

**ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

**ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΙΙΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ ΛΕΣΒΟΥ
ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΔΕΚΑΕΤΙΑ**

ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΥΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

**Επιβλέπουσα καθηγήτρια: ΛΟΥΜΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ
Αναπληρώτρια Καθηγήτρια**



ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2011

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το ελαιόλαδο είναι ένα από τα κύρια γεωργικά προϊόντα της Λέσβου και αποτελεί βασικό είδος στη Μεσογειακή διατροφή. Στην Χώρα μας η κατανάλωση του ελαιολάδου είναι η μεγαλύτερη κατά κεφαλήν στον κόσμο, γεγονός που δηλώνει ότι το ελαιόλαδο προμηθεύει το μεγαλύτερο ποσοστό λιπαρών ουσιών στο διαιτολόγιο των Ελλήνων.

Ως προς την 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.

Στην εργασίας αυτή καταγράφονται λεπτομερώς οι δραστηριότητες της Ε.Α.Σ Λέσβου και ιδιαίτερα οι εμπορικές δραστηριότητες της ως προς την εμπορία του ελαιολάδου και των συνεταιρισμών αυτής.

Στο σημείο αυτό θα ήθελα να ευχαριστήσω τους υπαλλήλους της Ε.Α.Σ Λέσβου για την πολύτιμη βοήθεια που μου πρόσφεραν στην εξεύρεση υλικού και πληροφοριών για την εργασία μου. Επίσης, ευχαριστίες οφείλω στη καθηγήτρια του ΤΕΙ Καλαμάτας Λούμου Αγγέλα για την πολύτιμη βοήθεια που μου προσέφερε κατά την εκπόνηση της έρευνας όπως και για τις εποικοδομητικές παρατηρήσεις της κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Την εργασία αυτή την αφιερώνω στην οικογένεια μου.

Χαραλάμπος Βασίλειος

Μυτιλήνη, Απρίλιος 2010

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	1
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.....	6
Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ.....	6
1.1 Η ΕΛΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ.....	6
1.2 Η ΕΛΙΑ ΤΟΥ ΜΥΘΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ.....	7
1.3 Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ.....	8
1.4 ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ-ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΡΟΛΟΣ.....	9
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.....	12
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ.....	12
2.1 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....	12
2.1.1 ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.....	13
2.1.2 ΚΥΡΙΕΣ ΑΝΤΑΓΩΝΗΣΤΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ.....	16
2.2 ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΣΗΜΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.....	18
2.3 ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ.....	20
2.3.1 ΟΙ ΠΡΟΠΟΜΠΟΙ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ.....	20
2.3.2 ΑΠΟ ΤΟΝ 19 ^ο ΕΩΣ ΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ 20 ^ο ΑΙΩΝΑ.ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ.....	21
2.3.3 ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ 20 ^ο ΑΙΩΝΑ ΕΩΣ ΣΗΜΕΡΑ.Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ.....	23
2.4 Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ.....	24
2.4.1 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΡΟΜΗ.....	24
2.4.2 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ.....	25
2.5 Η ΚΟΙΝΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ.....	25
2.5.1 ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ Ε.Ε.....	25
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.....	28
ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.....	28
3.1 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ.....	28
3.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	29
3.2.1 Η ΟΞΥΤΗΤΑ.....	29
3.2.2 Η ΟΞΕΙΔΩΣΗ.....	30
3.3 ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.....	30
3.3.1 ΤΟ ΧΡΩΜΑ.....	30
3.3.2 ΤΟ ΑΡΩΜΑ.....	31

3.3.3 ΓΕΥΣΗ.....	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4.....	33
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	33
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5.....	34
Η ΠΟΡΕΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΛΕΣΒΟΥ (Ε.Α.Σ.Λ).....	34
5.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	34
5.2 ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ.....	35
5.3 Η ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	36
5.4 Ο ΚΟΙΝΟΝΙΚΟΣ ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	37
5.5 ΟΙ ΑΞΙΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	38
5.5.1 ΠΟΙΟΤΗΤΑ.....	38
5.5.2 ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.....	38
5.5.3 ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΤΗΣ.....	38
5.5.4 ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΕΣ ΑΞΙΕΣ.....	38
5.6 ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	39
5.7 ΟΡΑΜΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	39
5.8 ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP.....	40
5.9 ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ.....	41
5.10 ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.....	41
5.11 ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	44
5.12 ΔΙΚΤΥΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ.....	44
5.13 ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ.....	45
5.13.1 ΜΟΝΑΔΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ.....	45
5.13.2 ΜΟΝΑΔΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΠΥΡΗΝΩΝ.....	46
5.13.3 ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΑΠΟΥΝΙΟΥ.....	46
5.14 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΕΣΒΙΑΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.....	48
5.15 ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΤΥΠΟΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΤΗΣ ΛΕΣΣΑ.....	49
5.16 ΣΑΠΟΥΝΙ ΛΕΣΣΑ.....	51
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6.....	53
Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ ΛΕΣΒΟΥ.....	53
6.1 Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ.....	53
6.2 ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ,ΣΑΠΟΥΝΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ.ΛΕΣΒΟΥ.....	53
6.2.1 ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ,ΣΑΠΟΥΝΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ ΛΕΣΒΟΥ.....	53
6.2.2 ΜΟΡΦΗ ΚΑΙ ΑΞΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΣΑΠΟΥΝΙΟΥ.....	55
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	65
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	67
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....	69

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς τη Λέσβο χωρίς τα ελαιόδεντρα της που ασημίζουν κάτω από το άπλετο φως του ήλιου. Εκτός από τη θάλασσα, κανένα άλλο αγαθό της φύσης δεν δέθηκε τόσο πολύ με τον Ελληνικό χώρο, όσο η ελιά και το λάδι της, που έθρεψε τόσους πολιτισμούς, από τη βαθιά αρχαιότητα μέχρι σήμερα. (Επιμελητήριο Λέσβου μη χρονολογημένο)

Από την αρχαιότητα κιόλας οι πρόγονοι μας είχαν κατανοήσει τη θρεπτική αξία και τις ιαματικές ιδιότητες του ελαιολάδου. Το ελαιόλαδο αποτελούσε βασικό στοιχείο της διατροφής τους, αλλά παράλληλα το χρησιμοποιούσαν και ως φάρμακο για τη θεραπεία διάφορων ασθενειών (έλκος, χολέρα, καταπράυνση μυϊκών πόνων), ως καλλυντικό για την περιποίηση του δέρματος και των μαλλιών και ως φωτιστικό.

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 δίαιτας 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. 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).

Στη Λέσβο η ελιά καλλιεργείται από την αρχαιότητα όπως αποδεικνύεται από έρευνες που έχουν πραγματοποιηθεί στο νησί. Η καλλιέργεια της ελιάς συνέβαλε στην οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη του νησιού ιδιαίτερα κατά τον 19^ο και αρχές 20^{ου} αιώνα όταν το ελαιόλαδο αποτελούσε τη βασική πηγή λιπαρών ουσιών αλλά και τη μοναδική πρώτη ύλη για την παραγωγή προϊόντων καθαρισμού δηλαδή του σαπουνιού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ

1.1. Η ελιά κατά την αρχαιότητα

"Ελαιόλαδο" χαρακτηρίζεται το έλαιο που λαμβάνεται από τους καρπούς της Ελιάς της Ευρωπαϊκής (*Olea europaea*) με μέσα αποκλειστικά μηχανικά και μεθόδους ή επεξεργασίες οπωσδήποτε φυσικές, σε θερμοκρασίες που να μην προκαλούν αλλοίωση του ελαίου. (Μπαλατσούρας 1999)

Το ελαιόλαδο, εξαιτίας των θρεπτικών και βιολογικών του ιδιοτήτων αποτελεί ένα βασικό συστατικό στο διαιτολόγιο των κατοίκων της Μεσογείου και των παραμεσόγειων περιοχών της γης από την αρχαιότητα έως και σήμερα. Πολλοί ιστορικοί ήδη αναφέρονταν στις θρεπτικές και θεραπευτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου και στη χρησιμοποίησή του από τα αρχαία χρόνια. (Κυριτσάκης 1988)

Στην Ελλάδα σύμφωνα με τα ευρήματα των ανασκαφών στις Μυκήνες, στην Κνωσό και στη Φαιστό η ελιά καλλιεργούνταν τουλάχιστον από την προϊστορική εποχή. Στις Μυκήνες βρέθηκαν κομμάτια αργυρού αγγείου που απεικονίζει ελιά ενώ στην ίδια περιοχή βρέθηκαν πυρήνες ήμερης ελιάς. Στην Κρήτη η καλλιέργεια της ελιάς τοποθετείται μεταξύ 2.000 και 1.500 π.χ. Ενώ στη Λέσβο οι αρχαιολογικές ανασκαφές στην περιοχή Θερμή της Λέσβου διαπίστωσαν ότι ήδη από το 2800 π.χ παράγονταν ελαιόλαδο στη νησί. Παρατηρείται δηλαδή ότι η καλλιέργεια της ελιάς στη Λέσβο έχει τις ρίζες της στην αρχαιότητα. Έτσι η ελαιοκαλλιέργεια και η παραγωγή ελαιολάδου στη Λέσβο είναι μια παράδοση χιλιετιών η οποία συνεχίζεται και στις ημέρες μας. (Μπαλατσούρας 1999)

Στην αρχαία Ελλάδα ήταν γνωστή και η αγριελιά (κότινος), που τα κλαδιά της αποτελούσαν γέρας(έπαθλο) για τους ολυμπιονίκες. Η ήμερη ελιά αναφέρεται στο συμπόσιο του Πλάτωνος και θεωρούνταν ιερό δένδρο στην αρχαία Αθήνα. Χαρακτηριστικό της σημασίας που έδιναν οι αρχαίοι Έλληνες στην ελαιοκαλλιέργεια είναι το γεγονός, ότι στην εποχή του Σόλωνος ίσχυσαν ειδικοί νόμοι που όριζαν την απόσταση ανάμεσα σε δύο ελαιόδεντρα ίση με 9 μέτρα και απαγόρευαν σε κάθε ιδιοκτήτη να ξεριζώνει περισσότερα από δύο δέντρα κάθε χρόνο. Χαρακτηριστικό είναι ακόμη ότι στον εμπορικό κώδικα, που ίσχυε το 2.500 π.χ έχει συμπεριληφθεί το ελαιόλαδο.

Εξίσου σημαντική ήταν η ελαιοκαλλιέργεια κατά τη Ρωμαϊκή αυτοκρατορία , αφού όλοι οι Λατίνοι συγγραφείς που ασχολήθηκαν με γεωργικά θέματα αναφέρουν για την καλλιέργεια της ελιάς και για τους βαθυπράσινους ελαιώνες των περιοχών Sardinia, Sannio, Messapia, και Capitanata. Επίσης οι Ρωμαίοι εκτιμούσαν το ελαιόλαδο ιδιαίτερα και θεωρούσαν βάρβαρους όσους χρησιμοποιούσαν στη διατροφή τους ζωικά λίπη αντί του ελαιολάδου. Για τη Ρώμη καθόλη την περίοδο της Δημοκρατίας και του Imperatum, η ελαιοκαλλιέργεια υπήρξε μια από τις σπουδαιότερες πηγές πλούτου. (Μπαλατσούρας 1999)

1.2 Η ελιά του μύθου και της ιστορίας

Η εμφάνιση της ελιάς τοποθετείται στις αρχές της προϊστορίας της ανθρωπότητας. Οι επιστήμες της ιστορίας και της αρχαιολογίας σε έρευνες που βρίσκονται ακόμη σε εξέλιξη εκτιμούν ότι είναι δυνατή η ύπαρξη απολιθωμάτων ελιάς στον Ελληνικό χώρο με την εντυπωσιακή ηλικία των 50.000-60.000 ετών. Πάντως στη Δυτική Πελοπόννησο έχουν χρονολογηθεί με ακρίβεια δείγματα γύρης ελιάς 2.000 ετών. Η ελιά και το ελαιόλαδο δεν εγκατέλειψαν ποτέ την Ελλάδα από τότε έως σήμερα. (Μπαλατσούρας 1999)

Έτσι ξεκινώντας από τα Μινωικά και τα Μυκηναϊκά χρόνια ένα πλήθος ευρημάτων στο βασικό ελαιώνα της Ελλάδας, την Πελοπόννησο, την Κρήτη, τα Ιόνια νησιά, τις Κυκλάδες και την Κύπρο, αλλά και σε άλλες περιοχές επιβεβαιώνει τη σταθερή και παμπάλαια παρουσία του δένδρου στον Ελληνικό χώρο, μεγάλες αποθήκες ελαίου και πιθάρια στη Μυκηναϊκή Πύλο, δεκάδες πινακίδες γραμμικής Α και Β με το χαρακτηριστικό του ελαιοδέντρου, ιδεόγραμμα και τοιχογραφίες ελιών στην Κνωσό. (Μπαλατσούρας 1999)

Αλλά και ο ποιητής των Αρχαίων, ο Όμηρος όταν πρόκειται να αναφερθεί στην ελιά την αποκαλεί τηλεθώσα, τανύφυλλον, ιερήν ενώ ευώδες είναι το έλαιον. Επίσης στη Μυθολογία ο ωραίος μύθος του διαγωνισμού της Αθήνας και του Ποσειδώνα τελειώνει με την ανακήρυξη της ελιάς ως ιερού δένδρου της πόλης της Αθήνας και της πόλης των Αθηνών. (Μπαλατσούρας 1999)

Η μεγάλη σημασία του δένδρου της ελιάς συνεχίζεται σε όλη την αρχαία περίοδο της Ελληνικής ιστορίας αλλά και κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής εποχής. Εντυπωσιακή και η άμεσα και από πολύ νωρίς ενσωμάτωση της ελιάς στη χριστιανική θρησκευτική παράδοση, ενώ στα κατοπινά Βυζαντινά χρόνια η ελαιοκαλλιέργεια και παραγωγή ελαιολάδου συνεχίζονται αμείωτες.

Στην εποχή της Τουρκοκρατίας η ελιά και το λάδι εξακολουθούν να πρωταγωνιστούν στο εμπόριο και στην καθημερινή ζωή του υπόδουλου Ελληνισμού, ενώ συγκινεί το παράπονο του Κολοκοτρώνη για την τακτική του Ιμπραήμ να καίει τα ελαιόδεντρα: “τα άψυχα δένδρα δεν εναντιώνονται σε κανέναν”.

Τέλος το ελεύθερο Ελληνικό κράτος από τα πρώτα βήματα του μέχρι σήμερα στήριξε σε μεγάλο βαθμό την οικονομική του ανάπτυξη στην παραγωγή και εμπορία του ελαιολάδου και η ελιά εξακολουθεί να διαδραματίζει κυρίαρχο ρόλο στην κουλτούρα του σύγχρονου Έλληνα. (Μπαλατσούρας 1999)

1.3 Η ελιά και το ελαιόλαδο κατά τη σύγχρονη εποχή

Η μεγάλη εξέλιξη στην παραγωγή του ελαιολάδου ήρθε τον 20ο αιώνα και μάλιστα με ταχύτατα βήματα. Οι παραδοσιακές μέθοδοι αντικαταστάθηκαν με ελαιοδιαχωριστήρες, η παραγωγικότητα αυξήθηκε με την εξάπλωση των υδραυλικών πιεστηρίων και από τη δεκαετία του 1930-1940 παρατηρείται το φαινόμενο της ταχείας εγκατάλειψης των παραδοσιακών ελαιοτριβείων, που οι πέτρες τους γύριζαν με άλογα ή βόδια.

Εν τούτοις υπήρξαν περιπτώσεις που παραδοσιακά ελαιοτριβεία λειτούργησαν σύμφωνα με την αρχαία μέθοδο μέχρι και τη δεκαετία του 1980! Αυτό συνέβαινε μόνο σε απομονωμένες περιοχές όπου δεν υπήρχε μεγάλη παραγωγή ελαιολάδου.

Ο σύγχρονος τρόπος επεξεργασίας του ελαιόκαρπου ακολουθεί την εξής διαδικασία.. Ο ελαιόκαρπος στο ελαιοτριβείο πολτοποιείται. (σπάσιμο της ελιάς). από την στη πολτοποίηση αυτή. παράγεται μια παχύρευστη ζύμη στην οποία περιέχεται όχι μόνο το ελαιόλαδο αλλά και όλα τα άλλα συστατικά της ελιάς (νερό, πύρηνες κ.α.). Στη συνέχεια πραγματοποιείται η μάλαξη της ελαιοζύμης. και έπεται ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από τα υγρά συστατικά (υγρά απόβλητα) και τα στερεά υπολείμματα του ελαιοπυρήνα. (στερεά απόβλητα). Ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από τα υγρά και στερεά απόβλητα πραγματοποιείται είτε με πίεση, είτε με φυγοκέντρωση ή είτε με τη σχετικά πιο σύγχρονη, μέθοδο της συνάφειας.

Η σύνδεση του ελαιόκαρπου με τη λατρεία στην αρχαιότητα αλλά και το διατροφή κάνει κατανοητό το φαινόμενο που συναντούν οι αρχαιολόγοι σε ανασκαφές σε μινωικούς τάφους, ιδιαίτερα στην νότια Κρήτη, στο μεγάλο και εύφορο κάμπο της Μεσσαράς, ή ακόμη και στην περιοχή του σημερινού Ηρακλείου,

όπου δίπλα στα λείψανα των ενταφιασμένων Κρητών της μινωικής περιόδου βρίσκουν κουκούτσια βρώσιμης ελιάς. (Administrator 2007).

1.4. Το ελαιόλαδο στην υγεία του ανθρώπου - βιολογικός ρόλος

Γενικά το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε από την αρχαιότητα, ως θρεπτικό συστατικό, ως φάρμακο και ως καλλυντικό

Πριν από έναν αιώνα περίπου διαπιστώθηκε ότι προσθήκη ελαιόλαδου στο γεύμα βοηθούσε στη μείωση της συγκέντρωσης των γαστρικών υγρών, μείωση της δυσπεψίας και ελάττωση του πόνου, με τη χορήγηση ελαιόλαδου μαζί με χυμό από πορτοκάλι. (Κυριτσάκης 1988)

Νεότερες μελέτες έδειξαν τη θεραπευτική δράση του ελαιόλαδου στο δωδεκαδακτυλικό έλκος και τη βελτίωση της κινητικότητας του παχέως εντέρου. Αντικατάσταση, στο διαιτολόγιο, του ζωικού λίπους με ελαιόλαδο μείωσε κατά 33,4% τα περιστατικά του έλκους του δωδεκαδάκτυλου. (Κυριτσάκης 1988). Από πολύ παλαιά το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε σε τοπικές εφαρμογές κατά των παθήσεων του δέρματος με ικανοποιητικά αποτελέσματα. Φαίνεται ότι ο ρόλος του στην περίπτωση αυτή οφείλεται στη δράση της βιταμίνης E. Γνωστός επίσης είναι ο προστατευτικός ρόλος του ελαιόλαδου στο δέρμα από την ακτινοβολία και ο κατευναστικός ρόλος του στους πόνους από νύγματα διαφόρων εντόμων. (Hutley 1919)

Οι Christakis et al. (1980) υποστήριξαν ότι το ελαιόλαδο προλαμβάνει ορισμένες ασθένειες του ήπατος και παρουσιάζει αξιόλογη ευεργετική δράση στη θεραπεία του διαβήτη. Επίσης διαπιστώθηκε ότι το ελαιόλαδο εξαιτίας της μεγάλης του περιεκτικότητας στο μονοακόρεστο ελαϊκό οξύ προστατεύει τον οργανισμό από τη δημιουργία θρομβώσεων. (Κυριτσάκης 1988)

Το ελαιόλαδο, ακόμη, επιδρά ευνοϊκά στην ανάπτυξη του κεντρικού νευρικού συστήματος, στη δομή των οστών του εγκεφάλου και του αγγειακού συστήματος και στην κανονική ανάπτυξη των παιδιών. (Christakis.et.al.1982).

Η ευνοϊκή δράση του ελαιόλαδου στην ανάπτυξη των νεαρών οργανισμών σύμφωνα με του ειδικούς αποδίδεται στο ρόλο που διαδραματίζει το ελαϊκό οξύ που βρίσκεται σε μεγάλη ποσότητα στο ελαιόλαδο. Επίσης πολύ αξιόλογος είναι ο ρόλος του λινελαϊκού οξέος το οποίο συναντάται στο ελαιόλαδο στην ίδια περίπου περιεκτικότητα με το μητρικό γάλα

Είναι γνωστό ότι το λιπαρά οξέα λινελαϊκό και α-λινολενικό είναι απαραίτητα λιπαρά οξέα τα οποία δεν δύνανται να βιοσυντεθούν από τον ανθρώπινο οργανισμό και συνιστούν τον προάγγελο βιοσύνθεσης των προσταγλανδινών, των προστακυκλινών και των θρομβοξανών των ομάδων n-6 και n-3. Απρόσκοπτη βιοσύνθεση των ουσιών αυτών σχετίζεται με μειωμένο αριθμό παθήσεων του καρδιαγγειακού συστήματος του ανθρώπου δεδομένης της αύξησης της HDL-χοληστερόλης στον ορό του αίματος και συνεπώς μείωσης της παρουσίας αθηρωματικών πλακών στο αίμα. (Beare-Rogers 1985,1988, Hoitobin 1992)

Είναι γνωστό επίσης, ότι η υπερκατανάλωση πολυακόρεστων ελαίων ή γενικά ο υπερεμπλουτισμός της διαίτας με τέτοιες λιπαρές ύλες (πολυακόρεστες), έχει δημιουργήσει πολλά ερωτηματικά και έχουν διατυπωθεί αρκετές επιφυλάξεις. Οι επιφυλάξεις αυτές στρέφονται, κυρίως, στους κινδύνους οι οποίοι μπορεί να δημιουργηθούν από τα προϊόντα οξειδωσης των πολυακορέστων λιπαρών υλών και από την αύξηση των αναγκών του οργανισμού σε βιταμίνη E, που είναι συνέπεια της μεγάλης κατανάλωσης πολυακορέστων λιπαρών οξέων. Βεβαίως είναι γνωστό ότι ο ανθρώπινος οργανισμός χρειάζεται οπωσδήποτε τα απαραίτητα πολυακόρεστα οξέα λινελαϊκό και α-λινολενικό και ότι η έλλειψη των οξέων αυτών δημιουργεί σοβαρά προβλήματα. Ιδιαίτερο δε ρόλο, στη διατροφή, δεν έχει το μόνο το αθροιστικό σύνολο των πολυακορέστων λιπαρών οξέων (λινελαϊκό - α-λινολενικό) αλλά η μεταξύ τους σχέση (Emken 1983, Bear-Rogers 1988). Ενώ όμως είναι διαπιστωμένη η αναγκαιότητα της παρουσίας των πολυακορέστων λιπαρών οξέων, στη διαίτα, θα ήταν ίσως παρακινδυνευμένο να δεχτούμε ότι η συνεχής αύξηση της κατανάλωσης πολυακόρεστων ελαίων αποτελεί τη μόνη λύση αφού, όπως προαναφέρθηκε, έχουν εκδηλωθεί προβλήματα από την αυξημένη κατανάλωση τους

Οι Christakis et al. (1980) αποδίδουν την υψηλή βιολογική αξία του ελαιόλαδου στα παρακάτω χαρακτηριστικά του:

- Στην καλή σχέση των κορεσμένων και των μονοακόρεστων λιπαρών οξέων.
- Στην καλή σχέση μεταξύ της βιταμίνης E και των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων (κυρίως λινελαϊκό οξύ)
- Στην παρουσία φυσικών αντιοξειδωτικών ουσιών σε άριστη συγκέντρωση.
- Στην παρουσία του λινελαϊκού οξέος σε ποσοστό 10%, περίπου, ποσοστό που βρίσκεται μέσα στα όρια των απαιτήσεων του οργανισμού, σε βασικά λιπαρά

οξέα, καλύπτοντας έτσι τις ανάγκες του και όταν το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται σαν μόνη πηγή λιπαρών.

- Στη μεγάλη περιεκτικότητα σε υδρογονάνθρακα σκουαλένιο, ο οποίος διαδραματίζει ιδιαίτερο ρόλο στο μεταβολισμό.

Συμπερασματικά μπορεί να αναφερθεί ότι το ελαιόλαδο είναι μια σπουδαία λιπαρή ύλη στη διατροφή του ανθρώπου με αναμφισβήτητη βιολογική και θρεπτική αξία. (Christakis.et.al 1980)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗ

ΛΕΣΒΟ

2.1 Παραγωγή και διακίνηση ελαιολάδου στην Ελλάδα

Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες ελαιοποιήσιμων ελιών στην Ελλάδα είναι δέκα και είναι η Κορωνέικη, η Λανολιά Κέρκυρας, η Λαδολιά τσουνάτη (μαστοειδή), η Μεγαρείτικη, η Βαλανολιά, η Αδραμυττινή, η Ματολιά, η Καθρεϊκή, Αγουρομάνα, Καλαμών.

