2. Πικρά ελαιόλαδα: Παραλαμβάνονται από ελαιόκαρπο ο οποίος περιέχει μεγάλες ποσότητες φύλλων.
3. Φρουτώδη: Έχουν τη γεύση φρέσκου καλής ποιότητας και φυσιολογικά ώριμου ελαιοκάρπου.

4. Ελαιόλαδα με καλή γεύση: Ελαιόλαδα με τη χαρακτηριστική διακριτική γεύση, χωρίς την παρουσία δυσάρεστων οσμών.
5. Ελαττωματικά: Ελαιόλαδα τα οποία παρουσιάζουν τη γεύση και οσμή μούχλας, χωματίλας, ταγγάδας, κλπ.

2.5 Κανόνες διακίνησης ελαιολάδου στην ΕΕ.

Τα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων που διακινούνται καθορίστηκαν με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1019/2002 της 13/6/2002 και ισχύουν από 1/11/2003, και αφορούν:

- i. στις κυριότερες αλλαγές που επέφερε ο Καν(ΕΚ)1019/02,
- ii. στις διευκρινιστικές απαντήσεις σε συγκεκριμένες ερωτήσεις και
- iii. στην συνοπτική παρουσίαση της επισημάνσης του ελαιολάδου σύμφωνα με τον Καν.(ΕΚ) 1019/02 αλλά και την βασική οδηγία 2000/13/ΕΚ.

i. Αλλαγές που επέφερε ο κανονισμός 1019/02 από 1/11/2003

- 1) Η πώληση ελαιολάδου μέχρι 5 λίτρα στο λιανικό Εμπόριο.
- 2) Οι ονομασίες των ποιοτικών κατηγοριών που κυκλοφορούν στο στάδιο του λιανικού εμπορίου και είναι:
 - Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με μέγιστη οξύτητα 0,8°
 - Παρθένο ελαιόλαδο, με μέγιστη οξύτητα 2°
 - Ελαιόλαδο - αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, με μέγιστη οξύτητα 1°
 - Πυρηνέλαιο, με μέγιστη οξύτητα 1°
- 3) Συμπληρωματικές περιγραφικές πληροφορίες θα πρέπει να παρατίθενται στη δευτερεύουσα ετικέτα, για κάθε ποιοτική κατηγορία ως εξής:

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
α) Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.
β) Παρθένο ελαιόλαδο	Ελαιόλαδο ου παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους
γ) Ελαιόλαδο - αποτελούμενο από παρθένα ελαιόλαδα και εξευγενισμένα ελαιόλαδα	Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά ελαιόλαδα που έχουν υποστεί εξευγενισμό και έλαια που έχουν παραχθεί απ'ευθείας 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 απ'ευθείας από τις ελιές ή έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από Επεξεργασία των πυρήνων της ελιάς και έλαια που ελήφθησαν απ'ευθείας από τις ελιές.

4) Προσδιορισμός της καταγωγής, δηλαδή ένδειξη γεωγραφικού ονόματος π.χ. «Ελληνικό προϊόν», «προϊόν ΕΕ» κλπ. επιτρέπεται μόνο για το εξαιρετικό παρθένο και το παρθένο ελαιόλαδο.

5) Προαιρετικές ενδείξεις για τον τρόπο παραγωγής ελαιολάδου (πρώτη πίεση εν ψυχρώ, εξαγωγή εν ψυχρώ, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κ.τ.λ.) δύναται να αναγράφονται, εφ' όσον πληρούνται οι αντίστοιχες προϋποθέσεις

6) Αποδεικτικά στοιχεία για προαιρετικές ενδείξεις και μείγματα.

Κάθε τυποποιητική μονάδα που αναγράφει στην επισήμανση των προϊόντων της προαιρετικές ενδείξεις υποχρεούται να αποδεικνύει ή να επαληθεύει την ακρίβεια των ενδείξεων αυτών, με βάση ένα ή περισσότερα από τα πιο κάτω στοιχεία:

α) πραγματικά στοιχεία που έχουν καθοριστεί επιστημονικά

β) αποτελέσματα αναλύσεων ή αυτόματων καταχωρήσεων επί αντιπροσωπευτικών δειγμάτων

γ) διοικητικές ή λογιστικές πληροφορίες που τηρούνται σύμφωνα με κοινοτικές ή/ και εθνικές νομοθεσίες

7) Μείγματα ελαιολάδου - σπορελαίων

Στις περιπτώσεις μειγμάτων ελαιολάδου (μια από τις προαναφερθείσες τέσσερις ποιοτικές κατηγορίες) με φυτικά έλαια - σπορέλαια, η ονομασία πώλησης

του προϊόντος είναι η ακόλουθη «Μείγμα φυτικών ελαίων (ή τα συγκεκριμένα φυτικά έλαια - ηλιέλαιο, σογιέλαιο, κλπ) και ελαιολάδου», ακολουθούμενη αμέσως μετά, από την ένδειξη του ποσοστού του ελαιολάδου στο μείγμα.

Η παρουσία του ελαιολάδου στη σήμανση των μειγμάτων μπορεί να αναφέρεται με εικόνες ή γραφικές παραστάσεις μόνο στην περίπτωση που το ποσοστό του ελαιολάδου είναι πάνω από 50%.

8) Έναρξη εφαρμογής / Διάθεση αποθεμάτων

Τα ελαιόλαδα που τυποποιούνται από την 1^η Νοεμβρίου 2003 και μετά, υποχρεωτικά πρέπει να είναι σύμφωνα με τους παρόντες κανόνες, ενώ υλικά συσκευασίας και ετικέτες με παλιές ενδείξεις, δεν μπορούν πλέον να χρησιμοποιηθούν (Κανονισμός 1989/2003 της Ε.Ε.).

II. Οι προδιαγραφές εμπορίας ελαιολάδων

Με τον κοινοτικό κανονισμό 1019/2002 καθορίζονται κανόνες εμπορίας και ειδικοί κανόνες επισήμανσης για τα ελαιόλαδα και πυρηνέλαια που διατίθενται στο λιανικό εμπόριο, οι οποίοι συμπληρώνουν αυτούς που προβλέπονται από την οδηγία 2000/13 που αφορά στην επισήμανση, παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων γενικά.

Λιανικό εμπόριο λοιπόν είναι η πώληση στον τελικό καταναλωτή εξαιρετικού παρθένου και παρθένου ελαιολάδου, ελαιολάδου και πυρηνελαιίου, ως έχουν ή ενσωματωμένα σε τρόφιμα (μαγιονέζες, κονσέρβες που περιέχουν ελαιόλαδο, διάφορα φαγητά μαγειρεμένα με ελαιόλαδο).

Η πώληση στο λιανικό εμπόριο των παραπάνω ελαιολάδων και πυρηνελαιίων επιτρέπεται μόνο σε συσκευασίες μέχρι 5 λίτρα και οι οποίες πρέπει να έχουν ετικέτα με την επισήμανση που αναφέρεται παρακάτω και είναι εφοδιασμένα με πώμα μίας χρήσης.

Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι οι παραγωγοί, ελαιοτριβείς μπορούν να διαθέτουν το προϊόν τους, αλλά πλέον μόνο τυποποιημένο σε συσκευασίες μέχρι 5 λίτρα.

Το ίδιο ισχύει και για τις πωλήσεις ελαιολάδων σε χώρους μαζικής εστίασης όπου υπάρχει ο περιορισμός της συσκευασίας των 5 λίτρων λόγω του ότι η χώρα μας δεν έκανε χρήση της δυνατότητας καθορισμού συσκευασιών πάνω από 5 λίτρα για τα έλαια που προορίζονται για κατανάλωση σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες ή

άλλες συλλογικές εστιάσεις. Οι δε συσκευασίες πρέπει να φέρουν πώμα μίας χρήσης και να έχουν επκέτα που να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις του κανονισμού

Στην επκέτα (κύρια και δευτερεύουσα) θα πρέπει, εκτός από την ονομασία της ποιοτικής κατηγορίας του προϊόντος, να περιλαμβάνονται υποχρεωτικά και οι ακόλουθες περιγραφικές πληροφορίες για κάθε ποιοτική κατηγορία με ευκρινείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες (Κανονισμός 1989/2003 της Ε.Ε.).

Οι πληροφορίες για την ποιοτική κατηγορία του ελαιολάδου, με δεδομένο το μέγεθος των ετικετών και λαμβανομένου υπόψη του όγκου των απαιτούμενων περιγραφικών πληροφοριών έχει γίνει αποδεκτό από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή η δυνατότητα αναγραφής τους στη δευτερεύουσα (πίσω) ετικέτα των συσκευασιών.

Οι προαιρετικές ενδείξεις που συνήθως χρησιμοποιούνται στις ετικέτες των ελαιόλαδων είναι:

1) Προσδιορισμός της καταγωγής

Είναι η ένδειξη ενός γεωγραφικού ονόματος στην ετικέτα και συγκεκριμένα η αναφορά του ονόματος ενός κράτους μέλους, της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή μίας Τρίτης χώρας. Π.χ. η ένδειξη «Ελληνικό προϊόν», «παράγεται στην Ελλάδα» ή αντίστοιχα «προϊόν Ε.Ε.», «παράγεται στην Ε.Ε.». Διευκρινίζεται ότι η χρήση ονόματος περιοχής αφορά τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ, τα οποία υπόκεινται σε άλλες κοινοτικές διατάξεις (καταχωρημένες γεωγραφικές περιοχές σύμφωνα με τον Καν(ΕΚ) 2081 /92. Όπου ισχύει μόνο για το εξαιρετικό παρθένο και το παρθένο ελαιόλαδο. Για τον προσδιορισμό της προέλευσης του ελαιολάδου λαμβάνεται υπόψη ο τόπος συγκομιδής και έκθλιψης των ελιών ο οποίος γενικά συμπίπτει. Στην περίπτωση όμως που ο τόπος συγκομιδής διαφέρει από τον τόπο έκθλιψης (σπάνια περίπτωση), τότε πρέπει να αναγράφονται και οι δύο ως εξής: «εξαιρετικό ή παρθένο ελαιόλαδο που παρήχθη στην (Ιταλία π.χ.) από ελιές που συγκομίστηκαν στην (Ελλάδα π.χ.).

Ενώ στη περίπτωση που υπάρχουν μείγματα ελαίων από διαφορετικά κράτη μέλη θα πρέπει να αναφέρεται το ποσοστό από την χώρα καταγωγής, π.χ όταν το προϊόν περιέχει πάνω από 75% ιταλικό ελαιόλαδο, τότε μπορεί να αναφέρεται η ένδειξη «εξαιρετικό παρθένο ή παρθένο ελαιόλαδο κατά 75% (ή περισσότερο) ιταλικό» ή «εξαιρετικό παρθένο ή παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ποσοστό 75% ή περισσότερο κατάγεται από την Ιταλία» (Κανονισμός 1989/2003 της Ε.Ε.).

2) Πρώτη πίεση εν ψυχρώ

Πρέπει να αναγράφεται μόνο στα εξαιρετικά παρθένα και παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται α)σε θερμοκρασία κάτω των 27° C, β) κατά τη διάρκεια μίας

πρώτης μηχανικής πίεσης του ελαιοπολτού και γ) με παραδοσιακό σύστημα εξαγωγής με υδραυλικό πιεστήριο

3) Εξαγωγή εν ψυχρώ

Πρέπει να αναγράφετε μόνο στα εξαιρετικά παρθένα και παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται α) σε Θερμοκρασία κάτω των 27° C και β) με διαδικασία διήθησης ή φυγοκέντρισης του ελαιοπολτού

4) Ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (φρουτώδες, «πικρό», «πικάντικο»)

Πρέπει να αναγράφετε μόνο στα παρθένα ελαιόλαδα (εξαιρετικό παρθένο, παρθένο) βασιζόμενη σε αντικειμενικά αποτελέσματα με βάση την μέθοδο οργανοληπτικής αξιολόγησης η οποία θα εφαρμόζεται πλέον υποχρεωτικά από αναγνωρισμένες ομάδες δοκιμαστών.

5) Ένδειξη της οξύτητας ή μέγιστης οξύτητας

Θα πρέπει να αναγράφετε μόνο εφόσον συνοδεύεται από την ένδειξη με τους ίδιους χαρακτήρες και στο ίδιο με αυτή οπτικό Πεδίο:

- του δείκτη υπεροξειδίου
- της περιεκτικότητας σε κηρούς
- της απορρόφησης στο υπεριώδες

6) Ισχύς των διατάξεων για τις προαιρετικές ενδείξεις

Ισχύουν ήδη από την 1η Νοεμβρίου 2003 εκτός αυτής του σημείου (4) η οποία θα ισχύει από 1/7/2008.

Η επισήμανση στην περίπτωση μειγμάτων ελαιολάδων με σπορέλαια ή τροφίμων που περιέχουν ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι “Μείγμα φυτικών ελαίων (ή συγκεκριμένα ονόματα των σπορέλαιων) και ελαιολάδου σε ποσοστό ανάλογα με το προϊόν, όμως η προβολή της παρουσίας ελαιολάδου με εικόνες και γραφικές παραστάσεις επιτρέπεται μόνο στη περίπτωση που το ποσοστό του στο μείγμα είναι ανώτερο από 50%.

Ενώ η επισήμανση τροφίμων που περιέχουν ελαιόλαδο όταν αυτά προβάλλουν την παρουσία ελαιολάδου με λέξεις, εικόνες γραφικές παραστάσεις θα πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη του περιεχομένου ποσοστού ελαιολάδου σε

σχέση με το καθαρό ολικό βάρος του τροφίμου ή από την ένδειξη του περιεχομένου ποσοστού ελαιολάδου σε σχέση με το συνολικό βάρος των λιπαρών ουσιών, προσθέτοντας την ένδειξη «ποσοστό των λιπαρών ουσιών». Π.χ. στη περίπτωση μίας μαγιονέζας που περιέχει 5% ελαιόλαδο χωρίς την παρουσία άλλης λιπαρής ουσίας θα πρέπει να αναφέρεται η ένδειξη «περιέχει ελαιόλαδο 5%». Στη περίπτωση που η μαγιονέζα π.χ. βάρους 500 γραμμαρίων περιέχει εκτός του ελαιολάδου και 5% αραβοσιτέλαιο, θα πρέπει να αναφέρεται η ένδειξη «ποσοστό των λιπαρών ουσιών: περιέχει 5% ελαιόλαδο και 5% αραβοσιτέλαιο» ή «περιέχει 50% ελαιόλαδο επί του συνόλου των λιπαρών ουσιών». Τα τρόφιμα αυτά είναι οι διάφορες κονσέρβες, οι μαγιονέζες, οι μαργαρίνες και οι διάφορες σάλτσες. Οι διατάξεις αυτές ισχύουν ήδη από την 1η Νοεμβρίου 2003.

Τέλος για τις προαιρετικές ενδείξεις και τις ενδείξεις επισημάνσης μειγμάτων σπορέλαιων και τροφίμων που περιέχουν ελαιόλαδο θα πρέπει να προσκομίζονται αποδεικτικά στοιχεία α) πραγματικά ή επιστημονικά στοιχεία, β) αποτελέσματα αναλύσεων ή αξιόπιστων καταχωρήσεων και γ) διοικητικές ή λογιστικές πληροφορίες

Για την εξακρίβωση των προαιρετικών ενδείξεων και των ενδείξεων των μειγμάτων ελαιολάδων με σπορέλαια και των τροφίμων που περιέχουν ελαιόλαδο, δίνεται η δυνατότητα στα κράτη μέλη να καθιερώσουν σύστημα έγκρισης των επιχειρήσεων κατά τα ισχύοντα στην ένδειξη της προέλευσης, χωρίς όμως να είναι υποχρεωμένα.

Η έγκριση είναι υποχρεωτική όπως αναφέρεται και πιο πάνω, μόνο για την προέλευση (Κανονισμός 1989/2003 της Ε.Ε.).

iii. Συνοπτική παρουσίαση της επισημάνσης ελαιολάδου

Κατά τη διακίνηση οι συσκευασίες του ελαιολάδου φέρουν υποχρεωτικές και προαιρετικές ενδείξεις:

1) Υποχρεωτικές ενδείξεις

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του ελαιολάδου είναι:

α) Ονομασία πώλησης - ποιοτική κατηγορία (μια από τις τέσσερις κατηγορίες που προαναφέραμε) και οι συμπληρωματικές πληροφορίες για κάθε μια αντίστοιχα.

β) Καθαρή ποσότητα περιεχομένου (Σε μονάδα όγκου)

γ) Χρόνος ελάχιστης διατηρησιμότητας. Με δεδομένο ότι η διατηρησιμότητα είναι μεγαλύτερη από τρεις μήνες αλλά όχι μεγαλύτερη από δεκαοκτώ μήνες, αρκεί η αναγραφή του μήνα και του έτους ως ελάχιστος χρόνος διατηρησιμότητας.

δ) Παρτίδα. Στην περίπτωση που ο χρόνος ελάχιστης διατηρησιμότητας περιλαμβάνει και την ημέρα (εκτός από το μήνα και το έτος) τότε η παρτίδα μπορεί να μην αναγράφεται. Εάν όμως δεν αναγράφεται η ημέρα, τότε η αναγραφή της παρτίδας είναι υποχρεωτική.

ε) Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης και χρήσης.

στ) Όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του κατασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή (διακινητή) εγκατεστημένου στο εσωτερικό της κοινότητας.

2) Προαιρετικές ενδείξεις

Οι προαιρετικές ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση του ελαιολάδου και να εμφανίζονται στην κύρια τη βοηθητική όψη αυτής (κύρια - μπροστινή ή βοηθητική - πίσω ετικέτα, κύρια ή πλάγια πλευρά λευκοσιδηρού δοχείου) είναι:

α) Η Εμπορική Ονομασία Ελαιολάδου η οποία κρίνεται απαραίτητο να είναι καταχωρημένη στο ΥΠ. ΑΝ./ Γενική Γραμματεία Καταναλωτή και σε αντίστοιχα γραφεία σημάτων του εξωτερικού.

β) Η καταγωγή του προϊόντος (Π.χ. «Ελληνικό Προϊόν») για το εξαιρετικό παρθένο και το παρθένο ελαιόλαδο.

γ) Η ένδειξη «Πρώτη Πίεση εν ψυχρώ» ή «Εξαγωγή εν ψυχρώ»

δ) Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (από 1/7/2008).

ε) Η Οξύτητα υποχρεωτικά μαζί με τα Υπεροξειδία, τα κεριά και την απορρόφηση στο υπεριώδες (δείκτης K).

στ) θρεπτική αξία

ζ) Η ένδειξη «Χωρίς Χοληστερόλη» υποχρεωτικά αναγράφεται μαζί με την θρεπτική αξία.

η) Οτιδήποτε μπορεί να τεκμηριωθεί και να αποδειχθεί εφ' όσον τούτο ζητηθεί από τις αρμόδιες αρχές.

3) Η επισήμανση του ελαιολάδου δεν μπορεί να αναφέρει εικόνες, παραστάσεις, ή στοιχεία τα οποία είναι δυνατόν να παραπλανήσουν το καταναλωτικό κοινό είτε με την απόδοση σ' αυτό ιδιοτήτων που δεν έχει, είτε με την απόδοση ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που είναι κοινά σ' όλα τα ίδια προϊόντα (Κανονισμός 1989/2003 της Ε.Ε.).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Το ελαιόλαδο είναι το μοναδικό εδώδιμο έλαιο που παράγεται με φυσικό τρόπο (έκθλιψη) είναι δηλαδή ένας φυσικός οπός που συντηρείται με φυσικούς τρόπους για μεγάλο χρονικό διάστημα. Για το λόγο αυτό, η εισαγωγή του ελαιόλαδου στο διαιτολόγιο των καταναλωτών ή διατήρηση της κατανάλωσης του από άτομα που ήδη το χρησιμοποιούν αποτελεί βασικό στόχο για την προώθηση της υγιεινής διατροφής. Παρ' όλα τα διατροφικά αυτά πλεονεκτήματα το ελαιόλαδο αντιμετωπίζει μεγάλα και δύσκολα προβλήματα κατά την εμπορία του. Ο κύριος λόγος είναι ο ισχυρός ανταγωνισμός που υφίσταται από τα άλλα βρώσιμα έλαια (σογιέλαιο, ηλιέλαιο, αραβοσιτέλαιο κ.α.) που παράγονται με χημικό τρόπο, έχουν χαμηλό κόστος παραγωγής αλλά δεν διαθέτουν τις ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου.

Τα προβλήματα είναι ακόμη εντονότερα σε περιοχές με σημαντική παραγωγή ελαιόλαδου όπως η Κρήτη και ιδιαίτερα ο Νομός Ηρακλείου αφού το προϊόν αυτό αποτελεί ένα από τα κυριότερα γεωργικά προϊόντα.

Κύριος αντικειμενικός στόχος της εργασίας αυτής είναι η έρευνα του τομέα εμπορίας του ελαιόλαδου σε μία περιοχή με σημαντική παραγωγή όπως ο νομός Ηρακλείου. Από τους εμπλεκόμενους φορείς εμπορίας η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου (Ε.Α.Σ.Η.) κατέχει μία κύρια και σημαντική θέση στην μεταποίηση, τυποποίηση και διακίνηση του ελαιόλαδου. Ο λόγος αυτός οδήγησε στην επιλογή της Ε.Α.Σ.Η. ως αντικείμενο της έρευνας αφού διαδραματίζει έναν καθοριστικό ρόλο στην εμπορία του ελαιόλαδου στο Νομό Ηρακλείου.

