ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ

ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ:

Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ. ΣΗΤΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΣΤΕΛΛΑ ΠΛΟΥΜΗ
ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: ΣΟΦΙΑ ΑΓΡΙΟΠΟΥΛΟΥ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2013

Περιεχόμενα

ΠΡΟΛΟΓΟΣ 4

ΕΙΣΑΓΩΓΗ 5

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 8

Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΝΑ ΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ ΣΤΗ ΚΡΗΤΗ 8

1.1 ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΗ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑ ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΜΙΝΩΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ) 8

1.2 ΡΩΜΑΪΚΗ –ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 13

1.3 ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΒΕΝΕΤΟΚΡΑΤΙΑΣ 14

1.4 ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑΣ 15

1.5 Η ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ ΣΗΜΕΡΑ 17

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 28

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΗΤΕΙΑ 28

2.1 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ 28

2.1.1. ΕΞΑΓΩΓΕΣ 32

2.1.2. ΚΥΡΙΕΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ 33

2.2. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΣΗΤΕΙΑ 46

2.3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΣΗΤΕΙΑ 47

2.4. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 52

2.4.1. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ 52

2.4.2 ΟΞΥΤΗΤΑ 53

2.4.3. ΟΞΕΙΔΩΣΗ – ΑΡΙΘΜΟΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ –ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΣΤΟ ΥΠΕΡΙΩΔΕΣ 53

2.4.3.1. ΑΡΙΘΜΟΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ 54

2.4.3.2. ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΣΤΟ ΥΠΕΡΙΩΔΕΣ ΦΑΣΜΑ 54

2.4.3.3. ΧΡΩΜΑ 55
2.4.3.4. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ 56
2.5. ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ Ε.Ε. 56
2.5.1. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ Ε.Ε. ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΟΠ «ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ» ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΤΗΣ ΕΠΑΡΧΙΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ 68

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 71

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΙΚΟΣ ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ 71

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 73

Η ΠΟΡΕΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΗΤΕΙΑΣ (Ε.Α.Σ.Σ.) 73

4.1. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ 73
4.2. ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ 74
4.2.1. ΜΕΤΟΧΟΙ – ΜΕΤΟΧΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 75
4.2.2. ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ 76
4.2.3. ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ 76
4.3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 77
4.3.1. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΟΥ 77
4.3.2. ΠΡΟΙΟΝΤΑ 78
4.3.3. ΔΙΚΤΥΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ 79
4.3.4. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ 84
4.4. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ – ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ HACCP 86
4.5. ΑΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ 88
4.5.1. ΒΑΣΙΚΑ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ 89
4.5.2. ΔΙΚΤΥΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ 92

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 93

Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ. ΣΗΤΕΙΑΣ (Ε.Α.Σ.Σ.) 93

5.1 ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ **93**

5.2. ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ, ΟΙΝΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Α.Σ. ΣΗΤΕΙΑΣ **93**

5.2.1. ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 93

5.2.2. ΑΞΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 94

5.2.3. ΜΟΡΦΗ ΚΑΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 95

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ **98**

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ **101**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ **103**

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

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

Ως προς τη παραγωγή, σε παγκόσμια κλίμακα η Ελλάδα κατέχει εξέχουσα θέση αφού είναι τρίτη στη παραγωγή ελαιολάδου και δεύτερη σε παραγωγή βρώσιμης ελιάς. Έτσι η καλλιέργεια της ελιάς στη χώρα μας έχει ιδιαίτερο οικονομικό και κοινωνικό ενδι

αφέρον, αφού χιλιάδες ελληνικές οικογένειες, κυρίως της νότιας και νησιωτικής Ελλάδας στηρίζουν την οικονομία τους αποκλειστικά στην ελαιοκάλλιεργεια.

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

Τέλος, σε αυτό το σημείο θέλω να ευχαριστήσω τους υπαλλήλους της Ε.Α.Σ. Σητείας και ιδιαίτερα Ατζολιδάκη Γεώργιο, Λυγκώνη Μάριο, Παρλαβάντζα Μαρία, Τσιμιτάκη Μάνο για την πολύτιμη βοήθεια που μου προσέφεραν στην εύρεση υλικού και πληροφοριών παρά τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν τα τελευταία δύο χρόνια λόγω της οικονομικής κρίσης. Επίσης, ευχαριστίες οφείλω στη καθηγήτρια του ΤΕΙ Καλαμάτας Αγριοπούλου Σοφία για τη πολύτιμη συνεργασία και για τις απαραίτητες διορθώσεις που έκανε στην εργασία αυτή.

Την εργασία αυτή την αφιερώνω στους γονείς μου.

Πλουμή Στέλλα

Σητεία, Νοέμβριος 2013

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα ελαιόδεντρα αποτελούν σήμερα ένα από τα χαρακτηριστικότερα στοιχεία του Κρητικού τοπίου. Όσοι ζούμε στην Κρήτη είμαστε μάρτυρες της εντατικοποίησης της καλλιέργειας, ιδιαίτερα με τη προώθηση των αρδεύσεων και τη δημιουργία επίπεδων αναλημμάτων σε πλαγιές λόφων. Πριν λίγες μόλις γενιές τα πράγματα ως προς την ελαιοκαλλιέργεια ήταν τελείως διαφορετικά, στο πλαίσιο μιας οικονομίας αυτάρκειας και επιβίωσης.

Φαίνεται ότι οι ελιές, αλλά και τα προϊόντα τους, ιδιαίτερα το λάδι, είχαν σημασία για τους κατοίκους του νησιού από τα πανάρχαια χρόνια, αλλά αυτή η σημασία δεν ήταν σταθερή σε όλες τις εποχές, ούτε και η καλλιέργεια πάντα εντατική. Πρόσφατες γεωλογικές και περιβαλλοντικές έρευνες έχουν μάλιστα αποδείξει ότι η καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη ήταν κατά 1000 χρόνια παλαιότερη από ότι στην κυρίως Ελλάδα. Θεωρήθηκε μάλιστα ένας από τους σημαντικότερους παράγοντες της μεγάλης πολιτιστικής ανάπτυξης του νησιού κατά τη Μινωική περίοδο. (J. Moody, O. Racham, G. Rapp, 1996, και Μπουλώτης 1996) Επειδή όμως η ελαιοκαλλιέργεια είναι χρονοβόρα, και δαπανηρή, και επιπλέον δεν αποδίδει κάθε χρόνο, μπορεί να θεωρηθεί μάλλον επίφοβη και όχι σταθερής απόδοσης, επομένως οι απλοί χωρικοί δεν μπορούσαν να διακινδυνεύσουν καλλιεργώντας μεγάλες εκτάσεις με ελαιόδεντρα. Στην πραγματικότητα εντατικοποίηση και κατά συνέπεια σημαντική αύξηση της παραγωγής παρατηρήθηκε μόνον σε περιόδους κατά τις οποίες ήταν ισχυρή η κεντρική εξουσία και επομένως δυνατή η κινητοποίηση ανθρώπινου δυναμικού για συγκεκριμένους σκοπούς. (Hamilakis 1999)

Χαρακτηριστικό παράδειγμα εποχής εντατικοποίησης της καλλιέργειας της ελιάς, για την οποία υπάρχουν ιστορικές πληροφορίες είναι η Ενετοκρατία, οπότε η Κρήτη χρειάσθηκε να εφοδιάσει με λάδι μεγάλες αγορές, όπως η Γαλλική (Hamilakis 1999). Η εποχή των μινωικών ανακτόρων υπήρξε άλλη μια περίοδος εντατικοποίησης των καλλιεργειών.

Τα μινωικά ανάκτορα αποτελούν το πλέον χαρακτηριστικό στοιχείο της Κρήτης κατά την Εποχή του Χαλκού, όχι μόνον για μνημειώδη αρχιτεκτονική τους, αλλά και για τον ιδιαίτερους κοινωνικούς και διοικητικούς τους ρόλους. Οι ρόλοι αυτοί δεν

έχουν ακόμα γίνει πλήρως κατανοητοί, και αποτελούν πάντα αντικείμενο συζητήσεων μεταξύ των ειδικών.

Έχουν πάντως τονιστεί και είναι γενικά αποδεκτοί οι εξής ως κυριότεροι:

Η παραγωγή αγαθών, ιδιαίτερα αγαθών πολυτέλειας,

Η αποθήκευση γεωργικών προϊόντων,

Η λατρεία και

Η διοίκηση, με τη χρήση ενός προχωρημένου γραφειοκρατικού συστήματος.

('ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ' Σ.Ε.ΔΗ.Κ 2002)

Παλιά όσο και η ανθρώπινη ύπαρξη, ιερή όσο τα ανεξήγητα μυστήρια, πολύτιμα μοναδική, που μόνο ως δώρο των θεών προς τους ανθρώπους θα μπορούσε να χαρακτηριστεί, η ελαία ξεπροβάλει μέσα από την αχλή της προϊστορίας και βρίσκοντας ευνοϊκές συνθήκες ορθώνεται στο χώρο της Κρήτης ως μόνιμο και κυρίαρχο στοιχείο του τοπίου της, σύντροφος και τροφός των κατοίκων σύμβολο της λατρείας της.

Δένδρο – τόπος – άνθρωπος, σε ένα στενό εναγκαλισμό, συμπορεύονται 5.000 και πλέον χρόνια δημιουργώντας.

Αν ακολουθήσουμε την απλή, καθαρή και πλούσια συνάμα γεύση του πολύτιμου χυμού της ελιάς και αν αναζητήσουμε το χαρακτηριστικό πάφλασμα μιας μαρμίτας μέσα στην οποία σιγοβράζει ένα εξαίσιο λαδερό φαγητό με την υδαρή λεμονάτη σάλτσα του.

Αν μπορούσαμε να γευτούμε τους άρτους και τους πλακούντες των προγόνων μας, τους ζυμωμένους με μέλι, μπαχαρικά και λάδι ελιάς, τότε θα διαπιστώσουμε ότι από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα η σχέση των Κρητών με το ελαιόλαδο φαίνεται να είναι σταθερή και αδιάλειπτη. Αιώνες τώρα το ελαιόλαδο ως σύμβολο και ως τροφή πλουτίζει γενναιόδωρα το Κρητικό τραπέζι.

Την σημασία της ελιάς και των προϊόντων της στη διατροφή των Κρητικών μαρτυρεί με ' εκστασιασμό' , στα κείμενα του Μ. Χουρμουζίου 1830 : Οι Κρητικοί τρώνε κάθε μέρα λάχανα αλλά και διάφορα είδη αυτοφυών νοστιμότατων χόρτων, τα οποία καθώς και ο κρίθινος άρτος τους ωφελούν αρκετά μετριάζοντας την θερμότητα του καθ΄υπερβολή μεταχειριζόμενου παρ΄αυτών ελαίου μια και ως το χοιρινό κρέας με λάδι ελιάς το μαγειρεύουν.

Ακολουθεί καθόλου άδικα η έκπληξη που ένιωθαν οι περιηγητές σαν έβλεπαν τους Κρητικούς να καταναλώνουν χωρίς φειδώ το λάδι. Έκπληξη που πρέπει να θεωρείται απόλυτα δικαιολογημένη μια στην δική τους Κεντροευρωπαϊκού τύπου διατροφή κυριαρχούσαν τα ζωικά λίπη.

Ο Άγγλος περιηγητής Robert Pashley που επισκέφθηκε το νησί το 1837 καταγράφει στις ταξιδιωτικές του εντυπώσεις τον πρωτεύοντα ρόλο του ελαιόλαδου στην διατροφή των Κρητικών ως εξής :

'Μου λένε εδώ αλλά και όπου αλλού ρώτησα, ότι κάθε Κρητική οικογένεια καταναλώνει την εβδομάδα τουλάχιστον τέσσερις οκάδες λάδι. Η μητέρα σπάνια θα δώσει ψωμί στα παιδιά της χωρίς ένα πιάτο λάδι για να το βρέξουν πριν το φάνε, και να γίνει πιο νόστιμο. Λάδι βάζουν άλλωστε και σε όλα τα χορταρικά, αλλά το χρησιμοποιούν και για να το μαγειρέψουν το κρέας και το ψάρι.

Εν ολίγοις το λάδι μπαίνει σε όλα τα Κρητικά φαγητά, και παρά το ότι στην υπόλοιπη Ελλάδα το τρώνε πολύ, εδώ η κατανάλωση είναι πολύ μεγαλύτερη. Εξάλλου όπως ήδη πει οι Κρητικοί είναι μαθημένοι εις το λάδι της ελιάς και είναι ίσως το μόνο πράγμα το οποίο κανείς δεν τσιγκουνεύεται'.

Η πολύ ενδιαφέρουσα και γνωστή πλέον έρευνα του Αμερικάνικου Ιδρύματος Ροκφέλερ, σε δείγμα του πληθυσμού της Κρήτης την περίοδο 1948-1958 καταλήγει περίπου στο ίδιο συμπέρασμα: 'Το Κρητικό διαιτολόγιο βασίζεται κυρίως σε τρόφιμα φυτικής προελεύσεως : δημητριακά, λαχανικά, φρούτα και ελαιόλαδον.... Οι ελιές και το ελαιόλαδον συμβάλουν μεγάλος εις την ζωτικότητα του οργανισμού του Κρητός.

Εις τον ξένο επισκέπτη δίδεται η εντύπωσης ότι τα φαγητά των Κρητικών κυριολεκτικώς κολυμπούν εις το λάδι. Το προϊόν αυτό χρησιμοποιείται εν αφθονία εις την μαγειρική. Επίσης είναι απαραίτητο δια τη σαλάτα, την σούπα και τα λαχανικά.... Η κατανάλωση ελαίου λίπους αλλά προπάντων ελαιόλαδου, υπήρξε πολύ μεγάλη. Η κατανάλωση του είδους αποτελεί ένα ιδιάζον χαρακτηριστικό του Κρητικού διαιτολογίου, είναι δε η μεγαλύτερη- κατά πολύ- εις ολόκληρην την Ελλάδα'. ('ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ' Σ.Ε.ΔΗ.Κ 2002)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΝΑ ΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ ΣΤΗ ΚΡΗΤΗ

1.1 Προϊστορική και αρχαία περίοδος (Μινωική περίοδο)

Ο Μίνωας, σύμφωνα με τις αρχαιολογικές πηγές, αλλά και οι διάδοχοί του ήταν οι πρώτοι προστάτες του ιερού δέντρου της ελιάς, το οποίο και εικάζεται ότι έπαιξε καθοριστικό οικονομικό ρόλο κατά την ακμή της μινωικής κυριαρχίας. Σχετικά με αυτό ο Πωλ Φωρ, Γάλλος μελετητής του Μινωικού πολιτισμού, γράφει πως «η ελιά εξασφάλιζε την οικονομική κυριαρχία της Κρήτης στον αιγαιοπελαγίτικο κόσμο». Η συστηματική καλλιέργεια της ελιάς συνέβαλε στην αλματώδη ανάπτυξη του μινωικού πολιτισμού. Ολόκληρη δε κοινωνικοοικονομική, λατρευτική, εθιμική αλλά και καλλιτεχνική πραγματικότητα δημιουργήθηκε γύρω από το ιερό δέντρο.

Η Κρήτη έως και σήμερα συγκεντρώνει το ενδιαφέρον όλων εκείνων που ασχολούνται με την καταγωγή και την εξέλιξη της ελιάς μέσα στον ελλαδικό και μεσογειακό χώρο. Άλλωστε, η πληθώρα των γραπτών μαρτυριών, από τη Μινωική ήδη περίοδο, και των αρχαιολογικών ευρημάτων, που βρέθηκαν στο νησί και τα οποία σχετίζονται με τον υλικοτεχνικό εξοπλισμό και τη διαδικασία εξαγωγής και αποθήκευσης του λαδιού, των σκευών καθημερινής χρήσης όπου φυλάσσονταν οι καρποί, των εικαστικών απεικονίσεων των ελαιόδεντρων κ.λπ., είναι τόσο μεγάλη, ώστε δικαίως συντηρεί αμείωτο το ενδιαφέρον των ειδικών επιστημών. (etwinning. sch. μη χρονολογημένο)

Αρχαιολογικά ευρήματα

Ο Walter Burkert γράφει: « Η οικονομική βάση για την πρόοδο κατά την τρίτη χιλιετία ήταν η εντατική καλλιέργεια της ελιάς και της αμπέλου, που μετέφερε το κέντρο βάρους από τις εύφορες πεδιάδες της βόρειας Ελλάδας στις βουνοπλαγιές της νότιας και τα νησιά».

Αυτό το επιβεβαιώνουν και οι πληροφορίες που έχουμε από την Κρήτη της τρίτης π.Χ. χιλιετίας όσο αφορά τη χρήση της βρώσιμης ελιάς και του ελαιόλαδου.

Η ανασκαφική εργασία του αρχαιολόγου P. Warren, στο Μύρτο Ιεράπετρας, παρέχει σημαντικές πληροφορίες για συστηματική καλλιέργεια ελαιοδέντρων στην περιοχή κατά την πρώιμη εποχή του χαλκού (Πρωτομινωική περίοδος, 2800-2100 π.Χ.).

Στην Κνωσό επίσης βρέθηκαν καρποί ελιάς της ίδιας περιόδου. Οι πληροφορίες από τα μεταγενέστερα χρόνια είναι ακόμη πιο διαφωτιστικές. Στη Μέση Εποχή του Χαλκού (Μεσομινωική Περίοδος, 2100- 1560 π.Χ.) η καλλιέργεια της ελιάς φαίνεται να αποτελεί μια από τις βασικές ασχολίες των κατοίκων. Στην ανασκαφή που έκαναν οι Γ. και Ε. Σακελλαράκη στο Φουρνί των Αρχανών βρήκαν μέσα σε άωτο κύπελλο απανθρακωμένα κουκούτσια ελιάς, δίπλα σε πιθάρι που πιθανόν χρησίμευε για την αποθήκευση αγροτικών προϊόντων. Σε άλλα δυο δοχεία υπήρχαν απανθρακωμένα σύκα και λαθούρια και διάσπαρτα σε κοντινή απόσταση ροβίθια και κουκιά, επίσης απανθρακωμένα. Οι λύχνοι που βρίσκονται στις κρητικές ανασκαφές μαρτυρούν την πρώιμη χρήση του ελαιόλαδου για φωτισμό. Τέτοιους λύχνους, για παράδειγμα, βρήκε στο Χαμαίζι Σητείας ο Στ. Ξανθουδίδης, στις αρχές του αιώνα.

Στην τελευταία φάση του μινωικού πολιτισμού (1560-1050 π.Χ.) η παρουσία της ελιάς και του ελαιοκάρπου γίνεται ακόμη πιο έντονη.

Η ανασκαφή του Κομμού, ενός παραλιακού οικισμού στη νότια Κρήτη (κοντά στα Μάταλα), έχει αποδώσει σημαντικά ευρήματα, πολυάριθμα οργανικά κατάλοιπα ελιάς (κυρίως πυρήνες αλλά και ξύλα), που καλύπτουν μεγάλο μήκος χρόνου και αποδεικνύουν τη συνεχή χρήση του ελαιοκάρπου και του ξύλου ελιάς από την Παλαιοανακτορική έως και την Νεοανακτορική περίοδο.

Αρκετοί καρποί ελιάς που αναγνωρίζονται στις ανασκαφές προέρχονται από ήμερα ελαιόδεντρα. Εκτός από τις Αρχάνες κουκούτσια ελιάς μέσα σε αγγεία βρέθηκαν ακόμη στην Κνωσό και στη Ζάκρο. Στην περίπτωση μάλιστα της Ζάκρου οι ελιές, που βρέθηκαν σε δεξαμενή νερού, διέσωζαν ακόμη τη σάρκα τους, χάρη στις ευνοϊκές συνθήκες διατήρησης. Στο τελευταίο παράδειγμα ο ανασκαφέας Πλάτων διέβλεψε μια τελετουργική προσφορά για τον εξευμενισμό χρόνιων θεοτήτων λίγο πριν τη σεισμική θεομηνία που σάρωσε σε ερείπια το ανάκτορο. (clab. Edc. Uoc, μη χρονολογημένο)

Οι μαρτυρίες της Γραμμικής Β

Για την εκμετάλλευση της ελιάς σημαντικότατες είναι και οι γραπτές μαρτυρίες που αποκρυπτογραφούνται στις πινακίδες της Γραμμικής Β που ανακαλύφθηκαν στην Κνωσό, την Πύλο και τις Μυκήνες. Από αυτές αντλούμε σημαντικές πληροφορίες για τη χρήση του ελαιόλαδου στην καθημερινή ζωή, τις θρησκευτικές τελετές, τις εμπορικές δραστηριότητες, τις βιοτεχνικές ασχολίες (αρωματοποιία, βυρσοδεψία, υφαντική, κ.λπ.).

Το ιδεόγραμμα του ελαιόδεντρου συναντάται στις πινακίδες της Γραμμικής Α Γραφής. Το ίδιο ιδεόγραμμα επιβιώνει και μετά την καταστροφή του μινωικού πολιτισμού και το συναντάμε στις μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β. Στις πινακίδες της Γραμμικής Β για πρώτη φορά γίνεται σαφής διαχωρισμός μεταξύ του δέντρου της ελιάς, του ελαιόλαδου και του καρπού, ο οποίος και αποδίδεται με τη

μορφή ενός άνθους με τρία πέταλα. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιήθηκαν από τους γραφείς της εποχής τρία διαφορετικά ιδεογράμματα.

Οι Μυκηναΐοι Έλληνες συνήθιζαν να προσφέρουν ελαιόλαδο, απλό ή αρωματισμένο, στους θεούς τους. Επίσης χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο στην καθημερινή διατροφή τους. Στην πινακίδα Un 138 που βρέθηκε στο ανάκτορο της Πύλου διαβάζουμε δίπλα στο ιδεόγραμμα της ελιάς τη λέξη φοβρή- φοβράς, δηλαδή ελιές βρώσιμες, προορισμένες για φαγητό.

Από μια ομάδα πινακίδων που βρέθηκαν στην Κνωσό πληροφορούμαστε τι ποσότητες ελαιοκάρπου αποδίδονται στο ανάκτορο (81.261 λίτρα) από τη συγκομιδή διαφόρων περιοχών, εκ των οποίων δύο εντοπίζονται στην πεδιάδα της Μεσαράς, Φαιστός και Dawo. Με βάση τις ποσότητες αυτές έγινε απόπειρα να υπολογιστεί όχι μόνο το ύψος της ελαιοπαραγωγής αλλά και ο αριθμός των ελαιοδέντρων (τουλάχιστον 3.315 ρίζες) που θα αντιπροσώπευε ένα μόνο μέρος των ανακτορικών ελαιώνων. Σε άλλες πινακίδες το λάδι καταχωρίζεται μαζί με άλλα προϊόντα, όπως τα σύκα, το μέλι, το κρασί ενώ σε κάποιες άλλες αναφέρονται αποστολές ελαιολάδου σε ιερά (προς Δίκτη ή προς Αμνισό) σε θεότητες ή σε πρόσωπα του ιερατείου για λατρευτικούς σκοπούς.

Πινακίδες της Κνωσού και της Πύλου μας διασώζουν την ιδιαίτερη ονομασία του αγγείου που χρησιμοποιούνταν, όπως φαίνεται, για τη διακίνηση λαδιού και το οποίο σύμφωνα με όλες τις ενδείξεις, θα πρέπει να ταυτιστεί με τον αμφορέα, γνωστού στην αρχαιολογική ορολογία ως ψευδόστομου.

Σύμφωνα, τέλος, με την ερμηνεία που δίνουν οι μελετητές Τσάντγουικ και Μελένα, τα συλλαβογράμματα Α και Τ1, τα οποία συνοδεύουν το ιδεόγραμμα του ελαιοκάρπου, προσδιορίζουν τα δυο είδη της ελιάς, την «άγρια» και την «τιθασή» (ήμερη). Αυτό μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι οι Κρήτες εκμεταλλεύονταν συγχρόνως και την άγρια ποικιλία ελιάς και την ήμερη. Προφανώς γινόταν ταυτόχρονη εξαγωγή και χρήση του προϊόντος για διαφορετικούς σκοπούς. Το λάδι της άγριας ελιάς θεωρούνταν ιδανικό για την παρασκευή φαρμακευτικών καταπλασμάτων και αρωματικών αλοιφών και όχι για διατροφική χρήση. (clab. Edc. Uoc, μη χρονολογημένο)

Μινωική τέχνη και ελιά

Η φύση στη μινωική τέχνη εγκωμιάζεται, εξυμνείται. Η απεικόνιση του φυσικού περιβάλλοντος και του τοπίου, περιβεβλημένη από την απαιτούμενο θρησκευτικό συμβολισμό έχει μεταφερθεί στους εσωτερικούς χώρους των ανακτόρων. Από τις διάφορες καθημερινές δραστηριότητες (κυνήγι, εμπορικές συναλλαγές, αθλήματα, κοινωνικές συνάξεις) ή λατρευτικές τελετές (προσφορές σε ιερά δάση και ιερά κορυφών) δεν απουσιάζει και η ελιά.

Η εμμονή στην τόσο συχνή και πιστή συχνά αναπαράσταση φύλλων, κλαδιών και δέντρων ελιάς μπορεί να στηριχθεί σε δυο υποθέσεις: ή ότι οι καλλιτέχνες θέλησαν να αποδώσουν πιστά τη χλωρίδα του κρητικού τοπίου, η οποία εκείνη την εποχή φαίνεται πως κατακλυζόταν από ελαιόδεντρα, ή ότι αυτό καθαυτό το ελαιόδεντρο λόγω της ανθεκτικότητας και μακροβιότητας αλλά και της ωφελιμότητάς του αντιμετωπίστηκε ως «μέγιστο αγαθό», με αποτέλεσμα να γίνει αντικείμενο συμβολισμού, γεγονός που με τη σειρά του είχε ως συνέπεια τη λατρευτική του ένταξη σε θρησκευτικά τελετουργικά.

Ήδη στην τρίτη π.Χ. χιλιετία φαίνεται πως οι άνθρωποι κατασκεύαζαν χρυσά περίαπτα σε σχήμα φύλλων ελιάς, τα οποία βρέθηκαν σε τάφους στο Μόχλο Σητείας. Εντυπωσιακό είναι ακόμη το κλαδί της ελιάς που βλέπουμε στην κόμη της κροκοσυλλέκτριας στην τοιχογραφία που βρέθηκε στο Ακρωτήρι της Θήρας. Πιστεύεται ότι ο ρόλος του κλάδου στην τοιχογραφία είναι τελετουργικός.

Σε ολόκληρο τον αρχαίο κόσμο τα σημαντικά δέντρα «απομονώθηκαν» και αντιμετωπίστηκαν ως ξεχωριστά αντικείμενα λατρείας (δεντρολατρεία). Γι' αυτό είναι πολύ συχνή η απεικόνιση ιερών αλσών ή δασών από ελιές, πλατάνια και δρυς. Ένα τέτοιο έξοχο πρώιμο Νεοανακτορικό δείγμα είναι η απεικόνιση ενός ελαιώνα στη μικρογραφική τοιχογραφία του «Ιερού Άλσους», το οποίο ανακαλύφθηκε στην Κνωσό. Στη σύνθεση αυτή γύρω από χοντρούς κορμούς βρίσκεται συγκεντρωμένο πλήθος ανθρώπων με τα χέρια στραμμένα στον ουρανό. Η όλη παράσταση μας κάνει να συμπεράνουμε πως πρόκειται για κάποια εορταστική τελετή σε ανακτορικό ιερό άλσος. (clab. Edc. Uoc, μη χρονολογημένο)

1.2 Ρωμαϊκή - Βυζαντινή περίοδος.

Στους Ρωμαϊκούς χρόνους, η κυβέρνηση φρόντιζε να διανέμει τις παραγόμενες ποσότητες ελαιολάδου, σε ολόκληρη την αυτοκρατορία. Το εμπόριο ελαιολάδου ήκμασε κατά τους Ρωμαϊκούς χρόνους με κυριότερο σκοπό την μεταφορά του σε περιοχές της Αυτοκρατορίας οι οποίες δεν παρήγαγαν ελαιόλαδο. Δεν υπήρχε σχεδόν κανένα είδος φαγητού, σάλτσας και γλυκού στα περίφημα Ρωμαϊκά Συμπόσια, το οποίο να μην περιέχει το ελαιόλαδο.

Κατά τη Βυζαντινή περίοδο, στην πρωτεύουσα της αυτοκρατορίας, την Κωνσταντινούπολη, καταναλώνονταν τεράστιες ποσότητες ελαιολάδου, τόσο για την διατροφή και τον καλλωπισμό, όσο και για την εξασφάλιση του φωτισμού της πόλης, όπου ως γνωστόν ήταν πολύφωτη. Μάλιστα μέσα στο παλάτι, υπήρχε μια αίθουσα με την ονομασία «Οίκος των φώτων» στην οποία τα φώτα άναβαν νύχτα μέρα (με πρώτη ύλη το ελαιόλαδο) και εκεί μέσα πραγματοποιούνταν εμπορικές συνδιαλλαγές, νυχθημερόν!! Τις ανάγκες της πρωτεύουσας για φωτιστικό ελαιόλαδο, κάλυπταν μεγάλες μοναστικές μονάδες, οι οποίες είχαν στην κατοχή τους μεγάλες εκτάσεις ελαιοδένδρων!

Την ίδια περίοδο, σε περιοχές με μικρές εκτάσεις ελαιοδένδρων και όπου ως φυσικό επόμενο, η παραγωγή ελαιολάδου ήταν πολύ μικρή, είχαν σχεδόν ιεροποιήσει το ελαιόδεντρο και τα αγαθά που αυτό προσφέρει στους ανθρώπους. Άρμεγαν τις ελιές (μάζευαν τον καρπό με το χέρι), ώστε να μην χτυπούν το δένδρο, θεωρώντας μια τέτοια πράξη ως ανίερη. Επίσης, πιστεύονταν ότι οι καλλιεργητές θα έπρεπε να είναι αγνοί και καθαροί όπως το δένδρο. Υπήρχε ιδιαίτερο τελετουργικό καθαρμού πριν την συγκομιδή το οποίο περιείχε αποχή από τις σαρκικές απολαύσεις, νηστεία κτλ. (Terra creta, μη χρονολογημένο)

1.3 Περίοδος Βενετοκρατίας

Ο αρχαιολόγος Δρ. Κώστας Γιαπιτζόγλου μίλησε για την εξέλιξη των ελαιοτριβείων από την εποχή της Βενετοκρατίας 16ος αι έως και τον 19ο αι: «Τα ελαιοτριβεία αποτελούν μια ιδιαίτερη κατηγορία κτισμάτων που σώζονται ακόμα κατά εκατοντάδες στους οικισμούς της Κρήτης.

Τα πρωϊμότερα απ' αυτά ανάγονται κυρίως στην ύστερη περίοδο της Βενετοκρατίας (16ος – 17ος αιώνας) εποχή που η πολιτική της Βενετίας έχει ήδη αλλάξει και το λάδι αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά εξαγώγιμα προϊόντα του νησιού.

Πρόκειται για κτίρια αυτόνομα ή τμήματα μεγαλύτερων συγκροτημάτων αλλά πάντοτε ισόγεια. Με βάση της στέγασή τους διακρίνουμε δύο τύπους:
α) Τα θολοσκέπαστα, που αποτελούν ένα ενιαίο χώρο ή χωρίζονται με μια τοξοστοιχία και β) τα επιπεδόστεγα που ενίοτε επίσης χωρίζονται με τοξοστοιχίες ή απλά τόξα που στην περίπτωση του μοναστηριακού ελαιοτριβείου στο Καρύδι Χανίων φθάνουν τα 12.

Στον βασικό τους εξοπλισμό συγκαταλέγεται ο μηχανισμός σύνθλιψης της ελιάς, ο ελαιόμυλος, η φάμπρικα και το πιεστήριο.

Ο παλαιότερος τύπος ελαιόμυλου αποτελείται από μια μονολιθική μυλόπετρα τοποθετημένη με κατακόρυφο τον άξονά της πάνω σε μια επίσης μονολιθική βάση. Το σύστημα αυτό ήταν σε χρήση έως και τον 19ο αιώνα όταν αρχίζει να χρησιμοποιείται και ο τύπος με περισσότερες (2 έως και 4) μυλόπετρες κινούμενος πάντα με ζωϊκή ή ανθρώπινη δύναμη και ο οποίος ήταν πιο αποτελεσματικός και πιο παραγωγικός. Το δεύτερο στάδιο της σύνθλιψης του ελαιοπολτού γινόταν με τα πιεστήρια που έως και τον 19ο αιώνα ήταν εξ' ολοκλήρου από ξύλο.

Εν 'αντιθέση με τους ελαιόμυλους που σώζονται σε αρκετά λιοτρίβια, από τα πρώιμα αυτά ξύλινα πιεστήρια στην Κρήτη, σώζονται μόνο οι βίδες τους. Αντίθετα από τα νεώτερα (με ξύλο και σίδερο) που εμφανίζονται στο νησί το β΄ μισό του 19ου αιώνα σώζονται αρκετά.

Τα λιοτρίβια ως παραδοσιακά αρχιτεκτονήματα, ακολούθησαν τη σταδιακή φθίνουσα πορεία των παραδοσιακών κτισμάτων και έτσι αρκετά καταστράφηκαν και έχουν αλλοιωθεί σε μεγάλο βαθμό αν και τις τελευταίες δεκαετίες πολλά απ' αυτά έχουν κηρυχθεί από τις αρμόδιες Εφορίες Αρχαιοτήτων ιστορικά διατηρητέα μνημεία με σκοπό τη διάσωση και την ανάδειξή τους» (Vagionia, μη χρονολογημένο)

1.4 Περίοδος Τουρκοκρατίας.

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

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

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

Κατά τα πρώιμα χρόνια της επανάστασης των Ελλήνων, στην Κρήτη συγκεκριμένα, ο Αιγύπτιος διοικητής του νησιού, Μωχάμεντ Άλη, γενικά επέβαλε δυσβάσταχτη φορολογία, όμως στο θέμα του ελαιολάδου η τακτική του χαρακτηρίστηκε ληστρική. Προχωρούσε σε κατάσχεση του μεγαλύτερου μέρους της παραγωγής ελαιόλαδου, αφήνοντας ουσιαστικά πολύ μικρές ποσότητες ανά οικογένεια. Το ελαιόλαδο που συγκέντρωνε, το έστελνε στην Αίγυπτο. Για να μπορεί μάλιστα να ελέγχει απόλυτα την παραγωγή ελαιολάδου στο νησί, φρόντισε όλα τα ελαιουργεία να περάσουν στον δικό του έλεγχο και εκεί υπήρχαν στρατιώτες οι οποίοι είχαν εντολή να παρακρατούν τα 3/4 της παραγωγής ελαιολάδου, όλο το πυρηνέλαιο, και τον πυρήνα.

Κατά την Επανάσταση του 1821, η τακτική των τούρκικων στρατευμάτων ήταν να επιδεινώσουν, την ήδη έντονο πρόβλημα επιβίωσης των επαναστατημένων. Η συνήθης τακτική, ήταν να καίνε τις καλλιέργειες των Ελλήνων. Στην Κρήτη συγκεκριμένα, όσα ελαιόδενδρα δεν κάηκαν, έμεναν ακαλλιέργητα αφού οι ανάγκες του πολέμου δεν επέτρεπαν την τακτική φροντίδα των ελαιώνων και έτσι ο λαός στερήθηκε το πολύτιμο ελαιόλαδο, γεγονός τραγικό για έναν πληθυσμό του οποίου η

επιβίωση εξαρτώνταν από το ελαιόλαδο, σε πολλούς τομείς!! (Terra creta, μη χρονολογημένο)

Ιδιωτικό ελαιοτριβείο στο Μαρουλά Ρεθύμνου
(18ος-πρώιμος 19ος αι.)

Ελαιόμυλος με μία μυλόπετρα σε κτιστή βάση

Το όμορο στον μεγάλο πύργο ελαιοτριβείο

Βρίσκεται στο ΒΔ τμήμα του οικισμού, σε επαφή με τη δυτική πλευρά του μεγάλου ενετικού πύργου, με τον οποίο αποτελούσαν αρχικά ένα ενιαίο συγκρότημα, σε μεγάλο αύλειο χώρο (600τ.μ.) σε δύο επίπεδα. Υψηλό τοξωτό θύρωμα στο βόρειο τοίχο του περίβολου αποτελεί την κύρια πρόσβαση. Στην αυλή, εκτός από κάποια μικρά βοηθητικά κτίσματα, βρίσκεται μεγάλη υπόγεια δεξαμενή με υπερυψωμένο ορθογώνιο στόμιο, καθώς και μικρή ορθογώνια κατασκευή ύψους 1μ. περίπου, με λίθινη κλίμακα στη μία πλευρά της, που χρησίμευε για να ξεπεζεύουν οι αναβάτες από τα υποζύγια.

Το κτίσμα του ελαιοτριβείου έχει σχήμα πεντάπλευρου στον άξονα ανατολικά προς δυτικά, είναι ισόγειο και έφερε κάλυψη, καταστραμμένη κατά το μεγαλύτερο μέρος, με δώμα. Είναι κατασκευασμένο από αργολιθοδομή και επιχρισμένο εσωτερικά και εξωτερικά. Από λαξευτή λιθοδομή είναι κατασκευασμένα τα πλαίσια όλων των ανοιγμάτων του, καθώς και τα τόξα. Η βόρεια πλευρά του διαμορφώνεται με το τοξωτό θύρωμα εισόδου και με τρία μεγάλα παράθυρα ανάλογης μορφής που φέρουν σιδερένιο κιγκλίδωμα. Το εσωτερικό του διαρθρώνεται σε τέσσερα τμήματα μέσω τριών παράλληλων ζευγών ημικυκλικών τόξων. Στο νότιο τμήμα του κυρίως χώρου, που έχει ύψος 5 μέτρα περίπου, βρίσκονται τρία μικρά σχετικά δωμάτια που πιθανόν χρησίμευαν ως χώρος αποθήκευσης του ελαιοκάρπου, αλλά και διαμονής και παραμονή των εργαζομένων στο ελαιοτριβείο.