Τα ελαιόλαδα που παράγονται από τον ελαιόκαρπο των παραπάνω ποικιλιών διαφέρουν μεταξύ τους σε ότι αφορά τη ρευστότητα που σχετίζεται έμμεσα με το ιξώδες, βρίσκεται και σε κατευθείαν σχέση με την ακορεστότητα των τριγλυκεριδίων. Η ακορεστότητα και πολύ περισσότερο το ειδικό άρωμα και η γεύση συνδέονται άμεσα με την ποικιλία, τη λίπανση, το υψόμετρο κ.τ.λ.

Η ποικιλία Κορωνέικη, η επικρατέστερη μεταξύ των ελαιοποιήσιμων ποικιλιών της Ελλάδος δίνει τα περισσότερο ρευστό, εύγευστο και αρωματικό ελαιόλαδο. Ακολουθούν η Λιανολιά Κέρκυρας και οι ποικιλίες Αδραμυττινή και Βαλανολιά. (Μπαλατσούρας 1999)

Τα προηγούμενα χρόνια τα ελαιόλαδα που παράγονταν στην Ελλάδα ήταν κατά μεγάλο ποσοστό μέτριας ή κακής ποιότητας. Τα τελευταία χρόνια η ποιότητα του ελαιολάδου έχει βελτιωθεί σημαντικά λόγω της εκτεταμένης χρήσης πλαστικών ελαιόδουκτων στα οποία συγκεντρώνεται ο ώριμος ελαιόκαρπος και από τα οποία αποκομίζεται κάθε μία ή δύο εβδομάδες, στη συνέχεια ο ελαιόκαρπος μεταφέρεται στο ελαιουργείο για την παραγωγή του ελαιολάδου. Το ποιοτικά καλύτερο ελαιόλαδο προέρχεται από τη Λακωνία, τη Μεσσηνία και την Αργολίδα. Τα ελαιόλαδα αυτά προέρχονται κυρίως από την ποικιλία Κορωνέικη και είναι αναμεμιγμένα σε διάφορες αναλογίες με άλλες ποικιλίες των περιοχών αυτών. Ακολουθεί σε ποιότητα το ελαιόλαδο της Λέσβου από τις ποικιλίες Κολοβή, Αδραμυττινή και Βαλανολιά. Ακολουθούν σε ποιότητα το ελαιόλαδο της ποικιλίας Λανολιά Κέρκυρας των περιοχών Κέρκυρας και των νησιών του Ιονίου Πελάγους.

Το ελαιόλαδο τις ποικιλίας Κουτσουρελιάς που καλλιεργείται στην Αχαΐα, της ποικιλίας Αγουρομανακολιάς που καλλιεργείται στην Β. Δυτική Πελοπόννησο και άλλων ποικιλιών ελιάς (Κονσερβολιά, Νυχάτη, Καλαμών, Ελιά Χαλκιδικής κ.τ.λ) είναι παχύρευστο. Ως προς τις καταναλωτικές συνήθειες ορισμένοι καταναλωτές προτιμούν τα λεπτόρρευστα ελαιόλαδα με άρωμα και γεύση, ενώ άλλοι τα παχύρευστα που έχουν λιπώδη υφή και υστερούν σε λεπτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. (Μπαλατσούρας 1999)

Χαρακτηριστικό της παραγωγής του ελαιολάδου, του πυρηνελαίου και των επιτραπέζιων ελιών είναι η κυκλικότητα που παρουσιάζει λόγω της παρεναιουτοφορίας της ελιάς. Η εγχώρια παραγωγή του ελαιολάδου το 2003/04 εκτιμάται ότι παρουσίασε μείωση κατά 23,3% έναντι της προηγούμενης ελαιοκομικής περιόδου, ενώ η εγχώρια κατανάλωση παρουσίασε σταθερότητα την τελευταία διετία. Η εγχώρια παραγωγή του ραφιναρισμένου πυρηνέλαιου σημείωσε μείωση της τάξης του 11% το 2003/04 έναντι του 2002/03, ενώ η κατανάλωση του εν λόγω προϊόντος εμφάνισε αντίστοιχη αύξηση 14% περίπου. Οι εισαγωγές του ελαιολάδου και του πυρηνελαίου είναι περιορισμένες, ενώ οι εξαγωγές τους κυμαίνονται σε υψηλά επίπεδα. (ICAP 2005).

2.1.1 Εξαγωγές Ελαιόλαδου

Οι σημαντικότερες χώρες εξαγωγής ελαιολάδου είναι η Ισπανία, η Ιταλία και η Ελλάδα.

Σύμφωνα με την Κλαδική Μελέτη της ICAP την τριετία 2006, 2007 και 2008 (πίνακας 1) την πρώτη θέση στις εξαγωγές κατέχει η Ισπανία με μέσο όρο εξαγωγής ελαιόλαδου 502,6 χιλ. τόνους ή το 57,90% του συνόλου των εξαγωγών, ακολουθεί η Ιταλία με μέσο όρο 227,0 ή το 57,90% αντίστοιχα και η Ελλάδα με 88,7 χιλ. τόνους ή το 10,20% αντίστοιχα.

Πίνακας 1. Εξαγωγές ελαιολάδου Ελλάδας, Ισπανίας, Ιταλίας (χιλιάδες τόνους)

Χώρα	Έτος			Μέσος όρος	
	2006	2007	2008	Χιλ. Τόνοι	%
Ισπανία	437,00	577,30	493,50	502,60	57,90
Ιταλία	298,60	297,20	235,30	277,03	31,90
Ελλάδα	113,10	98,10	55,00	88,70	10,20
Σύνολο	848,70	972,60	783,80	868,30	100,00
Δείκτης	100,00	114,60	92,30		

Πηγή: κλαδική μελέτη ICAP 2005

Η μεγαλύτερη εξαγωγή ελαιολάδου για τις τρεις αυτές χώρες πραγματοποιήθηκε από την Ισπανία το έτος 2007 με ποσότητα εξαγωγής ελαιολάδου 577,3 χιλ. τόνους και από άλλες δύο χώρες πραγματοποιήθηκε το έτος 2006 την Ιταλία να εξάγει 298,6 χιλ. τόνους και την Ελλάδα να εξάγει 113,1 χιλ. τόνους. Η πορεία των εξαγωγών του ελαιολάδου για την τριετία 2006-2008 παρουσίασε αύξηση κατά το 2007 κατά 14,6% σε σχέση με το 2006 και κατά το 2008 υπήρξε μείωση κατά 7,7% σε σχέση με το 2006.

Οι χώρες στις οποίες η Ελλάδα κάνει τις μεγαλύτερες εξαγωγές είναι Ιταλία (κυρίως χύμα), ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδάς, Γαλλία, Ισπανία, Αγγλία. Το 80% των εξαγωγών είναι κυρίως ΕΞΤΡΑ παρθένο ελαιόλαδο, λόγω της καλής του ποιότητας σε γεύση, χρώμα και άρωμα.

Οι εξαγωγές Ελληνικού ελαιολάδου πραγματοποιούνται κυρίως όπου υπάρχουν σημαντικές Ελληνικές παροικίες.

Στην Αυστραλία οι εισαγωγές ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών συνεχίζουν την ανοδική τους πορεία. Την περίοδο '98 - '99 η χώρα μας κατείχε την τρίτη θέση σε εξαγωγές ελαιολάδου (παγκοσμίως εξαγωγή κατά μέσο όρο) με ποσοστό 6%, με πρώτη την Ισπανία (59%) και δεύτερη την Ιταλία (32%). Η αγορά των ΗΠΑ αποτελεί τέλος μία από τις πιο ελκυστικές αλλά δύσκολες αγορές. Οι ΗΠΑ εισάγουν πάνω από 140.000 τόνους ελαιολάδου από 20 διαφορετικές χώρες, με την Ελλάδα να καταλαμβάνει την τέταρτη θέση έχοντας το 3% της αγοράς. (www.greekretail.gr/articles/445/index.html).

Προωθητικές ενέργειες για εξαγωγές γίνονται κυρίως από τον ΟΠΕ (Οργανισμός Προώθησης Εξαγωγών) σε εθνικό επίπεδο για την προώθηση του ελαιολάδου στις ξένες αγορές αλλά και μέσω της καμπάνιας της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε πολλές χώρες.

Ο μέσος όρος του ελαιολάδου που εξήχθη κατά την τριετία 2006, 2007 και 2008 ήταν 88,7. Η χώρα δε στην οποία διακινείται το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών του Ελληνικού ελαιολάδου είναι η Ιταλία με μέσο όρο της τριετίας 2006, 2007 και 2008 64,6 χιλιάδες τόνους ή το 72,8% συνόλου των εξαγωγών (πίνακας 2), ακολουθεί η Ισπανία με μέσο όρο 4,3 τόνους ή το 4,8% αντίστοιχα. Και με μικρότερο ποσοστό η ΗΠΑ με μέσο όρο 3,2 τόνους ή το 3,6% αντίστοιχα.

Οι άλλες χώρες στις οποίες πραγματοποιούνται εξαγωγές Ελληνικού ελαιολάδου είναι ο Καναδάς (2,7%) ή Αυστραλία (1,3%) και η Γερμανία (3,6%).

Παρατηρείται ότι η Ισπανία είναι η μεγαλύτερη παραγωγός χώρα ελαιολάδου και η χώρα που πραγματοποιεί τις μεγαλύτερες εξαγωγές. Ο μέσος όρος εξαγωγών την τριετία 2006, 2007 και 2008 ήταν 502,6 χιλιάδες τόνους, σε τυποποιημένη μορφή ή χύμα ελαιόλαδο. Οι άλλες χώρες της Κεντρικής και Βόρειας Ευρώπης εισάγουν ελαιόλαδο, κυρίως ιταλικό και ισπανικό. Το Ελληνικό ελαιόλαδο κατέχει πολύ μικρό μερίδιο στις αγορές αυτές, ενώ σε αρκετές χώρες οι καταναλωτές αγνοούν ότι η Ελλάδα είναι παραγωγός χώρα ελαιολάδου. Ενώ οι χώρες όπου εξάγεται ελαιόλαδο είναι πολλές και βρίσκονται σε όλες τις ηπείρους τα τρία τέταρτα των εξαγωγών του ελληνικού ελαιολάδου έχουν προορισμό την Ιταλία. Γεγονός που υποδεικνύει ότι το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών έχει προορισμό μόνο μια χώρα με αποτέλεσμα τον έλεγχο των εξαγωγών από τη χώρα αυτή, δηλαδή οι εξαγωγές του Ελληνικού ελαιολάδου εξαρτώνται σχεδόν αποκλειστικά από την κατάσταση της αγοράς στην Ιταλία.

Η Ιταλία και Ισπανία χρησιμοποιούν το Ελληνικό ελαιόλαδο για πρόσμιξη και βελτίωση των δικών τους ελαιολάδων και στη συνέχεια το διαθέτουν στην εσωτερική τους αγορά ή το εξάγουν ως προϊόν της χώρας τους.

Ειδικότερα η Ιταλία είναι μεν παραγωγός χώρα αλλά εισάγει από Ελλάδα, Ισπανία και Τυνησία διπλάσια ποσότητα της παραγωγής της για να καλύψει τις εσωτερικές της ανάγκες αλλά και τις εξαγωγές της. Το ελληνικό ελαιόλαδο είναι παντελώς άγνωστο στον Ιταλό καταναλωτή, εφόσον πωλείται σε ανάμειξη με το ιταλικό.

Πίνακας 2: Εξαγωγές Ελληνικού ελαιολάδου και χώρες προορισμού
(χιλιάδες τόνοι)

Χώρες	Έτος			Μέσος όρος	
	2006	2007	2008	Χιλ. Τόνοι	%
Ιταλία	85,50	70,70	37,80	64,60	72,80
Ισπανία	9,40	1,60	1,90	4,30	4,80
ΗΠΑ	3,30	3,90	2,50	3,23	3,60
Καναδάς	1,90	3,90	1,50	2,43	2,70
Αυστραλία	1,20	1,60	0,60	1,13	1,30
Γερμανία	2,20	3,70	3,60	3,16	3,60
Βρετανία	1,80	1,90	1,10	1,60	1,80
Ρωσία	0,20	0,40	0,30	0,30	0,30
Κίνα	0,70	0,40	0,30	0,46	0,50
Λοιπές	6,90	13,90	5,40	8,73	9,80
Σύνολο	113,10	98,10	55,00	88,70	100,00
Δείκτης	100,00	86,70	48,60		

Πηγή: ICAP 2005

Το 60% περίπου της εγχώριας αγοράς τυποποιημένων προϊόντων ελαιολάδου καλύπτεται από τρεις (3) μόνο εταιρίες: την ΕΛΑΪΣ, τη ΜΙΝΕΡΒΑ και την ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ, ενώ αισθητή παρουσία έχουν και οι εταιρίες ΑΓΡΟΤΙΚΗ και ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ. Πολλές από τις υπόλοιπες επιχειρήσεις ασχολούνται ως επί το πλείστον με την πώληση σε τοπικό επίπεδο. Συγκεκριμένα η Ελαις καλύπτει περίπου το 33% της αγοράς, η Μινέρβα το 16% και η Ελαιουργική το 11%. (*Administrator* Μη χρονολογημένο).

2.1.2 Κύριες ανταγωνίστριες χώρες.

Το ελληνικό ελαιόλαδο- ιδιαίτερα το πιστοποιημένης προέλευσης και παραγωγικής διαδικασίας θεωρείται ότι είναι μεταξύ των άριστων ελαιολάδων παγκοσμίως. Ενώ, όμως, θα περίμενε κανείς να είναι ανάλογη και η αποδοχή του στις αγορές του εξωτερικού, εντούτοις, η πραγματικότητα είναι πολύ διαφορετική αφού ο ανταγωνισμός που υφίσταται παγκοσμίως σε επίπεδο τιμών δεν αφήνει πολλά περιθώρια διεύθυνσης και διεκδίκησης του μεριδίου αγοράς που του αναλογεί. Η

Ελλάδα λόγω του αυξημένου κόστους καλλιέργειας, που οφείλεται κυρίως στις μικρού μεγέθους ελαιοκομικές εκμεταλλεύσεις, δεν μπορεί να ανταγωνιστεί την Ισπανία και την Ιταλία ως προς τις τιμές. Η χώρα μας πρέπει να εκμεταλλευτεί σύμφωνα με τον Οργανισμό Προώθησης Εξαγωγών (ΟΠΕ), την ποιοτική διαφοροποίηση του ελαιολάδου σε σύγκριση με αυτό των άλλων χωρών. (Επιμελητήριο Ηλείας 2004)

Η αγορά του ελαιολάδου, που παράγει εισοδήματα που πλησιάζουν σε ετήσια βάση το 1,5 δις ευρώ και οι συναλλαγματικές εισροές από τις εξαγωγές του προϊόντος τα 300 εκατ. ευρώ, παρουσιάζει μεγάλη σημασία για την εθνική μας οικονομία. Σύμφωνα με σχετική μελέτη του ΟΠΕ, κύριο πλεονέκτημα της ελληνικής παραγωγής, είναι η υπεροχή στην ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου. Αφού το 80% περίπου της ελληνικής παραγωγής είναι extra παρθένο ελαιόλαδο (οξύτητας 0-1 βαθμών), έναντι του 50% της παραγωγής της Ιταλίας και του 40% της Ισπανίας. (Επιμελητήριο Ηλείας 2004)

Εντούτοις, παρά την ποιοτική υπεροχή του ελληνικού ελαιολάδου και παρόλο που ο κλάδος διαθέτει σύγχρονη και αναπτυγμένη βιομηχανία τυποποίησης, μέχρι σήμερα η ισορροπία στην αγορά του ελληνικού ελαιολάδου εξασφαλίζεται μέσα από χύμα εξαγωγές του προϊόντος προς την Ιταλία. Το εξαγόμενο ελαιόλαδο συσκευάζεται και επανεξάγεται ως προερχόμενο από την Ιταλία, ενώ η επώνυμη παρουσία του ως Ελληνικό προϊόν στις αγορές μη ελαιοπαραγωγικών χωρών του εξωτερικού περιορίζεται στο 10% του συνόλου των εξαγωγών τις χώρας μας και η εξαγόμενη ποσότητα εκτιμάται κάτω από τους 15.000 τόνους ετησίως. Όπως τονίζεται στην ίδια μελέτη, η εθνική μας παραγωγή κινείται σταθερά πάνω από τους 350.000 τόνους με τάσεις ανοδικές

Οι ανάγκες της εγχώριας ζήτησης εκτιμώνται στο επίπεδο των 250.000 τον ετησίως. Έτσι απαιτείται η προώθηση σε αγορές του εξωτερικού μιας ποσότητας που θα ξεπερνά βραχυπρόθεσμα τους 100.000 τόνους και μεσοπρόθεσμα τους 150.000 τόνους. Επιπρόσθετα, η εξαγωγή προϊόντος σε μορφή χύμα περιορίζει την απασχόληση στον τομέα της τυποποίησης. Οι Έλληνες εξαγωγείς δεν επωφελούνται από την προστιθέμενη αξία της τυποποίησης, δεν αναπτύσσουν ασφαλείς δεσμούς με τα δίκτυα διανομής στις μη ελαιοπαραγωγούς χώρες, ώστε να αναδειχθούν στη συνείδηση εμπόρων και καταναλωτών τα ποιοτικά πλεονεκτήματα του ελληνικού ελαιολάδου, και να επωφεληθούν οι ελληνικές εξαγωγές από τη στροφή των καταναλωτών προς τα προϊόντα υγιεινής διατροφής και τα τρόφιμα της μεσογειακής

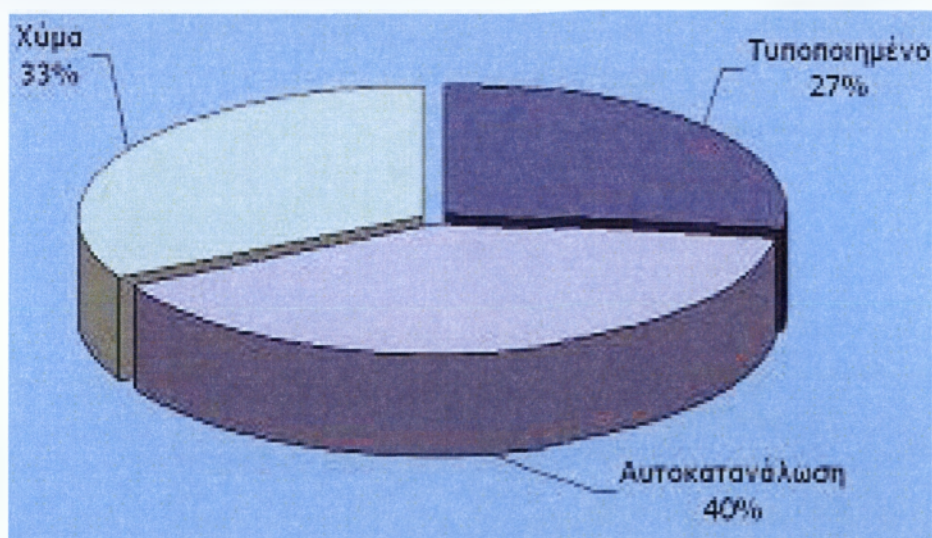
δίαιτας. (Επιμελητήριο Ηλείας 2004)

Είναι προφανές ότι η διασφάλιση του μέλλοντος του ελληνικού ελαιολάδου είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις εξαγωγές τυποποιημένου προϊόντος ποιότητας και την επώνυμη παρουσία του στις μεγάλες αγορές του εξωτερικού, με παράλληλη διείσδυσή του σε νέες αγορές που έχουν προοπτική ανάπτυξης στα επόμενα χρόνια. Ταυτόχρονα στην εσωτερική αγορά είναι απαραίτητο να αυξηθεί η κατανάλωση ως προϊόν που διασφαλίζει και εγγυάται την ποιότητα στον καταναλωτή

Το προτεινόμενο πρόγραμμα του ΟΠΕ στοχεύει στην κατάκτηση και διατήρηση μεριδίων αγορών σε επιλεγμένες αγορές, στην αύξηση των εξαγωγών των επιχειρήσεων που θα συμμετέχουν στο πρόγραμμα και στη βελτίωση της «αναγνωρισιμότητας» του ελληνικού ελαιολάδου (ΠΟΠ, ΠΓΕ, Βιολογικών, πιστοποιημένης διαδικασίας παραγωγής) από εμπόρους και καταναλωτές στις χώρες-στόχους. (Επιμελητήριο Ηλείας 2004)

2.2 Οικονομική σημασία ελαιόλαδου

Το ελαιόλαδο, το πυρηνέλαιο και οι ελιές αποτελούν παραδοσιακά γεωργικά προϊόντα της Ελλάδας, με αξιόλογη θέση στον κλάδο των τροφίμων και μεγάλη σημασία για την οικονομική ζωή της χώρας.



Διάγραμμα1:Διαρθρωση εγχώριας αγοράς ελαιολάδου (2002/03/04)

Πηγή: ICAP

Η κατανάλωση του τυποποιημένου ελαιολάδου αποτελεί το 27% περίπου του συνόλου της αγοράς την περίοδο 2002/03-2003/04 (διάγραμμα 1). Η διακίνηση ελαιολάδου σε μορφή χύμα ανήλθε στο 33% την ίδια περίοδο, εμφανίζοντας πτωτική τάση, ενώ το υπόλοιπο κομμάτι της αγοράς καλύφθηκε από την αυτοκατανάλωση ελαιολάδου, το ποσοστό συμμετοχής της οποίας διαμορφώθηκε στο 40% περίπου την εν λόγω διετία.

Η αξία των πωλήσεων των βρώσιμων ελιών το 2003/04 εκτιμάται ότι σημείωσαν μείωση κατά 6,5% έναντι του προηγούμενου έτους, ενώ η εγχώρια κατανάλωση ελιών εμφάνισε μείωση κατά 4% περίπου σε σχέση με το 2002/03. Ως προς το είδος της βρώσιμης ελιάς οι μαύρες ελιές κάλυψαν το μεγαλύτερο μέρος της αγοράς, αποσπώντας μερίδιο που κυμάνθηκε από 65% έως 70% κατά το διάστημα 2002/03 και 2003/04. Ακολούθησαν οι πράσινες ελιές καταλαμβάνοντας το 20% περίπου της αγοράς, ενώ το υπόλοιπο 10%-15% καλύφθηκε από ελιές διαφόρων τύπων.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της κλαδικής μελέτης της ICAP, σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη του κλάδου διαδραματίζει ο τρόπος διάθεσης των εν λόγω προϊόντων. Η διακίνηση του ελαιολάδου - πυρηνελαίου και των επιτραπέζιων ελιών σε χύμα μορφή έχει δημιουργήσει προβλήματα στον κλάδο, τα οποία εμποδίζουν την ανάπτυξή του. Το γεγονός ότι το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών αφορά προϊόντα ανώνυμα, έχει ως αποτέλεσμα να μη γίνονται ευρέως γνωστά στη διεθνή αγορά ως ελληνικά, αλλά συχνά να τυποποιούνται και να κυκλοφορούν με ξένο εμπορικό σήμα. Για την διευκόλυνση της προώθησης του επώνυμου και τυποποιημένου προϊόντος το Νοέμβριο του 2003 εκδόθηκε κανονισμός της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ο οποίος απαγορεύει τη διακίνηση ελαιολάδου σε ανώνυμες συσκευασίες μεγαλύτερες των 5 λίτρων. Ο εν λόγω κανονισμός δεν έχει επηρεάσει ακόμα σημαντικά τη διάρθρωση της εγχώριας αγοράς ελαιολάδου, ενώ με επιφύλαξη αναμένονται τα αποτελέσματα του κανονισμού για την ενίσχυση του τυποποιημένου ελαιολάδου την προσεχή διετία. (ICAP 2005).

Η παραγωγή ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών υπόκειται σε καθεστώς ενίσχυσης, το οποίο παρέμεινε σε ισχύ έως την 1η Νοεμβρίου 2005. Το νέο καθεστώς ενίσχυσης αφορά στη μερική ή ολική αποσύνδεση των πριμοδοτήσεων από την παραγωγή και τη δημιουργία ενός συστήματος ενιαίας ενίσχυσης ανά εκμετάλλευση.