Αντικείμενο της έρευνας αποτελεί: α) η διεξοδική ανάλυση των δραστηριοτήτων που σχετίζονται με το ελαιόλαδο της Ε.Α.Σ. Ηρακλείου κατά την τελευταία πενταετία. Για το λόγο αυτό αναλύονται διεξοδικά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, οι τιμές διάθεσης του, τα κανάλια διακίνησης του, η πολιτική διάθεσης και προώθησης του όπως και ο κύκλος εργασιών της ΕΑΣ Ηρακλείου από τη δραστηριότητα αυτή.

Ο απώτερος σκοπός της έρευνας είναι η αξιολόγηση των δραστηριοτήτων εμπορίας του ελαιόλαδου από την ΕΑΣ Ηρακλείου, η συμβολή της στην εμπορία του

ελαιόλαδου στο Νομό Ηρακλείου καθώς και πρόταση μέτρων πολιτικής για την καλλίτερη προώθηση αυτού.

Τα δεδομένα της διακίνησης του ελαιόλαδου, οίνου και όξους προέρχονται από τα αρχεία της ΕΑΣΗ και αφορούν στο χρονικό διάστημα 2002-2006.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

Η ΠΟΡΕΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Ε.Α.Σ.Η.)

4.1. Γενικά στοιχεία επιχείρησης.

Η επωνυμία της επιχείρησης είναι «ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ». Ο διακριτικός τίτλος της επιχείρησης είναι Ε.Α.Σ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Ε.Α.Σ.Η.) και η νομική της μορφή είναι Συνεταιρισμός Περιορισμένης Ευθύνης (ΣΥΝ.Π.Ε.) και δραστηριοποιείται στο χώρο της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών.

Η Ε.Α.Σ.Η. ιδρύθηκε το 1927 και σήμερα απασχολεί 139 διοικητικούς και τεχνικούς υπαλλήλους και ακόμη 53 άτομα ως εργατικό προσωπικό.

Η έδρα της εταιρείας βρίσκεται στη λεωφόρο 62 Μαρτύρων 146, Ηράκλειο-Κρήτη, Τ.Κ. 71303 και τα τηλέφωνα της εταιρείας είναι 2810378000, 2810254502 και το φαξ είναι 2810261150 ενώ υπάρχει και διεύθυνση EMAIL : adm@agrunion.gr

Η Ε.Α.Σ.Η. έχει ιδρύσει και λειτουργεί: α) ένα τυποποιητήριο ελαιολάδου που βρίσκεται στη βιομηχανική περιοχή Ηρακλείου και λειτουργεί από το 2005 β) τρία οινοποιεία, ένα στο Αρκαλοχώρι Ηρακλείου, ένα στη θέση Δαφνές Ηρακλείου τα οποία λειτουργούν από το 1981 και ένα στη θέση Παλλιανή Ηρακλείου πλήρης εκσυγχρονισμένο το οποίο θα λειτουργεί από φέτος (2007), γ) ένα εμφιαλωτήριο οίνου από το 1991 βρίσκεται στις Μαλάδες Ηρακλείου και δ) ένα συσκευαστήριο σταφυλιών στην ίδια περιοχή με το τυποποιητήριο ελαιολάδου που λειτουργεί από το 2000.

Το διοικητικό συμβούλιο «Δ.Σ.» αποτελείται από τον πρόεδρο Γαβαλά Μανώλη, τον αντιπρόεδρο Χαιρέτη Μιχάλη, τον ταμία Καλοψυχάκη μανώλη και από τα μέλη Στρατάκη Ανδρέα, Δερμιτζάκη Κωνσταντίνο, Καρατζή Κωνσταντίνο, Πυργιανάκη Ιωάννη και Βουμβουλάκη Μιχάλη ενώ διευθυντής είναι ο Χαλκιαδάκης Ιωάννης με υποδιευθυντές τους Γρηγοράκη Γεώργιο και Φραγκάκη Γεώργιο. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.2. Σκοπός της επιχείρησης

Σκοπός της Ε.Α.Σ.Η. είναι ο συντονισμός και η ενίσχυση του έργου των Αγροτικών Συνεταιρισμών μελών της για την εξυπηρέτηση των επαγγελματικών και οικονομικών συμφερόντων των συνεταιρισμένων αγροτών. Ο ρόλος των πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών είναι να συγκεντρώνουν την γεωργική παραγωγή των μελών τους και η Ε.Α.Σ.Η. αναλαμβάνει την επεξεργασία, τυποποίηση και προώθηση των αγροτικών προϊόντων στην αγορά. Επιπρόσθετα αναπτύσσει δραστηριότητες εμπορίας αγροτικών εφοδίων, διοικητικής υποστήριξης των αγροτικών συνεταιρισμών και των μελών τους, παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών στους αγρότες, πρακτόρευσης ασφαλιστικών υπηρεσιών και εκμετάλλευσης πολυκαταστημάτων.

Η περιφέρεια δραστηριοποίησης της Ε.Α.Σ.Η. περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια του Νομού Ηρακλείου καθώς και τις περιφέρειες του Αγροτικού και του Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Ανωγείων Νομού Ρεθύμνης. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.2.1. Μέτοχοι-μετοχικό κεφάλαιο-κύκλος εργασιών

Στην Ε.Α.Σ. Ηρακλείου ανήκουν 169 πρωτοβάθμιοι συνεταιρισμοί του νομού Ηρακλείου με 25.341 φυσικά μέλη. Το μετοχικό κεφάλαιο της εταιρίας ανέρχεται σε 224.000€ αποτελούμενο από 224 συνεταιριστικές μερίδες ονομαστικής αξίας ύψους 1.000€ έκαστη, ανάλογα με τον αριθμό των φυσικών προσώπων μελών του συνεταιρισμού. Ο κύκλος εργασιών το 2003 ανήλθε σε 44.090.864€, το 2004 σε 36.547.596€ και το 2005 σε 48.000.000€. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.2.2. Επιχειρηματικές δραστηριότητες

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου καλύπτει: α) τους τομείς παραγωγής που αφορούν στη συγκέντρωση, επεξεργασία, τυποποίηση και διάθεση των τοπικών αγροτικών προϊόντων (κρασί, ελαιόλαδο, επιτραπέζια σταφύλια, ξύδι) καθώς επίσης και στην παραγωγή ζωοτροφών. β) τον τομέα παροχής υπηρεσιών με τη διακίνηση γεωργικών εφοδίων, παροχή συμβούλων, πειραματικές καλλιέργειες, τεχνική υποστήριξη συνεταιρισμών και παραγωγών (λογιστική εξυπηρέτηση συνεταιρισμών, σύνταξη δικαιολογητικών επιδοτήσεων). γ) τον τομέα λιανικής πώλησης με τη λειτουργία

τεσσάρων πολυκαταστημάτων στο νομό Ηρακλείου και διαθέτει κεντρική αποθήκη για τα πολυκαταστήματα στο Ηράκλειο.

Επιπλέον λειτουργεί πρακτορείο συνεταιριστικής ασφαλιστικής. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.2.3. Πορεία της επιχείρησης μέχρι σήμερα

Οι πρώτες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Ηρακλείου αφορούσαν στη συγκέντρωση των κύριων γεωργικών προϊόντων (σταφίδα, ελαιόλαδο) στη περιοχή και στη παροχή υπηρεσιών, κυρίως άσκηση αγροτικής πίστης, προμηθευτικές εργασίες και λοιπές συνήθεις δραστηριότητες των ενώσεων συνεταιρισμών.

Από τη δεκαετία του 1970 αρχίζει η δυναμικότερη ανάπτυξη του φορέα και η ενασχόλησή του με νέες εμπορικές δραστηριότητες (ελαιόλαδο) έως δε τη δεκαετία του 1980 που προχωρεί σε νέες βιομηχανικές επενδύσεις (τυποποίηση ελαιολάδου, οινοποιείο, ξύδι) όπως και σε νέες εμπορικές δραστηριότητες (φυτοφάρμακα, γεωργικά μηχανήματα, ασφαλιστικές εργασίες, πολυκαταστημάτων κ.λ.π.).

Σήμερα η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου διακινεί το 70% της παραγόμενης ποσότητας σταφίδας, το 40% του παραγόμενου οίνου και το 50% του ελαιολάδου της περιοχής ευθύνης της Ε.Α.Σ. Ηρακλείου. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.3. Παραγωγή ελαιολάδου

Το ελαιόλαδο της Κρήτης αποτελεί το πιο ονομαστό προϊόν του νησιού και είναι η βάση της περίφημης κρητικής διατροφής. Στην Κρήτη υπάρχουν 45.000 ελαιοπαραγωγοί και 169 αγροτικοί συνεταιρισμοί, μέλη της Ε.Α.Σ. Ηρακλείου. Η ετήσια παραγωγή ελαιολάδου μέσο όρο είναι 35.000 τόνους ελαιολάδου. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.3.1. Εγκαταστάσεις τυποποιητηρίου ελαιολάδου

Η επεξεργασία και αποθήκευση του ελαιολάδου από την Ε.Α.Σ. Ηρακλείου, γίνεται στη νέα σύγχρονη μονάδα τυποποίησης που έχει εγκατασταθεί στη βιομηχανική περιοχή Ηρακλείου (ΒΙ.ΠΕ.Η.) από το έτος 2005. Κατά τη διαδικασία επεξεργασίας ακολουθούνται τα πρότυπα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας, (ΕΝ

ISO 9001:2000 και 22000:2005, HACCP, BRC, IFS). Τα συστήματα αυξάνουν την εμπιστοσύνη των αγοραστών του ελαιολάδου αφού διασφαλίζουν την ποιότητα και υγιεινή του προϊόντος το οποίο αγοράζουν, ακόμη παρέχεται κάθε εξυπηρέτηση για μετά την αγορά του προϊόντος.

Η μονάδα διαθέτει τρεις (3) γραμμές εμφιάλωσης, μία για γυάλινες φιάλες, μία για πλαστικές και μία για μεταλλικά δοχεία, η δυναμικότητα παραγωγής είναι 15 τόνοι για τις γυάλινες φιάλες, 10 τόνοι για τις πλαστικές φιάλες και 35 τόνοι για τα μεταλλικά δοχεία ανά οχτάωρο. Η δυνατότητα παραγωγής είναι 60 τόνοι ανά οχτάωρο τυποποιημένου ελαιολάδου. Ακόμη στον ίδιο χώρο, υπάρχουν ανοξείδωτες δεξαμενές χωρητικότητας 2.800 τόνων.

Η δυναμικότητα αυτή κατατάσσει το εργοστάσιο της Ε.Α.Σ. Ηρακλείου μεταξύ των μεγαλύτερων τυποποιητικών μονάδων στη χώρα μας και όχι μόνο.

Ο έλεγχος του ελαιολάδου γίνεται από το επιστημονικό προσωπικό που διαθέτει η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου στο πλήρως εξοπλισμένο χημικό εργαστήριο το οποίο βρίσκεται στον ίδιο χώρο και είναι πιστοποιημένο από το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ) με το πρότυπο ISO 17025:2005. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.3.2. Προϊόντα

Στο εμπόριο, σύμφωνα με τους κανονισμούς που υπάρχουν για τη προστασία του προϊόντος από αγνώστου προελεύσεως ελαιόλαδα, δεν επιτρέπεται πλέον η διακίνηση του χύμα ή σε μεγάλες συσκευασίες (άνω των 5 λίτρων).

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου, διαθέτει τις παρακάτω συσκευασίες με την επωνυμία «ΚΝΩΣΟΣ», το οποίο είναι ελαιόλαδο εξαιρετικής ποιότητας με οξύτητα $<0,8\%w/w$, αριθμό υπεροξειδίων έως 20 meq O₂/kgf και με K270 $\leq$ 0,22, K232 $\leq$ 2,5 και ΔK $\leq$ 0,01

- Σε γυάλινη φιάλη τύπου «ΜΑΡΑΣΚΑ» 0,25 lit, 0,5 lit, 0,75 lit και 1 lit
- Σε γυάλινη φιάλη τύπου «QUANTRO» 0,5 lit και 1 lit
- Σε γυάλινη φιάλη τύπου «DORICA» 0,5 lit και 0,75 lit
- Σε γυάλινη φιάλη τετράγωνη με φελλό 0,5 lit
- Σε πλαστική φιάλη 1 lit
- Σε μεταλλικό δοχείο 0,5 lit, 1 lit, 3 lit και 5 lit και
- Σε μεταλλικό δοχείο 5 lit με την επωνυμία «ΤΑΛΩΣ»

Ετησίως, η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου αγοράζει από τους παραγωγούς 10.000 τόνους ελαιόλαδο, από το οποίο το 40% περίπου διακινεί τυποποιημένο στις παραπάνω αναφερόμενες συσκευασίες και το υπόλοιπο χύμα. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.3.3. Δίκτυο πωλήσεων

Σήμερα, η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου, διαθέτει ένα πολύ καλά οργανωμένο δίκτυο πωλήσεων μέσω του οποίου διακινεί τα προϊόντα της σε όλη την Ελλάδα μέσω των υποκαταστημάτων της σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Ενώ στην υπόλοιπη Ελλάδα τη διανομή των προϊόντων έχει αναλάβει μεγάλη εταιρεία logistics. Η διακίνηση σε πολλές χώρες του εξωτερικού, όπως η Γερμανία, Φιλανδία, Αυστρία, Κίνα, Κορέα, Ιαπωνία, Η.Π.Α κ.α. γίνεται με ειδικούς κατά τόπους συνεργάτες, καταφέροντας κατ'αυτό τον τρόπο να επιτύχει για το ΚΝΩΣΟΣ μεγάλη αναγνωρισιμότητα, ως ένα από τα πιο ποιοτικά επώνυμα ελαιόλαδα της αγοράς. Ενώ στις πωλήσεις «χύμα» προς την Ιταλία η μεταφορά γίνεται με ειδικά δεξαμενόπλοια. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.3.4. Διακρίσεις προϊόντων

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου διακρίθηκε με το βραβείο ποιότητας “MARIO SOLINAS”. Η απονομή αυτή έγινε από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (Δ.Σ.Ε.) στον εγκυρότερο σε παγκόσμιο επίπεδο διαγωνισμό ελαιολάδου ο οποίος έλαβε χώρα στη Μαδρίτη το 2004. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

Αξιοσημείωτη είναι επίσης η βράβευση του ελαιολάδου «ΚΝΩΣΟΣ» της Ε.Α.Σ. Ηρακλείου που πραγματοποιήθηκε φέτος (2007) από το γερμανικό περιοδικό διεθνούς αναγνώρισης DER FEINSCHMECKER. Αυτή η διάκριση υπήρξε πολύ σημαντική καθώς κατατάχθηκε ανάμεσα στα 50 καλύτερα τυποποιημένα ελαιόλαδα σε όλο τον κόσμο. (Ανώνυμος, 2007)

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

The magazine DER FEINSCHMECKER and „Mastri Oleari“
have honored the excellent olive oil



KNOSSOS

produced by

AGRUNION – UNION OF HERAKLION

HERAKLION, KRETA, GREECE

It has been included in the FEINSCHMECKER-Special „Oleum“

2007

Madeleine Jais
Madeleine Jais, editor-in-chief DER FEINSCHMECKER, Hamburg

DER FEINSCHMECKER is Germany's leading magazine for culinary lifestyle.

4.4. Σύστημα διασφάλισης ποιότητας – Σύστημα HACCP

Η ποιότητα των προϊόντων της Ε.Α.Σ. Ηρακλείου παρακολουθείται και ελέγχεται από οργανωμένα εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου που λειτουργούν στις εγκαταστάσεις της και στελεχώνονται από ειδικά εκπαιδευμένο προσωπικό.

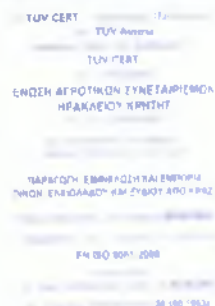
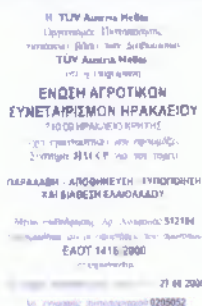
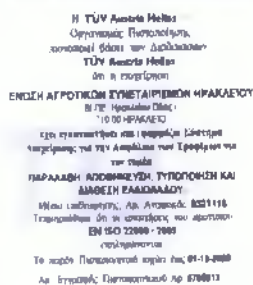
Εφαρμόζεται σύστημα διασφάλισης ποιότητας κατά EN ISO 9001:2000 και ISO 22000:2005 στις παραγωγικές δραστηριότητες (κρασί, ελαιόλαδο, ξύδι) και HACCP ΕΛΟΤ 1416:2000 BRC και IFS από το έτος 2005. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

Η ονομασία HACCP προέρχεται από τα αρχικά των αγγλικών λέξεων Hazard Analysis at Critical Control Points ή Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου.

Το πρόγραμμα HACCP αποτελεί μία συστηματική προσέγγιση στην παραγωγή ασφαλών και αποδεκτών τροφίμων και βασίζεται στον εντοπισμό, επίβλεψη και αποτελεσματική διαχείριση των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου. Η ανάλυση επικινδυνότητας επικεντρώνεται στην ανάλυση της πιθανότητας εμφάνισης ενός κινδύνου, ώστε να προσδιοριστεί η φύση του προβλήματος και να προταθούν κατάλληλα μέτρα ελέγχου του κινδύνου (Αρβανιτογιάννης, κ.ά., 2001).

Η ανάπτυξη ενός συστήματος HACCP βασίζεται στην τεκμηριωμένη ανάλυση όλων των πραγματικών και δυνητικών κινδύνων (είτε αυτοί είναι μικροβιολογικοί, είτε χημικοί, είτε φυσικοί) και στην αναγνώριση των κρίσιμων σημείων, στα οποία ο συνεχής έλεγχος και η παρακολούθηση είναι απαραίτητη για την ασφάλεια. Ένα ολοκληρωμένο σύστημα ασφάλειας αποβλέπει στην εξάλειψη κάθε κινδύνου (ή μειωσή του σε αποδεκτό επίπεδο) και στην εξάλειψη κάθε ρυπογόνου αιτίας. Θα πρέπει να τονιστεί ότι η σωστή ανάπτυξη ενός συστήματος HACCP περιλαμβάνει και την καθιέρωση διαδικασιών αυτόματης προσαρμογής του στο χρόνο, καθώς το HACCP είναι ένα σύστημα δυναμικό, που χρειάζεται και πρέπει να ακολουθεί τις εξελίξεις (Επιστημονικής και νομικής φύσεως).

Το σύστημα HACCP βασίζεται στον εντοπισμό, επίβλεψη και αποτελεσματική διαχείριση των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCPs). Η εφαρμογή των γενικών αρχών υγιεινής των τροφίμων σε συνδυασμό με την εκπαίδευση και τη δέσμευση της διοίκησης της επιχείρησης αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για την εγκατάσταση και την εφαρμογή ενός συστήματος HACCP.



Η εφαρμογή του συστήματος HACCP είναι υποχρεωτική για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης σύμφωνα με την οριζόντια οδηγία του συμβουλίου 93/43/EK και την Υπ. Απ. 487/2000 (Αρβανιτογιάννης, κ.ά., 2001).

4.5. Παραγωγή κρασιού

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου κατέχει μια σημαντική θέση στον τομέα του κρασιού στο νομό Ηρακλείου. Στα οινοποιεία που διαθέτει μπορεί να γίνει κατεργασία 20.000 τόνων περίπου σταφυλιών την οινοποιητική περίοδο, ενώ οι χώροι δεξαμενών είναι χωρητικότητας 9.500 τόνων. Σε κάθε εγκατάσταση οινοποιούνται τα σταφύλια της περιοχής και το κρασί μεταφέρεται και τυποποιείται στο εμφιαλωτήριο.

Το εμφιαλωτήριο λοιπόν είναι μια σύγχρονη μονάδα εμφιάλωσης με δυναμικότητα 3.000 φιάλες ανά ώρα, και διαθέτει ανοξείδωτες δεξαμενές χωρητικότητας 2.000 τόνων και 400 δρύινα βαρέλια για την παλαίωση του ερυθρού οίνου.

Ο έλεγχος των προϊόντων γίνεται από το έμπειρο επιστημονικό προσωπικό που διαθέτει η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου στο πλήρως εξοπλισμένο οινολογικό της εργαστήριο, το οποίο βρίσκεται στο χώρο του εμφιαλωτηρίου. Όλη η παραγωγική διαδικασία στις οινοποιητικές μονάδες είναι πιστοποιημένη κατά ISO 9001.

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου λειτουργεί δοκιμαστικά για το έτος 2007 το οινοποιείο, που βρίσκεται στη θέση Παλλιανή Ηρακλείου με σκοπό την αντικατάσταση του ενός εκ των δύο υπαρχόντων οινοποιείων.

