

Βλάχος Παναγιώτης

A/M: 070/06

**Θέμα : Ανάλυση Παραγωγής, Εμπορίας,
Εξαγωγής Ελληνικού Ελαιόλαδου-
Περίπτωση Εταιρίας «Inoli».**

*Business Plan για την εξαγωγική εταιρία “Inoli” με
έδρα τη Θεσσαλονίκη κατά τη περίοδο 2012-2013*



ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: Μπελίδης Αθανάσιος

**Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης
Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας
Τμήμα Εμπορίας και Διαφήμισης**

Φεβρουάριος 2012

Την παρούσα πτυχιακή εργασία,
την αφιερώνω
στον πατέρα μου και στην μητέρα μου.

Ευχαριστώ θερμά τους ανθρώπους που με στήριξαν για να μπορέσω να φέρω εις πέρας αυτό το δύσκολο και απαιτητικό έργο της ολοκλήρωσης των σπουδών μου. Πιο συγκεκριμένα:

- *Τον καθηγητή που επιτηρούσε την πτυχιακή εργασία μου κ. Μπελίδη Αθανάσιο.*
- *Τον συμφοιτητή μου Τσατσούλη Χρυσόστομο που μου στάθηκε σε όλες τις δυσκολίες που μου παρουσιάστηκαν στα φοιτητικά μου χρόνια.*
- *Τον πατέρα μου, Βλάχο Ευάγγελο που όλα αυτά τα χρόνια με στήριξε οικονομικά και με βοήθησε ψυχολογικά.*

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	8
---------------	---

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

1. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ - Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

1.1. Η ιστορική πορεία της ελιάς.....	10
1.1.1 Το ελαιόδεντρο.....	10
1.1.2 Η καταγωγή της ελιάς.....	13
1.1.3 Η ελιά κατά την μυθολογία.....	15
1.1.4 Το ελαιόλαδο κατά την αρχαιότητα.....	15
1.2. Ελαιόλαδο και υγεία.....	18
1.2.1 Ο ρόλος του ελαιόλαδου στην σύνθεση του μυαλού.....	18
1.2.2 Ελαιόλαδο και καρδιαγγειακό σύστημα.....	20
1.2.3 Ελαιόλαδο και καρκίνος.....	22
1.2.4 Ελαιόλαδο και πεπτικό σύστημα.....	23
1.2.5 Ελαιόλαδο και σακχαρώδης διαβήτης.....	24
1.2.6 Ελαιόλαδο και γήρανση.....	25
1.2.7 Ελαιόλαδο κα φλεγμονή.....	26
1.2.8 Λοιπές ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου.....	26
1.3 Σύσταση, ποιοτικές κατηγορίες και τύποι του ελαιόλαδου.....	27
1.3.1 Η χημική σύσταση.....	27
1.3.2 Ποιοτικές κατηγορίες και Τύποι ελαιολάδου.....	28
1.4 Στάδια παραγωγής και επεξεργασίας ελαιόλαδου.....	31
1.4.1 Στάδια παραγωγής ελαιόλαδου.....	31

1.4.2 Ο εξευγενισμός του ελαιόλαδου.....	37
1.5 Αποθήκευση,Τυποποίηση,Συσκευασία Ελαιόλαδου.....	37
1.5.1 Γενικά.....	37
1.5.2 Αποθήκευση Ελαιόλαδου.....	38
1.5.3 Τυποποίηση-Συσκευασία Ελαιόλαδου.....	41
1.6 Η νοθεία του ελαιόλαδου.....	46
1.7 «Προστατευόμενα ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ ελαιόλαδο».....	48