Όσον αφορά στις προοπτικές εξέλιξης του κλάδου, την περίοδο 2004/05-2005/06, η εγχώρια κατανάλωση ελαιολάδου προβλέπεται ότι θα εμφανίσει μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης της τάξης του 3%, ενώ η αγορά του πυρηνελαίου αναμένεται να παρουσιάσει υψηλότερους ρυθμούς ανάπτυξης (7%-8% ετησίως). Η παραγωγή επιτραπέζιων ελιών εκτιμάται ότι θα παρουσιάσει μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης της τάξης του 10%, ενώ με ελαφρώς χαμηλότερους ρυθμούς εκτιμάται ότι θα αυξηθεί η εγχώρια κατανάλωση αυτών. (ICAP 2005)

Ο αριθμός των ιδιωτικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον κλάδο είναι μεγάλος, ενώ το μέγεθος και η δομή αυτών παρουσιάζει ανομοιογένεια. Εκτός των ιδιωτικών επιχειρήσεων, στον κλάδο δραστηριοποιείται και ένας σημαντικός αριθμός ενώσεων αγροτικών συνεταιρισμών, οι οποίες συγκεντρώνουν τα προϊόντα των μελών τους και στη συνέχεια τα εμπορεύονται ή/και τα επεξεργάζονται ή/και τα τυποποιούν. Παρά το γεγονός ότι, η παραγωγή και η διάθεση του ελαιολάδου σε χύμα μορφή είναι κατακερματισμένη, η εγχώρια αγορά του τυποποιημένου ελαιολάδου και πυρηνελαίου είναι συγκεντρωμένη, καθώς ελέγχεται από λίγες μεγάλου μεγέθους επιχειρήσεις. (ICAP 2005)

2.3 Η επεξεργασία του ελαιόκαρπου για την παραγωγή ελαιολάδου στη Λέσβο

2.3.1 Οι προπομποί των ελαιοτριβείων

Η μέθοδος παραγωγής ελαιολάδου από τον ελαιόκαρπο ακολούθησε την εξέλιξη του μυαλού του ανθρώπου και του πολιτισμού του σε μια ανοδική πορεία. Μέσα από έρευνες που έγιναν ανακαλύφτηκε ότι στην αρχή, όταν ακόμα οι δυνατότητες και τα μέσα ήταν λιγοστά, χρησιμοποιούσαν μια πέτρα με σηκωμένα περιμετρικά χείλη, Σαν ρηχή λεκάνη, που μέσα της έριχναν τις ελιές, τις χτυπούσαν δυνατά με ξύλινο «κόπανο» κι έβγαζαν πολτό, από τον οποίο στράγγιζαν με πανιά το λάδι. Η δουλειά ήταν κοπιαστική, η απόδοση περιορισμένη. Η ανάγκη για μεγαλύτερη απόδοση ελαιολάδου και η όξυνση του ανθρώπινου νου με το χρόνο είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία των πρώτων ελαιοτριβείων, των χειροκίνητων και κατόπιν ζωοκίνητων λιόμυλων. Τους μύλους αυτούς οι ντόπιοι τους ονόμασαν «πέτρες» και στην πρώτη τους μορφή ήταν απλοϊκοί: μια μεγάλη κάτω πέτρα σα γουδί, που μέσα της γύριζε περιστροφικά μια δεύτερη σε σχήμα κώλουρου κώνου. Με το γύρισμα τις πάνω πέτρας αλέθονταν οι ελιές κι έτρεχε από το ειδικό άνοιγμα στην κάτω μυλόπετρα ο πολτός, το «χαμούρι». Το οποίο μάζευαν σε μικρούς τρίχινους σάκους. Έπρεπε με κάποιο εύκολο τρόπο να ξεχωρίσουν το λάδι απ' τα

σπασμένα κουκούτσια της ελιάς και να το πάρουν όλο, αφήνοντας τα υπόλοιπα για κάψιμο, την πυρήνα.

Κατασκεύασαν λοιπόν τα πρώτα πεστήρια, τα είπαν «μπασκιά» και ήταν ξύλινα: δυο πλάκες μια ακίνητη κάτω και μια κινητή πάνω, κι ένας κοχλίας που με την περιστροφή του κατέβαζε σιγά - σιγά την πάνω πλάκα. Στην κάτω ξύλινη πλάκα στοιβαζαν τους σάκους και η πάνω, με το κατέβασμά της, τους συμπιέζε. Το λάδι έτρεχε σε γούρνα μπροστά από το μπασκί. Από κει το μάζευαν με μεταλλικά δοχεία.

Κάθε τουλούμι γεμάτο λάδι ζύγιζε 50 - 70 οκάδες. Ο μεταφορέας, με ειδικό σαμάρι στους ώμους, φορτώνονταν επιδέξια το τουλούμι και το κουβαλούσε στο σπίτι του παραγωγού, σ' όποιο σημείο του χωριού κι αν βρισκόταν. Στην καλύτερη περίπτωση αυτή η μεταφορά γινόταν με ζώα. Στις αποθήκες του παραγωγού υπήρχαν «κιούπια» ή «πιθάρια», μεγάλα πήλινα δοχεία, όπου άδειαζαν το περιεχόμενο των τουλουμιών. Σε μια μεταγενέστερη μορφή ελαιόμυλου, αντικαταστάθηκε η κωνοειδής μυλόπετρα από άλλη, κυλινδρική. Η μετατροπή αυτή έγινε γύρω στα 1844. (Αποστόλου μη χρονολογημένο)

2.3.2 Από τον 19^ο έως τις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Εισαγωγή της νέας τεχνολογίας.

Για πολλά χρόνια και μέχρι το μισό του 19^{ου} αιώνα το ελαιόλαδο γέμιζε τα ισιούπια παράγονταν με πρωτόγονο τρόπο. Το γενικότερο “φράγκεμα” του νησιού όμως επέβαλε τον εκσυγχρονισμό στην παραγωγή του λαδιού. Έπρεπε να αλλάξει ο τρόπος επεξεργασίας της ελιάς. Να γίνει πιο γρήγορος, πιο αποδοτικός, να βγαίνει λάδι με μικρότερη οξύτητα (που την καθόριζαν ειδικοί - που τους έλεγαν “οι μύτες” - με τη μυρωδιά και τη γεύση. (Αποστόλου μη χρονολογημένο)

Γύρω στα 1879 άρχισαν να κατασκευάζονται και να λειτουργούν στο νησί τα πρώτα ατμοκίνητα ελαιοτριβεία. Μηχανήματα πια, σε σειρά καθορισμένη, μέσα σε καλοχτισμένα πέτρινα κελύφη, ανέλαβαν την παραγωγή. Μεταπράτες έμποροι, που είχαν απαιτήσεις από το λάδι, έφεραν στο νησί τα καινούργια μοντέλα. Τα περισσότερα από αυτά μηχανήματά τους τα έφερναν από τα απέναντι παράλια της Μ. Ασίας, κύρια από τη Σμύρνη. Μαζί με τα μηχανήματα, η εταιρεία έστελνε και δικούς της μηχανικούς με τα απαραίτητα εργαλεία, για να τα συναρμολογήσουν, να τα εγκαταστήσουν στο λιοτριβιό και να δείξουν στους ντόπιους πως θα τα κάνουν να δουλεύουν. (Αποστόλου μη χρονολογημένο)

Η λειτουργία αρχίζει από το λέβητα, το “καζάνι” που δουλεύει με πυρήνα. Παράγεται ατμός, που κινεί την ατμομηχανή. Την ευθύνη για τη λειτουργία του

καζανιού έχει ο “θερμαστής” που δουλεύει από τις δύο η ώρα μετά τα μεσάνυχτα μέχρι τις πέντε το απόγευμα. Γεμίζει το καζάνι με πυρήνα μέχρι η πίεση του ατμού, η “στύμη” (από το Steam = ατμός) να φτάσει στις απαιτούμενες 60 atm. Κατά τις έξι η ώρα την αυγή, μαζεύονται και οι υπόλοιποι εργάτες της μηχανής για να αρχίσει η δουλειά της ημέρας.

Τα ρολόγια εκείνη την εποχή είναι λιγοστά. Για να είναι λοιπόν στην ώρα τους ειδοποιούνται από το θερμαστή με τη “μπουρού”. Αυτή είναι σωλήνας - σειρήνα πάνω στο καζάνι. Κάθε λιοτριβιό στο χωριό είχε μπουρού που έβγαζε διαφορετικό ήχο, χαρακτηριστικό και γνωστό στους εργάτες του. Εκτός από το θερμαστή έχουμε εργάτες με τις παρακάτω ειδικότητες: “Μηχανοδηγός”, υπεύθυνος για τη λειτουργία της ατμομηχανής. “Χαμάληδες”, κουβαλητές του καρπού από τα αμπάρια στις πέτρες. “Πετράδες” οι δύο χειριστές του λιόμυλου. Ο “μάστορας” κι ο βοηθός του για τη δουλειά στο μασκί (πιεστήριο). “Γραμματικός” που κρατά λογιστικά στοιχεία, και οι φύλακες, που αλλάζοντας τις βάρδιες τους, μένουν στο εργοστάσιο όλο το 24ωρο. Ενώ όλοι οι υπόλοιποι πληρώνονται με μεροκάματο, ο μάστορας και ο βοηθός του πληρώνονται με το “στάμα”. Στάμα είναι η δουλειά που γίνεται στο μασκί(πιεστήριο), για να βγει από το χαμούρι το λάδι και να ξεχωρίσει η πυρήνα. Κουβαλούν τα τσουβάλια με τις ελιές και τις ρίχνουν στον ελαιόμυλο, στις “πέτρες”. Μπροστά από τις πέτρες είναι η μεταλλική δεξαμενή όπου μαζεύεται το χαμούρι. Από κει το μεταφέρει ο βοηθός του μάστορα στον πάγκο της πρέσας και το ρίχνει σε μεγάλα τετράγωνα ελαιόπανα, τρίχινα και αργότερα από φυτικές ίνες. Αφού τα γεμίσουν με χαμούρι, τα διπλώνουν σε σχήμα φακέλου και τα στοιβάζουν πάνω στο μασκί. Αυτό λειτουργεί με υδραυλική πίεση, χάρη στην αντλία. Εδώ αρχίζει το στάμα: ο μάστορας συμπιέζει στο μασκί με τον πολτό τρεις φορές, την πρώτη χωρίς νερό και τη δεύτερη και τρίτη χύνοντας 2-3 δοχεία καυτό νερό σε κάθε ελαιόπανο. Το υγρό που βγαίνει, λάδι ανακατεμένο με νερό, τρέχει σε ανοιχτή δεξαμενή μπροστά στην πρέσα. Μετά από κάμποση ώρα το λάδι έχει ανέβει στην επιφάνεια της δεξαμενής, κι από κάτω έχει μείνει νερό με μικρή ποσότητα λαδιού, η λεγόμενη “αμούρη”. Αυτή διοχετεύεται έξω από το εργοστάσιο, αφού πρώτα περάσει με αγωγούς σε μικρότερες δεξαμενές. Από κει μαζεύει ο παραγωγός, που σε όλη τη διάρκεια της παραγωγής είναι παρών, και το ελάχιστο λάδι, που έχει απομείνει. Κάθε στάμα χρειάζεται για να ολοκληρωθεί γύρω στη μιάμιση ώρα και συνθλίβονται 500 οκάδες ελιές. Το λάδι που βγαίνει το μετρούν με τα γανωμένα δοχεία που καθένα

τους χωρεί 6,45 οκάδες λάδι, τα οποία έπαιρναν οι παραγωγή. (Αποστόλου μη χρονολογημένο)

2.3.3 Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα έως σήμερα. Η σύγχρονη τεχνολογία

Από τα μέσα του 20^{ου} αιώνα τα ατμοκίνητα λιοτριβία εκσυγχρονίζονται, δε χρειάζονται πυρήνα για τα καζάνια, ούτε θερμοαστές για να κινηθούν τα μηχανήματα: Οι ατμομηχανές αντικαθίστανται από πετρελαιομηχανές που είναι οικονομικότερες στην κατανάλωση καύσιμης ύλης. Τοποθετούνται φυγοκεντρικοί ελαιοδιαχωριστήρες στα πιεστήρια που εξασφαλίζουν τον πλήρη διαχωρισμό του λαδιού από το νερό και τη μούργα και ταυτόχρονα συλλέγουν το καθαρό λάδι. Αυτοί εισάγονται κυρίως από την Ιταλία και τη Γαλλία. Αργότερα ο ηλεκτρισμός έρχεται να διευκολύνει και να συντομέψει τη δουλειά, να βγάλει λάδι με χαμηλή οξύτητα, να προσαρμόσει τον τρόπο παραγωγής του λαδιού στις σύγχρονες απαιτήσεις. (Αποστόλου μη χρονολογημένο)

Στο καινούργιο σύστημα παραγωγής με τους “σπαστήρες” και τα φυγοκεντρικά εκθλιπτήρια -Decanters- κάθε μηχανήμα κινείται με ξεχωριστό ηλεκτροκινητήρα. Έτσι η απόδοση είναι μεγάλη και οι ποσότητες του λαδιού που παράγονται τεράστιες σε σχέση μ’αυτές των προηγούμενων τρόπων παραγωγής. Στη Λέσβο σήμερα υπάρχουν πάνω (11.000.000) έντεκα εκατομμύρια ελαιόδεντρα σε έκταση 456 χιλ. στρεμμάτων με μέση παραγωγή 100.000 τόνους καρπούς ή 20.000 τόνους ελαιολάδου. Εξαιρετικό σε γεύση, άρωμα και με πολύ καλές διατροφικές ιδιότητες, το ελαιόλαδο της Μυτιλήνης είναι ένα αληθινό δώρο της Λεσβιακής φύσης, που αποτελεί πηγή υγείας και βασικό συστατικό της διατροφής του σύγχρονου καταναλωτή. (Αποστόλου μη χρονολογημένο)

Στη Λέσβο καλλιεργούνται τρεις ποικιλίες ελιών. Η μία τοπικής προέλευσης, καταλαμβάνει το 65% των ελαιώνων προς τα νότια και νοτιοανατολικά του νησιού και λέγεται “Κολοβή”. Η άλλη λέγεται “Αδραμυτίνη” με ποσοστό 30% σε αμιγείς ελαιώνες που καλύπτουν το βόρειο και βορειοανατολικό τμήμα της Λέσβου, ενώ μικρό ποσοστό 5% καλύπτουν οι Βαλανολιές. Οι τρεις αυτές ποικιλίες παράγουν ένα ελαιόλαδο πολύ καλής ποιότητας από οργανοληπτική και χημική άποψη, που χρησιμοποιείται ως βελτιωτικό άλλων ελαιολάδων Ιταλικής και Ισπανικής προέλευσης. (Αποστόλου μη χρονολογημένο)

2.4 Η συμβολή της ελαιοκαλλιέργειας στην ανάπτυξη της Λέσβου.

2.4.1 Ιστορική αναδρομή

Ρίχνοντας μια ματιά πάντως στη σήραγγα του χρόνου, βλέπουμε πως η οικονομική βάση, της λεσβιακής κοινωνίας ήταν ανέκαθεν η γη, με κυριότερη πλουτοπαραγωγική πηγή του νησιού τους απέραντους ελαιώνες. Τα έντεκα εκατομμύρια των λιόδεντρων άρχισαν να αποφέρουν αρκετό εισόδημα. Είχαν πέσει πολλά χέρια στη δούλεψή τους. Η Μυτιλήνη γίνεται ένα απ' τα πιο ξακουστά λιμάνια στο Αιγαίο. (Αποστόλου μη χρονολογημένο β)

Η αδιάκοπη κίνηση των ελιών από τα χωράφια στ' αμπάρια, από τ' αμπάρια στη μηχανή, λάδι πια, στα λαδοβάρελα των μουράγιων του νησιού και από κει για το ταξίδι με τα πλοία στις ξένες αγορές, είναι που χαρακτηρίζει την οικονομική ζωή του νησιού τα χρόνια εκείνα, έναν αιώνα περίπου πριν από σήμερα.(Αποστόλου μη χρονολογημένο β)

Τριακόσια πενήντα μασκιά (πιεστήρια), χωμένα στις πέτρινες φωλιές τους, ανεβοκατέβαζαν όλη μέρα τις πλάκες τους και έδιναν λάδι - θησαυρό στον παραγωγό. Αυτός θα το πουλήσει, περνώντας το από τον ελαιομεσίτη στον έμπορο, και θα κρατήσει έτσι γερά στα χέρια του τη μοίρα του τόπου του, κι ας τον έχει ο Τούρκος υποταγμένο. (Αποστόλου μη χρονολογημένο β)

Το χρήμα έρχεται στο νησί και το κρατά ζωντανό. Τα νομίσματα που κυκλοφορούν είναι: χρυσές λίρες της Αγγλίας και της Τουρκίας, χρυσά εικοσάφραγκα Γαλλίας, αργυρά μετζίτια Τουρκίας και αργυρά γρόσια, που καθένα τους διαιρείται σε 40 παράδες. Ένα μετζίτι έχει 20 γρόσια. Η συνηθισμένη τιμή πώλησης για ένα λαγήνι λάδι(δοχείο λάδι) κυμαίνεται ανάμεσα σε 20 και 30 γρόσια, στις χρονιές με μαζούλι(μεγάλη παραγωγή). Στα "κισίρια"(μειωμένη παραγωγή), που οι ανομβρίες αφήνουν γυμνά τα λιόδεντρα από καρπό, χρόνο παρά χρόνο αναγκάζονταν να "προπουλήσουν" λάδια του ερχόμενου μαζουλιού σε τιμές εξευτελιστικές. Οξύτητες και οξύμετρα δεν υπάρχουν. Στα δείγματα του λαδιού γράφουν "κιτρίνου (ή σκοτεινού) χρώματος και εκτός νερού", αργότερα και "εκτός καρά -πουσά". Τα κακής ποιότητας λάδια και ο καρά - πουσάς γίνονται σαπούνι στα σαπουντζίδικα του νησιού. (Αποστόλου μη χρονολογημένο β)

Τα πιο πολλά λάδια στέλνονται στην Κωνσταντινούπολη και στα παράλια του Εύξεινου Πόντου. Είναι ακόμα ανοιχτές αυτές οι αγορές, και το πήγαινε - έλα των βαποριών στις θάλασσες αποτελεί καθημερινό σύνδεσμο με την Ανατολή. Άλλα

λάδια στέλνονται για τις καντήλες των Ρωσικών Εκκλησιών. Αυτά δοκιμάζονται αν ανάβουν χωρίς να αφήσουν άκαφτο υπόλειμμα. Από τον Ιούνιο μέχρι τα μέσα του Σεπτεμβρίου το εμπόριο λαδιού σταματά, γιατί από τα τουλούμια (παλιός τρόπος αποθήκευσης λαδιού) και από τα ξύλινα βαρέλια, εξαιτίας της ζέστης, στάζει σιγά - σιγά και χάνεται αρκετό λάδι. Έτσι λοιπόν έβγαινε το λάδι στις "μηχανές" κι έτσι έφευγε εκείνον τον καιρό που το μυαλό του ανθρώπου και τα χέρια του ήταν ταγμένα στην ελιά. (Αποστόλου μη χρονολογημένο β)

2.4.2 Παραγωγή ελαιολάδου

Στη Λέσβο καλλιεργούνται γύρω στα 11.000.000 ελαιόδεντρα και η μέση ετήσια παραγωγή ελαιολάδου κυμαίνεται στους 20.000 τόνους. Η Λέσβος είναι μια από τις σημαντικές ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας και με ποσοστό 10% συμβάλλει στην εθνική παραγωγή ελαιολάδου. Η παραγωγή ελαιολάδου αποτελεί παράδοση χιλιετιών στο νησί, αφού αρχαιολογικές ανασκαφές στο νησί έδειξαν ότι ήδη από το 2.800 π.χ. παραγόταν ελαιόλαδο. Αυτή η εμπειρία αιώνων αποτελεί αναμφίβολα εγγύηση για την ποιότητα και έδωσε δίκαια στη Λέσβο τη φήμη τόπου παραγωγής εξαιρετικού ελαιολάδου. (Αποστόλου μη χρονολογημένο α)

2.5 Κοινή οργάνωση αγοράς ελαιολάδου στην Ε.Ε

Η κοινή οργάνωση της αγοράς του ελαιόλαδου και των άλλων λιπαρών υλών (σπορέλαια, ζωικά λίπη, ψαρέλαια, μαργαρίνη κλπ.) στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα, ρυθμίζεται από το βασικό κανονισμό 136/66. Ο κανονισμός αυτός άρχισε να ισχύει από το Νοέμβριο του 1967 για το ελαιόλαδο και από τον Ιούλιο του ίδιου έτους για τα άλλα λιπαρά. Με τον κανονισμό αυτό καθιερώθηκε ένα σύστημα αυξημένης προστασίας της Κοινοτικής παραγωγής ελαιόλαδου, το οποίο αποτελεί ένα προϊόν βασικής οικονομικής και κοινωνικής σημασίας για την Ευρωπαϊκή Κοινότητα. Αντίθετα, για τα σπορέλαια και τα άλλα λιπαρά, υιοθετήθηκε ένα σύστημα ελεύθερης εισαγωγής τους με δασμούς οι οποίοι κυμαίνονται από 5 έως 8% και από 10 έως 15% της αξίας τους, για τα βιομηχανικά και για τα βρώσιμα αντίστοιχα. (Αποστόλου μη χρονολογημένο)

2.5.1 Κανόνες διακίνησης ελαιολάδου στην Ε.Ε

Παραπάνω από ένα χρόνο διήρκεσαν οι συζητήσεις και οι «ζυμώσεις» σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης, με σκοπό την τροποποίηση του Κανονισμού της

Επιτροπής 1019/2002 για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου, με αφορμή την αναθεώρηση της ΚΟΑ του προϊόντος. (Σκούρας 2008)

Οι διαπραγματεύσεις με την Επιτροπή αλλά και στα πλαίσια των οργάνων που είχε συστήσει η COPA, στις οποίες ενεργός ήταν ο ρόλος της ΠΑΣΕΓΕΣ, κατέληξαν σε έναν "έντιμο συμβιβασμό". Από το καλοκαίρι του 2007 και καθ' όλη τη διάρκεια του πρώτου εξαμήνου του 2008, η Ομάδα Εργασίας της COPA, στην οποία συμμετέχει και η ΠΑΣΕΓΕΣ προσπαθούσε να διαμορφώσει μια κοινή θέση στο θέμα. Πράγμα πολύ δύσκολο, αν υπολογίσει κανείς ότι υπήρχαν δύο σημαντικά θέματα που διαφοροποιούσαν τις Οργανώσεις. (Σκούρας 2008)

Το πρώτο είχε να κάνει με το θέμα της υποχρεωτικής αναγραφής της χώρας προέλευσης των παρθένων και έξτρα παρθένων ελαιολάδων - και όχι η γενική αναφορά στην «κοινοτική προέλευση» τους. Έτσι ενώ οι ιταλικές οργανώσεις, η ΠΑΣΕΓΕΣ και τα γαλλικά συνδικάτα διεκδικούσαν να επιτύχουν την υποχρεωτική αναγραφή της προέλευσης των παρθένων και έξτρα παρθένων ελαιολάδων σε επίπεδο χώρας, οι ισπανικές οργανώσεις, οι γερμανικές, οι σουηδικές και οι γαλλικοί συνεταιρισμοί κυρίως, αντιτίθεντο πολύ επίμονα, ζητώντας την κοινοτική και μόνο αναφορά και μάλιστα εθελοντικά και όχι υποχρεωτικά, με τις υπόλοιπες να βρίσκονται μεταξύ των θέσεων των δυο «ομάδων». Δεύτερο "καυτό" ζήτημα αποτέλεσαν τα μίγματα. Στο σημείο αυτό και πάλι η ΠΑΣΕΓΕΣ με την Ιταλία και κάποιες από τις ισπανικές οργανώσεις και τα γαλλικά συνδικάτα υποστήριζαν την απαγόρευση, ενώ οι λοιπές αντιπροσωπείες ήταν θετικές για τη διατήρηση του μέτρου και στο νέο κανονισμό. (Σκούρας 2008)

Τελικώς, μετά και από πολιτική πίεση σε επίπεδο Γραμματείας διαμορφώθηκε κοινή θέση πριν λίγο καιρό, στην οποία «ικανοποιούνταν» και οι δύο θέσεις που στήριζε η ΠΑΣΕΓΕΣ και οι ιταλικές οργανώσεις, παρά την πολύ μεγάλη ένταση που δημιουργήθηκε με τους Ισπανούς. Στο μεταξύ, η Ιταλία αποφάσισε να κάνει υποχρεωτική την αναγραφή της προέλευσης του λαδιού της, με την Επιτροπή ν' απαντά ότι πρόκειται για λανθασμένη ερμηνεία του Καν. 1019/2002 και ότι αυτό θα διορθωνόταν με την τροποποίηση του εν λόγω κανονισμού. (Σκούρας 2008)