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου εμπορεύεται περίπου 15.000 τόνους οίνου από το οποίο το 40% της παραγωγής σε ασκό, το 20% σε εμφιαλωμένες συσκευασίες, ενώ το υπόλοιπο 40% το εμπορεύεται χύμα. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.5.1 Βασικά παραγόμενα προϊόντα

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου παράγει και εμφιαλώνει τα εξής επώνυμα προϊόντα:

1. Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.): ΔΑΦΝΕΣ V.Q.P.R.D. (ξηρός ερυθρός 0,75 lit)

2. Οίνοι τοπικοί: ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ (ξηρός λευκός, ξηρός ερυθρός 0,75 lit)
3. Οίνοι επιτραπέζιοι:
 - ΚΡΗΤΙΚΟ ΚΟΝΑΚΙ ξηρό λευκό, ροζέ, ερυθρό και ρετσίνα σε ασκό 5, 10, 20, 28 lit
 - ΚΡΗΤΙΚΟ ΚΟΝΑΚΙ ξηρό λευκό, ερυθρό και ρετσίνα σε φιάλες 0.5 lit
 - DOMENICO ξηρός λευκός, ροζέ, ερυθρός σε φιάλες 0,75 lit και 1,5 lit
 - MALVICINO ημίγλυκο λευκό, ροζέ, ερυθρό σε φιάλες 0,75 lit και 1,5 lit
 - ΕΡΩΦΙΑΗ ημίγλυκος λευκός, ροζέ, ερυθρό σε φιάλες 0,187 lit και 0,75 lit
 - ΝΙΟΒΗ ρετσίνα σε φιάλες 0,5 lit, 0,75 lit, 1,5 lit,
 - ΕΚΛΕΚΤΗ Ρετσίνα σε φιάλες 0,5 lit
4. Οίνοι ποικυλιακοί:
 - VINISSIMO παλαιωμένος γλυκός ερυθρός οίνος (Ο.Π.Α.Π.)
 - SIRAH ξηρός ερυθρός 0,75 lit
 - VILANA ξηρός λευκός 0,75 lit (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

4.5.2. Δίκτυο πωλήσεων

Σήμερα, η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου, διαθέτει ένα πολύ καλά οργανωμένο δίκτυο πωλήσεων μέσω του οποίου διακινεί τα προϊόντα της σε κάθε γωνιά της Ελλάδας (μέσω των υποκαταστημάτων της σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, καθώς επίσης και των αντιπροσώπων σε πολλές χώρες του εξωτερικού, όπως η Γερμανία, Φιλανδία, Αυστρία, Κίνα, Κορέα, Ιαπωνία, Η.Π.Α κ.α. με ειδικούς κατά τόπους συνεργάτες. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5.

Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Ε.Α.Σ.Η.)

5.1. Έννοια της εμπορίας

Εμπορία αγροτικών προϊόντων ονομάζεται το σύνολο των οικονομικών δραστηριοτήτων που πραγματοποιούνται από τη στιγμή που τα προϊόντα παραλαμβάνονται από τους παραγωγούς στους τόπους παραγωγής τους μέχρι τη στιγμή που παραδίδονται στα χέρια των καταναλωτών, καθώς και η καθοδήγηση της γεωργικής παραγωγής προς τα προϊόντα εκείνα που ζητούν οι καταναλωτές (Κιτσοπανίδης και Καμενίδης, 1992).

5.2. Εμπορία ελαιόλαδου , οίνου και όξους από την Ε.Α.Σ. Ηρακλείου

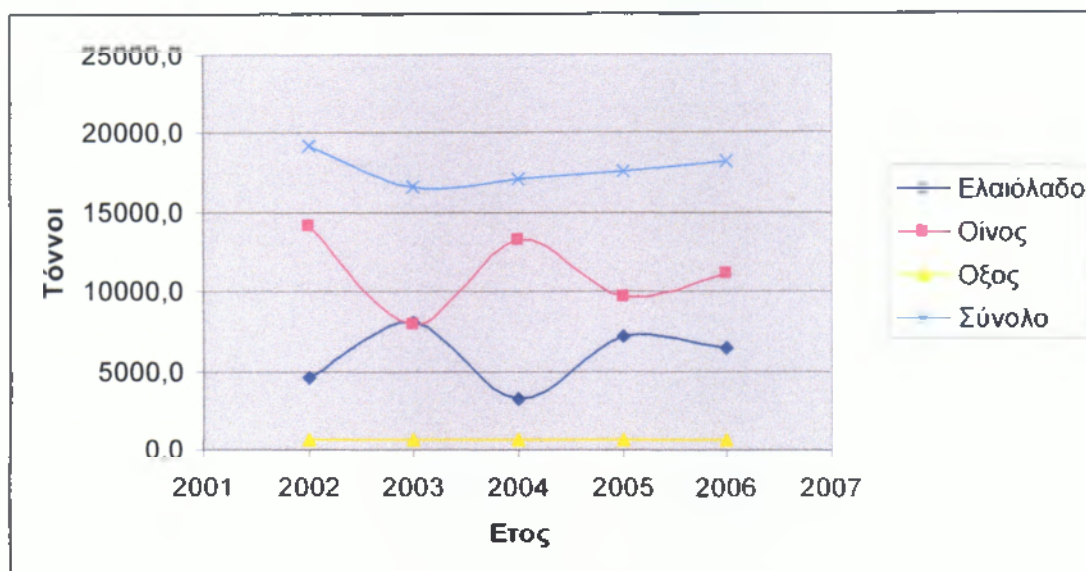
5.2.1. Διακίνηση ελαιόλαδου, οίνου και όξους

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου εμπορεύεται κυρίως ελαιόλαδο, κρασί και όξος. Οι διακινούμενες ποσότητες κατά την πενταετία ήταν κατά μέσο όρο 1.771,8 τόνοι

Πίνακας 3 Ελαιόλαδο, οίνος και όξος που διακινήθηκαν από την Ε.Α.Σ.Η. (τόνοι).

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος		Τυπική απόκλι- ση	Συντελεστής Μεταβλητό- τητας
	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	%		
ελαιόλαδο	4578,7	8080,6	3165,3	7234,1	6414,8	5894,7	33,3	2001,5	34,0
ίνος	14060,6	7943,3	13297,3	9689,9	11093,9	11217,0	63,3	2523,8	22,5
ξος	563,4	583,4	583,1	626,3	679,8	607,2	3,4	46,6	7,7
όνολο	19202,7	16607,3	17045,6	17550,3	18188,5	17718,9	100,0	1017,3	5,7
είκτης 02=100	100,0	86,5	88,8	91,4	94,7				

Πηγή: Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.



Γράφημα 6 Διακίνηση ελαιόλαδου, οίνου και όξους από την ΕΑΣΗ (τόνοι)

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 3

(πίνακας 3) από τους οποίους το ελαιόλαδο ήταν 5.894,7 τόνοι ή το 33,3% της διακινηθείσας ποσότητας, ο οίνος ήταν 11.217,0 τόνοι ή το 63,3% και το όξος ήταν 607,2 τόνοι ή το 3,4%.

Από τα στοιχεία γίνεται φανερό ότι η μεγαλύτερη ποσότητα που διακινείται από την ΕΑΣΗ είναι ο οίνος, ακολουθεί το ελαιόλαδο και τέλος το όξος που αποτελεί μία σχετικά περιορισμένη ποσότητα (Πίνακας 3 και Γράφημα 6).

Η συνολική διαθέσιμη ποσότητα ελαιόλαδου για διακίνηση στον νομό Ηρακλείου εκτιμάται σε 32.527 τόνους με βάση την υπόθεση ότι από το σύνολο της παραγωγής το 60% προορίζεται για διακίνηση. Στην περίπτωση αυτή η συμμετοχή της ΕΑΣΗ στη διακίνηση του ελαιόλαδου, με βάση τη μέση ετήσια διακινούμενη ποσότητα ελαιόλαδου που παράγεται στο Νομό Ηρακλείου (5.894,7 τόνοι) αντιπροσωπεύει το 15,3% της διακινούμενης ποσότητας. Αν δε λάβουμε υπόψη ότι στο Νομό δραστηριοποιούνται εκτός της ΕΑΣΗ και άλλες 24 επιχειρήσεις (τυποποιητήρια ελαιόλαδου) με τη διακίνηση του προϊόντος αυτού γίνεται φανερό ότι η συμμετοχή της ΕΑΣΗ είναι σημαντικά υψηλή γεγονός που υποδεικνύει το ηγετικό της ρόλο στη διακίνηση του ελαιόλαδου στο Νομό Ηρακλείου.

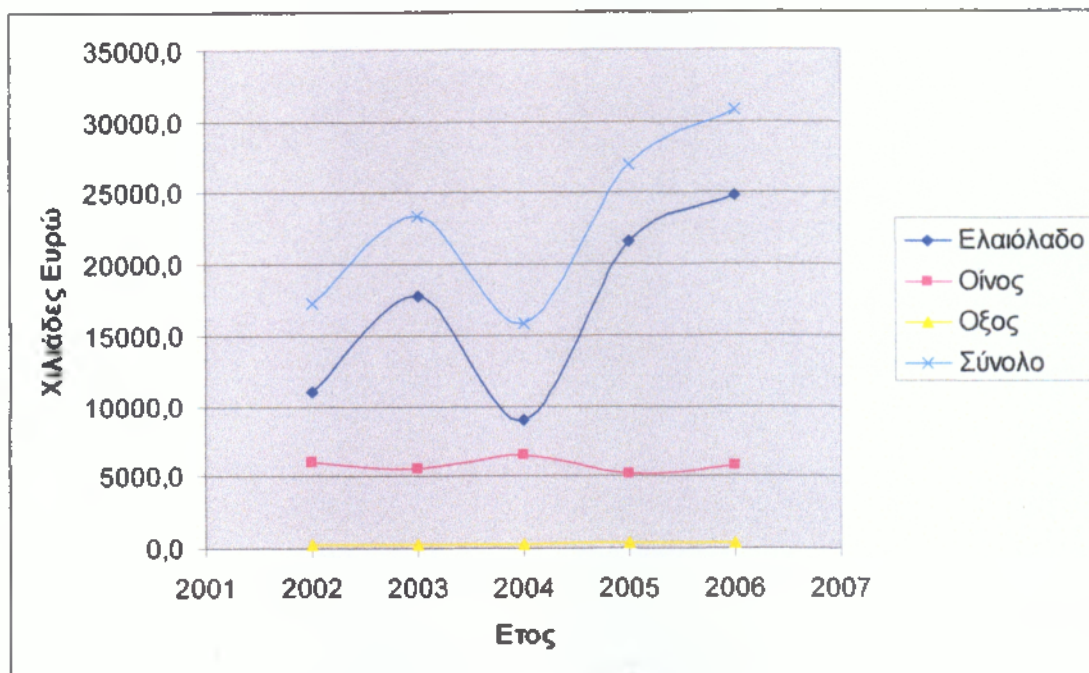
Η συνολική ετήσια διακινηθείσα ποσότητα κατά την πενταετία 2002 - 2006 παρουσιάζει μείωση (πίνακας 3 και Γράφημα 6). Η εξέλιξη αυτή κατά έτος ήταν ως εξής για τα έτη 2003 και 2004 παρουσίασε μια σημαντική μείωση κατά 13,5% και 11,2% αντίστοιχα, ενώ για τα επόμενα έτη 2005 και 2006 παρατηρείται σχετική κάμψη της μείωσης -8,6% και 5,3%. Οι μεταβολές αυτές οφείλονται στις μεταβολές της διακινηθείσας ποσότητας ελαιολάδου και οίνου αφού οι διακινούμενες ποσότητες όξους παραμένουν σχετικά σταθερές όπως υποδεικνύει και ο συντελεστής μεταβλητότητας 5,7% (πίνακας 3). Άξιο παρατήρησης είναι ότι οι μεταβολές των διακινούμενων ποσοτήτων ελαιολάδου και οίνου μεταβάλλονται αντίστροφα σε συνάρτηση με τα έτη (γράφημα 6). Έτσι ενώ οι διακινούμενες ποσότητες για το κάθε προϊόν μεταβάλλονται σε σημαντικό βαθμό από το ένα έτος στο άλλο, συντελεστής μεταβλητότητας για το ελαιόλαδο 34% και για τον οίνο 22,5% (πίνακας 3), η μεταβολή για το σύνολο των προϊόντων εμφανίζεται περιορισμένη, με συντελεστή μεταβλητότητας 5,7%.

Η σημαντική μείωση που παρατηρείται στη διακινούμενη ποσότητα ελαιόλαδου κατά το έτος 2004 οφείλεται στο γεγονός ότι την χρονιά εκείνη υπήρξαν ασυνήθιστες καιρικές συνθήκες για την περιοχή (χιονοπτώσεις, παγετοί κ.α.) οι οποίες προκάλεσαν σοβαρές ζημιές στα ελαιόδεντρα της Κρήτης που είχε ως συνέπεια την αισθητή μείωση της παραγωγή του ελαιόλαδου. Ως τον οίνο, υπήρξαν δυσμενείς καιρικές συνθήκες που επηρέασαν την παραγωγή κατά τα έτη 2003 και 2005 με αποτέλεσμα την μειωμένη παραγωγή και την αντίστοιχη μείωση των διακινούμενων ποσοτήτων του οίνου.

Πίνακας 4 Αξία πωλήσεων ελαιόλαδου, οίνου και όξους από την ΕΑΣΗ (χιλ. ευρώ)

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος		Τυπική απόκλι- ση	Συντελε- στής μεταβλη- τότητας
	αξία	αξία	Αξία	αξία	Αξία	αξία	%		
Ελαιόλαδο	11070,3	17692,2	8969,5	21521,8	24762,6	16803,3	73,5	6720,1	40,0
Οίνος	6020,5	5484,0	6521,7	5178,8	5743,7	5789,7	25,3	514,2	8,9
Όξος	213,7	231,7	290,4	325,2	344,8	281,1	1,2	57,1	20,3
Σύνολο	17304,6	23408,0	15781,6	27025,8	30851,2	22874,2	100,0	6373,3	27,9
Δείκτης 2002 = 100	100,0	135,3	91,2	156,2	178,3				

Πηγή: Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.



Γράφημα 7. Αξία πωλήσεων ελαιόλαδου, οίνου και όξους από την ΕΑΣΗ

Πηγή: Πίνακας 4

Η μέση αξία των πωλήσεων της ΕΑΣΗ κατά τη πενταετία 2002-2006 ήταν 22.874.2 χιλ. ευρώ, από τα οποία 16.803.3 χιλ ευρώ ή το 73,5% του συνόλου προήλθαν από πωλήσεις του ελαιόλαδου, 5.789.7 χιλ ευρώ ή 25,3% αντίστοιχα από πωλήσεις οίνου και 281,1 χιλ ευρώ ή 1,2% αντίστοιχα από πωλήσεις όξους (πίνακας 4). Ετσι, το ύψος των πωλήσεων διαμορφώνεται σε πολύ μεγάλο βαθμό από το ύψος της διακινούμενης ποσότητας ελαιόλαδου, αφού η τιμή του ελαιόλαδου είναι σημαντικά υψηλότερη από την τιμή πώλησης του οίνου και του όξους.

5.2.2. Αξία πωλήσεων ελαιόλαδου, οίνου και όξους

Κατά την πενταετία 2002-2005, η αξία των πωλήσεων αυξάνονταν κάθε έτος σε σημαντικό βαθμό (πίνακας 4 και γράφημα 7) με εξαίρεση το έτος 2004 όπου παρατηρήθηκε μείωση κατά 8,8% σε σχέση με το 2002 λόγω της μειωμένης παραγωγής ελαιολάδου. Κατά την εξεταζόμενη πενταετία παρατηρούνται σημαντικές μεταβολές στην αξία του συνόλου των πωλήσεων συντελεστής μεταβλητότητας

Πίνακας 5. Αξία πώλησης ελαιόλαδου, οίνου και όξους (ευρώ/κιλό)

	2002	2003	2004	2005	2006
	αξία	αξία	αξία	αξία	αξία
Ελαιόλαδο	2,4	2,2	2,8	3,0	3,9
Δείκτης 2002 = 100	100,0	90,6	117,2	123,0	159,7
Οίνος	0,4	0,7	0,5	0,5	0,5
Δείκτης 2002 = 100	100,0	161,2	114,5	124,8	120,9
Όξος	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5
Δείκτης 2002 = 100	100,0	104,7	131,3	136,8	133,7
Σύνολο	0,9	1,4	0,9	1,5	1,7
Δείκτης 2002 = 100	100,0	156,4	102,7	170,9	188,2

Πηγή: Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.

27,9% (πίνακας 4), όμως οι μεγαλύτερες μεταβολές παρατηρήθηκαν στην αξία του ελαιολάδου (συντελεστής μεταβλητότητας 40,0%) και του όξους (20,3% αντίστοιχα), ενώ μικρότερες είναι οι μεταβολές της αξίας των πωλήσεων του οίνου (συντελεστής μεταβλητότητας 8,9%). Με δεδομένο ότι κατά την πενταετία αυτή υπήρξαν σημαντικές μεταβολές στις διακινηθείσες ποσότητες ελαιολάδου και οίνου, φαίνεται ότι στην περίπτωση του οίνου η αύξηση ή η μείωση της παραγωγής έχει αντίστροφη επίπτωση στην τιμή πώλησης, δηλαδή μείωση ή αύξηση αντίστοιχα της τιμής, γεγονός το οποίο δεν παρατηρείται στην περίπτωση του ελαιόλαδου.

Ως προς το όξος, με δεδομένο ότι η ετήσια διακινούμενη ποσότητα παραμένει σταθερή οι σημαντικές μεταβολές που παρατηρούνται οφείλονται σε αύξηση της τιμής πώλησης.

Πράγματι οι τιμές πώλησης κατά την πενταετία 2002-2006 για τα τρία διακινούμενα προϊόντα παρουσίασαν σημαντικές αυξήσεις αλλά και μειώσεις (πίνακας 5). Έτσι, η μέση τιμή του ελαιόλαδου παρουσίασε μείωση για το έτος 2003 που τιμή του κατά 9,4% σε σχέση με το έτος 2002, ενώ για τα επόμενα χρόνια η αύξηση ήταν συνεχής 17,2% για το 2004, 23,0% για το 2005 και 57,7% για το 2006, ως προς τον οίνο η τιμή του αφού παρουσίασε μία πολύ μεγάλη αύξηση κατά το 2003 (+61,2%) σε σχέση με το 2002, στη συνέχεια για τα επόμενα έτη η τιμή παρουσιάζει μείωση σε σχέση με το 2003 και η αύξηση είναι σχετικά περιορισμένη σε σχέση με το 2002, αύξηση 14,5%, 24,8% και 20,9% για τα έτη 2004, 2005 και 2006 αντίστοιχα

Πίνακας 6 . Διακίνηση εμφιαλωμένου και χύμα ελαιόλαδου στην εσωτερική και εξωτερική αγορά (τόνοι)

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος	
	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	%
Εμφιαλωμένο							
Εσωτερική αγορά	546,9	669,6	1222,6	1384,3	2726,4	1309,9	22,2
Εξωτερική αγορά	47,6	76,5	152,0	46,0	26,0	69,6	1,2
Σύνολο	594,4	746,0	1374,6	1430,3	2752,4	1379,5	23,4
Δείκτης 2002 = 100	100,0	125,5	231,3	240,6	463,1		
Χύμα							
Εσωτερική αγορά	3903,0	4954,6	1682,1	818,8	453,6	2362,4	40,1
Εξωτερική αγορά	81,3	2379,9	108,5	4985,1	3208,4	2152,6	36,5
Σύνολο	3984,3	7334,5	1790,7	5803,8	3662,4	4515,1	76,6
Δείκτης 2002 = 100	100,0	184,1	44,9	145,7	91,9		
Σύνολο							
Εσωτερική αγορά	4449,9	5624,2	2904,1	2203,1	3179,9	3672,2	62,3
Εξωτερική αγορά	128,9	2456,4	260,5	5031,0	3234,9	2222,3	37,7
Γενικό Σύνολο	4578,7	8080,5	3165,3	7234,1	6414,8	5894,7	100,0
Δείκτης 2002 = 100	100,0	176,5	69,1	158,0	140,1		

Πηγή: Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.

(πίνακας 5) Το όξος παρουσίασε μικρή αύξηση μεταξύ 2002 και 2003 ενώ για τα επόμενα έτη η αύξηση είναι συνεχής και σημαντική όπως 31,3% για το 2004 σε σχέση με το 2002, 36,8% για το 2005 και 33,7% για το 2006.