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

2. ΑΓΟΡΑ-ΕΜΠΟΡΙΟ-ΕΞΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

2.1 Εγχώρια και Διεθνή εξέλιξη της παραγωγής του ελαιολάδου.....	52
2.2 Εγχώρια και διεθνή κατανάλωση ελαιολάδου.....	55
2.3 Αλυσίδα εμπορίας ελαιολάδου.....	56
2.4. Τιμές παραγωγού.....	60
2.5 Εμπορία και ανταγωνιστικότητα χωρών.....	61
2.6 Η ελληνική εισαγωγή ελαιόλαδου.....	63
2.7 Εξαγωγές και ελληνικό ελαιόλαδο.....	64
2.8 Εξελίξεις στη διεθνή αγορά ελαιολάδου.....	68
2.9 Τα προβλήματα της εξαγωγής ελαιόλαδου.....	72
2.10 Δράσεις για τη διαφοροποίηση του ελαιόλαδου.....	75
2.11 Φορείς που επιχειρούν για την τόνωση της διαφοροποίησης του ελληνικού ελαιόλαδου.....	78
2.12 Μεθοδολογία ανάλυσης του εξωτερικού εμπορίου του ελαιολάδου.....	80

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

3. Εταιρία 'INOLI'

3.1. Προφίλ Εταιρίας.....	83
3.1.1. Τοποθεσία-Φιλοσοφία.....	85
3.1.2. Τρόπος λειτουργίας- προώθησης της εταιρίας.....	85
3.1.3 Αγορές -Πελάτες.....	98
3.2. Business Plan.....	114
Συμπεράσματα-Επίλογος.....	114
Βιβλιογραφία.....	117

Ελιά, Το δέντρο της Μεσογείου.

«η σταχτόχλωμη ελιά, η παιδοτρόφα, που ποτέ κανείς ή νέος ή γηραιός
με χέρι εχθρικό θα σώσει ν' αφανίσει, γιατί απάνω της τα παντ'
ανοιχτά ο Μόριος Δίας και η γλαυκόφθαλμη Αθηνά έχουν τα μάτια»

Σοφοκλής, Οιδίππους επί Κολωνώ



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το ελαιόλαδο αποτελεί για την Ελλάδα εθνικό προϊόν σπουδαίας οικονομικής και κοινωνικής σημασίας και αυτό αποτυπώνεται στα μεγέθη που χαρακτηρίζουν την εικόνα της ελληνικής ελαιοπαραγωγής. Υπολογίζεται ότι υπάρχουν 160.000.000 ελαιόδενδρα σε παραδοσιακούς και σύγχρονους ελαιώνες σε όλη τη χώρα, παράγονται 420.000 και πλέον τόνοι ελαιολάδου, απασχολούνται 850.000 οικογένειες με σχέση εισοδήματος με το προϊόν, λειτουργούν 2.500 ελαιοτριβεία και 300 περίπου τυποποιητικές επιχειρήσεις. Επιπλέον, η Ελλάδα κατέχει την Τρίτη θέση στον κόσμο στην παραγωγή ελαιολάδου και ελιάς, καλύπτει το 16% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιολάδου και το 80% της ελληνικής παραγωγής ανήκει στην κορυφαία ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, γεγονός που την κατατάσσει στην πρώτη θέση μεταξύ των χωρών που παράγουν εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (Υπουργείο Ανάπτυξης-Γενική Γραμματεία Εμπορίου,2009).

Στην εργασία αυτή γίνεται μια προσπάθεια ανάλυσης του ελληνικού ελαιόλαδου από τις παραγωγικές διαδικασίες που περνάει, την τυποποίηση, μέχρι και στο εμπόριο-εξαγωγή και στην κατάληξή του στα σημεία πώλησης. Η ανάλυση έγινε για αυτό το προϊόν καθώς αποτελεί για την Ελλάδα εθνικό προϊόν οικονομικής και κοινωνικής σημασίας ιδιαίτερα στις μέρες μας όπου η Ελλάδα πιο πολύ από ποτέ έχει ανάγκη να στηριχτεί στις εξαγωγές της. Επίσης, στην εργασία παρουσιάζεται το προφίλ, το business plan, ο τρόπος λειτουργίας, οι αγορές-στόχοι και οι καινοτόμες ενέργειες στις οποίες θα προβεί μια νέα Ελληνική εξαγωγική εταιρία ελαιόλαδου, η "Inoli", στην προσπάθεια της να χτίσει ένα όνομα στον κλάδο με μακροπρόθεσμο ορίζοντα.