Ακολούθησε η έκφραση επιθυμίας της Ελλάδας να κάνει το ίδιο. Τελικώς, η Επιτροπή έδωσε το σχέδιο κανονισμού στη Διαχειριστική Επιτροπή ελαιολάδου, το οποίο: -Κάνει υποχρεωτική πλέον την αναγραφή της προέλευσης των παρθένων και έξτρα παρθένων ελαιολάδων που κυκλοφορούν στην ΕΕ, με δυνατότητα αναγραφής είτε της χώρας είτε της κοινοτικής προέλευσης, ανάλογα με την προέλευση των

ελαιολάδων του τελικού προϊόντος. Όλες οι άλλες διατάξεις που συνοδεύουν αυτή τη διάταξη παραμένουν οι ίδιες (κατηγορίες ελαιολάδου και απαιτούμενες ενδείξεις). Η υποχρεωτικότητα αναφέρεται σε επίπεδο επιχείρησης. (Σκούρας 2008)

Με αυτό τον τρόπο ικανοποιήθηκε ένα μέρος του ιταλικού - ελληνικού αιτήματος και ένα μέρος του ισπανικού. Αυτός εξάλλου ήταν ο λόγος για τον οποίο οι Ιταλοί συμφώνησαν με το σχέδιο και δήλωσαν στην Επιτροπή κατά συζήτηση της Διαχειριστικής Επιτροπής στις 17-09-2008, ότι το ψηφίζουν. -Σε ότι αφορά στα μίγματα, δεν αλλάζει τίποτε στο νέο σχέδιο σε σχέση με τον ισχύοντα κανονισμό, αλλά γίνονται πιο σαφείς οι διατάξεις. Συγκεκριμένα, αποσαφηνίζεται π.χ. ότι μπορεί μια χώρα να απαγορεύει την παραγωγή μιγμάτων ελαιολάδου και άλλων φυτικών ελαίων στην επικράτειά της, αλλά δε μπορεί να απαγορεύει την ελεύθερη κυκλοφορία τέτοιων προϊόντων που προέρχονται από άλλες κοινοτικές χώρες ή από εισαγωγές. Η μέχρι σήμερα ισχύουσα νομοθεσία προβλέπει τα ίδια, αλλά δεν παρέχει επαρκή νομική κάλυψη όπως είναι διατυπωμένη. Προβλέπει - όπως και τώρα - την παραγωγή μιγμάτων, διατηρώντας όλες τις διατάξεις που αφορούν τους όρους και τις προϋποθέσεις πληροφοριών του καταναλωτή. (Σκούρας 2008)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

3.1 Χαρακτηριστικά του ελαιολάδου

Η ελιά περιέχει:

- Λάδι 15-20%
- Νερό 30-60%
- Υδατάνθρακες 19%
- Ίνες 5,8%
- Πρωτεΐνες 1,6%
- Τέφρα 1,5%

Το 96-98% του ελαιολάδου βρίσκεται στη σάρκα της ελιάς, ενώ το 4% βρίσκεται στον πυρήνα. (Ματσατσίνης 2004)

Το λεσβιακό παρθένο ελαιόλαδο είναι πλούσιο σε μόνο ακόρεστα λιπαρά οξέα, σε αντίθεση με τα σπορέλαια που κατ' εξοχήν είναι πλούσια σε πολυακόρεστα. Είναι όμως γνωστό ότι τα πολυακόρεστα λιπαρά είναι κυρίως εκείνα που οξειδώνονται πρώτα στο τηγάνισμα και διασπώνται σε κάκοσμες και επικίνδυνες για την υγεία ουσίες. Το ελαιόλαδο έχει την χαρακτηριστική ιδιότητα να παρουσιάζει ιδιαίτερη αντοχή στο τηγάνισμα λόγω των φυσικών αντιοξειδωτικών που περιέχει, γεγονός που επιτρέπει την κατ' επανάληψη χρήση της ίδιας ποσότητας χωρίς να οξειδωθεί. Το λεσβιακό παρθένο ελαιόλαδο στο οποίο υπερτερεί το χρώμα του χρυσού, περιέχει μικρή μόνο ποσότητα χλωροφύλλης, αποτέλεσμα του παραδοσιακού λεσβιακού τρόπου συλλογής του ελαιοκάρπου και της ποικιλίας του. Έτσι το τυποποιημένο Λεσβιακό ελαιόλαδο έχει μεγαλύτερη αντοχή στο χρόνο, αφού η χλωροφύλλη, παρουσία φωτός, διευκολύνει την οξείδωση. (ΕΑΣΑ 2010).

Στην Ευρωπαϊκή Ένωση παράγεται μια εξαιρετικά μεγάλη ποικιλία από ποιοτικά ελαιόλαδα.

Ωστόσο υπάρχουν φαινόμενα όταν ένα ελαιόλαδο που χαίρει εκτίμησης εκτός των τοπικών συνόρων, να βρίσκεται σε ανταγωνισμό με άλλα ελαιόλαδα στα οποία δηλώνεται ψευδώς ότι προέρχονται από ποικιλίες ή περιοχές παραγωγής οι οποίες

απολαμβάνουν της ιδιαίτερης εκτίμησης από τους καταναλωτές. Ο αθέμιτος αυτός ανταγωνισμός οδηγεί στην παραπλάνηση του καταναλωτή και σε δυσκολίες διάθεσης της συγκεκριμένης παραγωγής, αφού προωθείται το προϊόν με την παραπλανητική προέλευση. Για την άρση των προβλημάτων αυτών η Ευρωπαϊκή Ένωση το 1992 θέσπισε το σύστημα των ιδιότυπων προϊόντων με τις κατηγορίες α) ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) και β) ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξης (ΠΓΕ), με στόχο να προάγει και να προστατεύει όλα τα γεωργικά ιδιότυπα προϊόντα. Όταν σε ένα γεωργικό προϊόν αναγράφεται η ένδειξη (ΠΟΠ), τότε σημαίνει πώς παράχθηκε, επεξεργάστηκε και προετοιμάστηκε στην συγκεκριμένη περιοχή με έναν αναγνωρισμένο τρόπο. Στην περίπτωση της ένδειξης (ΠΓΕ), η γεωγραφική περιοχή πρέπει να υπάρχει σε ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής, επεξεργασίας ή προετοιμασίας. (ΕΑΣΛ 2010).

Στην Ελλάδα έχουν αναγνωριστεί ένα πλήθος γεωργικών προϊόντων ως ιδιότυπα. Το ελαιόλαδο είναι κατ' εξοχή προϊόν ιδιοτυπίας και για το λόγο αυτό στη χώρα έχουν αναγνωριστεί πολλοί τύποι ελαιολάδου μεταξύ αυτών είναι και το Λεσβιακό ελαιόλαδο. Έτσι με αυτό τον τρόπο το Λεσβιακό παρθένο ελαιόλαδο που είναι ένας λεπτόρρευστος φυσικός χυμός του καρπού του ελαιόδεντρου και μία μοναδική πηγή της πολύτιμης βιταμίνης Ε έχει τα τελευταία χρόνια έχει αναγνωρισθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση, ως προϊόν «ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ». Επίσης τα τοπικά παραγόμενα ελαιόλαδα από τις περιοχές Μυτιλήνη, Καλλονή και Πλωμάρι Λέσβου που ανήκουν στην κατηγορία εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο έχουν αναγνωριστεί ως προϊόν ΠΟΠ (ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ). (ΕΑΣΛ 2010).

3.2 Κριτήρια ποιότητας

Τα βασικά κριτήρια αξιολόγησης του ελαιολάδου έχουν καθοριστεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (ΔΕΣ) και βασίζονται σε τρεις βασικούς παράγοντες, την οξύτητα, την οξείδωση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του (οσμή-χρώμα- γεύση).

3.2.1 Η οξύτητα

Η οξύτητα είναι ένα από τα σημαντικότερα κριτήρια ποιότητας του ελαιολάδου. Καθορίζει την ποιοτική κατάταξη, τη διαβάθμιση αλλά και τον καθορισμό της τιμής του. Ο βαθμός οξύτητας του ελαιολάδου υποδηλώνει την

περιεκτικότητα του σε ελευθέρα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ελαιικού οξέος ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου (ή επί %). Γενικά βρώσιμο ελαιόλαδο θεωρείται εκείνο που η οξύτητα του δεν ξεπερνά τους 3,3 βαθμούς (3,3%). Στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές καλό λάδι θεωρείται εκείνο που η οξύτητα του δεν ξεπερνά το 0,5% σε περιεκτικότητα ελαιικού οξέος (0,5 βαθμούς). Το ελαιόλαδο με αυξημένη οξύτητα αφήνει στο στόμα μια ιδιαίτερη <<τσουχτερή>> επίγευση που το κάνει να μην είναι τόσο ευχάριστο ,ενώ αλλοιώνεται ευκολότερα και γρηγορότερα από τα άλλα. Ο βαθμός της οξύτητας οφείλεται σε διαφόρους παράγοντες ,όπως η προσβολή από δάκο, το πλήγωμα του καρπού κατά τη συγκομιδή, ο χρόνος, ο τρόπος και η διάρκεια αποθήκευσης του ελαιολάδου μέχρι την έκθλιψη. (Ματσατσίνης 2004)

3.2.2 Η οξείδωση

Είναι το λεγόμενο τάγγισμα του ελαιολάδου, αλλοίωση σοβαρότατη που συνδέεται κυρίως με τις ακατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης, έκθεση στον ήλιο και άλλους παράγοντες. Αν η αλλοίωση είναι πολύ σοβαρή το ελαιόλαδο αυτό έχει μια δυσάρεστη οσμή και μπορεί να αποβεί επιβλαβές για τον ανθρώπινο οργανισμό. Ο προσδιορισμός της οξείδωσης γίνεται με εργαστηριακές μετρήσεις και κυρίως με τη μέτρηση του αριθμού των υπεροξειδίων. (Ματσατσίνης 2004)

3.3 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου

3.3.1 Το χρώμα

Ο χρωματισμός του λαδιού οφείλεται στις περιεχόμενες σ' αυτό χρωστικές ουσίες. Όταν επικρατούν οι καροτίνες, ο χρωματισμός του ελαίου είναι κιτρινωπός, ενώ σε περίσσια χλωροφύλλης ο χρωματισμός τείνει προς το πράσινο. Έχει αποδειχθεί ότι οι καροτίνες επικρατούν και επομένως το ελαιόλαδο είναι κιτρινωπό, όταν προέρχεται από ελαιώνες ορεινών ή βόρειων περιοχών με βόρεια έκθεση και πυκνή φύτευση (όπως είναι οι ελαιώνες της Λέσβου). Αντίθετα, οι ελαιώνες των θερμών και παραλιακών περιοχών με νότια έκθεση και αραιή φύτευση παράγουν ελαιόλαδα πλουσιότερα σε χλωροφύλλη και ως εκ τούτου εντονότερου χρωματισμού (πιο πρασινωπού). Επίδραση στον χρωματισμό του ελαιολάδου έχει επίσης ο βαθμός θραύσης του καρπού και της μάλαξης της ελαιοζύμης που βοηθούν στην απελευθέρωση των χρωστικών ουσιών. Τέλος, η ηλικία του ελαιολάδου επιδρά δυσμενώς στον χρωματισμό του, διότι με την πάροδο του χρόνου και την επίδραση

διαφόρων παραγόντων, κυριότερος των οποίων είναι το οξυγόνο του αέρα, λαμβάνουν βαθιές χημικές τροποποιήσεις όλων των συστατικών του ελαιολάδου, συμπεριλαμβανομένων και των χρωστικών. Ο χρωματισμός του ελαιολάδου αποτελεί ένα από τα κυριότερα εμπορικά χαρακτηριστικά του και είναι καθαρά θέμα προτίμησης του καταναλωτή. (ΕΑΣΛ 2010)

3.3.2 Το άρωμα

Το χαρακτηριστικό άρωμα του ελαιολάδου πρέπει να θυμίζει το φυτικό καρπό και οφείλεται σε ένα αιθέριο έλαιο το οποίο είναι διαλυτό στα γλυκερίδια και ευρίσκεται στο επικάρπιο (εξωτερική μεμβράνη) του καρπού. Στον άγουρο πράσινο καρπό το αιθέριο έλαιο αφθονεί και ελαττώνεται συνεχώς με την ωρίμανση στο τέλος της οποίας εξαφανίζεται τελείως. Το άρωμα του ελαιολάδου οφείλεται σε πτητικές αρωματικές ουσίες και είναι φυσικό με την πάροδο του χρόνου το άρωμα να υφίσταται μείωση και συνεπώς σε παλαιά ελαιόλαδα να είναι αδύνατο ή ακόμη και ανύπαρκτο. Η ποικιλία της ελιάς και η φύση του εδάφους επιδρούν πάνω στο άρωμα του ελαιολάδου. Σε εδάφη ασβεστώδη οι καρποί της ελιάς είναι πλούσιοι σε αρωματικές ουσίες σε αντίθεση με εδάφη υγρά ή αργιλώδη. Επίσης, η εν ψυχρώ επεξεργασία του ελαιοκάρπου και η συλλογή του στον κατάλληλο χρόνο συντελούν ώστε να έχουμε ελαιόλαδα πλούσια αρωματισμένα. Το αντίθετο συμβαίνει στην εν θερμό επεξεργασία και με υπερώριμες ελιές. Το άρωμα του ελαιολάδου όπως είναι φυσικό αποτελεί ένα από τα κύρια και περισσότερο εκτιμώμενα εμπορικά χαρακτηριστικά του. (ΕΑΣΛ 2010)

3.3.3 Γεύση

Αυτή πρέπει να είναι λεπτή και ευχάριστη, ποτέ χονδροειδής και δυσάρεστη. Περιοχές ορεινές με ηπειρωτικό κλίμα δίνουν ελαιόλαδα λεπτής και ευχάριστης γεύσης, καθώς είναι πλουσιότερα σε ελαϊκό και λινελαϊκό οξύ. Αντίθετα, τα ελαιόλαδα που προέρχονται από θερμές περιοχές είναι «παχιά» και με όχι ευχάριστη γεύση λόγω της μικρότερης περιεκτικότητάς τους σε τριελαϊνή και τριλινελαϊνή. Επίσης, ο έντονος κατατεμαχισμός του ελαιοκάρπου αποδίδει έλαια έντονα «λιπαρής» γεύσης, κάτι που συμβαίνει κι όταν ο καρπός είναι υπερώριμος. Η γεύση του ελαιολάδου λοιπόν εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς, τις οικολογικές συνθήκες, το σύστημα εξαγωγής και τις υγιεινές συνθήκες επεξεργασίας. Η ευχάριστη γεύση και άρωμα του ελαιολάδου είναι βασικά κριτήρια των

καταναλωτών για την επιλογή ελαιολάδου, κριτήρια όμως που σε μεγάλο βαθμό στηρίζονται στις προσωπικές προτιμήσεις του καθενός. (ΕΑΣΛ 2010)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Το ελαιόλαδο αποτελεί ένα από τα παραδοσιακά γεωργικά προϊόντα της Λέσβου και η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί σχεδόν τη μοναδική παραγωγή της φυτικής παραγωγής του νησιού. Το ελαιόλαδο κατέχει βασική θέση στον κλάδο των τροφίμων αφού αποτελεί βασική πηγή λιπαρών ουσιών και για το λόγο αυτό έχει μεγάλη σημασία στην διατροφή των κατοίκων του νησιού. Το ελαιόλαδο στηρίζει σε μεγάλο βαθμό στην οικονομία του νησιού αφού μαζί με τα προϊόντα της αιγοπροβατοτροφίας αποτελούν τα κυριότερα γεωργικά προϊόντα που παράγει το νησί σε πλεόνασμα και τα προωθεί στις αγορές εκτός της Λέσβου.

Ο κύριος στόχος της εργασίας αυτής είναι η έρευνα της εμπορίας του ελαιολάδου σε μια ελαιοπαραγωγική περιοχή όπως η Λέσβος. Από τους εμπλεκόμενους φορείς εμπορίας η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου (ΕΑΣΛ.) κατέχει μια κύρια και σημαντική θέση στην μεταποίηση, τυποποίηση και διακίνηση του ελαιολάδου. Ο λόγος αυτός οδήγησε στην επιλογή της Ε.Α.Σ. Λέσβου ως αντικείμενο της έρευνας αφού διαδραματίζει έναν καθοριστικό ρόλο στην εμπορία του ελαιολάδου στη Λέσβο. Αντικείμενο της έρευνας αποτελεί : η ανάλυση των δραστηριοτήτων που σχετίζονται με το ελαιόλαδο της Ε.Α.Σ Λέσβου κατά την τελευταία δεκαετία. Για το λόγο αυτό αναλύονται η διακίνηση, η προώθησή, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου και οι τιμές διάθεσης του καθώς και ο κύκλος εργασιών της Ε.Α.Σ Λέσβου από τη δραστηριότητα αυτή.

Ο απώτερος σκοπός της έρευνας είναι η αξιολόγηση των δραστηριοτήτων εμπορίας του ελαιολάδου από την Ε.Α.Σ Λέσβου και η αποτίμηση της συμβολή της στην εμπορία του ελαιολάδου στη Λέσβο.

Τα στοιχεία της διακίνησης του ελαιολάδου και σαπουνιού προέρχονται από τα αρχεία της Ε.Α.Σ Λέσβου και αφορούν την τελευταία δεκαετία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

Η ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΛΕΣΒΟΥ

(Ε.Α.Σ.Λ)

5.1 Γενικά στοιχεία

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου είναι μια από τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις της νήσου Λέσβου και η μεγαλύτερη μονάδα τυποποίησης στο Νομό Λέσβου. Ιδρύθηκε το 1929 με διακριτικό τίτλο ΛΕΣΣΕΛ (Λεσβιακά Συνεταιριστικά Ελαιόλαδα) και με κύριο σκοπό την εμπορία ελαιολάδου που παράγεται στο νησί. Αυτός παραμένει μέχρι σήμερα ο πρωταρχικός σκοπός της και συνεχίζει να είναι γνωστή με το όνομα ΛΕΣΣΕΛ τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό. (ΕΑΣΛ 2010)

Η ΛΕΣΣΕΛ είναι η μόνη Δευτεροβάθμια Συνεταιριστική οργάνωση πάνω στο νησί. Απαρτίζεται από 62 Πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς που βρίσκονται διάσπαρτοι σε διάφορες περιοχές του νησιού και αριθμεί περί τα 13000 μέλη. Είναι η μεγαλύτερη Συνεταιριστική Οργάνωση στον τομέα του ελαιολάδου στην Ελλάδα. (ΕΑΣΛ 2010)

Όσον αφορά τις πωλήσεις ελαιολάδου είναι ένας από τους κυριότερους συντελεστές στην Ελληνική αγορά. Η ΛΕΣΣΕΛ έχει την έδρα της στην πρωτεύουσα του νησιού, τη Μυτιλήνη και το βιομηχανικό της συγκρότημα βρίσκεται λίγο έξω από την πόλη, στο χωριό Πάμφυλα. Κατά την δεκαετία '50-'60 οι πρώτες συνεργασίες της ΛΕΣΣΕΛ στη μεταπολεμική περίοδο ήταν με τις συνεταιριστικές οργανώσεις της Βορείου Ελλάδας. Αυτές αγόραζαν το ελαιόλαδο της ΛΕΣΣΕΛ και το διέθεταν στα μέλη τους. Η πώληση και η μεταφορά γινόταν σε βαρέλια των 200 λίτρων. (ΕΑΣΛ 2010)

Στο επόμενο διάστημα της δεκαετίας '60-'70 η Λ.Ε.Σ.Ε.Λ διακινεί το ελαιόλαδο σε δοχεία των 16 κιλών. Η ΛΕΣΣΕΛ πάνω στις συσκευασίες καθιερώνει ως εμπορικό σήμα την κοπέλα με την παραδοσιακή φορεσιά και το όνομά της (ΛΕΣΣΕΛ) γραμμένο σε σχήμα σταυρού κατά το πρότυπο της BAYER. Προς το τέλος της δεκαετίας του '70 ένα μέρος των πωλήσεων κατευθύνεται σε μορφή χύμα προς Έλληνες εξαγωγείς που προμηθεύουν κατά κύριο λόγο την Ιταλία. (ΕΑΣΛ 2010)

Στο διάστημα '70-'80 η εξέλιξη του τρόπου ζωής και η άνοδος του βιοτικού επιπέδου προστάζουν την ανάπτυξη του εμπορίου μέσω καταστημάτων. Η ΛΕΣΣΕΛ συνεχίζει τη διάθεση των προϊόντων με τον παραδοσιακό τρόπο πώλησης στις συνεταιριστικές οργανώσεις, αλλά παράλληλα αναπτύσσει το δικό της δίκτυο πωλήσεων βάζοντας αντιπροσώπους σε διάφορες γεωγραφικές περιοχές της χώρας. Αρχικά το 80% των πωλήσεων πραγματοποιείται από την Ένωση απ' ευθείας στις συνεταιριστικές οργανώσεις και το υπόλοιπο μέσω των αντιπροσώπων. Γρήγορα όμως το ποσοστό αυτό ανατρέπεται λόγω της συρρίκνωσης των συνεταιρισμών και το 80% των πωλήσεων γίνεται μέσω των αντιπροσώπων. (ΕΑΣΛ 2010)

Το 1982 οι πρώτες εξαγωγές χύμα ελαιόλαδου πραγματοποιούνται απευθείας από τη ΛΕΣΣΕΛ προς ξένους εμπόρους, κατά κύριο λόγο Ιταλούς. Το 1996 αρχίζουν αποφασιστικά οι εξαγωγές τυποποιημένου ελαιόλαδου με τις εμπορικές επωνυμίες της ΛΕΣΣΕΛ κυρίως προς τη Γερμανία, Βέλγιο και Ιαπωνία. Στις πρώτες δύο χώρες οι εξαγωγές γίνονται απευθείας από τη ΛΕΣΣΕΛ στους εισαγωγείς των χωρών αυτών, ενώ στην Ιαπωνία μέσω αντιπροσώπου. Στα επόμενα χρόνια πιστοποιείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αρ. 1107/96 το Λέσβος-Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Μυτιληνιώ». (ΕΑΣΛ 2010)

Το 2000 ακολουθεί η πιστοποίηση με ISO 9002 του τυποποιημένου ελαιόλαδου τη ένωσης και το 2003 γίνεται ανανέωση της πιστοποίησης ISO 9002 που σύμφωνα με τους νέους κανονισμούς γίνεται ISO 9001:2000. Επίσης στο ίδιο χρονικό διάστημα το ελαιόλαδο της Λ.Ε.Σ.Λ βραβεύεται με την «Αργυρή Ελιά» στο 2^ο Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιόλαδου στη Ζυρίχη μεταξύ 84 συμμετοχών. (ΕΑΣΛ 2010).