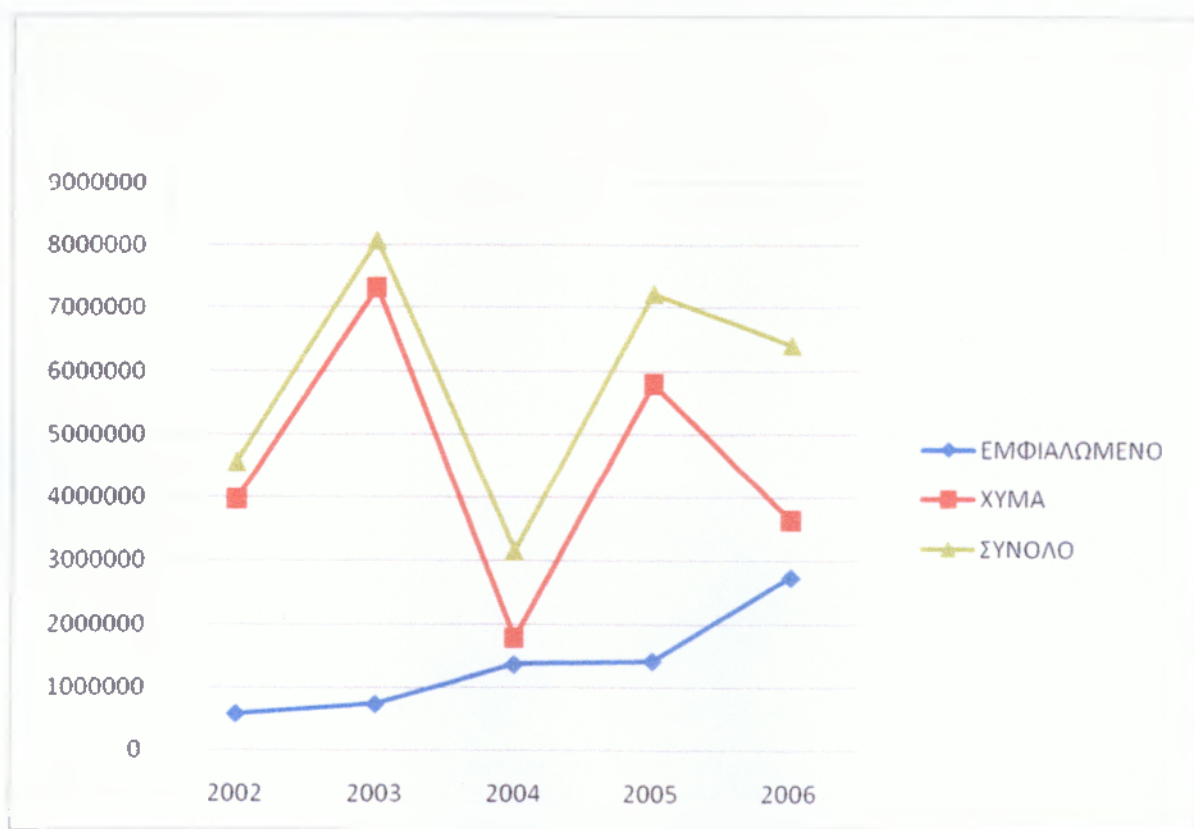
Γενικά η μέση τιμή πώλησης για τα τρία αυτά προϊόντα παρουσιάζει σημαντική αύξηση για όλα τα εξεταζόμενα έτη (πίνακας 5) με εξαίρεση το έτος 2004 όπου η μέση τιμή πώλησης παρουσιάζει μικρή αύξηση (+2,7%) σε σχέση με το 2002.

Ιδιαίτερα σημαντικές είναι οι παρατηρούμενες αυξήσεις κατά 70,9% και 88,2% για τα έτη 2005 και 2006 σε σχέση με το έτος 2002 (πίνακας 5). Ακόμη οι μεταβολές ιδιαίτερα της μέσης τιμής πώλησης των ετών 2003 και 2004 υποδεικνύουν το μέγεθος της συμβολής του ελαιόλαδου στη διαμόρφωση της μέσης τιμής πώλησης αφού κατά τα έτη αυτά διακινήθηκαν οι μεγαλύτερες και οι μικρότερες αντίστοιχα ποσότητες ελαιόλαδου (πίνακας 3).

5.2.3. Μορφή και προορισμός του διακινούμενου ελαιόλαδου

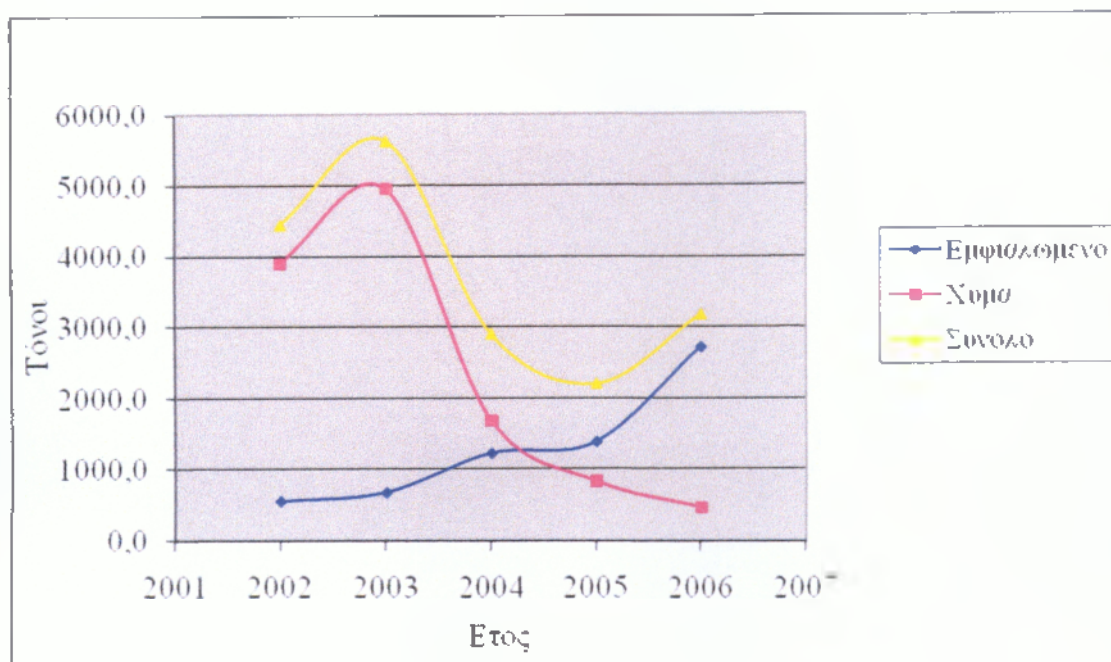
Το διακινούμενο ελαιόλαδο προωθείται στην αγορά σε δυο μορφές α) εμφιαλωμένο και β) χύμα. Η ΕΑΣΗ κατά μέσο όρο τη πενταετία 2002-2006 διακίνησε 1.379,5 τόνους εμφιαλωμένου ελαιόλαδου ή το 23,4% της συνολικής διακινούμενης ποσότητας και 4.515,1 τόνους χύμα ή το 76,6% της αντίστοιχης ποσότητας (πίνακας 6). Έτσι η ΕΑΣΗ διακινεί μία σημαντική ποσότητα ως εμφιαλωμένο όμως το μεγαλύτερο μέρος της ποσότητας διακινείται ως χύμα.

Στην αγορά του εσωτερικού, κατά την πενταετία 2002 -2006, η ΕΑΣΗ διακίνησε εμφιαλωμένο ελαιόλαδο κατά μέσο όρο 1309,9 τόνους ή το 22,2% της συνολικής ποσότητας, στην αγορά του εξωτερικού 69,6 τόνους ή το 1,2% αντίστοιχα και ως χύμα στην αγορά του εσωτερικού διακίνησε 2.362,4 τόνους ή το 40,1% αντίστοιχα και στην αγορά του εξωτερικού 2.152,6 τόνους ή το 36,5% αντίστοιχα, δηλαδή στην εσωτερική αγορά διέθεσε το 62,3% της συνολικής ποσότητας και στην εξωτερική



Γράφημα 8 Διακινούμενη ποσότητα εμφιαλωμένου και χύμα ελαιόλαδου

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 6



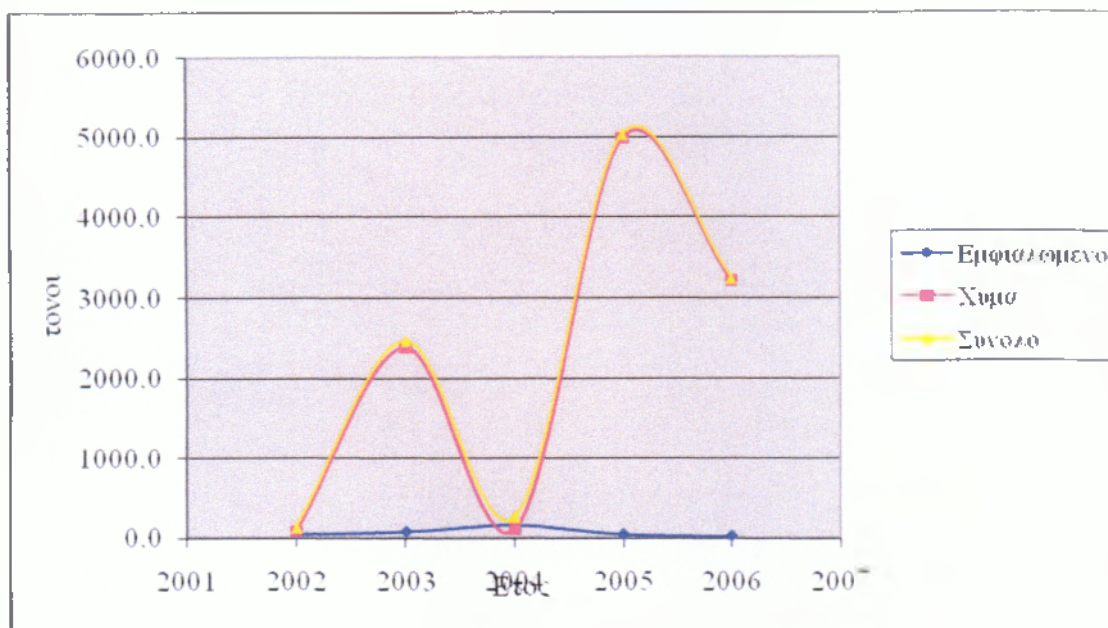
Γράφημα 9. Διακινούμενη ποσότητα ελαιόλαδου στην εσωτερική αγορά

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 6

αγορά το 37,7% αντίστοιχα. Από τα στοιχεία φαίνεται ότι η ΕΑΣΗ δραστηριοποιείται σε σημαντικό βαθμό στις αγορές του εξωτερικού μάλιστα δε σ υψηλότερη αναλογία από το μέσο όρο της χώρας που όπως έχει αναφερθεί οι εξαγωγές αντιπροσωπεύουν το 25% της παραγωγής. Επομένως η ΕΑΣΗ είναι ένας φορέας που διαθέτει προωθεί ελαιόλαδο τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική αγορά.

Το εμφιαλωμένο ελαιόλαδο έχει μία σταθερή ανοδική πορεία σε σχέση με τις διακινούμενες ποσότητες (πίνακας 6 και γράφημα 8), ο δε ρυθμός αύξησης είναι ιδιαίτερα υψηλός αφού κατά την εξεταζόμενη περίοδο η ποσότητα του εμφιαλωμένου ελαιόλαδου υπερτετραπλασιάστηκε (πίνακας 6). Ως προς το χύμα ελαιόλαδο οι διακινούμενες ποσότητες παρουσιάζουν σημαντικές μεταβολές που σε μεγάλο βαθμό εξαρτώνται από την παραγόμενη ποσότητα ελαιόλαδου, όπως κατά τα έτη 2004 και 2005 που η παραγωγή ήταν σημαντικά μειωμένη και αυξημένη αντίστοιχα οπότε και η διακινηθείσα ποσότητα χύμα ελαιόλαδου ήταν αντίστοιχα μειωμένη και αυξημένη.

Όμως κατά τα τελευταία έτη, ιδιαίτερα κατά το 2006, παρατηρείται ότι η αύξηση της διακινούμενης ποσότητας εμφιαλωμένου ελαιόλαδου περιορίζει τη χύμα διακινούμενη ποσότητα ελαιόλαδου (πίνακας 6 και γράφημα 8).



Γράφημα 10 Διακινούμενη ποσότητα ελαιόλαδου στην εξωτερική αγορά

Πηγή: Πίνακας 6

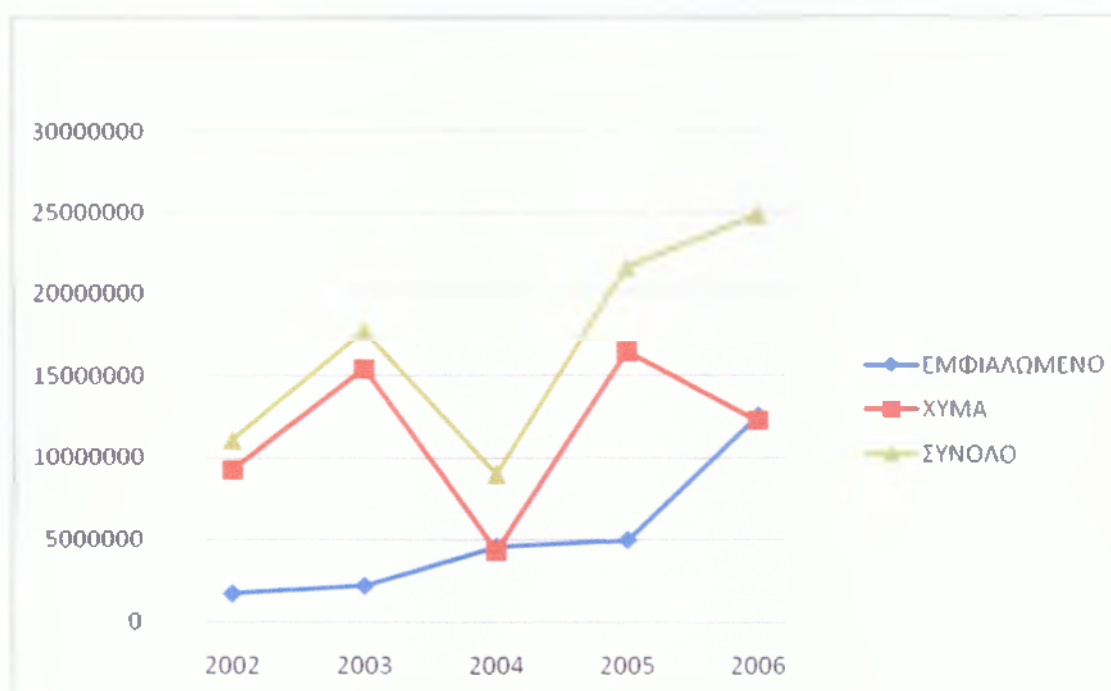
Κατά το εξεταζόμενο χρονικό διάστημα, στην εσωτερική αγορά (γράφημα 9), η συνολική ποσότητα του διακινούμενου ελαιόλαδου μειώνεται και μόνο κατά το τελευταίο έτος 2006 παρουσιάζεται αύξηση. Η χύμα διακινούμενη ποσότητα μειώνεται συνεχώς, ενώ αντίθετα η εμφιαλωμένη ποσότητα αυξάνεται συνεχώς και σημαντικά. Η πορεία αυτή είχε ως αποτέλεσμα τη μεταβολή της σύνθεσης του ελαιόλαδου που διακινήθηκε στην εσωτερική αγορά και η οποία αφορά μεταβλήθηκε ριζικά (γράφημα 9) αφού από το 2005 και μετά η διακινούμενη ποσότητα εμφιαλωμένου ελαιόλαδου είναι υψηλότερη από τη χύμα διακινούμενη. Η εξέλιξη αυτή είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση του διακινούμενου ως χύμα ελαιόλαδου. Από το έτος αυτό και μετά η ΕΑΣΗ εφαρμόζει συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας για το εμφιαλωμένο ελαιόλαδο και έτσι γίνεται φανερό ότι υπάρχει σημαντική θετική επιρροή από την εφαρμογή των συστημάτων αυτών στην αύξηση της διακινούμενης ποσότητας του εμφιαλωμένου ελαιόλαδου.

Η πορεία της εμπορίας της ΕΑΣΗ κατά την πενταετία αυτή, σε σχέση με την εσωτερική αγορά, υποδεικνύει ότι υπάρχει μία σαφής τάση για την αύξηση της διακίνησης του εμφιαλωμένου ελαιόλαδου και τον περιορισμό του χύμα ελαιόλαδου.

Πίνακας 7 Αξία πωλήσεων εμφιαλωμένου και χύμα ελαιόλαδου στην εσωτερική και εξωτερική αγορά (χιλ. ευρώ)

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος	
	Αξία	Αξία	Αξία	Αξία	Αξία	Αξία	%
Εμφιαλωμένο							
Εσωτερική αγορά	1628,5	1999,9	4081,5	4850,9	12394,5	4991,1	29,7
Εξωτερική αγορά	178,1	286,0	551,0	200,2	131,9	269,4	1,6
Σύνολο	1806,6	2285,9	4632,5	5051,0	12526,4	5260,5	31,3
Δείκτης 2002 = 100	100,0	126,5	256,4	279,6	693,4		
Χύμα							
Εσωτερική αγορά	9089,5	10707,4	4083,8	3250,2	1158,6	5657,9	33,7
Εξωτερική αγορά	174,2	4699,9	253,2	13220,6	11077,6	5885,1	35,0
Σύνολο	9263,7	15407,2	4337,0	16470,8	12236,2	11543,0	68,7
Δείκτης 2002 = 100	100,0	166,3	46,8	177,8	132,1		
Σύνολο							
Εσωτερική αγορά	10718,0	12707,3	8165,3	8101,1	13553,1	10649,0	63,4
Εξωτερική αγορά	352,3	4985,9	804,2	13420,7	11209,5	6154,5	36,6
Γενικό Σύνολο	11070,3	17693,2	8969,5	21521,8	24762,6	16803,5	100,0
Δείκτης 2002 = 100	100,0	159,8	81,0	194,4	223,7		

Πηγή: Στοιχεία Ε.Α.Σ.Η.



Γράφημα 11. Αξία πωλήσεων εμφιαλωμένου και χύμα ελαιόλαδου

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 7

Κατά το ίδιο χρονικό διάστημα στην εξωτερική αγορά το σύνολο σχεδόν της διακινούμενης ποσότητας διαμορφώνεται από το χύμα ελαιόλαδο, αφού οι διακινούμενες ποσότητες εμφιαλωμένου ελαιόλαδου είναι εξαιρετικά περιορισμένες (γράφημα 10) δηλαδή στην εξωτερική αγορά το ελαιόλαδο της ΕΑΣΗ διατίθεται σε συσκευασίες μη επώνυμες γεγονός που δυσκολεύει την εξεύρεση σταθερού αγοραστικού κοινού με αποτέλεσμα τις μεγάλες μεταβολές στη διακίνηση του ελαιόλαδου στην εξωτερική αγορά (γράφημα 10)

Η μέση αξία των πωλήσεων του ελαιόλαδου κατά τη πενταετία 2002-2006 ακολούθησε την πορεία των διακινούμενων ποσοτήτων (πίνακες 6 και 7, γραφήματα 8 και 12). Η μέση αξία των πωλήσεων κατά την πενταετία αυτή του ελαιόλαδου ήταν 16.803,5 χιλ ευρώ (πίνακας 7).

Η μέση αξία των πωλήσεων από την εσωτερική αγορά, για το ίδιο χρονικό διάστημα ανήλθε σε 10.649,0 χιλ ευρώ ή το 63,4% του συνόλου και από την εξωτερική αγορά σε 6.154,5 χιλ. ευρώ ή το 36,6% του συνόλου (πίνακας 7). Έτσι η αξία των πωλήσεων στην εσωτερική αγορά διαμορφώνει σε μεγάλο βαθμό το συνολικό ύψος της αξίας των πωλήσεων όπως άλλωστε και η διακινούμενη ποσότητα

στην εσωτερική αγορά καθορίζει το ύψος της συνολικής διακινούμενης ποσότητας ελαιολάδου (πίνακας 6).

Η μέση αξία πωλήσεων, για το ίδιο χρονικό διάστημα, σε εμφιαλωμένο ελαιόλαδο ανήλθε σε 5.260,3 χιλ ευρώ και αντιπροσωπεύει το 31,3% του συνόλου της αξίας από την οποία 4.991,1 χιλ ευρώ ή το 29,7% προήλθε από πωλήσεις στην εσωτερική αγορά και 269,4 χιλ ευρώ ή το 1,6% από πωλήσεις στην εξωτερική αγορά. Η μέση αξία αντίστοιχα των πωλήσεων του χύμα ελαιόλαδου ανήλθε σε 11.543,0 χιλ. ευρώ ή το 68,7% του συνόλου από την οποία αξία 5.657,9 χιλ ευρώ ή το 33,7% προήλθε από πωλήσεις στην εσωτερική αγορά και 5,885,1 χιλ. ευρώ ή το 35,0% από την εξωτερική αγορά.

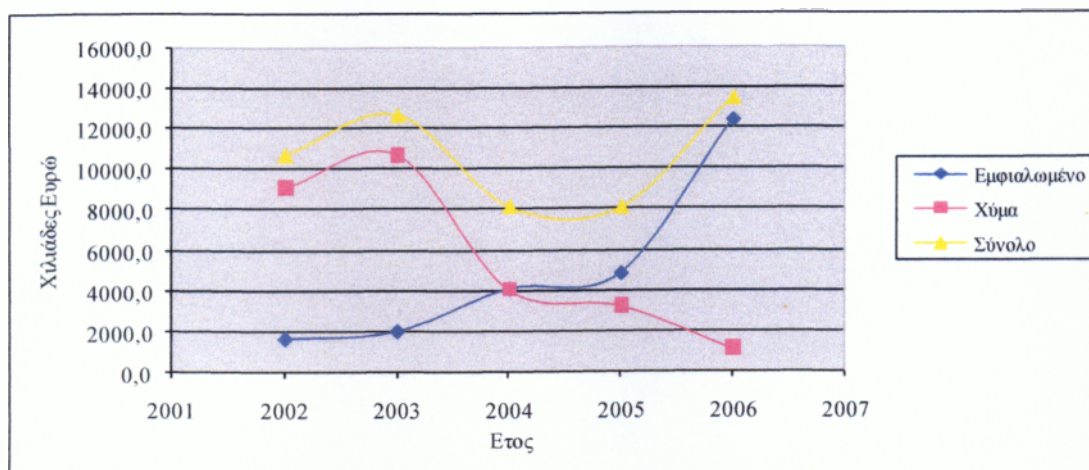
Κατά την πενταετία 2002-2006 (πίνακας 7) η συνολική αξία των ελαιόλαδου παρουσιάζει αύξηση με εξαίρεση το έτος 2004 που η αξία μειώθηκε, κατά 19,0% (πίνακας 7 και γράφημα 11) λόγω της μειωμένης παραγωγής και συνακόλουθα της διακινούμενης ποσότητας, για όλα τα άλλα έτη υπήρξε αύξηση και μάλιστα για το έτος 2006 η αξία υπερδιπλασιάστηκε σε σχέση με το έτος 2002.