Στο 1ο κεφάλαιο γίνεται μια θεωρητική προσέγγιση της ιστορίας του Ελληνικού ελαιόλαδου, της σύστασης του ελαιόλαδου, της ελαιοκαλλιέργειας, της παραγωγικής διαδικασίας και των ευεργετικών ιδιοτήτων του. Στο 2ο κεφάλαιο παρουσιάζεται το εμπόριο του ελληνικού ελαιόλαδου, η εξαγωγή του και οι ανταγωνιστικές χώρες. Επίσης παρουσιάζεται η εγχώρια και η διεθνή εξέλιξη παραγωγής και κατανάλωσης του προϊόντος. Στο επόμενο κεφάλαιο

γίνεται αναφορά στην Ελληνική εξαγωγική εταιρία “Inoli”, στο προφίλ της, στους τρόπους δράσης της για την δημιουργία ενός δυνατού brand name και τέλος παρουσιάζεται το business plan της εταιρίας

Ο σκοπός της εργασίας είναι η πλήρης κατανόηση σε όλα τα επίπεδα του ελαιόλαδου έτσι ώστε να εκμεταλλευτούμε αυτόν τον πλούτο που μας δίνει η Ελληνική γη και να τον εμπορευτούμε με τον καλύτερο και πιο κερδοφόρο τρόπο. Το κίνητρο της εργασίας είναι η Ελληνική εξαγωγική εταιρία “Inoli” ,η οποία είναι στα αρχικά της βήματα. Αυτή η εργασία ήταν μια ευκαιρία για μένα να γνωρίσω καλύτερα τον κλάδο του ελαιόλαδου έτσι ώστε να προχωρήσω με αυτές τις γνώσεις και εμπνεύσεις που μου έδωσε και σε συνδυασμό με τις προσωπικές ιδέες και δημιουργικότητα να προωθήσω αυτή την εξαγωγική εταιρία να πετύχει τους αισιόδοξους στόχους της που παρουσιάζονται στο business plan.

ΚΕΦ 1. Το Ελαιόλαδο-Η παραγωγή Ελληνικού Ελαιόλαδου

1.1 Η ιστορική πορεία της ελιάς

1.1.1 Το ελαιόδενδρο

Η ελιά (*Olea europaea*) είναι αειθαλής, καρποφόρο δέντρο, που ονομάζεται συνηθέστερα ελαιόδεντρο και είναι το χαρακτηριστικότερο της οικογένειας των Ελαιιδών (*Oleaceae*). Τα χαρακτηριστικά της οικογένειας αυτής είναι ο μικρός ή ελλείπων κάλυκας, η άστροφη στεφάνη, οι δύο στήμονες, τα συμφυή καρποπέταλα και η δίχωρη ωοθήκη. Τα άνθη είναι τέσσερα, ακτινόμορφα, με τέσσερα πέταλα και τέσσερα σέπαλα και συναντιούνται σε φοβοειδείς ταξιανθίες. Οι δύο στήμονες είναι συμφυόμενοι με πέταλα και τα καρπόφυλλα, που είναι δύο επίσης, σχηματίζουν ανάλογα με το είδος του φυτού διάφορες μορφές καρπών (κάψα, ράγα, δρύπη). Τα φύλλα του ελαιόδεντρου είναι απλά, δερματώδη και αργυρόχρωμα στην κάτω επιφάνειά τους. Το γένος *Ελαιία* (*Olea*) περιλαμβάνει τριάντα (30) είδη. Τα πιο γνωστά γένη της οικογένειας αυτής είναι: *Fraxinus* (ash), *Syringa* (lilac), *Ligustrum* (privet), *Forsythia* (Golden Bell), *Jasminum* (the jasmines) and *Forestiera* (*forestiera neomexicana* - The California "wildolive"). Μόνο το είδος *Olea europaea* L παρουσιάζει οικονομικό ενδιαφέρον. Το γένος αυτό υποδιαιρείται σε δύο υποείδη, την άγρια ελιά (*OLEA EUROPAEA SILVESTRIS*) και την ήμερη, κοινή, φαγώσιμη ελιά (*OLEA EUROPAEA SATIVA*). Η προέλευση του όρου *olea* είναι ελληνική - ο έλαιον έγινε *Oleum* στα Λατινικά (Μπαμπαλώνας κ.α, 2005). Το ελαιόδενδρο ευδοκίμει σε ξηροθερμικές περιοχές και είναι ένα από τα ελάχιστα δέντρα που ακόμη και σε πετρώδη και άγονα εδάφη, μπορεί να παράγει καρπό. Το κύριο χαρακτηριστικό του γένους *olea* είναι η μακροζωία και η διατήρησιμη παραγωγικότητα. Υπάρχουν δένδρα στην περιοχή της Μεσογείου πολλών εκατοντάδων ετών, τα οποία παράγουν ακόμη καρπό. Πολλά μάλιστα ξεπερνούν τη χιλιετία. Το δέντρο της ελιάς αλλά και τα προϊόντα αυτής είναι συνυφασμένα με την παρουσία του ανθρώπινου γένους, σε όλες τις πτυχές της, από τα πρώτα κιόλας στάδια της ανθρώπινης ιστορίας με συνέπεια και σταθερότητα σε όλη την πορεία αυτής. Το ελαιόδεντρο έχει την