5.2 Διάθρωση και διαχείριση των ελαιοκομικών εκμεταλλεύσεων

Για την παραγωγή ελαιόλαδου ανώτερης ποιότητας αποφασιστικό ρόλο διαδραματίζει ο τρόπος παραγωγής του. Ο μικρός κλήρος που κυριαρχεί στη Λέσβο και η οικογενειακή παραγωγή συμβάλλουν αποφασιστικά στην παραγωγή ενός μοναδικού ελαιόλαδου, αφού κάθε στάδιο της ελαιοσυλλογής και παραγωγής του ελαιόλαδου γίνεται τη σωστή χρονική στιγμή και δίνεται μεγάλη προσοχή και φροντίδα. Έτσι:

- Οι ελαιώνες προστατεύονται κατάλληλα από τα παράσιτα και δέχονται τις καλλιεργητικές φροντίδες (π.χ κλαδεύονται) ανά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Την κατάλληλη χρονική στιγμή όταν ωριμάσει ο καρπός της ελιάς, η ελαιοσυλλογή γίνεται με τα χέρια.
- Η συγκομιδή μεταφέρεται άμεσα στο τοπικό ελαιοτριβείο σε κατάλληλους σάκους για τη συντήρηση των ελιών. Η έκθλιψη και η παραγωγή ελαιολάδου πραγματοποιείται καθημερινά. Η ταχύτητα και η αμεσότητα με την οποία πραγματοποιείται το στάδιο αυτό στη Λέσβο είναι σημαντική, αφού κάθε καθυστέρηση θα έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή κατώτερου ποιοτικά ελαιολάδου.
- Η εξαγωγή του ελαιολάδου γίνεται με έκθλιψη σε θερμοκρασία κάτω των 30°C και με τη μέθοδο της φυγοκέντρωσης.
- Αφού γίνουν όλοι οι απαραίτητοι έλεγχοι ποιότητας του ελαιολάδου, αυτό μεταφέρεται με βυτιοφόρα της ΛΕΣΣΕΑ από τα τοπικά συνεταιριστικά ελαιοτριβεία στη μονάδα τυποποίησης της ΛΕΣΣΕΑ. Εδώ επαναλαμβάνονται όλοι οι απαραίτητοι έλεγχοι για τη γνησιότητα του ελαιολάδου, τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και την ποιότητα του και εφόσον κριθεί κατάλληλο αποθηκεύεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές χωρητικότητας 12.000 τόνων.
- Οι συνθήκες αποθήκευσης του ελαιολάδου είναι οι άριστες αφού αποθηκεύεται σε σκοτεινό περιβάλλον (μέσα στις δεξαμενές) και σε θερμοκρασία 10-15°C.
- Για τις ανάγκες της αγοράς το ελαιόλαδο εξάγεται σταδιακά από τις δεξαμενές και αφού ξαναγίνουν όλοι οι έλεγχοι ποιότητας περνά τις απαραίτητες διαδικασίες, προκειμένου να τυποποιηθεί.
- Το εξαιρετικό ελαιόλαδο της ΛΕΣΣΕΑ είναι έτοιμο να το απολαύσετε και να επωφεληθείτε από την υψηλή του διατροφική του αξία. (ΕΑΣΛ 2010)

5.3 Η δραστηριότητα της επιχείρησης

Η κύρια δραστηριότητα της ΛΕΣΣΕΑ είναι ο ποιοτικός έλεγχος και η διακίνηση του ελαιολάδου από τους πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς του νησιού, όπου γίνεται η παραγωγή του από τις ελιές που προσκομίζουν οι ελαιοπαραγωγοί της Λέσβου. Αφού η ΛΕΣΣΕΑ πραγματοποιήσει όλους τους απαραίτητους ελέγχους ποιότητας σε κάθε σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης γεωργικής παραγωγής (

προστασία από παράσιτα, κλάδεμα, ελαιοσυλλογή, σύνθλιψη, παραγωγή ελαιολάδου και έλεγχος αποθήκευσης ελαίων, μέτρηση οξύτητας, οξείδωση, έλεγχος οργανοληπτικών χαρακτηριστικών), στη συνέχεια γίνεται η αναγκαία προετοιμασία, για να τυποποιηθεί το ελαιόλαδο στη μονάδα τυποποίησης της και να τυποποιηθεί. Το ελαιόλαδο του Λεσβίου παραγωγού τυποποιημένο με τις εμπορικές επωνυμίες της ΛΕΣΣΕΛ αποστέλλεται στους εμπορικούς συνεργάτες της επιχείρησης και βρίσκεται διαθέσιμο στο ράφι των καταστημάτων. Πέρα από την τυποποίηση και την εμπορία του Λεσβιακού ελαιολάδου, το δεύτερο κύριο προϊόν που παράγει και διακινεί η ΛΕΣΣΕΛ τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό είναι το σαπούνι από ελαιόλαδο. Χρησιμοποιώντας ως πρώτη ύλη την πάστα από το ελαιόλαδο (τα υπολείμματα από το ραφινάρισμα του ελαιολάδου και την επεξεργασία του πυρηνελαίου), χωρίς καμιά χρήση ζωικών λιπών και προσθήκη χημικών αρωμάτων παράγεται το παραδοσιακό, αγνό σαπούνι από ελαιόλαδο. Η ΛΕΣΣΕΛ επίσης διακινεί και εμπορεύεται ζωοτροφές, λιπάσματα, γεωργικά μηχανήματα, εργαλεία και φάρμακα, σπόρους, δενδρύλλια και είδη ελαιοσυλλογής. Διανέμει τη ζάχαρη για λογαριασμό της Εθνικής Βιομηχανίας Ζάχαρης. Λειτουργεί τμήμα επιδοτήσεων για την εξυπηρέτηση των παραγωγών του νησιού και ασχολείται με όλες τις επιδοτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης που αφορούν στις παραγωγικές δραστηριότητες του νησιού. (ΕΑΣΛ 2010)

5.4 Ο κοινωνικός ρόλος της επιχείρησης

Ο κοινωνικός ρόλος της ΛΕΣΣΕΛ είναι ιδιαίτερα έντονος, αφού ένα μεγάλο μέρος της οικονομίας του νησιού στηρίζεται στη δραστηριότητα της. Το κύριο εισόδημα ενός μεγάλου μέρους των κατοίκων της Λέσβου βασίζεται στην ελαιοκαλλιέργεια και επομένως στην πώληση του ελαιολάδου ενώ για ένα εξίσου σημαντικό μέρος του πληθυσμού αποτελεί σημαντικό συμπλήρωμα του εισοδήματος του από αυτήν την δραστηριότητα. Η ΛΕΣΣΕΛ μέσα από τη δική της δραστηριότητα εξασφαλίζει μια ικανοποιητική τιμή πώλησης του ελαιολάδου για τους παραγωγούς και με τις δικές της ενέργειες προσπαθεί να υπερασπίζει τα δικαιώματα και τα συμφέροντα των αγροτών. Η ΛΕΣΣΕΛ θεωρεί ότι τα οφέλη που παρέχει ο θεσμός του συνεταιρισμού ωφελούν όλους τους αγρότες και εργάζεται για να διαδώσει τις ιδέες αυτές σε ολόκληρο τον γεωργικό πληθυσμό της Λέσβου. Για το λόγο αυτό προωθεί τη σύσταση νέων συνεταιρισμών και τους συνδράμει σε θέματα διαχειριστικά ή λογιστικά. Στους ήδη υπάρχοντες πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς επιδιώκει να

συντονίζει, να ενισχύει και να διευρύνει δραστηριότητες τους. Στους συνεταιρισμούς-μέλη της παρέχει κάθε συνδρομή και φροντίζει για τον εφοδιασμό τους με τα αγαθά που είναι απαραίτητα για την πρωτογενή και δευτερογενή παραγωγή. (ΕΑΣΛ 2010)

5.5 Οι αξίες της επιχείρησης

5.5.1 Ποιότητα

Η ΛΕΣΣΕΛ εγγυάται την παραγωγή ελαιολάδου ανώτερης ποιότητας με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και για το σκοπό αυτό πραγματοποιεί αυστηρούς ελέγχους με όλες τις σύγχρονες τεχνικές μεθόδους σε κάθε στάδιο της μεταποίησης του προϊόντος. (ΕΑΣΛ 2010)

5.5.2 Προέλευση ελαιολάδου

Η ΛΕΣΣΕΛ διακινεί και τυποποιεί αποκλειστικά το ελαιολάδο που παράγεται στη Λέσβο. Αυτό αποτελεί εγγύηση για την ποιότητα του, που παραμένει σταθερή στη διάρκεια των χρόνων. Έτσι η ΛΕΣΣΕΛ είναι σίγουρη για τα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου που προσφέρει, τη διακριτική απαλή γεύση του, το ευχάριστο άρωμα του και το μοναδικό του χρυσοκίτρινο χρώμα. (ΕΑΣΛ 2010)

5.5.3 Δέσμευση προς τους πελάτες της

Η ΛΕΣΣΕΛ εφαρμόζει τους πιο αυστηρούς ελέγχους ποιότητας σύμφωνα με τα καθιερωμένα διεθνή πρότυπα. Ο καταναλωτής μπορεί να είναι ασφαλής, καθώς ιδιαίτερη προσοχή και φροντίδα έχει δοθεί σε κάθε στάδιο της ελαιοπαραγωγής-επιλογή ελαιόδεντρων, προστασία από τα παράσιτα, κλάδεμα, ελαιοσυλλογή, αποθήκευση ελαίων, σύνθλιψη, παραγωγή ελαιολάδου και αποθήκευση, τυποποίηση και διακίνηση. Στόχος της ΛΕΣΣΕΛ είναι να προσφέρει υψηλής ποιότητας ελαιολάδο όλων των κατηγοριών σε ανταγωνιστικές τιμές, προκειμένου να ικανοποιήσει τις διαφορετικές ανάγκες των καταναλωτών. (ΕΑΣΛ 2010)

5.5.4 Συνεταιριστικές αξίες

Η ΛΕΣΣΕΛ υπέρμαχος των αρχών των συνεταιριστικών οργανώσεων εργάζεται για να ενώσει όλους τους ελαιοπαραγωγούς της Λέσβου κάτω από την ένωση αυτή. Από το έτος ίδρυσής της 1929, έχοντας συνειδητοποιήσει το σημαντικό κοινωνικό και οικονομικό της ρόλο στη Λέσβο έχει 3 βασικές προτεραιότητες:

- Την πιστοποίηση της ποιότητας
- Τον εκσυγχρονισμό της ελαιοπαραγωγής και της τυποποίησης του ελαιολάδου
- Την άνοδο του βιοτικού επιπέδου των αγροτών της Λέσβου. (ΕΑΣΛ 2010)

5.6 Σκοπός της επιχείρησης

Οι σκοποί της επιχείρησης είναι:

- Να οργανώσει τους ελαιοπαραγωγούς της Λέσβου στη ΛΕΣΣΕΑ-Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου και να προστατεύσει το εισόδημα τους εξασφαλίζοντας ικανοποιητική τιμή για το προϊόν τους.
- Να προσφέρει όλες τις κατηγορίες ελαιολάδου σε ανταγωνιστική τιμή για τις τυποποιημένες συσκευασίες και με τις εμπορικές επωνυμίες της ΛΕΣΣΕΑ.
- Να εξορθολογήσει τις διοικητικές και λειτουργικές διαδικασίες ώστε να ελαχιστοποιήσει το κόστος λειτουργίας και να παραμένει ανταγωνιστική στην εσωτερική και διεθνή αγορά.
- Και τέλος να προωθήσει τη Μεσογειακή Διατροφή και να ενημερώσει τους καταναλωτές σχετικά με τα χαρακτηριστικά του καλού ελαιολάδου, τα πολύτιμα οφέλη του, τα κριτήρια επιλογής και τους τρόπους χρήσης του στην καθημερινή διατροφή τους. (ΕΑΣΛ 2010)

5.7 Όραμα της επιχείρησης

Το όραμα της επιχείρησης συνίσταται:

- Να κατευθύνει σχεδόν όλη την ελαιοπαραγωγή της Λέσβου στη μονάδα τυποποίησης της ΛΕΣΣΕΑ και να διακινείται τυποποιημένο το ελαιόλαδο με δικές της εμπορικές επωνυμίες.
- Και να κάνει παγκοσμίως γνωστό το ελαιόλαδο της για την ποιοτική του υπεροχή και την εξάισια γεύση του και το όνομα της Λέσβου να καταστεί συνώνυμο με το καλύτερο και πιο εύγεστο ελαιόλαδο του κόσμου. (ΕΑΣΛ 2010)

5.8 Σύστημα διασφάλισης ποιότητας- Σύστημα HACCP

Η ποιότητα των προϊόντων της ΕΑΣ Λέσβου παρακολουθείται και ελέγχεται από οργανωμένο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου που λειτουργεί στις εγκαταστάσεις της. Η ΛΕΣΣΕΛ εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ποιότητας και ικανοποιεί από το 1998 όλες τις προδιαγραφές για το ISO 9002 και το Μάιο του 2000 της απονεμήθηκε το πιστοποιητικό από τη ΒΜ TRADA (Παράρτημα εικόνα 9). Ανανέωση του πιστοποιητικού πραγματοποιήθηκε το Ιούνιο του 2003 και σύμφωνα με τους νέους κανονισμούς το πιστοποιητικό μετονομάζεται σε ISO 9001: 2000. Τα πρότυπα της σειράς ISO 9000 που βασίζεται στα Βρετανικά πρότυπα BS 5750 έχουν ήδη υιοθετηθεί από 43 χώρες. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση τα πρότυπα αυτά είναι γνωστά ως Ευρωπαϊκά Πρότυπα (EN) ή σειρά EN 29000. Η σειρά 9000 δίνει οδηγίες για την ορθή επιλογή και χρήση προτύπων. Το ISO 9001 καλύπτει το σχεδιασμό, την ανάπτυξη, την παραγωγή, την εγκατάσταση και την συντήρηση της βιομηχανίας. Ενώ το ISO 9002 καλύπτει τις προδιαγραφές για παραγωγή και εγκατάσταση. (ΕΑΣΛ2010).

Η ΛΕΣΣΕΛ επίσης έχει ξεκινήσει τα τελευταία χρόνια τις απαραίτητες διεργασίες προκειμένου να πιστοποιηθεί και με HACCP. (ΕΑΣΛ 2010).

Στα τέλη της δεκαετίας του '60 και στις αρχές του '70 πρωτοπαρουσιάστηκε η ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) ως μια βέλτιστη μέθοδος ελέγχου με σκοπό την παραγωγή ασφαλών τροφίμων. Το σύστημα HACCP παρουσιάστηκε για πρώτη φορά το 1971 στο εθνικό συνέδριο προστασίας τροφίμων. 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. Η εφαρμογή του συστήματος HACCP είναι υποχρεωτική για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης σύμφωνα με την οριζόντια οδηγία του συμβουλίου 93/43/ΕΚ και την Υπ. Απ. 487/2000 (Αρβανιτογιάννης, κ.ά., 2001).

5.9 Ποιοτικοί έλεγχοι

Το πλήρως εξοπλισμένο χημικό εργαστήριο που διαθέτει η ΛΕΣΕΛ στη μονάδα τυποποίησης της (Παράρτημα εικόνα 7) πραγματοποιούνται όλοι οι απαραίτητοι έλεγχοι πριν τυποποιηθεί και αποθηκευτεί το ελαιόλαδο. Έτσι το ελαιόλαδο ελέγχεται ως προς:

- Την οξύτητα
- Την οξείδωση
- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Κατά τον έλεγχο οξείδωσης δύο κυρίως μετρήσεις γίνονται, του K_{232} και K_{270} . Ο πρώτος δείχνει την ηλικία του ελαιολάδου, εάν έχει γίνει η έκθλιψη απευθείας μετά τη ελαιοσυλλογή ή έχουν αποθηκευτεί οι ελιές για αρκετές μέρες, τις συνθήκες έκθλιψης των ελαίων και τις συνθήκες αποθήκευσης του ελαιολάδου. Ο δεύτερος υποδεικνύει το ενδεχόμενο ανάμιξης ελαιολάδων, εάν εξαιρετικό παρθένο ή παρθένο ελαιόλαδο έχει αναμιχθεί με ραφινρισμένο ή πυρηνέλαιο και εάν ελαιόλαδα διαφορετικής προέλευσης ή ηλικίας έχουν ανακατευθεί. (ΕΑΣΛ 2010)

5.10 Η χημική σύσταση του ελαιολάδου

Σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (Δ.Σ.Ε) ένα ποιοτικό ελαιόλαδο πρέπει να περιέχει ορισμένα βασικά λιπαρά οξέα και σε καθορισμένες αναλογίες (πίνακα 3). Η περιεκτικότητα των λιπαρών οξέων του Λεσβιακού ελαιολάδου σε σύγκριση με τις προδιαγραφές του Δ.Σ.Ε υποδεικνύει ότι για όλα τα βασικά οξέα η περιεκτικότητα του είναι χαμηλότερη σε όλα τα βασικά οξέα κεκορεσμένα, μονοακόρεστα και πολυακόρεστα (πίνακας 3) με εξαίρεση την υψηλότερη περιεκτικότητα στο ελαϊκό οξύ ένα χαρακτηριστικό που υποδεικνύει και την άριστη ποιότητα του ελαιολάδου. Χαρακτηριστική είναι η τιμή του ελαϊκού οξέος με 83,0% αρκετά υψηλότερη από την τιμή της ΛΕΣΕΛ όπου είναι 77%.

Πίνακας 3: Περιεκτικότητα βασικών λιπαρών οξέων του ελαιολάδου

Βασικά λιπαρά οξέα	Δ.Σ.Ε	ΛΕΣΣΕΛ
Παλμιτικό (κορεσμένο)	7,5-20,0%	9-12,9%
Στεαρικό (κεκορεσμένο)	0,5-5%	2,2-2,9%
Ελαϊκό (μονοακόρεστο)	55,0-83,0%	68-77%
Παλμιτικό-Ολείκό (μονοακόρεστο)	0,3-3,5%	0,5-0,7%
Λινολεϊκό (πολυακόρεστο)	3,5-21,0%	9,3-15%
Λινολενικό	Μέγιστο 1,0%	0,6-1,0%

Πηγή : Ε.Α.Σ.Λ

Πίνακας 4: Περιεκτικότητα ουσιών και θερμίδων Λεσβιακού ελαιολάδου (gr/kg)

	Περιεκτικότητα	%
Θερμίδες	820kcal	
Σύνολο Λιπαρών	91,3gr	100,0
α) Μονοακόρεστα	60,0-73,3gr	80,2
β) Πολυακόρεστα	9,3-11,3gr	12,3
γ) Κορεσμένα	13,3-16,0gr	17,5
Πρωτεΐνες	0gr	
Υδατάνθρακες	0gr	
Νάτριο	0gr	
Χοληστερόλη	0mg	

Πηγή: Ε.Α.Σ.Λ

Το ελαιόλαδο είναι μια πλούσια πηγή θερμίδων (πίνακας 4). Το ελαιόλαδο περιέχει σε μεγάλη αναλογία μονοακόρεστα λίπη 80,2% του συνόλου, ακολουθούν τα κορεσμένα λίπη με 17,5% και τα πολυακόρεστα 12,3% αντίστοιχα (πίνακας 4). Παρατηρείται ότι το ελαιόλαδο περιέχει μεγαλύτερη αναλογία μονοακόρεστων λιπών σε σχέση με τα σπορέλαια. Τα μονοακόρεστα λίπη είναι αυτά που βοηθούν να μειωθεί η «κακή» χοληστερόλη στο αίμα και για το λόγο αυτό η διατροφή με το ελαιόλαδο έχει θετικές επιπτώσεις στην υγεία των ανθρώπων.

Πίνακας 5: Περιεκτικότητα λιπαρών ουσιών (%)

Λιπαρή ουσία	Κορεσμένα	Μόνο-ακόρεστα	Πολύ-ακόρεστα
Ελαιόλαδο	16%	75%	9%
Φυστικέλαιο	19%	53%	28%
Ηλιέλαιο	11%	33%	50%
Αραβοσιτέλαιο	15%	31%	50%
Σογιέλαιο	14%	23%	59%
Βούτυρο	49%	24%	3%

Πηγή Ε.Α.Σ.Λ

Το ελαιόλαδο σε σύγκριση με τα άλλα έλαια (πίνακας 5) περιέχει τη μεγαλύτερη αναλογία σε μονοακόρεστα λίπη 75% του συνόλου, αμέσως μετά είναι το φυστικέλαιο με 35% αντίστοιχα, και ακολουθούν τα άλλα έλαια με μικρότερη ποσότητα.

Το ελαιόλαδο (πίνακας 5) περιέχει μικρό ποσοστό 16% από κορεσμένα λίπη και έχει παρόμοια αναλογία με το Αραβοσιτέλαιο (15%) και το Σογιέλαιο (14%). Το Ηλιέλαιο έχει το χαμηλότερο ποσοστό 11% ενώ το Βούτυρο περιέχει το μεγαλύτερο ποσοστό (49%). Ως προς την περιεκτικότητα σε πολυακόρεστες λιπαρές ουσίες το ελαιόλαδο έχει χαμηλή περιεκτικότητα (9%), το Βούτυρο έχει τη χαμηλότερη (3%), σχετικά σημαντική περιεκτικότητα έχει το Φυστικέλαιο ενώ τα άλλα έλαια όπως

Ηλιέλαιο, Αραβοσιτέλαιο και Σογιέλαιο έχουν υψηλή περιεκτικότητα από 50% έως 59% (πίνακας 5).

Έτσι το ελαιόλαδο σε σχέση με τις άλλες λιπαρές ουσίες έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένες και πολύ-ακόρεστες λιπαρές ουσίες και υψηλή σε μονο-ακόρεστες λιπαρές ουσίες.

5.11 Οικονομικά στοιχεία της επιχείρησης

Όσον αφορά στα οικονομικά στοιχεία της ΛΕΣΣΕΛ, είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι οι συνολικές ετήσιες πωλήσεις της επηρεάζονται άμεσα από το ύψος της ελαιοπαραγωγής του νησιού κάθε χρονιά, καθώς το κυριότερο προϊόν της ΛΕΣΣΕΛ είναι το ελαιόλαδο αφού αποτελεί περίπου το 75% του ετήσιου κύκλου εργασιών αυτής. Ο μέσος κύκλος εργασιών είναι περίπου 17 εκ. ευρώ και κυμαίνεται από 13 έως 33 εκ. ευρώ ανάλογα την ετήσια παραγωγή ελαιολάδου. Η ΛΕΣΣΕΛ διακινεί ακόμη πυρηνέλαιο, σαπούνι, ζωοτροφές, λιπάσματα τα οποία αποτελούν το υπόλοιπο 25% του κύκλου εργασιών της. (ΕΑΣΛ 2010)

5.12 Δίκτυο πωλήσεων

Η ΛΕΣΣΕΛ διαθέτει οργανωμένο τμήμα πωλήσεων και προώθησης των προϊόντων της. Οι προσπάθειες αυτές έχουν ως κύριο στόχο την αύξηση της αναγνωρισιμότητας των προϊόντων της και των εμπορικών της επωνυμιών και φυσικά την αύξηση του μεριδίου αγοράς της. Το γεγονός ότι η ΛΕΣΣΕΛ πανελλαδικά είναι η πρώτη Δευτεροβάθμια Οργάνωση Ελαιολάδου σε πωλήσεις τυποποιημένου ελαιολάδου τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική αγορά, αποτελεί ενθαρρυντικό παράγοντα για την ανάληψη περαιτέρω ενεργειών που σκοπεύουν στην ανάπτυξη των πωλήσεων. (ΕΑΣΛ 2010)

Οι κυριότερες προωθητικές δράσεις της ΛΕΣΣΕΛ είναι η έντυπη και ραδιοφωνική διαφήμιση (καταχωρήσεις σε εξειδικευμένα περιοδικά που αφορούν το ελαιόλαδο, σε εφημερίδες ευρείας κυκλοφορίας, ραδιοφωνικά σποτ κτλ.). Επιπλέον, η ΛΕΣΣΕΛ συμμετέχει σε συνέδρια και ημερίδες με κεντρικό θέμα το ελαιόλαδο. Έχει τη δική της διεύθυνση στο διαδίκτυο και παρουσία με κείμενα και εικόνες σε άλλες ηλεκτρονικές διευθύνσεις που αφορούν την προβολή της Λέσβου και των αγαθών της. (ΕΑΣΛ 2010)

Τέλος, η συμμετοχή σε Διεθνείς Εμπορικές Εκθέσεις είναι ένα από τα κύρια εργαλεία της για την παρουσίαση των προϊόντων της σε επιχειρηματίες και τη

σύναψη νέων επιχειρηματικών σχέσεων. Ιδίως για την ανάπτυξη των εξαγωγών της και τη διείσδυση σε νέες αγορές τόσο στην Ευρώπη όσο και στις άλλες ηπείρους, οι Εκθέσεις συμβάλλουν σημαντικά στην εξεύρεση νέων αντιπροσώπων και πελατών.