Αναλυτικά, σε σχέση με τον τρόπο διακίνησης η αξία του εμφιαλωμένου αυξάνεται κάθε χρόνο σε πολύ μεγάλο βαθμό, ιδιαίτερα δε κατά το 2006 όπου

Πίνακας 8 . Τιμή πώλησης εμφιαλωμένου και χύμα ελαιόλαδου (ευρώ/κιλό)

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος	
	αξία	αξία	αξία	αξία	αξία	Αξία	
Εμφιαλωμένο	3,04	3,06	3,37	3,53	4,55	3,51	134,8
Δείκτης 2002 = 100	100,0	100,8	110,9	116,2	149,7		
Χύμα	2,33	2,10	2,42	2,84	3,34	2,61	100,0
Δείκτης 2002 = 100	100,0	90,3	104,2	122,1	143,7		

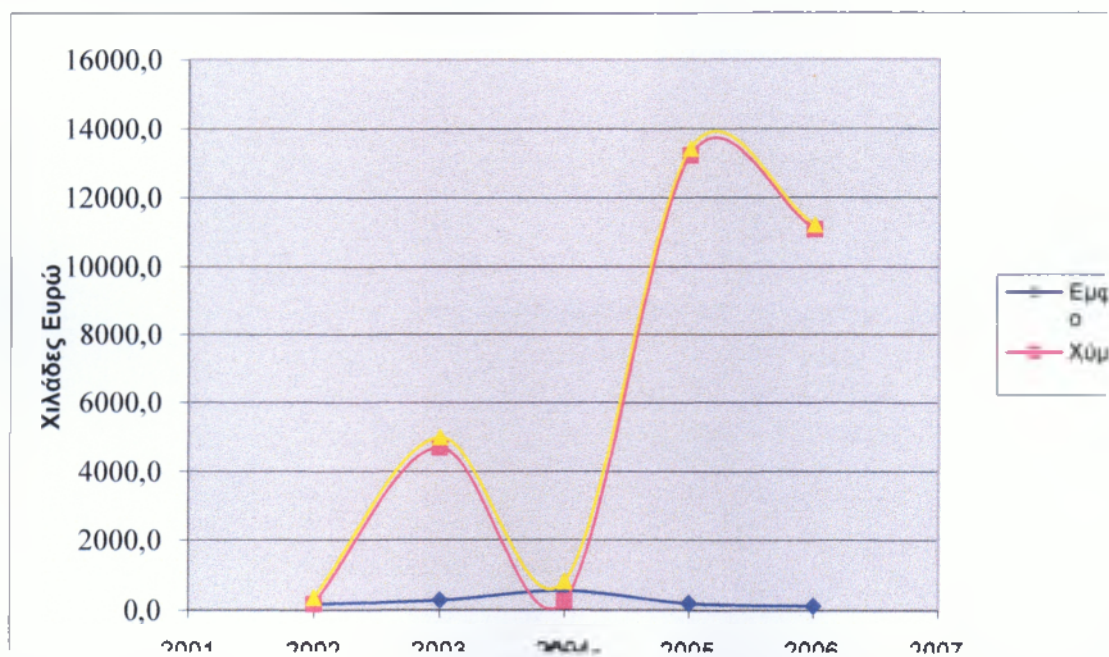
Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων πίνακες 6 και 7



Γράφημα 12 Αξία πωλήσεων διακινούμενης ποσότητας ελαιόλαδου στην εσωτερική αγορά

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 7

αυξήθηκε έξι φορές σε σχέση με το 2002 (πίνακας 7 και γράφημα 11) ως προς την αξία του χύμα ελαιόλαδου και αυτή παρουσιάζει αύξηση με εξαίρεση το 2004 όπου υπάρχει πολύ μεγάλη μείωση 53,2% σε σχέση με το 2002, πάντως η αύξηση της αξίας των πωλήσεων του χύμα ελαιόλαδου παραμένει μικρότερη από την αξία του εμφιαλωμένου ελαιόλαδου (πίνακας 7).



Γράφημα 13. Αξία πωλήσεων διακινούμενης ποσότητας ελαιόλαδου στην εξωτερική αγορά

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 7

Η μέση τιμή πώλησης, για την πενταετία 2002-2006, είναι 3,51 ευρώ ανά κιλό για το εμφιαλωμένο ελαιόλαδο και 2,61 ευρώ ανά κιλό για το χύμα, δηλαδή η τιμή πώλησης για το εμφιαλωμένο είναι κατά 34,8% υψηλότερη σε σχέση με το χύμα ελαιόλαδο (πίνακας 8), δηλαδή υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά τιμής μεταξύ των δύο τύπων διάθεσης.

Η τιμή του εμφιαλωμένου ελαιόλαδου κατά το 2003 παρέμεινε σχεδόν παρόμοια με αυτήν του 2002, κατά το 2004 και 2005 υπήρξε μία σχετική αύξηση 10,9%, και 16,2% αντίστοιχα, ενώ κατά το 2006 η αύξηση ήταν σημαντικά υψηλή 49,7% (πίνακας 8). Η τιμή του χύμα ελαιόλαδου κατά το 2003 μειώθηκε κατά 9,7%, κατά το επόμενο έτος 2004 υπήρξε μικρή αύξηση κατά 4,2%, κατά το 2005 η αύξηση ήταν σχετικά σημαντική 22,1%, ενώ κατά 2006 η αύξηση ήταν σημαντικά υψηλή κατά 43,7%. Γενικά παρατηρείται τάση αύξησης της τιμής από το 2004 και μετά η τάση αυτή εντάθηκε κατά το 2006.

Η αξία πωλήσεων της ελαιόλαδου στην εσωτερική αγορά (γράφημα 12) ακολουθεί την πορεία της διακινούμενης ποσότητας στην εσωτερική αγορά (γράφημα 9), όμως η αξία πωλήσεων για το 2006 είναι υψηλότερη σε σχέση με τα προηγούμενα έτη ενώ η διακινούμενη ποσότητα είναι μικρότερη, γεγονός που οφείλεται στην μεγαλύτερη της τιμής πώλησης του εμφιαλωμένου προϊόντος (πίνακας 8). Η πορεία της αξίας των πωλήσεων στη εξωτερική αγορά (γράφημα 13) ακολουθεί την πορεία της διακινούμενης ποσότητας και το ύψος των πωλήσεων καθορίζεται σχεδόν αποκλειστικά από την τιμή του χύμα ελαιόλαδου αφού για τα περισσότερα έτη το μεγαλύτερο μέρος της διακινούμενης ποσότητας είναι χύμα ελαιόλαδο (γράφημα 10).

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Η παραγωγή ελαιόλαδου στη χώρα μας υπερκαλύπτει τις εγχώριες ανάγκες και υπάρχει σημαντική ποσότητα ελαιόλαδου για διάθεση στην εξωτερική αγορά που εκτιμάται στο ένα τέταρτο της παραγόμενης ποσότητας. Η συστηματική διάθεση του ελαιόλαδου στην εξωτερική αγορά αποτελεί σημαντικό παράγοντα για τον έλεγχο των αποθεμάτων του ελαιόλαδου, το δε ύψος της τιμής διάθεσης του διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση της τιμής τόσο στον παραγωγό όσο και στον καταναλωτή. Όμως οι εξαγωγές του ελαιόλαδου έχουν σχεδόν αποκλειστικό προορισμό μία χώρα, την Ιταλία, που έχει ως συνέπεια το ύψος των εξαγωγών της χώρας να καθορίζεται από την κατάσταση της ιταλικής αγοράς ελαιόλαδου.

Η Κρήτη παράγει το ένα τρίτο του εγχώριου ελαιόλαδου και από αυτό το ήμισυ περίπου στο Νομό Ηρακλείου. Το μέγεθος της παραγωγής στον Νομό Ηρακλείου έχει ως συνέπεια την ανάπτυξη του τομέα της εμπορίας του ελαιόλαδου. Έτσι, στον Νομό Ηρακλείου υπάρχει ένας σημαντικός αριθμός επιχειρήσεων που δραστηριοποιείται στην εμπορία του ελαιόλαδου και μεταξύ αυτών η ΕΑΣΗ κατέχει ηγετική θέση στην εμπορία του προϊόντος αυτού.

Η ΕΑΣΗ διαθέτει πλήρως εκσυγχρονισμένες εγκαταστάσεις για επεξεργασία και συντήρηση του ελαιόλαδου, ακόμη από το έτος 2005 εφαρμόζει συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας. Τα προϊόντα της τα διαθέτει σε επώνυμες συσκευασίες και έχουν τύχει ειδικής διάκρισης από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου.

Η ΕΑΣΗ διακινεί ελαιόλαδο, οίνο και όξος. Από τα τρία αυτά γεωργικά προϊόντα το μεγαλύτερο σε όγκο είναι ο οίνος, όμως το ύψος της αξίας των πωλήσεων καθορίζεται από την αξία των πωλήσεων του ελαιόλαδου. Επομένως η εμπορία του ελαιόλαδου για την ΕΑΣΗ έχει πολύ μεγάλη σημασία για την επιτυχή λειτουργία της κάθε μεταβολή της διακινούμενης ποσότητας έχει άμεση επίπτωση στον σύνολο της αξίας των πωλήσεων της ΕΑΣΗ.

Η τιμή του εμφιαλωμένου ελαιόλαδου είναι σημαντικά υψηλότερη από του χύμα ελαιόλαδου. Η πορεία της τιμής για την τελευταία πενταετία ήταν ανοδική ιδιαίτερα το τελευταίο έτος.

Η ΕΑΣΗ διαθέτει ελαιόλαδο τόσο στην εσωτερική αγορά όσο και στην εξωτερική.

Η ΕΑΣΗ, προωθεί στην εσωτερική αγορά, το μεγαλύτερο μέρος της διακινούμενης ποσότητας. Η πορεία της εμπορίας του ελαιόλαδου στην εσωτερική αγορά παρουσιάζει μία μεγάλη μεταβολή τα δύο τελευταία έτη. Η διακινούμενη ποσότητα του εμφιαλωμένου ελαιόλαδου αυξάνεται ενώ συγχρόνως μειώνεται η διακινούμενη χύμα ποσότητα. Η αλλαγή αυτή είχε ως αποτέλεσμα να αυξηθεί σημαντικά η αξία των πωλήσεων έστω και αν η συνολική διακινούμενη ποσότητα στην εσωτερική αγορά ήταν χαμηλότερη σε σχέση με προηγούμενα έτη όπου όμως το μεγαλύτερο μέρος της διακινούμενης ποσότητας ήταν χύμα.

Η ΕΑΣΗ δραστηριοποιείται σε σημαντικό βαθμό στην εξωτερική αγορά αφού προωθεί το ένα τρίτο της συνολικής διακινούμενης ποσότητας. Η διακινούμενη αυτή ποσότητα παρουσιάζει έντονες μεταβολές από έτος σε έτος και σχεδόν στο σύνολο διακινείται ως χύμα. Η πορεία αυτή υποδεικνύει ότι η εξωτερική αγορά δεν είναι σταθερή και η αδυναμία διάθεσης επώνυμου (εμφιαλωμένου) ελαιόλαδου στερεί την ΕΑΣΗ από τη δυνατότητα να γίνει γνωστή στο καταναλωτικό κοινό της εξωτερικής αγοράς.

Ως συμπέρασμα, η πορεία της εμπορίας της ΕΑΣΗ στην εσωτερική αγορά παρουσιάζει μία δυναμική με τη στροφή στο επώνυμο προϊόν το οποίο όπως φαίνεται έχει αποκτήσει ένα σταθερό καταναλωτικό κοινό. Η πορεία στην εξωτερική αγορά είναι θετική, όμως η σταθερότητα στην διακινούμενη ποσότητα είναι δυνατόν να επιτευχθεί εφόσον το ελαιόλαδο διακινηθεί στο επώνυμο (εμφιαλωμένο) προϊόν το οποίο μόνον αυτό προσφέρει τη δυνατότητα απόκτησης σταθερής αγοράς και επομένως τη διάθεση σταθερών ποσοτήτων ελαιόλαδου αλλά και την περαιτέρω διεύρυνση των αγορών αυτών.

Επομένως η πρόταση στρατηγικής είναι η ΕΑΣΗ να κατευθύνει τις ενέργειες της στη διάθεση στην εξωτερική αγορά επώνυμου (εμφιαλωμένου) ελαιόλαδου το οποίο άλλωστε έχει τη δυνατότητα να διακριθεί αφού έχει λάβει σημαντικές διακρίσεις ποιότητας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αρβανιτογιάννης Ι. Σ., Ευστρατιάδης Μ. Μ. και Μπουντουρόπουλος Ι. Δ., (2001), «Ασφάλεια Τροφίμων, Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP)», Εκδόσεις: University Studio Press. Θεσσαλονίκη.
2. ΕΣΥΕ (2002), Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Στοιχεία (1997), Πειραιάς.
3. ΕΣΥΕ (2003), Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Στοιχεία (1998), Πειραιάς.
4. ΕΣΥΕ (2004), Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Στοιχεία (1999), Πειραιάς.
5. ΕΣΥΕ (2005), Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Στοιχεία (2000), Πειραιάς.
6. Ζαμπέλας Α., Καφάτος Γ., Μαμαλάκης Γ., «Κρητικό ελαιόλαδο για τη προαγωγή της υγείας και τη πρόληψη των ασθενειών», Εκδόσεις: Πανεπιστήμιο Κρήτης, Ηράκλειο (1999)
7. Κιτσοπανίδης Ι. Γ., Καμενίδης Θ. Χ., (1992) «Αγροτική οικονομική», Εκδόσεις : Ζήτη, Θεσσαλονίκη
8. Κυριτσάκης Α., (1988) «Το ελαιόλαδο» Αγροτικές συνεταιριστικές εκδόσεις, Θεσσαλονίκη
9. Carocci, C. (1963) Ancora Complesso Olearias "sinolea" Per l'estrazione dell'olici della olive, Instit sper Per l'olive. e'oleif. Imperia
10. Cucurachi A. (1975) Final operation in olive oil technology Moreno Martinez. J.M. , Editor FAO, Rome
11. Frezzotti, G. and Manni, M. (1956) Olive oil processing in rural mills. FAO. Rome Agricultural development paper No58
12. Administrator (2007) Διακίνηση και εμπορία του Κρητικού ελαιολάδου www.elaiolado.gr/index.php?option=com_content&task=view&id=44&Itemid=56 Ημερομηνία πρόσβασης 4/11/2007
13. Μπένου Κ. (2006), Οικονομική σημασία του ελληνικού ελαιολάδου 2006 www.apodimos.com/arthra/06/May/2006_ETOS_ELAIOLADOY_KAI_ELIA_S Ημερομηνία πρόσβασης 4/11/2007
14. ΣΕΔΥΚ. (2006) Εξαγγελίες της κυβέρνησης για το έτος ελιάς και ελαιολάδου 2006, www.sedik.gr/news2006/n21_04_06.shtml, Ημερομηνία πρόσβασης 4/11/2007

15. ΣΕΔΥΚ (μη χρονολογημένο) Η παραγωγή του ελαιολάδου – η παραγωγή στη Κρήτη, <http://www.sedik.gr/eldocs/poiotita.shtml> Ημερομηνία πρόσβασης 4/11/2007
16. Terra creta (μη χρονολογημένο), Ελιά και Πολιτισμός www.terracrete.gr/gr_pages/gr_olive.html. Ημερομηνία Πρόσβασης 14/10/2007
17. Κουτούκη Η. (μη χρονολογημένο) Υγεία και διατροφή, έτος ελαιολάδου 2006, www.mpakaliko.gr/nutrition.asp?id=72 Ημερομηνία πρόσβασης 4/11/2007
18. Ανώνυμος (2007) Olivenoltest die besten olivenole aus aller welt, wir prasentieren ihnen die 200 testieger aus unserer grossen blindverkostung DER FEINSCHMECKER, das international GOURMET-JOURNAL, Ιούλος, σελ 34-65.
19. Κ.Ε.Τ.Α. (Κέντρο Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Κρήτης) (2003), Οδηγός Marketing Κρητικού ελαιολάδου, www.keta-kriti.gr/content/attachments.el/odigos-marketing-olive-oil.doc Ημερομηνία πρόσβασης 4/11/2007
20. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1019/2002, για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου, φύλλο εφημερίδας Ε.Ε.: L 155
21. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1989/2003, σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαιών καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού, φύλλο εφημερίδας Ε.Ε. : L 295/57
22. Μητρώο Επιμελητηρίου Ηρακλείου, (2005), Ηράκλειο
23. Μητρώο Επιμελητηρίου Λασιθίου, (2005), Λασιθί.
24. Μητρώο Επιμελητηρίου Ρεθύμνου, (2005), Ρέθυμνο.
25. Μητρώο Επιμελητηρίου Χανίων, (2005), Χανιά.
26. Σ.Ε.ΒΙ.Τ.Ε.Α. (2002), Έρευνα για την Κατανάλωση Ελαιολάδου Πανελλαδικά, Αθήνα
27. Σ.Ε.Β.Ε. (2004), “Η Διακίνηση του Παρθένου Ελαιολάδου στον Κόσμο – Αναξιοποίητο Διαμάντι για την Ελλάδα”, Αθήνα,

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1989/2003 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Νοεμβρίου 2003

για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

των κανονισμών αριθ. 136/66/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 22ας Σεπτεμβρίου 1966, περί δημιουργίας κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών (*), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1513/2001 (**), και ιδίως το άρθρο 35α,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής (*), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 796/2002 (**), καθορίζει τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά καθώς και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και τις μεθόδους εκτίμησης αυτών των χαρακτηριστικών. Τα χαρακτηριστικά των εν λόγω ελαίων πρέπει να προσαρμοστούν για να ληφθούν υπόψη οι νέες ονομασίες και ορισμοί των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων, που πρέπει να εφαρμοστούν από την 1η Νοεμβρίου 2003 λόγω τροποποίησης του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, και ιδίως η ένταξη της κατηγορίας του κοινού παρθένου ελαιολάδου στην κατηγορία του ελαιολάδου λαμπάντε και η μείωση της ελεύθερης οξύτητας όλων των κατηγοριών.
- (2) Για να επιτευχθεί η εναρμόνιση με τους διεθνείς κανόνες του διεθνούς συμβουλίου ελαιολάδου και του Codex alimentarius, πρέπει να αναθεωρηθούν ορισμένες οριστικές τιμές σχετικές με τα χαρακτηριστικά των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων οι οποίες περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91.
- (3) Για να μειωθεί η ποσότητα των αναλύσεων που είναι αναγκαίες για την κατάταξη των δειγμάτων των σχετικών ελαιολάδων, είναι σκόπιμο τα εργαστήρια ελέγχου να πραγματοποιούν τις αναλύσεις ποιότητας και καθαρότητας των ελαίων σύμφωνα με τη σειρά που προσδιορίζεται σ' ένα διάγραμμα αποφάσεων που πρέπει να θεσπιστεί για την εξακρίβωση της συμφωνίας ενός δείγματος προς τη δηλωθείσα κατηγορία. Με την ευκαιρία αυτή, πρέπει να καταργηθούν οι μέθοδοι ανάλυσης που προβλέπονται στα παραρτήματα VIII και XIII του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91, οι οποίες αντικαταστάθηκαν από άλλες πιο αξιόπιστες αναλύσεις και οι οποίες ήδη αναφέρονται στον εν λόγω κανονισμό.
- (4) Η δειγματοληψία των παρτίδων των ελαιολάδων ή των πυρηνελαίων σε μικρές συσκευασίες, σύμφωνα με το παράρτημα Ια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91, εμπεριέχει ορισμένες πρακτικές δυσκολίες για τα εργαστήρια ελέγχου. Για να αρθούν αυτές οι δυσκολίες και για να μειωθούν όσο το δυνατό περισσότερο οι ποσότητες που λαμβάνονται ως δείγμα, είναι σκόπιμο να τροποποιηθεί η σύσταση του βασικού δείγματος.