ικανότητα να βλαστάνει ξανά κι αν ακόμα τραυματιστεί ή καταστραφή το υπέργειο τμήμα του. (Λύχνος Ν. 1949)

Η ελιά είναι αιθαλές αιωνόβιο καρποφόρο δέντρο, που η ονομασία της στη Βοτανική είναι *OleaEuropaeaSativa*, περιλαμβάνει τριάντα περίπου, είδη. Συγγενεύει με το γιασεμί το φράξο, ανήκει στην τάξη στρεψανθή, είναι δέντρο που ανήκει στην οικογένεια των Ελαιιδώνη Ολεϊδών και είναι γνωστό από την αρχαιότητα. Πρόκειται για δέντρο μέσου μεγέθους, που ποτέ δεν ξεπερνάει τα 10 μέτρα ανάλογα βέβαια και με την ποικιλία στην οποία ανήκει. Ο κορμός του στην αρχή είναι λείος και ο φλοιός του έχει χρώμα σταχτοπράσινο. Με το πέρασμα του χρόνου όμως ο κορμός γίνεται ανώμαλος και αποκτά μεγάλο πάχος. Ο κορμός διακλαδίζεται στους βραχίονες, αυτοί στα κλαδιά και τα κλαδιά στους βλαστούς που χωρίζονται σε:

- Ευλοφόρους, που θα συνεχίσουν την ανάπτυξη του δέντρου
- Ανθοφόρους, που θα δώσουν άνθη και καρπούς τον άλλο χρόνο
- Μεικτούς, που θα δώσουν βλάστηση, άνθη και καρπούς
- Λαίμαργους, που δίνουν μόνο υπέρμετρα ανεπτυγμένα βλαστάρια χωρίς καρπούς.

Τα φύλλα της ελιάς είναι μακρόστενα, παχιά, λογχοειδή, με λεπτό, μικρό μίσχο. Η περιφέρεια τους είναι λεία. Η πάνω επιφάνεια τους είναι βαθυπράσινη, η κάτω ασημί και έχει άφθονα τριχίδια. Τα φύλλα βγαίνουν ανά δύο σε κάθε κόμβο, αντίθετα. Μένουν στο δέντρο για δύο ή τρία χρόνια και μετά πέφτουν, κυρίως την άνοιξη. Τα άνθη είναι άφθονα, μικρά κιτρινόλευκα, έχουν τέσσερα πέταλα και μυρίζουν όμορφα. Παρόλο που τα άνθη είναι άφθονα δεν θα δώσουν όλα καρπούς. Ένα ποσοστό 20-75% θα γονιμοποιηθεί, ανάλογα με την ποικιλία, τις κλιματικές και τις καλλιεργητικές συνθήκες. Τα άνθη πρέπει να έχουν στήμονες και ωθήκη για να μπορούν να γονιμοποιηθούν ή να έχουν μόνο στήμονες και ατελή ωθήκη και να είναι άκαρπα. Ο καρπός αποτελείται από την σάρκα, την επιδερμίδα και το κουκούτσι το οποίο περιλαμβάνει το ξυλώδες περίβλημα και το σπέρμα.

