



ΑΤΕΙ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ  
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

ΘΕΜΑ :

*«ΠΑΡΑΓΩΓΗ – ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ – ΑΓΟΡΑ –  
ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΠΑΣΤΑΣ ΕΛΙΑΣ – Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ  
ΜΕΣΣΗΝΙΑ»*

ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ: ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ  
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

**A.M.:2003172**

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:κ.ΘΕΟΔΩΡΟΣ  
ΒΑΡΖΑΚΑΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2013

## **ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ**

*αθ' όλη τη διάρκεια εκπόνησης της παρούσας μελέτης, η έμπρακτη και ψυχολογική βοήθεια που έλαβα διαδραμάτισαν σπουδαίο ρόλο στην ολοκλήρωσή της. Για το λόγο αυτό θα ήθελα να εκφράσω τις ευχαριστίες μου στον επιβλέποντα αθηγητή μου κ. Θεόδωρο αρζάκα για την παρότρυνση, τη σωστή καθοδήγηση και την αμέριστη υπομονή που μου έδειξε όλο αυτό το χρονικό διάστημα.*

*Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους εκείνους που με τη δική τους αρωγή συντέλεσαν στην ολοκλήρωση της πτυχιακής μου εργασίας.*

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## Περιεχόμενα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	3
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	5
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.....	7
ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΟ.....	7
1.1 Ιστορικά στοιχεία.....	7
1.2 Βοτανικά χαρακτηριστικά.....	9
1.3 Τεχνική καλλιέργειας.....	11
1.4 Προϊόντα Ελαιοκομίας.....	14
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.....	18
Ο ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΚΛΑΔΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....	18
Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ .....	18
2.1 Ιστορική εξέλιξη ελαιοπαραγωγής.....	18
2.2 Οικονομικά στοιχεία και μεγέθη του κλάδου .....	25
2.3 Τιμολογιακή πολιτική ελαιολάδου.....	27
2.4 Ποιοτικά χαρακτηριστικά μεσσηνιακού ελαιολάδου .....	28
2.5 Μεγέθη ελαιοπαραγωγικού κλάδου στη Χώρα μας .....	29
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.....	34
Είδη Βρώσιμης Ελιάς .....	34
3.1 Θρουμπολιά.....	35
3.2 Ελιά Άμφισσας.....	36
3.3 Ελιά Καλαμών .....	37
3.4 Ελιά Χαλκιδικής .....	38
3.5 Ελιά Μεγάρων .....	40
3.6 Ελιά Κορωνέικη.....	41
3.7 Εμπορικοί τύποι επιτραπέζιας ελιάς.....	41
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4.....	50
Η Πάστα Ελιάς.....	50
4.1 Χαρακτηριστικά Προϊόντος .....	51

4.2 Θρεπτική αξία.....	52
4.3 Η κατάσταση στην ελληνική αγορά.....	54
4.4 Μερίδια αγοράς.....	57
4.5 Χαρακτηριστικά καταναλωτών.....	58
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5.....	60
Προτάσεις για αύξηση της ζήτησης για την πάστα ελιάς .....	60
5.1 Έμφαση στις περιόδους αυξημένης κατανάλωσης.....	60
5.2 Εναλλακτικοί τρόποι διαφήμισης.....	61
5.3 Προσανατολισμός στις εξαγωγές και το χονδρεμπόριο .....	63
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6.....	65
Γενικά Συμπεράσματα .....	65
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	67

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το ιερό δέντρο της ελιάς, οι πολύτιμοι καρποί του και το ελαιόλαδο αποτελούν μια σταθερή αξία σε όλη τη διάρκεια της ιστορίας τόσο του τόπου όσο και των άλλων χωρών της Μεσογείου. Το ελαιόλαδο είναι ένα από τα πιο πολύτιμα έλαια, το οποίο καταναλώνεται με μεγάλη συχνότητα τόσο στην Ελλάδα όσο και στις άλλες Μεσογειακές χώρες. Η υψηλή περιεκτικότητά του σε αντιοξειδωτικά (βιταμίνη Ε, πολυφαινόλες, κ.τ.λ.) το καθιστά ιδιαίτερα υγιεινό και σταθερό έναντι της οξειδωσης. Το ελαιόλαδο, που διακρίνεται για τις ευεργετικές του ιδιότητες, συγκαταλέγεται στη λίστα με τα 10 ωφελιμότερα τρόφιμα στον κόσμο. Ο κατάλογος με τα οφέλη που προσφέρει στην ανθρώπινη υγεία ολοένα και μακραίνει, μοιάζει σχεδόν ανεξάντλητος, με το πλήθος των ευεργετικών συστατικών του: μέταλλα, βιταμίνες και προβιταμίνες, αντιοξειδωτικά συστατικά και ωφέλιμα λιπαρά οξέα, λειτουργεί ταυτόχρονα σαν διπλός, προληπτικός και κατασταλτικός μηχανισμός απέναντι στις διάφορες παθήσεις, όπως καρδιαγγειακά νοσήματα, διάφορες μορφές καρκίνου, κ.τ.λ. Δεν αποτελεί εξάλλου είδηση το γεγονός ότι δρα επιβαρυντικά στη διαδικασία της γήρανσης. (Π. Κοντοπρία «Μελέτη της οξειδωτικής ικανότητας ελαιολάδου στην περιοχή της Μεσσηνίας με τη μέθοδο RANCIMAT», Αθήνα 2007

Στην παρούσα μελέτη γίνεται μία προσπάθεια ανάλυσης ενός σημαντικού προϊόντος τόσο σε θρεπτική αξία όσο και από οικονομική άποψη λόγω των υψηλών δυνατοτήτων για εξαγωγική δραστηριότητα, την πάστα της ελιάς. Για την πληρέστερη εκπόνηση της μελέτης, η εργασία χωρίζεται σε έξι κεφάλαια. Στο πρώτο κεφάλαιο παρουσιάζονται βασικά στοιχεία για την ελιά και το ελαιόδεντρο. Δίνονται τα βοτανικά χαρακτηριστικά του ελαιόδεντρου και του ελαιόκαρπου, η θρεπτική τους αξία αλλά και τα βασικά προϊόντα της ελαιοκομίας. Στο δεύτερο κεφάλαιο παρουσιάζεται συνοπτικά ο ελαιοπαραγωγικός κλάδος στη Χώρα μας. Δίνονται τα βασικά στοιχεία σύνθεσης και ανάπτυξης του κλάδου με ιδιαίτερη αναφορά στην κατάσταση αναφορικά με τη Μεσσηνία. Η τιμολογιακή πολιτική αλλά και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ελαιοπαραγωγικής δραστηριότητας περιγράφονται με

σημείο αναφοράς την Μεσσηνία,. Στη συνέχεια στο επόμενο κεφάλαιο ακολουθεί η περιγραφή των συχνότερων ποικιλιών βρώσιμης ελιάς που συναντούμε σε όλη την Ελλάδα και παρουσιάζονται τα βασικά χαρακτηριστικά τους. Στο τέταρτο κεφάλαιο ακολουθεί η ανάλυση της πάστας ελιάς. Αρχικά δίνεται μία σύντομη περιγραφή του προϊόντος και γίνεται αναφορά στη θρεπτική της αξία αλλά και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της. Γίνεται προσέγγιση στην κατάσταση που επικρατεί στην ελληνική αγορά σχετικά με την ποσότητα κατανάλωσης του συγκεκριμένου σκευάσματος και τα μερίδια αγοράς των μεγαλύτερων εταιρειών που ασχολούνται με την παραγωγή της. Στο πέμπτο κεφάλαιο γίνονται προτάσεις σχετικά με την βελτίωση – αύξηση της εγχώριας κατανάλωσης πάστας ελιάς αλλά και την αύξηση των εξαγωγών. Τέλος, στο έκτο κεφάλαιο δίνονται συνοπτικά τα βασικότερα συμπεράσματα από την εκπόνηση της παρούσας μελέτης.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

## ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΟ



Εικόνα 1.1: Δένδρο ελιάς

### 1.1 Ιστορικά στοιχεία

Το δέντρο της ελιάς (Εικόνα 1.1) είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την ιστορία της Μεσογείου και κατ' επέκταση της Χώρας μας. Το ήπιο κλίμα που επικρατεί στο χώρο της Μεσογείου ευνόησε τη διάδοση και καλλιέργειά της. Από τα προϊστορικά χρόνια η ελιά συμβιώνει με τους λαούς που κατοίκησαν τη Μικρά Ασία, τη Συρία, και την Παλαιστίνη, τον Ελλαδικό χώρο και την Κύπρο, την Ιταλία και τη Σικελία, την Ιβηρική Χερσόνησο, τη Νότια Γαλλία και τα παράλια της Βόρειας Αφρικής. (Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων – Άνδρος <http://www.musioelias.gr/el/node/26>)

Πρόσφατες έρευνες στα νησιά του Αιγαίου αποκάλυψαν φύλλα ελιάς ηλικίας 60.000 ετών. Σαν αυτοφυές δέντρο η αγριελιά πρωτοεμφανίστηκε στην ανατολική Μεσόγειο. Η καλλιέργεια της ήμερης ποικιλίας που δίνει το λάδι τοποθετείται γύρω στο 3.500 π.Χ. Σχετίζεται με την καλλιέργεια της γης, που ξεκίνησε από τον ευρύτερο χώρο της Μέσης Ανατολής. Για την παραγωγή του λαδιού από τη σύνθλιψη των καρπών χρησιμοποιήθηκαν αρχικά λίθινοι

τριπτήρες, γουδιά και χειρόμυλοι, όμοιοι με αυτούς της άλεσης των σιτηρών. (Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων – Άνδρος <http://www.musioelias.gr/el/node/26>)

Οι Φοίνικες, λαός της ανατολικής Μεσογείου, διέδωσαν πιθανότατα την καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη και στα παράλια της Ελλάδος και οι Έλληνες αργότερα στους λαούς της Δυτικής Μεσογείου. Η *olea europaea L.*, η ελιά των ελαιοπαραγωγών χωρών της Ευρώπης, της Ελλάδος, της Ισπανίας, της Ιταλίας και της Γαλλίας, με τα προϊόντα της, τις μαύρες και πράσινες ελιές και το πολύτιμο για τη διατροφή ελαιόλαδο, το υγρό χρυσάφι (*al-zait*) των Αράβων, στηρίζει την οικονομία και το εμπόριο των λαών που έζησαν ή ζούσαν στην σκιά της. (Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων – Άνδρος <http://www.musioelias.gr/el/node/26>)

Τα υποπροϊόντα της ελιάς, από τους αρχαίους χρόνους χρησιμοποιούνται στο χώρο της φαρμακευτικής και του καλλωπισμού. Ακόμη και η υγιεινή του σώματος γινόταν αρχικά με το λάδι και αργότερα με το σαπούνι. Για τον φωτισμό χρησιμοποιούσαν στα λυχνάρια λάδι και για τη θέρμανση τον πυρήνα των καρπών της ελιάς. Το γερό της ξύλο χρησιμοποιείται από την αρχαιότητα για την κατασκευή εργαλείων, επίπλων και σαν οικοδομικό υλικό. Επιπλέον το φύλλωμά της αποτελεί πολύτιμο λίπασμα. (Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων – Άνδρος <http://www.musioelias.gr/el/node/26>)

Η ελιά, σύμβολο της ειρήνης και έπαθλο των νικητών στους Ολυμπιακούς αγώνες, δώρο της Αθηνάς, της Θεάς της Σοφίας, στην ίδρυση της πόλης των Αθηνών, επηρέασε με το πέρασμα του χρόνου τα έθιμα, τις παραδόσεις, τα τραγούδια, τις εικαστικές τέχνες, τις τέχνες του λόγου, τη λατρεία των θρησκειών όλων των λαών που συνδέονται μαζί της. Η ασημοπράσινη παρουσία της σφραγίζει το μεσογειακό τοπίο και ένας ιδιαίτερος πολιτισμός, ο πολιτισμός της ελιάς, καταγράφεται στον ευρύτερο αυτό γεωγραφικό χώρο, συνδέοντας τους πολιτισμούς που αναπτύχθηκαν εκεί στη διάρκεια της μακραίωνης ιστορία της. (Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων – Άνδρος <http://www.musioelias.gr/el/node/26>)



## 1.2 Βοτανικά χαρακτηριστικά



Εικόνα 1.2: Ελαιόδεντρο

Όσον αφορά τη βοτανική πλευρά, το ελαιόδεντρο (Εικόνα 1.2) ανήκει στην οικογένεια Oleaceae και στο είδος *Olea europaea*. Στη βοτανολογική βιβλιογραφία αναφέρονται και έχουν γίνει αποδεκτά τα υποείδη *Olea europaea* var. *sativa*, *Olea europaea* var. *olivaster* και *Olea europaea* var. *oleaster*. Το πρώτο υποείδος έχει συμπεριλάβει το σύνολο των καλλιεργούμενων ποικιλιών ελαιόδεντρου, οι οποίες από πλευράς τεχνολογικής χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες ανάλογα με τον τρόπο χρησιμοποίησης του καρπού τους σε επιτραπέζιες ή βρώσιμες που παράγουν καρπό για επιτραπέζια κατανάλωση, σε ελαιοποιήσιμες που παράγουν καρπό για ελαιοποίηση και σε ποικιλίες διπλής χρήσης που παράγουν καρπό και για τους δύο σκοπούς. Το δεύτερο υποείδος συμπεριλαμβάνει όλες τις αγριελιές που αυτοφύονται σε ορισμένες περιοχές της Μεσογείου. Το τρίτο υποείδος συμπεριλαμβάνει τα δενδρύλλια που προέρχονται από τα κουκούτσια των ποικιλιών της ήμερης ελιάς και έχουν χαρακτηριστικά αγριελιάς. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς θρούμπα Θάσου μετά από *sprte* δειγματοληψία», Θεσ/νική 2009)

Το δέντρο της ελιάς παρουσιάζει ορισμένες ιδιαιτερότητες που ενδιαφέρουν τον ελαιοκαλλιεργητή, τον φυτοτέχνη και τον τεχνολόγο τροφίμων. Είναι

δέντρο αειθαλές, μακρόβιο και εύκολα ανανεούμενο. Πολλαπλασιάζεται αγενώς, αφού και τα δενδρύλλια που αναπτύσσονται από κουκούτσια διασταυρώνονται με τις επιθυμητές ποικιλίες, είναι σταυρογονιμοποιούμενο και ανεμόφιλο (τα άνθη του γονιμοποιούνται με γύρη άλλης ποικιλίας που μεταφέρεται μέσω του αέρα) και εύκολα προσαρμοζόμενο σε μικροκλίματα και μικροπεδολογικά περιβάλλοντα. Το ελαιόδέντρο είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό και μπορεί να επιβιώσει σε περιοχές με ελάχιστες βροχοπτώσεις, ακόμη και με ετήσιο ύψος βροχής μόλις 220mm, όπως η Ανατολική Κρήτη. Αναπτύσσεται σε ασβεστολιθικά εδάφη, αλλά και σε πετρώδη και άγονα εδάφη ενώ ευδοκιμεί και παράγει καρπό σε ξηροθερμικές συνθήκες. Στα πετρώδη και άγονα εδάφη, το ριζικό σύστημα του φθάνει σε αρκετό βάθος και απλώνεται σε πολύ μεγάλη έκταση. Ευδοκιμεί ακόμη και σε αμμώδη εδάφη, με πολύ ικανοποιητικές αποδόσεις. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς θρούμπα Θάσου μετά από *sprae* δειγματοληψία», Θεσ/νικη 2009)

Φαίνεται ότι ο κληρονομικός του μηχανισμός είναι πολύ ευέλικτος και επιδεκτικός σε διαδικασίες μεταλλαγών, επιλογής και προσαρμογής γιατί μόνο έτσι μπορεί να εξηγηθεί η εξέλιξη διαμέσου των αιώνων 600 και πλέον ποικιλιών ήμερης ελιάς που καλλιεργούνται ανά την υφήλιο. Το περιβάλλον είναι εκείνο που προσδιορίζει τα φυτά τα οποία αναπτύσσονται σε μια περιοχή και στη συνέχεια τα φυτά προσδιορίζουν τα είδη των ζώων που θα επικρατήσουν στον ίδιο χώρο. Αυτό το αξίωμα της Βιολογίας επιβεβαιώνει το ότι η λεκάνη της Μεσογείου ήταν το ιδεωδέστερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον για την ανάπτυξη του ελαιόδεντρου. Το τελευταίο με την καλλιέργεια του περιχαρακώνει μια ευρεία περιοχή με ειδικό κλίμα, αποκλειστικό για την περιοχή, που είναι διεθνώς γνωστό ως «Μεσογειακό». (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς θρούμπα Θάσου μετά από *sprae* δειγματοληψία», Θεσ/νικη 2009)

### 1.3 Τεχνική καλλιέργειας



Εικόνα 1.3 Εμβολιασμός Ελιάς

Κατά τη διάρκεια των περασμένων δεκαετιών συνηθίζονταν ο εμβολιασμός της επιθυμητής ποικιλίας πάνω σε σπορόφυτα υποκείμενα.(Εικόνα 1.3). Πλέον η ελιά πολλαπλασιάζεται αγενώς με φυλλοφόρα μοσχεύματα στην υδρονέφωση (80% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιοδέντρων) καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, με το ποσοστό ριζοβολίας των μοσχευμάτων να ποικίλει από ποικιλία σε ποικιλία. Τα ελαιόδεντρα πωλούνται είτε ως ενός είτε ως δύο ετών δενδρύλλια. (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών <http://www.aua.gr/roussos/Roussos/pdf/OliveBr.pdf> )

Πριν την εγκατάσταση του οπωρώνα ο παραγωγός θα πρέπει να λάβει υπόψη του τα ακόλουθα:

- Την επιλογή της κατάλληλης ποικιλίας (ελαιοποιήσιμης ή επιτραπέζιας ή διπλής χρήσης). Η εποχή εγκατάστασης, η διάρκεια και η ένταση παγετών στην περιοχή. Οι φυσικές και χημικές ιδιότητες του εδάφους (δομή του εδάφους, pH, ηλεκτρική αγωγιμότητα (παρουσία αλάτων),

υδατοχωρητικότητα, ικανότητα ανταλλαγής ιόντων, διαθεσιμότητα θρεπτικών στοιχείων κτλ).