Μεγάλος μέρος του εξοπλισμού του σώζεται έως σήμερα. Η σύνθλιψη του

καρπού γινόταν αρχικά με δύο μεγάλες μονολιθικές μυλόπετρες διαμέτρου 1,45μ., των οποίων όμως δεν σώζονται τα ξύλινα εξαρτήματα σύνδεσής τους. Βόρεια απ αυτές βρίσκεται ένα νεωτερικό σύστημα σύνθλιψης, όπου πάνω στη μεγάλη βάση βρίσκονται τρεις μυλόπετρες, οι οποίες κινούνταν είτε με ζωική είτε με ανθρώπινη δύναμη. Στην ανατολική πλευρά, όπου σήμερα βρίσκεται η μεγάλη μονολιθική γούρνα διαχωρισμού του λαδιού, βρίσκονταν και δύο πιεστήρια από τα οποία διασώζονται μόνο οι ξύλινες βάσεις τους. Στον ίδιο χώρο βρίσκονται και τμήματα από τον μποτζεργάτη. Σε επαφή με το νότιο τοίχο, οι τρεις χαμηλοί ορθογώνιοι χώροι, ανοιχτοί από την πάνω πλευρά τους, χρησίμευαν ως χώρος αποθήκευσης των σακιών με τις ελιές. Το στόμιο, όμως, που φέρουν στη δυτική πλευρά μάς οδηγεί στο συμπέρασμα ότι ίσως χρησίμευαν εποχιακά και ως ληνοί για τη σύνθλιψη των σταφυλιών.

Παρά το γεγονός ότι το συγκρότημα του ελαιοτριβείου έχει χρονολογηθεί κατά καιρούς στην περίοδο της ύστερης Ενετοκρατίας ή πρώιμης Τουρκοκρατίας ή γενικά Τουρκοκρατίας, εντούτοις η μορφή του με τα ημικυκλικά τόξα, ανάλογα του ελαιοτριβείου της Μονής Γκουβερνέτου στο Καρύδι, αλλά και η μορφή των ανοιγμάτων του μας οδηγούν σαφέστατα στην χρονολόγηση του στην περίοδο της Τουρκοκρατίας (18ος -πρώιμος 19ος αι.). (polelia. gr / marula2, μη χρονολογημένο)

1.5 Η ελαιοκομία στην Κρήτη σήμερα

Μετά την Κρητική επανάσταση του 1896, τα 1998 οι Μεγάλες Δυνάμεις (Αγγλία, Αυστροουγγαρία, Γαλλία, Γερμανία, Ιταλία, Ρωσία) με τη συνθήκη του Βερολίνου ανακύρηξαν την Κρήτη ως ανεξάρτητη «Κρητική Πολιτεία» υπό την κυριαρχία του Σουλτάνου.

Αυτόνομη Κρητική πολιτεία (1898 – 1913)

Μολονότι η οικονομική ζωή παραμένει προσανατολισμένη στην παραγωγή αγροτικών προϊόντων και το λάδι είναι το βασικό είδος εξαγωγής, σημαντικές και ενδιαφέρουσες είναι οι αλλαγές που συντελούνται αυτήν την περίοδο και στον οικονομικό τομέα. Το λιμάνι αποκτά όλο και περισσότερο διεθνή χαρακτήρα και προσανατολισμό και συνδέεται με τα μεγάλα μεσογειακά λιμάνια: Αλεξάνδρεια, Πειραιάς, Ερμούπολη Σύρου, Βενετία, Τεργέστη και Μασσαλία.

Οι θεσμικές και νομοθετικές μεταρρυθμίσεις, η ένταξη στους διεθνείς εμπορικούς και ναυτιλιακούς δρόμους, η αποκατάσταση της τάξης και της ηρεμίας, διαμορφώνουν ευνοϊκές συνθήκες για την τοπική οικονομία. Όλο και περισσότερες ελληνικές και ξένες εταιρείες αποκτούν αντιπροσώπους και υποκαταστήματα στην πόλη. Πολλές και αξιόλογες ντόπιες επιχειρήσεις ιδρύονται και αναπτύσσονται μέσα σ' αυτό το κλίμα αισιοδοξίας και ασφάλειας, ανάμεσά τους αρκετές βιοτεχνίες και εργοστάσια.

Είναι χαρακτηριστικό ότι το 1911 λειτουργούν στην πόλη επτά πρακτορεία ατμοπλοϊκών και έξι πρακτορεία ασφαλιστικών εταιρειών, τράπεζες, εμπορικές επιχειρήσεις, βιοτεχνικές και βιομηχανικές μονάδες, όπως ελαιοτριβεία, σαπωνοποιίες, σταφιδεργοστάσια, βυρσοδεψεία, ενώ μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζεται και για την παραγωγή και επεξεργασία καπνού.(history. heraklion, μη χρονολογημένο)

Ωστόσο, οι αυθαιρεσίες του Αρμοστή Πρίγκιπα Γεωργίου, προκάλεσαν την οργή των Κρητικών που το 1905 εξεγέρθηκαν εναντίον του πραγματοποιώντας τη περίφημη "Επανάσταση του Θέρισου". Αποτέλεσμα ήταν να αναγκαστεί σε παραίτηση ο παλιός αρμοστής και να οριστεί νέος ο Αλέξανδρος Ζαΐμης. Στα γεγονότα εκείνης της εποχής αναδείχθηκε η μεγάλη πολιτική φυσιογνωμία του Ελευθέριου Βενιζέλου που σφράγισε με τη παρουσία του την νεότερη ιστορία της Ελλάδας. Μετά και από αυτά τα γεγονότα στις 17/30 Μαΐου 1913 επικυρώθηκε η τελική ένωση της Κρήτης με την υπόλοιπη Ελλάδα και υψώθηκε η ελληνική σημαία στο νησί με επίσημη τελετή στο Φρούριο του Φρικά στα Χανιά στη 1 Δεκεμβρίου το 1913. (hri. Org, μη χρονολογημένο)

Ένωση – Ά Παγκόσμιος πόλεμος (1913 – 1940)

Ιδιαίτερη είναι η ανάπτυξη του κλάδου της επεξεργασίας και εμπορίας της σταφίδας. Κατά τη δεκαετία του 1920 λειτουργούν στην πόλη τα εργοστάσια του Γεωργίου Μ. Διαλλινά, του Ιωάννη Στ. Περδικογιάννη, του Γ. Αποστολάκη, στα οποία προστίθενται και οι σταφιδεμπορικές επιχειρήσεις των προσφυγικής καταγωγής «Αδελφών Στυλιανού Κωνσταντινίδη» και «Υιών Νικολάου Κωνσταντινίδη».

Δίπλα στα γνωστά από το παρελθόν προϊόντα της Κρητικής γης που έχουν ζήτηση στο εξωτερικό, αυτήν την περίοδο και άλλα είδη προσελκύουν το εξαγωγικό ενδιαφέρον. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελούν τα κίτρα, των οποίων η μεγάλη ζήτηση οδηγεί πολλούς Κρητικούς αγρότες στην καλλιέργεια του συγκεκριμένου εσπεριδοειδούς. Για τη διακίνηση του προϊόντος δραστηριοποιούνται πολλοί επιχειρηματίες και εταιρείες, μεταξύ των οποίων ξεχωρίζει ασφαλώς η «Κιτρική» των Φυτάκη - Κασαπάκη. (history. heraklion, μη χρονολογημένο)

Β΄ Παγκόσμιος πόλεμος 1940 - 1945

Στη διάρκεια της κατοχής ο πληθυσμός του νησιού βρίσκεται αντιμέτωπος με μια νέα και σκληρή καθημερινότητα. Οι κατασχέσεις αγροτικών προϊόντων από τις δυνάμεις κατοχής δημιουργεί, κυρίως στα αστικά κέντρα, σοβαρές ελλείψεις σε τρόφιμα και άλλα βασικά είδη. Οι κατακτητές επιβάλλουν συχνά υποχρεωτική εργασία - αγγαρείες - για την κάλυψη των αναγκών τους, ενώ συχνά, ως απάντηση σε αντιστασιακές ενέργειες, καταφεύγουν σε μέτρα τρομοκράτησης του άμαχου πληθυσμού.

Στο Ηράκλειο η καθημερινότητα προσαρμόζεται στις νέες συνθήκες. Το χρήμα χάνει καθημερινά την αξία του, ενώ παράλληλα οι τιμές προϊόντων, όπως το λάδι και τα σιτηρά, ανεβαίνουν στα ύψη. Το φαινόμενο της μαύρης αγοράς οργιάζει. Τις νύχτες οι αρχές κατοχής επιβάλλουν απαγόρευση κυκλοφορίας, ενώ το λιμάνι είναι απαγορευμένη ζώνη για τους πολίτες. Αυτοκίνητα, κάρα, άλογα, μηχανές εργοστασίων κατάσχονται και η κατοχή ενός κυνηγετικού όπλου μπορεί να στοιχίσει τη ζωή του ιδιοκτήτη του. Τα ραδιόφωνα σφραγίζονται, ώστε να μην μπορούν να πιάνουν συμμαχικούς σταθμούς. Αρκετές οικίες επιτάσσονται για την εξυπηρέτηση των στρατευμάτων κατοχής. Η τεράστια έλλειψη φαρμακευτικού υλικού και η κακή διατροφή αυξάνουν τη θνησιμότητα. Η ανασφάλεια, ο φόβος και η αγωνία γίνονται οι καθημερινοί σύντροφοι των κατοίκων της πόλης. (history. heraklion, μη χρονολογημένο)

ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ (ΚΑΤΑΣΧΕΣΕΙΣ)

«Κατόπιν της από 2/6/1941 διαταγής της Ανωτάτης Διοικήσεως Φρουρίου Κρήτης, περί κατασχέσεως, οφείλουν άπαντες οι έμποροι, ελαιοπαραγωγοί και οι ιδιοκτήται ελαιοτριβείων, υπό την κατοχήν των οποίων ευρίσκεται ελαιόλαδον, όπως παραδώσουν τας ποσότητας ταύτας εις τους εντεταλμένους του Ράιχ και εις τας καθορισμένας τιμάς... Πας όστις ήθελε αρνηθή την παράδοσιν ελαιολάδου θα θεωρηθή ότι σαμποτάρει την εξαγωγήν τούτου εις Γερμανίαν και θα υποστεί την ανάλογον ποινήν». (εφημ. *Κρητικός Κήρυξ*, 5 Μαρτίου 1942) (history. heraklion, μη χρονολογημένο).

Μετά από τέσσερα χρόνια γερμανικής κατοχής ξεκίνησε μια περίοδος ειρήνης και ανασυγκρότησης της ζωής του κρητικού λαού. Από εκείνη τη στιγμή και μετά το νησί γνώρισε μεγάλη οικονομική ανάπτυξη, λόγω των εκτεταμένων καλλιεργειών των γόνιμων εδαφών του και του τουρισμού, όπως επίσης και σημαντική πρόοδο στα γράμματα και τις επιστήμες. (hri.org , μη χρονολογημένο)

Στα νεότερα χρόνια οι Κρητές χρησιμοποιούν το ελαιόλαδο σε πάρα πολλές περιπτώσεις σαν παραδοσιακό θεραπευτικό μέσο, σε συνταγές της λαϊκής ιατρικής αλλά και σαν βασικό στοιχείο διατροφής τους. Η κατά κεφαλή κατανάλωση ελαιόλαδου σήμερα στην Κρήτη υπερβαίνει τα 25 Kg ετησίως (σχ.1) και είναι η υψηλότερη στον κόσμο.

Σχ.1.

Η μεγάλη όμως σύνδεση του ελαιολάδου με την διατροφή και την υγεία των Κρητικών αποδείχτηκε κατά τον περασμένο αιώνα, (τέλη δεκαετίας '50 αρχές δεκαετίας '60) με τις διεθνείς μελέτες που έγιναν για το διατροφικό πρότυπο της «Κρητικής διατροφής», το οποίο όπως αποδείχθηκε αποτελεί το πιο υγιεινότερο στον κόσμο. (depek, μη χρονολογημένο)

Η μελέτη Rockfeller

Το συμπέρασμα ότι η Κρητική διατροφή αποτελούσε μια ιδιαίτερη περίπτωση άρχισε να τεκμηριώνεται με την μελέτη για την οικονομική και κοινωνική ζωή στην Κρήτη που έγινε από το Αμερικανικό ίδρυμα Rockfeller (1948). Στην μελέτη αυτή μεταξύ άλλων αναφέρεται: «Οι ελιές και το λάδι αποτελούν σημαντικό μέρος της διατροφής στην Κρήτη. Κάθε ξένος έχει την εντύπωση ότι τα Κρητικά φαγητά πλέουν στο λάδι. Το προϊόν αυτό χρησιμοποιείται σε αφθονία στο μαγείρεμα αλλά αποτελεί σημαντικό μέρος στις σαλάτες, τις σούπες και τα λαχανικά. Η ποσότητα λαδιού που καταναλώνουν οι Κρητικοί είναι, χωρίς αμφιβολία, πολύ μεγαλύτερη από άλλες περιοχές της Ελλάδας

Η μελέτη των επτά χωρών

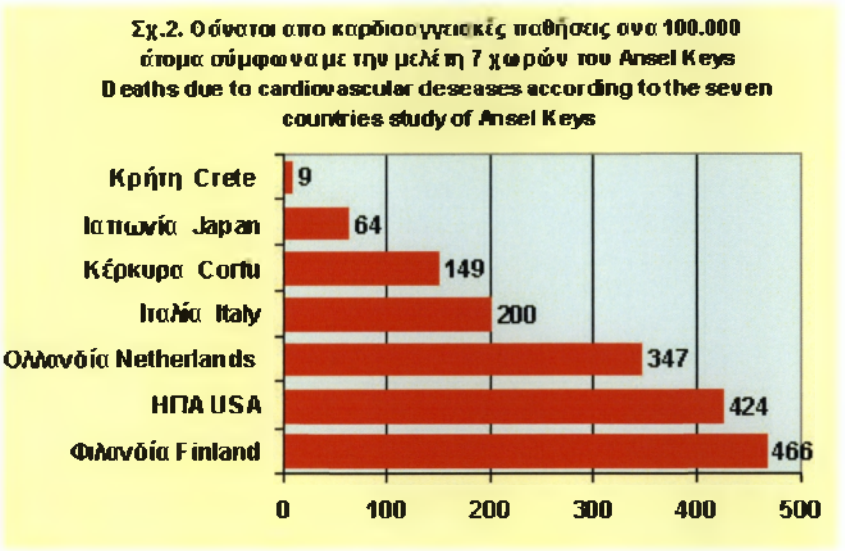
Στην συνεχεία ακολούθησε η πολύ σημαντική και τεκμηριωμένη τεράστια επιδημιολογική «μελέτη των 7 χωρών», που οργανώθηκε από τον διάσημο Καρδιολόγο από τη Μινεσότα, Καθηγητή Ansel Keys στις δεκαετίες του 1950 και 1960 σε 7 χώρες, στις οποίες μελετήθηκαν 11.500 άτομα.

Οι χώρες που μελετήθηκαν ήταν: η **Ελλάδα** (Κρήτη και Κέρκυρα), η **Γιουγκοσλαβία** ((Δαλματικές ακτές), η **Ιταλία**, η **Ολλανδία**, η **Φιλανδία**, οι **ΗΠΑ** και η **Ιαπωνία**. Η έρευνα εξέτασε τη σχέση των διατροφικών συνηθειών των περιοχών αυτών με ασθένειες όπως ο καρκίνος και οι καρδιόπαθειες.

Ανάλυση των αποτελεσμάτων της μελέτης εξέπληξε την διεθνή επιστημονική κοινότητα. Απέδειξε ότι η Κρήτη της οποίας οι κάτοικοι διατρέφονταν με άφθονο ελαιόλαδο είχαν το καλύτερο επίπεδο υγείας. Οι ασθένειες από καρκίνους ήταν πολύ σπάνιες και η συχνότητα των καρδιοπαθειών, η μάστιγα των Βορείων χωρών, στην Κρήτη ήταν πολύ ασήμαντη και πολύ χαμηλότερη σε σχέση με όλες τις περιοχές που μελετήθηκαν (Σχ.2) .

Ο Keys έμεινε έκπληκτος και απέδωσε το φαινόμενο στην διατροφή των Κρητικών με άφθονο ελαιόλαδο. Το φαινόμενο αυτό αρχικά ονομάστηκε «Κρητικό παράδοξο» και οδήγησε στην περαιτέρω μελέτη της «Κρητικής δίαιτας» ή «Κρητικής διατροφής».

Η δημοσίευση των αποτελεσμάτων της έρευνας των 7 χωρών, με τις απίστευτες διαφορές στην υγεία και την μακροζωία των Κρητών, έκανε κάποιους να αμφιβάλλουν, και να αναρωτηθούν μήπως άλλα αίτια, γενετικά, κλιματολογικά ή ψυχολογικά (έλλειψη στρες) ήταν αυτά στα οποία οφειλόταν η υγεία των Κρητών.



Ο προβληματισμός αυτός οδήγησε τον διάσημο Γάλλο Καθηγητή Serge Renault (1988), να αποφασίσει μια νέα έρευνα την «Lyon heart» για να διαπιστώσει το πόσο αυτοί οι παράγοντες επηρέαζαν το αποτέλεσμα της διατροφής.

Η έρευνα αυτή που διήρκεσε 5 χρόνια περιέλαβε 605 ασθενείς, (που είχαν ήδη υποστεί ένα καρδιακό επεισόδιο και κινδύνευαν για δεύτερο) και έγινε στη Λυόν σε 2 ισάριθμες ομάδες. Στην πρώτη ομάδα χορηγούσε ένα διαιτολόγιο σύμφωνο με τα προτεινόμενα από τον παγκόσμιο οργανισμό υγείας και στη δεύτερη ομάδα έδινε την αναλογία των τροφών που χρησιμοποιούν οι Κρητικοί. Τα αποτελέσματα ήταν τόσο εκπληκτικά, ώστε στο τέλος του πρώτου έτους σταμάτησε, λέγοντας ότι «θα ήταν εγκληματικό» αν συνέχιζε, αφού διαπίστωσε ότι η δεύτερη ομάδα που ακολουθούσε το Κρητικό διατροφικό πρότυπο, πέτυχε σε σχέση με την πρώτη πολύ καλύτερα αποτελέσματα. (depek, μη χρονολογημένο)

Κρητική και μεσογειακή διατροφή

Τα αποτελέσματα των ερευνών που έγιναν για την Κρητικη διατροφή έσπευσαν να τα οικειοποιηθούν πολλοί άλλοι, κάτω από τη γενική ομπρέλα του όρου «Μεσογειακή Διατροφή». Ένα όρο που όλα και όλους τα χωρεί. Έτσι η «Κρητική Διατροφή» υποβαθμίστηκε μέσα στο αόριστο περιβάλλον της «Μεσογειακής διατροφής» και έτσι δεν μπορεί να διακρίνει κανείς ποια είναι τα χαρακτηριστικά της και ποια είναι τα στοιχεία που την διαφοροποιούν ως διατροφικό πρότυπο.

Πως έγινε λοιπόν και ιδιοποιήθηκαν άλλοι αυτή την υπόθεση; Έχει αξία να απαντηθεί αυτό το ερώτημα σε μια εποχή που γύρω από τις διατροφές γίνεται ένας εμπορικός πόλεμος. Ποια δίαιτα είναι η καλύτερη, σε ποια προϊόντα βασίζεται και από ποια περιοχή προέρχονται αποτελούν τελικά στοιχεία που ενδιαφέρουν την αγορά.

Πώς όμως προέκυψε η μεσογειακή διατροφή;

Ο K. Dun Gifford, Γερουσιαστής των ΗΠΑ, άνθρωπος του τομέα τροφίμων και εστιατορίων των ΗΠΑ, μετά από μια επίσκεψη του στη χώρα του Κουμφούκιου το 1987, εντυπωσιάσθηκε από την τοπική διατροφή των Κινέζων και επιστρέφοντας στη χώρα του σκέφτηκε να δημιουργήσει ένα Ίδρυμα που να προωθεί τις παραδοσιακές διατροφές. Το ίδρυσε το 1988 στη Βοστόνη με το όνομα Oldways και με σκοπούς να προωθήσει την υγιή κατανάλωση, να ενθαρρύνει τις βιώσιμες επιλογές τροφίμων, και για να συντηρήσει τα παραδοσιακά foodways όπως δηλώνεται στο καταστατικό του.

Το ίδρυμα Oldways πρώτο κατασκεύασε τη «Μεσογειακή Διατροφή» και μάλιστα δημιούργησε τη γνωστή πυραμίδα διατροφής. Το Oldways και το Πανεπιστήμιο του Χάρβαρντ ένωσαν τις δυνάμεις τους στη συνέχεια για να δημιουργήσουν την πρακτική διατροφή για τους Γιατρούς. Η συνταγή περπάτησε στην Ευρώπη αρχίζοντας από το Λονδίνο. Διάφορα συνέδρια πραγματοποιήθηκαν έκτοτε μ' αυτό το θέμα.

Την ευκαιρία δεν έχασε στην συνέχεια το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, που υιοθέτησε αμέσως το πρότυπο της Μεσογειακής διατροφής για να στηρίξει το ελαιόλαδο όλων των χωρών Μελών του. Το γεγονός αυτό οδήγησε σε μια γενίκευση

και με βάση ένα επί μέρους στοιχείο, την χρήση του ελαιολάδου, θεωρήθηκε ότι η διατροφή των κατοίκων στις Ευρωπαϊκές Μεσογειακές χώρες, που παρουσιάζουν ως κοινό στοιχείο τη χρήση ελαιολάδου στην διατροφή, έχει τις ίδιες ευεργετικές επιδράσεις στην υγεία των ανθρώπων. Η μελέτη όμως των Επτά Χωρών αποδεικνύει ότι οι ευεργετικές επιδράσεις της Κρητικής Διατροφής στην υγεία είναι πολύ μεγαλύτερες από άλλες Μεσογειακές περιοχές και έτσι δεν εξηγείται η γενίκευση που έχει γίνει.

Ακόμα και στην περίπτωση του ελαιολάδου, που λέγεται ότι αποτελεί το κοινό σημείο των Μεσογειακών διατροφικών συνηθειών και από το οποίο προσδιορίζεται η Μεσογειακή διατροφή, δεν έχει την ίδια συμμετοχή στη διατροφή ως καταναλισκόμενη ποσότητα και ως συνδυασμένο υλικό με άλλες τροφές στις διάφορες μεσογειακές περιοχές, αλλά παρουσιάζει μεγάλες αποκλίσεις. Η Κρητική διατροφή διακρίνεται από την καθολική χρήση ελαιολάδου και μάλιστα παρθένου σε μεγάλη ποσότητα, που ξεπερνά τα 25 κιλά κατ' άτομο το χρόνο, ενώ στις άλλες Μεσογειακές χώρες κυμαίνεται από 0,5 - 11 κιλά και όχι αποκλειστικά παρθένου.

Επομένως η Μεσογειακή διατροφή σε ότι αφορά το περιεχόμενο της αποτελεί ένα εμπορικό και επιστημονικό κατασκεύασμα που θα μπορούσε να ονομάζεται απλά υγιεινή διατροφή ενώ σε ότι αφορά τον γεωγραφικό προσδιορισμό της αποτελεί μια έκφραση ατεκμηρίωτη. Στην εποχή μας, που οι άνθρωποι ταξιδεύουν, ξέρουν πολύ καλά ότι οι λαοί της Μεσογείου έχουν τελείως διαφορετική διατροφή. Οι τυπικές διατροφικές συνήθειες στις Μεσογειακές χώρες έχουν σημαντικές διαφορές. Ενδεχομένως να παρουσιάζουν κοινά στοιχεία από περιοχή σε περιοχή, αλλά συνολικά οι διαφορές είναι μεγάλες έως και αντίθετες.

Τελείως διαφορετική είναι η παραδοσιακή διατροφή των Ελλήνων από αυτή των Αράβων, των Τούρκων, των Ισπανών, των Γάλλων, των Σέρβων, των Ιταλών των Αλγερινών κ.ο.κ. Διαφορετική είναι και η παραδοσιακή διατροφή μέσα στα ίδια τα κράτη. Έτσι, διαφορετική είναι η διατροφή στην Σικελία από τη Λομβαρδία, και στην Ανδαλουσία από την Καταλονία, όπως διαφορετική είναι και στην Κρήτη από ότι στη Μακεδονία κ.ο.κ. Στην πραγματικότητα έχουμε πολλές και διαφορετικές διατροφές στην ευρύτερη περιοχή της Μεσογείου, που ορισμένες μεταξύ τους μπορεί να 'χουν ορισμένα κοινά σημεία αλλά τελικά διαφέρουν σημαντικά μεταξύ τους.

Το 2000 πραγματοποιήθηκε στο Λονδίνο το Διεθνές Συνέδριο για τη Μεσογειακή διατροφή που κατέληξε στην ακόλουθη δήλωση Κοινής Αποδοχής.

«Ο όρος «παραδοσιακή Μεσογειακή Διατροφή» χρησιμοποιείται για να καθορίσει τις διατροφικές συνήθειες που χαρακτήριζαν ορισμένες περιοχές της Μεσογείου στις αρχές της δεκαετίας του '60, όπως είναι η Κρήτη, ορισμένα μέρη της υπόλοιπης Ελλάδας και η νότια Ιταλία.

Η Μεσογειακή Διατροφή των αρχών της δεκαετίας του '60 μπορεί να περιγραφεί με τα ακόλουθα γενικά χαρακτηριστικά:

- **αφθονία φυτικών τροφών (φρούτων, λαχανικών, διαφόρων ειδών ψωμιού, δημητριακών, πατάτας, οσπρίων, ξηρών καρπών και σπόρων)**
- **φρέσκα, εποχιακά προϊόντα τοπικής παραγωγής, ελάχιστα επεξεργασμένα**
- **φρέσκα φρούτα ως το συνηθισμένο καθημερινό επιδόρπιο και γλυκά που περιέχουν συμπυκνωμένα σάκχαρα ή μέλι λίγες φορές την εβδομάδα**
- **ελαιόλαδο ως κύρια πηγή λιπαρών**
- **γαλακτοκομικά προϊόντα (κυρίως τυρί και γιαούρτι) καθημερινά, σε μικρές έως μέτριες ποσότητες**
- **ψάρια και πουλερικά σε μικρές έως μέτριες ποσότητες**
- **κανένα έως τέσσερα αυγά την εβδομάδα**
- **μικρές ποσότητες κόκκινου κρέατος και**
- **μικρές έως μέτριες ποσότητες κρασιού, συνήθως με τα γεύματα.**

Παραλλαγές της Μεσογειακής Διατροφής υπάρχουν σε διάφορες περιοχές της Μεσογείου, όπως σε ορισμένα μέρη της Γαλλίας, στην Ισπανία, σε άλλες περιοχές της Ιταλίας, στο Λίβανο, στο Μαρόκο, στην Πορτογαλία, στη Συρία, στην Τουρκία, στην Τυνησία και αλλού• δεν έχουν όμως μελετηθεί λεπτομερώς. Σύμφωνα με τον ορισμό που δίδεται εδώ, η διατροφή αυτή συνδέεται αυστηρά με τις περιοχές της Μεσογείου, όπου καλλιεργείται παραδοσιακά η ελιά.»

Η αποκαλούμενη «Μεσογειακή Διατροφή» αποτελεί επομένως επινόηση. Της προσδόθηκε τεχνητό περιεχόμενο το οποίο αντλήθηκε από την Κρητική διατροφή. Αντίθετα η Κρητική διατροφή έχει ιστορική υπόσταση και μπορεί να πιστοποιηθεί ως

πρότυπο της υγιεινής διατροφής αφού βέβαια προσδιοριστεί με ακρίβεια το περιεχόμενό της.

Βέβαια, τα θετικά αποτελέσματα της Κρητικής Διατροφής αναφέρονται σε μια προηγούμενη γενιά που δε βρίσκεται πλέον στη ζωή. Στο μεταξύ τα πράγματα άλλαξαν γρήγορα και το παραδοσιακό διατροφικό πρότυπο στην Κρήτη αλλοιώθηκε. (depek, μη χρονολογημένο)

Η Σύγχρονη Ιατρική

Σήμερα η σύγχρονη Ιατρική επιβεβαιώνει ότι το παρθένο ελαιόλαδο είναι ευεργετικό για την υγεία και συνιστάται σε πολλές περιπτώσεις όπως:

- καρδιακές παθήσεις
- πρόληψη του καρκίνου του προστάτη
- έλεγχο διαβήτη
- δίαιτα παιδιών και αθλητών
- πρόληψη καρκίνο του στήθους
- σεξουαλική ικανότητα
- δίαιτα ηλικιωμένων (Crete-today, μη χρονολογημένο)

Διεθνής αναγνώριση της ποιότητας

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

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

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

Το εξαιρετικό παρθένο Ελαιόλαδο με την προστατευμένη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) ΣΗΤΕΙΑ (SITIA) της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμων Σητείας έχει επιτύχει αρκετά διεθνή βραβεία. Μερικά από αυτά είναι:

Υπάρχουν όμως και πολλά άλλα ελαιόλαδα ΠΟΠ και Βιολογικά που έχουν επιτύχει σημαντικές διακρίσεις. (Crete-today, μη χρονολογημένο)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΗΤΕΙΑ

2.1 Παραγωγή και διακίνηση ελαιολάδου στην Ελλάδα

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

Η Ελλάδα κατατάσσεται τρίτη σε παγκόσμιο επίπεδο βάσει της παραγωγής ελαιολάδου, δεύτερη σε ευρωπαϊκό επίπεδο βάσει παραγωγής ελιών, ενώ καταλαμβάνει μία από τις πρώτες θέσεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση και βάσει της παραγωγής πυρηνέλαιου. Σημαντικό μέρος των εν λόγω προϊόντων κατευθύνεται στο εξωτερικό, κυρίως σε χύμα μορφή. Τα συμπεράσματα αυτά προκύπτουν από την κλαδική μελέτη της ICAP "Ελαιόλαδο - Πυρηνέλαιο - Επιτραπέζιες Ελιές", η οποία κυκλοφόρησε προσφάτως.

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

Χαρακτηριστικό της παραγωγής του ελαιολάδου, του πυρηνέλαιου και των επιτραπέζιων ελιών είναι η κυκλικότητα που παρουσιάζει. Η εγχώρια παραγωγή του ελαιολάδου το 2003/04 εκτιμάται ότι παρουσίασε μείωση κατά 23,3% έναντι της προηγούμενης ελαιοκομικής περιόδου, ενώ η εγχώρια κατανάλωση παρουσίασε σταθερότητα την τελευταία διετία. Η εγχώρια παραγωγή του ραφιναρισμένου πυρηνέλαιου σημείωσε αύξηση της τάξης του 11% το 2003/04 έναντι του 2002/03, ενώ η κατανάλωση του εν λόγω προϊόντος εμφάνισε αντίστοιχη αύξηση 14%

περίπου. Οι εισαγωγές του ελαιολάδου και του πυρηνέλαιου είναι περιορισμένες, ενώ οι εξαγωγές τους κυμαίνονται σε υψηλά επίπεδα.

Η κατανάλωση του τυποποιημένου ελαιολάδου κάλυψε το 25%-27% περίπου του συνόλου της αγοράς την περίοδο 2002/03-2003/04. Η διακίνηση ελαιολάδου σε μορφή χύμα κυμάνθηκε μεταξύ του 33%-35% την ίδια περίοδο, εμφανίζοντας πτωτική τάση, ενώ το υπόλοιπο κομμάτι της αγοράς καλύφθηκε από την αυτοκατανάλωση ελαιολάδου, το ποσοστό συμμετοχής της οποίας διαμορφώθηκε στο 40% περίπου την εν λόγω διετία.

Οι πωλήσεις των εγχωρίως παραγομένων ελιών το 2003/04 εκτιμάται ότι σημείωσαν μείωση κατά 6,5% έναντι του προηγούμενου έτους, ενώ η εγχώρια κατανάλωση ελιών εμφάνισε μείωση κατά 4% περίπου σε σχέση με το 2002/03. Οι μαύρες ελιές κάλυψαν το μεγαλύτερο ποσοστό της αγοράς, αποσπώντας μερίδιο που κυμάνθηκε μεταξύ του 65%-70% το διάστημα 2002/03-2003/04. Ακολούθησαν οι πράσινες ελιές καταλαμβάνοντας το 20% περίπου της αγοράς, ενώ το υπόλοιπο 10%-15% καλύφθηκε από ελιές διαφόρων τύπων.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της κλαδικής μελέτης της ICAP, σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη του κλάδου διαδραματίζει ο τρόπος διάθεσης των εν λόγω προϊόντων. Η διακίνηση του ελαιολάδου - πυρηνέλαιου και των επιτραπέζιων ελιών σε χύμα μορφή έχει δημιουργήσει προβλήματα στον κλάδο, τα οποία εμποδίζουν την ανάπτυξή του. Το γεγονός ότι το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών αφορά προϊόντα ανώνυμα, έχει ως αποτέλεσμα να μη γίνονται ευρέως γνωστά στη διεθνή αγορά ως ελληνικά, αλλά συχνά να τυποποιούνται και να κυκλοφορούν με ξένο εμπορικό σήμα. Το πρόβλημα είναι πιο έντονο όσον αφορά το ελαιόλαδο, μέρος του οποίου αναμιγνύεται από τις εταιρίες του εξωτερικού με κατώτερης ποιότητας ελαιόλαδα, τα οποία διατίθενται στη συνέχεια στη διεθνή αγορά σε ιδιαίτερα ανταγωνιστικές τιμές. Το Νοέμβριο του 2003 εκδόθηκε κανονισμός της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ο οποίος απαγορεύει τη διακίνηση ελαιολάδου σε ανώνυμες συσκευασίες μεγαλύτερες των 5 λίτρων. Ο εν λόγω κανονισμός δεν έχει επηρεάσει ακόμα σημαντικά τη διάρθρωση της εγχώριας αγοράς ελαιολάδου, ενώ με επιφύλαξη αναμένονται τα αποτελέσματα του κανονισμού για την ενίσχυση του τυποποιημένου ελαιολάδου την προσεχή διετία.

Η παραγωγή ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών υπόκειται σε καθεστώς ενίσχυσης, το οποίο θα παραμείνει σε ισχύ έως την 1η Νοεμβρίου 2005. Το νέο καθεστώς ενίσχυσης θα αφορά τη μερική ή ολική αποσύνδεση των πριμοδοτήσεων

από την παραγωγή και τη δημιουργία ενός συστήματος ενιαίας ενίσχυσης ανά εκμετάλλευση.

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

Η οικονομική κρίση σε συνδυασμό με τη διατήρηση των τιμών λιανικής σε σχετικά υψηλά επίπεδα, έχει οδηγήσει στον περιορισμό της κατανάλωσης ελαιολάδου. Επίσης, εξαιτίας της μείωσης του διαθέσιμου εισοδήματος των νοικοκυριών, η ζήτηση για προϊόντα ελαιολάδου ιδιωτικής ετικέτας είναι ανοδική.

Τα συμπεράσματα αυτά προκύπτουν από μελέτη της Διεύθυνσης Οικονομικών Μελετών της ICAP Group με τίτλο «Ελαιόλαδο – Πυρηνέλαιο – Επιτραπέζιες Ελιές» που κυκλοφόρησε πρόσφατα Σχετικά με τα κύρια χαρακτηριστικά της ζήτησης και τις τάσεις της αγοράς, η Διευθύντρια Οικονομικών - Κλαδικών Μελετών της ICAP Group, κ. Σταματίνα Παντελαίου, επεσήμανε τα εξής:

«Η εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου υπερκαλύπτει την εγχώρια ζήτηση, ενώ μεγάλες ποσότητες διατίθενται και σε χώρες του εξωτερικού. Το μέγεθος της παραγωγής ελαιολάδου και πυρηνελαίου εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες οι οποίες επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό το μέγεθος της παραγωγής των ελαιοδέντρων και, κατ' επέκταση, την παραγωγή των συγκεκριμένων προϊόντων. Το 2009/10 η εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου υποχώρησε κατά 4,3% σε σχέση με την προηγούμενη ελαιοκομική περίοδο.

Το μέγεθος των εξαγωγών ελαιολάδου και πυρηνελαίου εξαρτάται κατ' αρχήν από το ύψος της εγχώριας παραγωγής (κυκλικότητα της παραγωγής), καθώς και από τη ζήτηση των χωρών του εξωτερικού. Κατά συνέπεια, οι εξαγωγές ελαιολάδου

συνήθως παρουσιάζουν σημαντικές διακυμάνσεις από έτος σε έτος. Το μεγαλύτερο ποσοστό των εξαγόμενων ποσοτήτων αφορά χύμα ελαιόλαδο, το οποίο προωθείται στην Ιταλία, ενώ οι εξαγωγές τυποποιημένου ελαιολάδου παρουσίασαν ανοδική τάση το 2010 σε σχέση με το 2009. Ωστόσο, παραμένουν σε χαμηλά επίπεδα σε σχέση με το συνολικό όγκο των εξαγωγών». Το 2009/10 η εγχώρια κατανάλωση ελαιολάδου μειώθηκε κατά 6,1% σε σχέση με το 2008/09. Εντονότερη υποχώρηση παρατηρείται στη ζήτηση τυποποιημένου ελαιολάδου (9,3%), καθώς η πλειοψηφία των καταναλωτών εξακολουθεί να προμηθεύεται χύμα ελαιόλαδο. Την περίοδο 2009/10 το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης καλύφθηκε από το χύμα διακινούμενο ελαιόλαδο (43%).

Όσον αφορά το πυρηνέλαιο, ο κύριος όγκος του διακινείται σε ακατέργαστη μορφή, ενώ η παραγωγή ραφιναρισμένου πυρηνελαίου είναι μικρή. Η εγχώρια αγορά ραφιναρισμένου πυρηνελαίου υποχώρησε κατά 15% το 2009/10.