- (5) Για να καταστεί δυνατή μια περίοδος προσαρμογής στους νέους κανόνες και η δημιουργία των αναγκαίων μέσων για την εφαρμογή τους καθώς και για να μην προκληθεί διαταραχή στις εμπορικές συναλλαγές, πρέπει οι τροποποιήσεις που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό να εφαρμοστούν από την 1η Νοεμβρίου 2003. Για τους ίδιους λόγους, πρέπει να προβλεφθεί ότι τα ελαιόλαδα και τα πυρηνέλαια που συσκευάζονται πριν από αυτή την ημερομηνία μπορούν να πωληθούν μέχρις ότου εξαντληθούν τα σχετικά αποθέματα.
- (6) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής διαχείρισης λιπαρών ουσιών.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 τροποποιείται ως εξής:

1. Το άρθρο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

·Άρθρο 1

1. Θεωρούνται παρθένα ελαιόλαδα, κατά την έννοια του σημείου 1 α) και β) του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, τα ελαιόλαδα των οποίων τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι σημεία 1 και 2 του παρόντος κανονισμού.
2. Θεωρείται ελαιόλαδο λαμπάντε, κατά την έννοια του σημείου 1 γ) του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το ελαιόλαδο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι σημείο 3 του παρόντος κανονισμού.
3. Θεωρείται εξευγενισμένο ελαιόλαδο, κατά την έννοια του σημείου 2 του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το ελαιόλαδο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι σημείο 4 του παρόντος κανονισμού.
4. Θεωρείται ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένο ελαιόλαδο και παρθένα ελαιόλαδα, κατά την έννοια του σημείου 3 του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το ελαιόλαδο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι σημείο 5 του παρόντος κανονισμού.
5. Θεωρείται ακατέργαστο πυρηνέλαιο κατά την έννοια του σημείου 4 του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το έλαιο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι σημείο 6 του παρόντος κανονισμού.

(*) ΕΕ L 72 της 30.9.1966, σ. 3025/1966.

(**) ΕΕ L 201 της 26.7.2001, σ. 4.

(**) ΕΕ L 248 της 5.9.1991, σ. 1.

(**) ΕΕ L 128 της 15.5.2002, σ. 8.

6. Θεωρείται εξευγενισμένο πυρηνέλαιο, κατά την έννοια του σημείου 5 του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το έλαιο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα I σημείο 7 του παρόντος κανονισμού.

7. Θεωρείται πυρηνέλαιο κατά την έννοια του σημείου 6 του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το έλαιο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα I σημείο 8 του παρόντος κανονισμού.*

2. Στο άρθρο 2 παράγραφος 1, καταργούνται η έβδομη και η δωδέκατη περίπτωση.

3. Στο άρθρο 2 παράγραφος 4, το πρώτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Για τους ελέγχους που προβλέπονται στην παράγραφο 3, οι αναλύσεις που αναφέρονται στα παραρτήματα II, III, IX, X και XII, καθώς και, ενδεχομένως, οι κατ' αντιπαράθεση αναλύσεις που προβλέπονται από τις εθνικές νομοθεσίες διεξάγονται πριν από την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Στην περίπτωση που η δειγματοληψία πραγματοποιείται άνω των τεσσάρων μηνών πριν από την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, οι εν λόγω αναλύσεις πρέπει να πραγματοποιούνται το αργότερο τον τέταρτο μήνα που ακολουθεί τον μήνα της δειγματοληψίας. Δεν εφαρμόζεται καμία αναβολή για τις άλλες αναλύσεις που προβλέπονται από τον εν λόγω κανονισμό.»

4. Παρεμβάλλεται το ακόλουθο άρθρο 2α:

«Άρθρο 2α

Ο έλεγχος, εκ μέρους των αρμοδίων αρχών ή των αντιπροσώπων τους, της συμφωνίας ενός δείγματος ελαιολάδου ή πυρηνελαιίου με τη δηλωθείσα κατηγορία δύναται να πραγματοποιηθεί:

α) είτε με τη διεξαγωγή των αναλύσεων που προβλέπονται στο παράρτημα I, ανεξαρτήτως σειράς

β) είτε σύμφωνα με τη σειρά που προβλέπεται στο παράρτημα Ιβ σχετικά με το διάγραμμα αποφάσεων, μέχρι να υπάρξει κατάληξη σε μία από τις αποφάσεις που αναφέρονται από το εν λόγω διάγραμμα.»

5. Το άρθρο 7, αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Άρθρο 7

Εφαρμόζονται οι κοινοτικές διατάξεις όσον αφορά την παρουσία επιμολυντών.

Όσον αφορά την περιεκτικότητα σε αλογονωμένους διαλύτες τα όρια για όλες τις κατηγορίες ελαιολάδου είναι τα ακόλουθα:

— ανώτατη περιεκτικότητα κάθε αλογονωμένου διαλύτη που έχει ανιχνευθεί 0,1 mg/kg.

— ανώτατη συνολική περιεκτικότητα των αλογονωμένων διαλυτών που έχουν ανιχνευθεί 0,2 mg/kg.»

6. Τα παραρτήματα τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Εφαρμόζεται από την 1η Νοεμβρίου 2003

Εντοίχους, τα προϊόντα τα οποία έχουν παρασκευασθεί και σημανθεί νομίμως στην Κοινότητα ή έχουν εισαχθεί νομίμως στην Κοινότητα και ετέθησαν σε ελεύθερη κυκλοφορία πριν από την 1η Νοεμβρίου 2003, μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο μέχρις ότου εξαντληθούν τα αποθέματα.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 6 Νοεμβρίου 2003.

Για την Επιτροπή
Franz FISCHLER
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Τα παραρτήματα του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 τροποποιούνται ως εξής:

- 1 Το περιχόμενο των παραρτημάτων τροποποιείται ως εξής:
 - α) Μετά τη σειρά που αντιστοιχεί στο παράρτημα Ια, παρεμβάλλεται η ακόλουθη σειρά:
«Παράρτημα Ιβ: Διάγραμμα αποφάσεων».
 - β) Καταργούνται οι σειρές που αντιστοιχούν στα παραρτήματα VIIΙ και XIII.
- 2 Το παράρτημα Ι αντικαθίσταται από τους ακόλουθους πίνακες και το ακόλουθο κείμενο.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κατηγορία	Οξύτητα (%) (*)	Δείκτης υπεροξείδιων mEq O ₂ /kg (%)	Χηροί mg/kg (**)	Κορεσμένα λιπαρά οξέα στη θέση 2 του τριγλυκεριδίου (%)	Στηγματοδιένια mg/kg (†)	Διαφορά ECN42 HPLC και ECN42 θεωρητικός υπολογισμός	K ₂₃₂ (*)	K ₂₃₂ (*)	Δέλτα-K (°)	Οργανοληπτική αξιολόγηση διάμεση τιμή του ελαττώματος (Md) (°)	Οργανοληπτική αξιολόγηση διάμεση τιμή του φρουτώδους (Mf) (°)
1. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	≤ 0,8 ✓	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22 ✓	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Παρθένο ελαιόλαδο	≤ 2,0 ✓	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Ελαιόλαδο λαμπάντε	> 2,0	—	≤ 300 (†)	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 (†)	—
4. Εξευγενισμένο ελαιόλαδο	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Σύνθετο ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα	≤ 1,0 ✓	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Ακατέργαστο πυρηνέλαιο	—	—	> 350 (°)	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Πυρηνέλαιο	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(†) Άθροισμα ισομερών που θα μπορούσαν να διαχωριστούν (ή όχι) με τριχοπήδη στήλη.

(°) Ή εάν η διάμεση τιμή του ελαττώματος είναι κατώτερη από ή ίση του 2,5 και η διάμεση τιμή του φρουτώδους ισούται με 0.

(†) Το έλαιον με περιεκτικότητα σε κηρούς που περιλαμβάνεται μεταξύ 300 και 350 mg/kg θεωρούνται ελαιόλαδα λαμπάντε αν οι ολικές αλειφατικές αλκοόλες είναι κατώτερες από ή ίσες με 150 mg/kg ή αν το ποσοστό σε ερυθροδιόλη και ουβαόλη είναι κατώτερο από ή ίσο του 3,5.

(°) Τα έλαια με περιεκτικότητα σε κηρούς που περιλαμβάνεται μεταξύ 300 και 350 mg/kg θεωρούνται ακατέργαστα πυρηνέλαια αν οι ολικές αλειφατικές αλκοόλες είναι ανώτερες από 350 mg/kg και αν το ποσοστό σε ερυθροδιόλη και ουβαόλη είναι ανώτερο του 3,5.

Κατηγορία	Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα (%)						Αθροισμα των ισομερών trans-ελαϊκού οξέος (%)	Αθροισμα των ισομερών trans-λινελαϊκού + trans-λινολενοϊκού οξέος (%)	Σύνθεση σε στερόλες						Σύνολο στερόλες (mg/kg)	Ερυθροδιόλη και ουβαόλη (%) (**)
	Μυριστικό (%)	Λινολεϊκό (%)	Αραχιδικό (%)	Εικοσθενικό (%)	Βαλενικό (%)	Λιγνοκερικό (%)			Χοληστερόλη (%)	Βρασικαστερόλη (%)	Καμπεστερόλη (%)	Ιγνημαστερόλη (%)	8-σποστερόλη (%) (?)	Δ-7-σπομαστερόλη (%)		
1. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Παρθένο ελαιόλαδο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Ελαιόλαδο λαμπάντε	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (*)
4. Εξευγενισμένο ελαιόλαδο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Σύνθετο ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Ακατέργαστο πυρηνέλαιο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (*)
7. Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Πυρηνέλαιο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(*) Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα (%): παλμιτικό: 7,5-20,0· παλμιτοελαϊκό: 0,3-3,5· δεκαεπταεπενικό: ≤ 0,3· δεκαεπενικό: ≤ 0,3· στεατικό: 0,5-5,0· ελαϊκό: 55,0-83,0· λινελαϊκό: 3,5-21,0.

(**) Αθροισμα των : δ-5,23-σιγμασταδιενόλη + ελεωστερόλη + β-σιτοστερόλη + σποστανόλη + δ-5-αβεναστερόλη + δ-5,24-σιγμασταδιενόλη.

(*) Τα έλαια με περιεκτικότητα σε κηρούς που περιλαμβάνεται μεταξύ 300 και 350 mg/kg θεωρούνται ελαιόλαδα λαμπάντε αν οι ολικές αλειφατικές αλκοόλες είναι κατώτερες από ή ίσες με 350 mg/kg ή αν το ποσοστό σε ερυθροδιόλη και ουβαόλη είναι κατώτερο από ή ίσο του 3,5.

(*) Τα έλαια με περιεκτικότητα σε κηρούς που περιλαμβάνεται μεταξύ 300 και 350 mg/kg θεωρούνται ακατέργαστα πυρηνέλαια αν οι ολικές αλειφατικές αλκοόλες είναι ανώτερες από 350 mg/kg και αν το ποσοστό σε ερυθροδιόλη και ουβαόλη είναι ανώτερο του 3,5.

Σημειώσεις:

- Τα αποτελέσματα των αναλύσεων πρέπει να εκφράζονται αναγράφοντας τον ίδιο αριθμό δεκαδικών ψηφίων με αυτά που προβλέπονται για κάθε χαρακτηριστικό. Ο τελευταίος αριθμός πρέπει να αυξάνεται κατά μία μονάδα εάν ο τελευταίος αριθμός υπερβαίνει το 4.
- Αρκεί και ένα μόνο χαρακτηριστικό να μην συμφωνεί με τις αναγραφόμενες αξίες ώστε το ελαιόλαδο να αλλάξει κατηγορία ή να δηλωθεί ότι δεν είναι σύμφωνο όσον αφορά την καθαρότητα.
- Τα χαρακτηριστικά που σημειώνονται με ένα αστέρισκο (*), τα οποία αναφέρονται στην ποιότητα του ελαιολαδου, συνεπάγονται ότι:
 - για το ελαιόλαδο λαμπάντε, τα σχετικά ανώτατα όρια μπορεί να μην πληρούνται συγχρόνως,
 - για τα άλλα παρθένα ελαιόλαδα, η μη τήρηση τουλάχιστον ενός των ορίων αυτών συνεπάγεται αλλαγή κατηγορίας, παραμένοντας όμως σε μία των κατηγοριών των παρθένων ελαιολαδων.
- Τα χαρακτηριστικά που αναγράφονται με δύο αστέρισκους (**) συνεπάγονται ότι, για όλα τα πυρηνέλαια που αφορούν τα σχετικά όρια μπορούν να μην πληρούνται συγχρόνως.

1. Το παράρτημα Ια αντικαθίσταται από το ακόλουθο παράρτημα:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ια

Διγματοληψία ελαιολάδου ή πυρηνελαίου που παραδίδονται σε άμεσες συσκευασίες των 100 λίτρων κατ' ανώτατο όριο

Η παρούσα μέθοδος διγματοληψίας εφαρμόζεται για παραδόσεις ελαιολάδου ή πυρηνελαίου κατ' ανώτατο όριο 125 000 λίτρων, που είναι συσκευασμένες σε άμεσες συσκευασίες των 100 λίτρων, κατ' ανώτατο όριο.

Όταν η παράδοση είναι μεγαλύτερη από 125 000 λίτρα, υποδιαιρείται σε παρτίδες, ίσες ή μικρότερες από 125 000 λίτρα. Όταν η παράδοση είναι μικρότερη από 125 000 λίτρα αποτελεί μία παρτίδα. Η μέθοδος εφαρμόζεται στην περίπτωση αυτή σε κάθε παρτίδα.

Σε συνάρτηση με το μέγεθος της παρτίδας, καθορίζεται ο ελάχιστος αριθμός των βασικών δειγμάτων, σύμφωνα με τον πίνακα που εμφανίζεται στο σημείο 1.

Η σημασία του βασικού δείγματος καθορίζεται από τη χωρητικότητα των άμεσων συσκευασιών, σύμφωνα με τον πίνακα που προβλέπεται στο σημείο 2.1.

Θεωρείται ως παράδοση, βασικό δείγμα και εργαστηριακό δείγμα, ότι αναφέρεται στους ορισμούς της προδιαγραφής EN ISO 5555.

Θεωρείται ως "παρτίδα" ένα σύνολο μονάδων πώλησης που παράγονται, παρασκευάζονται και συσκευάζονται σε τέτοιες συνθήκες ώστε το έλαιο που περιέχεται σε καθμία από αυτές τις μονάδες πώλησης να θεωρείται ομοιογενές ως προς όλα τα αναλυτικά χαρακτηριστικά.

1. ΑΡΙΘΜΟΣ ΒΑΣΙΚΩΝ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ

Ο ελάχιστος αριθμός των βασικών δειγμάτων καθορίζεται σε συνάρτηση με το μέγεθος της παρτίδας σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

Μέγεθος της παρτίδας (σε λίτρα) κατώτερα από	Ελάχιστος αριθμός βασικών δειγμάτων
7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Οι άμεσες συσκευασίες του ίδιου βασικού δείγματος πρέπει να επιλέγονται από γεωμετρικά σημεία της παρτίδας.

Σε περίπτωση αμφιβολίας, το κράτος μέλος αυξάνει τον αριθμό των βασικών δειγμάτων που πρέπει να ληφθούν.

2. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΕΝΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

2.1 Κάθε βασικό δείγμα αποτελείται από:

Σε περίπτωση που οι άμεσες συσκευασίες έχουν χωρητικότητα:	Το βασικό δείγμα αφορά το έλαιο
α) Μεγαλύτερη ή ίση από 5 λίτρα	α) Τριών άμεσων συσκευασιών
β) Μεγαλύτερη ή ίση από 3 λίτρα και μικρότερη από 5 λίτρα	β) Τριών άμεσων συσκευασιών
γ) Μεγαλύτερη ή ίση από 2 λίτρα και μικρότερη από 3 λίτρα	γ) Τριών άμεσων συσκευασιών
δ) Μεγαλύτερη ή ίση από 1 λίτρο και μικρότερη από 2 λίτρα	δ) Έξι άμεσων συσκευασιών
ε) Μεγαλύτερη ή ίση από 0,75 λίτρα και μικρότερη από 1 λίτρο	ε) Έξι άμεσων συσκευασιών
στ) Μικρότερη από 0,75 λίτρα	στ) Τρεις φορές το έλαιο του ελάχιστου αριθμού συσκευασιών, των οποίων η συνολική χωρητικότητα υπερβαίνει τα 1,5 λίτρα

2.2 Τα βασικά δείγματα πρέπει να διατηρούνται στις άμεσες συσκευασίες μέχρι τη στιγμή των αναλύσεων. Το έλαιο των βασικών δειγμάτων στη συνέχεια, ενδεχομένως, υποδιαιρείται σε τρία εργαστηριακά δείγματα για να πραγματοποιηθούν:

- α) οι αναλύσεις που αναφέρονται στα παραρτήματα II, III, IX και X
- β) η ανάλυση που αναφέρεται στο παράρτημα XII
- γ) οι λοιπές αναλύσεις.

2.3 Οι συσκευασίες που αποτελούν ένα βασικό δείγμα υποδιαιρούνται σύμφωνα με τις διαδικασίες ελέγχου που προβλέπονται από τις εθνικές νομοθεσίες.

3. ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

α) Κάθε ένα από τα βασικά δείγματα που αναφέρεται στο σημείο 1, υποδιαιρείται σε εργαστηριακά δείγματα, σύμφωνα με το σημείο 2.5 της προδιαγραφής EN ISO 5555, για να υποβληθεί στις ακόλουθες αναλύσεις:

- προσδιορισμός των ελεύθερων λιπαρών οξέων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 πρώτη περίπτωση.
- προσδιορισμός του δείκτη υπεροξειδίων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 δεύτερη περίπτωση.
- φασμαφωτομετρική ανάλυση, όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 όγδοη περίπτωση.
- σύνδεση σε λιπαρά οξέα, όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 ένατη περίπτωση.

β) Στην περίπτωση που, για τουλάχιστον ένα από τα βασικά δείγματα που ελήφθησαν στην ίδια παρτίδα, τα αποτελέσματα των αναλύσεων που αναφέρονται στο στοιχείο α) δεν συμφωνούν με όλα τα χαρακτηριστικά της δηλωθείσας κατηγορίας ελαίου, το σύνολο της παρτίδας θεωρείται ως μη σύμφωνο.

Σε περίπτωση που για καθένα από τα βασικά δείγματα που ελήφθησαν στην ίδια παρτίδα, τα αποτελέσματα των αναλύσεων που αναφέρονται στο στοιχείο α) δεν είναι όλα ομοιογενή, λαμβανομένων υπόψη των χαρακτηριστικών επαναληψιμότητας των σχετικών μεθόδων, το σύνολο της παρτίδας δηλώνεται ως μη ομοιογενές και κάθε βασικό δείγμα υποβάλλεται στις άλλες απαιτούμενες αναλύσεις. Σε αντίθετη περίπτωση, ένα μόνον από τα βασικά δείγματα της εν λόγω παρτίδας υποβάλλεται στις απαιτούμενες αναλύσεις.

γ) Σε περίπτωση που ένα από τα αποτελέσματα των αναλύσεων που αναφέρονται στο στοιχείο β) δεύτερο εδάφιο δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ελαίου που δηλώθηκε, το σύνολο της σχετικής παρτίδας θεωρείται μη σύμφωνο.

Σε περίπτωση που όλα τα αποτελέσματα των αναλύσεων που αναφέρονται στο στοιχείο β) δεύτερο εδάφιο συμφο-
νούν με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ελαίου που δηλώθηκε, το σύνολο της παρτίδας θεωρείται σύμφωνο.

4. Μετά από το παράρτημα Ια, παρεμβάλλεται το ακόλουθο παράρτημα Ιβ:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ιβ

Διάγραμμα αποφάσεων για την εξακρίβωση της συμφωνίας ενός δείγματος ελαιολάδου με τη δηλωθείσα κατηγορία

Η ανάλυση της συμφωνίας ενός ελαιολάδου ή ενός πυρηνελαίου προς τη δηλωθείσα κατηγορία δύναται να διεξαχθεί:

- α) είτε με την πραγματοποίηση, με οποιαδήποτε σειρά, των αναλύσεων που προβλέπονται για να εξακριβωθεί η τήρηση των χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο παράρτημα Ι
- β) είτε με την πραγματοποίηση, με τη σειρά που αναφέρεται στο διάγραμμα αποφάσεων, των αναλύσεων που προβλέπονται σε αυτό, μέχρι να φθάσουμε σε μια από τις αποφάσεις που αναφέρονται από το εν λόγω διάγραμμα αποφάσεων.

Οι αναλύσεις που αφορούν τους επιμολυντές, που είναι αναγκαίες για να εξακριβωθεί η συμφωνία με τους κανόνες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας πρέπει να διεξαχθούν ξεχωριστά.

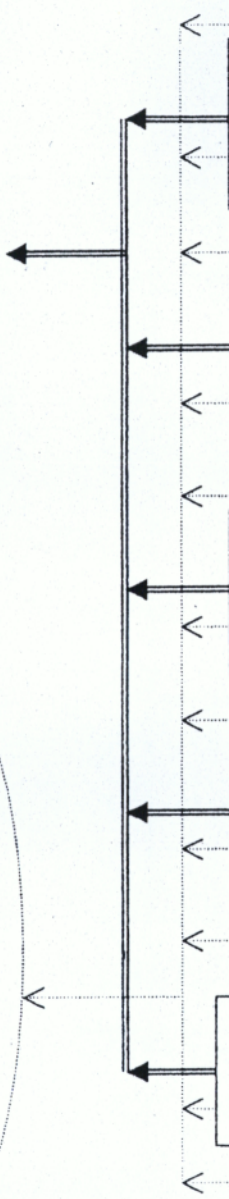
Το διάγραμμα αποφάσεων εφαρμόζεται σε όλες τις κατηγορίες ελαιολάδου και πυρηνελαίου. Αποτελείται από πίνακες αριθμημένους από 1 έως 11 οι οποίοι πρέπει να συμπληρωθούν σε συνάρτηση με την κατηγορία για την οποία έχει δηλωθεί το ελαιόλαδο, με τη σειρά που προβλέπεται στον γενικό πίνακα.