Οι εξαγωγές τυποποιημένου ελαιολάδου κάτω από τις εμπορικές επωνυμίες της ΛΕΣΣΕΛ (*LESVOS Protected Geographical Indication, Theofilos, Mytilinio*) συνεχώς αυξάνονται και αποτελούν ολοένα και μεγαλύτερο ποσοστό στις συνολικές ετήσιες πωλήσεις της. Η ΛΕΣΣΕΛ εξάγει ως επί τω πλείστον σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών της πραγματοποιείται στη Γερμανία, το Βέλγιο και η Ολλανδία. Άλλες χώρες εξαγωγής είναι η Κύπρος, η Τσεχία, η Σουηδία και η Αυστρία. Η ΛΕΣΣΕΛ εξάγει επίσης στη Νότια Αφρική και στην Ιαπωνία. Κατά καιρούς έχει πραγματοποιήσει εξαγωγές στην Ιορδανία, τη Συρία, την Αυστραλία, την Ταϊβάν και στις ΗΠΑ. Η εξαγωγική εμπειρία της ΛΕΣΣΕΛ είναι πλέον αρκετά μεγάλη, ώστε να είναι σε θέση να πραγματοποιεί τώρα πια συστηματικές εξαγωγές και να έχει συνεχή παρουσία στις αγορές που προωθεί τα προϊόντα της. (ΕΑΣΛ 2010)

5.13 Μονάδες επεξεργασίας και τυποποίησης

Η παραγωγή, επεξεργασία και η αποθήκευση του ελαιολάδου καθώς και η παραγωγή σαπουνιού και πυρηνέλαιου από την ΕΑΣ Λέσβου γίνεται στο βιομηχανικό της συγκρότημα στην περιοχή της Σκάλας Παμφίλων. Το βιομηχανικό συγκρότημα της ΕΑΣ Λέσβου περιλαμβάνει μια Μονάδα τυποποίησης ελαιολάδου, μια Μονάδα επεξεργασίας ελαιοπυρήνων και μια Μονάδα παραγωγής σαπουνιού. (ΕΑΣΛ 2010)

5.13.1 Μονάδα τυποποίησης ελαιολάδου

Η ΛΕΣΣΕΛ διαθέτει τυποποιητήριο ελαιολάδου από το 1970. Η μονάδα αυτή διαθέτει όλες τις γραμμές τυποποίησης για τις συσκευασίες που εμπορεύεται (Παράρτημα εικόνα 8). Έτσι, υπάρχει:

- Μία γραμμή τυποποίησης για δοχείο των 5 λίτρων και για δοχείο των 3 λίτρων
- Μία γραμμή τυποποίησης για δοχείο του 1 λίτρου και pet πλαστική φιάλη του 1 λίτρου
- Μία γραμμή τυποποίησης για γυάλινες φιάλες (τύπου Quantra) 1λίτρου, 500ml και 250ml

- Μία γραμμή τυποποίησης για γυάλινες φιάλες (τύπου Marasca) 750ml και 500ml
- και μία γραμμή τυποποίησης για μινιατούρες των 60ml. (ΕΑΣΛ 2010)

5.13.2 Μονάδα επεξεργασίας ελαιοπυρήνων

Η ΛΕΣΣΕΛ διαθέτει στο βιομηχανικό της συγκρότημα επίσης τη μονάδα επεξεργασίας ελαιοπυρήνων. Η οποία κατασκευάστηκε το 1970 από την οποία η μονάδα αυτή παράγει πυρηνέλαιο και πυρηνόξυλο. Η πρώτη ύλη για την παραγωγή του πυρηνελαίου είναι το υποπροϊόν από την επεξεργασία για την παραγωγή του ελαιολάδου. Κατά την έκθλιψη των καρπών της ελιάς για την παραγωγή του ελαιολάδου παραμένει ο πυρήνας της ελιάς και μικρή ποσότητα σάρκας που περιέχουν ελαιόλαδο. Κατά την επεξεργασία των ελαιοπυρήνων παράγονται το μπρούτο πυρηνέλαιο και το πυρηνόξυλο. Το πυρηνόξυλο διατίθεται ως καύσιμη ύλη στα ελαιοτριβεία ενώ το μπρούτο πυρηνόξυλο κατευθύνεται στη μονάδα επεξεργασίας πυρηνελαίου ώστε να επεξεργαστεί περαιτέρω και να παραχθεί το επεξεργασμένο πυρηνέλαιο. Το πυρηνέλαιο αυτό αναμιγνύεται με παρθένο ελαιόλαδο, συσκευάζεται στη μονάδα τυποποίησης πυρηνελαίου και διατίθεται στην αγορά. Η ΛΕΣΣΕΛ προμηθεύεται την πρώτη ύλη για την παραγωγή του πυρηνελαίου από τους τοπικούς συνεταιρισμούς που κύριο έργο τους είναι η επεξεργασία των ελαίων και η παραγωγή ελαιολάδου. (ΕΑΣΛ 2010).

5.13.3 Μονάδα παραγωγής σαπουνιού

Ένα από τα παλαιότερα βιομηχανικά κτήρια είναι το σαπωνοποιείο της ΕΑΣ Λέσβου, που βρίσκεται μέσα στο βιομηχανικό συγκρότημα της. Ο ακριβής χρόνος κατασκευής του δεν είναι γνωστός. Εκτιμάται όμως πως είχε κατασκευασθεί πριν από το παρακείμενο πυρηνελαιουργείο της Ένωσης που κατασκευάστηκε το 1970. (ΕΑΣΛ 2010).

Οι χοντροί του τοίχοι, τα μεγάλα παράθυρα του, οι μεγάλες δεξαμενές σαπωνοποίησης που διαθέτει δεν θυμίζουν με τίποτα τους μουσειακούς χώρους άλλων τις ίδιας ηλικίας βιομηχανικών κτηρίων της Λέσβου, αφού αυτό συνεχίζει να είναι σε λειτουργία και για την εξυπηρέτηση σύγχρονων διαδικασιών παραγωγής αφού έχουν γίνει πάρα πολλές προσθήκες και προσαρμογές. (ΕΑΣΛ 2010).

Το σαπωνοποιείο της ΕΑΣ Λέσβου είναι ένα από τα λίγα της Ελλάδας που παράγουν σαπούνι αποκλειστικά από ελαιόλαδο και υλοποιούν όλα τα στάδια της παραγωγής. Αναφορά «σαπούνι από ελαιόλαδο» στις ετικέτες των σαπουνιών γίνεται

τα τελευταία χρόνια γιατί οι καταναλωτές όλο και περισσότερο ζητούν φυσικά προϊόντα χωρίς χημικά πρόσθετα. Ωστόσο η νομοθεσία που διέπει την παραγωγή και εμπορία του σαπουνιού μέχρι σήμερα δεν έχει λάβει υπόψη τις νεότερες εξελίξεις στην παραγωγή και στις καταναλωτικές συνήθειες, έτσι ο όρος «σαπούνι από ελαιόλαδο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμη κι αν το τελικό προϊόν περιέχει μόνο ένα μικρό μέρος λιπαρών ουσιών του ελαιολάδου. (ΕΑΣΛ 2010).

Τα τελευταία χρόνια αναπτύσσεται ραγδαία η ζήτηση του σαπουνιού από ελαιόλαδο ως αποτέλεσμα της επιστροφής των καταναλωτών σε φυσικά προϊόντα. Δεν είναι τυχαίο ότι το 2006 οι πωλήσεις σαπουνιού της ΕΑΣ Λέσβου έφθασαν στους 170 τόνους. Μεγάλο μέρος της παραγωγής αυτή εξάγεται στο εξωτερικό. Εκτός από το τελικό προϊόν, δηλαδή τις μικρές πλάκες σαπουνιού που παράγει και εμπορεύεται η ΕΑΣ Λέσβου, παράγει και πουλάει σε σαπωνοποιεία μεγάλες ποσότητες σαπωνόμαζας (δηλαδή σαπούνι που δεν έχει μορφοποιηθεί) και το οποίο χρησιμοποιείται για την παραγωγή σαπουνιών με την προσθήκη ζωικών λιπαρών. (ΕΑΣΛ 2010).

Η διαδικασία παραγωγής σαπουνιού έχει ως εξής: Η πρώτη ύλη για την παραγωγή του παραδοσιακού σαπουνιού είναι η ελαιόπαστα και η πυρηνόπαστα. Η ελαιόπαστα είναι υποπροϊόν της διαδικασίας του ραφινάρισματος του ελαιολάδου και αντίστοιχα η πυρηνόπαστα είναι υποπροϊόν της διαδικασίας παραγωγής του πυρηνελαίου. Οι πάστες αυτές είναι στην ουσία φυτικά λιπαρά και αποτελούν περίπου το 75% του τελικού προϊόντος. (ΕΑΣΛ 2010).

Η ελαιόπαστα και η πυρηνόπαστα αναμιγνύονται σε ένα καζάνι και για 3 μέρες θερμούνται στους 100°C με την προσθήκη της καυστικής σόδας. Η προσθήκη της καυστικής σόδας είναι απαραίτητη, προκειμένου να σαπωνοποιηθεί η πρώτη ύλη, δηλαδή να μετατραπεί σε σαπούνι. Στη συνέχεια προστίθενται νερό και αλάτι για να διαλυθεί όλη η περίσσεια ποσότητα της καυστικής σόδας. Ακολουθούν περαιτέρω διεργασίες (θερμικές και μηχανικές), ώστε να ελαχιστοποιηθεί η ποσότητα της καυστικής σόδας, του νερού και του αλατιού στο μίγμα και στο τέλος γίνεται χημικός έλεγχος, για να επαληθευθεί η σχεδόν μηδαμινή τους παρουσία. Στο μίγμα δίνεται η μορφή μπάρας, περνά από τη μηχανή κοπής, κόβεται σε μικρά κομμάτια και σφραγίζεται με το σήμα της ΛΕΣΣΕΛ. Έτοιμο το σαπούνι τοποθετείται σε μεγάλα τελάρα και στερεοποιείται σε θερμοκρασία δωματίου. Η διαδικασία ξήρανσης διαρκεί 4-6 μέρες είναι απαραίτητη για να μειωθεί η υγρασία του προϊόντος και να αποκτήσει τη γνωστή στερεή και σκληρή υφή του. (ΕΑΣΛ 2010).

Η παραγωγική διαδικασία του σαπουνιού από ελαιόλαδο διασφαλίζει ότι πρόκειται για ένα πλήρως φυσικό προϊόν με φυσικό άρωμα, αφού δεν προστίθενται χημικές ουσίες για να βελτιωθεί η ποιότητα της πρώτης ύλης ή για να καλυφθούν δυσάρεστες οσμές. Η ελάχιστη δυνατή διεργασία που ακολουθείται για να παραχθεί το σαπούνι από ελαιόλαδο το καθιστά ως το καταλληλότερο για την υγιεινή του δέρματος και την αποφυγή αλλεργιών. Το σαπωνοποιείο της Ένωσης είναι ένας παραγωγικός τρόπος ανακύκλωσης των ελαιολάδων και των ραφηνελαίων που δεν μπορούν να διατεθούν στην κατανάλωση. Το σαπωνοποιείο είναι το τελευταίο στάδιο αυτής της παραγωγικής διαδικασίας καθώς αξιοποιεί τα κατάλοιπα όλων των παραγωγικών διαδικασιών της επεξεργασίας του ελαιοκάρπου. (ΕΑΣΛ 2010)

5.14 Χαρακτηριστικά Λεσβιακού ελαιολάδου

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά του Λεσβιακού ελαιολάδου είναι:

α) Λεπτόρρευστη υφή: Το ελαιόλαδο που προσφέρει η ΛΕΣΣΕΛ χαρακτηρίζεται από τη λεπτόρρευστη υφή του πράγμα που οφείλεται κυρίως στις ποικιλίες της ελιάς που καλλιεργούνται στη Λέσβο και δευτερευόντως στον τύπο του εδάφους και στις κλιματικές συνθήκες του νησιού. (ΕΑΣΛ 2010)

β) Χρυσοκίτρινο χρώμα: Το κυριότερο γνώρισμα του που είναι και μοναδικό είναι το ελαφρύ χρυσοκίτρινο χρώμα του, συνέπεια της μικρής περιεκτικότητας του σε χλωροφύλλη και μεγάλη σε καροτίνες. Τα ελαιόλαδα αυτά παράγονται στους ελαιώνες των ορεινών περιοχών της νήσου με βόρεια έκθεση και πυκνή φύτευση, και είναι ελαιόλαδα φτωχά σε περιεκτικότητα χλωροφύλλης και πλούσια σε καροτίνες. Οι ελαιώνες παραλιακών περιοχών με νότια έκθεση και αραιή φύτευση παράγουν ελαιόλαδα πλουσιότερα σε χρωστικές και ως εκ τούτου με εντονότερους χρωματισμούς. (ΕΑΣΛ 2010)

γ) Ευχάριστο άρωμα: Το χαρακτηριστικό ευχάριστο άρωμα του ελαιολάδου της ΛΕΣΣΕΛ οφείλεται στις ποικιλίες των ελαιόδεντρων που καλλιεργούνται στη Λέσβο και στη φύση του εδάφους του νησιού. (ΕΑΣΛ 2010)

δ) Λεπτή διακριτική γεύση: Η γεύση του ελαιολάδου της ΛΕΣΣΕΛ είναι λεπτή και ευχάριστη, γιατί το ελαιόλαδο της είναι πλούσιο σε ελαιϊκό και λινελαϊκό οξύ. Εδώ είναι σημαντικό να σημειώσουμε ότι η αναλογία Ελαιϊκού και Λινελαϊκού οξέως στο ελαιόλαδο προσεγγίζει αυτή που υπάρχει στο μητρικό γάλα. Αυτό σημαίνει ότι το ελαιόλαδο της ΛΕΣΣΕΛ όντας πλούσιο σε αυτά τα δύο οξέα έχει μεγάλη θρεπτική αξία. Το πλούσιο περιεχόμενο του ελαιολάδου της ΛΕΣΣΕΛ σε Ελαιϊκό και Λινελαϊκό

οξύ οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι η πλειονότητα των ελαιώνων στη Λέσβο βρίσκονται σε ημιορεινές και ορεινές περιοχές. Οι άλλοι παράγοντες που συμβάλουν στη μοναδική αυτή γεύση είναι η ποικιλία των ελαιόδεντρων του νησιού, οι οικολογικές συνθήκες, το σύστημα εξαγωγής ελαιολάδου στα ελαιοτριβεία της νήσου και οι συνθήκες επεξεργασίας που εφαρμόζονται στη μονάδα τυποποίησης της ΛΕΣΣΕΛ. (ΕΑΣΛ 2010)

5.15. Εμπορικοί τύποι ελαιολάδου της ΛΕΣΣΕΛ

Η ΛΕΣΣΕΛ διαθέτει μια πλήρη σειρά συσκευασιών ελαιολάδου με την εμπορική επωνυμία «Μυτιληνιά» και Θεόφιλος με το σήμα της ΛΕΣΣΕΛ σε κάθε συσκευασία. Το ελαιόλαδο διατίθεται σε οκτώ (8) είδη συσκευασιών τα οποία είναι: α) Δοχείο μεταλλικό 5 λίτρων, β) Δοχείο μεταλλικό 1 λίτρου, γ) Φιάλη πλαστική 1 λίτρου, δ) Φιάλη γυάλινη 1 λίτρου, ε) Φιάλη γυάλινη 0,5 λίτρου, στ) Φιάλη γυάλινη 0,25 λίτρου, ζ) Φιάλη γυάλινη 0,75 λίτρου, και η) Φιάλη γυάλινη 60ml.

Το ελαιόλαδο ης ΛΕΣΣΕΛ και γενικότερα της Λέσβου διακρίνεται για την ευχάριστη, φρουτώδη γεύση του, για το ευχάριστο διακριτικό του άρωμα και τη λεπτόρρευστη υφή του. Η ιδιαιτερότητα του όμως έγκειται στο μοναδικό χρυσοκίτρινο χρώμα του, που οφείλεται στην χημική του σύνθεση που είναι πλούσια σε περιεκτικότητα σε καροτίνες (οι οποίες δίνουν μια κιτρινωπή απόχρωση στο ελαιόλαδο) και η χαμηλή περιεκτικότητά του σε χλωροφύλλη (η οποία δίνει στο ελαιόλαδο μια πρασινωπή απόχρωση). Οι καροτίνες που είναι ένα ισχυρό αντιοξειδωτικό προστατεύει το ελαιόλαδο από την οξείδωση (τάγγισμα) δηλαδή την αύξηση της οξύτητας και γενικά από την ποιοτική υποβάθμιση. Έτσι οι ύπαρξη των καροτίνων βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας του και της ευχάριστης γεύσης του. Η χημική ανάλυση του Λεσβιακού ελαιολάδου υποδεικνύει ότι πρόκειται για ελαιόλαδο ανώτερης ποιότητας, με μεγάλη θρεπτική αξία, απαραίτητο στην καθημερινή διατροφή για καλύτερη υγεία. (ΕΑΣΛ 2010)

Η Λ.Ε.Σ.Ε.Λ παράγει διαφόρους τύπους ελαιολάδου οι οποίοι είναι:

α) Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Μυτιληνιά»

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Μυτιληνιά» προσεγμένο σε κάθε στάδιο της παραγωγής του έχει άριστα οργανοληπτικά στοιχεία. Η ελαφριά, φρουτώδης, διακριτική γεύση του και το ευχάριστο άρωμα του μπορεί να ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές. Με οξύτητα 0,1%-0,8% είναι κατάλληλο για άμεση κατανάλωση (σε σαλάτες, λαχανικά, πάνω στο ψωμί) και ελαφρύ μαγείρεμα (για

φαγητά κατσαρόλας ή φούρνου). Το ελαιόλαδο αυτό συσκευάζεται σε δοχείο των 5 λίτρων, γυάλινη φιάλη του 1 λίτρου και γυάλινη φιάλη των 500ml (Παράρτημα εικόνα 2) καθώς και σε pet πλαστική φιάλη του 1 lit. (ΕΑΣΛ 2010)

β) Παρθένο ελαιόλαδο «Μυτιληνιώ»

Το παρθένο ελαιόλαδο «Μυτιληνιώ» είναι ένα ελαιόλαδο ποιοτικά εξαιρετικό και ανταποκρίνεται σε εκείνους τους καταναλωτές που επιθυμούν μια πιο πλούσια και έντονη γεύση. Το ευχάριστό του άρωμα και η οξύτητα του 1,5% το καθιστά κατάλληλο για άμεση κατανάλωση και κυρίως για κάθε τρόπο μαγειρέματος. Είναι ποιοτικά ανώτερο από το ραφινέ ή κουπέ ελαιόλαδο, καθώς διατηρεί όλα τα θρεπτικά συστατικά του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου και έχει τις ίδιες ωφέλιμες ιδιότητες, με τη διαφορά ότι έχει υψηλότερη οξύτητα. Το ελαιόλαδο αυτό συσκευάζεται σε δοχείο των 5 λίτρων, σε γυάλινη φιάλη του 1 λίτρου, σε γυάλινη φιάλη των 500ml και πλαστική φιάλη pet του 1 λίτρου. (Παράρτημα εικόνα 1). (ΕΑΣΛ 2010)

γ) Ελαιόλαδο «Μυτιληνιώ» εξευγενισμένο (ραφινέ ή κουπέ)

Το ελαιόλαδο αυτό προέρχεται από ανάμιξη παρθένου ελαιολάδου και εξευγενισμένου ελαιολάδου. Το εξευγενισμένο ελαιόλαδο είναι επεξεργασμένο ελαιόλαδο και προέρχεται από ελαιόλαδα με μεγάλη οξύτητα και δυσάρεστη οσμή όπου με την κατάλληλη κατεργασία μειώνεται η οξύτητα τους και απομακρύνονται οι δυσάρεστες οσμές. Όπως είναι φανερό το εξευγενισμένο ελαιόλαδο λόγω της κατεργασίας που έχει υποστεί είναι ποιοτικά υποδεέστερο σε σχέση με το παρθένο ελαιόλαδο το οποίο δεν έχει υποστεί καμιά κατεργασία. Η ΛΕΣΣΕΛ σύμφωνα με τον κανονισμό για την παραγωγή της κατηγορίας αυτής ελαιολάδου αναμιγνύει παρθένο ελαιόλαδο (οξύτητας μικρότερης από 1,5%) και εξευγενισμένο ελαιόλαδο σε αναλογία 75% και 25% αντίστοιχα. Η τελική οξύτητα του ελαιολάδου αυτού είναι μικρότερη από 1% και είναι κατάλληλο για κατανάλωση. Το ελαιόλαδο της κατηγορίας αυτής είναι ποιοτικά ανώτερο από το πυρηνέλαιο και το σπορέλαιο. Το εξευγενισμένο ελαιόλαδο (Ραφινέ ή κουπέ) συσκευάζεται σε δοχείο των 5 λίτρων, γυάλινη φιάλη του 1 λίτρου και σε pet πλαστική φιάλη του 1 λίτρου. (ΕΑΣΛ 2010)

δ) Πυρηνέλαιο «Μυτιληνιώ»

Η ΛΕΣΣΕΛ παράγει πυρηνέλαιο με ονομασία επίσης «Μυτιληνιώ». Το ελαιόλαδο αυτό προέρχεται από επεξεργασία του ελαιοπυρήνα (κουκουτσιού) και των υπολειμμάτων των ελαίων μετά την σύνθλιψη τους για την παραγωγή του

ελαιολάδου. Τα υπολείμματα της έκθλιψης όπως και ο πυρήνας της ελιάς περιέχουν μικρές ποσότητες ελαιολάδου, οι οποίες εξάγονται ύστερα από κατάλληλη επεξεργασία. Το πυρηνέλαιο είναι κατάλληλο ελαιολάδο για μαγειρική και ζαχαροπλαστική. Το ελαιολάδο αυτό είναι ανθεκτικότερο στις υψηλές θερμοκρασίες σε σχέση με τα σπορέλαια. Το ελαιολάδο αυτό συσκευάζεται μέσα σε δοχεία των 5 λίτρων και σε pet πλαστική φιάλη του 1 λίτρου. (Παράρτημα εικόνα 3). (ΕΑΣΛ 2010)

ε) Ελαιολάδο «Θεόφιλος» - Ο πρόγονος του «Μυτιληνιώ»

Η ΛΕΣΣΕΛ παράγει επίσης το Εξαιρετικό Παρθένο ελαιολάδο «Θεόφιλος» που είναι ο πρόδρομος του Εξαιρετικό Παρθένου Ελαιολάδου «Μυτιληνιώ». Οι δυο κατηγορίες ελαιολάδου δεν έχουν καμιά διαφορά ως προς τα ποιοτικά και λοιπά χαρακτηριστικά. Η μόνη διαφορά μεταξύ των δύο τύπων είναι η συσκευασία και η επωνυμία. Ο λόγος που διατηρείται ο τύπος αυτός ελαιολάδου είναι ότι υπάρχουν ακόμα πελάτες τις ΛΕΣΣΕΛ που έχουν συνηθίσει στην επωνυμία αυτή και είναι διστακτικοί στην αγορά της αντίστοιχης κατηγορίας του Εξαιρετικό Παρθένο ελαιολάδο «Μυτιληνιώ». Η χρήση της επωνυμίας Μυτιληνιώ πραγματοποιήθηκε αφού η ΛΕΣΣΕΛ θεώρησε ότι η διάθεση των προϊόντων της θα ήταν ευχερέστερη με ένα όνομα αντιπροσωπευτικό της προέλευσης του προϊόντος όπως η λέξη Μυτιληνιώ και για αυτό πρόσθεσε στους τύπους ελαιολάδου «Θεόφιλος» και των τύπο ελαιολάδου «Μυτιληνιώ». Το ελαιολάδο «Θεόφιλος» συσκευάζεται σε δοχείο των 5 λίτρων, 3 λίτρων, σε γυάλινη φιάλη 1 λίτρου και σε pet πλαστική φιάλη 1 λίτρου. (Παράρτημα εικόνα 4). (ΕΑΣΛ 2010)

5.16 Σαπούνι ΛΕΣΣΕΛ

Η ΛΕΣΣΕΛ παράγει σαπούνι από ελαιολάδο με την επωνυμία LESEL. Η παραγωγή του προϊόντος αυτού βασίζεται αποκλειστικά στο ελαιολάδο δεν γίνεται πρόσμιξη με ζωικά λίπη και πρόσθετα χημικά αρώματα. Το σαπούνι αυτό είναι ένα γνήσιο προϊόν ελαιολάδου και μόνον. Ως πρώτη ύλη χρησιμοποιείται η πάστα από ελαιολάδο και τα απαραίτητα στοιχεία για να σαπωνοποιηθεί η πάστα και να πάρει την τελική μορφή του σαπουνιού. Το προϊόν αυτό διατηρεί όλες τις φαρμακευτικές και θεραπευτικές ιδιότητες του ελαιολάδου και για το λόγο αυτό περιποιείται και φροντίζει το δέρμα με φυσικό τρόπο.

Η χρήση φυσικών προϊόντων συνιστάται από όλους τους ειδικούς, καθώς είναι πιο κατάλληλα για την υγεία του σώματος μας. Το σαπούνι από ελαιολάδο της

ΛΕΣΕΛ είναι απόλυτα κατάλληλο για την καθημερινή καθαριότητα των χεριών και του σώματος. Συμβάλει περισσότερο από τα συνθετικά στη διατήρηση της φυσικής υγρασίας του δέρματος και εμποδίζει την ξήρανσή του. Έτσι πολλές μητέρες το χρησιμοποιούν για το πλύσιμο των ρούχων των βρεφών και μικρών παιδιών τους, προκειμένου να αποφύγουν τη χρήση των χημικών απορρυπαντικών, στα οποία πολλές φορές το δέρμα των βρεφών και των μικρών παιδιών παρουσιάζει ευαισθησία.

Το σαπούνι ΛΕΣΕΛ διατίθεται σε λευκό και πράσινο χρώμα σε συσκευασίες των 2 x 300γραμμάρων, των 4 x 150γραμμάρων, των 4 x 125γραμμάρων και των 150γραμμάρων μέσα σε ένα χάρτινο κουτί και για το πλύσιμο των ρούχων διατίθεται σε νιφάδες σε κουτί του 1 κιλού.(Παράρτημα εικόνα 5,6). (ΕΑΣΛ 2010)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ ΛΕΣΒΟΥ

6.1 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).