Το ποσοστό συγκέντρωσης στην αγορά τυποποιημένου ελαιολάδου είναι αρκετά υψηλό, γεγονός που αυξάνει τον ανταγωνισμό μεταξύ των επιχειρήσεων, οι οποίες προσπαθούν να διατηρήσουν τα μερίδια που κατέχουν στην αγορά με κάθε τρόπο (πχ. καλύτερη προώθηση και προβολή των προϊόντων τους, προσφορές κ.λ.π.). Στην ένταση του ανταγωνισμού συμβάλλει και η αύξηση του μεριδίου αγοράς των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, η οποία στηρίζεται στη διαφορά τιμών σε σχέση με τα "επώνυμα" προϊόντα.

Το μεγαλύτερο πρόβλημα του κλάδου ωστόσο είναι το γεγονός ότι οι επιχειρήσεις τυποποίησης ελαιολάδου εξακολουθούν να αντιμετωπίζουν ισχυρό και αθέμιτο ανταγωνισμό από τους παραγωγούς που διακινούν χύμα ελαιόλαδο, παρά τη σχετική απαγόρευση που ισχύει (Κανονισμός (ΕΚ) 1019/2002).

Η εγχώρια αγορά ελαιολάδου θεωρείται «ώριμη» με αποτέλεσμα να μην παρουσιάζει αξιόλογες μεταβολές ετησίως. Στο επίπεδο της διάθεσης τυποποιημένου ελαιολάδου, η αγορά δέχεται πιέσεις σαν αποτέλεσμα της μείωσης της αγοραστικής δύναμης των

νοικοκυριών και προβλέπεται να κυμανθεί τις επόμενες δύο ελαιοκομικές περιόδους στα ίδια επίπεδα περίπου με το 2009/10 με κάποιες μικρές διακυμάνσεις.

Στα πλαίσια της μελέτης έγινε και χρηματοοικονομική ανάλυση του επιχειρήσεων επεξεργασίας και τυποποίησης ελαιολάδου και πυρηνελαίου με τη χρήση επιλεγμένων αριθμοδεικτών. Περαιτέρω, συνετάχθη ο ομαδοποιημένος ισολογισμός του κλάδου βάσει αντιπροσωπευτικού δείγματος 14 επιχειρήσεων, για τις οποίες υπήρχαν διαθέσιμα στοιχεία ισολογισμών των χρήσεων 2009 και 2010. Όπως προκύπτει από τα δεδομένα αυτά, οι πωλήσεις των εν λόγω επιχειρήσεων υποχώρησαν το 2010 κατά 16%.

Τα συνολικά μικτά κέρδη υποχώρησαν με υψηλότερο ρυθμό (25,8%). Τα παραπάνω οδήγησαν στην επιδείνωση του λειτουργικού αποτελέσματος, το οποίο από θετικό το 2009 μετετράπη σε αρνητικό το 2010. Η σημαντική αύξηση των μη λειτουργικών εσόδων οδήγησαν στην εμφάνιση κερδοφόρου αποτελέσματος και το 2010, μειωμένο ωστόσο κατά 33,7% σε σχέση με το 2009. Περαιτέρω, για τις επιχειρήσεις παραγωγής πυρηνελαίου συνετάχθη ο ομαδοποιημένος ισολογισμός 6 εταιρειών, για τις οποίες υπήρχαν διαθέσιμα στοιχεία τη διετία 2009-2010. Οι πωλήσεις των εν λόγω επιχειρήσεων το 2010 υποχώρησαν κατά 2,8%. Το συνολικό καθαρό αποτέλεσμα των εταιρειών μειώθηκε κατά 54,5% το ίδιο έτος. (Ημερησία, 21-12-2011)

2.1 .1 Εξαγωγές

Εξαγωγές ελαιολάδου γίνονται κυρίως όπου υπάρχει ελληνικό στοιχείο. Οι επτά χώρες στις οποίες η Ελλάδα κάνει τις μεγαλύτερες εξαγωγές είναι Ιταλία (κυρίως χύμα), ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδάς, Γαλλία, Ισπανία, Αγγλία. Το 80% των εξαγωγών είναι κυρίως ΕΞΤΡΑ παρθένο ελαιόλαδο, λόγω της μοναδικής του ποιότητας σε γεύση, χρώμα, άρωμα, το οποίο Ιταλοί και Ισπανοί χρησιμοποιούν για πρόσμιξη και βελτίωση των δικών τους ελαιολάδων και στη συνέχεια το μεταπωλούν σαν δικό τους. Σύμφωνα με τους αρμοδίους της αγοράς, ειδικότερα η Ιταλία είναι μεν παραγωγός χώρα αλλά εισάγει από Ελλάδα, Ισπανία και Τυνησία διπλάσια ποσότητα της παραγωγής της για να καλύψει τις εσωτερικές της ανάγκες αλλά και τις εξαγωγές

της. Το δε ελληνικό ελαιόλαδο είναι παντελώς άγνωστο στον Ιταλό καταναλωτή, εφόσον πωλείται σαν ιταλικό. Η Ισπανία είναι η μεγαλύτερη παραγωγός χώρα ελαιολάδου, καλύπτοντας τις εσωτερικές της ανάγκες και εξάγοντας το υπόλοιπο συσκευασμένο ή σε μορφή χύμα. Οι υπόλοιπες χώρες της κεντρικής και βόρειας Ευρώπης εισάγουν όλες ελαιόλαδα, κυρίως ιταλικά και ισπανικά. Τα ελληνικά ελαιόλαδα κατέχουν πολύ μικρό μερίδιο στις αγορές αυτές, ενώ σε αρκετές χώρες οι καταναλωτές αγνοούν ότι η Ελλάδα είναι παραγωγός χώρα ελαιολάδου και μάλιστα η ποιοτικότερη όλων. Στην Αυστραλία οι εισαγωγές ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών συνεχίζουν την ανοδική τους πορεία. Την περίοδο '98 - '99 η χώρα μας κατείχε την τρίτη θέση σε εξαγωγές ελαιολάδου με ποσοστό 6% πίσω από την Ισπανία (59%) και την Ιταλία (32%). Τρίτη σε εξαγωγές είναι η χώρα μας και στην Αγγλία (12,5%) πίσω και πάλι από την Ισπανία και την Ιταλία. Η αγορά των ΗΠΑ αποτελεί τέλος μία από τις πιο ελκυστικές αλλά δύσκολες αγορές. Οι ΗΠΑ εισάγουν πάνω από 140.000 τόνους ελαιολάδου από 20 διαφορετικές χώρες, με την Ελλάδα να καταλαμβάνει την τέταρτη θέση έχοντας το 3% της αγοράς.

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

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

2.1.2 Κύριες ανταγωνίστριες χώρες

Ο τομέας των φυτικών ελαίων παρουσιάζει γενικά μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων, με διαφορετικά χαρακτηριστικά, που κάνουν την πρόβλεψη των μελλοντικών προοπτικών μια αρκετά πολύπλοκη υπόθεση. Σύμφωνα με εκτιμήσεις του FAO (1993) στα προηγούμενα 20 χρόνια η παγκόσμια παραγωγή φυτικών ελαίων αυξανόταν με ετήσιο ρυθμό 4,0%.

Στην περίοδο μέχρι το 2010 προβλέπεται ότι η παγκόσμια παραγωγή και ζήτηση θα αυξάνουν αντίστοιχα με ρυθμό περίπου 3- 3,5% ετησίως. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι τα έλαια και λίπη έχουν υψηλή εισοδηματική ελαστικότητα ζήτησης στις αναπτυσσόμενες χώρες είναι 16 κιλά. Το γεγονός αυτό μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι υπάρχει μεγάλο περιθώριο αύξηση της παγκόσμιας κατανάλωσης.

Όμως ο τομέας των ελαίων χαρακτηρίζεται επίσης από μεγάλη υποκατάσταση μεταξύ των επιμέρους προϊόντων στην κατανάλωση, υποκατάσταση που εντοπίζεται τόσο στην άμεση κατανάλωση, όσο και στη βιομηχανία. Μάλιστα ιδιαίτερα οι βιομηχανικές χρήσεις των φυτικών ελαίων χαρακτηρίζονται από μεγάλες ιδιομορφίες, λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των προϊόντων. Χαρακτηριστικό πάντως της αγοράς αυτής παραμένει η υποχώρηση των ζωικών λιπών, έναντι αύξησης της ζήτησης ελαίων και λιπών φυτικής προελεύσεως, που θεωρούνται πιο υγιεινά. Σήμερα η παγκόσμια παραγωγή φυτικών ελαίων εκτιμάται γύρω στους 5,5 εκατ. Τόνους .

Η συμμετοχή του ελαιολάδου στην παγκόσμια παραγωγή και κατανάλωση ελαίων και λιπών είναι σχετικά μικρή. Τα τελευταία χρόνια η παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου κυμαίνεται γύρω στα 1,8 εκατ τόνους, που συγκεντρώνονται ουσιαστικά στις μεσογειακές χώρες. Το 80% της παραγωγής αυτής καλύπτει η Ε.Ε. (περίπου 1540 χιλ τόνους) , με την Ισπανία , την Ιταλία και την Ελλάδα να καλύπτουν το 95% της κοινοτικής παραγωγής. Άλλες σημαντικές χώρες παραγωγής είναι η Τυνησία (100χιλ τόνους), η Τουρκία (80 χιλ τόνοι), η Συρία (55χιλ τόνοι) και το Μαρόκο (35 χιλ τόνοι). Η παγκόσμια παραγωγή ακολουθεί μεγάλες, κυρίως λόγω της φύσης της καλλιέργειας (διετής), διακυμάνσεις που καθορίζεται ουσιαστικά από την κοινοτική παραγωγή. Η καλλιέργεια της ελιάς στην Ε.Ε. καταλαμβάνει

Περίπου 4,9 εκατ εκτάρια (66% περίπου της παγκόσμιας καλλιεργούμενης έκτασης) και αριθμεί περίπου 460 εκατ δέντρα, σημειώνοντας μάλιστα αύξηση 11% και 7% αντίστοιχα από την περίοδο 1991/92 (πίνακας.3.). μάλιστα τις μεγαλύτερες αυξήσεις της καλλιέργειας τις εμφάνισαν η Πορτογαλία, η Ελλάδα και η Ιταλία. Οι μεγαλύτεροι προμηθευτές στην κοινότητα (και στον κόσμο) είναι κατά σειρά η Ισπανία, η Ιταλία και η Ελλάδα, μάλιστα η Ιταλία είναι ταυτόχρονα και ο μεγαλύτερος εισαγωγέας, όπως και εξαγωγέας.

Παραγωγή Ελαιόλαδου στην κοινότητα (000 τόνοι) (πίνακας. 3.)

	Ισπανία	Ιταλία	Ελλάδα	Πορτογαλία	Γαλλία	Ε.Ε. 12
1984/85	758.9	347.8	248.0	53.0	2.1	1409.8
1985/86	428.8	656.0	345.6	34.0	1.6	1466.0
1986/87	529.0	383.0	246.4	44.8	1.5	12304.7
1987/88	770.0	742.5	321.7	38.0	3.0	1875.2
1988/89	406.5	437.1	334.9	28.1	1.4	1143.2
1989/90	700.0	585.0	117.0	20.0	2.0	1512.3
1990/91	702.0	148.0	237.6	37.8	2.0	1041.0
1991/92	567.0	669.6	380.2	43.7	3.8	1664.3
1992/93	636.0	410.0	314.4	17.1	1.8	1379.3
1993/94	594.0	550.0	323.2	27.6	2.4	1491.1
1994/95	520.0	464.4	386.4	34.6	2.6	1408.0

ΕΛΑΙΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΙΣ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ ΕΟΚ (1991-1993)

	Χιλ. εκτάρια		Αριθμός δένδρων	
	1991/92	1993/94	1991/92	1993/94
Ισπανία	1935	1937	177	177
Ιταλία	1176	1372	108	126
Ελλάδα	707	838	120	122
Πορτογαλία	500	727	22	32
Γαλλία	40	40	4	3
Ε.Ε. (12)	4358	4912	431	460

Η κοινότητα παραμένει επίσης ο μεγαλύτερος καταναλωτής ελαιολάδου απορροφώντας περίπου 1.350 χιλ τόνους ετησίως (80% της μέσης ετήσιας παγκόσμιας κατανάλωσης) . Η ζήτηση ελαιολάδου στην κοινότητα παρουσιάζει στασιμότητα ή και ελαφρά πτώση, κυρίως λόγω του ανταγωνισμού από τα σπορέλαια. Είναι χαρακτηριστικό ότι η κατανάλωση φυτικών ελαίων στην Ε.Ε.-12 αυξήθηκε στα 15 κιλά κατά κεφαλήν το 1988/89, έναντι 14 κιλών το 1985. ωστόσο εκτιμάται ότι η κατάσταση αυτή θα ανατραπεί στα αμέσως επόμενα χρόνια, για δυο βασικούς λόγους. Αφ ' ενός γιατί διαφαίνεται ότι η κατανάλωση ελαιολάδου επηρεάζεται λιγότερο απ' ότι στο παρελθόν από τον ανταγωνισμό των τιμών των

άλλων φυτικών ελαίων, λόγω της σύγκλισης που παρατηρείται στις τιμές τους . Αφ' ετέρου λόγω της ιδιαίτερης που δίνεται τελευταία στην υγιεινή διατροφή και των ευεργετικών ιδιοτήτων που έχει το ελαιόλαδο στην υγεία του ανθρώπου (καρδιά , κυκλοφορικό, κ.α.)

Η Ελλάδα αποτελεί την Τρίτη παραγωγό χώρα στην κοινότητα και στον κόσμο (23% της κοινοτικής παραγωγής και 16% της παγκόσμιας). Η ελληνική παραγωγή κυμαίνεται γύρω στους 300 χιλ τόνους ετησίως, επίπεδο που αναμένεται να αυξηθεί λόγω της επέκτασης της ελαιοκαλλιέργειας από τις αρχές της δεκαετίας του '90 (αύξηση εκτάσεων κατά 18% και αριθμού των δέντρων κατά 2%). Η ελαιοκαλλιέργεια στην Ελλάδα καλύπτει το 10% περίπου της συνολικής γεωργικής παραγωγής (το υψηλότερο μερίδιο έναντι των άλλων ελαιοπαραγωγικών χωρών της Ε.Ε.) (Πίνακας 3).

Η εσωτερική ετήσια κατανάλωση κυμαίνεται γύρω στους 200 χιλ τόνους, με αποτέλεσμα οι εξαγωγές να παρουσιάζουν σημαντικές διακυμάνσεις σε συνάρτηση πάντα με τις διακυμάνσεις της παραγωγής. Στο σημείο αυτό χρήζει ιδιαίτερης αναφοράς η πίεση που ασκείται στην αγορά του ελαιολάδου και στην Ελλάδα από τα σπορέλαια. Ειδικότερα εκτιμάται ότι η κατανάλωση των λιπαρών ουσιών στη χώρα μας αυξάνεται τα τελευταία χρόνια με ρυθμό 2-2,5% ετησίως, αύξηση που τροφοδοτείται ουσιαστικά από την αύξηση των σπορελαίων . έτσι, ενώ μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του '70 η κατανάλωση των σπορέλαιων δεν ξεπερνούσε τους 45 χιλ τόνους, στις αρχές της δεκαετίας του '90 ξεπέρασαν τους 150 χιλ τόνους με τάσεις μεγαλύτερης ακόμα αύξησης. Παράγοντες που επηρέασαν την κατακόρυφη αυτή άνοδο των σπορελαίων, ήταν αφ' ενός η κατάργηση των περιορισμών που ίσχυαν στις εισαγωγές, αφ' ετέρου η χαμηλότερη τιμή τους σε σχέση με το ελαιόλαδο (ο βασικότερος ίσως παράγοντας) και η παρουσία βελτιωμένων ποιοτικά προϊόντων , με τη διαφημιστική υποστήριξη μεγάλων παραγωγών, η αλλαγή των διατροφικών συνηθειών και η επέκταση του ρόλου της μαζικής εστίασης. Στην εσωτερική αγορά λοιπόν το ελαιόλαδο δέχεται ισχυρότατες πιέσεις και εκτιμάται ότι η κατά κεφαλήν κατανάλωση από 20 κιλά ετησίως την περασμένη δεκαετία, μειώθηκε τα τελευταία χρόνια στα 18 κιλά.

Ωστόσο η κατάσταση αυτή και στην Ελλάδα θεωρείται αναστρέψιμη, για τους λόγους που προαναφέρθηκαν και για την κοινοτική αγορά (σύγκλιση τιμών, λόγοι υγείας). Όμως ακόμη και αν επανέλθει η κατανάλωση στα προηγούμενα μεγέθη της,

η ελληνική αγορά θεωρείται πολύ κοντά στα όρια κορεσμού, και ως εκ τούτου το μέλλον του ελληνικού ελαιολάδου βρίσκεται στις εξαγωγές. Αναλυτικότερα η παραγωγή, η διάθεση και οι μέσες σταθμικές τιμές παραγωγού για το ελαιόλαδο τα τελευταία χρόνια έχουν ως εξής:

ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΞΑΓΩΓΕΣ	ΜΕΣΗ ΣΤΑΘΜΙΚΗ ΤΙΜΗ
	Χιλ τόνοι	Χιλ τόνοι	Δρχ/κιλό
1986-87	288	82	354
1987-88	305	48	380
1988-89	309	144	468
1989-90	282	108	608
1990-91	198	72	898
1991-92	396	209	687
1992-93	331	126	750
1993-94	303	123	929
1994-95	358	135	1044
1995-96	335	160	1325

Σημαντική ανισορροπία δημιουργήθηκε στην αγορά κατά τις περιόδους 1990-92. Η μεγαλύτερη παραγωγή στην περίοδο 1991/92 σε συνδυασμό με την μικρή παραγωγή και τις υψηλές τιμές στην περίοδο 1990/91 οδήγησε σε μεγάλες διακυμάνσεις των τιμών και αύξηση των αποθεμάτων, που επηρέασαν τα επίπεδα παραγωγής και κυρίως τα επίπεδα τιμών τις επόμενες περιόδους.

Οι εξαγωγές της Ελλάδας, που όπως προαναφέρθηκε ακολουθούν τις διακυμάνσεις της παραγωγής, κυριαρχούνται από τα χύμα προϊόντα, που απορροφούν το 80% περίπου των συνολικών ποσοτήτων. Κατευθύνονται δε, κυρίως προς την Ιταλία, όπου συσκευάζονται και επανεξάγονται με Ιταλική ετικέτα. Από το 1988, η Ε.Ε. απορροφά πάνω από το 90% των εξαγωγών (κατά περίπτωση το μερίδιο της άγγιξε το 98%), με την Ιταλία να έχει τη μερίδα του λέοντος (πάνω από 80%) και την Ισπανία, περιστασιακά να απορροφά επίσης σημαντικές ποσότητες, εξαρτώμενες από τα επίπεδα της δικής της παραγωγής. Ιδιαίτερο όμως ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι

εξαγωγές προς τις ΗΠΑ, οι οποίες εμφανίζουν συνεχή αύξηση και έχουν σχεδόν διπλασιασθεί μέσα στην τελευταία πενταετία κερδίζοντας το 3%-4% των συνολικών. Το μερίδιο της αγοράς αυτής παραμένει ακόμα χαμηλό, αλλά είναι αυξανόμενο, καθώς φαίνεται πως αποδίδει το πρόγραμμα προώθησης που εφαρμόζεται από τον ΟΠΕ τα τελευταία χρόνια. Πιθανόν σε ανάλογα προγράμματα να οφείλεται και η άνοδος στη Γερμανία, καθώς επίσης και στην μακρινή Ιαπωνία. Οι χώρες πάντως με σημαντικό ελληνικό στοιχείο συνεχίζουν να αποτελούν, μετά την Ιταλία, τις καλύτερες αγορές για το ελληνικό ελαιόλαδο, όπως ΗΠΑ, Γερμανία, Αυστραλία, Καναδάς, και Σκανδιναβικές Χώρες. Αξιόλογες όμως αγορές αναδείχθηκαν μετά το 1993 και το Βέλγιο- Λουξεμβούργο και η Δανία, ενώ με διακυμάνσεις αλλά γενικά με αυξητική τάση, εμφανίζεται και το Ην. Βασίλειο. Σημαντική αύξηση εντοπίζεται επίσης και στις χώρες της Ανατολικής Ευρώπης, κυρίως Ρωσία, Βουλγαρία, Ρουμανία και Αλβανία, που απορρόφησαν το 2%-3%των συνολικών εξαγωγών(πίνακας 4)

Εξαγωγές ελαιολάδου κατά χώρα και προορισμού (1990 – 1994) (τόνοι) (πίνακάς. 4)

	1990	1991	1992	1993	1994
Ιταλία	92.238	63.099	164.429	102.186	86.984
Ισπανία	0	1.371	26.174	7.389	19.617
ΗΠΑ	1.969	1.612	3.366	5.512	3.749
Βέλγιο-Λουξ	25	12	631	23	1.811
Γαλλία	7.719	15	211	1.794	1.535
Ην. Βασίλειο	1.201	491	1.401	747	1.405
Γερμανία	309	249	479	441	1.115
Ρωσία	0	0	484	1.354	1.431
Αυστραλία	1.776	1.703	1.783	1.727	1.106
Δανία	37	34	104	57	866

Καναδάς	414	640	424	896	719
Σουηδία	145	132	175	279	306
Βουλγαρία	101	1	9	332	665
Ρουμανία	126	0	44	672	392
Αλβανία	0	0	0	504	193
Υποσύνολο	**106.059**	**69.358**	**199.714**	**123.914**	**121.894**
Σύνολο	**108.355**	**71.738**	**209.296**	**125.962**	**123.168**

Παρά την κυριαρχία του χύμα ελαιόλαδου στο εξαγωγικά εμπόριο της Ελλάδας , μπορούν να χαρακτηρισθούν ως ενθαρρυντικοί οι ρυθμοί αύξησης του τυποποιημένου, που κατευθύνεται στις ανεπτυγμένες αγορές της Ευρώπης και της Αμερικής, χώρες με υψηλό κατά κεφαλήν εισόδημα. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με τις προαναφερόμενες τάσεις στην Ευρωπαϊκή κατανάλωση ελαιολάδου. Ωστόσο, η αύξηση και την ίδια κοινοτική πολιτική που στηρίζει το προϊόν, αφήνει ακόμα μεγαλύτερες προοπτικές για τις εξαγωγές του ελληνικού ελαιόλαδου στην διεθνή αγορά, με δεδομένη την εξαιρετική ποιότητα του, Θα εξαρτηθεί από την περαιτέρω έμφαση στην ποιότητα, καθώς και στην εντατικοποίηση των μεθόδων μάρκετινγκ. Εξάλλου στις ανεπτυγμένες χώρες η υψηλή ποιότητα των τυποποιημένων, μπορεί να σταθεί και να στηρίξει μια σχετικά υψηλή τιμή πώλησης και μπορεί να ανταγωνιστεί την αυξανόμενη διείσδυση της Ισπανίας, αλλά και της Τυνησίας και της Τουρκίας.

Στο σημείο αυτό αποκτά ιδιαίτερη σημασία η κατοχύρωση 17 ελαιόλαδων της Ελλάδας ως Προστασίας Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) ή Προστασίας Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), που απαιτεί όμως περαιτέρω την κατάλληλη προώθηση και ενημέρωση καταναλωτών, ώστε να γνωρίζουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

Δεν θα πρέπει τέλος να προβλέψουμε την επικείμενη αναθεώρηση της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς στον ελαιοκομικό τομέα, η οποία προσανατολίζονται στη

μείωση των δαπανών του προϋπολογισμού της κοινότητας. Ήδη παρατειρήται μείωση της ενίσχυσης στην κατανάλωση (τυποποίηση), με στόχο την κατάργηση της, ενώ διαιρείται η ενίσχυση στην παραγωγή, με ενδεχόμενο τροποποίησης. Παρά τις επικείμενες αυτές αλλαγές, το ελαιόλαδο παραμένει από τα πιο προστατευόμενα προϊόντα στην κοινότητα και δεν αναμένονται αρνητικές επιπτώσεις στην εξαγωγική του διείσδυση. Σε ότι αφορά πάντως την ελληνική αγορά, απαιτούνται η αποτελεσματικότερη οργάνωση του ποιοτικού ελέγχου και η μεγαλύτερη έμφαση στην τυποποίηση, γεγονός που θα στηρίξει και την εσωτερική κατανάλωση, που σε μεγάλο βαθμό κυριαρχείται από χύμα προϊόντα, και συχνά μη ελεγχόμενα, αλλά και τη διεθνή καθιέρωση του. (« εξωτερικό εμπόριο αγροτικών προϊόντων και τροφίμων», Αθήνα 1998)

Πώς το ελληνικό ελαιόλαδο θα αξιοποιήσει τα πλεονεκτήματά του:

Το ελληνικό ελαιόλαδο- ιδιαίτερα το πιστοποιημένης προέλευσης και παραγωγικής διαδικασίας θεωρείται το κορυφαίο σε ποιότητα διεθνώς. Ενώ, όμως, θα περίμενε κανείς να είναι ανάλογη και η αποδοχή του στις αγορές του εξωτερικού, εντούτοις, η πραγματικότητα είναι πολύ διαφορετική και ο οξύτατος ανταγωνισμός που υφίσταται παγκοσμίως σε επίπεδο τιμών δεν αφήνει πολλά περιθώρια διείσδυσης και διεκδίκησης του μεριδίου αγοράς που του... αναλογεί.

Η Ελλάδα λόγω του αυξημένου κόστους καλλιέργειας, που οφείλεται κυρίως στην μικρή έκταση του αγροτικού κλήρου, δεν θα μπορέσει ποτέ να ανταγωνιστεί την Ισπανία και την Ιταλία στις τιμές. Αυτό που πρέπει να εκμεταλλευτούμε σαν χώρα. είναι σύμφωνα με τον **Οργανισμό Προώθησης Εξαγωγών (ΟΠΕ)**, η ποιοτική διαφοροποίηση του προϊόντος μας σε σύγκριση με αυτά του ανταγωνισμού.
Η αγορά του ελαιολάδου, δημιουργώντας εισοδήματα που πλησιάζουν σε ετήσια βάση το 1,5 δις ευρώ και συναλλαγματικές εισροές από τις εξαγωγές του προϊόντος τα 300 εκατ. ευρώ, έχει μεγάλη σημασία για την εθνική μας οικονομία. Σύμφωνα με σχετική μελέτη του ΟΠΕ. στο πλαίσιο του αυξανόμενου ανταγωνισμού. κύριο πλεονέκτημα της ελληνικής παραγωγής, είναι η υπεροχή στην ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου. Συγκεκριμένα, το 80% περίπου της ελληνικής παραγωγής είναι extra παρθένο ελαιόλαδο (οξύτητας 0-1 βαθμών). έναντι του 50% της παραγωγής της Ιταλίας και του 40% της Ισπανίας.

Εντούτοις, παρά την ποιοτική υπεροχή της παραγωγής και παρόλο που ο κλάδος διαθέτει σύγχρονη και αναπτυγμένη βιομηχανία τυποποίησης, μέχρι σήμερα η ισορροπία στην αγορά του ελληνικού ελαιολάδου εξασφαλίζεται μέσα από χύμα εξαγωγές του προϊόντος προς την Ιταλία, όπου συσκευάζεται και επανεξάγεται με ιταλικές ετικέτες, ενώ η επώνυμη παρουσία του στις αγορές μη ελαιοπαραγωγικών χωρών του εξωτερικού περιορίζεται στο 10% του συνόλου των εξαγωγών και κινείται σε επίπεδα κάτω από τους 15.000 τόνους ετησίως.

"Τροχοπέδη" το χύμα προϊόν

Οπως τονίζεται στην ίδια μελέτη, η εθνική μας παραγωγή κινείται σταθερά πάνω από τους 350.000 τον. με τάσεις ανοδικές.
Με τις ανάγκες της εγχώριας ζήτησης να κυμαίνεται στο υψηλότατο επίπεδο των 250.000 τον. ετησίως, χρειάζεται να εξασφαλιστεί μια ζήτηση που θα ξεπερνά βραχυπρόθεσμα τους 100.000τον. και μεσοπρόθεσμα τους 150.000 τόνους με προφανή την ανάγκη προσανατολισμού μας στον τομέα των εξαγωγών.
Επιπρόσθετα, η εξαγωγή προϊόντος σε μορφή χύμα δεν επιτρέπει να αυξηθεί η απασχόληση στον τομέα της τυποποίησης, να επωφεληθούν οι Έλληνες εξαγωγείς της προστιθέμενης αξίας τυποποίησης, να αναπτύξουν ασφαλείς δεσμούς με τα δίκτυα διανομής στις μη ελαιοπαραγωγούς χώρες, να αναδειχθούν στη συνείδηση εμπόρων και καταναλωτών τα ποιοτικά πλεονεκτήματα του ελληνικού ελαιολάδου, καθώς και να επωφεληθούν οι ελληνικές εξαγωγές από τη στροφή προς τα προϊόντα υγιεινής διατροφής και τη μεσογειακή δίαιτα.
Καθίσταται, επομένως, προφανές για τον ΟΠΕ, ότι η διασφάλιση του μέλλοντος του ελληνικού ελαιολάδου είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις εξαγωγές τυποποιημένου προϊόντος ποιότητας και την επώνυμη παρουσία του στις μεγάλες αγορές του εξωτερικού, με παράλληλη διείσδυσή του σε νέες αγορές που έχουν προοπτική ανάπτυξης στα επόμενα χρόνια.

Ταυτόχρονα και στην εσωτερική αγορά είναι αναγκαίο η «πίτα» της κατανάλωσης να αναδιανεμηθεί υπέρ του ελεγμένου ποιοτικά τυποποιημένου προϊόντος.
Το προτεινόμενο πρόγραμμα του ΟΠΕ στοχεύει στην κατάκτηση και διατήρηση μεριδίων αγορών σε επιλεγμένες αγορές, στην αύξηση των εξαγωγών των επιχειρήσεων που θα συμμετέχουν στο πρόγραμμα και στη βελτίωση της «αναγνωσιμότητας» του ελληνικού

ελαιολάδου (ΠΟΠ. ΠΓΕ, Βιολογικών, πιστοποιημένης διαδικασίας παραγωγής) από εμπόρους και καταναλωτές στις χώρες- στόχους.

Προτεινόμενες ενέργειες

Οι προτεινόμενες ενέργειες αποσκοπούν να εξυπηρετήσουν τις διαφορετικές στρατηγικές ανά χώρα. Η επιλογή τους βασίζεται στις πρακτικές που ακολουθούν κύριες ανταγωνίστριες χώρες, την εμπειρία του ΟΠΕ και των επιχειρήσεων στις υπό εξέταση αγορές, καθώς και στην αποτελεσματικότητά τους.
Οι ενέργειες που προτείνονται, κατηγοριοποιούνται ως εξής:

Α. Ενημέρωση- Πληροφόρηση εμπόρων, καταναλωτών και opinion makers για τα συγκριτικά πλεονεκτήματα του ελαιολάδου.

Η δραστηριότητα αυτή περιλαμβάνει:
- Σχεδιασμό και παραγωγή εντύπων που απευθύνονται στις πιο πάνω κατηγορίες-στόχους, όπως μπροσούρες, αφίσες, συνταγές μαγειρικής (σε βιβλίο, κάρτες κ.λ.π.), CD ROM.
- Δημιουργία ιστοσελίδων στο Διαδίκτυο.
- Εκδηλώσεις δημοσιότητας, όπως συμμετοχή σε εκδηλώσεις οργανώσεων που προβάλλουν την μεσογειακή διατροφή, την υγιεινή διατροφή ή συνδέσμων φίλων της μαγειρικής, της gourmet κουζίνας κ.λπ., χορηγία σε τηλεοπτικές εκπομπές μαγειρικής, χορηγία σε εκδηλώσεις οργανώσεων υγείας, συνεντεύξεις, ραδιοφωνικές εκπομπές, παρουσιάσεις κ.λ.π. με ειδικό ομιλητή (π..χ. υγιεινολόγο, διατροφολόγο, συγγραφέα βιβλίων μαγειρικής κ.λ.π.) που λειτουργεί σαν «πρεσβευτής» για το ελληνικό ελαιόλαδο.

Β. Προβολή

Συμμετοχή με stand προβολής ελαιολάδου στις καθιερωμένες διεθνείς εκθέσεις στις αγορές- στόχους.

Γ. Προσκλήσεις αγοραστών στην Ελλάδα προκειμένου να τους παρουσιάσουν την υποδομή και την παραγωγική τους δυνατότητα πριν από την σύναψη συμφωνίας.

Οι αγοραστές προέρχονται κατά κανόνα, από τους βασικούς τομείς της αγοράς

ελαιολάδου (Αλυσίδες super market, καταστήματα gourmet, Food service, e-commerce).

Δ. Επιχειρηματικές συναντήσεις στο εξωτερικό

Ε. Εκδηλώσεως στα σημεία πώλησης

Οι ενέργειες αυτές δημοσιότητας συνδυαζόμενες με τις ενέργειες στις οποίες συμμετέχουν οι επιχειρήσεις, όπως προβολή, προσκλήσεις αγοραστών, επιχειρηματικές συναντήσεις και εκδηλώσεις στα σημεία πώλησης δημιουργούν, σύμφωνα με τον ΟΠΕ, συνέργειες και πολλαπλασιαστικά οφέλη.

Στην αγορά των ΗΠΑ και του Καναδά που αντιμετωπίζονται ως μια ενιαία αγορά, λόγω των κοινών χαρακτηριστικών που παρουσιάζουν οι ενέργειες θα επικεντρωθούν κυρίως σε προώθηση των πωλήσεων, φιλοξενίας αγοραστών, καθώς και σε ενέργειες δημοσιότητας.

Στην αγορά της Ιαπωνίας οι ενέργειες αφορούν τη συμμετοχή στη σημαντικότερη Διεθνή έκθεση Τροφίμων FOODEX, στη διοργάνωση επιχειρηματικών συναντήσεων, σε παρουσιάσεις του ελαιολάδου από ειδικούς σε περιορισμένης έκτασης εκδηλώσεις σε σημεία πώλησης, καθώς και στην παραγωγή μπροσούρας ελαιολάδου και καρτών μαγειρικής στην ιαπωνική γλώσσα.

Στην αγορά της Ρωσίας προβλέπεται η συμμετοχή σε Διεθνή Έκθεση, η διοργάνωση επιχειρηματικών συναντήσεων, η πραγματοποίηση μικρής έκτασης εκδηλώσεων σε επιλεγμένα σημεία πώλησης, καθώς και η παραγωγή μπροσούρας και καρτών με συνταγές στη ρώσικη γλώσσα.

Τέλος, στην αγορά της Κίνας προβλέπεται η συμμετοχή σε μια διεθνή έκθεση εναλλάξ στο Χονγκ - Κονγκ και στην Κίνα, στη διοργάνωση εμπορικών συναντήσεων σε 2 πόλεις της Κίνας με παρουσιάσεις του προϊόντος από ειδικό ομιλητή, καθώς και η έκδοση μπροσούρας και καρτών μαγειρικής στην κινέζικη γλώσσα.

Εκτός των πιο πάνω ενεργειών και με την προϋπόθεση ότι μπορεί να εξευρεθούν επιπρόσθετοι πόροι, αλλά και να συνδράμουν στην προσπάθεια και άλλοι φορείς είναι σκόπιμο να υλοποιηθούν πρόσθετες ενέργειες προς δύο κατευθύνσεις:

α) ενημέρωση επισκεπτών της χώρας μας για το ελληνικό ελαιόλαδο με καταχώρηση εκτεταμένων άρθρων στα έντυπα που διαθέτουν στα αεροπλάνα τους οι ντόπιες αεροπορικές εταιρίες. Επίσης, με καλαίσθητα φυλλάδια σε επιλεγμένες ξενοδοχειακές μονάδες της χώρας κατά την τουριστική περίοδο.

β) Ενημέρωση των επισκεπτών των Ολυμπιακών Αγώνων σε καίρια σημεία υποδοχής και διακίνησής τους (ΚΑΕ αεροδρομίων, Αρχαία Ολυμπία, ξενοδοχεία κ.λ.π.).

"Η διασφάλιση του μέλλοντος του Ελληνικού Ελαιολάδου είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις εξαγωγές τυποποιημένου προϊόντος ποιότητας και την επώνυμη παρουσία του στις μεγάλες αγορές του εξωτερικού"

"Το 80% περίπου της Ελληνικής παραγωγής είναι extra παρθένο ελαιόλαδο, έναντι του 50% παραγωγής της Ιταλίας και του 40% της Ισπανίας..."

Αγορές της Ε.Ε.

Οι μεγαλύτερες εξαγωγές ελληνικού τυποποιημένου ελαιολάδου το 2001 πραγματοποιήθηκαν προς τη Γερμανία (2.400 τόνοι), αλλά το μερίδιο αγοράς που κατέχουμε στη συγκεκριμένη χώρα παραμένει μικρό.
Η κατανάλωση ελαιολάδου στη Γερμανία εμφανίζει αυξητική τάση σε όλη τη διάρκεια της δεκαετίας 1991-2001. Το 1991 η χώρα κατανάλωσε 10.300 τόνους. Το2001 η κατανάλωση ελαιολάδου ανήλθε σε 36.300 τόνους (πρώτη καταναλώτρια ευρωπαϊκή χώρα μεταξύ των μη ελαιοπαραγωγών).

Έντονα αυξητική τάση εμφανίζει η κατανάλωση ελαιολάδου και στο Ηνωμένο Βασίλειο. Το 1991 κατανάλωσε 6.800 τόνους. Το 2001 η κατανάλωση ελαιολάδου ανήλθε σε 33.800 τόνους. Το 2001 εξήχθησαν προς το Ηνωμένο Βασίλειο 1.800 τόνοι ελαιολάδου. Επομένως το μερίδιό μας είναι περιορισμένο.