Για την ανάγνωση του γενικού πίνακα στον πίνακα 11:

- η διπλή γραμμή (=) δείχνει την πορεία που πρέπει να ακολουθηθεί σε περίπτωση συμφωνίας (θετική απάντηση) με τους όρους που προβλέπονται στο προηγούμενο τετραγωνίδιο. Η διάστικτη γραμμή (...) δείχνει την αντίθετη πορεία που πρέπει να ακολουθηθεί σε περίπτωση μη συμφωνίας.
- οι τίτλοι των τετραγωνιδίων που εμφανίζονται στους πίνακες 1 έως 11 αναφέρονται στις αναλύσεις που προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό σύμφωνα με τις αντιστοιχίες που αναφέρονται στο προσάρτημα 1 του παρόντος παραρτήματος.
- τα γράμματα της παραπομπής που εμφανίζονται στους κύκλους της αρνητικής απόφασης των πινάκων 1 έως 11 αντιστοιχούν στις ενδεικτικές πληροφορίες που αναφέρονται στο προσάρτημα 2 του παρόντος παραρτήματος. Δεν συνεπάγονται από μόνα τους την υποχρέωση να συντεθούν οι αναλύσεις ή τη επιβεβαίωση των υποθέσεων που αναφέρονταν.

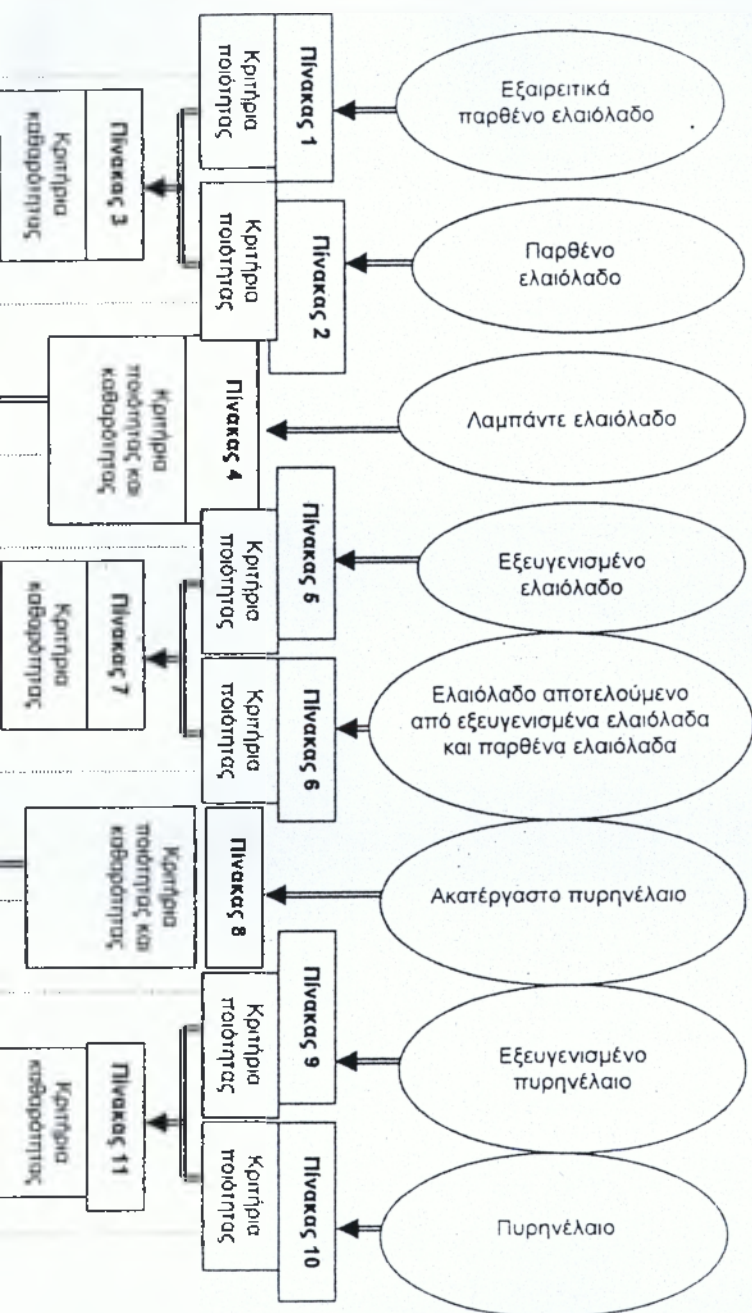
Τύπος ελαίου που συμφωνεί με τη δηλωθείσα
κατηγορία

Ελαίολαδο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα
κατηγορία

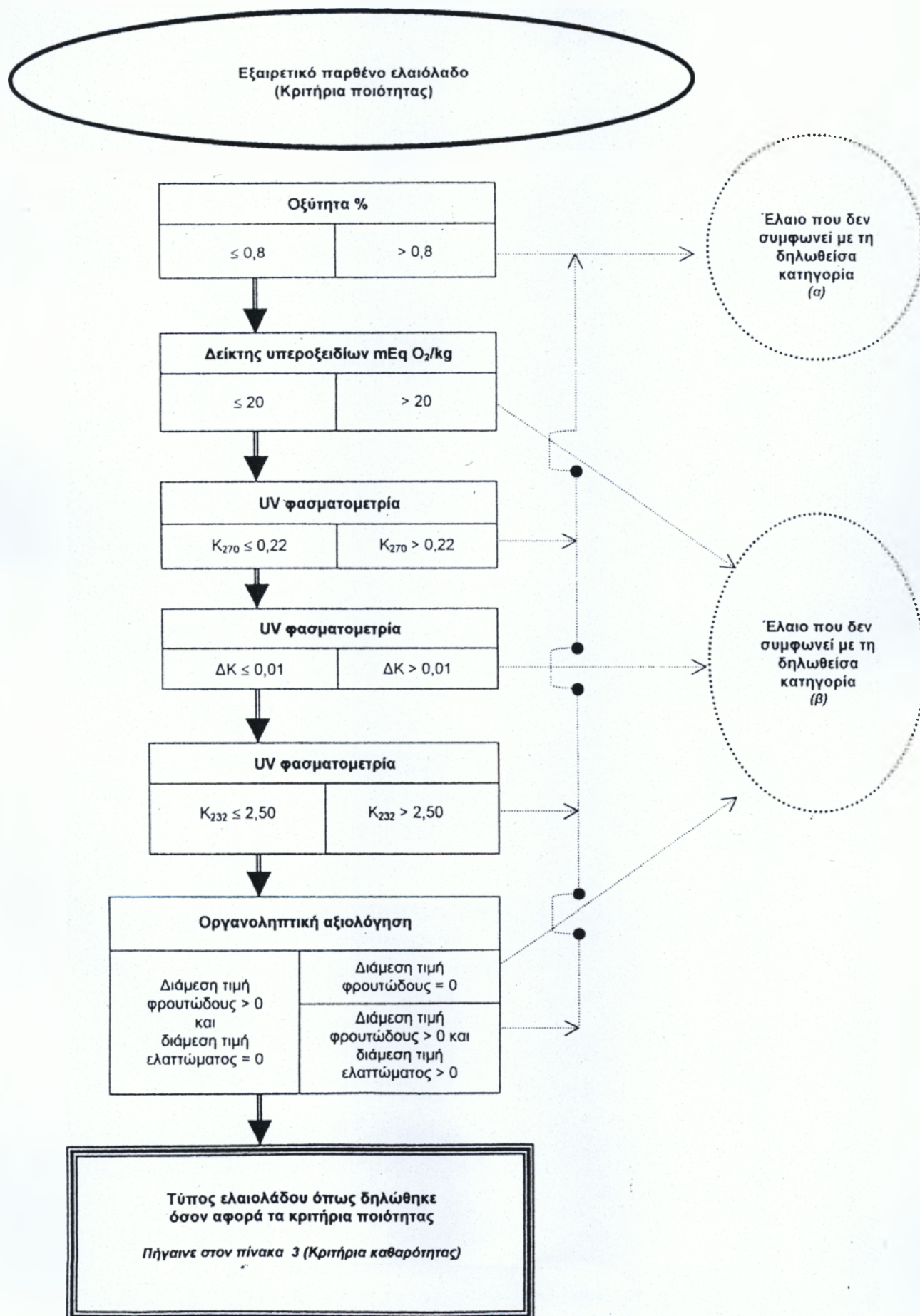


Γενικός πίνακας

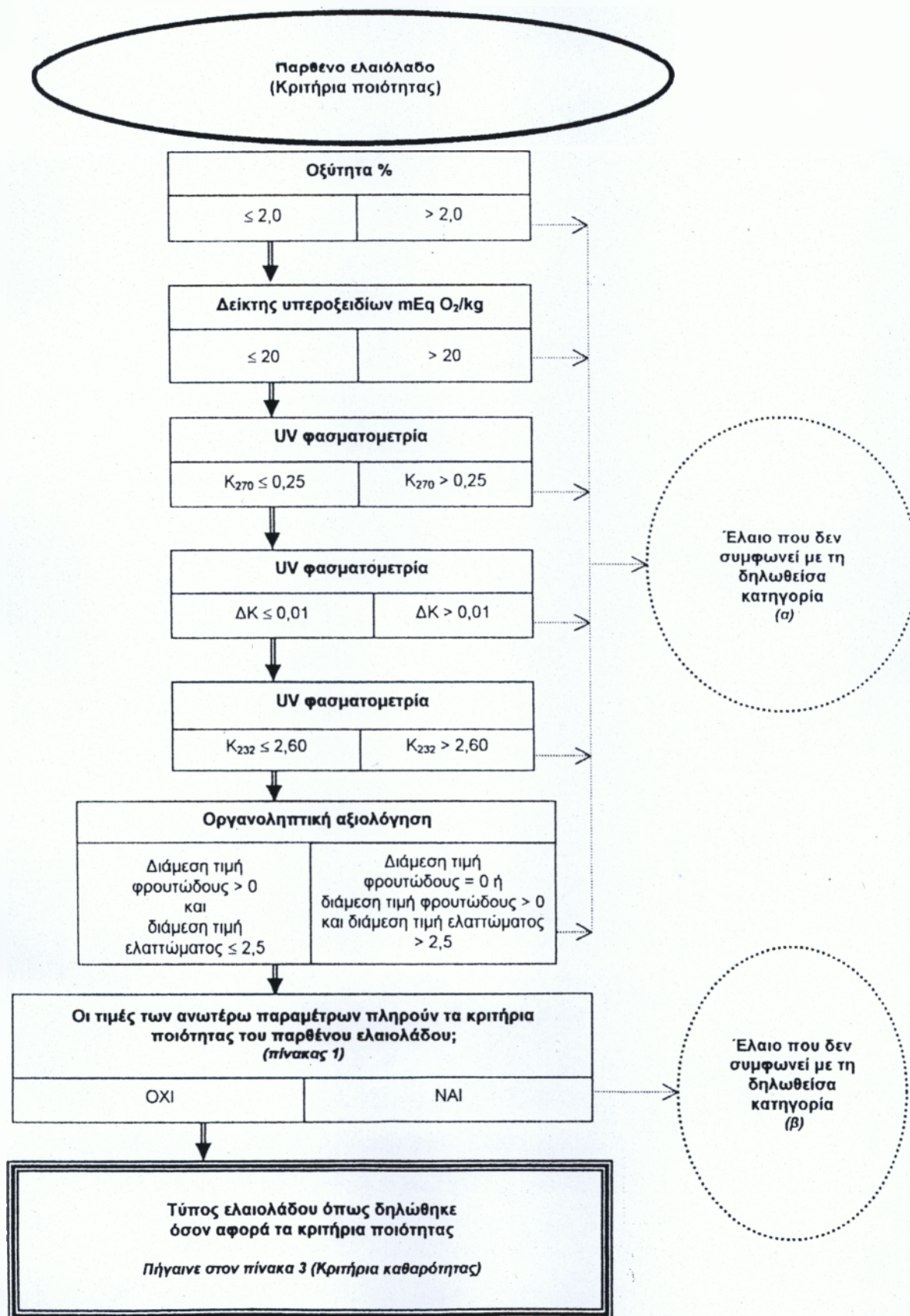
Ελαιόλαδο που δηλώνεται ως:



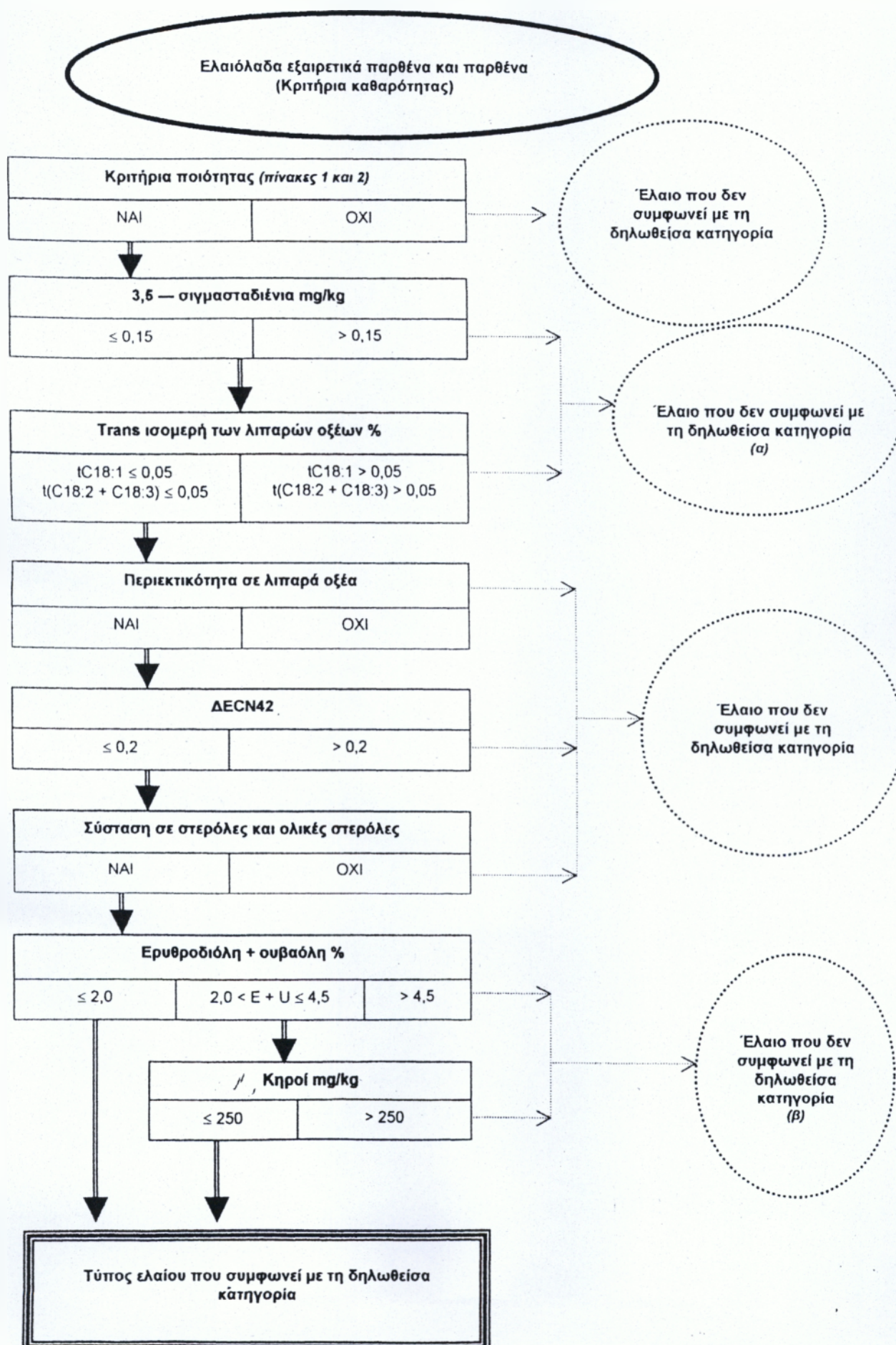
Πίνακας 1



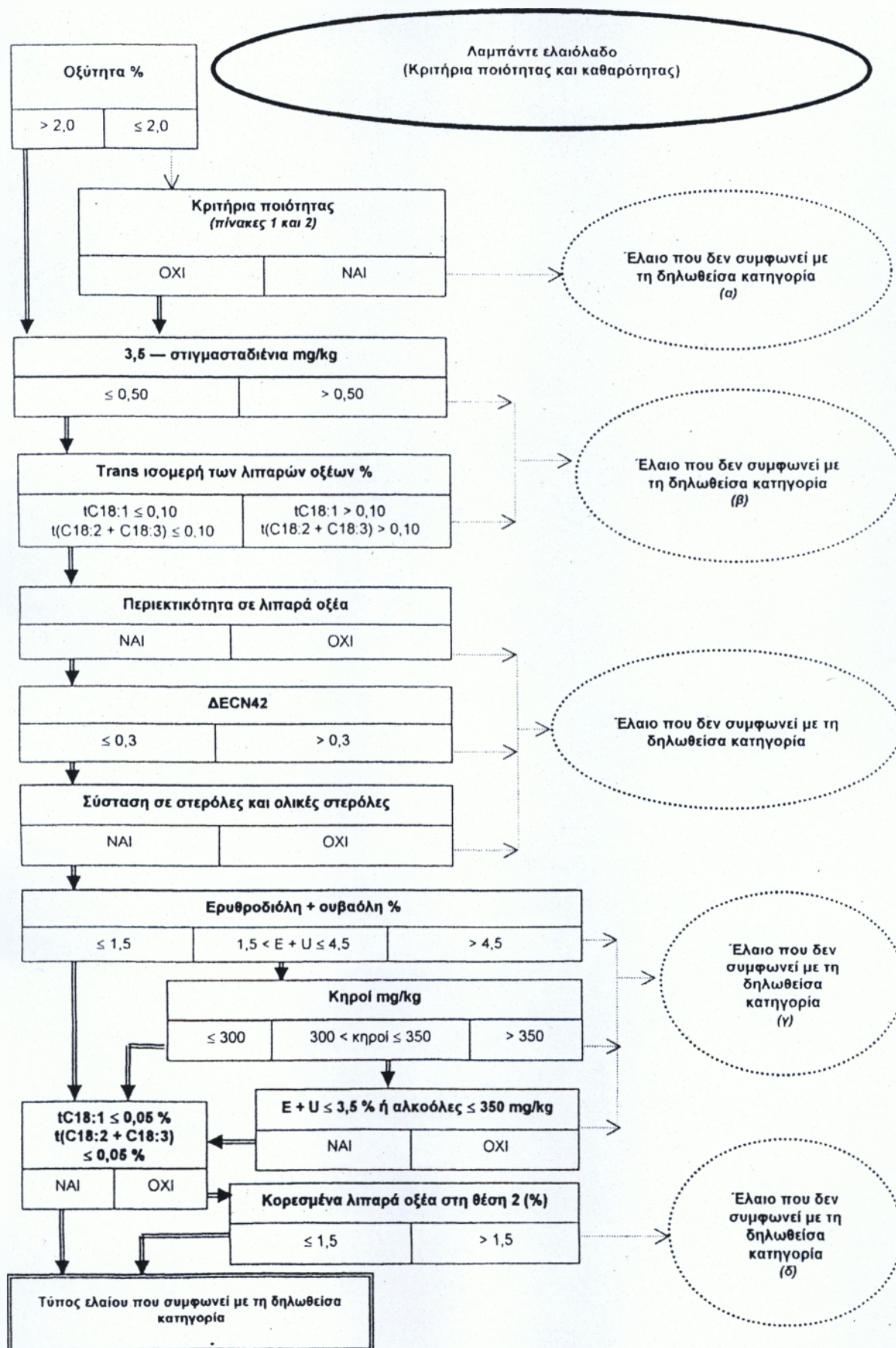
Πίνακας 2



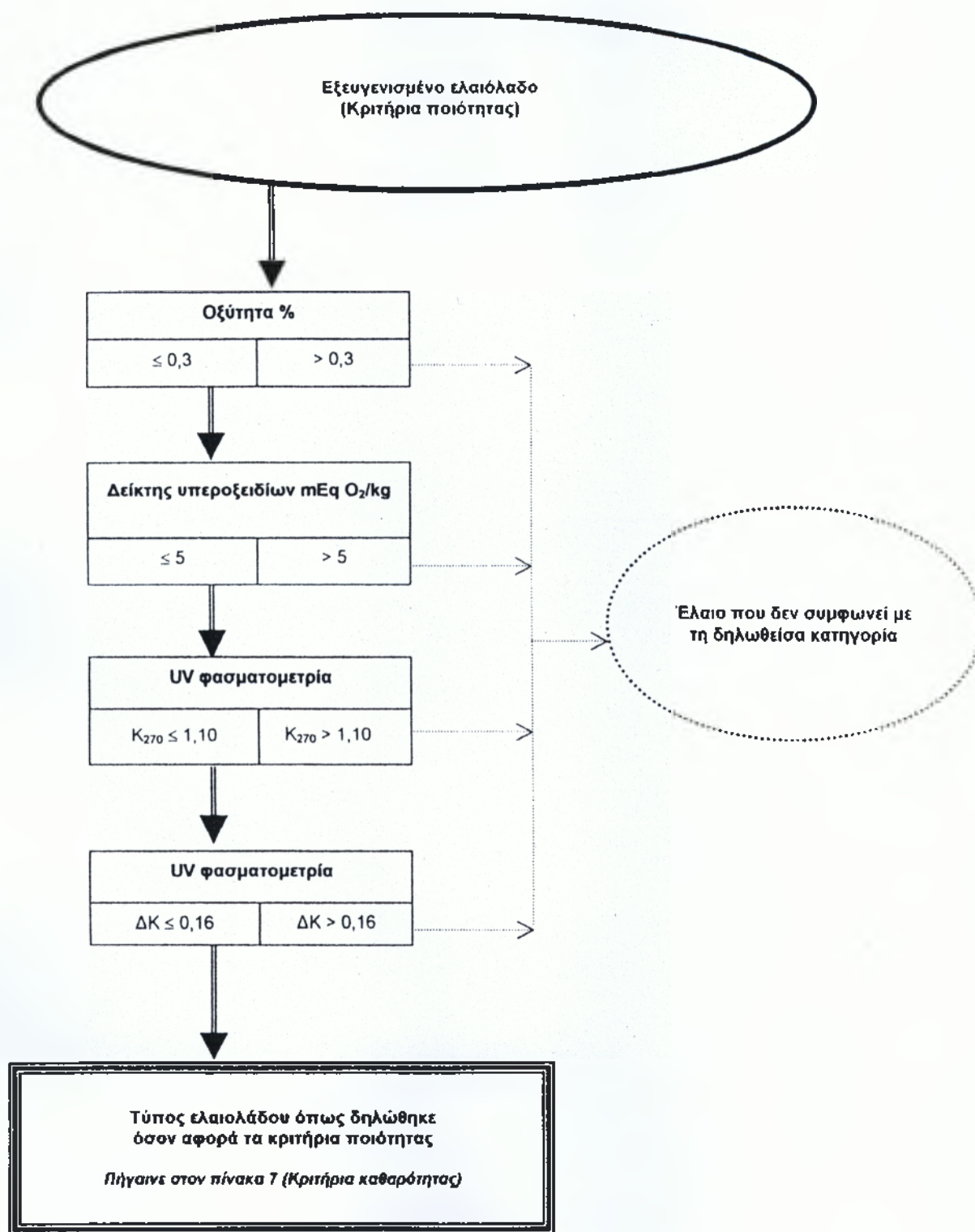
Πίνακας 3



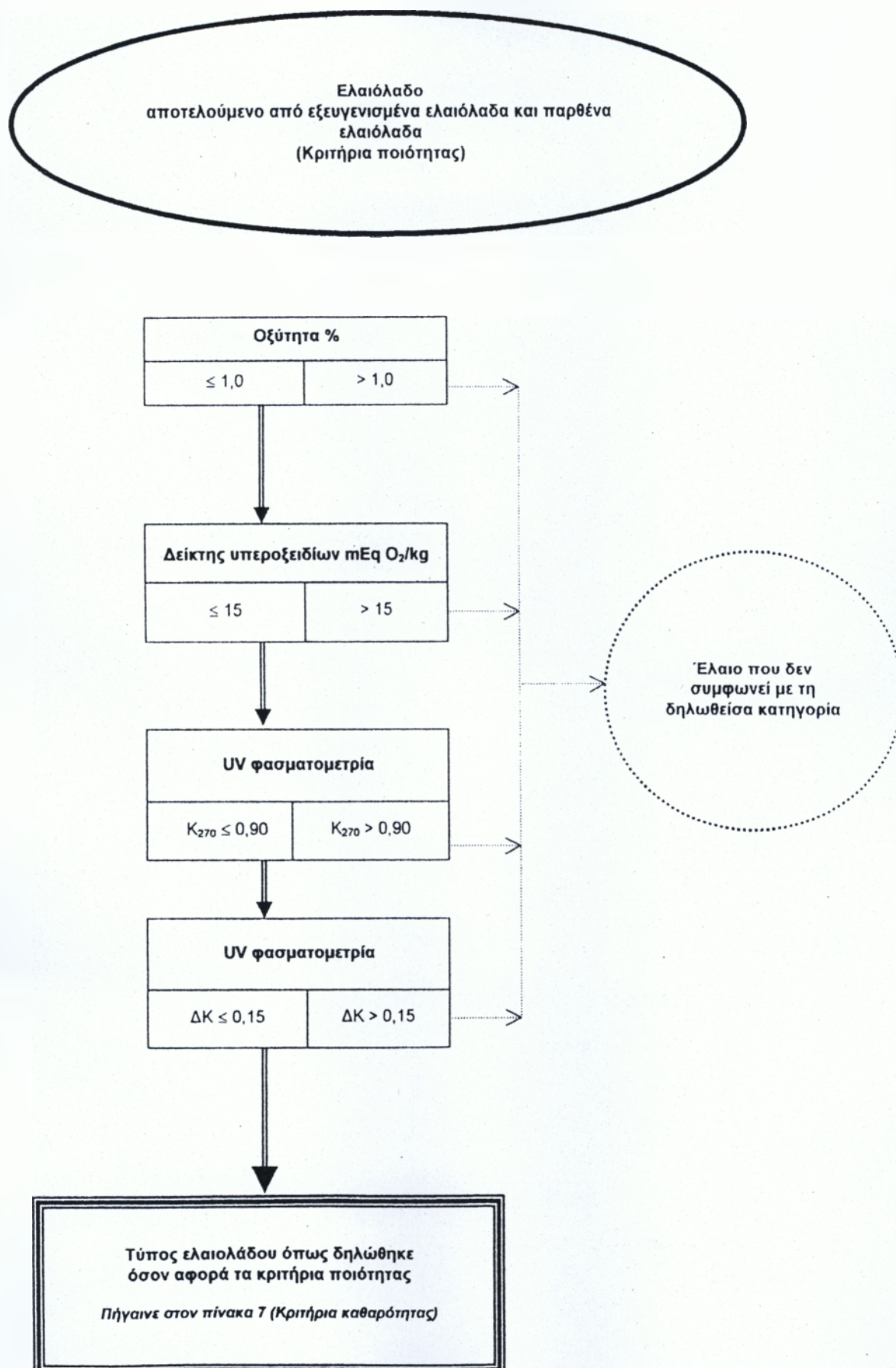
Πίνακας 4



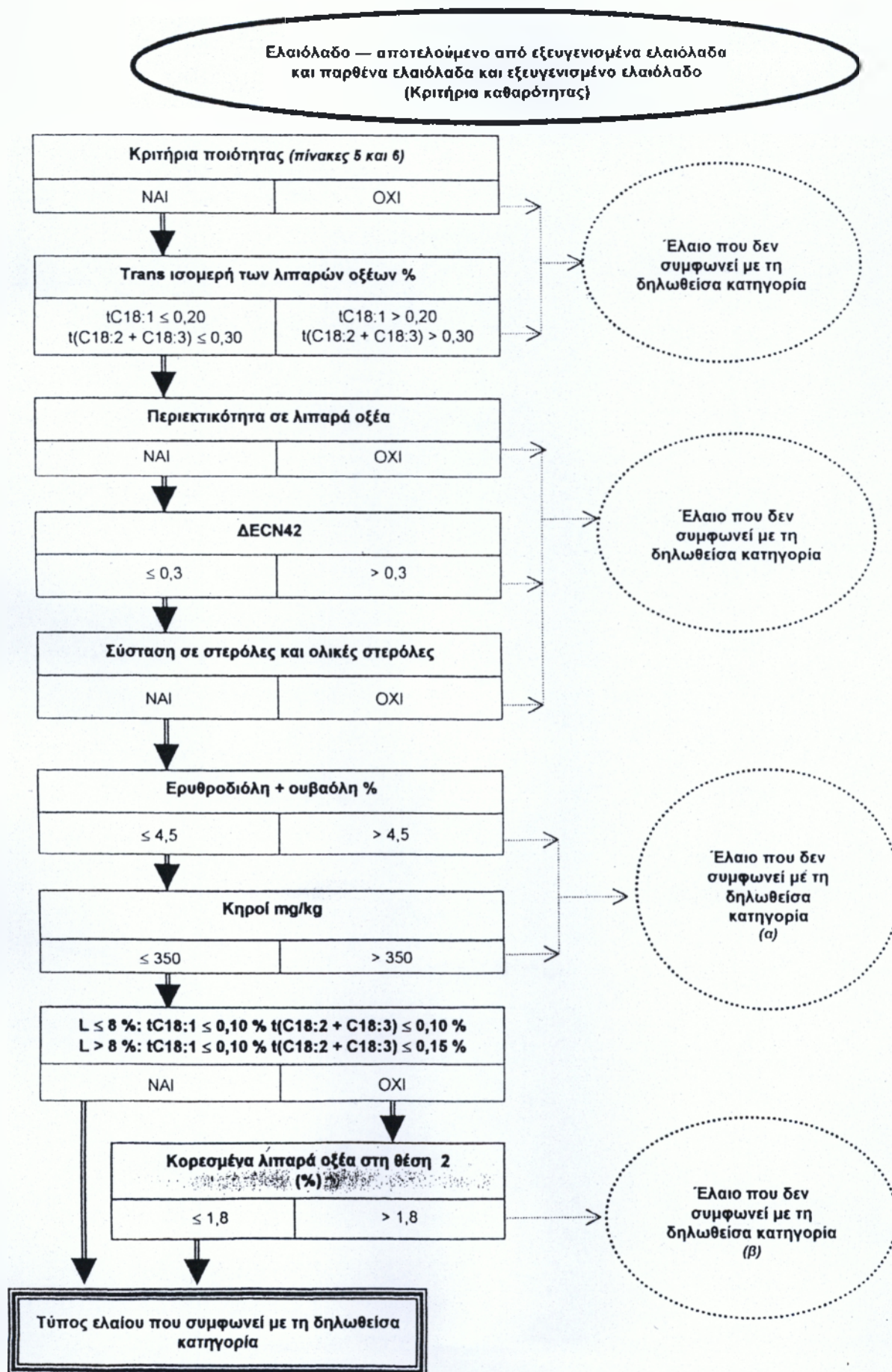
Πίνακας 5



Πίνακας 6

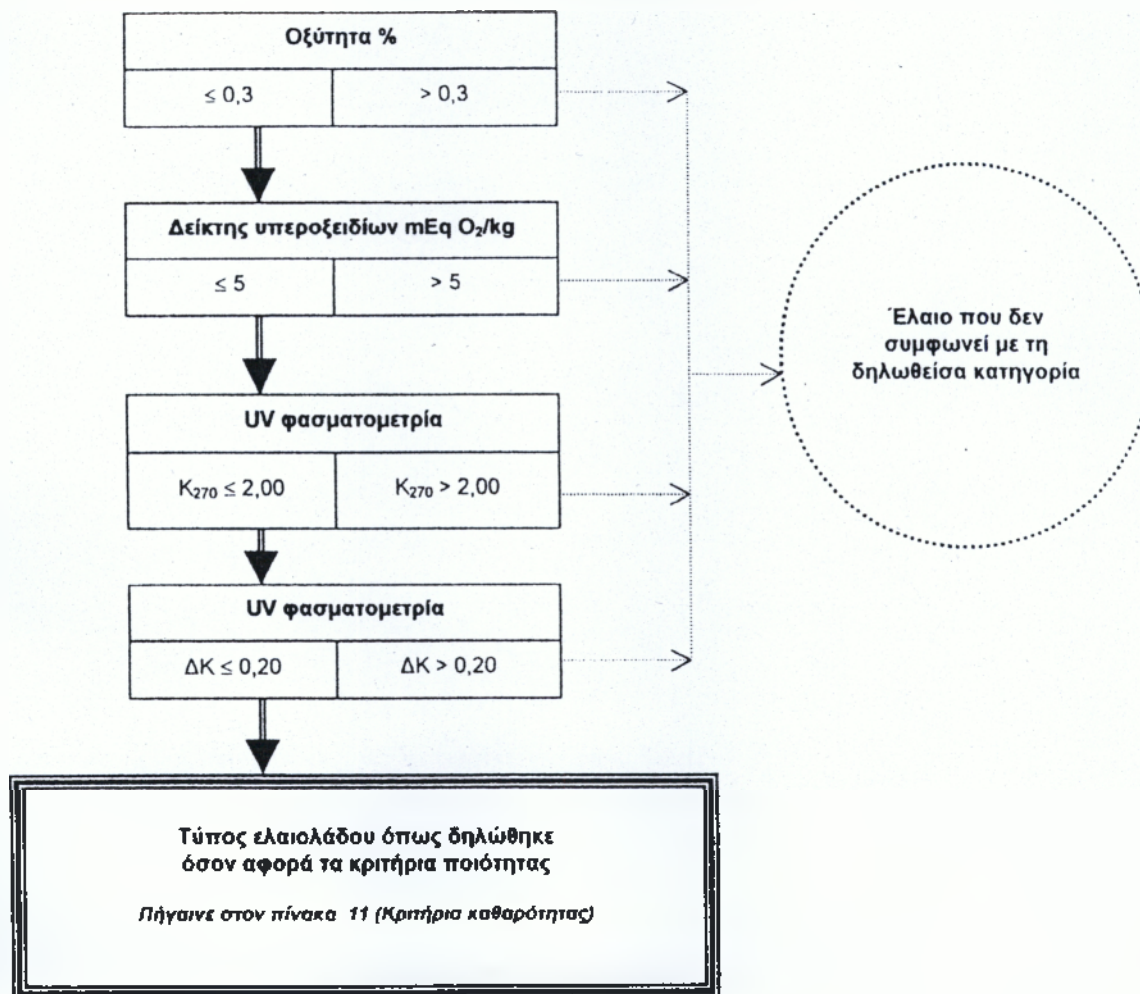


Πίνακας 7

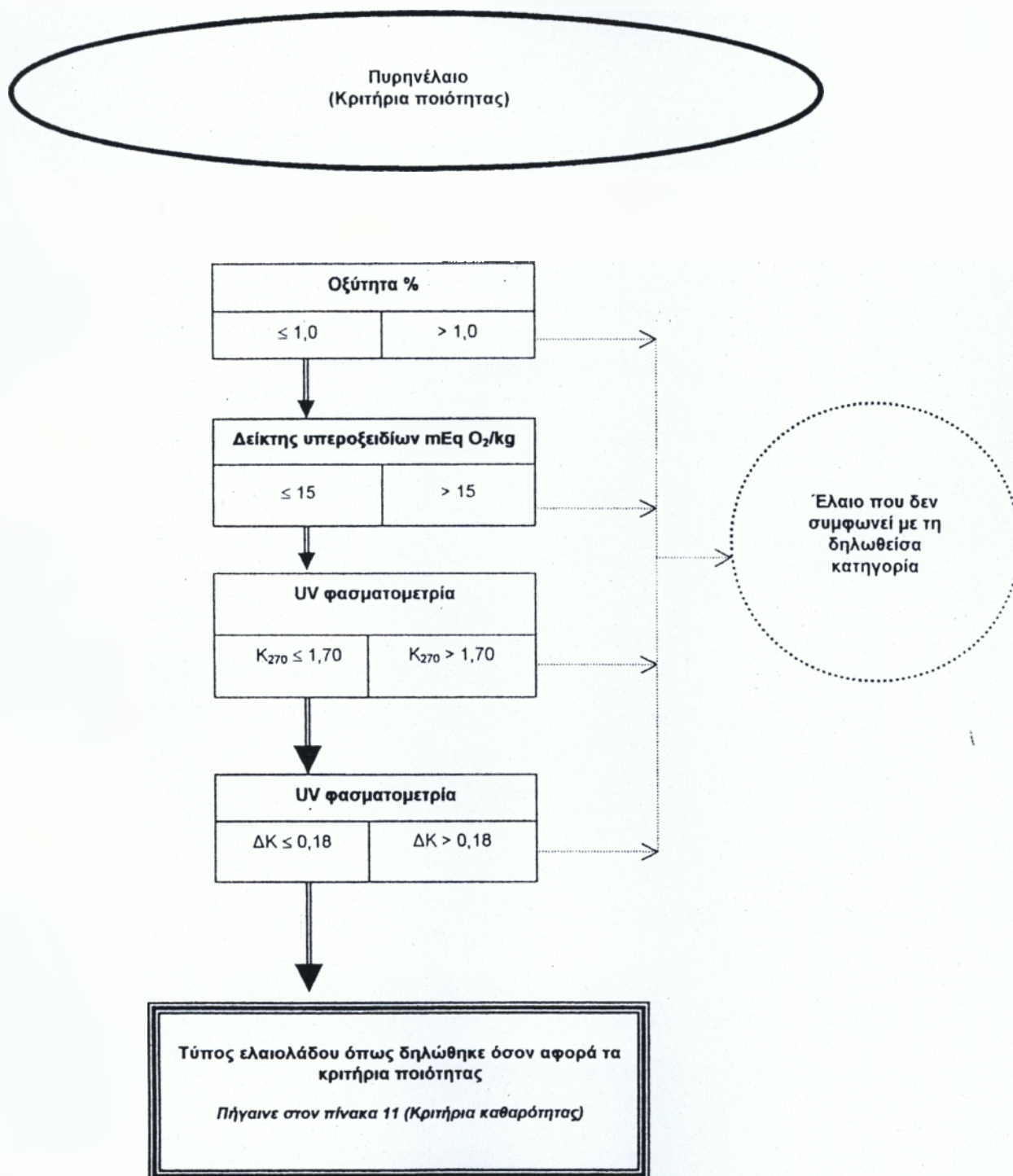


Πίνακας 9

**Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο
(Κριτήρια ποιότητας)**



Πίνακας 10



Προσάρτημα 1

Αντιστοιχία μεταξύ των παραρτημάτων του παρόντος κανονισμού και των αναλύσεων που αναφέρονται στο δενδροδιάγραμμα αποφάσεων

— Οξύτητα	Παράρτημα II	Προσδιορισμός των ελευθέρων λιπαρών οξέων
— Δείκτης υπεροξειδίων	Παράρτημα III	Προσδιορισμός του δείκτη υπεροξειδίου
— Φασματοφωτομετρία με υπεριώδες	Παράρτημα IX	Φασματοφωτομετρική ανάλυση
— Οργανοληπτική αξιολόγηση	Παράρτημα XII	Οργανοληπτική αξιολόγηση του παρθένου ελαιολάδου
— 3,5 στιγμασταδιόλη	Παράρτημα XVII	Μέθοδος προσδιορισμού των στιγμασταδιολών στα φυτικά έλαια
— Trans ισομερή των λιπαρών οξέων	Παράρτημα Xα και Xβ	Ανάλυση με αέρια χρωματογραφία των μεθυλεστέρων των λιπαρών οξέων
— Σύσταση σε λιπαρά οξέα	Παράρτημα Xα και Xβ	Παρασκεύασμα μεθυλεστέρων των λιπαρών οξέων
— ΔECN42	Παράρτημα XVIII	Μέθοδος για την παρασκευή των μεθυλεστέρων των λιπαρών οξέων
— Σύσταση σε στερόλες και ολικές στερόλες	Παράρτημα V	Παρασκεύασμα μεθυλεστέρων των λιπαρών οξέων
— Ερυθροδιόλη και ουβαόλη	Παράρτημα VI	Προσδιορισμός της σύστασης των τριγλυκεριδίων σε ECN42 (διαφορά μεταξύ της πραγματικής σύστασης και θεωρητικής σύστασης)
— Κηροί	Παράρτημα IV	Προσδιορισμός της σύστασης και του περιεχομένου σε στερόλες μέσω αέριας χρωματογραφίας με τριχοειδή στήλη
— Αλειφατικές αλκοόλες	Παράρτημα XIX	Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε ερυθροδιόλη και ουβαόλη
— Κορεσμένα λιπαρά οξέα στη θέση 2	Παράρτημα VII	Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε κηρούς με αέρια χρωματογραφία με τριχοειδή στήλη
		Προσδιορισμός του περιεχομένου σε αλειφατικές αλκοόλες με αέρια χρωματογραφία με τριχοειδή στήλη
		Προσδιορισμός των κορεσμένων λιπαρών οξέων στη θέση 2 του τριγλυκεριδίου

Πηρώματα 2

Πίνακας 1

- α) Βλέπε παρθένο ή λαμπάντε ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας πίνακας 2, ή κριτήρια ποιότητας και καθαρότητας, πίνακας 4)
- β) Βλέπε λαμπάντε ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας και καθαρότητας, πίνακας 4)

Πίνακας 2

- α) Βλέπε λαμπάντε ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας και καθαρότητας, πίνακας 4)
- β) Βλέπε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας, πίνακας 1)

Πίνακας 3

- α) Παρουσία εξευγενισμένου ελαίου (ελιάς ή άλλα)
- β) Παρουσία πυρηνελαίου

Πίνακας 4

- α) Βλέπε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και παρθένο ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας πίνακες 1 και 2)
- β) Παρουσία εξευγενισμένου ελαίου (ελιάς ή άλλα)
- γ) Παρουσία πυρηνελαίου
- δ) Παρουσία εστεροποιημένων ελαίων

Πίνακας 7

- α) Παρουσία πυρηνελαίου
- β) Παρουσία εστεροποιημένων ελαίων

Πίνακας 8

- α) Παρουσία εξευγενισμένου ελαίου (ελιάς ή άλλα)
- β) (Βλέπε λαμπάντε ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας και καθαρότητας, πίνακας 4)
- γ) Παρουσία εστεροποιημένων ελαίων

Πίνακας 11

- α) Παρουσία εστεροποιημένων ελαίων

5. Καταργείται το παράρτημα VII.

6. Καταργείται το παράρτημα XIII.