6.2 Εμπορία ελαιολάδου, σαπουνιού από την Ε.Α.Σ Λέσβου

6.2.1 Διακίνηση ελαιολάδου, σαπουνιού από την Ε.Α.Σ Λέσβου

Οι πρώτες της συνεργασίες στη μεταπολεμική περίοδο ήταν με συνεταιριστικές οργανώσεις της Β. Ελλάδας, οι οποίες αγόραζαν το ελαιόλαδο και το διέθεταν στα μέλη τους. Η πώληση και μεταφορά αυτή γινόταν σε βαρέλια των 200 λίτρων.

Αργότερα στην δεκαετία του '60 και '70 άρχισε σταδιακά η διακίνηση του ελαιολάδου να γίνεται με δοχεία των 16 κιλών. Αυτή την εξέλιξη ακολούθησε και η Ε.Α.Σ.Λ. η οποία καθιέρωσε το δοχείο με σήμα τη γυναικεία μορφή με την παραδοσιακή ενδυμασία της Λέσβου που και σήμερα αποτυπώνεται στα δοχεία σε συνδυασμό με την επωνυμία ΛΕΣΕΛ στο σχήμα του σταυρού. Το αρχικό ΛΕΣΕΛ είναι τα αρχικά των λέξεων « Λεσβιακά Συνεταιριστικά Ελαιόλαδα».(Εικόνα 6.1)



Εικόνα: 6.1 Εμπορικό Σήμα Ελαιολάδου

Ταυτόχρονα με την παρουσία του ελαιολάδου σε δοχεία και σε συνδυασμό με την ανάπτυξη του βιοτικού επιπέδου αρχίζει να αναπτύσσεται το εμπόριο μέσω των καταστημάτων. Έτσι η Ένωση αρχίζει να αλλάζει σιγά σιγά τον τρόπο διάθεσης των προϊόντων της.

Έτσι συνεχίζει το παραδοσιακό τρόπο πώλησης στις συνεταιριστικές οργανώσεις (πρωτοβάθμιους και δευτεροβάθμιους συνεταιρισμούς) και παράλληλα αναπτύσσει το δίκτυο των πωλήσεων της μέσω αντιπροσώπων σε διάφορα γεωγραφικά διαμερίσματα. Ο τρόπος αυτός διάθεσης εξακολουθεί να ισχύει και σήμερα με την διαφορά ότι έχουν μεταβληθεί οι αναλογίες ως προς τις ποσότητες και τους τρόπους διάθεσης. Συγκεκριμένα ενώ στην αρχή το 80% των πωλήσεων ελαιολάδου γινόταν προς τις συνεταιριστικές οργανώσεις και το υπόλοιπο 20% στους αντιπροσώπους σήμερα αυτή η αναλογία έχει μεταβληθεί και το 80% των πωλήσεων γίνεται στους αντιπροσώπους και το 20% στις συνεταιριστικές οργανώσεις.

Στο γεγονός αυτό συνέβαλαν δύο κυρίως λόγοι: α) Ο πρώτος είναι ότι ο θεσμός των πωλήσεων από τους συνεταιρισμούς προς τα μέλη τους έχει ατονήσει και β) ο δεύτερος είναι ότι η Ένωση διαβλέποντας την συρρίκνωση της διάθεσης μέσω των συνεταιρισμών φρόντισε να διευρύνει τις προσπάθειες της στις πωλήσεις μέσω αντιπροσώπων. Επίσης οι συνεχείς μεταβαλλόμενες συνθήκες στην αγορά γενικότερα (συγχωνεύσεις εταιριών- εξαγοράς της μιας εταιρίας από την άλλη- είσοδος μεγάλων πολυεθνικών εταιριών που δραστηριοποιούνται στον τομέα των S.M κλπ), η αλλαγή των καταναλωτικών προϊόντων και συνηθειών και προσπάθεια τελικά όλων να μεγεθύνουν μερίδιο τους στην αγορά, υποχρεώνουν την Ε.Α.Σ. Λέσβου να είναι σε διαρκή εγρήγορση και να προσαρμόζεται στις εξελίξεις.

Η Ε.Α.Σ Λέσβου για την διανομή των προϊόντων της στην Ελλάδα έχει αντιπροσώπους οι οποίοι ελέγχουν σημαντικές γεωγραφικές περιοχές. Οι αντιπρόσωποι αυτοί έχουν ως εξής: α) για το νομό Αττική όπου η ΕΑΣ Λέσβου λειτουργεί με αποθήκη Logistics, συνεργάζεται με την εταιρία Link ΕΠΕ με έδρα Ασπρόπυργο Αττικής. β) για τους Νομούς Λαρίσης, Τρικάλων, Καρδίτσας και Μαγνησίας συνεργάζεται την εταιρεία ΑΦΟΙ ΟΕ Μπρέζα με έδρα τον Τύρναβο. γ) για τους Νομούς Κοζάνης, Καστορίας, Γρεβενών και Φλώρινας συνεργάζεται με την εταιρεία Βρύσσας Μιχαήλ ΑΕ με έδρα την Κοζάνη. δ) για τους Νομούς Πέλλας, Ημαθίας και Πιερίας συνεργάζεται με την εταιρεία Αφοί Β.Πετρίδη ΟΕ, με έδρα τα Γιαννιτσά, ε) για τους Νομούς Θεσσαλονίκη, Κιλκίς και Χαλκιδικής συνεργάζεται με την εταιρεία Βήτα ΠΙ ΑΕ με έδρα την Θεσσαλονίκη, στ) στο Νομό Δράμας

συνεργάζεται με τον Ανδρεαδέλη Ηλία (onil), ζ) για τους Νομούς Ξάνθης, Ροδόπης και Έβρου συνεργάζεται με την εταιρεία Σταυρακάρα Γεώργιο με έδρα την Ξάνθη. η) στον Νομό Δωδεκανήσου συνεργάζεται με την εταιρεία Λιγάτος Ηλ. Διομήδης με έδρα την Αθήνα. θ) για τους Νομούς Κυκλάδων και Σάμου συνεργάζεται με την εταιρεία Κρυστάλλη Αντωνία με έδρα τη Σύρο. Και ι) για το Νόμο Λέσβου με την εταιρεία Δελή Θεοδοσία με έδρα την Παγανή Μυτιλήνης που δραστηριοποιείται κυρίως την Λήμνο.

Παρατηρείται ότι η ΛΕΣΕΛ έχει αναπτύξει ένα δίκτυο διακίνησης ελαιολάδου σε όλη την Βόρεια και Κεντρική Ελλάδα (Μακεδονία, Θράκη, Θεσσαλία), στα Νησιά του Αιγαίου (Κυκλάδες και Δωδεκάνησα και στο Λεκανοπέδιο Της Αττικής. Οι περιοχές όπου δεν έχει αναπτύξει δίκτυα διακίνησης είναι η Ήπειρος η Δυτική Ελλάδα, η Πελοπόννησος και τα νησιά του Ιονίου. Η περιοχές αυτές (με εξαίρεση το Νομό Ιωαννίνων στην Ήπειρο) έχουν σημαντική παραγωγή ελαιολάδου που υπερκαλύπτει τις επιτόπιες ανάγκες και ως εκ τούτου η εγκατάσταση ενός δικτύου διακίνησης ελαιολάδου θα ήταν μια εξαιρετικά επικίνδυνη από οικονομική άποψη δραστηριότητα.

Η ΕΑΣ στηρίζει μηχανογραφικά όλες τις εργασίες από το 1985 έως σήμερα. Η ΕΑΣ διαθέτει online επικοινωνία των κεντρικών γραφείων με το βιομηχανικό συγκρότημα και όλα τα υποκαταστήματα που έχει στο νησί. Στο μηχανογραφικό σύστημα λειτουργούν όλες οι εφαρμογές, όπως Γενική και Αναλυτική Λογιστική, Αποθήκευση, Τιμολόγηση, Πελάτες, Προμηθευτές, Αξιόγραφα, Επιδοτήσεις, Ταμείο, Προϋπολογισμοί κλπ. Ενώ στα άμεσα σχέδια είναι η online σύνδεση με τους αντιπροσώπους της. (ΕΑΣΛ 2010)

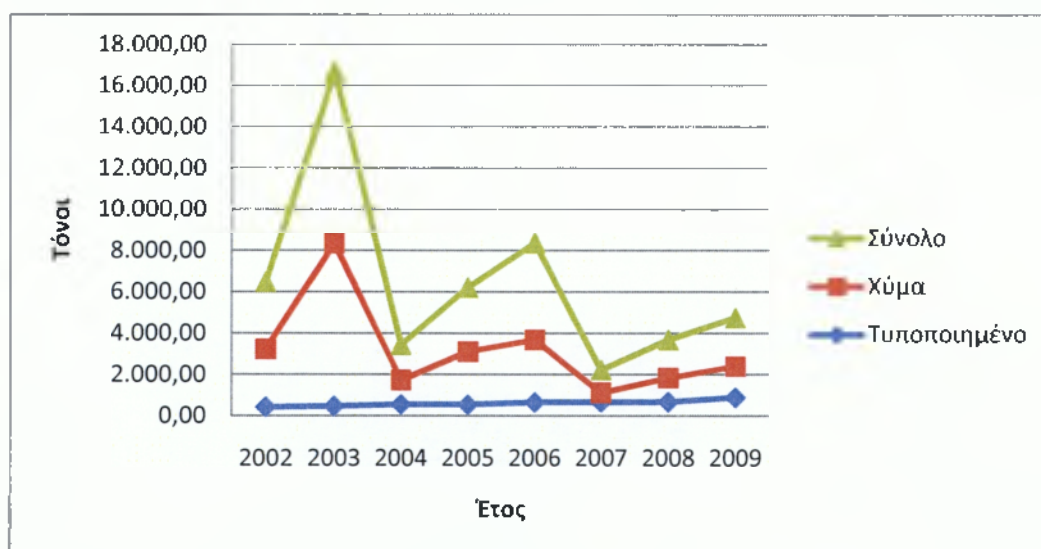
6.2.2 Μορφή και Αξία πωλήσεων ελαιολάδου και σαπουνιού

Η Ε.Α.Σ. Λέσβου εμπορεύεται κυρίως ελαιόλαδο και σαπούνι. Το διακινούμενο ελαιόλαδο και το σαπούνι προωθείται στην αγορά σε δύο μορφές τυποποιημένο και χύμα.

Πίνακας 6: Διακίνηση χύμα και τυποποιημένου ελαιολάδου στην εσωτερική και εξωτερική αγορά.(τόνους)

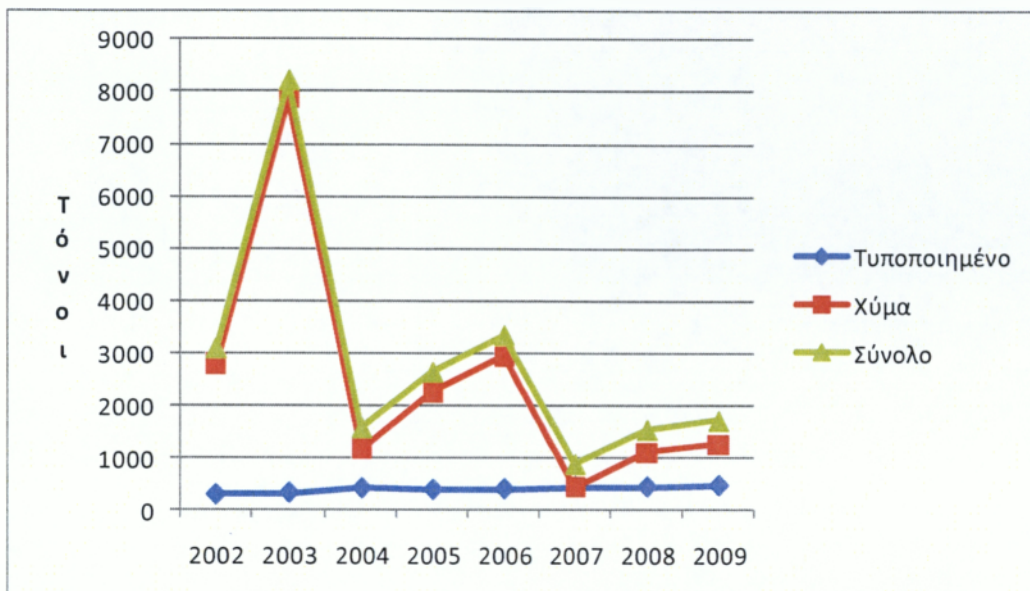
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Μέσος όρος	(%)
	αριθμός	αριθμός	αριθμός	Αριθμός	Αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός		
ρική	2.805,13	7.878,8	1.168,00	2.258,40	2.948,26	447,88	1.108,20	1.255,72	2.145.83	83,55
ρική	---	---	---	340,14	1.079,70	---	55,46	250,00	422,32	16,45
ο	2.805,13	7.878,82	1.168,00	2.562,34	3.027,96	447,88	1.163,66	1.505,72	2.568.15	100,00
ρική	297,68	330,37	415,29	387,58	403,32	446,54	439,39	462,40	397,82	64,92
ρική	143,92	141,59	138,54	157,59	253,44	222,19	240,15	430,66	216,01	35,25
ο	432,60	471,96	553,83	545,17	656,76	668,73	679,55	893,07	612.71	100,00
ο										
ρική	3.102.81	8.209.19	1.583.30	2.645.98	3.351.59	894.42	1.547.59	1.718.12	2.881.62	87,24
ρική	143,92	141,59	138,54	461,73	1.333.14	222,19	295,61	635,66	421,55	12,77
	3.246.73	8.350.78	1.721.84	3.107.71	4.684.73	1.116.61	1.843.21	2.353.79	3.303.17	100,00

Πηγή: ΕΑΣΑ

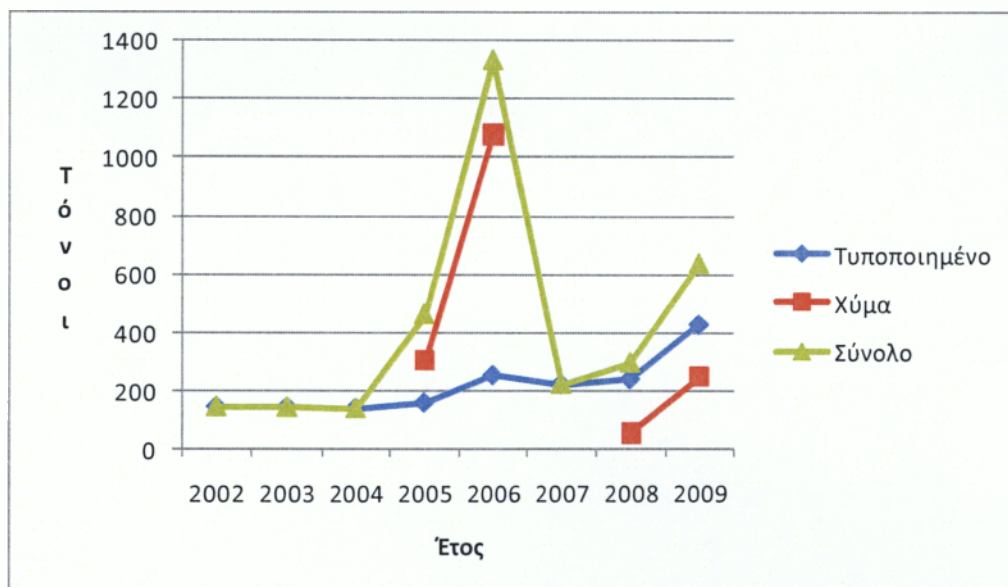


Γράφημα 6.1: Διακινούμενη ποσότητα ελαιολάδου

Πηγή : Επεξεργασία στοιχείων πίνακα 1



Γράφημα 6.2 : Διακινούμενη ποσότητα ελαιολάδου στην εσωτερική αγορά
 Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων πίνακα 1



Γράφημα 6.3 : Διακινούμενη ποσότητα ελαιολάδου στην εξωτερική αγορά
 Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων πίνακα 1

Η ΕΑΣ Λέσβου κατά μέσο όρο κατά το διάστημα 2002-2009 διακίνησε 3.303,17 τόνους ελαιόλαδου από το οποίο τα 2.568,15 τόνοι ήταν χύμα ελαιόλαδο ή το 81% της συνολικής διακινούμενης ποσότητας και 612,71 τόνοι τυποποιημένο ελαιόλαδο ή το 19% της αντίστοιχης ποσότητας (πίνακας 6, Γράφημα 6.1) Έτσι η ΕΑΣΛ διακινεί μια σημαντική ποσότητα ως τυποποιημένο όμως το μεγαλύτερο μέρος της ποσότητας διακινείται ως χύμα.

Ως προς το τυποποιημένο ελαιόλαδο κατά το διάστημα 2002-2009 η Ε.Α.Σ. Λέσβου διακίνησε τυποποιημένο ελαιόλαδο 612,7 τόνους κατά μέσο όρο από το οποίο 397,824 τόνοι ή το 65% της συνολικής ποσότητας, στην αγορά του εσωτερικού και 216,013 τόνους ή το 35% αντίστοιχα στην αγορά του εξωτερικού (Πίνακας 6). Ως χύμα ελαιόλαδο διακίνησε 2568,15 τόνους ελαιόλαδου από το οποίο στην αγορά του εσωτερικού διακίνησε κατά μέσο όρο 2.145,83 τόνους ή το 85% της συνολικής χύμα διακινούμενης ποσότητας της και στην αγορά του εξωτερικού 422,32 τόνους ή το 15% αντίστοιχα (Πίνακας 6). Συνολικά στην εσωτερική αγορά διέθεσε το 87% της συνολικής ποσότητας και στην εξωτερική αγορά το 13% αντίστοιχα. Από τα δεδομένα παρατηρείται ότι η Ε.Α.Σ. Λέσβου δραστηριοποιείται κυρίως στις αγορές του εσωτερικού τόσο για το χύμα όσο και για το τυποποιημένο ελαιόλαδο, παρουσιάζει όμως και μια σχετική δραστηριότητα και στις αγορές του εξωτερικού κυρίως τυποποιημένο ελαιόλαδο. Γενικά η Ε.Α.Σ.Λ είναι ένας φορέας που διαθέτει και προωθεί το ελαιόλαδο τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική αγορά κυρίως με τη μορφή χύμα προϊόντος. (Πίνακας 6, Γράφημα 6.1)

Ως προς τη διακίνηση διαχρονικά του ελαιόλαδου, οι διακινούμενες ποσότητες παρουσιάζουν σημαντικές μεταβολές που σε μεγάλο βαθμό εξαρτώνται από την παραγόμενη ποσότητα ελαιόλαδου, όπως κατά τα έτη 2003 και 2004 (πίνακας 6 και γράφημα 6.2) όπου η παραγωγή ήταν σημαντικά αυξημένη και μειωμένη αντίστοιχα η διακινήσιμη ποσότητα ελαιόλαδου ήταν αντίστοιχα αυξημένη και μειωμένη. (πίνακας 6, γράφημα 6.2 και 6.1).

Η συνολική διακινήσιμη ποσότητα ελαιόλαδου από την Ε.Α.Σ Λέσβου από το 2002 έως και το 2009 παρουσιάζει σημαντικές μεταβολές από έτος σε έτος (πίνακας 6 και γράφημα 6.1) όπως παρατηρείται κατά το έτος 2003 και 2006 όπου λόγω της μεγάλης παραγωγής κατά τα έτη 2003 και 2006 υπήρξε αύξηση στη διακίνηση του ελαιόλαδου και κατά τα έτη 2004 και 2007 όπου η παραγωγή ελαιόλαδου ήταν πολύ περιορισμένη υπήρξε και μείωση της διακινούμενης ποσότητας ελαιόλαδου από την Ε.Α.Σ Λέσβου. Παρατηρείται ότι κατά τα δύο

τελευταία έτη 2008 και 2009 μια τάση αύξησης της διακινούμενης ποσότητας μετά τη μεγάλη μείωση του έτους 2007.

Ως προς τη διακίνηση του τυποποιημένου ελαιολάδου η Ε.Α.Σ Λέσβου παρουσιάζει μια σταθερή αυξητική πορεία (πίνακας 6 και γράφημα 6.1) από 432,6 τόνους το 2002 σε 893,07 τόνους το 2009, δηλαδή διπλάσια ποσότητα τυποποιημένου ελαιολάδου. Η αύξηση αυτή οφείλεται τόσο στη διακινούμενη ποσότητα στην εσωτερική αγορά όσο και στην εξωτερική αγορά. Παρατηρείται όμως ότι η διακινούμενη ποσότητα τυποποιημένου ελαιολάδου στην εξωτερική αγορά παρουσίασε μεγαλύτερη αύξηση αφού από 297,68 τόνους ή το 33% του συνόλου του τυποποιημένου ελαιολάδου που αποτελούσε το 2002, κατά το 2009 διακινήθηκε 462,41 τόνοι που αντιπροσώπευει περίπου το 60% του συνόλου αντίστοιχα.

Η σημαντική αυτή αύξηση της διάθεσης στην εξωτερική αγορά του τυποποιημένου ελαιολάδου παρατηρείται κατά το τελευταίο έτος (2009) γεγονός που υποδεικνύει μια έντονη δραστηριοποίηση της Ε.Α.Σ Λέσβου στον τομέα αυτό.

Η διακίνηση του ελαιολάδου ως χύμα στην εξωτερική αγορά πραγματοποιήθηκε μόνο κατά τα έτη 2005, 2006, 2008 και 2009, ενώ η διακίνηση ως τυποποιημένο ήταν συνεχής από το έτος 2003 έως και το 2009 (Πίνακας 6 και Γράφημα 6.3).

Η διακίνηση του ελαιολάδου από την Ε.Α.Σ. Λέσβου από το έτος 2003 έως 2009 στην εσωτερική αγορά υποδεικνύει ότι υπάρχει μια σαφής τάση για την αύξηση της διακίνησης του τυποποιημένου ελαιολάδου και το περιορισμό του διακινούμενου ελαιολάδου με τη μορφή χύμα προϊόντος. (πίνακας 6, γράφημα 6.3).

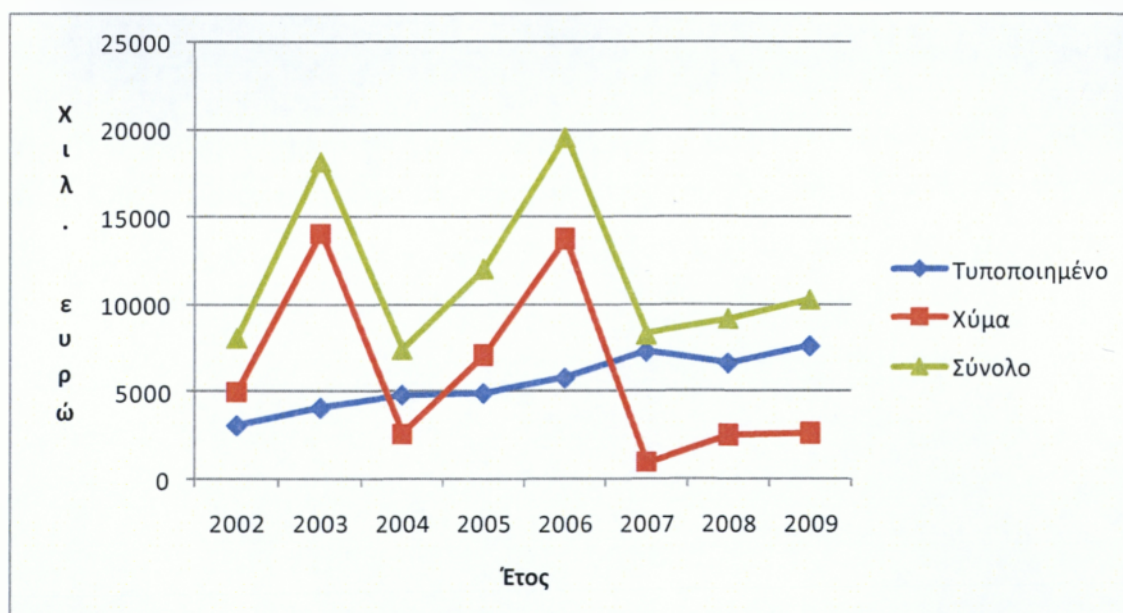
Η μέση αξία των πωλήσεων του ελαιολάδου κατά το ίδιο χρονικό διάστημα από 2002 έως και 2009 ακολούθησε την πορεία της διακινούμενης ποσότητας ελαιολάδου (πίνακας 7, γραφήματα 2 και 5). Η μέση αξία των πωλήσεων του ελαιολάδου τα έτη 2002 έως και 2009 ανήλθε σε 1.1647,8 χιλ. ευρώ. (πίνακας 7)

Η μέση αξία πωλήσεων στην εσωτερική αγορά για το ίδιο χρονικό διάστημα ανήλθε σε 10.405,94 χιλ. ευρώ ή το 89% του συνόλου και στην εξωτερική αγορά σε 1.257,19 χιλ. ευρώ ή το 11% του συνόλου (πίνακας 7).