Η Γαλλία εμφανίζει επίσης αύξηση της κατανάλωσης ελαιολάδου που υπέρ-τριπλασιάστηκε στην διάρκεια της δεκαετίας αναφοράς (από 28.000 τόνους το 1991 σε 92.000 τόνους το 2001). Η χώρα συγκαταλέγεται στις ελαιοπαραγωγικές, αλλά η παραγωγή της κυμαίνεται σε χαμηλά επίπεδα (δεν υπερβαίνει τους 3.000 τόνους ετησίως) και επομένως η κατανάλωσή της καλύπτεται κυρίως από εισαγωγές. Η παρουσία του ελληνικού ελαιολάδου στην αγορά είναι αμελητέα (μόλις 302 τόνοι το 2001).

Η αγορά ελαιολάδου του Βελγίου παρουσιάζει αξιοπρόσεχτη εξέλιξη: το 1991 η κατανάλωση ανερχόταν σε 2.100 τόνους. Στο τέλος της δεκαετίας, το Βέλγιο κατανάλωνε ήδη 13.100 τόνους (με συνεχείς ετήσιες αυξήσεις χωρίς καμιά μείωση). Οι εξαγωγές της Ελλάδας το 2001 ανήλθαν μόλις σε 175 τόνους και τα περιθώρια κατάκτησης μεριδίου στην αναπτυσσόμενη αυτή αγορά είναι μεγάλα.

Έλλειμμα γνώσης

Οπως προκύπτει από την παραπάνω σύντομη επισκόπηση των αγορών- στόχων, η παρουσία του τυποποιημένου ελληνικού ελαιολάδου στις ταχύτερα αναπτυσσόμενες και μεγαλύτερες αγορές της Ε.Ε. είναι εξαιρετικά περιορισμένη. Το πραγματικό αυτό γεγονός καταδεικνύει το «έλλειμμα» στην ενημέρωση εμπόρων και καταναλωτών για την ποιοτική υπεροχή των ελληνικών προϊόντων σε σύγκριση με τα προϊόντα του ανταγωνισμού και την απουσία διασύνδεσης με τα κατάλληλα δίκτυα διανομής.
Από τις αγορές των τρίτων χωρών η σημαντικότερη αγορά και με μεγάλη διαφορά από τις υπόλοιπες είναι η αγορά της Β. Αμερικής (ΗΠΑ, Καναδάς).
Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου η αύξηση της κατανάλωσης στις ΗΠΑ μέχρι το 2005 αναμένεται να αυξηθεί κατά 50% σαν συνέπεια της συνεχιζόμενης τάσης για υγιεινή διατροφή και της διάδοσης της μεσογειακής δίαιτας, βασικό συστατικό της οποίας αποτελεί το ελαιόλαδο. Τέλος στις θετικές επιπτώσεις του έργου συγκαταλέγεται και ο βαθμός αναγνώρισης του Σήματος Υπηρεσιών Ποιότητος που διαμόρφωσε, κατοχύρωσε και επέβαλε ο ΟΠΕ στις επιχειρήσεις του προγράμματος. Ηδη το σήμα αυτό αναγνωρίζεται από μεγάλη μερίδα καταναλωτών ελληνικού ελαιολάδου στην Β. Αμερική που εκδηλώνει σαφή προτίμηση στα συγκεκριμένα ελληνικά brands που το φέρουν.
Σημειώνεται, επίσης, ότι μέσω του προγράμματος του ΟΠΕ, οι ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις έχουν πραγματοποιήσει σημαντικές επενδύσεις στην αγορά και σκοπεύουν να τις υποστηρίξουν μέσω του προτεινόμενου σχεδίου.

2.2 Οικονομική σημασία του ελαιολάδου στη Σητεία

Η επαρχία Σητείας είναι η νοτιανακοληκότερη επαρχία της Κρήτης και αποτελείται από τους δήμους Σητείας, Ιτάνου, Λεύκης και Μακρύ Γιαλού. Έχει έκταση 786 km^2 και πληθυσμό 22.000 κατοίκους.

Οι ακτές της αποτελούν το7% των συνολικών ακτών της Κρήτης και είναι ο τόπος με την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ε.Ε. με μέσο όρο 2.800 ώρες ηλιοφάνεια ανά έτος.

Τα κύρια εισοδήματα της επαρχίας προέρχονται από τον αγροτικό τομέα (γεωργία- κτηνοτροφία) και τον τουριστιμό .

Τα κύρια προϊόντα που παράγει είναι το ελαιόλαδο, η σουλτανίνα σταφίδα, το κρασί, η τσικουδιά βεβαίως, καθώς επίσης και το θυμαρίσιο μέλι, τα πρώιμα κηπευτικά και τα προϊόντα κτηνοτροφίας.

Ωστόσο βασική ή κύρια καλλιέργεια στον τόπο μας είναι αυτή της ελιάς (ποικιλία κορωνεικη). Το ελαιόλαδο αποτελεί τη βασικότερη πηγή εισοδήματος σχεδόν για το σύνολο του ενεργού τοπικού πληθυσμού και σε πολλές περιπτώσεις το μοναδικό.

Στον τόπο μας καλλιεργούνται 3.100.000 ελαιόδεντρα και αν εξαίρεση κανείς την περίοδο 2001-2002 που είχαμε μειωμένη παραγωγή εξ' αιτίας ειδικών και σπάνιων καιρικών φαινομένων, η συνήθης παραγωγή ελαιόλαδου κυμαίνεται μεταξύ 12-14 χιλιάδες τόνους, το οποίο αποτελεί:

- Το 50% της παραγωγής του νομού Λασιθίου
- Το 7,5% της παραγωγής της Κρήτης και
- Το 3% της συνολικής παραγωγής της Ελλάδας

Από τη συνολική παραγωγή ελαιόλαδου της Σητείας και οι 14.000 τόνοι είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε ποσοστό 100%

Από το σύνολο του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου 8.500 τόνοι και ποσοστό 60% είναι ελαιόλαδο πολύ χαμηλής οξύτητας (κατώτερη του 0,3) κα χαρακτηρίζεται από φρουτώδη γεύση και γενικά από τα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Η ηλιοφάνεια, το έδαφος, ο ήπιος χειμώνας αλλά και η καλλιεργητική φροντίδα των παραγωγών μας, δίνουν αυτά τα θαυμάσια σε ποιότητα ελαιόλαδα. (« Ελιά και Λάδι στην Κρήτη» ΣΕΔΗΚ 2002)

2.3 Παραγωγή και διακίνηση ελαιολάδου στη Σητεία

Η διακίνηση και η εμπορία ελαιόλαδου γίνεται από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σητείας. Και από τους πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς με κυριότερο και πλέον καταξιωμένο την Ένωση, αφού είναι ο μοναδικός τυποποιητής που συγκεντρώνει και διακινεί το 80% του παραγόμενου προϊόντος.

Δυστυχώς μέχρι σήμερα, το 95% της συνολικής ποσότητας διατίθεται χύμα ανώνυμο στις αγορές του εξωτερικού και συγκεκριμένα στην Ιταλία και μόνο ένα ποσοστό περίπου 5%-7% τυποποιείται και διατίθεται επώνυμο στην αγορά του εσωτερικού και του εξωτερικού

Άμεση συνέπεια της κατάστασης αυτής είναι αφενός μεν οι τιμές του προϊόντος να είναι αντιστρόφως ανάλογες με την ποιότητα του και οι οποίες δεν χαρακτηρίζονται μόνο από το χαμηλό τους επίπεδο αλλά από τις έντονες και κερδοσκοπικές διακυμάνσεις που οφείλονται στον ρυθμιστικό ρόλο των Ιταλών εισαγωγέων και αφετέρου – και σοβαρότερο – το προϊόν και κατ' επέκταση οι παραγωγοί να εξαρτώνται από κάποιον που είναι επώνυμος- δηλαδή οι Ιταλοί – και έρχεται να μας αγοράζει όταν αυτός έχει ανάγκη.

Η ένωση τα τελευταία 10 και πλέον χρόνια προσπαθεί να απαγκιστρωθεί από αυτή την κατάσταση, καταβάλλοντας μεγάλες και σοβαρές προσπαθείς που έχουν σαν στόχο την τυποποίηση, την ανάδειξη και προώθηση αυτού του τυποποιημένου και επώνυμου προϊόντος στις αγορές και κυρίως στις αγορές του εξωτερικού.

Στις προσπάθειες αυτές τις Ένωσης συγκαταλέγονται:

1. η τυποποίηση σε καλαίσθητες και ελκύστηκες συσκευασίες
2. η αναγνώριση του προϊόντος που από την εθνική και κοινοτική νομοθεσία σαν προϊόν Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευση, αναγνώριση που χαρακτηρίζει προϊόντα με υψηλά standard
3. εφαρμογή και πιστοποίηση ISO
4. συμμετοχή σε διαγωνισμούς ποιότητας που είχαν σαν αποτέλεσμα : χρυσό βραβείο το 1998 από το Εθνικό Συμβούλιο Ελαιόλαδου της Ισπανίας,

χρυσό βραβείο το 1999 στα πλαίσια της έκθεσης SOL 99 στη Βερόνα της Ιταλίας,

βραβεία MARIO SOLINAS το 2001 και το 2002 από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου, το πλέον έγκυρο και αξιόπιστο οργανισμό στον τομέα

5. τη δημιουργία και τυποποίηση προϊόντων πρωταθλητών (SITIA 0, 3)
6. Συμμετοχή στις μεγαλύτερες και εγκυρότερες διεθνής εκθέσεις και FORUM

Τα μηδαμινά οικονομικά αποτελέσματα όλων όσων ασχολούνται στον τομέα, δείχνουν ότι το κύριο προϊόν του τόπου παραμένει αναξιοποίητο.
Και το δείχνουν ακόμα περίτρανα τα ασήμαντα μερίδια του Σητειακού και κατ' επέκταση του επώνυμου τυποποιημένου Ελληνικού ελαιόλαδου (από 0,5% - 6%) στις διεθνής αγορές.

Το υπόλοιπο, το μεγάλο κομμάτι, τη μερίδα του λέοντος την κατέχουν οι ανταγωνιστές μας δεν θεωρούμε τους διπλανούς μας τυποποιητές ούτε τους τυποποίητες της Πελοποννήσου ή της Μυτιλήνης
Ανταγωνιστές μας είναι η Τοσκάνη, η Ανδαλουσία, η Τυνησία, η Συρία, η Τουρκία σήμερα η Καλιφόρνια και η Αυστραλία αύριο.

Άποψη μου είναι ότι αν θέλουμε να αξιοποιηθεί αυτός ο Εθνικός πλούτος, αν θέλουμε να δημιουργήσουμε βιώσιμες επιχειρήσεις και απασχόληση στο κλάδο, θα πρέπει να κινηθούμε εκ νέου με σοβαρότητα, μεθοδικά, συνέπεια και εξωστρέφεια στην κατεύθυνση της απόκτησης σημαντικού μεριδίου της Διεθνούς αγοράς.
Το ερώτημα είναι πώς;

Η απάντηση ωστόσο δεν είναι δύσκολο να δοθεί αρκεί να καταγράψει κανείς τι κάνουν οι ανταγωνιστές μας και τι κάνουμε και τι δεν κάνουμε εμείς.
Οι πελάτες μας στο εξωτερικό είναι αντιμέτωποι με τον πολυσύνθετο μηχανισμό του διεθνούς μάρκετινγκ και των συστημάτων επικοινωνίας και κατακλύζονται καθημερινά από τις εναλλακτικές προτάσεις των ανταγωνιστών μας.
Έτσι μόνο δικαιολογείται το ότι χάνουμε συνεχώς μερίδιο καις στις αγορές που κάποτε αποτελούσαν προπύργιο των εξαγωγών μας.

Ενδεικτικά, οι εξαγωγές της Ελλάδας στις χώρες της Ε.Ε. από τα 5,9 δις δολάρια το 1999 περιοριστήκαν στα 4,6 δις δολάρια το 2000 και από 1,8 δις δολάρια στη Γερμανία το 1999 περιορίστηκαν στο 1,3 δις δολάρια το 2000

Αν θέλουμε να αξιοποιήσουμε αυτόν τον τοπικό και εθνικό πλούτο, να δημιουργήσουμε εισόδημα και νέες θέσεις εργασίας στην ύπαιθρο, αν θέλουμε σε

τελευταία ανάλυση απασχόληση και ανάπτυξη και ιδιαίτερα στην επαρχία, θα πρέπει να απαλλαγούμε από την εσωστρέφεια και τα λάθη του παρελθόντος και να επικεντρωθούμε στις παρακάτω αλήθειες:

ΑΛΗΘΕΙΑ ΠΡΩΤΗ

Η εσωτερική μας αγορά είναι μικρή γι' αυτό και δεν εγγυάται την ανάπτυξη των επιχειρήσεων που να υπόσχονται ανάπτυξη και απασχόληση.

ΑΛΗΘΕΙΑ ΔΕΥΤΕΡΗ

Όποιο προϊόν ή υπηρεσία δεν μπορεί να εξαχθεί σύντομα, σίγουρα δεν θα μπορεί να πουληθεί και στο εσωτερικό. Ένας μικρός περίπατος στα καταστήματα και τα Σούπερ Μάρκετ είναι αρκετός για να αποδείξει το ρυθμό της εισαγωγικής διείσδυσης προϊόντων ακόμα και αμφισβητούμενης ποιότητας.

Και ενώ όλα αυτά είναι γνωστά εμείς αδρανούμε και με ασυντόνιστο τρόπο σπαταλούμε πόρους.

Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα, σήμερα το εκθεσιακό έτος 2002, ό Έλληνας εκθέτης καλείται να καταβάλει το 100% της δαπάνης για συμμετοχή σε μια έκθεση στο εξωτερικό, όταν ο Ισπανός συνάδελφος και ανταγωνιστής του καλύπτεται οικονομικά από το κράτος σε ποσοστό 60-80% ο Ιταλός 75% και ο Τούρκος 80%

Επίσης το τρέχον έτος ο Ο.Π.Ε. ακύρωσε μέχρι στιγμής 14 από τις 54 προγραμματισμένες εκθέσεις του, δηλαδή το 25%, λόγω αδυναμίας των επιχειρήσεων να καταβάλουν το 100% του κόστους συμμετοχής τους.

Αν λάβουμε υπόψη ότι οι εμπορικές εκθέσεις αποτελούν πολυλειτουργικό εργαλείο του Μάρκετινγκ που βοηθά τις επιχειρήσεις από τη μια να προωθήσουν τα συμφέροντα τους στο εξωτερικό και από την άλλη να παρακολουθήσουν τον ανταγωνισμό και την τάση της αγοράς, δικαιολογείται απόλυτα η έντονη εκθεσιακή δραστηριότητα των ανταγωνιστών μας και προφανώς ο ολοένα και αυξανόμενος αριθμός των εμπορικών εκθέσεων διεθνώς.

Τα αποτελέσματα αυτής της μη υποστήριξης εξαγωγικών προσπαθειών απεικονίζονται ανάγλυφα στα παρακάτω στοιχεία:

1. **ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΙΑΠΩΝΙΑ FOODEX 2002**
    - Ελλάδα συμμέτοχη με περίπτερο 54 m^2
    - Ιταλία συμμετοχή με περίπτερο 3.600 m^2

- Ισπανία συμμετοχή με περίπτερο 1008 m^2

2. ΕΚΘΕΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ BIO FACH 2002

- Ελλάδα συμμέτοχη με περίπτερο 95 m^2
- Ισπανία συμμετοχή με περίπτερο 3000 m^2

2. ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ ΣΤΙΣ Η.Π.Α. FANCY FOOD 2001

- Ελλάδα συμμέτοχη με περίπτερο 164 m^2
- Κύπρος συμμετοχή με περίπτερο 100 m^2
- Ιταλία συμμετοχή με περίπτερο 3530 m^2
- Τουρκία συμμετοχή με περίπτερο 950 m^2

Το ερώτημα είναι γιατί η Ελλάδα αδρανεί;

Η εύκολη απάντηση είναι η έλλειψη πόρων. Η πραγματική όμως απάντηση είναι η έλλειψη βούλησης, προγραμματισμού και συντονισμού.

Η πρακτική που εφαρμόζουν οι ανταγωνιστές μας και μπορεί άνετα να εφαρμοστεί και στη χώρα μας συνιστάται:

1) Στο συντονισμό των παραγωγών μας Υπουργείων με στόχο την προβολή της χώρας μας στο εξωτερικό σε εθνικό επίπεδο
2) Στην ενίσχυση του εθνικού εκθεσιακού τους φορέα ανάλογο του δικού μας Ο.Π.Ε. από τις περιφέρειες με ποσοστό περίπου 80%.των κονδυλίων τους που προορίζονται για προβολή – προώθηση.
3) Στη χρησιμοποίηση ικανού μέρους από τους πόρους των Επιμελητηρίων της χώρας τους για οικονομική υποστήριξη των εκθεσιακών δραστήριων επιχειρήσεων.
4) Στη δημιουργία δικτύων και συνεργασιών τύπου cluster για την επίτευξη οικονομίας κλίμακας που τους επιτρέπει την αισθητή παρουσία τους στην αγορά.

Δεν απομένει λοιπόν άλλο από το να συνειδητοποιηθεί από όλους μας ότι η μόνη διέξοδος για να αποκτήσει προοπτική και προσδοκίες αυτό το προϊόν, είναι οι εξαγωγές του και η καθιέρωση του στις διεθνείς αγορές.

Ανάπτυξη των εξαγωγών σημαίνει:

- Ικανοποιητικό εισόδημα στον παραγωγό αντάξιο των καλλιεργητικών του φροντίδων
- Δημιουργία κρίσιμης μάζας καταναλωτών και αναγνωσιμότητα του προϊόντος ούτως ώστε να πουληθεί στην τιμή που εμείς θέλουμε και όχι στην τιμή που μας επιβάλλεται
- Μεγαλύτερες και καλύτερες επιχειρήσεις του κλάδου
- Απασχόληση στην ύπαιθρο και νέες θέσεις εργασίας
- Ανάδειξη του τόπου μας και της χώρας μας γιατί το προϊόν αντιπροσωπεύει και κουβαλάει μαζί του τον τόπο καταγωγής του και ασφαλώς
- Εθνική αξιοπρέπεια

Ποτέ δεν είναι αργά. Αν το τολμήσουμε μπορούμε να επιτύχουμε όμως θα πρέπει να ξεκινήσουμε σύντομα, με εξωστρέφεια, μεθοδικά, με συνέπεια , με στρατηγική και γρήγορα, γιατί 'όπως υποστηρίζει και το ιερό τέρας του Μάρκετινγκ καθηγητής Φίλιπ Κότλερ ¨η ταχύτητα εξουδετερώνει τον ανταγωνισμό¨. (« Ελιά και Λάδι στην Κρήτη» ΣΕΔΗΚ 2002).

Η κρίση δεν έπαιξε σπουδαίο ρόλο στην παρακμή της Ένωσης.

Τα αίτια που στην πραγματικότητα έφεραν την Ένωση στην χρεοκοπία είναι τα παρακάτω:

1) Για 2-3 συνεχή έτη, η παραγωγή ελαιολάδου στην επαρχία Σητείας ήταν μειωμένη (περίπου στο 50% με εξαίρεση το 2012 που ήταν μια ικανοποιητική χρονιά) με αποτέλεσμα η Ένωση να μην έχει στη διάθεση τους μεγάλες ποσότητες χύμα ελαιολάδου που την χορηγούσαν οι συνεταιρισμοί της Επαρχίας για να πουλήσει σαν χύμα και να εμφιαλώσει για να καλύψει τις παραγγελίες της.

Έτσι αναγκαζόταν να αγοράσει ελαιόλαδο για να καλύψει τις παραγγελίες σε εμφιαλωμένο χωρίς να έχει ρευστότητα σε μετρητά.

Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα να χαθεί ο μεγάλος πελάτης LUKULLUS GmbH για τον οποίο παρήγαγε περίπου 4.000 τόνους εμφιαλωμένο με ένα τζίρο που ξεπερνούσε τα 10.000.000€.

Αυτός ο τζίρος του Γερμανού πελάτη ήταν περίπου τα 80% του συνολικού τζίρου σε εμφιαλωμένο λάδι με αποτέλεσμα να έρθει η κατάρρευση.

Ο ρόλος της εταιρείας BIO SITIA S.A. (βιοκαλλιεργητές Σητείας Α.Ε.) ήταν να εκμεταλλευτεί την αδυναμία της Ένωσης να ανταποκριθεί στις παραγγελίες του Γερμανού πελάτη και να πάρει τις παραγγελίες του πελάτη. Έτσι ο πελάτης έφυγε απόν την Ένωση, όχι όμως από τη Σητεία αφού οι παραγγελίες εκτελούνται από την εταιρεία της Μονής Τοπλού με ελαιόλαδο της Σητείας και εργαζομένους από τη Σητεία.

Παρά την μείωση του κύκλου εργασιών η Ένωση δεν έκανε προσαρμογή στα νέα δεδομένα. Κράτησε υπεράριθμο προσωπικό και διατήρησε μεγάλο λειτουργικό κόστος με αποτέλεσμα η έλλειψη αποτελεσματικής διοίκησης να δημιουργεί ένα παθητικό της τάξεως των 100.000€ το μήνα.

Μέσα σε λίγα χρόνια η παραπάνω καταστάσεις υπερχρέωσαν την Ένωση με ένα χρέος που ξεπερνά συνολικά τα 30.000.000€. Σήμερα δεν την δανείζει καμία τράπεζα, δεν μπορεί να αγοράσει πρώτες ύλες. (σταφύλια – λάδι), χάνει τους καλούς και μεγάλους πελάτες της και είναι θέμα σύντομου χρόνου να «βάλει λουκέτο». (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Σ).

2.4 Ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου

2.4.1 κριτήρια ποιότητας

Τα βασικά κριτήρια για την αξιολόγηση της ποιότητας του ελαιολάδου είναι:

- η οξύτητα
- η οξείδωση
- το χρώμα και
- τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά (άρωμα, γεύση)

δεδομένου ότι καθένα από τα παραπάνω ποιοτικά κριτήρια αξιολογεί κάτι το διαφορετικό (π.χ. υδρόλυση, οξείδωση κ.λ.π,) πρέπει όλα να λαμβάνονται υπόψη για τη σωστή αξιολόγηση του ελαιολάδου . σύμφωνα με τον Cucurachi (1975), ο καλύτερος τρόπος αξιολόγησης του ελαιολάδου είναι αυτός ο οποίος βασίζεται στον έλεγχο των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά εξαρτώνται τόσο από τη σύσταση του όταν ακόμα βρίσκεται στον ελαιόκαρπο, όσο και από τις διάφορες αλλοιώσεις τις οποίες υφίσταται στα στάδια που μεσολαβούν από το σχηματισμό του στον καρπό μέχρι την κατανάλωση. («Ελαιόλαδο» Κυριτσάκης 2007)

2.4.2 οξύτητα

Η οξύτητα αποτελεί το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης του ελαιολάδου. Με βάση την οξύτητα, το ελαιόλαδο διακρίνεται σε φαγώσιμο (εδώδιμο) ή βιομηχανικό και ανάλογα διαμορφώνεται η τιμή του. Είναι όμως λάθος να στηριζόμαστε μόνο στο κριτήριο της οξύτητας για τον καθορισμό της τιμής του ελαιολάδου, αφού είναι δυνατόν ελαιόλαδα με μικρή οξύτητα να είναι οξειδωμένα και να έχουν υποβαθμισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Η οξύτητα του ελαιολάδου εξαρτάται κατά κύριο λόγο από την ποιοτική κατάσταση του ελαιόκαρπου από τον οποίο προέρχεται και μεταβάλλεται πολύ λίγο μετά την παραλαβή του απ᾽ αυτόν. Η μικρή αυτή αύξηση της οξύτητας του ελαιολάδου, μετά την παραλαβή του από τον ελαιόκαρπο, οφείλεται κυρίως στην παρουσία υδρολυτικών ενζύμων και υγρασίας στο ίζημα (μούργα), που συγκεντρώνονται στον πυθμένα των δοχείων αποθήκευσης και διατήρησης. («Ελαιόλαδο» Κυριτσάκης 2007)

2.4.3 οξείδωση- αριθμός υπεροξειδίων- απορρόφηση στο υπεριώδες φάσμα.

Η οξείδωση αποτελεί ένα άλλο κριτήριο ελέγχου της ποιοτικής κατάστασης του ελαιολάδου και γενικότερα των λιπαρών υλών. Ο προσδιορισμός της γίνεται κυρίως με τον υπολογισμό των *υπεροξειδίων,* τη μέτρηση της απορρόφησης στο υπεριώδες φάσμα και με ορισμένες άλλες τεχνικές. («Ελαιόλαδο» Κυριτσάκης 2007)

2.4.3.1 Αριθμός υπεροξειδίων

Ο προσδιορισμός του αριθμού υπεροξειδίων, αποτελεί βασικό κριτήριο ελέγχου του βαθμού οξείδωσης του ελαιολάδου. Για το παρθένο ελαιόλαδο, θα πρέπει ο αριθμός των υπεροξειδίων να είναι μικρότερος ή ίσος του 20 (πίνακας 18.1), όριο το οποίο έχει καθιερώσει το ΔΣΕ και η ΕΕ. («Ελαιόλαδο» Κυριτσάκης 2007)

2.4.3.2 Απορρόφηση στο υπεριώδες φάσμα

Ο προσδιορισμός της απορρόφησης του ελαιολάδου στο υπεριώδες φάσμα χρησιμοποιείται, κατά κανόνα, για τον έλεγχο της, ποιοτικής του κατάστασης και ειδικότερα για τον προσδιορισμό του βαθμού της οξειδωτικής του αλλοίωσης. Η μέτρηση γίνεται σε φασματοφωτόμετρο υπεριώδους φάσματος, στα μήκη κύματος 232nm και 270 nm. Στα 232nm απορροφούν το μέγιστο τα πρωτογενή προϊόντα της οξείδωσης (συζυγή υπεροξείδια), ενώ στα 270 nm απορροφούν το μέγιστο τα δευτερογενή προϊόντα της οξείδωσης (αλδεΰδες, κετόνες).

Ο προσδιορισμός των σταθερών K_{232} και K_{270} μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για τον έλεγχο της νοθείας του ελαιολάδου με ραφιναρισμένο ελαιόλαδο ή σπορέλαια τα οποία υποβάλλονται υποχρεωτικά στη διεργασία του ραφιναρίσματα (εξευγενισμό). Στην περίπτωση λοιπόν που οι τιμές των σταθερών K_{232} και K_{270} είναι υψηλές, υπάρχει περίπτωση να έχουμε νοθεία του ελαιολάδου με ραφιναρισμένα ελαιόλαδα. Κατά συνέπεια, αν γίνει παράλληλα και προσδιορισμός του βαθμού οξείδωσης με τη μέθοδο των υπεροξειδίων, είναι δυνατόν να αποφανθούμε αν οι υψηλές τιμές K_{232} και K_{270} οφείλονται σε οξείδωση ή σε νοθεία. Γενικά, υψηλές τιμές απορρόφησης στα μήκη αυτά, δείχνουν ή οξείδωση ή νοθεία ή και τα δύο.

Καλύτερη εικόνα της ποιοτικής κατάστασης του ελαιολάδου δίνει ο προσδιιορίσμός των απορροφήσεων σε μήκη κύματος γύρω στα K_{270} και συγκεκριμένα στα 262, στα 268 και στα 274 nm, με τη βοήθεια της αξίωσης:

$\mathbf{\Delta K = K_{268} - (K_{262} + K_{274}) / 2}$ («Ελαιόλαδο» Κυριτσάκης 2007)

ΠΙΝΑΚΑΣ .5. : Πίνακας ποιότητας σύμφωνα με το κανονισμό 2568/91 της Ε.Ε και το εμπορικό πρότυπο του ΔΣΕ

				ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ			
Κατηγορία	Οξύτητα	K270	K232	ΔΚ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ	ΕΝΔΙΑΜΕΣΗ ΤΙΜΗ (Me) ΦΡΟΥΤΩΔΟΥΣ	ΕΝΔΙΑΜΕΣΗ ΤΙΜΗ (Me) ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΩΝ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ	≤ 0,8	≤0,22	≤2,50	≤0,01	≤20	>0	= 0
ΠΑΡΘΕΝΟ	≤2,0	≤0,25	≤2,50	≤0,01	≤20	>0	≤2,5
ΚΟΙΝΟ*	≤3,3	≤0,25	≤2,60	≤0,01	≤20	0	>2,5≤6,0
ΜΕΙΟΝΕΚΤΙΚΟ	>2(ή >3,3)	-	-	-	-	-	>6,0
ΡΑΦΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ	≤0,3	≤1,10	-	≤0,16	≤5	-	-
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	≤1,0	≤0,90	-	≤0,15	≤15	-	-

2.4.3.3 χρώμα

Το χρώμα του ελαιολάδου αποτελεί χαρακτηριστικό δείκτη ποιότητας. Διαφέρει συνήθως από ελαιόλαδο σε ελαιόλαδο και πολλές φορές επηρεάζει τις επιλογές του καταναλωτικού κοινού.

Το είδος των χρωστικών ουσιών, (χλωροφύλλες, φαιοφυτίνες, καροτίνες κ.λ.π.) οι οποίες επικρατούν στον ελαιόκαρπο στο στάδιο της συγκομιδής, καθορίζει βασικά το χρώμα του ελαιολάδου, το οποίο περιλαμβάνεται.

Το χρώμα του ελαιολάδου είναι πράσινο στην αρχή της περιόδου συγκομιδής, όταν ο ελαιόκαρπος είναι ακόμη άγουρος και επικρατούν οι χλωροφύλλες. Με την πάροδο της ωρίμανσης του ελαιόκαρπου, το ελαιόλαδο παίρνει ένα κίτρινο προς το χρυσαφί χρώμα επειδή υπάρχουν περισσότερες καροτίνες. Τέλος, ο υπερώριμος ελαιόκαρπος δίνει ελαιόλαδο με έντονα φαιό χρώμα.

Το χρώμα όμως του ελαιολάδου επηρεάζεται και από το σύστημα επεξεργασίας, το οποίο χρησιμοποιείται για την παραλαβή του από τον ελαιόκαρπο. Έτσι κατά την επεξεργασία ίδιας ποιότητας ελαιόκαρπου το ελαιόλαδο το οποίο παραλαμβάνεται από το Decanter του ελαιουργικού συγκροτήματος Rapanelli, έχει εντονότερο πράσινο χρώμα από το ελαιόλαδο Sinolea που περιλαμβάνει από το ίδιο συγκρότημα. Αυτό οφείλεται στην επιπλέον μάλαξη, στην οποία υποβάλλεται η ελαιοζύμη για την

παραλαβή του ελαιολάδου Decanter, πράγμα που συντελεί στην απελευθέρωση μεγαλύτερης ποσότητας χλωροφύλλης , η οποία βρίσκεται στο ελαιόλαδο. («Ελαιόλαδο» Κυριτσάκης 2007)

2.4.3.4 οργανοληπτικά χαρακτηρίστηκα

Ο έλεγχος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (άρωμα και γεύση) του ελαιολάδου αποτελεί, χωρίς αμφιβολία, το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης.

Ο οργανοληπτικός έλεγχος γίνεται από ειδικευμένα άτομα, τους δοκιμαστές. Στη μέθοδο όμως αυτή υπεισέρχεται και το υποκειμενικό στοιχείο του δοκιμαστή κάτι που, οπωσδήποτε, αποτελεί μειονέκτημα.

Το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου γνωρίζοντας τη σημασία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών καταβάλει προσπάθεια για να εξευρεθεί μία περισσότερο αντικειμενική μέθοδο αξιολόγησης του ελαιολάδου, η οποία εφαρμόζεται από όλες τις ελαιοπαραγωγικές χώρες για μία εκτίμηση των χαρακτηριστικών αυτών σε ενιαία βάση.

Με κριτήριο τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, οι Frezotti και Manni (1956) διαφοροποίησαν τα ελαιόλαδα στις εξής κατηγορίες:

Αγουρέλαια: προέρχονται από άγουρο ελαιόκαρπο και έχουν χαρακτηριστική πικρή γεύση.

Πικρά ελαιόλαδα: παραλαμβάνονται από ελαιόκαρπο, ο οποίος περιέχει μεγάλες ποσότητες φύλλων.

Φρουτώδη: έχουν τη γεύση φρέσκου καλής ποιότητας και φυσιολογικά ώριμου καρπού.

Ελαιόλαδα με καλή γεύση: όλα τα ελαιόλαδα με τη χαρακτηριστική διακριτική γεύση, χωρίς τη παρουσία δυσάρεστων οσμών.

Ελαττωματικά: ελαιόλαδα τα οποία παρουσιάζουν γεύση και οσμή μούχλας, χωματίλας, ταγκάδας κ.λ.π.

Ας σημειωθεί ότι τα αγουρέλαια αποτελούν μια σημαντική κατηγορία ελαιολάδων που θα πρέπει να προτιμώνται γιατί έχουν ευνοϊκή επίδραση στην υγεία. Σήμερα γνωστή ελαιουργική εταιρία συσκευάζει και διακινεί αγουρέλαια στην Ελληνική αγορά.

Η πικρή γεύση οφείλεται στην παρουσία ελευροπαΐνης και άλλων μεθολικών ουσιών. Εξάλλου η έντονη πικρή γεύση που παρουσιάζουν πολλές φορές όχι μόνο τα

αγουρέλαια αλλά τα παρθένα ελαιόλαδα γενικότερα, οφείλεται στο γεγονός ότι κατά το σπάσιμο του καρπού στους σπαστήρες των σύγχρονων ελαιουργικών συστημάτων (φυγοκεντρικά), δεν έχουν διαχωριστεί πλήρως οι διάφοροι γλυκοζίτες που περιέχει ο καρπός με αποτέλεσμα να εγκλωβίζονται στο ελαιόλαδο κατά την φυγοκέντριση στο Decanter. Τα συστατικά όμως αυτά καθιζάνουν κατά το χρόνο αποθήκευσης του ελαιολάδου και με τον καιρό το πρόβλημα της πικράδας μειώνεται. Πάντως από άποψη υγιεινής το ελαιόλαδο που πικρίζει είναι ωφέλιμο και όσοι καταναλωτές δεν ενοχλούνται από την πικράδα πρέπει να το προτιμούν.
(«Ελαιόλαδο» Κυριτσάκης 2007)

2.5 Κανόνες διακίνησης ελαιολάδου στην Ε.Ε

Το καθεστώς χορήγησης ενισχύσεως για την ιδιωτική αποθεματοποίησης ελαιολάδου, έθεσε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή με τον κανονισμό (ΕΚ) 2153/2005, καταργώντας παράλληλα τον προηγούμενο κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2768/97. Ειδικότερα, με τον νέο Κανονισμό καθορίστηκαν οι κρίσιμοι περίοδοι κατά τις οποίες η υποχώρηση των τιμών κάτω από συγκεκριμένα όρια θα επιτρέπει την αποθήκευση ποσοτήτων χύμα ελαιολάδου όλων των τύπων, προκειμένου να τονωθεί η αγορά, σε περίπτωση ισχυρών πιέσεων. Σύμφωνα με τον κανονισμό είναι δυνατόν να προκηρυχθεί διαγωνισμός περιορισμένης διάρκειας, σε περίπτωση που πληρούνται οι εξής όροι : α) σε ορισμένες περιφέρειες της κοινότητας υπάρχουν σοβαρές διαταραχές της αγοράς, ο οποίες μπορούν να μειωθούν ή να εκλείψουν με μέτρα ιδιωτικής αποθεματοποίησης παρθένου ελαιολάδου χύμα β) η μέση τιμή που διαπιστώνεται στην αγορά για ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα, κατά τη διάρκεια αντιπροσωπευτικής περιόδου τουλάχιστον δύο εβδομάδων, είναι χαμηλότερη από:

1.779 ευρώ/ τόνο για το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

1.710 ευρώ/ τόνο για το παρθένο ελαιόλαδο

1.524 ευρώ/ τόνο για το ελαιόλαδο λαμπάντε με ελεύθερη οξύτητα 2 βαθμών.

Το ποσό αυτό μειώνεται κατά 36,70 ευρώ/ τόνο για κάθε επιπλέον βαθμό οξύτητας. Στο διαγωνισμό μπορούν να ορίζονται μέγιστες ποσότητες για κάθε περιφέρεια ή κράτος μέλους της Κοινότητας. Τα μέλη καθορίζουν τα κριτήρια και τις διαδικασίες έγκρισης των εν λόγω εμπορευμάτων, οι οποίοι μπορεί να ανήκουν σε μία από τις ακόλουθες κατηγορίες: α) οργάνωση παραγωγών ελαιολάδου, αποτελούμενη από τουλάχιστον 700 ελαιοκαλλιεργητές, εφόσον η οργάνωση ασκεί

δραστηριότητες οργάνωσης παραγωγής και αξιοποίησης ελιών και ελαιολάδου. β) οργάνωση παραγωγών, η οποία αντιπροσωπεύει ποσοστό τουλάχιστον 25% των ελαιοκαλλιεργητών ή του παραγόμενου ελαιολάδου στην περιφέρεια στην οποία βρίσκεται. γ) ένωση οργανώσεων παραγωγών προερχόμενων από περισσότερες της μιας οικονομικές περιφέρειες, η οποία συγκροτείται από τουλάχιστον δέκα οργανώσεις παραγωγών που αναφέρονται στα α) και β) ή από αριθμό οργανώσεων που αντιπροσωπεύει τουλάχιστον 5% του παραγόμενου ελαιολάδου στο οικείο κράτος μέλος. δ) ελαιοτριβείο, οι εγκαταστάσεις του οποίου επιτρέπουν την εξαγωγή τουλάχιστον δύο τόνων ελαίου ανά εργάσιμη ημέρα οκτώ ωρών και το οποίο παρήγαγε συνολικά τουλάχιστον 500 τόνους παρθένου ελαιολάδου κατά τη διάρκεια των δύο προηγούμενων περίοδων εμπορίας. ε) επιχείρηση συσκευασίας, η οποία διαθέτει, στο έδαφος του ίδιου κράτους μέλους, παραγωγική ικανότητα τουλάχιστον ίση με 6 τόνους συσκευασμένου ελαιολάδου ανά εργάσιμη ημέρα οκτώ ωρών και συσκεύασε συνολικά τουλάχιστον 500 τόνους ελαιολάδου κατά τη διάρκεια των δύο προηγούμενων περιόδων εμπορίας.