Η ελιά είναι το πιο χαρακτηριστικό δέντρο των εύκρατων περιοχών της γης. Ο λόγος που η ζώνη καλλιέργειας της είναι περιορισμένη, είναι οι ειδικές απαιτήσεις του δέντρου σε θερμοκρασία και υγρασία. Ευδοκίμει συνήθως σε περιοχές με υψόμετρο μέχρι 900 μέτρα, θερμοκρασία από -3 μέχρι 36,00 °C, με βροχοπτώσεις από 300-600 χιλιοστά το χρόνο, σε φτωχά, αβαθή, ουδέτερα ή ελαφρά αλκαλικά εδάφη. Επίσης, τα εδάφη που καλλιεργείται η ελιά θα πρέπει να περιέχουν κάλιο, που θα χρησιμοποιήσει το δέντρο για τους καρπούς του. Την ανάπτυξη και την καρποφορία του δέντρου ευνοούν η ηλιοφάνεια και ο γλυκός χειμώνας. Τα ελαιόδεντρα είναι εκείνα που φαίνεται να χαρακτηρίζουν το βραχώδες τοπίο της Κρήτης και άλλων περιοχών της νότιας Ελλάδας. Η ελιά ευδοκίμει στα γλυκά κλίματα της πατρίδας μας και σε χώρες όπου γειτονεύουν με τη Μεσόγειο θάλασσα, στο εσωτερικό των χωρών της Μεσογείου και ιδιαίτερα εκείνων που βρίσκονται στη βόρεια πλευρά της Μεσογείου δεν ευδοκίμει. Επίσης το ελαιόδεντρο είναι λιγότερο απαιτητικό από τα άλλα δέντρα, αυτό το οφείλει στο ισχυρό σύστημα των ριζών της, που της επιτρέπει να αναζητά στα πιο βαθιά στρώματα του εδάφους τα θρεπτικά συστατικά, που χρειάζεται, επιπλέον δεν έχει μεγάλες απαιτήσεις υγρασίας και έτσι τα τελευταία 150 χρόνια η ελιά διαδόθηκε στην Καλιφόρνια με τη βοήθεια των μεταναστών Ισπανών, στην Βραζιλία, στην Αργεντινή και τέλος στην Αυστραλία με τους Ιταλούς, ενώ γίνονται προσπάθειες να καλλιεργηθεί και στην Κίνα. Στην χώρα μας υπάρχουν μερικές δεκάδες ποικιλίες από ελιές ενώ μερικές δεν είναι ποικιλίες είναι απλά παραλλαγές της ίδιας ποικιλίας που βρέθηκε όμως σε διαφορετικές κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες. Η καλλιέργεια της ελιάς στη χώρα μας καλύπτει έκταση 6 εκατομμυρίων στρεμμάτων, δηλαδή το 17% της καλλιεργούμενης γης και απασχολεί 450.000 οικογένειες. Τα ελαιόδεντρα έχουν ξεπεράσει τα 120 εκατομμύρια και από αυτά τα 50 εκατομμύρια είναι αγριελιές. Η Κρήτη παράγει το 30% του ελαιόλαδου, ακολουθεί η Πελοπόννησος με 26% και τρίτη στη σειρά η Λέσβος με 15%.