- Τη Διαθεσιμότητα νερού και ποιότητα αυτού.
- Την προετοιμασία εδάφους και απομάκρυνση βράχων ή ανεπιθύμητων φυτικών υπολειμμάτων. Κατεργασία του εδάφους με καλλιεργητή. Ισοπέδωση εδάφους – πολλοί ελαιώνες βρίσκονται σε περιοχές με κλίση.
- Την εγκατάσταση αρδευτικού συστήματος (για καλλιέργεια επιτραπέζιων ποικιλιών η άρδευση θεωρείται απαραίτητη, ενώ σε πολλές περιοχές οι ελαιοποιήσιμες ποικιλίες καλλιεργούνται ως ξηρικές).
- Τη σήμανση της θέσης των δένδρων στον αγρό. Το πλάτος γενικά του λάκκου φύτευσης κυμαίνεται περίπου στα 40-60 εκατοστά ενώ το βάθος του εξαρτάται από την διαθεσιμότητα νερού άρδευσης – σε αρδευόμενους ελαιώνες το βάθος κυμαίνεται περί τα 40-60 εκ. ενώ σε ξηρικούς ελαιώνες το βάθος είναι μεγαλύτερο και κυμαίνεται περί τα 60-80 εκ. (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών <http://www.aua.gr/roussos/Roussos/pdf/OliveBr.pdf> )

Όσο αφορά τη λίπανση του εδάφους, με βάση τα αποτελέσματα της ανάλυσης εδάφους (συγκέντρωση θρεπτικών στοιχείων) φωσφόρος, κάλιο και μαγνήσιο θα πρέπει να προστίθονται στο λάκκο φύτευσης (στο πυθμένα του λάκκου, ως μείγμα με έδαφος, ώστε να αποφύγουμε τυχόν τοξικότητα από υψηλή συγκέντρωση χημικών λιπασμάτων πλησίον των νεαρών ριζών. Το άζωτο είναι καλύτερα να εφαρμόζεται μετά την επιτυχημένη εγκατάσταση των ελαιοδένδρων (μπορεί και ένα χρόνο μετά τη φύτευση). (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών <http://www.aua.gr/roussos/Roussos/pdf/OliveBr.pdf> )

**Παραδοσιακή καλλιέργεια:** Τα δένδρα αναπτύσσονται ως ξηρικά, φυτεύονται σε πυκνότητα 10 δένδρα στο στρέμμα (10-12 m x 10-12m).

### Σύγχρονη καλλιέργεια ελιάς – εντατική καλλιέργεια – πυκνή φύτευση

ελιάς: τα δένδρα φυτεύονται σε πυκνότητα 30 δένδρα στο στρέμμα (5-7 m x 5-7 m).

Υπέρ-πυκνη φύτευση ελιάς: τα δένδρα φυτεύονται σε πυκνότητα 150-180 δένδρα στο στρέμμα (1.35-2.5 m x 3.5-4.7 m) (η άρδευση είναι απαραίτητη και στο σύστημα αυτό φυτεύονται μόνο συγκεκριμένες ελαιοποιήσιμες ποικιλίες ελιάς). (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών <http://www.aua.gr/roussos/Roussos/pdf/OliveBr.pdf> )

Τα δενδρύλλια φυτεύονται είτε την άνοιξη είτε το φθινόπωρο, ανάλογα με τον κίνδυνο εμφάνισης παγετού (σε περιοχές που δε συμβαίνουν παγετοί είναι προτιμότερο να φυτεύονται τα δενδρύλλια το φθινόπωρο). Κατά τη διάρκεια των 1-3 πρώτων ετών διαμορφώνεται το σχήμα του δένδρου. Τα ελαιόδεντρα διαμορφώνονται κυρίως ως ανοικτά κύπελλα σφαίρες ή θάμνοι. Στις υπέρπυκνες φυτεύσεις εφαρμόζεται το γραμμικό σύστημα υποσύλωσης των δένδρων και τα δένδρα διαμορφώνονται σε σχήμα ατράκτου-κυπαρισσάκι με έναν κύριο κορμό-οδηγό. Κλάδεμα καρποφορίας Με το κλάδεμα μπορεί να ελεγχθεί μερικώς η ένταση του φαινομένου της παρενιαυτοφορίας. Η ελιά καρποφορεί σε βλάστηση ενός έτους. Στόχος λοιπόν με το κλάδεμα είναι να αναπτύσσεται κάθε χρόνο ικανοποιητική βλάστηση η οποία τον επόμενο χρόνο θα καρποφορήσει. (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών <http://www.aua.gr/roussos/Roussos/pdf/OliveBr.pdf> )

Η ελιά χαρακτηρίζεται από το φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας (μια χρονιά υψηλής παραγωγής ακολουθείται από χρονιά μειωμένης παραγωγής). Το φαινόμενο αυτό πιθανόν οφείλεται στον ανταγωνισμό μεταξύ βλάστησης και καρπών κατά τη χρονιά της υψηλής καρποφορίας. Η έντασή του μπορεί να μετριάσει με:

- Κλάδεμα τη χρονιά που αναμένεται η υψηλή καρποφορία

- Λίπανση (κυρίως με άζωτο, ώστε να ενδυναμωθεί η νέα βλάστηση)
- Άρδευση

Οι ελιές συγκομίζονται είτε με το χέρι είτε μηχανικά. Η συγκομιδή με το χέρι εφαρμόζεται στις επιτραπέζιες ελιές, προς αποφυγή τραυματισμών των καρπών και υποβάθμιση της ποιότητας (είναι όμως χρονοβόρο και πολύ δαπανηρό). Η μηχανική συγκομιδή γίνεται κυρίως στις ελαιοποιήσιμες ποικιλίες. (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών <http://www.aua.gr/roussos/Roussos/pdf/OliveBr.pdf>). Οι μέθοδοι που εφαρμόζονται είναι:

- Με χτένια (κινούμενα είτε με ηλεκτρισμό-μπαταρία είτε με αέρα) και με συγκομιδή των καρπών από τα δίκτυα που στρώνονται κάτω από τα ελαιόδενδρα.
- Δονητές κορμού-βραχιόνων με ή χωρίς ανάστροφη ομπρέλα (υποδοχέα καρπών).
- Με μηχανές συγκομιδής που κινούνται πάνω από τα δένδρα, στις υπέρπυκνες φυτεύσεις. (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών <http://www.aua.gr/roussos/Roussos/pdf/OliveBr.pdf> )

## 1.4 Προϊόντα Ελαιοκομίας

Εκτός από το λάδι το δένδρο της Ελιάς, μας προσφέρει και πολλά άλλα προϊόντα. Οι καρποί της ελιάς που παρασκευάζονται με διάφορους τρόπους ανάλογα με την ποικιλία, χρησιμοποιούνται σαν συμπλήρωμα στο πρόγευμα, στις σαλάτες, αλλά και σε πολλά φαγητά και αποτελούν άριστη, γευστική και υγιεινή τροφή. Είναι γνωστοί πολλοί τρόποι παραδοσιακής παρασκευής που χρησιμοποιούνται στα σπίτια για οικογενειακή χρήση ή σε μικρές βιοτεχνίες για διάθεση στο εμπόριο. Οι πιο γνωστοί από αυτούς είναι: (Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης

[http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com\\_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko](http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko) )

- **Ελιές πράσινες σε άλμη ή τσακιστές** που γίνονται με καρπούς ποικιλίας Τσουνάτης η Μουρατολιάς.
- **Ελιές μαύρες παστές ή σε άλμη** που γίνονται από καρπούς χονδρόκαρπων ποικιλιών (Θρουμπολιά Χονδρολιά, Τσουνάτη) η καρπούς της μικρόκαρπης και πλέον διαδεδομένης στην Κρήτη ποικιλίας Λιανολιάς η Κορωνέϊκης. (Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης  
[http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com\\_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko](http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko) )
- **Παρθένο Ελαιόλαδο.** Είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τον ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικές μεθόδους ή άλλες φυσικές επεξεργασίες με συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοίωση του ελαίου, και το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της μετάγγισης, της φυγοκέντρισης και της διήθησης. Εξαιρούνται τα έλαια που λαμβάνονται με διαλύτες, με βοηθητικές ύλες παραλαβής που έχουν χημική ή βιοχημική δράση, ή με μεθόδους επαναστεροποίησης ή πρόσμειξης με έλαια άλλης φύσης. (Ε.Σ. ΒΙΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΤΤΙΚΑ «Κλαδική μελέτη ελαιόλαδου – πυρηνελαίου», Αθήνα 2012)
- **Εξευγενισμένο ελαιόλαδο**  
Ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό παρθένων ελαιολάδων, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,3 g ανά 100 g. (Ε.Σ. ΒΙΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΤΤΙΚΑ «Κλαδική μελέτη ελαιόλαδου – πυρηνελαίου», Αθήνα 2012)

- **Ελαιόλαδο-Αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα.** Έλαιο που λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου ελαιολαδου και παρθένων ελαιολαδων εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 1g ανά 100 g. (E.C. BIC OF ATTICA «Κλαδική μελέτη ελαιόλαδου – πυρηνελαίου», Αθήνα 2012)
  
- **Ακατέργαστο πυρηνέλαιο.** Έλαιο που λαμβάνεται από τους πυρήνες της ελιάς κατόπιν επεξεργασίας με διαλύτες ή με φυσικά μέσα ή έλαιο που αντιστοιχεί, με εξαίρεση ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, σε ελαιόλαδο λαμπάντε. Εξαιρούνται τα έλαια που λαμβάνονται με διεργασίες επανεστεροποίησης και πρόσμειξης με έλαια άλλης φύσης και των οποίων τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.
  
- **Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο.** Έλαιο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό του ακατέργαστου πυρηνελαίου, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,3 g ανά 100 g. (E.C. BIC OF ATTICA «Κλαδική μελέτη ελαιόλαδου – πυρηνελαίου», Αθήνα 2012)
  
- **Πυρηνέλαιο.** Έλαιο που λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων ελαιολαδων εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 1g ανά 100 g. (E.C. BIC OF ATTICA «Κλαδική μελέτη ελαιόλαδου – πυρηνελαίου», Αθήνα 2012)
  
- **Το ξύλο της ελιάς** χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα σαν καύσιμη ύλη, για ξυλοδεσιές στην αρχιτεκτονική, για εμπόλια στη σύνδεση κiónων, για στείλεους αγροτικών και άλλων εργαλείων, αλλά και για την



κατασκευή ξοάνων θεών και άλλων ξύλινων αγαλμάτων. Σήμερα το ξύλο της ελιάς αποτελεί πρώτη ύλη για κατασκευή επίπλων αλλά και ξυλόγλυπτων. Στην Κρήτη υπάρχουν αρκετά άριστοι τεχνίτες που παράγουν πραγματικά αριστουργήματα από το ξύλο της ελιάς. Το σκληρό ανθεκτικό και συγχρόνως εξαιρετικό σε εμφάνιση ξύλο της Ελιάς με τα πολυποίκιλα φυσικά σχήματα του αποτελεί εξαίρετη πρώτη ύλη για κατασκευή τραπεζιών, καρεκλών, κρεβατιών αλλά και πολλών άλλων διακοσμητικών αντικειμένων. (Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης

[http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com\\_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko](http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko) )

- Τα φύλλα και τα κλαδιά της ελιάς που χρησιμοποιούνταν για στρώματα στα παλιά χρόνια, χρησιμοποιούνται σήμερα για ζωτροφή και καύσιμη ύλη. Τα φύλλα της ελιάς που αφαιρούνται από τον καρπό στα ελαιουργεία χρησιμοποιούνται σαν πρώτη ύλη για παρασκευή (κομπόστ) λιπάσματος κατάλληλου για την λίπανση των ελαιώνων που προορίζονται για παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου. (Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης

[http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com\\_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko](http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko) )

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### Ο ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΚΛΑΔΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

#### Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

#### Δίκτυο Ανταλλαγών Μεσσηνίας

#### Ελιά

##### 2.1 Ιστορική εξέλιξη ελαιοπαραγωγής

Η γη της Μεσσηνίας ήταν από τα προϊστορικά χρόνια και παραμένει ως σήμερα, ένας απέραντος ελαιώνας. Ο τόπος μας και οι κάτοικοί του συνεχίζουν για αιώνες τώρα αγόγγυστα να καλλιεργούν την ελιά και να παράγουν το γνωστό σε όλο τον κόσμο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, καθώς και ελιές βρώσιμες, τις "ελιές Καλαμών". Η γεωγραφική θέση της Μεσσηνίας, οι άριστες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες, αλλά κυρίως η αγάπη και η φροντίδα όσων ασχολούνται με την καλλιέργεια της ελιάς έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή ενός ελαιολάδου υψηλής ποιότητας και μοναδικής διατροφικής αξίας, το οποίο αποτελεί το βασικό συστατικό της Μεσογειακής διατροφής, με άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το ελαιόλαδο, πέρα από την κυρίαρχη θέση που κατέχει στη μεσσηνιακή διατροφή (μαγειρική, ζαχαροπλαστική) χρησιμοποιείται και στην ιατρική, στη σαπωνοποιία, στην αισθητική και στην κοσμετολογία. ( Π. Κοντοππία «Μελέτη της οξειδωτικής ικανότητας του ελαιολάδου στην περιοχή της Μεσσηνίας με τη μέθοδο Rancimat», 2007)

Στην πραγματικότητα, δεν διαθέτουμε σήμερα ακριβή στοιχεία επιστημονικά κατοχυρωμένα για το πότε έφτασε η καλλιέργεια της ελιάς στην Μεσσηνία. Ξέρουμε όμως ότι κατά την Μυκηναϊκή περίοδο, εδώ και 3.200-3.600 χρόνια,

στην Μεσσηνία το λάδι ήταν ήδη ένα από τα βασικά προϊόντα της αγροτικής οικονομίας της εποχής. Οι εκσκαφές στο Παλάτι του Νέστορα στον Πάνω Εγκλιανό το επιβεβαιώνουν. Με την κατάπτωση του μυκηναϊκού πολιτισμού και το βούλιαγμα στον ελληνικό μεσαίωνα που ακολούθησε χρειάστηκε να φθάσουμε στην ελληνική αναγέννηση με την δημιουργία των άστεων και την έκρηξη της κλασικής περιόδου του ελληνισμού για να ανεύρουμε ιστορικά τεκμήρια της καλλιέργειας της ελιάς και της παραγωγής του λαδιού στην Πελοπόννησο και στην Μεσσηνία όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Χωρίς αυτό να σημαίνει και την διακοπή της ελαιοκαλλιέργειας στην περίοδο του ελληνικού μεσαίωνα. (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Οι ιστορικοί λένε ότι κατά την διάρκεια της κλασικής και της ελληνιστικής περιόδου η παραγωγή του λαδιού στην Πελοπόννησο και στην Μεσσηνία παρουσίαζε μια συνεχή αύξηση στα πλαίσια των συνθηκών της εποχής. Ενώ παρατηρείται μια κάμψη κατά την χιλιετηρίδα της υστερορωμαϊκής και της πρωτοβυζαντινής περιόδου. (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Η αλλαγή των πολιτικών και οικονομικοκοινωνικών συνθηκών μετά τον 10ο μχ αιώνα συνοδεύτηκε από μια σταθερή και σημαντική άνοδο της καλλιέργειας της ελιάς και της παραγωγής του λαδιού στην Μεσσηνία. Από τον 11ο αιώνα με την ανάπτυξη των ιταλικών θαλασσοκρατοριών η Κορώνη και η Μεθώνη γίνονται τα λιμάνια από τα οποία οι ιταλοί έμποροι εξήγαγαν στη Δύση, μεταξύ των άλλων, σημαντικές, για την εποχή, ποσότητες ελαιολάδου.

Στον 12ο αιώνα (1191) στις περιοχές της Μεσσηνίας υπήρχε ανεπτυγμένη ελαιοκαλλιέργεια. Αφθονούν οι ιστορικές μαρτυρίες του 11ου και 12ου μ.Χ. αιώνα για το ενδιαφέρον των ιταλικών θαλασσοκρατοριών προς το εμπόριο του λαδιού από τα λιμάνια της Κορώνης και της Μεθώνης. Οι Βενετοί μετά την άφιξή τους στην Μεσσηνία στις αρχές του 13ου αιώνα εφάρμοσαν μια αγροτική πολιτική ενίσχυσης της ελαιοκαλλιέργειας στις κατεχόμενες

περιοχές. Έτσι που στον 14ο αιώνα η Μεσσηνία έγινε η πιο ελαιουργική περιοχή της Πελοποννήσου.

Οι ιστορικές μαρτυρίες επιβεβαιώνουν ότι η αύξηση της ζήτησης του λαδιού, που πήγαζε από την ανάπτυξη των ιταλικών θαλασσοκρατοριών και από την πρωτοκαπιταλιστική περίοδο που την συνόδευε, συνεχίστηκε και κατά τον τελευταίο αιώνα (τον 15ο) της πρώτης ενετοκρατίας με αποτέλεσμα την παραπέρα ανάπτυξη της ελαιοκομίας στην Μεσσηνία και εδραίωση της Κορώνης και της Μεθώνης (κι αργότερα μαζί και του Ναβαρίνου) σαν τα μεγαλύτερα εμπορικά και εξαγωγικά κέντρα της Πελοποννήσου (τα μάτια της Γαληνότατης).

(<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Μετά την παράδοση της Πελοποννήσου από τον Δ. Παλαιολόγο (1460 ) στην Οθωμανική αυτοκρατορία στις επόμενες δεκαετίες πέρασαν κάτω από την κατοχή της και τα εδάφη της βενέτικης επικρατείας και μαζί μ' αυτά μια σημαντικά, για την εποχή, ανεπτυγμένη ελαιοκομία στην Μεσσηνία την οποία οι Οθωμανοί αξιοποίησαν ενισχύοντας την αναπτυξιακή της τάση κάτω απ' την πίεση της πάντα αυξανόμενης ευρωπαϊκής ζήτησης. Στους δύο αιώνες της πρώτης Τουρκοκρατίας (16ο και 17ο αιώνα) η Κορώνη και η Μεθώνη παρέμειναν σχεδόν τα αποκλειστικά κέντρα εμπορίας και εξαγωγής του λαδιού που, με την παύση του βενετικού μονοπωλίου, ανοίχτηκαν και προς τις άλλες ευρωπαϊκές χώρες (Αγγλία και Γαλλία). Την ίδια περίοδο πρέπει να ενισχύθηκε η επέκταση της ελαιοκαλλιέργειας και στην υπόλοιπη Μεσσηνία σε βάρος των άλλων αγροκαλλιεργειών: σιτάρι κ.α.