Ο ΚΑΝ(ΕΟΚ) 136/1966 του Συμβουλίου, για τη δημιουργία της κοινής οργάνωσης της αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών αναφέρεται στα ακόλουθα μέτρα:

Ενίσχυση στην παραγωγή ελαιολάδου

ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ
ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
ΚΑΝ(ΕΟΚ) 136/66 περί κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών.
ΚΑΝ(ΕΚ) 2261/84 για τον καθορισμό των γενικών κανόνων, σχετικά με την χορήγηση ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου.
ΚΑΝ(ΕΚ) 2262/84 για την λήψη ειδικών μέτρων στον τομέα του ελαιολάδου.
ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
ΚΑΝ(ΕΚ) 2366/98 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου.
ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

295530/05-10-2004 Κ.Υ.Α όπως αυτή ισχύει.
ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ
αριθ. 96832/27-10-2004.
αριθ. 242520/11-01-2005 απόφαση, όπως έχει τροποποιηθεί με την αριθ. 253096/10-02-2005 όμοια για τον καθορισμό διαδικασίας ελέγχων των ενστάσεων, για τον προσδιορισμό των αποδεκτών προς ενίσχυση ποσοτήτων ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών, περιόδου 2003/2004.

Ο καν. 136/66, θεσπίζει στο άρθρο 5 την ενίσχυση στην παραγωγή ελαιολάδου η οποία προορίζεται να συμβάλλει στην επίτευξη ενός δίκαιου εισοδήματος για τους παραγωγούς.

Η ενίσχυση χορηγείται στους ελαιοκαλλιεργητές τα ελαιόδενδρα των οποίων η ύπαρξη βεβαιώνεται από το Σύστημα Γεωγραφικών Πληροφοριών, καθώς και οι ποσότητες ελαιολάδου που παράγονται εξ αυτών
Το κατά μονάδα ποσό της ενίσχυσης καθορίζεται σε 132,25 Ευρώ /100 κιλά ελαιολάδου.
Η μέγιστη ποσότητα στην οποία εφαρμόζεται η ενίσχυση σε επίπεδο κοινότητας είναι 1,777.261ton και η οποία κατανέμεται υπό μορφή εθνικών εγγυημένων ποσοτήτων (Ε.Ε.Π.), στα Κ-Μ ως ακολούθως:

Ισπανία	760.027 ton
Γαλλία	3.297 ton
Ελλάδα	419.529 ton
Ιταλία	543.164 ton
Πορτογαλία	51.244 ton
	1.777.261 ton

Το συνολικό ποσό που χορηγείται σε επίπεδο κοινότητας ανέρχεται σε 2.350.427.673 ευρώ
Για την χώρα μας το ποσό ανέρχεται σε 554.827.103 Ευρώ.

Η ενίσχυση αυτή χορηγείται εξ' ολοκλήρου στην περίπτωση που η παραγωγή της χώρας μας δεν ξεπεράσει την εγγυημένη ποσότητα των 419.529 ton.

Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζεται στην μοναδιαία τιμή συντελεστής ο οποίος προκύπτει από την διαίρεση της μέγιστης εγγυημένης ποσότητας (419.529 τον), με την παραγωγή της συγκεκριμένης περιόδου και προσδιορίζεται η ενίσχυση η οποία θα χορηγηθεί στους παραγωγούς.

Ένα ποσοστό της ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου το οποίο είναι 1,4% ,ή 7.767.000 Ευρώ, διατίθεται για την χρηματοδότηση ενεργειών, σε περιφερειακό επίπεδο που αποσκοπούν στην βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών.

Ένα ποσοστό 0,8 % παρακρατείται και καταβάλλεται στις αναγνωρισμένες οργανώσεις και ενώσεις με σκοπό να συμβάλλει στην χρηματοδότηση των εξόδων που δημιουργούνται από την διαχείριση του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή, (4.438.000 ευρώ)

Το ποσό αυτό χορηγείται:

- στις ΕΟΠ ανάλογα με τον αριθμό των μελών των Ο.Π. που τις αποτελούν και
· στις Ο.Π. ανάλογα με τον αριθμό των αιτήσεων ενίσχυσης και με την ποσότητα ελαιολάδου για την οποία χορηγείται ενίσχυση μέσω της κάθε οργάνωσης.

Η ενίσχυση χορηγείται - στους ελαιοκαλλιεργητές που είναι εγκατεστημένοι στα Κ.Μ

- έχουν υποβάλει Δ.Κ. & τίτλους ιδιοκτησίας και
- αίτηση ενισχύσεις μέχρι 30/6 της τρέχουσας περιόδου.

Χορηγείται σε δύο φάσεις σαν :

a. προκαταβολή και
b. (οριστική ενίσχυση) εκκαθάριση.

Η προκαταβολή καθορίζεται περίπου τον Σεπτέμβριο που ακολουθεί την έναρξη της ελαιοκομικής περιόδου που είναι από 1/11/ έως 31/10/ του επομένου έτους και χορηγείται από 16/10 με την επιφύλαξη των προβλεπόμενων ελέγχων, που διενεργούνται από τις Ο.Π. ΕΟΠ, Δ.Α.Α και Α.Υ.Μ.Ε.Ε.

Η εκκαθάριση καθορίζεται το αργότερο οκτώ (8) μήνες από την λήξη της περιόδου ήτοι για την περίοδο το αργότερο τον Ιούνιο του επομένου έτους και χορηγείται εντός 90 ημερών από τον καθορισμό της.

Η ενίσχυση πρέπει να καταβάλλεται χωρίς κρατήσεις και στον λογαριασμό του παραγωγού.

Στο καθεστώς ενίσχυσης εμπλέκονται :

a. Οι παραγωγοί οι οποίοι μπορούν να είναι μεμονωμένοι ή και συν/νοι
b. Οι οργανώσεις παραγωγών
c. Οι ενώσεις οργανώσεων παραγωγών οι οποίες
d. Τα αναγνωρισμένα ελαιοτριβεία
e. Οι παραλήπτες ελαιολάδου
f. Οι παραλήπτες ελαιολάδου

Ελαιοκομικό Μητρώο (Γεωγραφικό Σύστημα Πληροφοριών)

Ο Καν ΕΟΚ 1638/1998 του Συμβουλίου όπως τροποποιήθηκε με τον Κανονισμό 1513/2001 και στο άρθρο 2α αναφέρει ότι <<από 1ης Νοεμβρίου 2003, έναρξη της ελαιοκομικής περιόδου 2003-2004 τα ελαιόδενδρα και οι αντίστοιχες εκτάσεις η ύπαρξη των οποίων δεν βεβαιώνεται από το Σύστημα Γεωγραφικών Πληροφοριών, καθώς και οι ποσότητες ελαιολάδου που παράγονται εξ αυτών, δεν δίδουν δικαίωμα ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου στο πλαίσιο της ισχύουσας κοινής οργάνωσης της αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών >>.

ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ
ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
136/66 περί κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών
2261/84 για τον καθορισμό των γενικών κανόνων, σχετικά με την χορήγηση ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου
2262/84 για την λήψη ειδικών μέτρων στον τομέα του ελαιολάδου
ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

2366/98 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου.
ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ
403567/15-10-2001 Κ.Υ.Α όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ
047676/23-09-2002

Ενίσχυση Επιτραπέζιας ελιάς

ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ
ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
ΚΑΝ(ΕΟΚ) 136/66 περί κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών.
ΚΑΝ(ΕΚ) 2261/84 για τον καθορισμό των γενικών κανόνων ,σχετικά με την χορήγηση ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου.
ΚΑΝ(ΕΚ) 2262/84 για την λήψη ειδικών μέτρων στον τομέα του ελαιολάδου.
ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
ΚΑΝ(ΕΚ) 2366/98 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου.
ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
-649/2001
-880/2001
ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ
-243577/19-03-02
-322885/25-1-1999
ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ

αριθ. 047603/23-9-02

Με την Απόφαση της Επιτροπής εξουσιοδοτείται η Ε.Ε. για την χορήγηση ενίσχυσης στην παραγωγή επιτραπέζιων ελιών. Χορηγείται στον παραγωγό επιτραπέζιων ελιών που προέρχεται από ελαιώνα της Ελλάδας και οι οποίες έχουν εισαχθεί για μεταποίηση σε εγκεκριμένη για τον σκοπό αυτό επιχείρηση. Περίοδος από 1/9 έως 31 Αυγούστου. Μεταποιημένες θεωρούνται οι ελιές που έχουν υποστεί τουλάχιστον για 15 μέρες επεξεργασία με άλμη και οι οποίες έχουν εξαχθεί οριστικά από την εν λόγω άλμη και είναι κατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση.

Για τον υπολογισμό της ποσότητας κατά μονάδα και της ενίσχυσης, 100 κιλά μεταποιημένων επιτραπέζιων ελιών θεωρούνται ως ισοδύναμες με 13 κιλά ελαιολάδου, που δικαιούνται ενίσχυσης 1,3225 Ευρώ/ κιλό ελαιολάδου στην παραγωγή, σύμφωνα με το άρθρο 5 του Καν. 136/66.

Ωστόσο για τις ελιές που παρουσιάζονται αφυδατωμένες αφού έχουν υποστεί μεταποίηση και έχουν αποτελέσει τουλάχιστον 20% του βάρους τους σε σχέση με τις ελιές που εισήχθησαν για μεταποίηση, ο συντελεστής ισοδυναμεί μεταξύ ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών καθορίζεται σε 16,5 χιλιόγραμμα ελαιολάδου για ποσότητα 100 χιλιογράμμων μεταποιημένης ελιάς. Το βάρος των μεταποιημένων επιτραπέζιων ελιών πρέπει να είναι στραγγισμένο.

Χορηγείται ένας αριθμός έγκρισης στις επιχειρήσεις:
- οι οποίες καταθέτουν αίτηση στην αρμόδια ΔΑΑ
- οι οποίες εμπορεύονται μεταποιημένες επιτραπέζιες ελιές
- οι οποίες πληρούν τις προϋποθέσεις της παραγράφου 3 της αριθμ. 322885/25-1-99 Απόφασης.
- διαθέτουν εγκαταστάσεις με τις οποίες μπορούν να μεταποιήσουν 20 τουλάχιστον τόνους στα νησιά και 50 τόνους στις άλλες περιοχές.

Η αίτηση αναφέρεται - στις εγκαταστάσεις - δυναμικότητα - με περιγραφή των τύπων επεξεργασίας των Επιτραπέζιων Ελιών.

Η εγκεκριμένη επιχείρηση παραδίδει στον παραγωγό βεβαίωση παράδοσης και τα σχετικά στοιχεία που αναφέρονται στο καθαρό βάρος των ελιών που παραδόθηκαν. Η επιχείρηση ενημερώνει τις αρχές μέχρι την κάθε 10η κάθε μηνός για τις ποσότητες που εισήχθησαν και υπέστησαν μεταποίηση τον προηγούμενο μήνα και πριν από την 1η Ιουλίου με την ονομαστική κατάσταση των παραγωγών που παρέδωσαν επιτραπέζιες ελιές και τις αντίστοιχες ποσότητες.

Ο παραγωγός καταθέτει αίτηση ενίσχυσης πριν από την 1η Ιουλίου με στοιχεία που αφορούν:

- τον τόπο εκμετάλλευσης – την εγκεκριμένη επιχείρηση και
- την βεβαίωση παράδοσης

Πριν τη χορήγηση της ενίσχυσης πραγματοποιούνται έλεγχοι στις επιχειρήσεις και στους παραγωγούς προκειμένου να επαληθευτεί η ποσότητα για την οποία εκδόθηκε βεβαίωση παράδοσης και η ποσότητα επιτραπέζιων ελιών που μεταποιήθηκε.

Οι έλεγχοι διακρίνονται σε:

- φυσικούς και
- ελέγχους αιτήσεων

Χορηγείται προκαταβολή και εκκαθάριση της ενίσχυσης στις προθεσμίες που χορηγούνται για την ενίσχυση στην παραγωγή ελαιολάδου.

Επιστροφή στην παραγωγή για τα ελαιόλαδα που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή ορισμένων κονσερβών

ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ
ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
136/66 ,571/92
ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
1963/79

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ
457650/3415/1981,
463146/5626/1981

Δικαιούχοι οι επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν βρώσιμο ελαιόλαδο ορισμένων κωδικών, κατά την παρασκευή ορισμένων κονσερβών. Η επιστροφή που χορηγείται είναι εκείνη που ισχύει την ημέρα υποβολής της αίτησης ελέγχου.

Η αίτηση για την πληρωμή της επιστροφής υποβάλλεται στην αρμόδια δ/νση αγρ. ανάπτυξης από τον νόμιμο εκπρόσωπο της επιχείρησης και περιλαμβάνει το είδος των κονσερβών, τύπο συσκευασίας, βάρος συσκευασίας, αριθμό κονσερβών και περιεχόμενο ελαιόλαδο.

Η αίτηση ελέγχου πρέπει να πρωτοκολληθεί μετά την είσοδο του ελαιολάδου στην επιχείρηση και περιλαμβάνει ποσότητα αγοράς ελαιολάδου, προέλευση, ποσότητα και είδος κονσερβών που θα παρασκευαστούν, ημερομηνία έναρξης και λήξης της, ημερομηνία αίτησης.

Η αρμόδια δ/νση αγρ. ανάπτυξης βεβαιώνει την ποσότητα ελαιολάδου που υπήρχε στην αποθήκη πριν την έναρξη της παρασκευής ,την προέλευση, τον αριθμό των κονσερβών που παρασκευάστηκαν και την ποσότητα του ελαιολάδου που χρησιμοποιήθηκε.

Διενεργείται δειγματοληψία, το δείγμα αποστέλλεται στο χημείο του κράτους το οποίο σε ανάλυση του, αναφέρει τον αριθμό του δείγματος, το μικτό βάρος και τον τύπο συσκευασίας των κονσερβών, το περιεχόμενο βρώσιμο ελαιόλαδο ανά κονσέρβα και την δασμολογική κλάση του προϊόντος.

Τα προβλεπόμενα δικαιολογητικά υποβάλλονται στην Δ/νση ΔΗ.ΛΙ.ΖΩ. του Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε. όπου ελέγχονται αναγνωρίζεται και εκκαθαρίζεται η δαπάνη και προωθούνται για την έκδοση της σχετικής εντολής πληρωμής.

Στρεμματική ενίσχυση για την διατήρηση της παραδοσιακής καλλιέργειας της ελιάς στα νησιά του Αιγαίου

ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ
ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
Καν. 2019/93
ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
Καν 2837/93
ΑΠΟΦΑΣΗ
271092/15.10.2003

Ο εν λόγω κανονισμός αναφέρεται στην ιδιαίτερη γεωγραφική θέση των Νησιών Αιγαίου και καθορίζει αφενός ένα ειδικό καθεστώς εφοδιασμού και αφετέρου μέτρα στήριξης των τοπικών προϊόντων. Στον τομέα του ελαιολάδου αναφέρεται σε μέτρα τα οποία έχουν σχέση με την χορήγηση κατ' αποκοπή στρεμματικής ενίσχυσης για την διατήρηση των ελαιώνων στις παραδοσιακές περιοχές καλλιέργειας υπό την προϋπόθεση ότι οι ελαιώνες συντηρούνται και διατηρούνται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζονται καλές συνθήκες παραγωγής (ύψος ενίσχυσης 14,50 Ευρώ /στρέμμα).

Δικαίωμα ενίσχυσης έχουν οι ελαιοκαλλιεργητές των οποίων τα ελαιόδεντρα και οι αντίστοιχες εκτάσεις βεβαιώνονται από το Σύστημα Γεωγραφικών Πληροφοριών. Η αίτηση ενίσχυσης υποβάλλεται μέχρι 15 Ιουνίου - και η πληρωμή λαμβάνει χώρα από 16/10 έως 30 Νοεμβρίου.

Διενεργούνται διοικητικοί έλεγχοι (100%) και επιτόπιοι έλεγχοι σε ποσοστό 3% επί των αιτήσεων οι οποίοι αυξάνονται ανάλογα με τα ευρήματα. Όταν διαπιστωθεί υπέρβαση μεταξύ αιτηθείσας και διαπιστωθείσας έκτασης , ανώτερη του 20% η αίτηση απορρίπτεται – για το εν λόγω έτος. Αν η υπέρβαση είναι μέχρι 20% η ενίσχυση υπολογίζεται με βάση την διαπιστωθείσα έκταση μειωμένη κατά την διαπιστούμενη υπέρβαση

Οι επιτόπιοι έλεγχοι αφορούν:

- μέτρηση εκτάσεων
- διαπίστωση αν πληρείται η πυκνότητα 8 ελαιοδένδρων / στρέμμα
- επαλήθευση της καλής συντήρησης των ελαιώνων

Προγράμματα δραστηριοτήτων ελαιουργικών φορέων του ΚΑΝ(ΕΚ) 1334/02, στον ελαιοκομικό τομέα

ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ
ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
ΚΑΝ(ΕΚ) 1638/98, για την τροποποίηση του ΚΑΝ (ΕΟΚ) 136/66 περί δημιουργίας κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών.
ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
ΚΑΝ(ΕΚ) 1334/02 της Επιτροπής, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει με τον ΚΑΝ (ΕΚ) 1331/04 της Επιτροπής, σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής του ΚΑΝ(ΕΚ) 1638/98 του Συμβουλίου, όσον αφορά τα προγράμματα δραστηριοτήτων των Οργανώσεων Ελαιουργικών Φορέων για τις περιόδους εμπορίας 2002/2003 και 2003/2004.
ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ
239789/20-05-03 Κοινή Υπουργική Απόφαση, με θέμα «Συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή των ΚΑΝ(ΕΚ) 1638/98 του Συμβουλίου και 1334/02 της Επιτροπής για τα προγράμματα δραστηριοτήτων των Οργανώσεων Ελαιουργικών Φορέων (Ο.Ε.Φ.) για τις περιόδους εμπορίας 2002/2003, 2003/2004 και 2004/2005», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει με την αριθ. 302209/27-10-2004 Κ.Υ.Α.
322068/20-12-2004 Υπουργική Απόφαση, για τον καθορισμό δικαιολογητικών και διαδικασίας καταβολής της χρηματοδότησης των προγραμμάτων δραστηριοτήτων των εγκεκριμένων Οργανώσεων Ελαιουργικών Φορέων, σε εφαρμογή της αριθ. 239789/22-05-03 Κ.Υ.Α.

Στο πλαίσιο της ισχύουσας Κοινής Οργάνωσης Αγοράς λιπαρών ουσιών ποσοστό 0,8 % των ενισχύσεων που προβλέπονται για την ενίσχυση στην παραγωγή ελαιολάδου για κάθε μια από τις ελαιοκομικές περιόδους 2002/2003, 2003/2004 και 2004/2005, διατίθεται προκειμένου να χρηματοδοτηθούν τα προγράμματα που θα εκπονούνται από εγκεκριμένες οργανώσεις παραγωγών ή άλλες οργανώσεις φορέων στους τομείς :

1) Διοικητικής διαχείρισης και παρακολούθησης της αγοράς του τομέα ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς.

2) Βελτίωσης των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της ελαιοκαλλιέργειας.

3) Βελτίωσης της ποιότητας της παραγωγής του ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς.

4) Συστήματος ανίχνευσης, πιστοποίησης και προάσπισης της ποιότητας ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς.

Επιστροφή στην εξαγωγή ελαιολάδου προς Τρίτες Χώρες

ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ
ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
ΚΑΝ(ΕΚ) 800/99
ΑΠΟΦΑΣΗ
466149/13-5-83

Δικαιούχοι ιδιώτες και επιχειρήσεις που εξάγουν ελαιόλαδο σε συσκευασία έως 5 lit και άνω των 5 lit σε Τρίτες Χώρες.

Απαιτείται η έκδοση πιστοποιητικού εξαγωγής και η καταβολή εγγύησης 1 ευρώ ανά 100 χλγ ελαιολάδου όταν η ποσότητα υπερβαίνει τα 10.000 χλγ. Στην εισαγωγή ελαιολάδου από Τρίτες Χώρες η εγγύηση ανέρχεται σε 10 ευρώ ανά 100 χλγ ελαιολάδου.

Από 31/10/1998 μέχρι σήμερα η εξαγωγική επιστροφή είναι μηδενική.

(ΟΡΕΚΕΡΕ, μη χρονολογημένο)

2.5.1 Κανονισμοί Ε.Ε που αφορούν την παραγωγή ελαιολάδου ΠΟΠ < Σητεία Λασιθίου Κρήτης> για τους παραγωγούς της επαρχίας Σητείας.

Ενόψει της νέας ***ελαιοκομικής περιόδου*** 2006-2007 η ***Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λασιθίου*** γνωστοποίησε στους ***ενδιαφερόμενους*** αλλά κυρίως και στους παραγωγούς της ***επαρχίας Σητείας*** όλους τους κανονισμούς που ***αφορούν*** στην παραγωγή ***ελαιολάδου Π.Ο.Π***.(Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης)

Για να είναι το παραγόμενο λάδι Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) «ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ» θα πρέπει να πληρούνται όλοι οι παρακάτω όροι:

1. Να είναι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο (μέχρι 0,8 γραμμές), που παράγεται από την ποικιλία κορωνέϊκη.

2. α καλλιεργείται μόνο σε αγροτεμάχια που βρίσκονται στα διοικητικά όρια των παλαιών Κοινοτήτων: Αγ. Γεωργίου, Αγ. Φωτιάς, Αγ. Τριάδας, Αγ. Στεφάνου, Απιδίων, Αρμένων, Αχλαδίων, Έξω Μουλιανών, Ζάκρου, Ζήρου, Κατσιδωνίου, Κρυών, Καρυδίου, Λάστρου, Μαρωνιάς, Μέσα Μουλιανών, Μυρσίνης, Μηττου, Παλαικάστρου, Παπαγιαννάδων, Πισκοκεφάλου, Περβολακίων, Πραισσού, Πεύκων, Ρούσας Εκκλησιάς, Σταυρωμένου, Σταυροχωρίου, Σκοπής, Σφάκας, Τουρλωτής, Χανδρά, Χρυσοπηγής, Χαμαιζίου και του παλαιού Δήμου Σητείας. Αυτό θα πιστοποιείτε από το ελαιοκομικό μητρώο το οποίο θα προσκομίσουν οι παραγωγοί όπου και όποτε τους ζητηθεί.

3. Η ελαιοποίηση (άλεσμα) να γίνετε μόνο σε ελαιοτριβεία που βρίσκονται στις προαναφερθέντες περιοχές τα οποία έχουν πάρει την απαιτούμενη ειδική έγκριση από τον Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. – AGROCERT. (Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων). Τα ελαιοτριβεία υποχρεούνται να ενημερώνουν τους παραγωγούς τους για το αν έχουν πάρει την έγκριση αυτή ή όχι προς αποφυγή τυχών παρεξηγήσεων.

4. Οι ελαιοπαραγωγοί θα πρέπει να προστατεύουν ή να δέχονται να προστατεύεται ο ελαιόκαρπος τους από το δάκο μόνο με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους, με βιολογικές μεθόδους ή χωρίς καμία καταπολέμηση. Οι ψεκασμοί κάλυψης απαγορεύονται.

5. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με ράβδισμα όταν αυτός βρίσκεται στο στάδιο της βιομηχανικής ωριμότητας (άωρος ή υπερώριμος καρπός παράγει υποβαθμισμένα λάδια).

6. Ο ελαιόκαρπος να μεταφέρεται από τον ελαιώνα στο ελαιοτριβείο αμέσως μετά τη συγκομιδή με κλούβες πλαστικές όμοιες μ' αυτές που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή κηπευτικών ή με σάκους μικρού μεγέθους μέχρι 50 κιλών από φυτικά υλικά τα οποία επιτρέπουν τον καλό αερισμό του ελαιοκάρπου, ώστε να διασφαλίζεται η καλή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Επίσης πρέπει να προστατεύεται από την χωρίς λόγο έκθεση του στον ήλιο και στις υψηλές θερμοκρασίες, ενώ λόγο της μεγάλης ικανότητας του ελαιολάδου να απορροφά οσμές, ρύπους αλλά και βαρέα

μέταλλα από την ατμόσφαιρα, συνιστάται να μην καίγονται κλαδιά και υπολείμματα καλλιεργειών εφ' όσον υπάρχουν ελιές κοντά, είτε σε σακιά, είτε πάνω στα δέντρα..

7. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία να γίνεται την ίδια μέρα ή το αργότερο εντός τριών ημερών από τη συγκομιδή του.

8. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες, δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολή σε ποσοστό μεγαλύτερο από 5%, δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες, πατημένες, σάπιες κ.λ.π. ελιές) σε ποσοστό μεγαλύτερο από 5%.

Οι ελαιοτριβείς οι τυποποιητές αλλά και οι ίδιοι οι παραγωγοί θα πρέπει :

1. Ν φροντίζουν να τηρούνται οι κανόνες υγιεινής στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης του ελαιολάδου (καθαριότητα και καλή συντήρηση των μηχανημάτων, καλός αερισμός των χώρων, δροσερές αποθήκες καρπού και ελαιολάδου, μακριά από εστίες καυσαερίων ή διαφόρων οσμών.)

2. Η θερμοκρασία της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη και των υγρών εκχύλισης του ελαιολάδου δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 300 C.

3. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου αλλά και η μεταφορά η αποθήκευση και η τυποποίηση του ελαιολάδου να γίνονται σε μονάδες οι οποίες να είναι εξοπλισμένες με ανοξείδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό για τις τεχνολογικές επεξεργασίες και στεγασμένους ανοξείδωτους χώρους για την αποθήκευση του ελαιολάδου.

Ειδικότερα τα διάφορα μέρη του μηχανικού εξοπλισμού, σωληνώσεων, δεξαμενών και δοχείων που έρχονται σε επαφή με την ελαιόπαστα και το ελαιόλαδο, πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα ή άλλα υλικά που είναι εγκεκριμένα από τον ΕΦΕΤ και είναι κατάλληλα για ελαιόλαδο (και όχι απλά κατάλληλα για τρόφιμα). (104 fm , μη χρονολογημένο).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

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

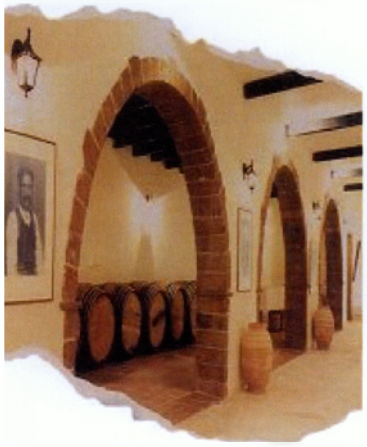
Τα προβλήματα είναι ακόμη εντονότερα σε περιοχές με σημαντική παραγωγή ελαιολάδου όπως η Κρήτη και ιδιαίτερα η Επαρχία Σητείας αφού το προϊόν αυτό αποτελεί ένα από τα κυριότερα γεωργικά προϊόντα..

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

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

Ο απώτερος σκοπός της έρευνας είναι η αξιολόγηση των δραστηριοτήτων εμπορίας του ελαιολάδου από την Ε.Α.Σ. Σητείας, η συμβολή της στην εμπορία του ελαιόλαδου στην επαρχία Σητείας. Καθώς και πρόταση μέτρων πολιτικής για την καλλίτερη προώθηση αυτού.

Τα δεδομένα της διακίνησης του ελαιόλαδου, οίνου και τσικουδιάς προέρχονται από τα αρχεία της Ε.Α.Σ.Σ. και αφορούν το χρονικό διάστημα 2001 έως 2012.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

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

4.1 Γενικά στοιχεία της επιχείρησης

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

Η Ε.Α.Σ.Σ. ιδρύθηκε το 1933 και σήμερα απασχολεί 100 άτομα συνολικά προσωπικό στη διοίκηση 10 άτομα, γεωργικά εφόδια 10 άτομα, λιανική πώληση S/M 40 άτομα , επιδοτήσεις / ενισχύσεις 10 άτομα, χώρους παραγωγής κρασί 30 άτομα

Η έδρα της εταιρίας βρίσκεται $1^{ο}$ χιλιόμετρο εθνικής οδού Σητείας- Αγ. Νικολάου, Σητεία- Κρήτη, Τ.Κ. 72300 και τα τηλέφωνα της εταιρείας είναι 28430-29999,29991 Κι το φάξ είναι 28430-29990 E-MAIL: info@ sitiacoop.gr. Web site: www.sitiacoop.gr

Η Ε.Α.Σ.Σ. έχει ιδρύσει και λειτουργεί:

a) Ένα εμφιαλωτήριο ελαιολάδου και κρασιού αντίστοιχα που λειτουργούν από το 1990
b) Ένα οινοποιείο που βρίσκονται στο 3^{0} χιλιόμετρο εθνικής οδού Σητείας – Αγ. Νικολάου που λειτουργεί από το 1935. Το 1935 λειτουργεί για πρώτη φορά το παλιό οινοποιείο της ένωσης, το οποίο βρίσκεται λίγο έξω από τα όρια της πόλης . περιλαμβάνει τσιμεντένιες δεξαμενές χωριτηκότητας 1.000 τόνων. Για 15 χρόνια λειτουργεί με ελλιπή εξοπλισμό. Το 1952 εκσυγχρονίζεται και παίρνει την τελική του μορφή. Το 1989 εγκαινιάζεται το νέο οινοποιείο έπειτα από 3ετή μελέτη και εκπόνηση αναπτυξιακών προγραμμάτων. Το 2000 προστίθεται το εκθετήριο δοκιμαστήριο.

c) Λιανικό εμπόριο ειδών S/M, που βρίσκεται στο 1° χιλιόμετρο εθνικής οδού Σητείας- Αγ. Νικολάου,που λειτουργούν από το 1990

d) Το κεντρικό κατάστημα γεωργικών εφοδίων που βρίσκεται 1° χιλιόμετρο εθνικής οδού Σητείας – Αγ. Νικολάου ,που λειτουργεί από το 1975. περιφερειακά καταστήματα: 1) κατάστημα στη θέση Παπούρα στο δρόμο Σητείας – Πισκοκεφάλου. 2) Κουτσουράς (Νότια παράλια της επαρχίας)

2) Γούδουρας (νότια παράλια της επαρχίας) 4) Χανδράς (Ορεινή κεντρική επαρχία)

Τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου «Δ.Σ.» έχουν παραιτηθεί λόγω κακών χειρισμών και το υπάρχων συμβούλιο δεν είναι πλήρες σε απαρτία με αποτέλεσμα να λειτουργεί με προβλήματα χωρίς ευελιξία και αποτελεσματικότητα. (Στοιχεία Ε.Α.Σ.Σ).

4.2 Σκοπός της επιχείρησης

Σκοπός της Ε.Α.Σ.Σ. είναι ο συντονισμός και η ενίσχυση του έργου των Αγροτικών Συνεταιρισμών μελών της για την εξυπηρέτηση των επαγγελματικών και οικονομικών συμφερόντων των συνεταιρισμών αγροτών.

Συμμορφούμενοι με τις ισχύουσες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις, κύριο στόχο έχουμε την αξιοποίηση της Σητειακής γης, για την παραγωγή άριστης ποιότητας, ασφαλών και υγιεινών προϊόντων χρησιμοποιώντας μέσα και τεχνικές φιλικές προς το περιβάλλον αναδεικνύοντας τις γηγενείς ποικιλίες και παραδοσιακές μεθόδους του τόπου.

Ο ρόλος των πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών είναι να συγκεντρώνουν την γεωργική παραγωγή των μελών τους και η Ε.Α.Σ.Σ. αναλαμβάνει την επεξεργασία, τυποποίηση και προώθηση των αγροτικών προϊόντων στην αγορά. Επιπρόσθετα αναπτύσσει δραστηριότητες εμπορίας αγροτικών εφοδίων, διοικητικής υποστήριξης των αγροτικών συνεταιρισμών και των μελών τους, παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών στους αγρότες.

Η περιφέρεια δραστηριοποίησης της Ε.Α.Σ.Σ περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια της επαρχίας Σητείας.

Γενικότερα ο σκοπός μας είναι:

- ✓ Να εξελισσόμαστε συνεχώς με ήθος και σεβασμό στον άνθρωπο, το περιβάλλον και το προϊόν.

- ✓ Η ικανοποίηση των βασικών εργασιακών αναγκών του προσωπικού μας σε υποδομές, μέσα, εκπαίδευση κλπ
- ✓ Να στηρίζουμε τους παραγωγούς και να ανταμείβουμε την προσπάθεια τους όταν εφαρμόζουν καλλιεργητικές μεθόδους που στόχο έχουν την περαιτέρω βελτίωση της ποιότητας της πρώτης ύλης.
- ✓ Να συμμεριζόμαστε, κατανοούμε και να αγκαλιάζουμε την διαφορετικότητα των συνεργατών μας σε όλες τις χώρες παρουσίας μας .
- ✓ Να επικεντρωθούμε στις ξεχωριστές ανάγκες των πελατών μας και να τους υποστηρίξουμε ώστε να βελτιώσουν την ανταγωνιστικότητά και την αποδοτικότητά τους.

Και οι αρχές μας είναι:

- ➢ Ανάπτυξη στηριζόμενη στις αρχές και παραδόσεις του τόπου
- ➢ Πρόληψη και όχι διόρθωση λαθών.
- ➢ Εκτέλεση κάθε εργασίας σωστά από την πρώτη φορά.
- ➢ Όλοι οι πελάτες αντιμετωπίζονται με την ίδια επιμέλεια και σοβαρότητα.
- ➢ Μπορούμε να γίνουμε ακόμη καλύτεροι.
- ➢ Ανάπτυξη ευγενούς άμιλλας και αλληλοϋποστήριξης μεταξύ των εργαζομένων και της Διοίκησης

(Στοιχεία Ε.Α.Σ.Σ.)

4.2.1 Μέτοχοι- μετοχικό κεφάλαιο- κύκλος εργασιών

Στην Ε.Α.Σ. Σητείας ανήκουν 42 πρωτοβάθμιοι αγροτικοί συνεταιρισμοί της επαρχίας Σητείας με 9.500 φυσικά μέλη. Το μετοχικό κεφάλαιο της εταιρίας ανέρχεται σε 1.335.317,€ αποτελούμενο από 9.023 συνεταιριστικές μερίδες ονομαστικής αξίας ύψους 148€, ανάλογα με τον αριθμό των φυσικών προσώπων μελών του συνεταιρισμού. Ο κύκλος εργασιών το 2007 ανήλθε σε 50.000.000€ διότι παρήχθαν μεγάλες ποσότητες χύμα λαδιού, το 2008 ανήλθε 27.500.000€ διότι δεν υπήρχε πολύ χύμα λάδι, το 2009 σε 27.800.000€ διότι δεν υπήρχε πολύ χύμα λάδι. Από 13-14.000€ που ήταν μέχρι το 2009 – 2010 λόγω του Γερμανού πελάτη, το 2010-2011 που χάθηκε ο Γερμανός, ο κύκλος εργασιών στο λάδι έπεσε στα 2-3.000.000€.

Ο κύκλος εργασιών ήταν ανάλογα τα χρονιά από 25.000.000-30.000.000€ . Το 2010-2011 ήταν περίπου στα 20.000.000€ συμπεριλαμβανομένου του οινοποιείου, των καταστημάτων γεωργικών εφοδίων και μηχανημάτων των ζωοτροφών και των εσόδων από την ενεργοποίηση των δικαιωμάτων.
(Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

4.2.2 Επιχειρηματικές δραστηριότητες

Η Ε.Α.Σ. Σητείας καλύπτει :

a) Τους τομείς παραγωγής που αφορούν στην συγκέντρωση , επεξεργασία, τυποποίηση και διάθεση των τοπικών αγροτικών προϊόντων (ελαιόλαδο, κρασί, ξύδι, τσικουδιά)
b) Τον τομέα παροχής υπηρεσιών με τη διακίνηση γεωργικών εφοδίων , παροχή συμβούλων ,πειραματικές καλλιέργειες, τεχνική στήριξη συνεταιρισμών και παραγωγών (λογιστική εξυπηρέτηση συνεταιρισμών, σύνταξη δικαιολογητικών επιδοτήσεων).
c) Τον τομέα λιανικής πώλησης με τη λειτουργία Super market.
d) Παραγωγή και διακίνηση ζωοτροφών

(Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

4.2.3 Πορεία της επιχείρησης μέχρι σήμερα

Οι πρώτες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Σητείας αφορούσαν στη συγκέντρωση των κύριων γεωργικών προϊόντων (σταφίδα, ελαιόλαδο) στη περιοχή και στη παροχή υπηρεσιών , κυρίως άσκηση αγροτικής πίστης.

Από το 1970 αρχίζει η δυναμικότερη ανάπτυξη του φορέα και η ενασχόληση του με νέες εμπορικές δραστηριότητες (ελαιόλαδο) έως δε τη δεκαετία του 1980 που προχωρεί σε νέες βιομηχανικές επενδύσεις (τυποποίηση ελαιολάδου, οινοποιείο) όπως και σε νέες εμπορικές δραστηριότητες (φυτοφάρμακα, γεωργικά μηχανήματα, ασφαλιστικές εργασίες, S/M).

Η Ε.Α.Σ. Σητείας διακινούσε το 90% του παραγόμενου οίνου, και το 80% του ελαιολάδου της περιοχής ευθύνης της Ε.Α.Σ. Σητείας.