Το ελαιόδεντρο και οι καρποί του έχουν θρέψει, το μυαλό, το σώμα και την ψυχή του ανθρώπου για χιλιάδες χρόνια, ιδιαίτερα για το Μεσογειακό πολιτισμό που το χρησιμοποιεί ευρέως και σε καθημερινή βάση. Αναφέρονται πολλές ιστορίες και μύθοι για την ελιά και τους καρπούς της, εκτός από το

σημαντικό ρόλο του στη διατροφή, χρησιμοποιήθηκε ιστορικά ως φάρμακο, καλλυντικό και σε θρησκευτικές τελετές. Σήμερα βρίσκεται σε καλλυντικά απορρυπαντικά και σε φαρμακευτικά παρασκευάσματα, αλλά πρωτίστως χρησιμοποιείται ως τρόφιμο. Είναι γνωστό ότι η ελιά ζει αιώνες και διατηρεί την παραγωγικότητα της για πάρα πολλά χρόνια, εφόσον κάποιος την περιποιείται. Η καλλιέργεια της ελιάς βασίζεται στην εμπειρία πολλών αιώνων και εξελίσσεται συνέχεια με βάση σύγχρονες τεχνικές. Σε πολλές περιοχές της χώρας η ελαιοκαλλιέργεια στηρίζεται σε παραδοσιακές μεθόδους και πιθανόν λίγες από αυτές μπορούν να εφαρμοστούν είτε γιατί δεν συμφέρουν από οικονομικής πλευράς είτε γιατί δεν το επιτρέπουν οι περιοχές ή οι ποικιλίες. Σε μια σειρά ετών παραγωγής ενός ελαιώνα παρατηρείται μεγάλη διακύμανση στο ύψος της παραγωγής. Η εξήγηση που δίνεται σ' αυτή τη μεγάλη ανομοιομορφία είναι πολύπλοκη και γι' αυτό δεν είναι ποτέ ικανοποιητική. Διαφορετικά συμπεράσματα βγαίνουν από την εξέταση της παραγωγικότητας ενός ελαιώνα στο σύνολό του, παρά από την εξέτασή της σε κάθε δέντρο του ελαιώνα ξεχωριστά. Η εξέταση αυτή δείχνει ότι ενώ μερικά δέντρα του ελαιώνα καρπίζουν άφθονα μια χρονιά, άλλα του ίδιου ελαιώνα δίνουν τον ίδιο χρόνο μικρή ή ελάχιστη σοδειά. Πολλές φορές πάλι, όλα τα δέντρα του ελαιώνα ή τα πιο πολλά καρπίζουν άφθονα ακόμα και δύο συνεχόμενες χρονιές, αν και η περίπτωση αυτή είναι σπάνια. Έτσι παρατηρούνται μεγάλες διακυμάνσεις στην παραγωγή του ελαιώνα ανά ένα ή δύο έτη. Το φαινόμενο αυτό ονομάζεται «Παρενιαυτοφορία» και επηρεάζει άμεσα τις ετήσιες τιμές παραγωγού τόσο στο ελαιόλαδο όσο και στη βρώσιμη ελιά εξαιτίας των διακυμάνσεων της προσφερόμενης ποσότητάς τους στην αγορά (Περιοδικό "Ελια και ελαιόλαδο", Αύγουστος 2003).

1.1.2 Η καταγωγή της ελιάς

Η καταγωγή του ελαιόδεντρου δεν έχει προσδιορισθεί με ακρίβεια. Χάνεται στους θρύλους και στις παραδόσεις των λαών γύρω απ' τη Μεσόγειο. Αυτό είναι φυσικό, αφού το δέντρο της ελιάς είναι στενά δεμένο με την ιστορία των μεσογειακών λαών. Το ελαιόδεντρο είναι τυπικός εκπρόσωπος του μεσογειακού κλίματος. Η λεκάνη της Μεσογείου παρέχει ιδεώδες περιβάλλον από