Κατά το δεύτερο ήμισυ του 16ου αιώνα στις πιο ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Πελοποννήσου (οι καζάδες της Μεθώνης, της Κορώνης, του Μυστρά) προστίθεται και ο καζάς της Καλαμάτας. Είναι άξιο μνείας το γεγονός ότι ο Σουλεϊμάν ο Μεγαλοπρεπής στον φορολογικό του νόμο αφιέρωσε ειδικό άρθρο που αφορούσε, αξιοποιούσε και ενίσχυε την ελαιοκομία της Μεθώνης η οποία είχε αξιόλογη παραγωγή λαδιού. Έτσι με την επανάκτηση των μεσσηνιακών κάστρων από τον Μοροζίνι (1686) οι Βενετοί βρήκαν μια σχετικά ανθηρή ελαιοκομία στην Μεσσηνία. Σε τέτοιο βαθμό που στην

επαρχία της Κορώνης μοίρασαν, από τις δημευμένες περιουσίες των τούρκων, 107.000 λιόδεντρα (έναντι των 22.000 του Ναυπλίου) μεταξύ των οποίων δυο ελαιώνες με συνολικά 2.760 δέντρα στο Χαρακοπιό (αρχείο Nani). (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Σύγχρονες πηγές αναφέρουν ότι μόνο στην επαρχία της Κορώνης ήταν σε ενέργεια 70-72 ελαιοτριβεία. Ένδειξη της διάδοσης της εντατικής ελαιοκαλλιέργειας στην νότια Μεσσηνία και της εκτίμησης της ποιότητας του λαδιού της. Αφθονες είναι οι ιστορικές πηγές της δεύτερης Βενετοκρατίας (1686-1715) που πιστοποιούν από την μια τις αυξημένες διαστάσεις της ελαιοπαραγωγής στην Μεσσηνία κατά την πρώτη τουρκοκρατία καθώς και από την άλλη την αναπτυξιακή ελαιοκομική πολιτική των Βενετών. Από το αρχείο Nani πληροφορούμαστε ότι το 1704 η παραγωγή του λαδιού στην βενέτικη Μεσσηνία ανερχόταν στα 16.139 βαρέλια (ίσως γύρω τους 1.000 τόνους) έναντι του συνόλου της πελοποννησιακής παραγωγής 19.159 βαρελιών. Και είναι ακόμη πιο σημαντικό το γεγονός ότι από τα 16.139 βαρέλια η παραγωγή της Κορώνης ανερχόταν σε 8.000, της Μεθώνης 3.012, του Ναβαρίνου 2.007, της Κυπαρισσίας 1.820 και της Ζαρνάτας 1.300 βαρέλια.

Επιβεβαιώνεται έτσι το βάρος που είχε, με τα 70 % της παραγωγής, η περιοχή της Κορώνης και της Μεθώνης στην ελαιοκομία της Μεσσηνίας στις αρχές του 18ο αιώνα. Πράγμα που εξηγεί και τους λόγους της ανάπτυξης και της διάδοσης της Κορωνέικης ποικιλίας της ελιάς. Έργο κι αυτή της ανθρώπινης εμπειρίας, της δεξιοσύνης. Καθώς και της μακροχρόνιας κουλτούρας της περιοχής που εκφράζεται σ' όλες τις φάσεις της ελαιοκομικής αλυσίδας: στην καλλιέργεια, στην ελαιουργία, στην αποθήκευση και στην εμπορία. (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Δεν είναι τυχαίο ότι στην ίδια περιοχή της ανατολικής μεσσηνιακής ακτής είχε αναπτυχθεί και διατηρήθηκε μέχρι τα χρόνια μας (δεκαετία του 1950) η δεξιοτεχνία της παραδοσιακής αγγειοπλαστικής (που οι ρίζες της φτάνουν στην Μυκηναϊκή περίοδο) για την παραγωγή παντός είδους πιθαριών που

προορίζονταν στην αποθήκευση του λαδιού. Αποτελεί κι αυτό ένα σημαντικό τεκμήριο της ύπαρξης ενός μακρόχρονου κοινωνικό-οικονομικού ιστού βασισμένου στην κουλτούρα της ελαιοκομίας. Οι βενετοί μετά την αναχώρησή τους, το 1715, άφησαν στα μοθωκόρωνα μια ελαιοκομία βασισμένη στην μονοκαλλιέργεια. Στην περίοδο αυτή η βενετική αγροτική πολιτική προκάλεσε την απογείωση της ελαιοκαλλιέργειας στην Πελοπόννησο με βαρύκεντρο την περιοχή της Κορώνης και της Μεθώνης αλλά και την διάδοσή της στην υπόλοιπη Μεσσηνία μέχρι την Κυπαρισσία (Αρκαδία) κατά τις ιστορικές πηγές.

Με την απαρχή της δεύτερης τουρκοκρατίας η εμπορία του λαδιού ξαναπέρασε στα χέρια των άλλων ευρωπαϊκών χωρών άγγλων και ιδιαίτερα γάλλων. Και σ' αυτή την φάση η νότια Μεσσηνία κράτησε τον πρωτεύοντα ελαιοκομικό και εμπορικό ρόλο της. Στα μέσα του 18ου αιώνα, πράγματι, στην Κορώνη, στην Μεθώνη και στο Ναβαρίνο εγκαταστάθηκαν πολλοί εμπορικοί οίκοι που εμπορεύονταν λάδι από τους οποίους μόνο οι γαλλικοί ήταν καμιά δεκαπενταριά. (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Η ανάπτυξη της υφαντουργίας στην Ευρώπη, κατά την πρωτοβιομηχανική καπιταλιστική φάση, απαιτούσε την παραγωγή σαπουνιού με αποτέλεσμα να ενισχύσει σημαντικά την ζήτηση του λαδιού κι επομένως του εμπορικού ανταγωνισμού. Έτσι το 1729 οι ντόπιοι τούρκοι δημιούργησαν μια ισχυρή εμπορική εταιρεία στην Κορώνη που αγόραζε όλα τα λάδια της περιοχής. Σ' αυτή προστέθηκε και η δραστηριότητα ελλήνων εμπόρων. Στο βαθμό που στα τέλη του 18ου αιώνα ο μεγάλος τοπικός ανταγωνισμός περιόρισε σημαντικά το ρόλο των γάλλων εμπόρων.

Το γεγονός αυτό προξένησε την αντίδραση των γαλλικών διπλωματικών κύκλων που δρούσαν στην περιοχή ενάντια στην προσπάθεια δημιουργίας σαπωνοποιείου στην Κορώνη από τον Σαράντο Παπαδόπουλο που είχε την υποστήριξη γάλλων εμποροβιομηχάνων. Κι αυτό γιατί θα προκαλούσε αύξηση της τιμής του λαδιού στην περιοχή. Και η προσπάθεια απέτυχε. Αύξηση της τιμής του λαδιού είχε συμβεί και στην Κρήτη με την ανάπτυξη

τοπικής σαπωνοποιίας. (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Ας σημειωθεί ότι το γεγονός αυτό αποτέλεσε την αιτία της μετακόμισης των γαλλικών συμφερόντων στην Πελοπόννησο και ιδιαίτερα στην Κορώνη. Οι εξαγωγές λαδιού από την Πελοπόννησο ενδιέφεραν όλους τους ευρωπαίους: Βενετούς, επτανήσιους έλληνες, άγγλους, γάλλους, ραγουζάνους, κροάτες, κ.ά. Οι κροάτες ήταν οι πρώτοι που εγκαταστάθηκαν στην Καλαμάτα στο δεύτερο ήμισυ του 18ου αιώνα και συγκέντρωναν ιδιαίτερα λάδι της Μάνης που το διοχέτευαν προς την Γερμανία. Τότε αρχίζει κι ο ρόλος της Καλαμάτας και του λιμανιού της στο εμπόριο λαδιού και θα επικρατήσει στον μεσσηνιακό χώρο, μόνο μετά από έναν περίπου αιώνα, με την δημιουργία του Ελληνικού Κράτους. (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Κατά ένα ανώνυμο γαλλικό έγγραφο του 1796 η συνολική παραγωγή λαδιού στην Πελοπόννησο ανερχόταν σε 43.400 βαρέλια. Απ' αυτά η Μεσσηνία παρήγαγε 32.000 βαρέλια από τα οποία 13.500 βαρέλια έβγαζε μόνο η περιοχή της Κορώνης, 8.000 της Μάνης, 4.000 της Κυπαρισσίας, 3.000 της Καλαμάτας, 2.000 της Μεθώνης και 1.500 του Ναβαρίνου. Κατά το πρώτο μισό του 19ου αιώνα η Νότια Μεσσηνία κρατούσε τα σκήπτρα της ελαιοπαραγωγής. Και δεν είναι τυχαίο ότι σ' αυτή ξέσπασε η οργή του Ιμπραήμ για να λυγίσει την επανάσταση καίγοντας πάνω από 60.000 ελαιόδεντρα. Η βιομηχανική επανάσταση που ακολούθησε και εξαπλώθηκε στην Ευρώπη αύξησε σημαντικά την ζήτηση αγροτικών πρώτων υλών. (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Η ζήτηση αυτή καθώς και η δημιουργία του ελληνικού κράτους με την μετατροπή της Καλαμάτας σε διοικητικό κέντρο του νομού Μεσσηνίας μαζί και το πρωτόγονο επίπεδο των χερσαίων συγκοινωνιών ευνόησαν την άνοδο του λιμανιού της Καλαμάτας, καίτοι ελάχιστα εξοπλισμένο, σαν το κυριότερο λιμάνι της Μεσσηνίας. στο οποίο βάραινε όχι μόνο η Μεσσηνία αλλά και η

Λακωνία και η Αρκαδία. Η ροή, το ποτάμι, του μεσσηνιακού λαδιού που είχε τις εκβολές του στα λιμάνια της νότιας Μεσσηνίας κι από κει έπαιρνε τον υδατόδρομο για την Ευρώπη, άλλαξε κατεύθυνση ανοίγοντας καινούργιες εκβολές στον κόλπο της Καλαμάτας. Το λάδι όμως έμεινε το ίδιο. Συγκεντρώθηκε λοιπόν σ' αυτό όλη η εμπορική και εξαγωγική δραστηριότητα κι ήρθε η κατάπτωση των λιμανιών της νότιας Μεσσηνίας (Κορώνη, Μεθώνη και Ναβαρίνο). (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Η βιομηχανική επανάσταση άλλαξε όμως και τα χαρακτηριστικά της αγοράς. Η ανεπτυγμένη καπιταλιστική αγορά, όλο και περισσότερο ανταγωνιστική, οδήγησε και στην ένταση της προσοχής των εμπορικών φορέων και του καταναλωτικού κοινού προς την ποιότητα των προϊόντων. Εδώ βρίσκεται η πηγή του ονόματος προέλευσης καλαματιανό που καθιερώθηκε αναφερόμενο περισσότερο στις βρώσιμες ελιές και κατ' επέκταση στο λάδι. Κι αυτό δεν είναι τυχαίο γιατί η επιβολή αυτού του ονόματος προέλευσης συνέπεσε με μια νέα φάση της εμπορίας, έκφραση της ανακατάταξης των καλλιεργειών στην Μεσσηνία και στην Πελοπόννησο αλλά και σ' ολόκληρο το νεοσύστατο Ελληνικό Κράτος. (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)

Το νεοσύστατο ελληνικό Κράτος ήταν όλο τον 19ο αιώνα ελλειμματικό σε λάδι ενώ σε πολλές περιοχές όπως στην Μεσσηνία η ανταγωνιστική αύξηση της σταφιδοκαλλιέργειας, που ζητούσε περισσότερη απασχόληση, γινότανε σε βάρος της ελαιοκαλλιέργειας μέχρι ξεριζώματος των λιόδεντρων φαινόμενο δεν ελαττώθηκε ακόμη και με την μεγάλη κρίση της σταφιδοπαραγωγής του 1893. Έτσι οι εξαγωγές από το λιμάνι της Καλαμάτα έβλεπαν στην πρώτη θέση όχι το λάδι αλλά τις σταφίδες και τα σύκα Πρέπει λοιπόν να φτάσουμε στα τελευταία μεταπολεμικά χρόνια όταν οι μεγάλες τεχνολογικές αλλαγές των αγροτικών καλλιεργειών πρώτα, το φούντωμα της μετανάστευσης (εξωτερικής και εσωτερικής) και τελευταία η είσοδος στην Ευρωπαϊκή Ένωση θα δημιουργήσουν τις συνθήκες που θα μετατρέψουν την Μεσσηνία σε έναν απέραντο ελαιώνα. (<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>)



Η ελιά και το ελαιόλαδο αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας των κατοίκων της Μεσσηνίας και επηρεάζουν την οργάνωση της ζωής της τοπικής κοινότητας και τις διαπροσωπικές σχέσεις που δημιουργούνται μέσα σε αυτήν. Το ελαιόλαδο, το "υγρό χρυσάφι", όπως το συναντάμε στον Όμηρο συνεχίζει μέχρι σήμερα να είναι το κυριότερο γεωργικό προϊόν του Νομού Μεσσηνίας και καθοριστικός παράγοντας για την τοπική τους οικονομία. Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες που συναντάμε στο νομό Μεσσηνίας είναι η κορωνέικη, η μαυροελιά και η μαστοειδής. ( Π. Κοντοππία «Μελέτη της οξειδωτικής ικανότητας του ελαιολάδου στην περιοχή της Μεσσηνίας με τη μέθοδο Rancimat», 2007)

## 2.2 Οικονομικά στοιχεία και μεγέθη του κλάδου

Στο σημείο αυτό θα αναφέρουμε τα σημαντικότερα μεγέθη του ελαιοπαραγωγικού κλάδου στη Μεσσηνία. Τα στρέμματα που καλλιεργούνται είναι 817.537 και τα ελαιόδεντρα 15.477.000, εκ των οποίων παραγωγικά είναι τα 14.799.000. Η μέση ετήσια παραγωγή στο νομό είναι 50.000 τόνοι. Όμως, τα τελευταία τρία χρόνια παρατηρείται μια πτωτική τάση, που δικαιολογείται από τους παρακάτω παράγοντες: αποσύνδεση επιδότησης από την παραγωγή, κλιματολογικές συνθήκες, χαμηλή τιμή προϊόντος. (Σύνδεσμος Ελαιοτριβείων Μεσσηνίας «*Το σήμερα και το αύριο του μεσσηνιακού ελαιολάδου*», Τεύχος 283 Μάρτιος 2013)

Αξίζει να σημειωθεί ότι στη Μεσσηνία υπάρχουν καλλιέργειες με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Διαθέτει 23 ομάδες ολοκληρωμένης διαχείρισης, με συνολική καλλιεργούμενη έκταση 91.509 στρέμματα και 1.372.000 ελαιόδεντρα. Παραγόμενο ελαιόλαδο με συνθήκες ολοκληρωμένης διαχείρισης: 5.000 τόνοι. Υπάρχει ακόμη η βιολογική γεωργία, όπου καλλιεργούνται 31.424 στρέμματα και παράγονται 950 τόνοι βιολογικό ελαιόλαδο. Υπάρχει και το Π.Ο.Π. Καλαμάτας, με όρια την πρώην επαρχία Καλαμάτας, όπου παράγονται περίπου 6.000 τόνοι ελαιόλαδο. (Σύνδεσμος

Ελαιοτριβείων Μεσσηνίας «*Το σήμερα και το αύριο του μεσσηνιακού ελαιολάδου*», Τεύχος 283 Μάρτιος 2013)

Όσον αφορά την οικονομική συμβολή της ελαιοκαλλιέργειας, απασχολούνται 60.000 ελαιοπαραγωγοί, ενώ ο συνολικός πλούτος που εισρέει ετησίως για το νομό, 200.000.000 ευρώ, έχει λειτουργήσει θετικά ώστε να παραμείνουν χιλιάδες άνθρωποι στον τόπο τους, διατηρώντας έτσι τον κοινωνικό ιστό της Μεσσηνίας σε μια ικανοποιητική ισορροπία, αποτρέποντας φαινόμενα ερημοποίησης. Κύριο χαρακτηριστικό του παραγόμενου ελαιολάδου είναι η εξαιρετική ποιότητα. Το 98% της παραγωγής είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Σε αυτή την ποιοτική υπεροχή συντελούν οι καλλιεργούμενες ποικιλίες, οι εδαφολογικές συνθήκες, ο τρόπος συλλογής και το μικροκλίμα της περιοχής. Μειονέκτημα σοβαρό, το αυξημένο κόστος καλλιέργειας λόγω του μικρού και κατακερματισμένου κλήρου. Εάν δεν καταφέρουμε να αναδείξουμε την ποιότητα και να εξασφαλίσουμε καλύτερη τιμή στο προϊόν, σε ένα ελεύθερο παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον, θα υπάρξει ακόμη μεγαλύτερα προβλήματα στο μέλλον. (Σύνδεσμος Ελαιοτριβείων Μεσσηνίας «*Το σήμερα και το αύριο του μεσσηνιακού ελαιολάδου*», Τεύχος 283 Μάρτιος 2013)

Τα ελαιοτριβεία σε αριθμό φθάνουν τα 250, με κύριο χαρακτηριστικό τις μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις και τους συνεταιρισμούς. Είναι μια παραδοσιακή δραστηριότητα με αξίες και ηθική και ταυτόχρονα τεράστια συνεισφορά στην ποιότητα του προϊόντος και την οικονομία του νομού. Τα περισσότερα ελαιοτριβεία είναι σε καλό δρόμο, καθώς έχουν εκσυγχρονισθεί, εκμεταλλευόμενα τους αναπτυξιακούς νόμους, όμως χρειάζεται να προσαρμοστούν άμεσα σε αυτά που επιτάσσει η φιλοσοφία της νέας Κ.Α.Π., να δώσουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την παραγωγή ασφαλούς προϊόντος, την πιστοποίηση των διαδικασιών κατά την παραμονή του ελαιοκάρπου στο ελαιοτριβείο, την έκθλιψη σε συνθήκες ορθής υγιεινής πρακτικής, την αποθήκευση του ελαιολάδου σε κατάλληλες δεξαμενές και τη σωστή διαχείριση των υπολειμμάτων ελαιοουργίας. (Σύνδεσμος Ελαιοτριβείων

Μεσσηνίας «*Το σήμερα και το αύριο του μεσσηνιακού ελαιολάδου*», Τεύχος 283 Μάρτιος 2013)

## 2.3 Τιμολογιακή πολιτική ελαιολάδου



Εικόνα 2.1: Διαμόρφωση τιμής ελαιολάδου

Ιδιαίτερη σημασία λόγω των εγχώριων οικονομικών συνθηκών είναι πώς καθορίζεται η τιμή και πώς διακινείται το προϊόν σήμερα. Η τιμή στα συμβατικά ελαιόλαδα διαμορφώνεται από την τιμή που προσφέρουν οι Ιταλοί εισαγωγείς στους εξαγωγείς χύμα ελαιολάδου του νομού (Εικόνα 2.1). Έχει δε χρηματιστηριακή συμπεριφορά: αλλάζει συνεχώς ανάλογα με την προσφορά και τη ζήτηση, με κύριο όμως χαρακτηριστικό τα τελευταία 15 χρόνια ότι οι υψηλότερες τιμές προσφέρονται τους μήνες Νοέμβριο και Δεκέμβριο. Αυτό έχει μια λογική εξήγηση, διότι αυτή την περίοδο οι Μεσσηνιακοί είναι οι πρώτοι στη λεκάνη της Μεσογείου που παράγουν φρέσκο ελαιόλαδο και το χρειάζονται οι Ιταλοί τυποποιητές για να αναβαθμίσουν ποιοτικά τα αποθέματα που διαθέτουν από την προηγούμενη περίοδο. (Σύνδεσμος Ελαιοτριβείων Μεσσηνίας «*Το σήμερα και το αύριο του μεσσηνιακού ελαιολάδου*», Τεύχος 283 Μάρτιος 2013)