Ελάχιστα έχει επηρεάσει η κρίση την εταιρεία (τόσο όσο τις περισσότερες εταιρείες) Για την Ένωση το πρόβλημα προήλθε από την απώλεια του Γερμανού πελάτη, από

την έλλειψη παραγωγής ελαιολάδου στην περιοχή και από την ανικανότητα της Διοίκησης να διαχειριστεί την κρίση. (Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

4.3 Παραγωγή ελαιολάδου

Το ελαιόλαδο της Κρήτης αποτελεί το πιο ονομαστό προϊόν του νησιού και είναι βάση της περίφημης Κρητικής διατροφής. Στην επαρχεία Σητείας υπάρχουν 8.718 ελαιοπαραγωγοί και 42 αγροτικοί συνεταιρισμοί, μέλη της Ε.Α.Σ. Σητείας. Η ετήσια παραγωγή ελαιολάδου μέσο όρο είναι 15.000 τόνους ελαιολάδου. (Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

4.3.1 Εγκαταστάσεις τυποποιητηρίου ελαιόλαδου

Η επεξεργασία και αποθήκευση του ελαιόλαδου από την Ε.Α.Σ Σητείας, γίνεται στη νέα σύγχρονη μονάδα τυποποίησης που έχει εγκατασταθεί στο 3^0 χιλιόμετρο εθνικής οδού Σητείας – Αγ. Νικολάου από το έτος 1991 Κατά τη διαδικασία επεξεργασίας ακολουθούνται τα πρότυπα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας , (ISO 9001:2000, HACCP:1416 ΕΛΟΤ και IFS). Τα συστήματα αυξάνουν την εμπιστοσύνη των αγοραστών του ελαιολάδου αφού διασφαλίζουν την ποιότητα και υγιεινή του προϊόντος το οποίο αγοράζουν, ακόμη παρέχεται κάθε εξυπηρέτηση για μετά την αγορά του προϊόντος.

Οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας ελαιολάδου που διαθέτει η Ένωση, περιλαμβάνουν αποθηκευτικούς χώρους με ανοξείδωτες ελαιοδεξαμενές των 10, 40, 100, 300 και 500 τόνων, συνολικής χωρητικότητας 4.000 τόνων. Επίσης διαθέτει χωριστό δίκτυο ελαιοδεξαμενών για το βιολογικό ελαιόλαδο συνολικής χωρητικότητας 80 τόνων. Το εμφιαλωτήριο της Ένωσης είναι δυναμικότητας 20.000 κιλών ημερησίως ενώ η συνολική ποσότητα που δύναται να διαχειριστεί η Ένωση αγγίζει τους 15.000 τόνους που είναι η μέγιστη παραγωγή της περιοχής.

Η Ε.Α.Σ Σητείας διαθέτει εμφιαλωτήριο ελαιολάδου στο οποίο λειτουργούν τρεις γραμμές εμφιάλωσης. Δύο γραμμές για υάλινες φιάλες, με δυναμικότητα 2000 φιάλες (των 0,75lt) ανά ώρα η κάθε μία, και μία γραμμή για λευκοσιδηροά δοχεία, με δυναμικότητα περίπου 1.500 δοχείων (των 5lt) ανά ημέρα. Η δυναμικότητα αυτή κατατάσσει το εργοστάσιο της Ε.Α.Σ Σητείας μεταξύ των μεγαλύτερων τυποποιητικών μονάδων στη χώρα μας και όχι μόνο.

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

4.3.2 Προϊόντα

Στο εμπόριο, σύμφωνα με τους κανονισμούς που υπάρχουν για τη προστασία του προϊόντος από αγνώστου προελεύσεως ελαιόλαδα, δεν επιτρέπεται πλέον η διακίνηση του χύμα ή σε μεγάλες συσκευασίες (άνω των 5 λίτρων). Εμφιαλώνουμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), συμβατικής ή βιολογικής καλλιέργειας.

Η Ε.Α.Σ Σητείας, διαθέτει τις παρακάτω συσκευασίες με την επωνυμία "SITIA 0.3"& "SITIA 0.7", τα οποία είναι ελαιόλαδα εξαιρετικής ποιότητας. "SITIA 0.3" με οξύτητα < 0,3% w/w, αριθμό υπεροξειδίων έως 20 .meq O_2 / kgr και με K270≤ 0,22 , K 232≤ 2,5 και ΔK ≤ 0,01.Και "SITIA 0.7" με οξύτητα < 0,7% w/w, αριθμό υπεροξειδίων έως 20 meq O_2 / kgr και με K270≤ 0,22 , K 232≤ 2,5 και ΔK ≤ 0,01.

- Σε γυάλινη φιάλη τύπου «MARASKA» 0,25 lit, 0,5lit, 0,75lit και 1 lit
- Σε γυάλινη φιάλη τύπου « SOFIA» 0,5 lit
- Σε γυάλινη φιάλη τύπου « DORICA» 0,5 lit
- Σε γυάλινη φιάλη τύπου « AMFOREA» 0,5 lit
- Σε γυάλινη φιάλη τύπου « SANDRA» 0,5lit, 0,75lit
- Σε μεταλλικό δοχείο 0.5lit, 1lit, 3lit,, 5lit με την επωνυμία «SITIA 0,7»
- Σε μεταλλικό δοχείο 0,5lit και 5lit με την επωνυμία « SITIA 0,3»

Ετησίως η Ε.Α.Σ Σητείας αγοράζει από τους παραγωγούς 15.000 τόνους ελαιόλαδο, από το οποίο το 5 % περίπου διακινεί τυποποιημένο στις παραπάνω αναφερόμενες συσκευασίες και το υπόλοιπο χύμα . Τα εμπορικά μας σήματα είναι κατοχυρωμένα σε Ελλάδα και Ευρώπη.
(Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

4.3.3 Δίκτυο πωλήσεων

Η ΕΑΣ Σητείας:

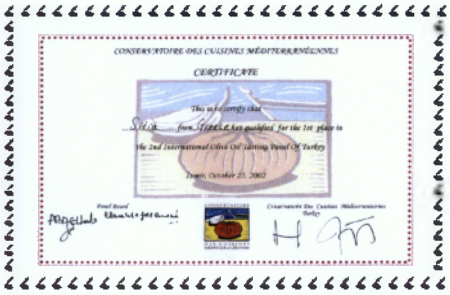
- αντιπροσωπεύει άνω του 10% των ελληνικών εξαγωγών ελαιολάδου
- είναι ο μεγαλύτερος εξαγωγέας ελληνικού ελαιολάδου στη Γερμανία
- εξάγει τα προϊόντα της σε περισσότερες από 20 χώρες παγκοσμίως (ΗΠΑ, Αυστραλία, Ευρώπη, Νότιος Αφρική, Ρωσία, Κορέα, Ιαπωνία, κλπ.),
- είναι ο μεγαλύτερος διαχειριστής του ελαιολάδου ΠΟΠ Σητεία Λασιθίου Κρήτης, στην Ελλάδα.
- προμηθεύει τις μεγαλύτερες αλυσίδες τροφίμων στον κόσμο (AUCHAN, NETTO, EDEKA, NORMA, PLUS, REWE, ALDI, κλπ.)

Το ελαιόλαδο της ΕΑΣ Σητείας

- το "SITIA 0.3" (μέγιστη οξύτητα 0,3%), περιέχει μια από τις μικρότερες οξύτητες που εμφιαλώνεται παγκοσμίως,
- είναι το πιο πολυβραβευμένο στον κόσμο (27 βραβεία, 3 από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου),
- είναι το μόνο ελαιόλαδο της Ευρώπης που κατονομάζεται από την "Πράσινη Βίβλο" της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναφορικά με την ποιότητα των τροφίμων στην ΕΕ.

Όμως με την αποχώρηση του Γερμανού που χάθηκαν 5.000.000 φιάλες ή 3-4.000 τόνοι τυποποιημένου ελαιολάδου,. Η ένωση παρέμεινε στους παλαιούς πελάτες που ήταν της τάξεως περίπου, των 800 τόνων. Η έλλειψη όμως λαδιού και χρημάτων προκάλεσαν την απώλεια μεγάλου μέρους των πελατών και σήμερα με δυσκολία καταφέρνει να εμφιαλώσει για το εσωτερικό και εξωτερικόν περίπου 200-300 τόνους ελαιόλαδο.

(Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)


CONSERVATOIRE DES CUISINES MÉDITERRANÉENNES

CERTIFICATE

3ème concours international de dégustation d'huile d'olive

1er prix

Huile d'olive Sitia, Crète

Υπουργειο Γεωργιας

ΕΠΑΙΝΟΣ

απονέμεται

2004

3RD INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2004

UNION OF AGRICULTURAL COOPERATIVES OF SITIA SITIA, GREECE

«KLOSTER TOPLOU»

Superior taste AWARD

Extra Virgin Olive Oil

Union of Agricultural Cooperatives of Sitia

Superior taste

AWARD 2008

International Extra Virgin Olive Oil Competition

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL

DIPLOMA

BIOL 2005
THE BEST ORGANIC EXTRAVIRGIN OLIVE OILS FROM AROUND THE WORLD IN COMPETITION
BIOL GRECIA
BIOL GREECE
PRIMO CLASSIFICATO/FIRST PLACE
Bio Sitia Organic
Union of Agricultural Cooperatives

BIOL 2005
THE BEST ORGANIC EXTRAVIRGIN OLIVE OILS FROM AROUND THE WORLD IN COMPETITION
PREMIO BIOLPACK
BIOLPACK PRIZE
SECONDO CLASSIFICATO/SECOND PLACE
Bio Sitia Organic
Union of Agricultural Cooperatives

ΑΡΓΥΡΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΓΕΥΣΗΣ

ΧΑΛΚΙΝΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΓΕΥΣΗΣ
Πειραιάς 10 Μαΐου 2008

Superior taste AWARD
Extra Virgin Olive Oil
Union of Agricultural Cooperatives of Sitia
Superior taste
AWARD 2008

Elaia Texnia 2008
ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΣΥΝΕΥΑΙΑΣ

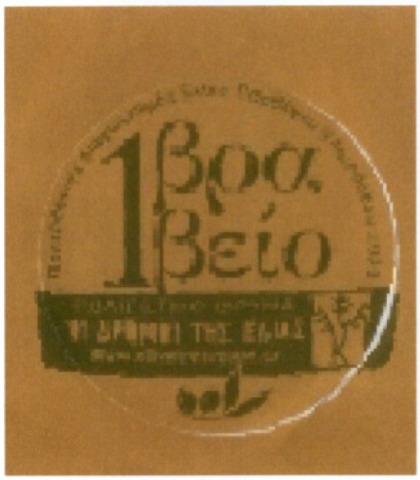
Elaia Texnia 2008

Elaia Texnia 2008
ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΣΥΝΕΥΑΙΑΣ

Elaia Texnia 2008

INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
iTQi
2009
BRUSSELS
Superior taste
AWARD

great
taste
gold 09


1βρα
βείο

4.3.4 Διακρίσεις προϊόντων

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της Επαρχίας Σητείας έχει κατακτήσει :

1. 1998: 1ο βραβείο στον διαγωνισμό Patrimonio Communal Olivarero στην Ισπανία.
2. 1999: Χρυσό Λιοντάρι, Golden Lion prize, στον διαγωνισμό της Διεθνούς Έκθεσης SOL στην Ιταλία
3. 2001: ΔΥΟ ΒΡΑΒΕΙΑ:
   - 1ο βραβείο, στον διαγωνισμό MARIO SOLINAS του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου στην Μαδρίτη - Ισπανία.
   - Χρυσό βραβείο στο διαγωνισμό Great Taste Awards στο Ηνωμένο Βασίλειο.

4. 2002: ΤΡΙΑ ΒΡΑΒΕΙΑ:
   - 1ο βραβείο, στον διαγωνισμό MARIO SOLINAS του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου στην Μαδρίτη - Ισπανία.
   - 1ο βραβείο στο διαγωνισμό του CONSERVATOIRE DES CUSINES MEDITERRANEENNES στη Σμύρνη της Τουρκίας
   - Τιμητικό δίπλωμα από την Ελληνική ακαδημία γεύσης.

5. 2003: ΔΥΟ ΒΡΑΒΕΙΑ:
   - 1ο βραβείο στο διαγωνισμό του CONSERVATOIRE DES CUSINES MEDITERRANEENNES στην Toulon της Γαλλίας.
   - Έπαινος του Υπουργείου Γεωργίας για την προσφορά της ΕΑΣ Σητείας στην ανάδειξη της εξαιρετικής ποιότητας του ελληνικού ελαιολάδου.

6. 2004: ΔΥΟ ΒΡΑΒΕΙΑ:
   - το 2ο βραβείο στο διαγωνισμό του University of Applied Sciences – Food Technology στην Ελβετία εις διπλούν για δύο κατηγορίες ελαιολάδου.
   - 2ο βραβείο στο διαγωνισμό του Πολιτιστικού Οργανισμού «ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ» στην Αθήνα.

7. 2005: ΠΕΝΤΕ ΒΡΑΒΕΙΑ:
    - 3ο βραβείο στον διαγωνισμό MARIO SOLINAS του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου στην Ισπανία.
    - 2ο βραβείο στο διαγωνισμό του University of Applied Sciences – Food Technology στη Ζυρίχη - Ελβετία .
    - 1ο βραβείο για την ποιότητα, στο διαγωνισμό BIOL στην Άντρια της Ιταλίας.
    - 2ο βραβείο συσκευασίας στο διαγωνισμό BIOL στην Άντρια της Ιταλίας.
    - Έπαινος από το διαγωνισμό συσκευασίας ΕΒΓΕ για την ετικέτα του βιολογικού ελαιολάδου.

8. 2007:1ο Βραβείο από το σύνδεσμο ελαιοκομικών δήμων Κρήτης (ΣΕΔΗΚ)
9. 2008: ΕΠΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ:
    - Το 2ο βραβείο γεύσης στο διαγωνισμό του Ευρωπαϊκού Δικτύου Περιφερειακής Ανάπτυξης στην Αθήνα (βιολογικό).
    - Το 3ο βραβείο γεύσης στο διαγωνισμό του Ευρωπαϊκού Δικτύου Περιφερειακής Ανάπτυξης στην Αθήνα.
    - Το βραβείο Ανώτερης Γεύσης από τον διεθνή Οργανισμό Γεύσης και Ποιότητας ITQI, στις Βρυξέλλες.
    - Χρυσό βραβείο στο διαγωνισμό συσκευασίας στην έκθεση ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ, στην Αθήνα (ετικέτα).
    - Χρυσό βραβείο στο διαγωνισμό συσκευασίας στην έκθεση ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ, στην Αθήνα (περιέκτης).
    - Χρυσό βραβείο στο διαγωνισμό συσκευασίας στην έκθεση ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ, στην Αθήνα (συνολική εικόνα).
    - Αργυρό βραβείο στο διαγωνισμό συσκευασίας στην έκθεση ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ, στην Αθήνα (καινοτομία).

10. 2009: ΤΡΙΑ ΒΡΑΒΕΙΑ
    - Το βραβείο Ανώτερης Γεύσης από τον διεθνή Οργανισμό Γεύσης και Ποιότητος ITQI, στις Βρυξέλλες.
    - 1ο βραβείο στο διαγωνισμό του Πολιτιστικού Οργανισμού «ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ» στην Αθήνα.

- Great Taste Gold, στο διεθνή διαγωνισμό Great Taste Awards 2009 στο Ηνωμένο Βασίλειο

(Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

4.4 Συστήματα διασφάλισης ποιότητας – Σύστημα HACCP

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

- ✓ Εφαρμόζουμε σύστημα διαχείρισης ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2000.
- ✓ Εφαρμόζουμε σύστημα HACCP σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005
- ✓ Εφαρμόζουμε σύστημα IFS (International Food Standard)
- ✓ Εφαρμόζουμε σύστημα ιχνηλασιμότητας
- ✓ Εφαρμόζουμε σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης για την παραγωγή ελαιολάδου (Πρότυπα AGRO 2.1 και 2,2)

Από το έτος 2004.

(Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

Πρότυπα Διασφάλισης Ποιότητας:

- Πιστοποίηση από τον Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων-ΔΗΩ περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων όσον αφορά στην τυποποίηση, επισήμανση, διατήρηση και διακίνηση γεωργικών προϊόντων
- Σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης για την παραγωγή ελαιολάδου (Πρότυπα AGRO 2.1 και 2,2)
- Πιστοποίηση από την DQS ΕΛΛΑΣ, για την εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP: Ανάλυση Επικινδυνότητας, και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου για τις ακόλουθες δραστηριότητες: Παραλαβή, αποθήκευση, εμφιάλωση και εμπορία των προϊόντων της κατά το πρότυπο DIN EN ISO 22000:2005.

- Πιστοποίηση από την IQNET και DQS GmbH, για την εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητος για τις ακόλουθες δραστηριότητες: Παραλαβή, παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία των προϊόντων της κατά το πρότυπο: DIN EN ISO 9001:2000
- Πιστοποίηση από την DQS GmbH, για την εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητος για τις ακόλουθες δραστηριότητες: Παραλαβή, αποθήκευση, εμφιάλωση και εμπορία τυποποιημένου και χύμα εξαιρετικού και παρθένου ελαιολάδου κατά το πρότυπο IFS (International Food Standard)

Η ονομασία HACCP προέρχεται από τα αρχικά των αγγλικών λέξεων **H**azard **A**nalysis at **C**ritical **P**oints ή Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου.

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

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

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

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

4.5 Άλλες δραστηριότητες

Η Ε.Α.Σ Σητείας κατέχει μια σημαντική θέση στον τομέα του κρασιού στην επαρχία Σητείας. Στο οινοποιείο που διαθέτει μπορεί να γίνει επεξεργασία 1.300 τόνων περίπου σταφυλιών την οινοποιητική περίοδο, ενώ οι χώροι δεξαμενών είναι χωριτηκότητας 3.500 τόνων κρασιού . Στην εγκατάσταση οινοποιούνται τα σταφύλια της περιοχής και το κρασί αποθηκεύεται στις δεξαμενές και τυποποιείται στο τυποποιητήριο της ένωσης.

Από τα παραγόμενα σταφύλια στην επαρχία Σητείας η ένωση επεξεργαζόταν το 60-80% . Σήμερα απορροφά περίπου το 50% δηλαδή περίπου 500-600 τόνους σταφύλια. Παράγει περίπου 600-700 τόνους κρασί διαφόρων κατηγοριών (λευκό – ροζέ-ερυθρό) καθώς και Ο.Π.Α.Π – Κρητικό τοπικό οίνο και επιτραπέζιο.

Από το παραγόμενο κρασί το 90% διατίθεται εντός της Ελλάδας και εξάγεται μόνο το 10%.

Από το παραγόμενο κρασί το 60% διατίθεται χύμα σε μεγάλες συσκευασίες (ασκός) και το 40% σε φιάλες.

Οι δεξαμενές της ένωσης μπορούν να επεξεργαστούν περίπου 2.000 τόνους κρασί, όμως επειδή η ζήτηση είναι μικρότερη επεξεργάζεται περίπου 800 τόνους.

Η γραμμή εμφιάλωσης μπορεί να εμφιαλώσει περισσότερο από 5.000 φιάλες ανά 8ωρο.

Η Ε.Α.Σ. Σητείας δραστηριοποιείται πολλά χρόνια στον τομέα των αλκοολούχων. Εδώ παράγονται οι φημισμένοι οίνοι Σητεία Ο.Π.Α.Π, τοπικούς οίνους καθώς και το απόσταγμα στέμφυλων σταφυλής , η γνωστή «Τσικουδιά VARVAKI».

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούμε για την παραγωγή των οίνων μας είναι ως επί τω πλείστων γηγενείς. Για τους λευκούς οίνους οινοποιούμε τις ποικιλίες «Βηλάνα», «θραψαθήρι» καθώς και «Ασύρτικο» ενώ για τις ερυθρές «Λιάτικο» και «Μαντηλάρι»

Το εμφιαλωτήριο λοιπόν είναι μια σύγχρονη μονάδα εμφιάλωσης με δυναμικότητα 5.000φιάλες ανά ώρα, και διαθέτει ανοξείδωτες δεξαμενές χωριτηκότητας 10, 20, 25, 30, 60, 100, 200 τόνων.

Ο έλεγχος των προϊόντων γίνεται από τον έμπειρο επιστημονικό προσωπικό που διαθέτει η Ε.Α.Σ Σητείας στο πλήρως εξοπλισμένο οινολογικό της εργαστήριο , το οποίο βρίσκεται στο χώρο του οινοποιείου. Όλη η παραγωγική διαδικασία στις οινοποιητικές μονάδες είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22.000 και HACCP

Η Ε.Α.Σ Σητείας εμπορεύεται περίπου 1.000 τόνους οίνου από το οποίο το 50% Της παραγωγής σε ασκό και το 50% Σε εμφιαλωμένες συσκευασίες. (Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

4.5.1 Βασικά παραγόμενα προϊόντα

Παράγουμε οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)

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

1. Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) :

- SITIA ΛΕΥΚΟ 750 ml
- SITIA ΕΡΥΘΡΟ 750 ml
- SITIA ΓΛΥΚΟ 500 ml

2. Οίνοι τοπικοί:

- ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ 750 ml και 375 ml
- ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΡΟΖΕ750 ml και 375 ml
- ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ750 ml και 375 ml
- ΑΣΥΡΤΙΚΟ 750 ml
- ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ 750 ml

3. Οίνοι επιτραπέζιοι:

- ΜΥΡΤΩ ΛΕΥΚΟ 750ml και 1,5lit
- ΜΥΡΤΩ ΕΡΥΘΡΟ750ml και 1,5lit
- ΜΥΡΤΩ ΡΕΤΣΙΝΑ750ml και 1,5lit

Όλοι οι επιτραπέζιοι οίνοι ΜΥΡΤΩ τυποποιούνται και σε ασκό 5lit, 10lit,20lit.

(ΑΙΘΟΥΣΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ)

Επίσης παράγει την εξαιρετικής ποιότητας παραδοσιακή τσικουδιά 'VARVAKI'. Στον υπόγειο χώρο του οινοποιείου εκτός από τις κάβες λειτουργεί αίθουσα γευσιγνωσίας, αίθουσα προβολής πολυθεάματος, Bar και χώρος πώλησης προϊόντων. Τα εμπορικά μας σήματα είναι κατοχυρωμένα σε Ελλάδα και Ευρώπη. (Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

4.5.2 δίκτυο πωλήσεων

Στην εσωτερική αγορά έχουν τοποθετηθεί αντιπρόσωποι κατά περιφέρεια και καλύπτουν σχεδόν ολόκληρη την Ελλάδα. Αυτό το δίκτυο (εκτός της Κρήτης) συντονίζεται από το Υποκατάστημα της ΕΑΣ Σητείας στην Αθήνα.

Για την εξωτερική αγορά είχαν οριστεί αποκλειστικοί αντιπρόσωποι σε αρκετές χώρες (Καναδάς, ΗΠΑ, Αυστραλία, Ν. Κορέα, Γαλλία, Γερμανία, Ρωσία), στις δε υπόλοιπες χώρες υπήρχαν κατά τόπους αντιπρόσωποι. Σήμερα δεν υπάρχει δίκτυο πωλήσεων στο εξωτερικό. (Στοιχεία της Ε.Α.Σ.Σ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

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

5.1 Έννοια της εμπορίας

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

5.2 Εμπορία ελαιολάδου, οίνου από την Ε.Α.Σ. Σητείας.

5.2.1. Διακίνηση ελαιολάδου και οίνου.

Η Ε.Α.Σ. Σητείας εμπορεύεται κυρίως ελαιόλαδο και κρασί. Οι διακινούμενες ποσότητες κατά την πενταετία ήταν κατά μέσο όρο 3.040 τόνους (πίνακας 6) από τους οποίους το ελαιόλαδο ήταν 2.340 τόνοι της διακινηθείσας ποσότητας και ο οίνος ήταν 700 τόνους.

Από τα στοιχεία γίνεται φανερό ότι η μεγαλύτερη ποσότητα που διακινείται από την ΕΑΣΣ είναι το ελαιόλαδο και ακολουθεί ο οίνος (πίνακας 6).

Η επαρχία Σητείας βγάζει 6-7 τόνους στις δύσκολες χρονιές και 13-15 τόνους στις καλές χρονιές. Περίπου 1.000 τόνους χρησιμοποιούνται για αυτοκατανάλωση και οι υπόλοιποι προορίζονται για την διακίνηση. Στην επαρχία δραστηριοποιούνται εκτός της ΕΑΣΣ και άλλα τρία τυποποιητήρια ελαιολάδου η συμμετοχή της ΕΑΣΣ από το 2010 και πριν ήταν σημαντικά υψηλή γεγονός που αποδείκνυε τον ηγετικό της ρόλο στη διακίνηση του ελαιολάδου στην Επαρχία. Όμως μετά χάθηκε ο μεγάλος πελάτης LUKULLUS GmbH και έχει υπερχρεωθεί και δεν την δανείζει καμία τράπεζα για να μπορέσει να πάρει πρώτες ύλες (σταφύλια- ελαιόλαδο) έτσι οδηγείται σε κλείσιμο της και την αδυναμία της αυτή ήρθε και κάλυψε η εταιρεία της Μονής Τοπλού Bio SITIA S.A.(βιοκαλλιεργητές Σητείας Α.Ε.).

Η συνολική ετήσια διακινηθείσα ποσότητα κατά την πενταετία 2008-2012 παρουσιάζει μείωση (πίνακας 6). Η εξέλιξη αυτή οφείλεται στην μειωμένη παραγωγή και στην κακοδιαχείριση της Ένωσης που είναι υπερχρεωμένη και δεν την δανείζει καμία τράπεζα και δεν μπορεί να αγοράσει πρώτες ύλες (σταφύλια – ελαιόλαδο).

Πίνακας 6: Ελαιόλαδο και κρασί που διακινήθηκαν από την Ε.Α.Σ. Σητείας (συνολικά εσωτ. + εξωτ.)

	2008	**2009**	**2010**	**2011**	**2012**	**ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ**
	ΑΡΙΘΜΟΣ	**ΑΡΙΘΜΟΣ**	**ΑΡΙΘΜΟΣ**	**ΑΡΙΘΜΟΣ**	**ΑΡΙΘΜΟΣ**	**ΑΡΙΘΜΟΣ**
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	4.000	4.000	3.000	500	200	2.340
ΟΙΝΟΣ	800	800	800	700	400	700
ΣΥΝΟΛΟ	**4.800**	**4.800**	**3.800**	**1.200**	**600**	**3.040**

Πηγή: Στοιχεία Ε.Α.Σ.Σ.

5.2.2. Αξία πωλήσεων ελαιολάδου και οίνου.

Η μέση αξία των πωλήσεων κατά την πενταετία 2008-2012 ήταν 8.420€ από τα οποία τα 7.020€ προήλθαν από το ελαιόλαδο και τα 1.400€ από το κρασί (πίνακας 7).

Έτσι, το ύψος των πωλήσεων διαμορφώνεται σε πολύ μεγάλο βαθμό από το ύψος της διακινούμενης ποσότητας ελαιολάδου, αφού η τιμή του ελαιολάδου είναι σημαντικά υψηλότερη από την τιμή πώλησης του οίνου.

Σε αυτήν την πενταετία η τιμή του ελαιολάδου ήταν σταθερή στα 3€ και του κρασιού αντίστοιχα 2€.

Πίνακας 7: Αξία πωλήσεων ελαιολάδου και οίνου από την ΕΑΣΣ (χιλ. ευρώ)

	2008	**2009**	**2010**	**2011**	**2012**	**ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ**
	ΑΞΙΑ	**ΑΞΙΑ**	**ΑΞΙΑ**	**ΑΞΙΑ**	**ΑΞΙΑ**	**ΑΞΙΑ**
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	12.000€	12.000€	9.000€	1.500€	600€	7.020€
ΟΙΝΟΣ	1.600€	1.600€	1.600€	1.400€	800€	1.400€
ΣΥΝΟΛΟ	**13.600€**	**13.600€**	**10.600€**	**2.900€**	**1400€**	**8.420€**

Πηγή: Στοιχεία Ε.Α.Σ.Σ.

5.2.3. Μορφή και προορισμός του διακινούμενου ελαιολάδου

Το διακινούμενο ελαιόλαδο προωθείται στη αγορά σε δύο μορφές α) εμφιαλωμένο και β) χύμα. Η ΕΑΣΣ κατά μέσό όρο τη πεντετία 2008 – 2012 διακίνησε 990 τόνους εμφιαλωμένου ελαιολάδου της συνολικής διακινούμενης ποσότητας και 1.330 τόνους χύμα αντίστοιχης ποσότητας (πίνακας 8). Έτσι η ΕΑΣΣ διακινεί μία σημαντική ποσότητα ως εμφιαλωμένο όμως το μεγαλύτερο μέρος της ποσότητας διακινείται ως χύμα.

Στην αγορά του εσωτερικού, κατά την πενταετία 2008 – 2012, η ΕΑΣΣ διακίνησε εμφιαλωμένο ελαιόλαδο κατά μέσο όρο 374τόνους της συνολικής ποσότητας, στην αγορά του εξωτερικού 636 τόνους αντίστοιχα .

Το χύμα ελαιόλαδο διακινείται μόνο στην εξωτερική αγορά.

Πίνακας 8: Διακίνηση εμφιαλωμένου και χύμα ελαιολάδου στην εσωτερική και εξωτερική αγορά (τόνοι)

	2008	**2009**	**2010**	**2011**	**2012**	**ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ**
	ΑΡΙΘΜΟΣ	**ΑΡΙΘΜΟΣ**	**ΑΡΙΘΜΟΣ**	**ΑΡΙΘΜΟΣ**	**ΑΡΙΘΜΟΣ**	**ΑΡΙΘΜΟΣ**
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ						
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	700	800	300	50	20	374
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	1300	1300	400	150	30	636
ΣΥΝΟΛΟ	**2000**	**2000**	**700**	**200**	**50**	**990**
ΧΥΜΑ						
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	0	0	0	0	0	0
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	2.000	1.900	2.300	300	150	1.330
ΣΥΝΟΛΟ	**2.000**	**1.900**	**2.300**	**300**	**150**	**1.330**
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ						
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	700	800	300	50	20	374
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	3.300	3.200	2.700	450	180	1.966
ΣΥΝΟΛΟ	**4.000**	**4.000**	**3.000**	**500**	**200**	**2.340**

Πηγή: Στοιχεία Ε.Α.Σ.Σ.

Η μέση αξία των πωλήσεων του ελαιολάδου κατά τη πενταετία 2008-2012 ακολούθησε την πορεία των διακινούμενων ποσοτήτων (πίνακες 8 και 9). Η μέση αξία των πωλήσεων κατά την πενταετία αυτή του ελαιολάδου ήταν 7.099€ (πίνακας 9).

Η μέση αξία των πωλήσεων από την εσωτερική αγορά, για το ίδιο χρονικό διάστημα ανήλθε σε 1.496€ του συνόλου και από την εξωτερική αγορά σε 5.063€ του συνόλου (πίνακας 9).

Η μέση αξία πωλήσεων, για το ίδιο χρονικό διάστημα, σε εμφιαλωμένο ελαιόλαδο ανήλθε σε 4.040€ του συνόλου της αξίας από την οποία 1.496€ προήλθε από πωλήσεις στην εσωτερική αγορά και 2.544€ από πωλήσεις στην εξωτερική αγορά.

Η μέση αξία αντίστοιχα των πωλήσεων του χύμα ελαιολάδου ανήλθε σε 3.059€ που προήλθε από τις πωλήσεις στην εξωτερική αγορά διότι στην εσωτερική αγορά δεν διακινείται χύμα ελαιόλαδο.

Πίνακας 9: Αξία πωλήσεων εμφιαλωμένο και χύμα ελαιολάδου στην εσωτερική και εξωτερική αγορά (χιλ ευρώ)

	2008	**2009**	**2010**	**2011**	**2012**	**ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ**
	ΑΞΙΑ	**ΑΞΙΑ**	**ΑΞΙΑ**	**ΑΞΙΑ**	**ΑΞΙΑ**	**ΑΞΙΑ**
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ						
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	2.800€	3.200€	1.200€	200€	80€	1.496€
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	5.200€	5.200€	1.600€	600€	120€	2.544€
ΣΥΝΟΛΟ	**8.000€**	**8.400€**	**2.800€**	**800**	**200€**	**4.040€**
ΧΥΜΑ						
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	0	0	0	0	0	0
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	4.600€	4.370€	5.290€	690€	345€	3.059€
ΣΥΝΟΛΟ	**4.600€**	**4.370€**	**5.290€**	**690€**	**345€**	**3.059€**
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ						
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	2.800€	3.200€	1.200€	200€	80€	1.496€
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	9.800€	9.570€	6.890€	1.290€	465€	5.603€
ΣΥΝΟΛΟ	**12.600€**	**12.770€**	**8.090€**	**1.490€**	**545€**	**7.099€**

Πηγή: Στοιχεία Ε.Α.Σ.Σ.

Η τιμή πώλησης εμφιαλωμένου ελαιολάδου στην εξωτερική και εσωτερική αγορά στην πενταετία 2008-2012 είναι σταθερή 4€ και στο χύμα ελαιόλαδο αντίστοιχα 2,30€.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Σοβαρά είναι τα προβλήματα που απασχολούν σήμερα την ελαιοκομία της Κρήτης, για την καλύτερη αξιοποίηση του ελαιολάδου. Απαραίτητη, προϋπόθεση είναι ο εξορθολογισμός της εμπορίας με μέτρα αναδιάρθρωσης της εσωτερικής αγοράς και ρυθμίσεις για αντιμετώπιση των προβλημάτων της εξωτερικής. Οι σημερινές κρίσιμες οικονομικές περιστάσεις δεν αφήνουν πια περιθώρια και δεν επιτρέπουν πολυτέλειες για ατομικές περιπέτειες. Όλοι μαζί οφείλουμε, συνεργαζόμενοι, να δούμε με ρεαλισμό και σοβαρότητα τα προβλήματα και να αξιοποιήσουμε τα σοβαρά πλεονεκτήματα που διαθέτει η ελαιοκομία του νησιού. Χρειάζονται βήματα προσεκτικά ώστε το ελαιόλαδο του νησιού μας να κατακτήσει τη θέση που του αξίζει στις διεθνείς αγορές.

Ελαιόλαδο εξάγουμε σε πολλές χώρες, αλλά σε μικρές ποσότητες. Κυριότεροι εισαγωγείς: Ιταλία στο χύμα, Γερμανία στο τυποποιημένο η διάθεση του κρητικού ελαιολάδου παρά το ότι η τυποποίηση αυξήθηκε, εξακολουθεί να γίνεται με μορφή χύμα σε μεγάλο βαθμό.

Από τη συνολική παραγωγή του νησιού την περίοδο αυτή που σύμφωνα με τα στοιχεία των Δ/νσεων Αγρ. Αναπτυξης ήταν 355 χιλ τόνοι, σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛ.ΣΤΑΤ. ποσότητα 130 χιλ. τόνων, δηλαδή ποσοστό 36% εξήχθη σε χώρες του εξωτερικού. Η υπόλοιπη παράγωγη, προφανώς διατέθηκε για αυτοκατανάλωση καθώς και για τροφοδοσία της εσωτερικής αγοράς είτε ως χύμα και είτε ως τυποποιημένη.

Από τις ποσότητες που εξήχθησαν σε χώρες του εξωτερικού, ποσοστό κατά μ. 68% κατευθύνθηκε προς την Ιταλία, σε μορφή προφανώς χύμα, ενώ το υπόλοιπο σε μορφή κυρίως τυποποιημένη κατευθύνθηκε σε 55 άλλες χώρες από τις οποίες κυριότερες ήταν η Γερμανία που απορρόφησε ποσοστό 13%, οι Η.Π.Α. 2%, η Αγγλία από 2%, η Κίνα 1%, η Γαλλία 1% και η Κύπρος από 1%.

Η αδιαφάνεια και η πολυδιάσπαση στο χύμα είναι τα βασικά προβλήματα που αντιμετωπίζονται σήμερα στον τομέα της διάθεσης του κρητικού ελαιολάδου διακρίνονται σε εκείνα που αφορούν τη διάθεση χύμα και εκείνα που αφορούν τη διάθεση τυποποιημένου.

Στον τομέα της διάθεσης χύμα τα κυριότερα προβλήματα είναι:
- Η αδιαφάνεια της αγοράς: Οι πλείστοι παραγωγοί δεν έχουν συνεχή, ευρεία και έγκυρη πληροφόρηση για την κατάσταση και τις τιμές της αγοράς, με αποτέλεσμα να αποφασίζουν με βάση την πληροφόρηση που τους παρέχει ο φορέας στον οποίο έχουν αποθηκεύσει το προϊόν τους.

Στον τομέα αυτό σημαντική είναι η συμβολή του Δελτίου Τιμών που εκδίδει ο Σ.Ε.ΔΗ.Κ. κάθε εβδομάδα και το αποστέλλει στους Δήμους, ενώ παράλληλα το δημοσιεύει στην ιστοσελίδα του www.sedik.gr

- Η πολυδιάσπαση της προσφοράς. Το ελαιόλαδο της Κρήτης προσφέρεται από περισσότερους από 600 μεσάζοντες (560 ελαιοτριβεία και 40 περίπου Ε.Α.Σ. και εμπόρους) με αποτέλεσμα να υπάρχει φαινομενική διόγκωση της προσφοράς έναντι των ολίγων Ελλήνων και ξένων μεγάλων αγοραστών οι οποίοι δεν υπερβαίνουν τους 10 στην Κρήτη.

Επομένως, είναι φανερό ότι η κατάσταση πρέπει να αντιστραφεί. Αντί οι παραγωγοί (μέσω των μεσαζόντων) να μετέχουν στους «μειοδοτικούς διαγωνισμούς» που τελικά κάνουν οι αγοραστές, να πουλούν οι ίδιοι με πλειοδοτικούς διαγωνισμούς, όπως ήδη φέτος άρχισαν να κάνουν λίγοι μεγάλοι Συνεταιρισμοί.