Πίνακας 7: Αξία πωλήσεων τυποποιημένου και χύμα ελαιολάδου στην εσωτερική και εξωτερική αγορά.(χιλ. ευρώ)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Μέσος όρος	%
	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός	αριθμός		
α										
οτ. ορά	4991,20	14084,19	2585,86	6005,20	9758,92	966,01	2396,51	2106,36	5300,78	78,64
οτ. ορά	—	—	—	1096,32	4022,17	—	128,66	542,50	1440,41	21,36
λο	4991,20	14084,19	2585,86	7101,52	13781,09	966,01	2525,17	2648,86	6741,19	100,00
π.										
οτ. ορά	3000,52	3545,52	4382,31	4442,08	5172,42	6697,59	6093,98	7019,81	5044,28	90,43
οτ. ορά	109,45	581,73	486,92	532,78	662,68	656,09	589,99	648,21	533,48	9,57
λο	3109,98	4127,25	4869,23	4974,86	5835,11	7353,69	6683,98	7668,03	5577,77	100,00
λο										
οτ. ορά	7991,73	17629,71	6968,17	10447,29	14931,34	7663,61	8489,49	9126,18	10405,94	89,30
οτ. ορά	109,45	581,737	486,92	1629,10	4684,86	656,09	718,66	1190,71	1257,19	10,79
ο	8101,19	18211,45	7455,09	12076,39	19616,20	8319,70	9208,16	10316,89	11647,88	100,00

Πηγή: ΕΑΣΑ



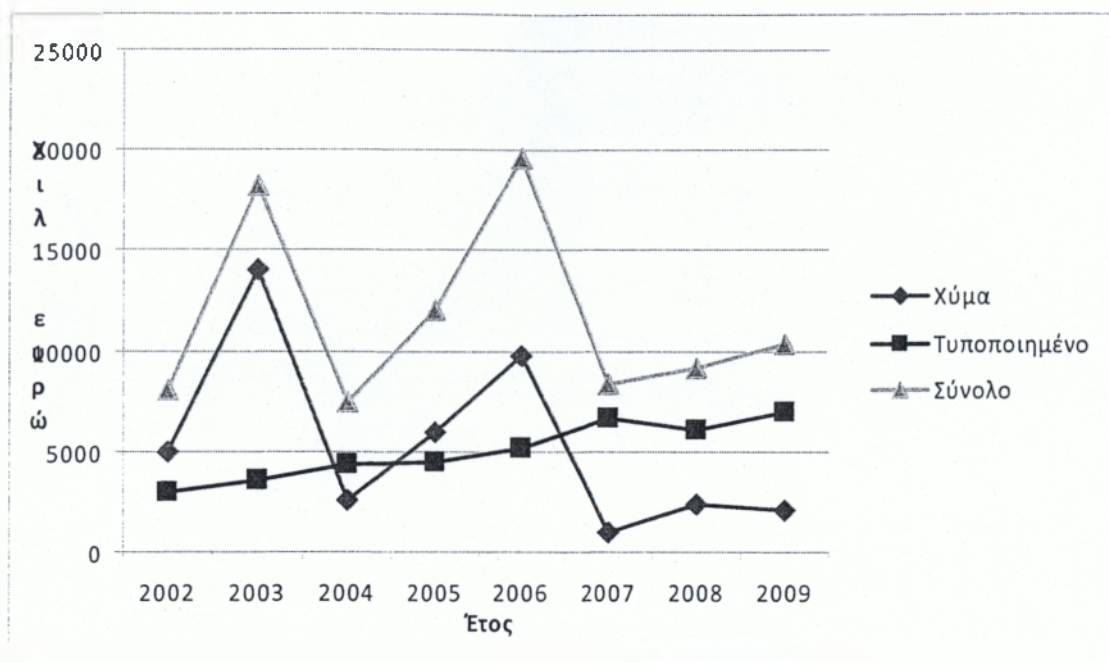
Γράφημα 6.4: Αξία πωλήσεων χύμα και τυποποιημένου ελαιολάδου

Πηγή : Επεξεργασία στοιχείων πίνακας 2

Παρατηρείται ότι η αξία των πωλήσεων στην εσωτερική αγορά διαμορφώνει σε μεγάλο βαθμό το συνολικό ύψος της αξίας των πωλήσεων όπως άλλωστε και η διακινούμενη ποσότητα ελαιολάδου στην εσωτερική αγορά διαμορφώνει το σύνολο της διακινούμενης ποσότητας ελαιολάδου. Παρατηρείται όμως ότι η συμμετοχή σε αξία του διακινούμενου ελαιολάδου στην εσωτερική αγορά είναι υψηλότερη σε σχέση με τη διακινούμενη ποσότητα στην εσωτερική αγορά, δηλαδή η τιμή πώλησης ανά κιλό ελαιολάδου είναι υψηλότερη στην εσωτερική αγορά σε σχέση με την τιμή πώλησης στην εξωτερική αγορά.

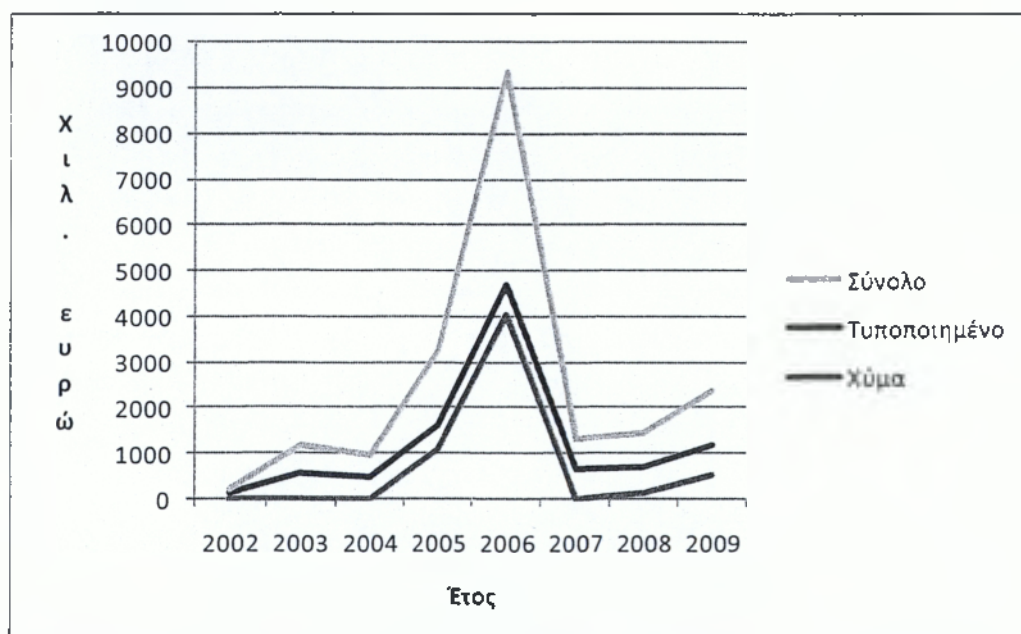
Η μέση αξία πωλήσεων κατά το ίδιο χρονικό διάστημα σε τυποποιημένο ελαιόλαδο ανήλθε σε 5.577,77 χιλ. ευρώ και αντιπροσωπεύει το 48% του συνόλου της αξίας του διακινούμενου ελαιολάδου από την οποία 5.044,28 χιλ. ευρώ ή το 90% προέρχεται από πωλήσεις στην εσωτερική αγορά και 533,48 ή το 10% από πωλήσεις στην εξωτερική αγορά. Η μέση αξία του χύμα ελαιολάδου κατά την ίδια χρονική περίοδο ανήλθε σε 6.741,19 χιλ. ευρώ ή το 52% του συνόλου των πωλήσεων του ελαιολάδου, από την οποία αξία 5.300,78 χιλ. ευρώ ή το 79% προήλθε από πωλήσεις στην εσωτερική αγορά και 1.440,41 χιλ. ευρώ ή το 21% στην εξωτερική αγορά. (Πίνακας 7)

Γενικά παρατηρείται ότι όσον αφορά στο τυποποιημένο ελαιόλαδο η αξία των πωλήσεων αυξάνεται (πίνακας 7, διάγραμμα 6.4). Η αύξηση αυτή οφείλεται κυρίως στις πωλήσεις στην εσωτερική αγορά και στην εξωτερική, αφού οι πωλήσεις στην εξωτερική αγορά παρουσίασαν μια σημαντική αύξηση από το 2002 έως και το 2006. Κατά το 2007 υπήρξε σημαντική μείωση της αξίας των πωλήσεων και για τα επόμενα έτη 2008 και 2009 παρατηρείται μια εκ νέου άνοδος της αξίας αυτής. Όσον αφορά στην αξία των πωλήσεων του χύμα ελαιόλαδου η αξία των πωλήσεων ακολουθεί την πορεία της αξίας των συνολικών πωλήσεων (πίνακας 7, διάγραμμα 6.4) με σημαντική αύξηση κατά τα έτη 2003 και 2006. Η αύξηση των πωλήσεων κατά τα έτη αυτά οφείλεται στην αυξημένη παραγωγή των ετών αυτών όπως έχει είδη αναφερθεί.



Γράφημα 6.5: Αξία πωλήσεων διακινούμενης ποσότητας ελαιολάδου στην εσωτερική αγορά

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων πίνακα 2



Γράφημα 6.6: Αξία πωλήσεων διακινούμενης ποσότητας ελαιολάδου στην εξωτερική αγορά

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων πίνακα 2

Πίνακας 8: Διακίνηση σαπουνιού από την Ε.Α.Σ. Λέσβου κατά το διάστημα από το 2002 έως και το 2009

Αγορές	Ποσότητα (τόνοι)	%	Αξία (χιλ. Ευρώ)	%
Εσωτερική				
Χύμα	612,05	21,00	329,64	24,92
Τυποποιημένο	1.401,09	50,30	781,06	59,05
Σύνολο	2.013,14	72,30	1.110,70	83,97
Εξωτερική				
Τυποποιημένο	769,70	27,70	212,06	16,03
Σύνολο	2.782,84	100,0	1.322,76	100,00

Πηγή : Στοιχεία Ε.Α.Σ.Α

Ως προς το δεύτερο προϊόν που εμπορεύεται η Ε.Α.Σ. Λέσβου το σαπούνι, παρατηρείται ότι το προϊόν αυτό διατίθεται στην αγορά σε δύο μορφές σε τυποποιημένη και σε χύμα μορφή (πίνακας 8). Κατά το χρονικό 2002 έως και 2009 η Ε.Α.Σ. Λέσβου διακίνησε 2.782,8 τόνους σαπουνιού στο εσωτερικό και στο εξωτερικό (πίνακας 8). Στην αγορά του εσωτερικού διακινήθηκαν 1.401,0 τόνους τυποποιημένου σαπουνιού ή το 50% της συνολικής διακινήθειας ποσότητας, και στην αγορά του εξωτερικού 769,69 τόνοι τυποποιημένου σαπουνιού ή το 28% αντίστοιχα. Με τη μορφή χύμα σαπουνιού στην αγορά του εσωτερικού διακινήθηκαν 612,04 τόνοι ή το 21% της συνολικής διακινήθειας ποσότητας σημειώνεται ότι στην αγορά του εξωτερικού δεν υπήρξε διακίνηση χύμα σαπουνιού. Δηλαδή στην εσωτερική αγορά διατέθηκε το 72% της συνολικής διακινήθειας ποσότητας και στην εξωτερική αγορά το 28% αντίστοιχα. Έτσι παρατηρείται ότι η Ε.Α.Σ. Λέσβου διαθέτει στην εσωτερική αγορά το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής σαπουνιού, και διαθέτει ένα σημαντικό μέρος της παραγωγής στην εξωτερική αγορά με τη μορφή αποκλειστικά του τυποποιημένου προϊόντος.

Η αξία πωλήσεων του σαπουνιού κατά το χρονικό διάστημα 2002 έως και 2009 ήταν 1.322,7 χιλ. ευρώ (πίνακας 8). Η αξία πωλήσεων στην εσωτερική αγορά για το ίδιο χρονικό διάστημα ανήλθε σε 1.110,6 χιλ. ευρώ ή το 84% της συνολικής διακινηθείσας ποσότητας και στην εξωτερική αγορά ανήλθε σε 212,063 χιλ. ευρώ ή το 16% της συνολικής διακινηθείσας ποσότητας (πίνακας 8). Ακόμη η αξία πωλήσεων για το ίδιο χρονικό διάστημα σε τυποποιημένο σαπούνι ανήλθε σε 993,124 χιλ. ευρώ και αντιπροσωπεύει το 75% της αξίας της διακινηθείσας ποσότητας από την οποία το 781,061 χιλ. ευρώ ή το 59% από πωλήσεις στην εσωτερική αγορά και το 212,063 χιλ. ευρώ ή το 16% από πωλήσεις στην εξωτερική αγορά. Η αξία αντίστοιχα του χύμα σαπουνιού ανήλθε σε 329,637 χιλ. ευρώ ή το 25% του συνόλου όπου αναφέρονται μόνο σε πωλήσεις στην εσωτερική αγορά γιατί κατά το χρονικό αυτό διάστημα δεν υπήρξαν πωλήσεις χύμα σαπουνιού στο εξωτερικό.

Παρατηρείται ότι η ποσοστιαία συμμετοχή της αξίας των πωλήσεων στην εξωτερική αγορά του τυποποιημένου σαπουνιού στο σύνολο των πωλήσεων είναι μικρότερη σε σχέση με την διακινηθείσα ποσότητα του προϊόντος αυτού, γεγονός που υποδεικνύει ότι η τιμή πώλησης στην εξωτερική αγορά είναι μικρότερη σε σχέση με την τιμή πώλησης στην εσωτερική αγορά.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η Λέσβος είναι μια από τις σημαντικές ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας αφού παράγει το 10% της συνολική παραγωγής ελαιολάδου της χώρας. Η ελαιοκαλλιέργεια είναι σχεδόν ο μοναδικός κλάδος της φυτικής παραγωγής στη Λέσβο. Η σημαντική παραγωγή ελαιολάδου οδήγησε στην ανάπτυξη της εμπορίας του ελαιολάδου εκτός της νήσου αφού η παραγωγή υπερκαλύπτει τις επιτόπιες ανάγκες. Η αυξημένη παραγωγή ελαιολάδου οδήγησε στην ίδρυση και λειτουργία ενός μεγάλου αριθμού μονάδων επεξεργασίας μεταποίησης και τυποποίησης των προϊόντων του ελαιόκαρπου όπως ελαιουργεία, πυρηνελαιουργεία, τυποποιητήρια, συσκευαστήρια και αποθήκες ελαιολάδου.

Η Ε.Α.Σ. Λέσβου διαθέτει πλήρως εκσυγχρονισμένες εγκαταστάσεις για τυποποίηση και διατήρηση του ελαιολάδου. Διαθέτει μια μονάδα τυποποίησης ελαιολάδου, μια μονάδα επεξεργασίας ελαιοπυρήνων και μια μονάδα παραγωγής σαπουνιού.

Η Ε.Α.Σ. Λέσβου εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας ISO 9001: 2000. Στο εμπόριο διαθέτει ελαιόλαδο σε επώνυμες συσκευασίες όλων των τύπων και σαπούνι από ελαιόλαδο επίσης σε επώνυμες συσκευασίες. Η Ε.Α.Σ Λέσβου προσφέρει επίσης ελαιόλαδο και σαπούνι υπό μορφή χύμα προϊόντος.

Από το σύνολο των προϊόντων που διακινεί η Ε.Α.Σ Λέσβου συμπεραίνεται κυρίως ότι το μεγαλύτερο σε πωλήσεις είναι το ελαιόλαδο. Για το λόγο αυτό η εμπορία ελαιολάδου για την Ε.Α.Σ.Λ έχει μεγάλη σημασία για την αποδοτική λειτουργία της και κάθε μεταβολή της διακινούμενης ποσότητας ελαιολάδου έχει άμεση επίπτωση στη διαμόρφωση του ύψους της αξίας των πωλήσεων της Ε.Α.Σ. Λέσβου.

Η Ε.Α.Σ. Λέσβου διαθέτει ελαιόλαδο στην εσωτερική και στην εξωτερική αγορά με τις δύο μορφές του προϊόντος αυτού (τυποποιημένη και χύμα) και διακινεί κατά μέσο όρο 3.303 τόνους ελαιολάδου που σε σχέση με το σύνολο της παραγωγής των νησιών αντιπροσωπεύει το 15% περίπου της συνολικής παραγωγής.

Η Ε.Α.Σ.Λ προωθεί στην εσωτερική αγορά το μεγαλύτερο μέρος της διακινούμενης ποσότητας. Η πορεία της εμπορίας του ελαιόλαδου στην εσωτερική αγορά παρουσιάζει μια μεταβολή από έτος σε έτος που συνδέεται με το ύψος της παραγωγής ελαιολάδου στο νησί. Κατά την εξεταζόμενη περίοδο 2002 έως και 2009 η διακινούμενη ποσότητα του τυποποιημένου ελαιολάδου αυξάνεται σταδιακά ενώ η

διακινούμενη ποσότητα χύμα ακολουθεί την πορεία της συνολικής διακινούμενης ποσότητας. Άλλωστε το μεγαλύτερο μέρος της διακινούμενης ποσότητας είναι με τη μορφή χύμα προϊόντος.

Η Ε.Α.Σ. Λέσβου δραστηριοποιείται στην εξωτερική αγορά όπου σημαντικό μέρος του διακινούμενου ελαιολάδου διατίθεται σε τυποποιημένη ή χύμα μορφή. Η διακινούμενη ποσότητα στην εξωτερική αγορά παρουσιάζει μεταβολές από έτος σε έτος. Η Ε.Α.Σ Λέσβου διακινεί στην εξωτερική αγορά κάθε έτος τυποποιημένο ελαιόλαδο, ενώ το χύμα ελαιόλαδο διακινείται ευκαιριακά, αφού στα (8) έτη της έρευνας έχει διαθέσει χύμα ελαιόλαδο μόνο στα τέσσερα έτη.

Ως συμπέρασμα, η πορεία της εμπορίας της Ε.Α.Σ.Λ στην εσωτερική αγορά παρουσιάζει σημαντική στροφή στο επώνυμο προϊόν ιδιαίτερα τα τελευταία έτη αν και η διακίνηση του χύμα προϊόντος είναι καθοριστική για την συνολική διακινούμενη ποσότητα του ελαιολάδου. Η σημαντική όμως διαφορά τιμής πώλησης του τυποποιημένου προϊόντος σε σχέση με το χύμα έχει ως επίπτωση το ύψος της αξίας των πωλήσεων του ελαιολάδου να προσδιορίζεται στο ίδιο βαθμό από τη διακίνηση των δύο αυτών τύπων ελαιολάδου. Η πορεία στην εξωτερική αγορά είναι σημαντική και αναμένεται τα επόμενα χρόνια να γίνει σημαντικότερη.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Administrator (2007). Η παραγωγή ελαιολάδου σήμερα, Ελιά και ελαιόλαδο
2. Administrator. (Μη χρονολογημένο). Εξαγωγές ελαιολάδου, www.greekretail.gr/articles/445/index.html, Ημερομηνία πρόσβασης 23/2/2010
3. Bear – Rogers J.L (1985). Les effets nutritionnels des graisses alimentaires. Revue Francaise des Corps Gras 32, 3-9.
4. Beare-Rogers J.L (1988). Nutritional attributes of fatty acids. Journal of the American oil, chemists society 65,91-95
5. Christakis G, Fordyce M.K and Kurtz C.S (1980), The biological aspects of olive oil. Proceedings on the third international. Congress on the biological value of olive oil. Έκδοση I.Y.C Χανιά – Κρήτη
6. Christakis G, Fordyce M.K and Kurtz C.S (1982). The biological and medical aspects of olive oil. A review paper. International olive oil. Council, Madrid, Spain.
7. Emken E.A (1983). Bio chemistry of unsaturated fatty acid isomers. Journal of the American oil, chemists society, 60, 995-1003
8. Frezzotti G and Manni M (1956), olive processing in rural mills, FAO, Rome Agricultural. Development paper No 58
9. Horrobin D.F (1992). Nutritional and medical importance of gamma-linolenic acid. Progress in Lipid Research. 31,163-194.
10. Hurley J. (1919). The tree, the olive the oil in the old and new world. Trustee Albany College of pharmacy. Trustee of Ray Brook. Tubercular Sanitarium Member State of Pharmacy.
11. ICAP (2005). Αγορά Ελαιολάδου-Πυρηνέλαιου- Επιτραπέζιων ελαίων. Κλαδική μελέτη. www.eboos.gr/eboos/research/details.jsp?context=1003&jid=924&globalid=11408. Ημερομηνία πρόσβασης 2/5/2010
www.e-boss.gr/eboss/articles/article.jsp?context=103&articleid=6431
www.elaiolado.gr/index.php?option=com-content&task=view&id=20&Itemid=30 . Ημερομηνία πρόσβασης 20/4/2010
www.lesvos-chamber.com/index.php?option=com_content&task=vie&jid=59&Itemid=171

www.lesvosonline.gr/lesvos_gr/olives/oil1.htm ημερομηνία πρόσβασης 24/4/2010.

12. Αποστόλου Α. (μη χρονολογημένο β), Η οικονομική επίδραση της παραγωγής ελαιολάδου στη Λέσβο.
www.lesvosonline.gr/lesvos_gr/olives/oil2.htm. ημερομηνία πρόσβασης 24/4/2010.
13. Αποστόλου Α. (μη χρονολογημένο α), Η παραγωγή ελαιολάδου
14. 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.
15. Ε.Α.Σ.Λ (Ενωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου). Μη δημοσιευμένα στοιχεία.
16. Επιμελητήριο Ηλείας (2004), Πως το ελαιόλαδο θα αξιοποιήσει τα πλεονεκτήματά του.
17. Επιμελητήριο Λέσβου (μη χρονολογημένο), Ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου
18. Ζαμπέλας Α, Καφάτος Γ, Μαμαλάκης Γ. (1999) «Κρητικό ελαιόλαδο για την παραγωγή της υγείας και τη πρόληψη των ασθενειών». Εκδόσεις : Πανεπιστήμιο Κρήτης Ηράκλειο (1999).
Ημερομηνία πρόσβασης 23/4/210.
ημερομηνία πρόσβασης 24/5/2010
19. Κιτσοπανίδης Ι. Γ., Καμενίδης Θ. Χ., (1992) «Αγροτική οικονομική», Εκδόσεις : Ζήτη, Θεσσαλονίκη
20. Κυριτσάκης Α. (1988) « Το ελαιόλαδο», Αγροτικές συνεταιριστικές εκδόσεις, Θεσσαλονίκη
21. Ματσατσίνη Γ. (2004), Σημειώσεις προϊόντα επεξεργασίας ελαιοκάρπου. Τμήμα ΤΕΓΕΠ ΤΕΙ Καλαμάτας.
22. Μπαλατσούρας Γ. Δ. (1999). «Σύγχρονη ελαιοκομία η ελαιουργία» Εκδόσεις: Υπουργείο Γεωργίας, (Ελληνικών βιομηχανιών τυποποίησης ελαιολάδου) (ΣΕΒΙΤΕΛ) και Αγροτική Τράπεζα (ΑΤΕ). Αθήνα.
23. Σκούρας Ν. (2008) «Προδιαγραφές εμπορίας ελαιολάδου» (Πρώτη ημερήσια εφημερίδα της Ηλείας)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ



Εικόνα 1: Παρθένο ελαιόλαδο 'ΜΥΤΙΛΗΝΙΩ'



Εικόνα 2: Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "ΜΥΤΙΛΗΝΙΩ"



Εικόνα 3: Πυρηγέλαιο "ΜΤΤΗΛΗΝΙΩ"



Εικόνα 4: Σαπούνι ΛΕΣΣΑ



Εικόνα 5: Σαπούνι ΛΕΣΕΛ



Εικόνα 6: Ελαιόλαδο "Θεόφιλος"



Εικόνα 7: Χημικό εργαστήριο ΛΕΣΣΕΛ



Εικόνα 8: Μονάδα τυποποίησης ΛΕΣΣΕΛ



Εικόνα 9: Βράβευση της ΛΕΣΣΕΛ από το Διεθνή οργανισμό Β.Μ TRADA