Θα πρέπει, λοιπόν, να διαχειρισθούν επομένως, σωστά αυτή τη ζήτηση, να τροφοδοτούν συνεχώς την αγορά, να μην αφήνουν ευκαιρίες εξαγωγών, διότι πέρυσι, με κάποιες υψηλές απαιτήσεις, οι Ιταλοί στράφηκαν στην αγορά της Τυνησίας, και έμειναν αδιάθετοι 50.000 τόνοι, με συνολική ζημία που ξεπερνά τα 35 εκατομμύρια ευρώ πανελλαδικά. Δυστυχώς, οι 82 μονάδες τυποποίησης δεν έχουν καταφέρει να προωθούν επώνυμα μεγάλο ποσοστό από το μεσσηνιακό παρθένο ελαιόλαδο. Τυποποιούν ένα μικρό ποσοστό του παραγόμενου προϊόντος και αναγκαστικά οι τιμές που προσφέρουν στον παραγωγό είναι ανάλογες με αυτές που προσφέρουν οι Ιταλοί τυποποιητές. (Σύνδεσμος Ελαιοτριβείων Μεσσηνίας «*Το σήμερα και το αύριο του μεσσηνιακού ελαιολάδου*», Τεύχος 283, Μάρτιος 2013)

Το θετικό είναι ότι στις περισσότερες μονάδες τυποποίησης υπάρχει σοβαρή υποδομή, ικανοποιητικό ανθρώπινο δυναμικό, όμως το μικρό μέγεθος δεν τους επιτρέπει συνεργασίες με τους κολοσσούς των αλυσίδων κατανάλωσης, με αποτέλεσμα να καλύπτουν μικρά κομμάτια της κατανάλωσης με ζήτηση για ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Σχολιάζοντας τη σημερινή κατάσταση σε όλη την ελαιοπαραγωγή βλέπουμε ότι υπάρχει σοβαρή υποδομή και στην ελαιοκαλλιέργεια και στα ελαιοτριβεία και στην τυποποίηση, όμως υπάρχει τεράστιο πρόβλημα στην προβολή και προώθηση του προϊόντος σε ελληνικό και παγκόσμιο επίπεδο, με συνέπεια αυτό το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγουμε να μην προωθείται επώνυμα και τυποποιημένο, αλλά στη συντριπτική του πλειοψηφία ανώνυμο, χύμα και με υποτιμημένη τιμή. (Σύνδεσμος Ελαιοτριβείων Μεσσηνίας «*Το σήμερα και το αύριο του μεσσηνιακού ελαιολάδου*», Τεύχος 283 Μάρτιος 2013)

## **2.4 Ποιοτικά χαρακτηριστικά μεσσηνιακού ελαιολάδου**

Η καλλιέργεια της ελιάς στη Μεσσηνία, γίνεται με παραδοσιακό τρόπο, αλλά και με σύγχρονες βιολογικές μεθόδους. Καλλιεργείται η ονομαστή, για την παραγόμενη ποιότητα λαδιού, ποικιλία ελιάς Κορωνέικη και παράγεται το παγκοσμίου φήμης ελαιόλαδο Καλαμάτας, ένας φυσικός χυμός που

παράγεται από τον ελαιόκαρπο με μηχανικές και φυσικές μεθόδους, πλούσιος σε γεύση και άρωμα, με χαμηλή οξύτητα 0,2-1 και με βαθμό αφομοίωσης από τον ανθρώπινο οργανισμό μέχρι 98%. Ακόμα, έχει μεγάλη βιολογική και φαρμακευτική αξία, λόγω της πλούσιας περιεκτικότητας σε βιταμίνες κυρίως E και A και της ιδανικής αναλογίας βιταμίνης E και λινελαϊκού οξέος.

Η φήμη του ελαιολάδου της Μεσσηνίας το καθιστά ένα από τα πλέον εξαγωγίμα προϊόντα της περιοχής. Το μεσσηνιακό ελαιόλαδο έχει έντονη παρουσία, όπως έχει ήδη αναφερθεί, στην Ιταλική αγορά, ενώ παράλληλα κυκλοφορεί στις ΗΠΑ, στον Καναδά, στην Αυστραλία και σε πολλές χώρες της Ευρώπης. Ασχολούνται ενεργά 56.000 άνθρωποι στην παραγωγή του ελαιολάδου, τόσο κατά την καλλιέργεια καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, όσο και κατά την περίοδο της συγκομιδής που πραγματοποιείται από το Νοέμβριο έως τον Ιανουάριο. ( Π. Κοντοπρία «Μελέτη της οξειδωτικής ικανότητας του ελαιολάδου στην περιοχή της Μεσσηνίας με τη μέθοδο Rancimat», 2007)

Αξίζει να σημειωθεί ότι το 95% του παραγόμενου ελαιολάδου κατατάσσεται στην καλύτερη κατηγορία: του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, καθώς διαθέτει οξύτητα που βρίσκεται πιο κάτω από το ανώτερο επιτρεπτό όριο (0,8% κ.β. σε ελαϊκό οξύ), ενώ και οι άλλες παράμετροί του αριθμού των υπεροξειδίων και του συντελεστή απόσβεσης κυμαίνονται κάτω των ανώτερων επιτρεπτών ορίων που ισχύουν από τον επίσημο Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ακόμη, έχει αποδειχθεί από αναλύσεις των λιπαρών οξέων στο μεσσηνιακό ελαιόλαδο ότι το 70-80% αυτών είναι μονοακόρεστα και το 10% πολυακόρεστα, σχέση αντίστοιχη με αυτή του μητρικού γάλακτος. Η υψηλή περιεκτικότητά του σε αντιοξειδωτικά (βιταμίνη E, πολυφαινόλες, κ.τ.λ.) το καθιστά ιδιαίτερα υγιεινό και σταθερό έναντι της οξείδωσης. Το πλεονέκτημα αυτό μπορεί να προκύψει από το χρόνο συγκομιδής και τον τρόπο έκθλιψης. (Π. Κοντοπρία «Μελέτη της οξειδωτικής ικανότητας του ελαιολάδου στην περιοχή της Μεσσηνίας με τη μέθοδο Rancimat», 2007)

## **2.5 Μεγέθη ελαιοπαραγωγικού κλάδου στη Χώρα μας**

Στη Χώρα μας το μέγεθος της εγχώριας παραγωγής επιτραπέζιων ελιών παρουσιάζει διακυμάνσεις ετησίως, καθώς εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν στις ελαιοπαραγωγικές χώρες. Επίσης, χαρακτηριστικό της παραγωγής των συγκεκριμένων προϊόντων είναι η κυκλικότητα (εναλλαγή μεταξύ «καλών» και «κακών» ελαιοκομικών ετών), η περίοδος της οποίας κυμαίνεται μεταξύ δύο και τριών ετών. Στη συνέχεια δίνονται με τη μορφή πινάκων τα σημαντικότερα μεγέθη του ελαιοπαραγωγικού κλάδου στην Ελλάδα.

### Εγχώρια Παραγωγή

Πίνακας 2.1 Εγχώρια παραγωγή επιτραπέζιων ελιών (1996/97-2006/07)		
Περίοδος	Ποσότητα	Μεταβολή
1996/97	60.000	-
1997/98	85.000	41,70%
1998/99	85.000	0,00%
1999/00	100.000	17,60%
2000/01	85.000	-15,00%
2001/02	115.000	35,30%
2002/03	117.000	1,70%
2003/04	92.000	-21,40%
2004/05	115.000	25,00%
2005/06*	123.000	7,00%
2006/07**	147.000	19,50%

\* Προσωρινά στοιχεία  
 \*\* Πρόβλεψη  
 Ποσότητα σε τόνους

Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου

Όπως φαίνεται από τον παραπάνω πίνακα η παραγωγή επιτραπέζιων ελιών διαμορφώθηκε την περίοδο 2005/06 σε 123 χιλ. τόνους από 115 χιλ. τόνους το 2004/05, σημειώνοντας αύξηση 7%. Σύμφωνα με προβλέψεις του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, την τρέχουσα περίοδο (2006/07) η παραγωγή αναμένεται να παρουσιάσει περαιτέρω άνοδο και να διαμορφωθεί στους 147 χιλ. τόνους. Στο σημείο αυτό σημειώνεται ότι, σε παλαιότερες ελαιοκομικές περιόδους υπήρχε αξιόλογη διαφορά μεταξύ των μεγεθών που προέκυπταν από εκτιμήσεις των παραγόντων του εξεταζόμενου κλάδου (σχετικά με το ύψος της εγχώριας παραγωγής ελιών) και των μεγεθών που εκτιμούσε το

Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου για τη χώρα μας. Τα τελευταία έτη ωστόσο προέκυψε σύγκλιση των εκτιμήσεων του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου και των αντίστοιχων εγχώριων εκτιμήσεων.

### Εισαγωγές - Εξαγωγές

Οι εισαγωγές επιτραπέζιων ελιών είναι παραδοσιακά περιορισμένες, καθώς η εγχώρια παραγωγή των εν λόγω προϊόντων επαρκεί για να καλύψει τη ζήτηση. Οι εν λόγω εισαγωγές αφορούν συνήθως τυποποιημένες ελιές, ενώ ένα μέρος των εισαγομένων ποσοτήτων επανεξάγεται. Από την άλλη μεριά οι εξαγωγές ελιών παρουσιάζουν πολύ μεγαλύτερα μεγέθη παρόλο που δεν ακολουθούν σταθερή πορεία στην διάρκεια των ετών.

Έτος	ΕΕ		Τρίτες Χώρες		Σύνολο	
	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία
2002*	510	1.168.973	435	625.798	945	1.794.771
2003*	518	801.710	347	455.537	865	1.257.247
2004*	4.789	1.730.738	3.991	4.927.896	8.780	6.658.634
2005*	1.519	2.455.496	1.834	2.171.578	3.353	4.627.074
2006*	812	863.809	596	604.632	1.408	1.468.441

\* Προσωρινά στοιχεία  
Ποσότητα σε τόνους  
Αξία σε €

Πηγή: ΕΣΥΕ

Όπως προκύπτει από τα στοιχεία της ΕΣΥΕ, οι εισαγωγές των συγκεκριμένων προϊόντων διαμορφώθηκαν στους 1.408 τόνους το 2006, έναντι 3.353 τόνων το 2005, σημειώνοντας μείωση 58%. Η αξία τους το ίδιο έτος ανήλθε σε €1,5 εκατ. Το 57,7% (812 τόνοι) των εισαγομένων ποσοτήτων προήλθε από την ΕΕ και το 42,3% (596 τόνοι) από τρίτες χώρες.

Έτος	ΕΕ	Τρίτες Χώρες	Σύνολο
------	----	--------------	--------

	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία
2002*	26.749	56.209.567	36.048	90.546.473	62.797	146.756.040
2003*	26.295	57.899.993	37.825	83.923.255	64.120	141.823.248
2004*	54.001	59.112.938	29.260	85.382.141	83.261	144.495.079
2005*	34.160	65.998.257	41.273	98.402.246	75.433	164.400.503
2006*	36.906	83.485.249	54.267	112.834.199	91.173	196.319.448

\* Προσωρινά στοιχεία  
Ποσότητα σε τόνους  
Αξία σε €

Πηγή: ΕΣΥΕ

Όπως προκύπτει από τα στοιχεία της ΕΣΥΕ, οι εξαγωγές των εν λόγω προϊόντων παρουσίασαν αυξομειώσεις την εξεταζόμενη πενταετία. Συγκεκριμένα, το 2006 διαμορφώθηκαν σε 91,2 χιλ. τόνους, έναντι 75,4 χιλ. τόνων το 2005, σημειώνοντας αύξηση 20,9%. Η αξία τους το ίδιο έτος ανήλθε σε 196,3 εκατ. Το 59,5% (54,3 χιλ. τόνοι) του συνόλου απορροφήθηκε από τρίτες χώρες και το υπόλοιπο 40,5% (36,9 χιλ. τόνοι) από την ΕΕ. Στη συνέχεια παρατίθεται πίνακας με τις κυριότερες Χώρες προορισμού των εξαγόμενων ελιών.

Πίνακας 2.4 Κυριότερες χώρες προορισμού ελιών για χρήση άλλης από την παραγωγή (2004-2006)

Χώρες	2004*			2005*			2006*	
	Αξία	Ποσότητα	Μέση Τιμή	Αξία	Ποσότητα	Μέση Τιμή	Αξία	Ποσότητα
Ιταλία	7.316.448	4.190	1,75	8.177.782	5.341	1,53	7.429.533	4.385
Γερμανία	1.381.950	500	2,76	1.779.022	1.061	1,68	13.348.624	832
Βέλγιο	1.330.854	705	1,89	478.444	332	1,44	407.742	231
Ολλανδία	442.535	207	2,14	266.267	129	2,06	-	-
Μ. Βρετανία	-	-	-	307.119	124	2,48	-	-
Λοιπές χώρες	833.186	281	2,97	208.572	84	2,48	626.135	274
<b>Σύνολο ΕΕ</b>	<b>11.304.973</b>	<b>5.883</b>	<b>1,92</b>	<b>11.217.206</b>	<b>7.071</b>	<b>1,59</b>	<b>21.812.034</b>	<b>5.721</b>
Σαουδική Αραβία	3.558.766	735	4,84	2.405.327	535	4,49	3.982.648	850
Αυστραλία	1.004.485	178	5,64	524.030	204	2,57	1.895.146	693
Ρουμανία	199.439	280	0,71	218.763	191	1,15	427.607	388
Σουδάν	264.864	156	1,7	428.862	246	1,74	350.105	211
Η.Π.Α.	1.258.941	381	3,3	472.340	167	2,83	289.894	129
Λοιπές χώρες	127.231	130	0,98	154.907	104	1,49	180.659	117
<b>Σύνολο τρίτων</b>	<b>6.413.726</b>	<b>1.859</b>	<b>3,45</b>	<b>4.204.229</b>	<b>1.447</b>	<b>2,91</b>	<b>7.126.059</b>	<b>2.387</b>



Χωρών									
<b>Γενικό σύνολο</b>	<b>17.718.699</b>	<b>7.742</b>	<b>2,29</b>	<b>15.421.435</b>	<b>8.518</b>	<b>1,81</b>	<b>28.938.093</b>	<b>8.108</b>	

\* Προσωρινά στοιχεία  
 Ποσότητα σε τόνους  
 Μέση τιμή €/kg  
 Αξία σε €

Πηγή: I

**Πίνακας 2.3 Καριότιπες ζώες προεργασίας (2004-2006)**

Χώρες	2004*			2005*			2006*		
	Αξία	Ποσότητα	Μέση Τιμή	Αξία	Ποσότητα	Μέση Τιμή	Αξία	Ποσότητα	Μέση Τιμή
Ιταλία	2.895.807	3.594	0,81	4.416.165	3.392	1,3	3.890.777	2.935	1,3
Γερμανία	2.154.370	3.408	0,63	2.559.485	1.114	2,3	3.161.921	1.052	3,0
Βέλγιο	912.831	409	2,23	801.149	319	2,51	1.415.002	567	2,5
Σουηδία	1.014.986	318	3,2	948.512	343	2,77	928.526	350	2,7
Ην. Βασίλειο	1.214.865	296	4,1	1.485.988	428	3,47	2.546.535	289	8,8
Αυστρία	-	-	-	907.187	364	2,49	538.950	169	3,2
Ολλανδία	-	-	-	-	-	-	353.346	143	2,5
Γαλλία	-	-	-	174.448	148	1,18	-	-	-
Δανία	398.295	110	3,62	259.967	84	3,1	-	-	-
Λοιπές χώρες	769.854	190	4,05	504.921	130	3,88	400.611	116	3,4
<b>Σύνολο ΕΕ</b>	<b>9.361.008</b>	<b>8.324</b>	<b>1,12</b>	<b>12.057.82</b>	<b>6.321</b>	<b>1,91</b>	<b>13.235.66</b>	<b>5.620</b>	<b>2,3</b>
Η.Π.Α.	7.760.072	1.796	4,32	6.186.240	2.119	2,92	6.605.090	2.325	2,9
Βουλγαρία	177.403	139	1,28	496.818	522	0,95	519.794	667	0,8
Αυστραλία	-	-	-	1.812.585	683	2,65	1.358.914	619	2,2
Καναδάς	508.007	155	3,28	761.709	289	2,64	598.938	257	2,3
Ρουμανία	-	-	-	-	-	-	151.499	125	1,2
Σαουδική Αραβία	-	-	-	-	-	-	265.513	123	2,1
Λοιπές χώρες	469.703	146	3,22	321.783	140	2,3	785.290	401	1,9
<b>Σύνολο τρίτων χωρών</b>	<b>8.915.185</b>	<b>2.235</b>	<b>3,99</b>	<b>9.579.135</b>	<b>3.752</b>	<b>2,55</b>	<b>10.285.03</b>	<b>4.518</b>	<b>2,3</b>
<b>Γενικό σύνολο</b>	<b>18.276.19</b>	<b>3</b>	<b>10.559</b>	<b>21.636.95</b>	<b>7</b>	<b>10.073</b>	<b>23.520.70</b>	<b>6</b>	<b>10.138</b>

\* Προσωρινά στοιχεία  
 Ποσότητα σε τόνους  
 Μέση τιμή €/kg  
 Αξία σε €

Πηγή: I

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

### Είδη Βρώσιμης Ελιάς



Εικόνα 3.1: Βρώσιμες Ελιές

Από την παγκόσμια ποσότητα ελαιόκαρπου που παράγεται ετησίως ένα μικρό μόνο μέρος καταναλώνεται ως βρώσιμη ελιά (Εικόνα 3.1). Η Ελλάδα βρισκόταν στη δεύτερη θέση των παραγωγών κρατών παγκοσμίως κατά την περίοδο 1999-2003 με ετήσια μέση παραγωγή 100.000 τόνους προϊόντος (Εθνική Στατιστική Υπηρεσία, 2004). Πρώτη ήταν η Ισπανία που είναι η κύρια παραγωγός χώρα βρώσιμης ελιάς. Επειδή το ένα τρίτο περίπου της παραγόμενης ποσότητας εξάγεται, αξίζει να δοθεί ιδιαίτερη σημασία στη βελτίωση της ποιότητας της βρώσιμης ελιάς, καθώς αποτελεί σπουδαίο προϊόν για την οικονομία της χώρας. Στη συνέχεια παρουσιάζονται τα κυριότερα είδη της βρώσιμης ελιάς. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς Θρούμπα Θάσου μετά από *srpe* δειγματοληψία», Θεσσαλονίκη, 2009)

### 3.1 Θρουμπολιά



Εικόνα 3.2: Θρουμπολιές

Η θρουμπολιά (Εικόνα 3.2), πρόκειται για ποικιλία μοναδική σε ότι αφορά την αυτόματη εκπίκραση του καρπού στο δέντρο. Σε ένα ορισμένο στάδιο ανάπτυξης του ελαιόκαρπου (είσοδος του στο στάδιο της ωρίμανσης), ο καρπός αποκτά χαλκοπράσινο χρώμα και η πικρή του γεύση χάνεται αυτόματα. Στην εξέλιξη αυτή συμβάλλουν οι κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες. Καλλιεργείται στην Αττική και τη Βοιωτία (Ωρωπός, Αυλώνας), τα νησιά του Αιγαίου (Σάμος, Χίος, Πάρος, Νάξος), την Εύβοια (Κύμη) και την Κρήτη. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς Θρούμπα Θάσου μετά από *spre* δειγματοληψία», Θεσσαλονίκη, 2009)

Καμιά άλλη ποικιλία ελιάς στον ελληνικό χώρο δεν δίνει ανάλογο καρπό. Η μετατροπή του τελευταίου σε θρούμπα είναι ξαφνική και προχωρεί σταδιακά στο φορτίο του ίδιου δέντρου. Οι καλές οργανοληπτικές και θρεπτικές ιδιότητες της θρουμπολιάς ως τροφή φαίνεται ότι εκτιμήθηκαν ιδιαίτερα από τον άνθρωπο και τον οδήγησαν στην αναζήτηση τεχνικών για την εκπίκραση του καρπού και άλλων ποικιλιών ελιάς.