Οι μονάδες τυποποίησης είναι πολυάριθμες, αλλά μικρές. Στην Κρήτη υπάρχουν, σήμερα 103 αναγνωρισμένες επίσημα Μονάδες Τυποποίησης από τις οποίες 20 είναι Συνεταιρικές και 83 Ιδιωτικές. οι ποσότητες που διαθέτουν σε εξαγωγές οι μονάδες αυτές, αντιστοιχούν, σύμφωνα με τα στοιχεία που προαναφέρθηκαν σε μόλις 65 τόνους κατά μ.ο. ανά μονάδα ανά έτος. Αν στις ποσότητες αυτές προστεθούν ακόμη άλλοι 55 τόνοι/έτος που μπορεί να διατίθενται στην εσωτερική αγορά, η συνολική ποσότητα που εμπορευματοποιούν ανέρχεται σε μόλις 120 τόνους κατά μ.ο. ανά έτος, ποσότητα παρά πολύ μικρή για να διατηρήσει βιώσιμες πολλές από αυτές.

Επομένως είναι φανερή η ανάγκη για τη δημιουργία Μεγάλων Μονάδων με

συνενώσεις και συμπράξεις διαφόρων μορφών η οποία βέβαια απαιτεί παροχή κινήτρων και φορολογικών διευκολύνσεων.

Σε τέτοιες Μονάδες μπορούν να συμπράξουν και παραγωγοί με διάθεση του αποθηκευμένου προϊόντος τους, που αποτελεί γι' αυτούς ένα νεκρό κεφάλαιο, για εμπορική αξιοποίηση. Έτσι μόνο μπορεί να αποφευχθεί η ανάγκη δανεισμού και η επιβάρυνση με επιτόκια δανείων και οι παραγωγοί να μπορούν να αξιώσουν συμμετοχή στην υπεραξία της τυποποίησης.

Η Ε.Α.Σ.Σ. διαθέτει πλήρως εκσυγχρονισμένες εγκαταστάσεις για επεξεργασία και συντήρηση του ελαιολάδου, εφαρμόζει συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας. Τα προϊόντα της τα διαθέτει σε επώνυμες συσκευασίες και έχουν τύχει ειδικής διάκρισης από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου.

Η Ε.Α.Σ.Σ. διακινεί ελαιόλαδο και οίνο. Από τα δύο αυτά γεωργικά προϊόντα το μεγαλύτερο σε όγκο είναι το ελαιόλαδο, και το ύψος της αξίας των πωλήσεων καθορίζεται από την αξία των πωλήσεων του ελαιολάδου. Η εμπορία του ελαιολάδου για την ΕΑΣΣ έχει πολύ μεγάλη σημασία για την επιτυχή λειτουργία της κάθε μεταβολή της διακινούμενης ποσότητας έχει άμεση επίπτωση στο σύνολο της αξίας των πωλήσεων της ΕΑΣΣ.

Η τιμή του εμφιαλωμένου ελαιολάδου είναι σημαντικά υψηλότερη από του χύμα ελαιολάδου. Η ΕΑΣΣ διαθέτει ελαιόλαδο τόσο στην εσωτερική αγορά όσο και στην εξωτερική.

Η πορεία της εμπορίας του ελαιολάδου στην ΕΑΣΣ μειώθηκε σημαντικά λόγω του ότι είναι υποχρεωμένη και δεν τη δανείζει καμία τράπεζα ώστε να μπορεί να αγοράσει πρώτες ύλες. (σταφύλια – ελαιόλαδο), χάνει τους καλούς και μεγάλους πελάτες της και είναι θέμα σύντομου χρόνου να «βάλει λουκέτο». Δυστυχώς είναι πολύ αργά για να σωθεί η ΕΑΣΣ με χρέος 30.000.000€.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1 Αρβανιτογιάννης Ι.Σ., Ευστρατιάδης Μ.Μ. και Μπουντουρόπουλος Ι.Δ., (2001), «Ασφάλεια τροφίμων, Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP)», Εκδόσεις: University Studio Press, Θεσσαλονίκη.

2 ΕΣΥΕ (2002), Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Στοιχεία (1997), Πειραιάς .

3 ΕΣΥΕ (2003), Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Στοιχεία (1998), Πειραιάς.

4 ΕΣΥΕ (2004), Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Στοιχεία (1999), Πειραιάς .

5 ΕΣΥΕ (2005), Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Στοιχεία (2000), Πειραιάς .

6 Ζαμπέλας Α., Καφάτος Γ., Μαμαλάκης Γ., «Κρητικό ελαιόλαδο για τη προαγωγή της υγείας και τη πρόληψη των ασθενειών», Εκδόσεις: Πανεπιστήμιο Κρήτης, Ηράκλειο (1999).

7 Κιτσοπανιδής Ι. Γ., Καμενίδης Θ.Χ., (1992) «Αγροτική οικονομική», Εκδοσεις: Ζήτη, Θεσσαλονίκη

8 Κυριτσάκης Α., (1988) « Το ελαιόλαδο» Αγροτικές συνεταιριστικές εκδόσεις, Θεσσαλονίκη

9. Carocci, C. (1963) Ancora Complesso Olearias " sinolea" Per lestrazione dell' olici della olive, Instit sper Per L' olive e' oleif. Imperia

10. Cucurachi A. (1975) Final operation in olive oil technology Moreno Martinez, J.M., Editor FAO, Rome

11 Frezzotti, G and Manni, M. (1956) Olive oil processing in rural mills. FAO, Rome Agricultural development paper No 58

12. Administrator (2007) Διακίνηση και εμπορία του Κρητικού ελαιολάδου www.elaiolado.gr/index. php?option=com_ content&task=view&id=44&Itemid=56 ημερομηνία πρόσβασης 4-11-2007

13. Μπένου Κ. (2006), Οικονομική σημασία του ελληνικού ελαιολάδου 2006 www.apodimos.com/arthra/06/May/2006 ETOS_ELAIOLADOY_KAI_ELIAS ημερομηνία πρόσβασης 4-11-2007

14. ΣΕΔΥΚ.(2006) Εξαγγελίες της κυβέρνησης για το έτος ελιάς και ελαιολάδου 2006, www.sedik.gr/news2006/n21_04_06.shtml, ημερομηνία πρόσβασης 4-11-2007

15. ΣΕΔΥΚ (μη χρονολογημένο) Η παραγωγή του ελαιολάδου- η παραγωγή στη Κρήτη, Http:// www.sedik.gr/eldocs/poiotita.shtml ημερομηνία πρόσβασης 4-11-2007

16. Terra creta (μη χρονολογημένο), Ελιά και Πολιτισμός www.terracreta.gr/gr_ pages/gr_ olive.html, ημερομηνία πρόσβασης 14-10-2007

17. Κουτούκη Η. (μη χρονολογημένο) Υγεία και διατροφή, έτος ελαιολάδου 2006, www.mpakaliko.gr/nutrition.asp?id=72 ημερομηνία πρόσβασης 4-11-2007

18. Ανώνυμος (2007) Olivenoltest die besten olivenole aus allar welt, wir prasentieren ihnen die 200 testieger aus unserer grossen blindverkostung DER FEINSCHMECKER, das international GOURMET-JOURNAL, Ιούλος, σελ. 34-65

19. Κ.ΕΤ.Α. (Κέντρο Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Αναπτυξης Κρήτης) (2003), οδηγός Marketing Κρητικού ελαιολάδου, www.ketakriti.gr/content/attachments.el/odogos-marketing - olive-oil.doc ημερομηνία πρόσβασης 4-11-2007

20. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1019/2002, για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου, φύλλο εφημερίδας Ε.Ε. : L 155

21. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1989/2003, σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού, φύλλο εφημερίδας Ε.Ε. : L 295/57

22. Μητρώο Επιμελητηρίου Ηρακλείου, (2005), Ηράκλειο

23. Μητρώο Επιμελητηρίου Λασιθίου, (2005), Λασίθι

24. Μητρώο Επιμελητηρίου Ρεθύμνου,(2005), Ρέθυμνο

25. Μήτρώο Επιμελητηρίου Χανίων, (2005), Χανιά

26. Σ.ΕΒΙ.Τ.ΕΛ. (2002), Έρευνα για την κατανάλωση Ελαιολάδου Πανελλαδικά, Αθήνα

27. Σ.Ε. Β.Ε. (2004) 'Η Διακίνηση του Παρθένου Ελαιολάδου στον Κόσμο – Αναξιοποίητο Διαμάντι για την Ελλάδα' , Αθήνα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1989/2003 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Νοεμβρίου 2003

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

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό αριθ. 136/66/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 22ας Σεπτεμβρίου 1966, περί δημιουργίας κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1513/2001 [2], και ιδίως το άρθρο 35α,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής [3], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 796/2002 [4], καθορίζει τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά καθώς και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και τις μεθόδους εκτίμησης αυτών των χαρακτηριστικών. Τα χαρακτηριστικά των εν λόγω ελαίων πρέπει να προσαρμοστούν για να ληφθούν υπόψη οι νέες ονομασίες και ορισμοί των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων, που πρέπει να εφαρμοστούν από την 1η Νοεμβρίου 2003 λόγω τροποποίησης του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, και ιδίως η ένταξη της κατηγορίας του κοινού παρθένου ελαιολάδου στην κατηγορία του ελαιολάδου λαμπάντε και η μείωση της ελεύθερης οξύτητας όλων των κατηγοριών.

(2) Για να επιτευχθεί η εναρμόνιση με τους διεθνείς κανόνες του διεθνούς συμβουλίου ελαιολάδου και του Codex alimentarius, πρέπει να αναθεωρηθούν ορισμένες οριακές τιμές σχετικές με τα χαρακτηριστικά των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων οι οποίες περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91.

(3) Για να μειωθεί η ποσότητα των αναλύσεων που είναι αναγκαίες για την κατάταξη των δειγμάτων των σχετικών ελαιολάδων, είναι σκόπιμο τα εργαστήρια ελέγχου να πραγματοποιούν τις αναλύσεις ποιότητας και καθαρότητας των ελαίων σύμφωνα με τη σειρά που προσδιορίζεται σ' ένα διάγραμμα αποφάσεων που πρέπει να θεσπιστεί για την εξακρίβωση της συμφωνίας ενός δείγματος προς τη δηλωθείσα κατηγορία. Με την ευκαιρία αυτή, πρέπει να καταργηθούν οι μέθοδοι ανάλυσης που προβλέπονται στα παραρτήματα VIII και XIII του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91, οι οποίες αντικαταστάθηκαν από άλλες πιο αξιόπιστες αναλύσεις και οι οποίες ήδη αναφέρονται στον εν λόγω κανονισμό.

(4) Η δειγματοληψία των παρτίδων των ελαιόλαδων ή των πυρηνελαίων σε μικρές συσκευασίες, σύμφωνα με το παράρτημα Ια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91, εμπεριέχει ορισμένες πρακτικές δυσκολίες για τα εργαστήρια ελέγχου. Για να αρθούν αυτές οι δυσκολίες και για να μειωθούν όσο το δυνατό περισσότερο οι ποσότητες που λαμβάνονται ως δείγμα, είναι σκόπιμο να τροποποιηθεί η σύσταση του βασικού δείγματος.

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

(6) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής διαχείρισης λιπαρών ουσιών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

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

1. Το άρθρο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«*Άρθρο 1*

1. Θεωρούνται παρθένα ελαιόλαδα, κατά την έννοια του σημείου 1 α) και β) του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, τα ελαιόλαδα των οποίων τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα I σημεία 1 και 2 του παρόντος κανονισμού.

2. Θεωρείται ελαιόλαδο λαμπάντε, κατά την έννοια του σημείου 1 γ) του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το ελαιόλαδο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα I σημείο 3 του παρόντος κανονισμού.

3. Θεωρείται εξευγενισμένο ελαιόλαδο, κατά την έννοια του σημείου 2 του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το ελαιόλαδο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα I σημείο 4 του παρόντος κανονισμού.

4. Θεωρείται ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένο ελαιόλαδο και παρθένα ελαιόλαδα, κατά την έννοια του σημείου 3 του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το ελαιόλαδο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα I σημείο 5 του παρόντος κανονισμού.

5. Θεωρείται ακατέργαστο πυρηνέλαιο κατά την έννοια του σημείου 4 του παραρτήματος του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ, το έλαιο του οποίου τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με εκείνα που αναφέρονται στο παράρτημα I σημείο 6 του παρόντος κανονισμού.

[1] ΕΕ 172 της 30.9.1966, σ. 3025/1966.
[2] ΕΕ L 201 της 26.7.2001, σ. 4.
[3] ΕΕ L 248 της 5.9.1991, σ. 1.
[4] ΕΕ L 128 της 15.5.2002, σ. 8.

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

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

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

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

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

4. Παρεμβάλλεται το ακόλουθο άρθρο 2α:

«*Άρθρο 2α*

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

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

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

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

«*Άρθρο 7*

Εφαρμόζονται οι κοινοτικές διατάξεις όσον αφορά την παρουσία επιμολυντών.

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

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

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

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

Άρθρο 2

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

Εφαρμόζεται από την 1η Νοεμβρίου 2003.

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

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

Βρυξέλλες, 6 Νοεμβρίου 2003.

Για την Επιτροπή

Franz FISCHLER

Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

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

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κατηγορία	Οξύτητα (%) (*)	Δείκτης υπεροξειδίων mEq O_2/ kg (*)	Κηροί mg/kg (**)	Κορεσμένα λιπαρά οξέα στη θέση 2 του τριγλυκεριδίου (%)	Στιγμασταδιένια mg/kg (1)	Διαφορά ECN42 HPLC και ECN42 θεωρητικός υπολογισμός	K_{232}(*)	K_{268}(*)	Δέλτα-Κ (*)	Οργανοληπτική αξιολόγηση Διάμεση τιμή του ελαττώματος (Md) (*)	Οργανοληπτική αξιολόγηση Διάμεση τιμή του φρουτώδους (Mf) (*)
1. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Παρθένο ελαιόλαδο	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Ελαιόλαδο λαμπάντε	> 2,0	—	≤ 300 (3)	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 (2)	—
4. Εξευγενισμένο ελαιόλαδο	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Σύνθετο ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Ακατέργαστο πυρηνέλαιο	—	--	> 350 (4)	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Πυρηνέλαιο	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

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

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

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

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

Κατηγορία	Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα (1)						Άθροισμα των ισομερών trans-ελαϊκού οξέος (%)	Άθροισμα των ισομερών trans-λινελαϊκού + trans-λινολενικού οξέος (%)	Σύνθεση σε στερόλες						Σύνολο στερόλες (mg/kg)	Ερυθροδιόλη και ουβαόλη (%) (**)
	Μυριστικό (%)	Λινολενικό (%)	Αραχιδικό (%)	Εικοσενικό (%)	Βεχενικό (%)	Λιγνοκηρικό (%)			Χοληστερόλη (%)	Βρασικαστερόλη (%)	Καμπεστερόλη (%)	Στιγμαστερόλη (%)	Β-σιτοστερόλη (%) (2)	Δ-7- στιγμασιενόλη (%)		
1. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Παρθένο ελαιόλαδο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Ελαιόλαδο λαμπάντε	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (3)
4. Εξευγενισμένο ελαιόλαδο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Σύνθετο ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Ακατέργαστο πυρηνέλαιο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (4)
7. Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Πυρηνέλαιο	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Καμπ.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(1) Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα (%): παλμιτικό: 7,5-20,0· παλμιτελαϊκό: 0,3-3,5· δεκαεπτανικό: < 0,3· δεκαεπτενικό: < 0,3· στεατικό: 0,5-5,0· ελαϊκό: 55,0-83,0· λινελαϊκό: 3,5-21,0.

(2) Άθροισμα των : δ-5,23-στιγμασταδιενόλη + κλεροστερόλη + β-σιτοστερόλη + σιτοστανόλη + δ-5-αβεναστερόλη + δ-5,24-στιγμασταδιενόλη.

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

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

Σημειώσεις:

α) Τα αποτελέσματα των αναλύσεων πρέπει να εκφράζονται αναγράφοντας τον ίδιο αριθμό δεκαδικών ψηφίων με αυτά που προβλέπονται για κάθε χαρακτηριστικό. Ο τελευταίος αριθμός πρέπει να αυξάνεται κατά μία μονάδα εάν ο τελευταίος αριθμός υπερβαίνει το 4.

β) Αρκεί και ένα μόνο χαρακτηριστικό να μην συμφωνεί με τις αναγραφόμενες αξίες ώστε το ελαιόλαδο να αλλάξει κατηγορία ή να δηλωθεί ότι δεν είναι σύμφωνο όσον αφορά την καθαρότητα.

γ) Τα χαρακτηριστικά που σημειώνονται με ένα αστερίσκο (*), τα οποία αναφέρονται στην ποιότητα του ελαιολάδου, συνεπάγονται ότι:

— για το ελαιόλαδο λαμπάντε, τα σχετικά ανώτατα όρια μπορεί να μην πληρούνται συγχρόνως.

— για τα άλλα παρθένα ελαιόλαδα, η μη τήρηση τουλάχιστον ενός των ορίων αυτών συνεπάγεται αλλαγή κατηγορίας, παραμένοντας όμως σε μία των κατηγοριών των παρθένων ελαιολάδων.

δ) Τα χαρακτηριστικά που αναγράφονται με δύο αστερίσκους (**) συνεπάγονται ότι, για όλα τα πυρηνέλαια που αφορούν τα σχετικά όρια μπορούν να μην πληρούνται συγχρόνως.»

3. Το παράρτημα Ια αντικαθίσταται από το ακόλουθο παράρτημα:

«*ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ια*

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

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

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

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

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

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

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

1. ΑΡΙΘΜΟΣ ΒΑΣΙΚΩΝ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ

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

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

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

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

2. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΕΝΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

2.1 **Κάθε βασικό δείγμα αποτελείται από:**

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

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

α) οι αναλύσεις που αναφέρονται στα παραρτήματα II, III, IX και X·

β) η ανάλυση που αναφέρεται στο παράρτημα XII·

γ) οι λοιπές αναλύσεις.

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

3. ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

— προσδιορισμός των ελεύθερων λιπαρών οξέων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 πρώτη περίπτωση,

— προσδιορισμός του δείκτη υπεροξειδίων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 δεύτερη περίπτωση,

— φασματοφωτομετρική ανάλυση, όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 όγδοη περίπτωση,

— σύνθεση σε λιπαρά οξέα, όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 ένατη περίπτωση.

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

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

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

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

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

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ιβ

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

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

α) είτε με την πραγματοποίηση, με οποιαδήποτε σειρά, των αναλύσεων που προβλέπονται για να εξακριβωθεί η τήρηση των χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο παράρτημα Ι·

β) είτε με την πραγματοποίηση, με τη σειρά που αναφέρεται στο διάγραμμα αποφάσεων, των αναλύσεων που προβλέπονται σε αυτό, μέχρι να φθάσουμε σε μια από τις αποφάσεις που αναφέρονται από το εν λόγω διάγραμμα αποφάσεων.

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

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

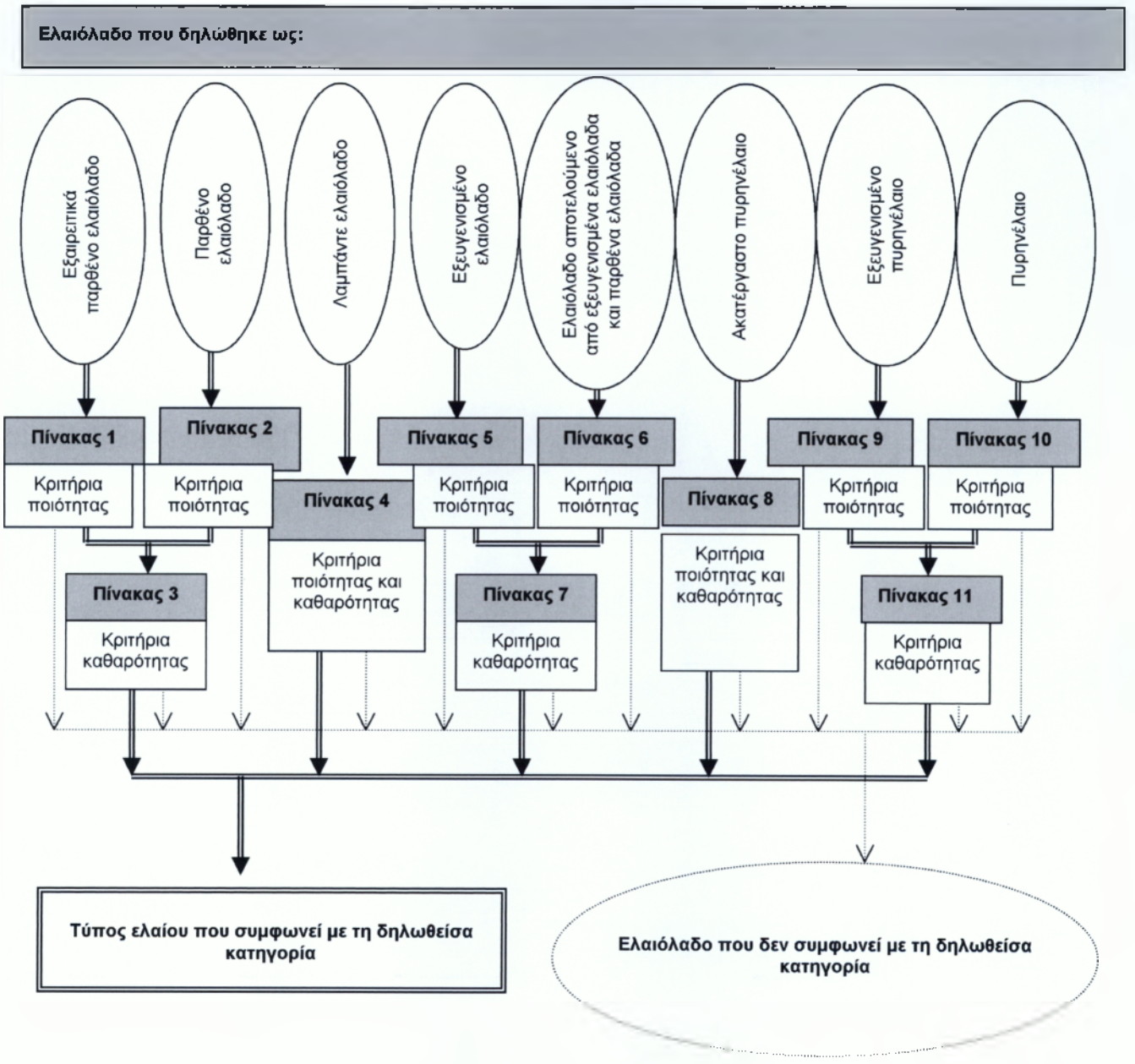
Για την ανάγνωση του γενικού πίνακα στον πίνακα 11:

— η διπλή γραμμή (=) δείχνει την πορεία που πρέπει να ακολουθηθεί σε περίπτωση συμφωνίας (θετική απάντηση) με τους όρους που προβλέπονται στο προηγούμενο τετραγωνίδιο. Η διάστικτη γραμμή (...) δείχνει την αντίθετη πορεία που πρέπει να ακολουθηθεί σε περίπτωση μη συμφωνίας,

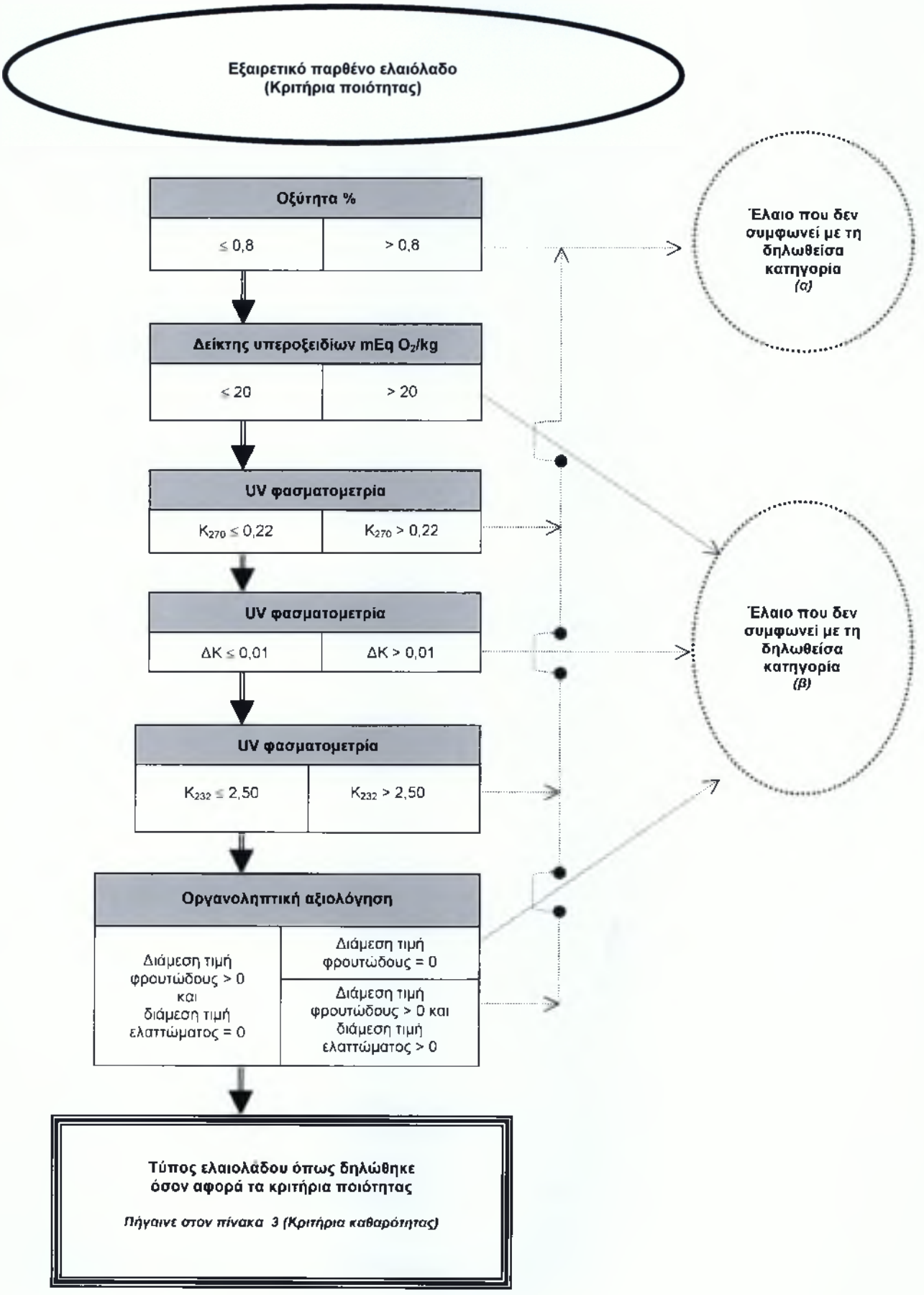
— οι τίτλοι των τετραγωνιδίων που εμφαίνονται στους πίνακες 1 έως 11 αναφέρονται στις αναλύσεις που προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό σύμφωνα με τις αντιστοιχίες που αναφέρονται στο προσάρτημα 1 του παρόντος παραρτήματος,

— τα γράμματα της παραπομπής που εμφαίνονται στους κύκλους της αρνητικής απόφασης των πινάκων 1 έως 11 αντιστοιχούν στις ενδεικτικές πληροφορίες που αναφέρονται στο προσάρτημα 2 του παρόντος παραρτήματος. Δεν συνεπάγονται από μόνα τους την υποχρέωση να συνεχιστούν οι αναλύσεις ή τη επιβεβαίωση των υποθέσεων που αναφέρθηκαν.

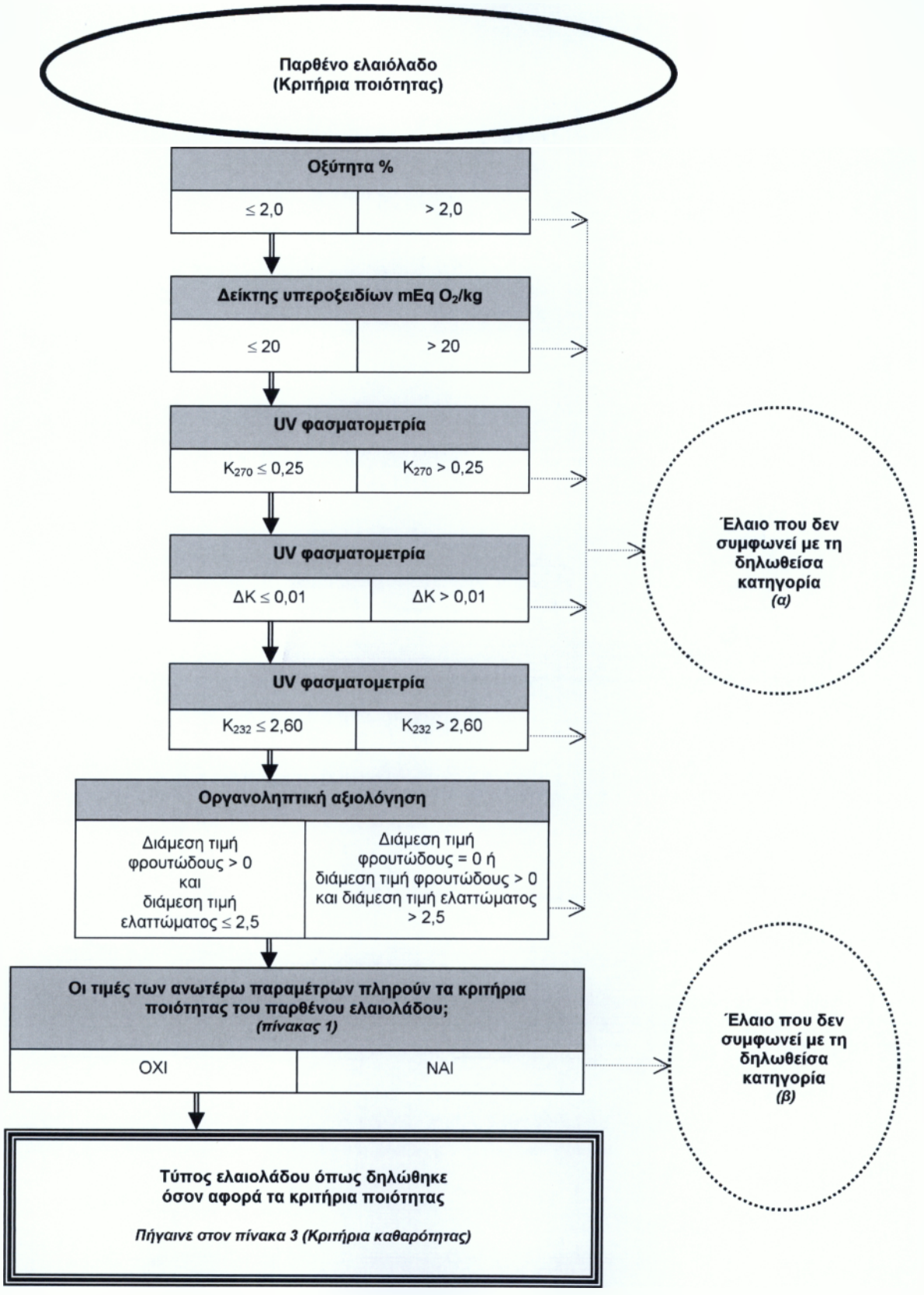
Γενικός πίνακας



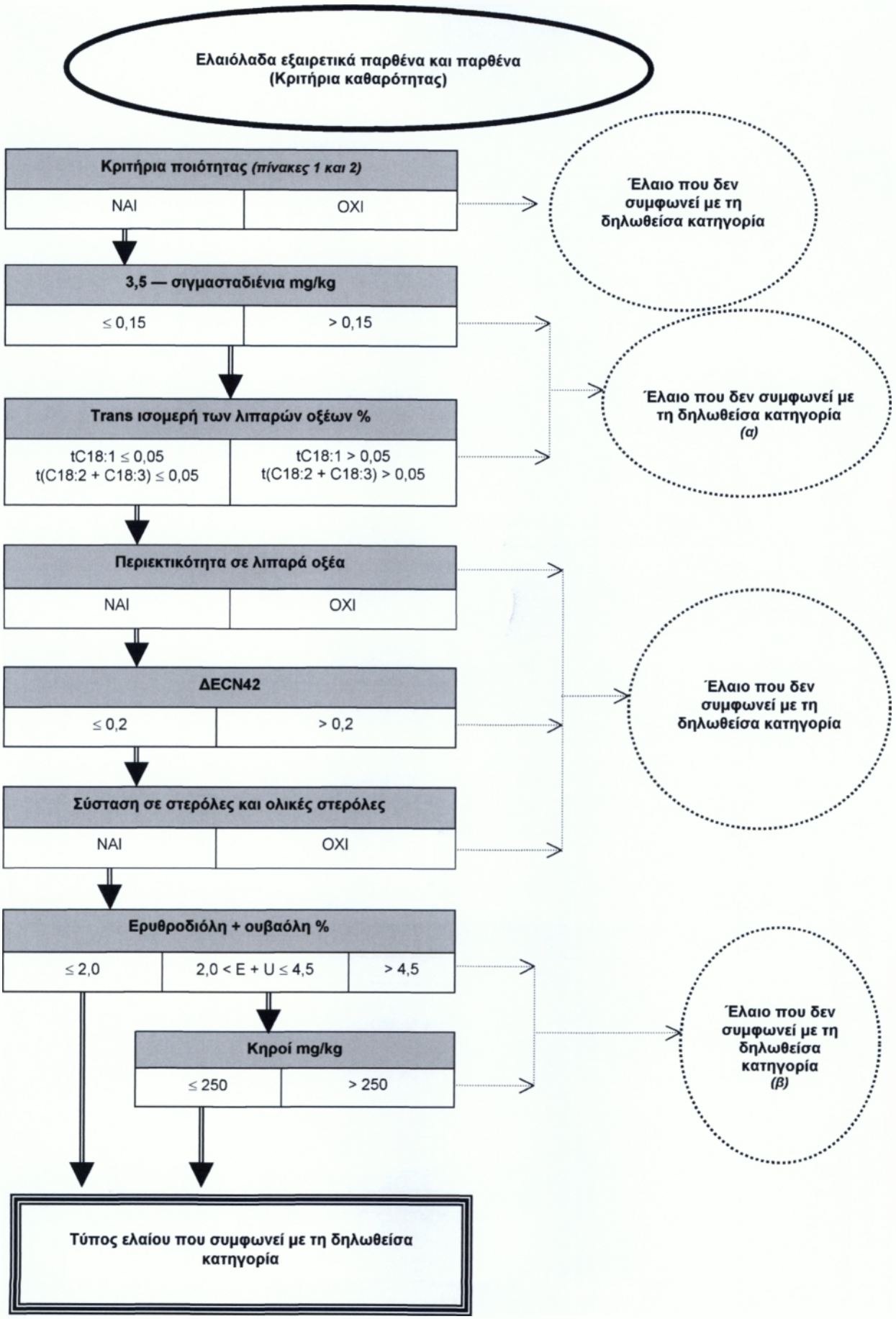
Πίνακας 1


Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
(Κριτήρια ποιότητας)
Οξύτητα %
≤ 0,8
> 0,8
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
(α)
Δείκτης υπεροξειδίων mEq O2/kg
≤ 20
> 20
UV φασματομετρία
K270 ≤ 0,22
K270 > 0,22
UV φασματομετρία
ΔK ≤ 0,01
ΔK > 0,01
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
(β)
UV φασματομετρία
K232 ≤ 2,50
K232 > 2,50
Οργανοληπτική αξιολόγηση
Διάμεση τιμή φρουτώδους > 0 και διάμεση τιμή ελαττώματος = 0
Διάμεση τιμή φρουτώδους = 0
Διάμεση τιμή φρουτώδους > 0 και διάμεση τιμή ελαττώματος > 0
Τύπος ελαιολάδου όπως δηλώθηκε όσον αφορά τα κριτήρια ποιότητας
Πήγαινε στον πίνακα 3 (Κριτήρια καθαρότητας)