Οι θρουμπολιές, που ήταν από μόνες τους γλυκιές, πρώτα χρησιμοποιήθηκαν στη διατροφή του ανθρώπου. Ελιές που παράγονται σε πολλά μέρη της Ελλάδας έχουν χρησιμοποιηθεί και για την παρασκευή ελιών ανάλογων με τη

Θρούμπα τεχνητά, με χρησιμοποίηση χονδρόκοκκου μαγειρικού άλατος ως μέσο εκπίκρασης.

Μια παραλλαγή της Θρουμπολιάς καλλιεργείται στη Θάσο. Ο καρπός της αποτελεί πρώτη ύλη για την παραγωγή ξηράλατης ελιάς στο εκεί εργοστάσιο της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών, αλλά και της βρώσιμης ελιάς Θρούμπα Θάσου. Ο καρπός είναι κυλινδροκωνικός, ελαφρά κεκαμμένος κατά τη μια πλευρά, που καταλήγει σε μικρή θηλή. Το βάρος του κυμαίνεται από 1,5g έως 5g και χρησιμοποιείται για την παρασκευή της ελιάς τύπου Θρούμπα. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς Θρούμπα Θάσου μετά από *spre* δειγματοληψία», Θεσσαλονίκη, 2009)

### 3.2 Ελιά Άμφισσας



Εικόνα 3.3: Ελιές Άμφισσας

Η ελιά Άμφισσας, (Εικόνα 3.3), καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην Κεντρική Ελλάδα, σε μια ζώνη που αρχίζει από τα παράλια του Ιονίου πελάγους (Ηγουμενίτσα, Φιλιππιάδα, Παραμυθιά), περνάει από Αγρίνιο, Άμφισσα, Αταλάντη, Στυλίδα, Εύβοια, Βόλο και φθάνει μέχρι τα νησιά των Σποράδων (Σκόπελος, Σκιάθος). Τις τελευταίες δεκαετίες η καλλιέργεια της έχει επεκταθεί προς την κοιλάδα των Τεμπών. Το τελικό προϊόν της επεξεργασίας των καρπών της συγκεκριμένης ποικιλίας είναι η φημισμένη

μαύρη ελιά Άμφισσας σε άλμη. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς Θρούμπα Θάσου μετά από *srpe* δειγματοληψία», Θεσσαλονίκη, 2009)

### 3.3 Ελιά Καλαμών



Εικόνα 3.4: Ελιές Καλαμών

Η ελιά Καλαμών (Εικόνα 3.4), είναι εξαιρετική βρώσιμη ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Μεσσηνίας και Λακωνίας. Κατά τα τελευταία χρόνια η καλλιέργεια της επεκτείνεται και σε άλλες περιοχές όπως η Φθιώτιδα και η Κρήτη. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό και μοιάζει με τη ρόγα της ποικιλίας του σταφυλιού αετονύχι (αετονυχολιά Καλαμών). Είναι ποικιλία μεσόκαρπη και έχει βάρος καρπού 3 έως 6g. Στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης η επιδερμίδα έχει βαθύ μαύρο χρώμα. Όλος ο καλής ποιότητας ελαιόκαρπος αποτελεί την πρώτη ύλη για την παρασκευή του γνωστού και μοναδικού στον κόσμο εμπορικού τύπου βρώσιμης ελιάς Καλαμών.

Η σάρκα είναι πολύ συμπαγής και η περιεκτικότητά της σε έλαιο και σε ζυμώσιμα συστατικά είναι 25,5% και 3,1-3,5%, αντίστοιχα. Ο καρπός ωριμάζει μεταξύ Νοεμβρίου και τέλη Δεκεμβρίου, ανάλογα με το φορτίο. Στο στάδιο πλήρους ωριμότητας η επιδερμίδα έχει βαθύ μαύρο χρώμα. Παρουσιάζει ανθεκτικότητα στην προσβολή από δάκο, ωστόσο για την ανάπτυξή της

παρουσιάζει ειδικές απαιτήσεις ως προς το έδαφος, την υγρασία και το μικροκλίμα της περιοχής καλλιέργειας. Οι καρποί της χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του εμπορικού τύπου επιτραπέζιας ελιάς “χαρακτές ελιές Καλαμών σε οξάλη”, ο οποίος λόγω της υφής και της γευσοσμίας του προσελκύει και την αγορά ξένων χωρών (Ευρώπη, ΗΠΑ, Καναδάς, Αυστραλία) (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς Θρούμπα Θάσου μετά από *sprte* δειγματοληψία», Θεσσαλονίκη, 2009)

### 3.4 Ελιά Χαλκιδικής



Εικόνα 3.5: Ελιές Χαλκιδικής

Η ελιά Χαλκιδικής (Εικόνα 3.5), είναι γνωστή και ως γαϊδουρολιά λόγω του σχετικά μεγάλου μεγέθους των καρπών της. Καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στη Χαλκιδική. Ο καρπός της είναι κυλινδροκωνικός που καταλήγει σε καταφανή θηλή. Το ανά καρπό βάρος κυμαίνεται από 4 έως 14g. Το χρώμα της επιδερμίδας αλλάζει διαδοχικά με την πρόοδο της ωρίμανσης από πράσινο σε πρασινοκίτρινο, αχυροκίτρινο, ρόδινο και καταλήγει σε ξεθωριασμένο ερυθρόμαυρο. Το μεγαλύτερο μέρος της ποσότητας που παράγεται αξιοποιείται στην παραγωγή της πράσινης βρώσιμης ελιάς Ισπανικού τύπου (Αγγουράκι Χαλκιδικής). Η αναλογία βάρους σάρκας προς βάρος πυρήνα είναι κατά μέσο όρο ίση με 10:1. Είναι ποικιλία αδρόκαρπη με κυλινδροκωνικό σχήμα καρπού που καταλήγει σε θηλή. Σε γενικές γραμμές

είναι περισσότερο αδρόκαρπη από τις προαναφερθείσες ποικιλίες. Λόγω του περίπτωση που το φορτίο ανά δένδρο είναι κανονικό αναλογούν κατά μέσο όρο 120- 140 καρποί ανά χιλιόγραμμο. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς Θρούμπα Θάσου μετά από *srpe* δειγματοληψία», Θεσσαλονίκη, 2009)

Μειονέκτημά της θεωρείται η μη μετατροπή του χρώματος της επιδερμίδας σε βαθύ μαύρο, διότι αποτρέπει τη χρησιμοποίησή της στην παρασκευή φυσικώς ώριμων ελιών σε άλμη. Περίπου η μισή παραγωγή της ποικιλίας Χαλκιδικής αποτελεί πρώτη ύλη για την παρασκευή επιτραπέζιων πράσινων ελιών ισπανικού τύπου και η υπόλοιπη οδηγείται στα ελαιουργεία για την παραγωγή ελαιολάδου. Η απόδοση σε έλαιο είναι 19-20% το οποίο χαρακτηρίζεται ως μέσης ποιότητας. Η συγκομιδή του καρπού ρχίζει από το τέλος Σεπτεμβρίου και παρατείνεται μέχρι το τέλος Νοεμβρίου έως τις αρχές Δεκεμβρίου. Η σάρκα δεν είναι αρκετά συμπαγής και έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Για το λόγο αυτό ζυμώνεται δύσκολα και είναι εύκολη η εκτροπή της ζύμωσής της με συνέπεια αλλοίωση του καρπού γνωστή με το όνομα "ζαπατερία". Άλλο μειονέκτημα της ποικιλίας είναι ο σχηματισμός δακτυλίου ρόδιου χρώματος στη σάρκα που περιβάλλει τον πυρήνα, τουλάχιστον σε ορισμένες παρτίδες πρώτης ύλης. Η ρόδινη χρώση που οφείλεται στην παρουσία ανθοκυανών και ο δακτύλιος που σχηματίζεται στο προϊόν ζύμωσης υποβαθμίζει την ποιότητα.

### 3.5 Ελιά Μεγάρων



Εικόνα 3.6: Ελιές Μεγάρων

Η ελιά Μεγάρων (Εικόνα 3.6) καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στην Αττική, τη Βοιωτία και την Κορινθία. Ο καρπός έχει κυλινδροκωνικό σχήμα, είναι ελαφρώς κεκαμμένος από τη μια πλευρά και ζυγίζει από 2 έως 5g. Χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την παρασκευή ξηράλατων ελιών και τσακιστών πράσινων ελιών. Είναι η περισσότερο ανθεκτική στην ξηρασία ποικιλία. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς Θρούμπα Θάσου μετά από *srpe* δειγματοληψία», Θεσσαλονίκη, 2009)



### 3.6 Ελιά Κορωνέικη



Εικόνα 3.7: Ελιά Κορωνέικη

Η Κορωνέικη ελιά (Εικόνα 3.7), καλλιεργείται στη Πελοπόννησο και τη Φωκίδα. Ο καρπός έχει σχήμα σφαιρικό έως ωσειδές και ζυγίζει από 2 έως 4g. Η σάρκα είναι συμπαγής και το χρώμα που αποκτά είναι ικανοποιητικό και εντονότερο αυτού της Κονσερβολιά. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς Θρούμπα Θάσου μετά από *spre* δειγματοληψία», Θεσσαλονίκη, 2009)

### 3.7 Εμπορικοί τύποι επιτραπέζιας ελιάς

Στην κατανάλωση του καρπού της ελιάς ως τρόφιμο σημαντικό εμπόδιο αποτέλεσε η παρουσία της ελαιοευρωπαϊνης, φαινολικής ένωσης με πικρή γεύση. Έπρεπε να αναπτυχθούν οι κατάλληλες τεχνικές επεξεργασίας ώστε ο ελαιόκαρπος να απαλλαγεί μερικά ή ολικά από την πικρή του γεύση και να καταστεί εδώδιμος. Εκτίκρυνση του καρπού σήμαινε απομάκρυνση της ελαιοευρωπαϊνης. Το χοντρό αλάτι που χρησιμοποιήθηκε αρχικά, συνέβαλε ως αφυγραντικός παράγοντας στην απομάκρυνση από τη σάρκα των περισσότερων υγρών, τα οποία ήταν πλούσια σε ελαιοευρωπαϊνη, μετριάζοντας έτσι την πικρή γεύση. Ταυτόχρονα βελτίωνε τις οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος και επιμήκυνε το χρόνο συντήρησής του, προστατεύοντας το από αλλοιώσεις. Το επόμενο στάδιο εξέλιξης των

τεχνικών επεξεργασίας επιτραπέζιας ελιάς ήταν η εκπίκραση με χάραγμα του καρπού και εμβάπτισή του στη συνέχεια σε νερό ή πυκνή άλμη. Τις τελευταίες δεκαετίες γίνεται και χρήση διαλύματος καυστικού νατρίου με στόχο την μερική ή πλήρη εκπίκραση του ελαιοκάρπου. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

Οι εμπορικοί τύποι επιτραπέζιας ελιάς προσδιορίζονται κυρίως από το χρώμα και τον τρόπο συντήρησης του τελικού προϊόντος. Το χρώμα μπορεί να είναι πράσινο, φυσικά μαύρο με διαβαθμίσεις ερυθρού ή ξανθού, ή τεχνητά μαύρο, το οποίο προκύπτει μετά από κατεργασία με διάλυμα καυστικού νατρίου. Η συντήρηση του τελικού προϊόντος μπορεί να επιτευχθεί με οξέα (γαλακτικό ή οξικό οξύ), μαγειρικό αλάτι το οποίο χρησιμοποιείται είτε ως έχει είτε με τη μορφή διαλύματος (άλμη), και με αποκλεισμό του οξυγόνου από το χώρο όπου οι ελιές ζυμώνονται ή συσκευάζονται για να διοχετευτούν στην κατανάλωση (αναεροβίωση). Για τη συντήρηση του τελικού προϊόντος χρησιμοποιούνται πάντοτε συνδυαστικά και οι τρεις τρόποι συντήρησης. Σε κάθε όμως εμπορικό τύπο επικρατεί ο ένας από τους τρεις τρόπους ενώ οι υπόλοιποι είναι υποβοηθητικοί. Με συνδυασμό των παραπάνω θα προέκυπταν θεωρητικά εννιά διαφορετικοί τύποι εδώδιμης ελιάς. Στην πραγματικότητα όμως υπάρχουν και παραλλαγές των εμπορικών τύπων, όπως για παράδειγμα πράσινες χαρακτές ελιές και πράσινες τσακιστές ελιές σε οξάλη. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

### **Πράσινες ελιές ισπανικού τύπου**

Η πράσινη ελιά που έχει υποστεί γαλακτική ζύμωση είναι ο παραδοσιακός τύπος επιτραπέζιας ελιάς στην Ισπανία. Ο τύπος αυτός, είναι ευρέως διαδεδομένος και στη χώρα μας, όπου ως πρώτη ύλη χρησιμοποιούνται καρποί διαφόρων ποικιλιών, όπως Κονσερβολιά και Χαλκιδικής. Η τεχνική ζύμωσης πράσινης ελιάς περιλαμβάνει εκπίκραση των καρπών με εμβάπτισή τους σε αραιό διάλυμα καυστικού νατρίου, πλύση με σκοπό την

απομάκρυνση της μεγαλύτερης ποσότητας του καυστικού νατρίου και τέλος γαλακτική ζύμωση σε άλμη. Παρακάτω περιγράφονται εκτενέστερα τα στάδια της όλης τεχνικής ζυμώσεως πράσινης ελιάς. Τα περισσότερα από τα στάδια αυτά χρησιμοποιούνται και στην παρασκευή άλλων τύπων επιτραπέζιας ελιάς (π.χ. συγκομιδή, μεταφορά και προκαταρκτική διαλογή του καρπού, διαλογή, συσκευασία). Συγκομιδή του καρπού.

Η συλλογή του καρπού γίνεται χειρωνακτικά ώστε να είναι απαλλαγμένος από αμυχές, μώλωπες και κακώσεις οποιασδήποτε μορφής που δημιουργούν προβλήματα κατά την εμβάπτισή του στο διάλυμα του καυστικού νατρίου. Ακόμα κι αν η λύση της επιδερμίδας είναι ανεπαίσθητη, το καυστικό νάτριο διαποτίζει τη σάρκα και την πολτοποιεί. Ο καρπός τοποθετείται μετά τη μεταφορά του στο εργοστάσιο σε ξύλινα ή πλαστικά κιβώτια και μεταφέρεται στο εργοστάσιο. Από τη στιγμή στις συλλογής από το δέντρο μέχρι την εμβάπτιση στο διάλυμα καυστικού νατρίου, ο καρπός παραμένει ζωντανός και αναπνέει μετατρέποντας μέρος των σακχάρων σε διοξείδιο του άνθρακα και νερό. Με την αναπνοή εκλύονται στο φορτίο του καρπού μεγάλα ποσά θερμότητας τα οποία ανεβάζουν τη θερμοκρασία και διευκολύνουν την αλλοίωση από μικροοργανισμούς. Ταυτόχρονα οξειδώνονται τα σάκχαρα που είναι πολύτιμα για την κανονική πορεία της γαλακτικής ζύμωσης. Είναι λοιπόν φρόνιμο να μην απέχει πολύ το εργοστάσιο από τους ελαιώνες και παράλληλα να μειώνεται στο ελάχιστο ο χρόνος που μεσολαβεί μεταξύ συγκομιδής και επεξεργασίας του καρπού. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

Ακολουθεί η προκαταρκτική διαλογή και ταξινόμηση κατά μέγεθος (προαιρετικό στάδιο). Αν και είναι χρονοβόρα και αυξάνει το κόστος παραγωγής, έχει το πλεονέκτημα ότι εξασφαλίζει ενιαίο ρυθμό διείδυσης του καυστικού νατρίου στη σάρκα. Η επεξεργασία με καυστικό νάτριο (εκπίκραση), θεωρείται το σημαντικότερο στάδιο της όλης επεξεργασίας. Το διάλυμα καυστικού νατρίου πρέπει να έχει θερμοκρασία 15,5-21 °C. Υψηλότερη θερμοκρασία δεν είναι επιθυμητή επειδή συμβάλλει στην αποφλοίωση του καρπού. Η περιεκτικότητα του διαλύματος καυστικού