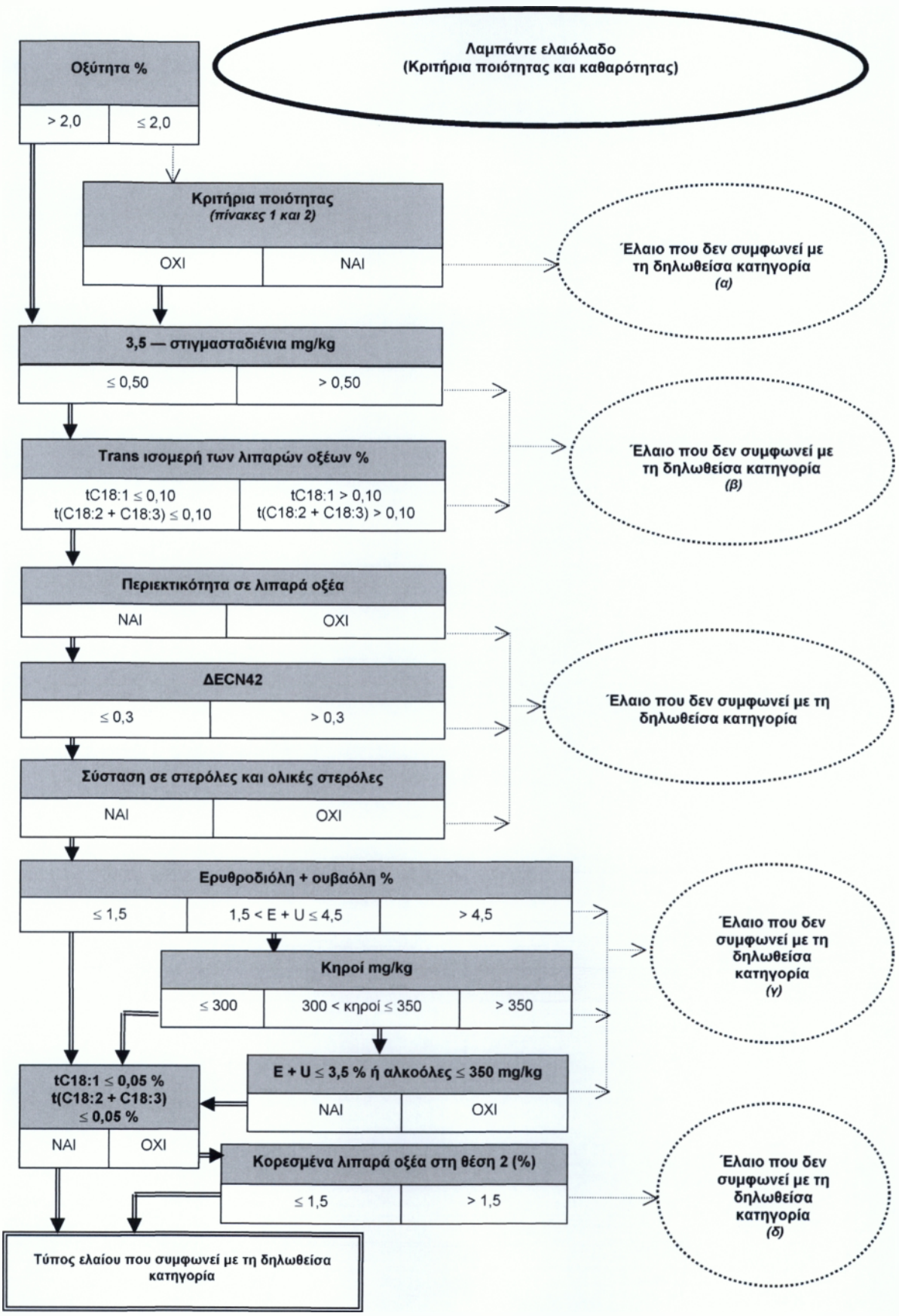
Πίνακας 2


Παρθένο ελαιόλαδο
(Κριτήρια ποιότητας)
Οξύτητα %
≤ 2,0
> 2,0
Δείκτης υπεροξειδίων mEq O_2/kg
≤ 20
> 20
UV φασματομετρία
K_{270} ≤ 0,25
K_{270} > 0,25
UV φασματομετρία
ΔK ≤ 0,01
ΔK > 0,01
UV φασματομετρία
K_{232} ≤ 2,60
K_{232} > 2,60
Οργανοληπτική αξιολόγηση
Διάμεση τιμή φρουτώδους > 0 και διάμεση τιμή ελαττώματος ≤ 2,5
Διάμεση τιμή φρουτώδους = 0 ή διάμεση τιμή φρουτώδους > 0 και διάμεση τιμή ελαττώματος > 2,5
Οι τιμές των ανωτέρω παραμέτρων πληρούν τα κριτήρια ποιότητας του παρθένου ελαιολάδου; (πίνακας 1)
ΟΧΙ
ΝΑΙ
Τύπος ελαιολάδου όπως δηλώθηκε όσον αφορά τα κριτήρια ποιότητας
Πήγαινε στον πίνακα 3 (Κριτήρια καθαρότητας)
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία (α)
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία (β)

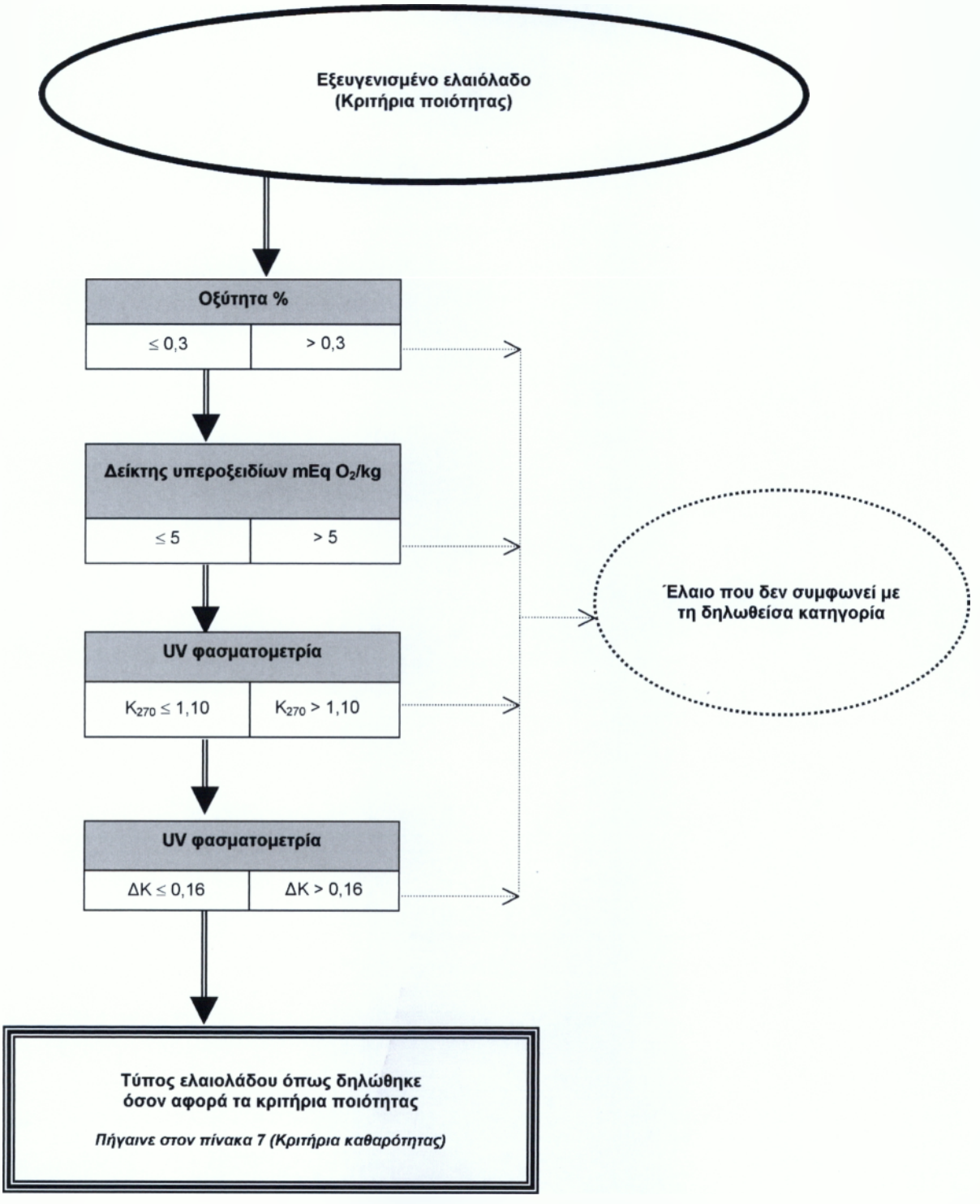
Πίνακας 3


Ελαιόλαδα εξαιρετικά παρθένα και παρθένα
(Κριτήρια καθαρότητας)
Κριτήρια ποιότητας (πίνακες 1 και 2)
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
3,5 — σιγμασταδιένια mg/kg
≤ 0,15
> 0,15
Trans ισομερή των λιπαρών οξέων %
tC18:1 ≤ 0,05
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,05
tC18:1 > 0,05
t(C18:2 + C18:3) > 0,05
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία (α)
Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα
ΝΑΙ
ΟΧΙ
ΔECN42
≤ 0,2
> 0,2
Σύσταση σε στερόλες και ολικές στερόλες
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Ερυθροδιόλη + ουβαόλη %
≤ 2,0
2,0 < E + U ≤ 4,5
> 4,5
Κηροί mg/kg
≤ 250
> 250
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία (β)
Τύπος ελαίου που συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία

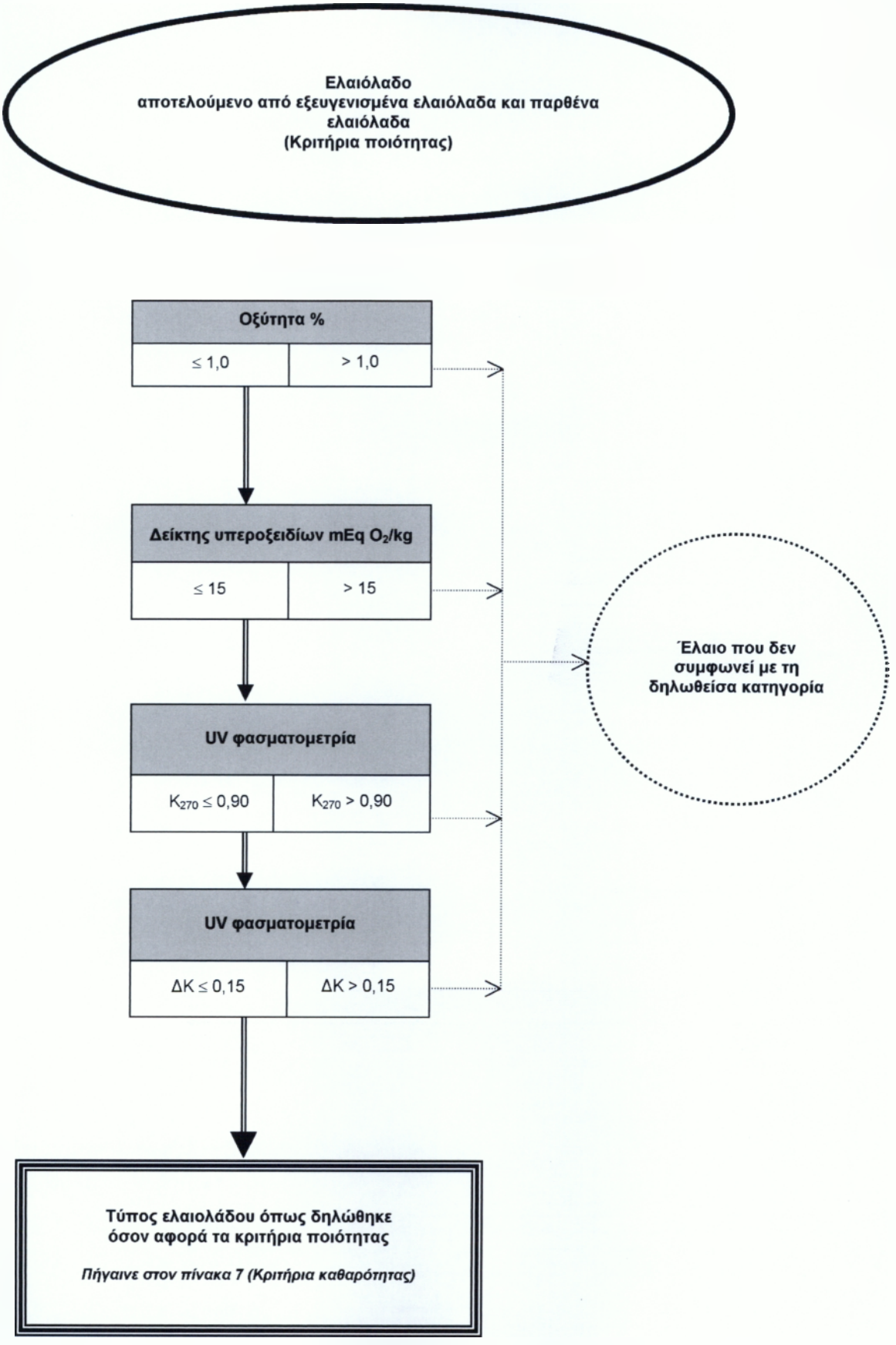
Πίνακας 4


Λαμπάντε ελαιόλαδο
(Κριτήρια ποιότητας και καθαρότητας)
Οξύτητα %
> 2,0
≤ 2,0
Κριτήρια ποιότητας
(πίνακες 1 και 2)
ΟΧΙ
ΝΑΙ
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
(α)
3,5 — στιγμασταδιένια mg/kg
≤ 0,50
> 0,50
Trans ισομερή των λιπαρών οξέων %
tC18:1 ≤ 0,10
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,10
tC18:1 > 0,10
t(C18:2 + C18:3) > 0,10
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
(β)
Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα
ΝΑΙ
ΟΧΙ
ΔECN42
≤ 0,3
> 0,3
Σύσταση σε στερόλες και ολικές στερόλες
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Ερυθροδιόλη + ουβαόλη %
≤ 1,5
1,5 < E + U ≤ 4,5
> 4,5
Κηροί mg/kg
≤ 300
300 < κηροί ≤ 350
> 350
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
(γ)
tC18:1 ≤ 0,05 %
t(C18:2 + C18:3)
≤ 0,05 %
ΝΑΙ
ΟΧΙ
E + U ≤ 3,5 % ή αλκοόλες ≤ 350 mg/kg
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Κορεσμένα λιπαρά οξέα στη θέση 2 (%)
≤ 1,5
> 1,5
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
(δ)
Τύπος ελαίου που συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία

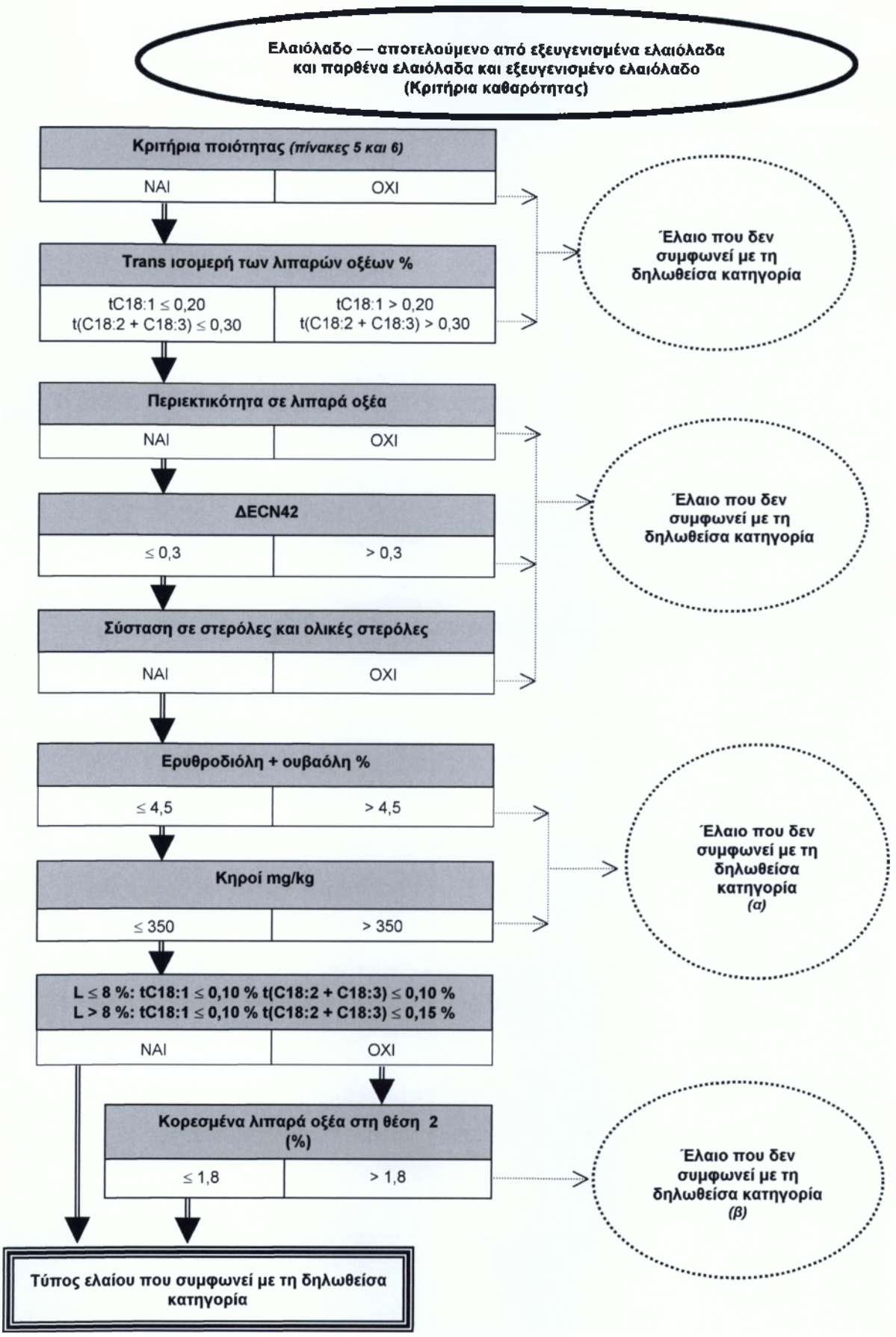
Πίνακας 5


Εξευγενισμένο ελαιόλαδο
(Κριτήρια ποιότητας)
Οξύτητα %
≤ 0,3
> 0,3
Δείκτης υπεροξειδίων mEq O_2/kg
≤ 5
> 5
UV φασματομετρία
K_{270} ≤ 1,10
K_{270} > 1,10
UV φασματομετρία
ΔK ≤ 0,16
ΔK > 0,16
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Τύπος ελαιολάδου όπως δηλώθηκε όσον αφορά τα κριτήρια ποιότητας
Πήγαινε στον πίνακα 7 (Κριτήρια καθαρότητας)

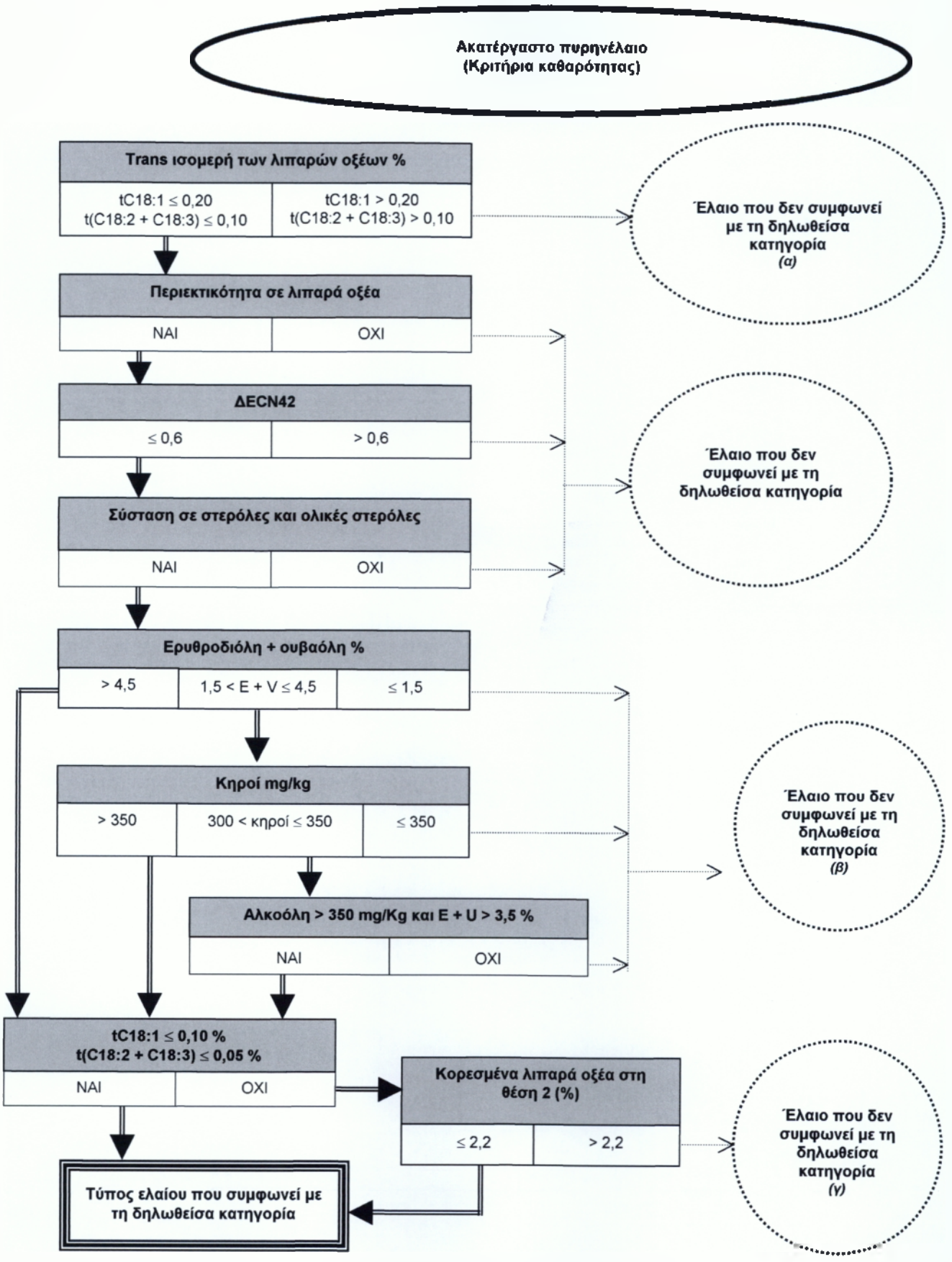
Πίνακας 6


Ελαιόλαδο
αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα
(Κριτήρια ποιότητας)
Οξύτητα %
≤ 1,0
> 1,0
Δείκτης υπεροξειδίων mEq O2/kg
≤ 15
> 15
UV φασματομετρία
K270 ≤ 0,90
K270 > 0,90
UV φασματομετρία
ΔK ≤ 0,15
ΔK > 0,15
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Τύπος ελαιολάδου όπως δηλώθηκε όσον αφορά τα κριτήρια ποιότητας
Πήγαινε στον πίνακα 7 (Κριτήρια καθαρότητας)

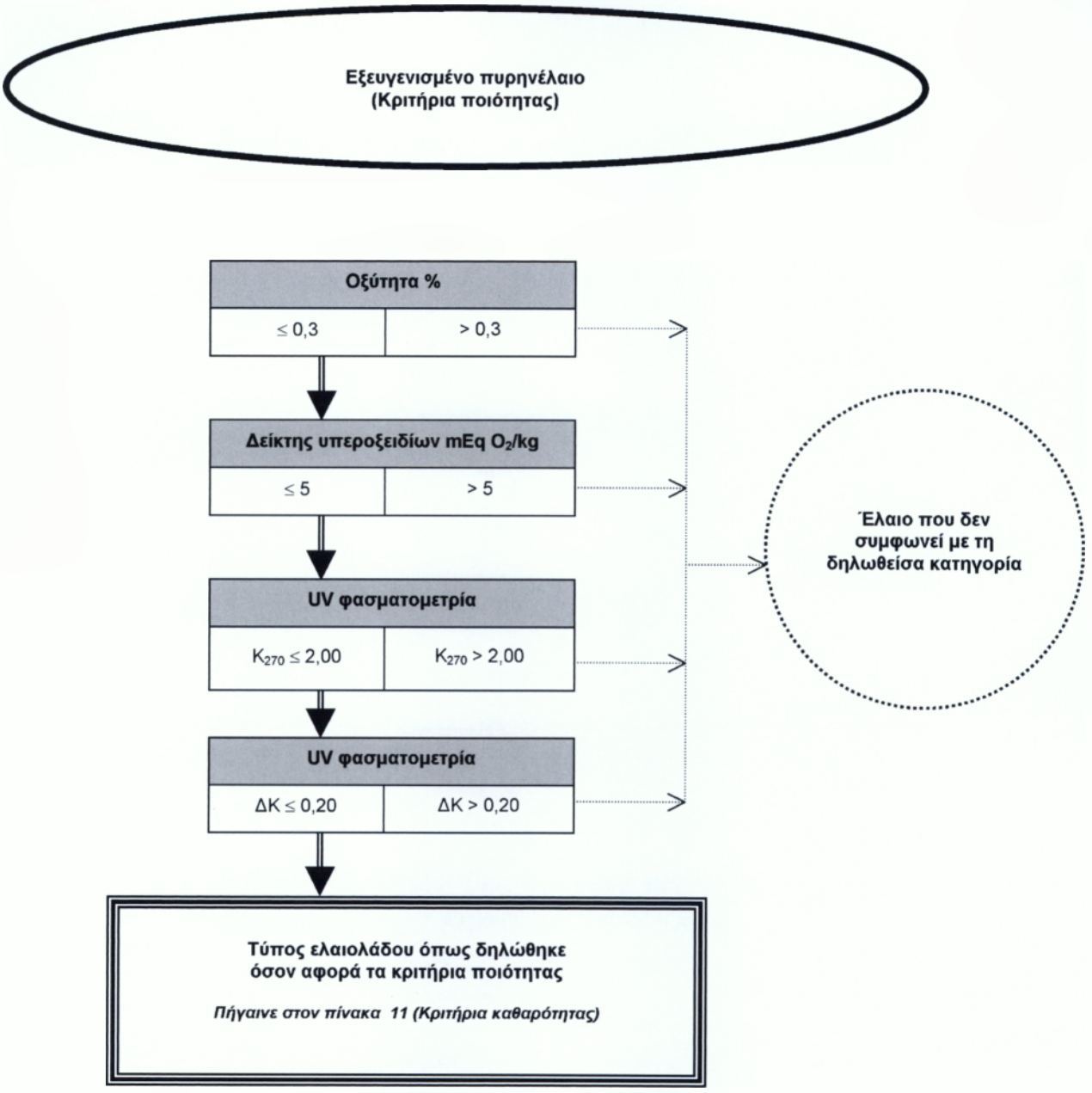
Πίνακας 7


Ελαιόλαδο — αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα και εξευγενισμένο ελαιόλαδο (Κριτήρια καθαρότητας)
Κριτήρια ποιότητας (πίνακες 5 και 6)
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Trans ισομερή των λιπαρών οξέων %
tC18:1 ≤ 0,20 t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,30
tC18:1 > 0,20 t(C18:2 + C18:3) > 0,30
Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα
ΝΑΙ
ΟΧΙ
ΔECN42
≤ 0,3
> 0,3
Σύσταση σε στερόλες και ολικές στερόλες
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Ερυθροδιόλη + ουβαόλη %
≤ 4,5
> 4,5
Κηροί mg/kg
≤ 350
> 350
L ≤ 8 %: tC18:1 ≤ 0,10 % t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,10 %
L > 8 %: tC18:1 ≤ 0,10 % t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,15 %
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Κορεσμένα λιπαρά οξέα στη θέση 2 (%)
≤ 1,8
> 1,8
Τύπος ελαίου που συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία (α)
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία (β)

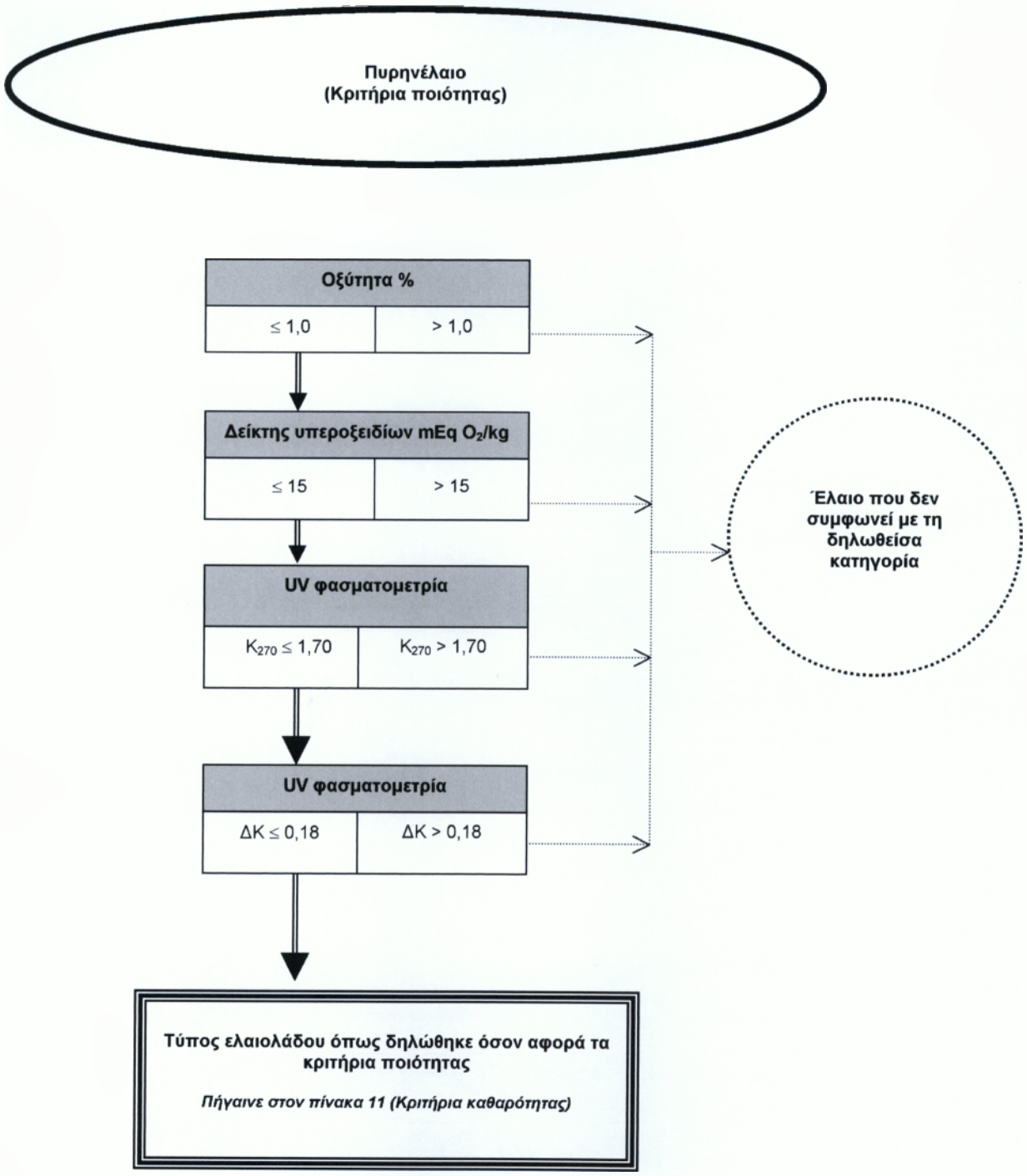
Πίνακας 8


Ακατέργαστο πυρηνέλαιο
(Κριτήρια καθαρότητας)
Trans ισομερή των λιπαρών οξέων %
tC18:1 ≤ 0,20
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,10
tC18:1 > 0,20
t(C18:2 + C18:3) > 0,10
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
(α)
Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα
ΝΑΙ
ΟΧΙ
ΔECN42
≤ 0,6
> 0,6
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Σύσταση σε στερόλες και ολικές στερόλες
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Ερυθροδιόλη + ουβαόλη %
> 4,5
1,5 < E + V ≤ 4,5
≤ 1,5
Κηροί mg/kg
> 350
300 < κηροί ≤ 350
≤ 350
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
(β)
Αλκοόλη > 350 mg/Kg και E + U > 3,5 %
ΝΑΙ
ΟΧΙ
tC18:1 ≤ 0,10 %
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,05 %
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Κορεσμένα λιπαρά οξέα στη θέση 2 (%)
≤ 2,2
> 2,2
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
(γ)
Τύπος ελαίου που συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία

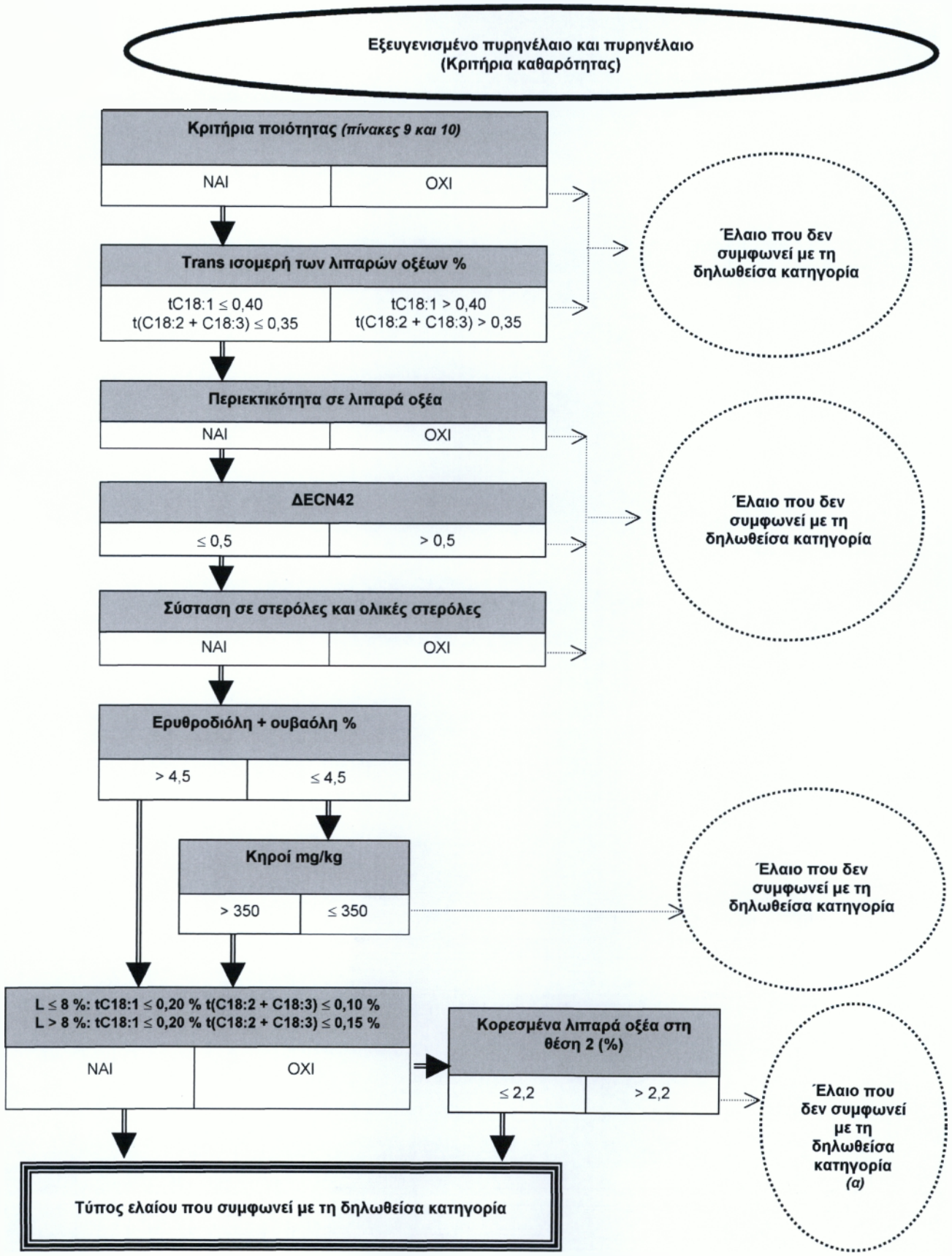
Πίνακας 9


Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο
(Κριτήρια ποιότητας)
Οξύτητα %
≤ 0,3
> 0,3
Δείκτης υπεροξειδίων mEq O2/kg
≤ 5
> 5
UV φασματομετρία
K270 ≤ 2,00
K270 > 2,00
UV φασματομετρία
ΔK ≤ 0,20
ΔK > 0,20
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Τύπος ελαιολάδου όπως δηλώθηκε όσον αφορά τα κριτήρια ποιότητας
Πήγαινε στον πίνακα 11 (Κριτήρια καθαρότητας)

Πίνακας 10


Πυρηνέλαιο
(Κριτήρια ποιότητας)
Οξύτητα %
≤ 1,0
> 1,0
Δείκτης υπεροξειδίων mEq O_2/kg
≤ 15
> 15
UV φασματομετρία
K_{270} ≤ 1,70
K_{270} > 1,70
UV φασματομετρία
ΔK ≤ 0,18
ΔK > 0,18
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Τύπος ελαιολάδου όπως δηλώθηκε όσον αφορά τα κριτήρια ποιότητας
Πήγαινε στον πίνακα 11 (Κριτήρια καθαρότητας)

Πίνακας 11


Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο και πυρηνέλαιο
(Κριτήρια καθαρότητας)
Κριτήρια ποιότητας (πίνακες 9 και 10)
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
Trans ισομερή των λιπαρών οξέων %
tC18:1 ≤ 0,40
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,35
tC18:1 > 0,40
t(C18:2 + C18:3) > 0,35
Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
ΔECN42
≤ 0,5
> 0,5
Σύσταση σε στερόλες και ολικές στερόλες
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Ερυθροδιόλη + ουβαόλη %
> 4,5
≤ 4,5
Κηροί mg/kg
> 350
≤ 350
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία
L ≤ 8 %: tC18:1 ≤ 0,20 % t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,10 %
L > 8 %: tC18:1 ≤ 0,20 % t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,15 %
ΝΑΙ
ΟΧΙ
Κορεσμένα λιπαρά οξέα στη θέση 2 (%)
≤ 2,2
> 2,2
Έλαιο που δεν συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία (α)
Τύπος ελαίου που συμφωνεί με τη δηλωθείσα κατηγορία

Προσάρτημα 1

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

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

Προσάρτημα 2

Πίνακας 1

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

β) Βλέπε λαμπάντε ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας και καθαρότητας, *πίνακας 4*)

Πίνακας 2

α) Βλέπε λαμπάντε ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας και καθαρότητας, *πίνακας 4*)

β) Βλέπε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας, *πίνακας 1*)

Πίνακας 3

α) Παρουσία εξευγενισμένου ελαίου (ελιάς ή άλλα)

β) Παρουσία πυρηνελαίου

Πίνακας 4

α) Βλέπε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και παρθένο ελαιόλαδο (κριτήρια ποιότητας *πίνακες 1* και *2*)

β) Παρουσία εξευγενισμένου ελαίου (ελιάς ή άλλα)

γ) Παρουσία πυρηνελαίου

δ) Παρουσία εστεροποιημένων ελαίων

Πίνακας 7

α) Παρουσία πυρηνελαίου

β) Παρουσία εστεροποιημένων ελαίων

Πίνακας 8

α) Παρουσία εξευγενισμένου ελαίου (ελιάς ή άλλα)

β) (Βλέπε λαμπάντε ελαιόλαδα (κριτήρια ποιότητας και καθαρότητας, *πίνακας 4*)

γ) Παρουσία εστεροποιημένων ελαίων

Πίνακας 11

α) Παρουσία εστεροποιημένων ελαίων»

5. Καταργείται το παράρτημα VIII.

6. Καταργείται το παράρτημα XIII.