νατρίου εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς, το στάδιο ωρίμανσης της και τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος χώρου. Συνήθως κυμαίνεται από 1,6% έως 2,4%. Αραιότερα ή πυκνότερα διαλύματα χρησιμοποιούνται πολύ σπάνια. Η εκπίκρυνση διαρκεί 4-15 ώρες και είναι απαραίτητη η πλήρης εμβάπτιση του καρπού μέσα στο διάλυμα, αλλιώς τα σημεία που βρίσκονται εκτός του διαλύματος μαυρίζουν λόγω οξειδωσης των πολυφαινολών σε αλκαλικό περιβάλλον. Η εκπίκρυνση θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί μόνο όταν έχει μείνει ανέπαφος από το διάλυμα καυστικού νατρίου ένας μικρός δακτύλιος σάρκας γύρω από τον πυρήνα. Το πάχος του δακτυλίου είναι τόσο μεγαλύτερο όσο χαμηλότερη είναι η περιεκτικότητα της σάρκας σε φαινολικά συστατικά. Το καυστικό νάτριο δεν δρα αποκλειστικά πάνω στο μόριο της ελαιοευρωπαϊνης. Αποικοδομεί συστατικά πολύτιμα για τη ζύμωση και για την ανθρώπινη διατροφή όπως σάκχαρα, πρωτεΐνες βιταμίνες κ.α. Έτσι ο δακτύλιος που έχει παραμείνει ανέπαφος εξασφαλίζει ζυμώσιμα συστατικά αλλά και μικροποσότητες ελαιοευρωπαϊνης που είναι απαραίτητες για τη διαμόρφωση των καλών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών στο προϊόν ζύμωσης. Ελαιόκαρπος ο οποίος έχει διαποτιστεί μέχρι τον πυρήνα ζυμώνεται δύσκολα και δίνει τελικό προϊόν υποβαθμισμένης ποιότητας. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

Αμέσως μετά την εκπίκρυνση του καρπού είναι απαραίτητη η έκπλυση με νερό για την απομάκρυνση της μεγαλύτερης ποσότητας του καυστικού νατρίου (οσμωτική διάχυση του καυστικού νατρίου από τη σάρκα στο νερό λόγω νέκρωσης της κυτοπλασματικής μεμβράνης των κυττάρων και απώλειας της εκλεκτικής της διαπερατότητας). Η όλη διαδικασία πρέπει να είναι σύντομη και οι επαναληπτικές πλύσεις λίγες (2-3 πλύσεις σε 12 έως 14 ώρες) έτσι ώστε να μην εκχυλιστούν σε εξαντλητικό βαθμό τα πολύτιμα υδατοδιαλυτά συστατικά από τη σάρκα. Επιπλέον, μεγάλος όγκος απόνευρων έκπλυσης επιβαρύνει το περιβάλλον. Είναι απαραίτητο να μένουν υπολείμματα καυστικού νατρίου στη σάρκα μετά το τέλος της εκπλύσεως, γιατί αντιδρά με το γαλακτικό οξύ που σχηματίζεται κατά τη ζύμωση, και παράγεται γαλακτικό νάτριο. Το σύστημα αυτό εξασφαλίζει στην άλυτη ρυθμιστική ικανότητα και είναι απαραίτητο αφού βελτιώνει τις οργανοληπτικές

ιδιότητες του τελικού προϊόντος και ευνοεί την ανάπτυξη των βακτηρίων της γαλακτικής ζύμωσης. Ακολουθεί η συσκευασία σε κατάλληλους περιέκτες και η μεταφορά των πλυμένων ελαιόκαρπων σε περιέκτες ποικίλης χωρητικότητας και απογέμισμά τους με άλμη κατάλληλης περιεκτικότητας σε μαγειρικό αλάτι (6% έως 10,5% ανάλογα με την ποικιλία) με στόχο την εξασφάλιση αναερόβιων συνθηκών και την παρεμπόδιση ανάπτυξης οξειδωτικών μικροοργανισμών στην επιφάνεια της άλμης. Στη συνέχεια η γαλακτική ζύμωση είναι το κλειδί της επιτυχίας στην όλη διαδικασία παραγωγής πράσινων ελιών ισπανικού τύπου. Αν η γαλακτική ζύμωση εξελιχθεί ομαλά, η ποιότητα, η συντήρηση και η εμπορία του τελικού προϊόντος είναι εξασφαλισμένη. Αντίθετα, αν η γαλακτική ζύμωση εκτραπεί από την πορεία της, το προϊόν υποβαθμίζεται ποιοτικά ή αχρηστεύεται εντελώς. Οι προϋποθέσεις για μια επιτυχημένη γαλακτική ζύμωση είναι:

α) Εξασφάλιση αναερόβιων συνθηκών στους περιέκτες μέσα στους οποίους συσκευάζονται οι ελιές. Οι ελιές που εκτίθενται στον ατμοσφαιρικό αέρα αναπτύσσουν στην επιφάνεια της άλμης μια μεμβράνη που συγκροτείται από οξειδωτικούς μικροοργανισμούς οι οποίοι χρησιμοποιούν ως πηγή άνθρακα τα σάκχαρα (κατά τα πρώτα στάδια της ζύμωσης) ή το γαλακτικό οξύ (που σχηματίζεται από τα γαλακτικά βακτήρια στα μετέπειτα στάδια της ζύμωσης). Με τη δράση τους, οι οξειδωτικοί μικροοργανισμοί ελαττώνουν την ελεύθερη οξύτητα και αυξάνουν την τιμή του pH στην άλμη. Αυτό με τη σειρά του ευνοεί την ανάπτυξη πρωτεολυτικών βακτηρίων τα οποία είναι υπεύθυνα για μεγαλύτερης βαρύτητας αλλοιώσεις. Ειδικότερα οι πράσινες ελιές εμφανίζουν μεγαλύτερη ευαισθησία στην παρουσία οξυγόνου σε σχέση με τις μαύρες ελιές σε άλμη.

β) Εξασφάλιση αρκετών ζυμώσιμων συστατικών στη σάρκα του ελαιόκαρπου για μια πλήρη γαλακτική ζύμωση. Τα ζυμώσιμα συστατικά που παραμένουν στη σάρκα θα μεταφερθούν σε μεγάλο ποσοστό στην άλμη και θα αποτελέσουν θρεπτικό υπόστρωμα κατάλληλο για την ανάπτυξη των βακτηρίων της γαλακτικής ζύμωσης. Παρατεταμένη έκπλυση του καρπού με συχνές αλλαγές του νερού εξαντλεί μερικώς ή ολικώς τη σάρκα από ζυμώσιμα συστατικά και έτσι η ζύμωση είναι ασθενική και δεν ολοκληρώνεται ποτέ,

εκτός αν ενισχυθεί η άλμη με σιρόπι αραβόσιτου. Όμως ο εμπλουτισμός της άλμης με πρόσθετα ζυμωτικά συστατικά είναι μια διεργασία που απαιτεί λεπτούς χειρισμούς (πρέπει να γίνει την κατάλληλη στιγμή και από εξειδικευμένο προσωπικό) αλλιώς μπορεί να αποφέρει απογοητευτικά αποτελέσματα. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

γ) Εξασφάλιση ενός μικτού μικροβιακού πληθυσμού στην άλμη, στον οποίο με κατάλληλους χειρισμούς θα επικρατήσουν προοδευτικά τα βακτήρια της γαλακτικής ζύμωσης. Με την πάροδο του χρόνου αυξάνεται η οξύτητα της άλμης και ελαττώνεται η τιμή pH. Στο τέλος της ζύμωσης η τιμή pH της άλμης είναι 3,8-4,0 ενώ η ολική οξύτητα 0,8-1%. Η θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ζύμωσης πρέπει να κυμαίνεται από 15 έως 27-30 °C έτσι ώστε να μη διακοπεί πριν ζυμωθούν όλα τα ζυμώσιμα συστατικά και πριν η οξύτητα ανέλθει σε 0,8-1% ως γαλακτικό οξύ.

Στις μεγάλες βιομηχανίες παραγωγής πράσινων ελιών ισπανικού τύπου, αφού γίνει η ζύμωση (σε 30-41 μέρες ή και 2 μήνες) εντός πολυεστερικών σφαιρών μεγάλης χωρητικότητας, ακολουθεί το στάδιο της ωρίμανσης κατά το οποίο οι ελιές παραμένουν σε άλμη για 2-3 μήνες ώστε να αναπτύξουν πλήρως τα αρωματικά και γευστικά τους χαρακτηριστικά. Διαλογή-Ταξινόμηση κατά μέγεθος. Με τη χρήση αναρροφητικών αντλιών οι ελιές μεταφέρονται μαζί με την άλμη από τις δεξαμενές ζυμώσεως στο τμήμα της τελικής συσκευασίας, όπου γίνεται η τελική διαλογή και η ταξινόμηση κατά μέγεθος. Ακολουθεί η εκπυρήνωση και γέμισμα με πιπεριά, αμύγδαλο, αντιζούγια, σέλινο, κρεμμύδι κ.α..Χρησιμοποιείται συνήθως παράγωγο της φυσικής κόκκινης πιπεριάς το οποίο παρασκευάζεται με ανάμιξη πάστας πιπεριάς, κόμμεων και αλγινικού νατρίου υπό ορισμένες αναλογίες. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

Τελικό στάδιο είναι η συσκευασία σε γυάλινα βάζα ή λευκοσιδηρά δοχεία. Η συσκευασία γίνεται σε γυάλινα δοχεία μικρής χωρητικότητας για τους ιδιώτες καταναλωτές και σε μεγαλύτερα δοχεία για τα διάφορα καταστήματα. Οι περιέκτες συμπληρώνονται με άλμη περιεκτικότητας 7,5% σε μαγειρικό αλάτι και 0,8% σε γαλακτικό οξύ, έτσι ώστε μετά το ισοζύγιο η αλατοπεριεκτικότητα της άλμης να κατέβει στο 6% και η τιμή pH να είναι 4,0 ή κατώτερη. Θερμική επεξεργασία. Δεν είναι απαραίτητη αν τα βάζα είναι καλά γεμισμένα με άλμη ώστε να επιτυγχάνονται αναερόβιες συνθήκες. Θέρμανση στους 80 οC για 5-20 λεπτά είναι αρκετή σε περίπτωση παστερίωσης του προϊόντος.

Στις μεγάλες μονάδες επεξεργασίας ελαιοκάρπου υπάρχουν διάφορες παραλλαγές της παραπάνω διαδικασίας παραγωγής για την ευκολότερη διαχείριση των μεγάλων ποσοτήτων καρπού και την ελάττωση του κόστους παραγωγής. Έτσι για παράδειγμα το διάλυμα καυστικού νατρίου δεν απορρίπτεται μετά την εκπίκραση αλλά ενισχύεται με καυστικό νάτριο και επαναχρησιμοποιείται. Επιτυγχάνεται έτσι η εξοικονόμηση κεφαλαίου αλλά και η προστασία του περιβάλλοντος. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

### **Φυσικώς ώριμες (μαύρες) ελιές σε άλμη**

Φυσικώς ώριμες λέγονται οι ελιές που συλλέγονται, αφού έχουν ωριμάσει πάνω στο δένδρο και το χρώμα τους έχει μετατραπεί σε μελανοϊώδες ή μελανό. Ως πρώτη ύλη στην Ελλάδα χρησιμοποιούνται οι ελιές της ποικιλίας Κονσερβολιά. Αυτός ο τύπος εδώδιμης ελιάς συγκεντρώνει διεθνές ενδιαφέρον. Η εκπίκραση των ελαιοκάρπων επιτυγχάνεται με εμβάπτισή τους σε άλμη (6- 10%). Ο χρόνος εκπίκρασης (συνήθως 3-9 μήνες) επηρεάζεται από την ποικιλία, το βαθμό ωρίμανσης, τη θερμοκρασία κατά τη ζύμωση, την περιοχή καλλιέργειας, τη συγκέντρωση της άλμης σε μαγειρικό αλάτι και την τιμή pH. Η ελαιοευρωπαϊνή κατανέμεται μεταξύ σάρκας και άλμης και το μεγαλύτερο της μέρος απομακρύνεται στην άλμη. Έτσι, η άλμη μετατρέπεται σε κατάλληλο υπόστρωμα για την ανάπτυξη μικροοργανισμών απαραίτητων για τη διαδικασία της ζύμωσης. Επειδή οι ελιές δεν υπόκεινται σε επεξεργασία με καυστικό νάτριο, η διάχυση των ζυμώσιμων συστατικών μέσω της επιδερμίδας του καρπού είναι αργή. Οι ελιές πριν συσκευαστούν για

το εμπόριο, εκτίθενται στον ατμοσφαιρικό αέρα προκειμένου με την οξειδωση να βελτιωθεί το χρώμα τους. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

### **Φυσικές μαύρες ελιές χαρακτές Καλαμών**

Προέρχονται αποκλειστικά από την ποικιλία Νυχάτη Καλαμών, χαρακτηριστικό τους είναι το ωραίο βαθύ μαύρο χρώμα τους και έχουν μεγάλη ζήτηση και στο εξωτερικό. Συλλέγονται χειρωνακτικά όταν είναι απολύτως ώριμες και η παρασκευή τους παρουσιάζει πολλά κοινά σημεία με αυτή των φυσικώς ώριμων ελιών σε άλμη. Αξιοσημείωτη διαφορά τους αποτελεί η προσθήκη στην άλμη όξους, προερχόμενου από καλής ποιότητας οίνο. Οι ελιές χαράζονται κατά μήκος και τοποθετούνται σε άλμη 2% όπου παραμένουν 5-8 μέρες για να γίνει η εκπίκραση. Κατόπιν προστίθεται άλμη 6-7 βαθμών και αργότερα 8-10 βαθμών. Οι ελιές παραμένουν στις δεξαμενές επεξεργασίας με σταθερή άλμη 8-10 βαθμών για περίπου 4-6 μήνες. Ακολουθεί διαλογή, ταξινόμηση κατά μέγεθος και τοποθέτηση τους σε πλαστικά βαρέλια ή σε λευκοσιδηρά δοχεία μέσα σε νέα άλμη (6-8%) στην οποία προστίθεται ξύδι και ελαιόλαδο. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

### **Φυσικές μαύρες ελιές παστές ή ξηράλατες**

Οι ελιές αυτού του τύπου είναι μαύρου χρώματος, προέρχονται από τις ποικιλίες Θρούμπα Θάσου και Μεγαρίτικη και βασικό πλεονέκτημα τους αποτελεί η διάθεσή τους σε στεγνή συσκευασία. Οι ελιές συγκομίζονται στο στάδιο ωρίμανσης ή υπερωρίμανσης επειδή το τελικό προϊόν κυκλοφορεί συρρικνωμένο κι έτσι δεν ενδιαφέρει τόσο η υφή, όσο το μαύρο χρώμα. Μετά τη μεταφορά στο εργοστάσιο και την πρώτη διαλογή, ακολουθεί πλύσιμο με νερό και τοποθέτηση σε καλάθια μεταξύ στρωμάτων χοντρού αλατιού (για 30-40 μέρες) με σκοπό την εκπίκρασή τους. Η αφυδάτωση που προκαλεί το αλάτι, συρρικνώνει και συντηρεί τις ελιές και γι' αυτό συσκευάζονται "εν ξηρώ", αφού πρώτα εκτεθούν στον αέρα για οξειδωση και βελτίωση του



χρώματός τους. (Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

### Η Πάστα Ελιάς



Εικόνα 4.1: Πάστα ελιάς

Οι επιτραπέζιες ελιές είναι δυνατόν να υποστούν μια σειρά από διαδικασίες επεξεργασίας, όπως η εκπυρήνωση, ο τεμαχισμός, η μεταποίηση τους σε πάστα ελιάς, με στόχο τη δημιουργία μιας σειράς εμπλουτισμένων προϊόντων επιτραπέζιας ελιάς. Η πάστα ελιάς (Εικόνα 4.1) προέρχεται από το αποτέλεσμα της πολτοποίησης της σάρκας των ελιών. Προκειμένου να συντηρηθεί, προστίθενται συντηρητικές ουσίες επιτρεπόμενες από τη νομοθεσία. (Μ. Αρβανίτη «Διερεύνηση αναγκών τεχνικής κατάρτισης για ελαιοπαραγωγούς στην περιοχή της Κέρκυρας», Αθήνα 2012)

Ο πολτός ή πάστα ελιάς ήταν γνωστός από την κλασική αρχαιότητα ο οποίος αρωματίζονταν συνήθως με κόλιαντρο και κύμινο. Η συνήθεια αυτή συναντιέται σε κάποιες περιοχές της Κρήτης.. Αλλά και στην σύγχρονη γαστρονομία συναντιέται όλο και πιο συχνά η πάστα ελιάς. Σερβίρεται σε φρέσκο ή ψημένο ψωμί, πάνω από βραστάς ή ψητές πατάτες, αλλά και σε παξιμάδι. (<http://www.elliniki-diatrofi.gr/files/elliniki-diatrofi-proionta.pdf>)

## 4.1 Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Η πάστα της ελιάς παράγεται από επεξεργασμένη βρώσιμη ελιά καλής ποιότητας με προσθήκη αρωματικών και άλλων συστατικών και τα χαρακτηριστικά της ορίζονται από την Ευρωπαϊκή νομοθεσία. Η πάστα πρέπει να είναι παχύρρευστη και να έχει το χαρακτηριστικό άρωμα του ελαιολάδου. Υπάρχει πάστα διαφόρων ειδών ανάλογα με τον τύπο της βρώσιμης ελιάς που χρησιμοποιείται. Έχει υψηλή θρεπτική αξία αφού περιέχει φυσικά αντιοξειδωτικά (φαινόλες), βιταμίνες, ανόργανα στοιχεία και άλλα συστατικά χρήσιμα για την διατροφή μας. Τελευταία μάλιστα η πάστα ελιάς βρίσκει ευρεία χρήση στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, η οποία θα μπορούσε να είναι πιο ευρεία αν τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια βοηθούσαν προς την κατεύθυνση αυτή. (<http://www.mednutrition.gr/elaiolado-ehei-megalyteri-biologiki-kai-threptiki-axia-apo-ta-alla-ladia-kai-idia-thermidiki-axia>)

Η πάστα ελιάς χρησιμοποιείται ως ορεκτικό και είναι 100% φυσικό, φυτικό προϊόν, χωρίς συντηρητικά. Είναι ιδανικό για άλειμμα στο ψωμί ή με κριτσίνι πριν το γεύμα ή και ως συνοδευτικό κατά τη διάρκεια του γεύματος. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα σάντουιτς και στα τoστ αλλά και ως συστατικό στη μαγειρική (π.χ. σάλτσα για σαλάτα, μακαρόνια, πίτσα). Επιπλέον, είναι προϊόν πλούσιο σε θρεπτική αξία και αρέσει σε όλη την οικογένεια, από τα παιδιά, τους μεσήλικες, μέχρι και τους ηλικιωμένους. Η πάστα ελιάς προσφέρεται σε μοντέρνες συσκευασίες, με έντονα τα στοιχεία των διαφορετικών γεύσεων για να μπορεί ο καταναλωτής να ξεχωρίζει και να διαλέγει εύκολα τη γεύση που του αρέσει. Το είδος της συσκευασίας, τονίζει τη φυσικότητα, τη φρεσκάδα και την αυθεντικότητα του προϊόντος. Υπόλοιπα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Στο σημείο αυτό, θα αναφέρουμε και κάποια άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Καταρχάς, έχει διάρκεια ζωής δύο χρόνια και η αποθήκευσή του χρειάζεται να πληροί κάποιες προδιαγραφές. Έτσι, θα πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία 20-30 βαθμούς Κελσίου και να μην εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες για να μην αλλοιωθεί το περιεχόμενο της συσκευασίας. Τέλος,

θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή έτσι ώστε μετά το άνοιγμα, να διατηρείται καλά κλεισμένο στο ψυγείο και να καταναλώνεται εντός 15 ημερών.

## 4.2 Θρεπτική αξία

Η πάστα ελιάς, βρίσκεται στη βάση της Μεσογειακής διατροφικής αλυσίδας, η οποία αποδεδειγμένα αποτελεί πρότυπο σωστής και υγιεινής διατροφής και παράγοντα μακροζωίας. Συγκαταλέγονται στις 10 ωφελιμότερες τροφές για τον άνθρωπο. Η ελιά αποτελεί πλήρη τροφή, αλλά και συμπλήρωμα σε κάθε τραπέζι. Η πάστα ελιάς έχει επίσης υψηλή θρεπτική αξία. Η κατανάλωση της ελιάς και του ελαιολάδου πρέπει να βρίσκονται σε καθημερινή βάση στη διατροφή μας. Τα χρησιμοποιούμε στην μαγειρική σε ζυμαρικά, ρύζια, στις σαλάτες, όσπρια, ψάρια, κρέατα, πίτες, πίτσες, σάντουιτς, σαν ορεκτικό, σαν κυρίως, σαν βραδινό, σαν σνακ και η πάστα ελιάς σερβίρεται με ψωμί, φρυγανιά ή κράκερ, σε σάντουιτς, μακαρονάδες, σαλάτες, πίτσα. (<http://www.mednutrition.gr/elaiolado-ehei-megalyteri-biologiki-kai-threptiki-axia-apo-ta-alla-ladia-kai-ldia-thermidiki-axia>)

Η διατροφική αξία του ελαιολάδου και της ελιάς είναι αναμφισβήτητα μεγάλη αφού περιέχουν θρεπτικά συστατικά, όπως βιταμίνες, ιχνοστοιχεία, φαινόλες, τοκοφερόλες, ελευρωπαΐνη, σκουαλένιο, φυτικές ίνες, μέταλλα, μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, και άλλα στοιχεία απαραίτητα για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Ελιές [στο 100 g]	Ελιές καλαμών	Ελιές Καλαμών βιολογικές	Μούρες σταφιδεελιάς Κρήτης	Ελιές πράσινες τσακιστές Κρήτης	Ελιές Χαλκιδικής πράσινες
Θερμιδες σε kcal	204	234	393	320	170
Πρωτεΐνες σε g	1,5	1,6	1,9	2,1	1,1
Υδατόνθρακες σε g	0,2	0,3	0,2	0,1	0,1
Λίπη σε g	21,9	25,2	42,7	34,6	18,4
Νερό σε g	66	62,5	33,1	49,1	71,5
Φυτικές ίνες σε g	-	-	-	-	-
Βιταμίνη Α σε µg	-	-	-	200	200
Λαβέντιο σε mg	71	89	76	59	94
Κόλιο σε mg	152	79	-	-	91
Μαγνήσιο σε mg	52	56	119	77	55
Νάτριο σε mg	577	787	-	-	651
Σίδηρος σε mg	2,7	5,2	6,9	-	5
Φώσφορος σε mg	248	380	352	322	260
Σελήνιο σε µg	-	-	-	4,7	-
Χρώμιο σε µg	2,3	13,5	-	-	-

**Πίνακας 4.1:** Θρεπτική αξία διαφόρων ειδών ελιάς

Η ποιότητα του ελαιολάδου επηρεάζεται από τη δράση ποικίλων παραγόντων από το σχηματισμό του στον καρπό μέχρι το στάδιο της κατανάλωσης και εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ποικιλία, καθώς επίσης από το έδαφος και το μικροκλίμα της περιοχής, στοιχεία στα οποία η χώρα μας υπερτερεί. Έτσι τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου, τα ιχνοστοιχεία και οι αντιοξειδωτικές και άλλες ουσίες βρίσκονται σε μεγαλύτερες ποσότητες στο ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, μία ποιοτική κατηγορία που αποτελεί και την κύρια παραγωγή του ελληνικού ελαιώνα. Πρέπει επίσης να ξέρουμε ότι το ιδιαίτερο άρωμα του ελαιολάδου συμβάλλει στην καλύτερη απορρόφηση των ωφέλιμων συστατικών της τροφής π.χ. φυσικών αντιοξειδωτικών από τον οργανισμό. (<http://www.mednutrition.gr/elaiolado-ehei-megalyteri-biologiki-kai-threptiki-axia-apo-ta-alla-ladia-kai-idiia-thermidiki-axia>)

Στη συνέχεια αναφέρεται ενδεικτικά η θρεπτική αξία μίας κατηγορίας πάστας ελιάς που καταναλώνεται ευρέως στην ελληνική αγορά, της Άλις πάστα ελιάς πικάντικη.

Συστατικά	
Μαύρες ελιές (91%), αλάτι, ντομάτα λιαστή, εξαιρετικό ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη, ρυθμιστής οξύτητας: γαλακτικό οξύ, Τυχαίο κομμάτι από κουκούτσι μπορεί να υπάρξει στο περιεχόμενο	
Διαθρεπτική επισήμανση	
	Ανά 100g προϊόντος
Ενέργεια	206kcal/849kj
Πρωτεΐνες	2,0g
Υδατάνθρακες	3,3g
Λιπαρά	20,5g

Πηγή: <http://www.foodbites.eu/j15/en/component/content/article/146--a-/920-2012-04-29-10-52-08>

### 4.3 Η κατάσταση στην ελληνική αγορά

Τα τελευταία χρόνια πραγματοποιήθηκε η εισαγωγή στην ελληνική αγορά, ενός προϊόντος, του οποίου η βασική πρώτη ύλη ήταν μεν ευρέως γνωστή αλλά ως προϊόν είναι καινούριο. Το προϊόν αυτό είναι η πάστα ελιάς. Η ελιά αποτελεί κύρια τροφή για το λαό μας από τα αρχαία χρόνια. Συγκεκριμένα, οι λέξεις ελιά δέντρο, ελιά καρπός και ελαιόλαδο, είναι άρρηκτα συνδεδεμένες εδώ και τουλάχιστον 5.000 χρόνια με την καθημερινότητα των Ελλήνων.

Παρά την ιστορική πορεία και τη σημασία της ελιάς για την Ελλάδα, η αγορά για την πάστα ελιάς σήμερα είναι μικρή. Αυτό βέβαια μπορεί να δικαιολογηθεί, αφού η εισαγωγή του προϊόντος έγινε πρόσφατα στην αγορά και ως αποτέλεσμα δεν είναι γνωστό στο ευρύ καταναλωτικό κοινό και επιπλέον γνωρίζουμε ότι ο καταναλωτής δεν αλλάζει εύκολα τις συνήθειές του. Όπως είναι λογικό, υπάρχουν κάποιοι σημαντικοί και ευδιάκριτοι λόγοι για τους οποίους η αγορά της πάστας ελιάς είναι μικρή αυτή τη στιγμή. Καταρχάς, η πάστα ελιάς δεν έχει γίνει ακόμα γνωστή ως προϊόν και με βάση κάποια στατιστικά στοιχεία το μεγαλύτερο μέρος του καταναλωτικού κοινού δηλώνει άγνοια για την ύπαρξη του προϊόντος.

Ένας άλλος λόγος για τον οποίο η αγορά της πάστας ελιάς είναι μικρή, είναι και το γεγονός ότι λόγω της σύγχυσης και της έλλειψης ενημέρωσης σχετικά με τη χρήση του, έχει δημιουργηθεί στους καταναλωτές η λανθασμένη εντύπωση ότι το προϊόν αυτό καταναλώνεται σε ειδικές μόνο περιπτώσεις όπως σε γιορτές και συγκεντρώσεις ή ως ορεκτικό στα εστιατόρια. Έτσι, ο μέσος καταναλωτής δε γνωρίζει ότι υπάρχουν και πολλές άλλες χρήσεις του προϊόντος και ότι υπάρχει η δυνατότητα συνδυασμού του με πολλά είδη προϊόντων. Με βάση αυτήν την αντίληψη, καταλαβαίνουμε ότι πολύ δύσκολα θα αγοράσει κάποιος το προϊόν για προσωπική χρήση στο σπίτι. Ακόμα όμως και αν θελήσει να κάνει κάτι τέτοιο προκύπτει ένα νέο πρόβλημα το οποίο ενισχύει τους λόγους για τους οποίους η αγορά της πάστας ελιάς είναι μικρή. Το πρόβλημα αυτό είναι ότι λόγω της έλλειψης ικανοποιητικών καναλιών διανομής οι καταναλωτές δύσκολα βρίσκουν το προϊόν στα καταστήματα. Αυτό είναι τεράστιο πρόβλημα αν αναλογιστούμε ότι αν ο καταναλωτής δε βρίσκει εύκολα το προϊόν που επιθυμεί να αγοράσει δύσκολα θα σπαταλήσει χρόνο για να το βρει. (Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003)

Επιπλέον, σημαντικός λόγος κρίνεται και η έλλειψη από την αγορά ισχυρών μαρκών που θα τραβήξουν τον καταναλωτή και θα του εμπνεύσουν εμπιστοσύνη για την αγορά του προϊόντος ή θα επενδύσουν μεγάλα ποσά για τη διαφήμιση του προϊόντος, ώστε αυτό να γίνει γνωστό. Αν εξαιρέσουμε λίγες στον αριθμό εταιρείες, δεν υπάρχουν κάποια πολλές μάρκες η οποίες να μπορούν να προσφέρουν στον καταναλωτή αναγνωρισιμότητα και σιγουριά για καλή ποιότητα. Σημαντικό είναι επίσης και το γεγονός ότι παρόλο που η ελιά, κύριο συστατικό της πάστας ελιάς, είναι προϊόν με μεγάλη θρεπτική αξία, ωστόσο δεν έχει τονιστεί αυτό το στοιχείο. Κατά συνέπεια, ο καταναλωτής παραμένει ανενημέρωτος για το σημαντικό αυτό πλεονέκτημα του προϊόντος που ίσως από μόνο του σε κάποιες μεμονωμένες περιπτώσεις να οδηγούσε στην αγορά του.

Τέλος, σημαντικό ανασταλτικό παράγοντα αποτελεί και η τιμή του προϊόντος η οποία σίγουρα κρίνεται υψηλή. Είναι γεγονός ότι η συντριπτική πλειοψηφία

του καταναλωτικού κοινού, εκτός του ότι είναι πολύ εκλεκτικό, δίνει πολύ μεγάλη σημασία για την αγορά ή όχι κάποιου προϊόντος στον παράγοντα τιμή. Από τη στιγμή μάλιστα που το προϊόν δεν είναι γνωστό και δεν έχει γίνει συνήθεια στους καταναλωτές, δύσκολα θα δαπανήσει κάποιος το ποσό που απαιτείται για να το δοκιμάσει. Παρατηρούμε λοιπόν από την παραπάνω ανάλυση ότι υπάρχουν αρκετοί και ταυτόχρονα σημαντικοί λόγοι για τους οποίους η αγορά της πάστας ελιάς παραμένει μικρή. (Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003)

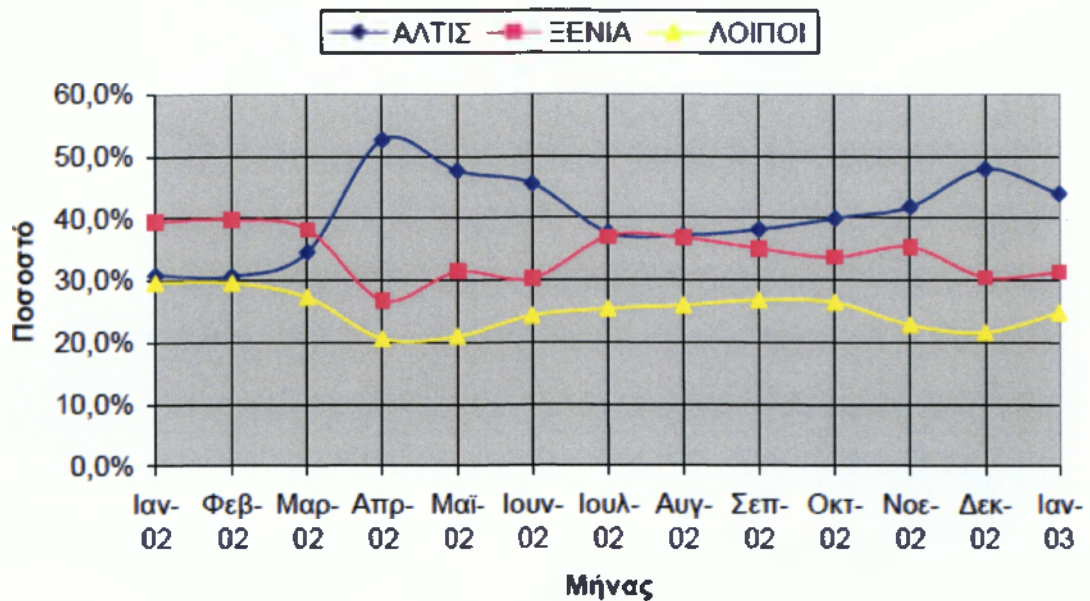
Είναι αναγκαίο λοιπόν να βρεθούν λύσεις σε αυτά τα προβλήματα που παρουσιάζονται για να μπορέσει να επεκταθεί η αγορά και να γίνει γνωστό το προϊόν σε μεγαλύτερο μέρος του καταναλωτικού κοινού. Οι λύσεις αυτές θα προέρχονται κυρίως από τη διαφήμιση και το τμήμα μάρκετινγκ, με την ενημέρωση των χρήσεων του προϊόντος και τη δημιουργία μιας νέας αντίληψης που θέλει την πάστα ελιάς να αποτελεί καθημερινό προϊόν στη διατροφή των καταναλωτών, τη δημιουργία καλύτερων δικτύων διανομής, τον τονισμό των πλεονεκτημάτων του προϊόντος και πολλές άλλες ενέργειες που πιστεύεται ότι θα φέρουν το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ένα προϊόν που αρχίζει να έχει απήχηση. Τον τελευταίο καιρό η πάστα ελιάς αρχίζει να έχει απήχηση και να γίνεται σιγά-σιγά γνωστή στους καταναλωτές. Σημαντικό ρόλο σε αυτό έχει διαδραματίσει η διάθεσή του ως ορεκτικό από τα εστιατόρια. Όταν κάποιος δοκιμάζει για πρώτη φορά την πάστα ελιάς σε κάποιο εστιατόριο, μαθαίνει το προϊόν και σε μερικές περιπτώσεις, αν του αρέσει αρκετά, μπορεί να του γίνει συνήθεια και να αποτελέσει μέρος της καθημερινής του διατροφής.

Η πάστα ελιάς είναι ένα προϊόν, το οποίο ανταποκρίνεται στην σύγχρονη ανάγκη του καταναλωτή για γευστική και υγιεινή διατροφή. Όλοι ξέρουμε ότι στη σημερινή εποχή η υγιεινή διατροφή τείνει να εκλείψει και οι περισσότεροι τρώνε έτοιμα προϊόντα αμφιβόλου προελεύσεως. Το γεγονός αυτό και τη σημαντικότητα της υγιεινής διατροφής αρχίζει ολοένα και περισσότερο να τη συνειδητοποιεί ο καταναλωτής, ο οποίος πια φαίνεται να δίνει μεγάλη έμφαση στην υγιεινή της διατροφής του. Ως αποτέλεσμα, πολλοί είναι αυτοί που στρέφονται σε υγιεινά προϊόντα, ένα από τα οποία είναι και η πάστα ελιάς.



(Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003)

#### 4.4 Μερίδια αγοράς



Γράφημα 4.1: Μερίδια αγοράς για την πάστα ελιάς 2002

Λίγες είναι οι επιχειρήσεις που διεκδικούν μερίδιο από την αγορά της πάστας ελιάς. Από αυτές οι περισσότερες είναι μικρές ενώ οι δύο μεγαλύτερες είναι η Άλτις και η Ξενία. Παρατηρώντας το διάγραμμα που παρατίθεται παραπάνω, βλέπουμε ότι λίγο μετά την εισαγωγή του νέου αυτού προϊόντος και συγκεκριμένα τον Ιανουάριο του 2002 το μεγαλύτερο ποσοστό του μεριδίου της αγοράς το κατείχε η Ξενία με κάτι λιγότερο από 40% ενώ η Άλτις είχε σχεδόν 31% και οι υπόλοιπες, μικρότερες επιχειρήσεις περίπου 29%. Στη συνέχεια, όπως παρατηρούμε και μέχρι το Μάρτιο του 2002, το ποσοστό της Άλτις δείχνει να αυξάνεται σταδιακά, κερδίζοντας μέρος της ισόποσο περίπου μέρος της αγοράς από την Ξενία αλλά και από τις υπόλοιπες επιχειρήσεις του κλάδου. Με αυτόν τον τρόπο, το Μάρτιο του 2002 εξακολουθεί να είναι πρώτη η Ξενία με μειωμένο όμως ποσοστό, της τάξης του 38,2% , ακολουθεί η Άλτις με 34,5% ενώ υποχωρούν και οι υπόλοιπες επιχειρήσεις του κλάδου κατά 2,3 ποσοστιαίες μονάδες.

Το σημείο στο οποίο η Άλις έκανε το μεγάλο άλμα είναι ο Απρίλιος του 2002, χρονικό διάστημα κατά το οποίο το μερίδιο αγοράς της εκτινάχθηκε στο 52,6%. Στο ίδιο διάστημα, το μερίδιο αγοράς της Ξενία, όπως είναι ευνόητο καταράκλυσε στο 26,8% και των υπόλοιπων επιχειρήσεων του κλάδου στο 20,6%. Βλέπουμε, δηλαδή ότι σε αυτό το σημείο η Άλις κατάφερε να συγκεντρώσει μεγαλύτερο από το μισό μερίδιο της αγοράς σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα, κάτι που είναι αρκετά εντυπωσιακό.

Βέβαια, στους επόμενους μήνες παρατηρούμε ότι το μερίδιο αυτό της Άλις μειώνεται σταδιακά κάθε μήνα, γεγονός που οφείλεται στην αλλαγή της συσκευασίας από την Ξενία και της προσαρμογή της στα πρότυπα της Άλις. Αυτή η ενέργεια είχε ως αποτέλεσμα να μην μπορεί να ξεχωρίσει ο καταναλωτής τα δύο προϊόντα και κατά συνέπεια να αυξηθεί το μερίδιο αγοράς για την Ξενία και να μειωθεί για την Άλις. Έτσι, φτάνουμε στον Αύγουστο του 2002, όπου το μερίδιο αγοράς της Άλις είναι μόλις 0,4% μεγαλύτερο από το αντίστοιχο της Ξενία (37,2% έναντι 36,8% αντίστοιχα). Παρατηρούμε, επίσης ότι κατά το διάστημα αυτό αυξάνεται αρκετά (κατά 6 περίπου ποσοστιαίες μονάδες) και το συνολικό μερίδιο των μικρών επιχειρήσεων του κλάδου. (Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003)

#### **4.5 Χαρακτηριστικά καταναλωτών**

Η πάστα ελιάς είναι ένα προϊόν, το οποίο απευθύνεται σε όλη την οικογένεια και σε κάθε ηλικία αλλά που σύμφωνα με έρευνες αγοράζουν περισσότερο άτομα ηλικίας 25 - 44 ετών, μεσαίου έως και υψηλού εισοδήματος και οι οποίοι έχουν οικογένεια. Αυτή η κατηγορία αγοραστών αποτελεί και την αγορά στόχο για το προϊόν. Το παραπάνω μπορεί εύκολα να βρει την εξήγηση του αν αναλογιστούμε ότι η τιμή του προϊόντος είναι απαγορευτική σχεδόν για τις φτωχότερες τάξεις, ίσως ακόμα και για τις μικρομεσαίες. Επιπλέον, οι μεγαλύτεροι των 44 ετών δεν είναι τις περισσότερες φορές πρόθυμοι να δοκιμάσουν νέα προϊόντα.

Οι καταναλωτές της πάστας ελιάς είναι στην πλειοψηφία τους μοντέρνοι άνθρωποι που ζουν σε γρήγορους ρυθμούς και που τους αρέσει να είναι μέσα στα πράγματα και να δοκιμάζουν καινούριες γεύσεις. Με άλλα λόγια, είναι άτομα τα οποία πειραματίζονται με νέες γεύσεις που συνδυάζουν φυσικές και παραδοσιακές γεύσεις. Είναι άτομα τα οποία υιοθετούν τις σύγχρονες τάσεις που έχουν όμως και μία αυθεντικότητα. Αγαπάνε τις αυθεντικές, φυσικές και νόστιμες λιχουδιές και απολαμβάνουν και εκτιμούν το καλό φαγητό. Επιπλέον, αναζητούν την ποιότητα ζωής, φροντίζουν την υγεία τους και θέλουν να προσφέρουν μικρές πολυτέλειες στον εαυτό τους. Τους ενδιαφέρει να τρέφονται σωστά και υγιεινά οι ίδιοι και οι οικογένειές του και αναζητούν την ποιότητα, την ποικιλία, τις ιδιαίτερες γεύσεις και τη διαφορετικότητα στο φαγητό τους. Είναι άτομα που τρώνε πολλές φορές έξω από το σπίτι και έχουν βαρεθεί τις ίδιες γεύσεις και τη χαμηλή ποιότητα που προσφέρουν τα fast-food. (Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

### Προτάσεις για αύξηση της ζήτησης για την πάστα ελιάς



Εικόνα 6.1: Πάστα ελιάς

Όπως αναφέρθηκε και προηγούμενα, η πάστα της ελιάς (Εικόνα: 5.1) αποτελεί ένα προϊόν με ιδιαίτερη διατροφική αξία για τον άνθρωπο. Παρ' όλα αυτά, δεν έχει φτάσει σε υψηλά επίπεδα κατανάλωσης. Στη συνέχεια του κεφαλαίου θα κάνουμε μία προσπάθεια καταγραφής βελτιωτικών κινήσεων που μπορούν να γίνουν στην αγορά και να συντελέσουν στην αύξηση της ζήτησης αυτού του θρεπτικού ελληνικού προϊόντος.

#### 5.1 Έμφαση στις περιόδους αυξημένης κατανάλωσης

Έχει παρατηρηθεί πως η μεγαλύτερη κατανάλωση της πάστας ελιάς, παρουσιάζεται κατά την περίοδο των γιορτών, όπου πραγματοποιούνται πολλά επίσημα γεύματα. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η πάστα ελιάς χρησιμοποιείται κυρίως ως ορεκτικό σε τέτοιου είδους γεύματα. Για να αυξηθεί η ζήτηση, μπορούν οι εταιρείες να πραγματοποιήσουν ποικίλες υποστηρικτικές ενέργειες. Όπως είναι η προσφορά χρήσιμων δώρων που

συσχετίζονται με την κατανάλωση της πάστας ελιάς κατά την αγορά μιας προκαθορισμένης ποσότητας του προϊόντος.

Ένα παράδειγμα αποτελεί η προσφορά ειδικών δοχείων για σερβίρισμα της πάστας ελιάς στο τραπέζι. με την αγορά τριών βάζων πάστας ελιάς. Αυτά μπορούν να πραγματοποιηθούν, όχι μόνο κατά τη διάρκεια περιόδων αυξημένης κατανάλωσης για την απόσπαση πωλήσεων από τους ανταγωνιστές, αλλά και σε άλλες περιόδους χαμηλότερης ζήτησης με στόχο, αυτή τη φορά, την παρότρυνση των καταναλωτών να αγοράσουν πάστα ελιάς. (Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003)

Ένας τρόπος αντιμετώπισης της μονομέρειας όσον αφορά τη χρήση της πάστας ελιάς ως ορεκτικό είναι και η επικόλληση πάνω στη συσκευασία μικρών καρτελών κλπ. με συνταγές για φαγητά και σαλάτες, οι οποίες να περιλαμβάνουν την πάστα ελιάς ως ένα από τα απαραίτητα συστατικά. Οι συνταγές αυτές θα ανανεώνονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Με αυτό τον τρόπο μπορεί να αυξηθεί η κατανάλωση του προϊόντος, καθώς οι καταναλωτές θα το χρησιμοποιήσουν και με εναλλακτικούς τρόπους.

## **5.2 Εναλλακτικοί τρόποι διαφήμισης**

Από τα δεδομένα που έχουμε σχετικά με το προϊόν της πάστας ελιάς, τα μέσα διαφήμισης που χρησιμοποιούνται περιορίζονται μόνο στην τηλεοπτική διαφήμιση. Το κόστος της τηλεοπτικής διαφήμισης είναι πολύ μεγάλο, με αποτέλεσμα να μην αφήνει περιθώρια για χρήση εναλλακτικών μέσων επικοινωνίας που θα μπορούσαν να έχουν μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Η χρήση της τηλεοπτικής διαφήμισης, σαφώς και έχει θετικά αποτελέσματα.

Όμως, το υψηλό της κόστος και η περιορισμένη της χρονική διάρκεια ίσως να καθιστούσε τη χρήση εναλλακτικών μέσων διαφήμισης αποτελεσματικότερη. Ένα μέρος των χρημάτων που θα μπορούσαν να εξοικονομηθούν από τον περιορισμό των δαπανών για να μπορούσε να δαπανηθεί στην έντυπη

διαφήμιση και πιο συγκεκριμένα σε διαφημίσεις σε περιοδικά. (Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003)

Αν και δεν έχουμε συγκριτικά στοιχεία σχετικά με το κόστος της τηλεοπτικής διαφήμισης και το κόστος της διαφημιστικών καταχωρήσεων σε περιοδικά, είναι βέβαιο ότι το κόστος στη δεύτερη περίπτωση θα είναι σαφώς μικρότερο. Όμως, με το νέο αυτό μέσο διαφήμισης επιτυγχάνουμε και άλλα σημαντικά πλεονεκτήματα. Καταρχήν, δεν υπάρχει χρονικός περιορισμός, και μέσα σε μια έντυπη ολοσέλιδη για παράδειγμα καταχώρηση, θα μπορούσαν να αναφερθούν πολύ περισσότερα πράγματα απ' ότι στην τηλεοπτική διαφήμιση. Η έντυπη διαφήμιση ακόμα θα μπορούσε να περιέχει φωτογραφίες με εναλλακτικούς τρόπους χρήσης του προϊόντος, περισσότερα στοιχεία για τα συστατικά του προϊόντος, περισσότερες λέξεις-σύμβολα που θα τονίσουν την πιο συχνή κατανάλωση του προϊόντος, αλλά και τη διατροφική του αξία. Επιπρόσθετα, θα ήταν δυνατόν να περιλάβει και κάποιες συνταγές φαγητού που θα υποδεικνύουν εναλλακτικές χρήσεις του προϊόντος. Κάνοντας μια έρευνα στο διαδίκτυο, εντοπίστηκαν αρκετές συνταγές φαγητού που έχουν συμπεριλάβει την πάστα ελιάς ως συστατικό. Αυτές περιλάμβαναν, πέραν των γνωστών χρήσεων της πάστας ελιάς, και συνδυασμούς με ρύζι, κρέας και ψάρι.

Τέλος, οι διαφημιστικές καταχωρήσεις σε περιοδικά θα στοχεύουν αποτελεσματικότερα στο target group της πάστας ελιάς, που είναι κυρίως άτομα 25-44 ετών, μεσαίου και υψηλού εισοδήματος που αναζητούν την ποιότητα, την ποικιλία και τις ιδιαίτερες γεύσεις στο φαγητό τους. Αντίθετα, στην τηλεοπτική διαφήμιση το κοινό περιλαμβάνει και άτομα μεγαλύτερης ηλικίας αλλά και άλλες κατηγορίες καταναλωτών που δεν ανήκουν ξεκάθαρα στο target group της πάστας ελιάς και πιθανότατα δε θα αγοράσουν το προϊόν. Πολλά νεανικά περιοδικά αυτής έχουν αναγνώστες άτομα αυτής της ηλικίας.

Η έντυπη διαφήμιση θα πρέπει να γίνεται κατά κύριο λόγο σε γυναικεία περιοδικά αλλά και περιοδικά που συσχετίζονται με την υγεία. Στα

περισσότερα νοικοκυριά πρωτεύοντα ρόλο στο μαγείρεμα κατέχει ακόμα η γυναίκα. Συνεπώς, εκείνη είναι που επηρεάζει κατά κύριο λόγο τις διατροφικές συνήθειες των μελών της οικογένειας και κατ' επέκταση τις αγορές τροφίμων. Η γυναίκα είναι επίσης εκείνη που συχνότερα θα επισκεφτεί το super-market και θα αγοράσει το προϊόν. Ακριβώς, για αυτούς τους λόγους σκόπιμο θα ήταν να στοχεύσει ένα μέρος της διαφημιστικής προσπάθειας προς αυτή την κατεύθυνση. (Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003)

Ένα κύριο χαρακτηριστικό της πάστας ελιάς είναι ότι αποτελεί ένα υγιεινό προϊόν. Μια χρήσιμη πρακτική για την ενίσχυση της εικόνας αυτής είναι η διαφήμιση της πάστας ελιάς σε περιοδικά που ασχολούνται εξολοκλήρου με την υγεία. Με αυτό τον τρόπο, παράλληλα με την ενίσχυση της εικόνας του προϊόντος, θα επιτευχθεί η διάδοση της πάστας ελιάς σε άτομα που ενδιαφέρονται για την υγιεινή, εφόσον αγοράζουν τα συγκεκριμένα περιοδικά, και είναι πολύ πιθανοί αγοραστές της.

### **5.3 Προσανατολισμός στις εξαγωγές και το χονδρεμπόριο**

Ένας δυναμικός τρόπος αύξησης των πωλήσεων της πάστας ελιάς είναι η επέκταση των δραστηριοτήτων στην χονδρική πώληση. Ήδη πολλές επιχειρήσεις δραστηριοποιούνται σε αυτό τον τομέα και εκμεταλλεύονται μια αποδοτική αγορά. Στη συγκεκριμένη περίπτωση οι πελάτες που θα πρέπει να εξυπηρετηθούν είναι εταιρίες catering και εστιατόρια οι οποίες θα προσφέρουν την πάστα ελιάς π.χ. ως ορεκτικό, fast-food (π.χ. Goodys) που θα προσφέρουν το προϊόν στο salad bar, καθώς και διάφορες άλλες εταιρίες που προσφέρουν σάντουιτς, κρέπες (π.χ. Everest) κλπ., οι οποίες θα βάζουν πάστα ελιάς στα προσφερόμενα προϊόντα τους.

Ένας επιπλέον τρόπος αύξησης των πωλήσεων είναι η επέκταση των δραστηριοτήτων της εταιρίας σε ξένες αγορές. Οι εξαγωγές του προϊόντος θα ξεκινήσουν πρώτα προς τις μεσογειακές χώρες που έχουν παρόμοιες διατροφικές συνήθειες (Ιταλία, Ισπανία). Αμέσως μετά οι εξαγωγές θα μπορούσαν να επεκταθούν και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Οι εξαγωγές αυτές θα μπορούσαν να είναι αποτελεσματικές προβαίνοντας σε συνεργασίες με μεγάλες εταιρίες που παράγουν ομοειδή προϊόντ. Οι εταιρίες αυτές έχουν καλύτερη γνώση των τοπικών εθίμων και συνηθειών, διαθέτουν δίκτυο διανομής και ισχυρό brand name. (Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003)



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

### Γενικά Συμπεράσματα

Η καλλιέργεια του δέντρου της ελιάς χάνεται στα βάθη των αιώνων και έχει προηγηθεί ως δραστηριότητα της καταγραφής της ιστορίας από τον άνθρωπο. Τόπος προελεύσεως θεωρείται η Εγγύς Ανατολή ή η Αίγυπτος, από όπου διαδόθηκε σε όλες τις χώρες γύρω από τη λεκάνη της Μεσογείου. Η ιστορία της ελιάς αρχίζει πριν την επινόηση της γραφής. Οι ιστορικοί θεωρούν πιθανότερο τόπο προέλευσης τις περιοχές της Συρίας και της Μικράς Ασίας των οποίων οι βουνοπλαγιές είναι κατάφυτες. Ειδικότερα στην Ελλάδα αγριελιές απαντώνται από τις βουνοπλαγιές του Ολύμπου μέχρι τον Ψηλορείτη και από τα Ιόνια νησιά έως τα νησιά του Αιγαίου. Έλληνες, Αιγύπτιοι, Εβραίοι και Φοίνικες φύτευαν τα ελαιόδεντρα με αυστηρούς και προκαθορισμένους κανόνες και φρόντιζαν για την παραπέρα ανάπτυξη των ελαιώνων.

Ο καρπός της ελιάς χρησιμοποιήθηκε για ελαιοποίηση, δηλαδή ως πρώτη ύλη για την παραλαβή του ελαίου σε καθαρή μορφή, και αξιοποιήθηκε ολόκληρος ως τροφή έπειτα από κάποια υποτυπώδη επεξεργασία (επιτραπέζια κατανάλωση).

Ένα πιο σύγχρονο προϊόν της ελαιοκομίας είναι η πάστα της ελιάς. Τον τελευταίο καιρό η πάστα ελιάς αρχίζει να έχει απήχηση και να γίνεται σιγά-σιγά γνωστή στους καταναλωτές. Σημαντικό ρόλο σε αυτό έχει διαδραματίσει η διάθεσή του ως ορεκτικό από τα εστιατόρια. Όταν κάποιος δοκιμάζει για πρώτη φορά την πάστα ελιάς σε κάποιο εστιατόριο, μαθαίνει το προϊόν και σε μερικές περιπτώσεις, αν του αρέσει αρκετά, μπορεί να του γίνει συνήθεια και να αποτελέσει μέρος της καθημερινής του διατροφής.

Επιπλέον, προς αυτήν την κατεύθυνση βοήθησε σε μεγάλο βαθμό και η προβολή του προϊόντος στα Μ.Μ.Ε. ως μέρος της μεσογειακής διατροφής και

η σύνδεση του με την αρχαιότητα. Η ελιά αποτελούσε ανέκαθεν μέρος της διατροφής των Ελλήνων, οι οποίοι τώρα έχουν τη δυνατότητα να τη γευτούν σε μια διαφορετική μορφή, ασυνήθιστη γι' αυτούς. Η πάστα ελιάς αποτελεί το νέο, μοντέρνο τρόπο για να τρώμε την ελιά.

Τέλος, η πάστα ελιάς είναι ένα προϊόν, το οποίο ανταποκρίνεται στην σύγχρονη ανάγκη του καταναλωτή για γευστική και υγιεινή διατροφή. Όλοι ξέρουμε ότι στη σημερινή εποχή η υγιεινή διατροφή τείνει να εκλείψει και οι περισσότεροι τρώνε έτοιμα προϊόντα αμφιβόλου προελεύσεως. Το γεγονός αυτό και τη σημαντικότητα της υγιεινής διατροφής αρχίζει ολοένα και περισσότερο να τη συνειδητοποιεί ο καταναλωτής, ο οποίος πια φαίνεται να δίνει μεγάλη έμφαση στην υγιεινή της διατροφής του. Ως αποτέλεσμα, πολλοί είναι αυτοί που στρέφονται σε υγιεινά προϊόντα, ένα από τα οποία είναι και η πάστα ελιάς.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αννίβα Χ., «Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με την επωνυμία πάστα ελιάς», Θεσσαλονίκη 2007
- Γαλανάκης Σ., Γεωργίου Θ., Καλδής Μ., Λεοντιάδης Θ., Πολίτης Ε. «Πάστα ελιάς ΑΛΤΙΣ», Αθήνα 2003
- Ε.Σ. ΒΙΟ ΟΥ ΑΤΤΙΚΑ «Κλαδική μελέτη ελαιόλαδου – πυρηνελαίου», Αθήνα 2012
- Κοντοππία Π. «Μελέτη της οξειδωτικής ικανότητας του ελαιολάδου στην περιοχή της Μεσσηνίας με τη μέθοδο Rancimat», 2007
- Τσιλβίτης Ι. «Διερεύνηση της σύστασης του πιητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς θρούμπα θάσου μετά από srtme δειγματοληψία», Θεσ/νικη 2009
- Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων – Άνδρος <http://www.musioelias.gr/el/node/26>
- Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών <http://www.aua.gr/roussos/Roussos/pdf/OliveBr.pdf>
- Σύνδεσμος Ελαιοτριβείων Μεσσηνίας «Το σήμερα και το αύριο του μεσσηνιακού ελαιολάδου», Τεύχος 283 Μάρτιος 2013
- Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης [http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com\\_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko](http://www.sedik.gr/el//index.php?option=com_content&task=view&id=18&Itemid=248#.UTZEJ6I73ko)
- <http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/history-of-oil-in-messinia/istoriatouladioustenmessenia.html>
- <http://www.elliniki-diatrofi.gr/files/elliniki-diatrofi-proionta.pdf>

- <http://www.mednutrition.gr/elaiolado-ehei-megalyteri-biologiki-kai-threptiki-axia-apo-ta-alla-ladia-kai-idia-thermidiki-axia>