πλευράς κλιματολογικών και τοπογραφικών συνθηκών για την ελαιοκαλλιέργεια και δε γεννιέται αμφιβολία ότι η ελιά αυτοφυόταν σ' αυτή την περιοχή από την εποχή που ο άνθρωπος ανακάλυψε τη γεωργία. Πολλοί ιστορικοί συγγραφείς θεωρούν ως πιο πιθανό τόπο προέλευσης της ελιάς την περιοχή της Συρίας και της Μικράς Ασίας. Αυτό το στηρίζουν στο γεγονός ότι οι πλαγιές των βουνών στη βόρεια Συρία, κοντά στα σύνορα της Τουρκίας είναι σκεπασμένες από αγριελιές. Εντούτοις, αγριελιές απαντούν διάσπαρτες σ' όλη τη λεκάνη της Μεσογείου, στα βόρεια παράλια της Αφρικής, στην Ισπανία, στην Ελλάδα και στην Τουρκία. Κατ' άλλους συγγραφείς τόπος προέλευσής της είναι η Αφρική (Αβησσυνία, Αίγυπτος). Στην περιοχή αυτή καλλιεργήθηκε συστηματικά από τους σημιτικούς λαούς και διαδόθηκε στην Κύπρο και στα βόρεια παράλια της Αφρικής (Μαρόκο, Αλγερία, Τυνησία κ.λπ.). Η ελιά με εστία προέλευσης τη βόρεια Συρία διαδόθηκε στα ελληνικά νησιά και στην ηπειρωτική Ελλάδα από τους Φωκείς και το 600 π.Χ. πέρασε στην Ιταλία, τη Σικελία και τη Σαρδηνία. Τέλος, στην Ισπανία έφτασε διαμέσου δύο δρόμων, του ελληνορωμαϊκού και του σημιτικού (Αραβες). Αυτό αποδεικνύεται από το γεγονός ότι ορισμένες ισπανικές ποικιλίες έχουν ονομασίες λατινικές, ενώ άλλες αραβικές. Ο καρπός του ελαιόδεντρου λέγεται *aceituna* και το ελαιόλαδο *aceite* (λέξεις αραβικές), ενώ το δέντρο ονομάζεται *olivo* (λέξη λατινική). Περίεργο είναι ότι η ελιά δεν ήταν αυτοφυής στο Νέο Κόσμο, σε περιοχές με παρόμοιο κλίμα προς το μεσογειακό, αλλά μεταφυτεύτηκε εκεί από τους πρώτους Ισπανούς αποίκους το 18ο αιώνα. Σε μεταγενέστερη εποχή μεταφέρθηκε από Ιταλούς μετανάστες στην Αυστραλία.

Στην Ελλάδα η ελιά καλλιεργείται από αρχαιοτάτων χρόνων, όπως αποδεικνύεται από τα ευρήματα των ανασκαφών. Για παράδειγμα στις Μυκήνες βρέθηκε κομμάτι ασημένιου αγγείου που απεικονίζει μια ελιά, ενώ στην ίδια περιοχή οι Σλήμαν και Τούντας βρήκαν πυρήνες ήμερης ελιάς. Στη Θήρα και στη Κνωσό βρέθηκαν τοιχογραφίες με θέμα την ελιά καθώς και συσκευές που έμοιαζαν με ελαιοπιεστήρια. Έτσι, η καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη τοποθετείται μεταξύ 2000 και 1500 π.Χ. (Kiritsakis, 1991). Πάντως, ο Άγγλος ιστορικός Alfred Zimmerman αναφέρει ότι η ελιά μπορεί να θεωρηθεί σαν ένα ιθαγενές δέντρο της Ελλάδας, που από εδώ έκανε το γύρο της Μεσογείου, αρχίζοντας από την Ιταλία τον 20ο αιώνα π.Χ.. Επίσης Έλληνες άποικοι έφεραν

την καλλιέργεια της ελιάς στη Νότια Γαλλία, ενώ οι Ρωμαίοι τη διέδωσαν στην Ισπανία και στην Πορτογαλία. Τέλος οι Ισπανοί γύρω στον 16ο αιώνα μ.Χ. διέδωσαν την καλλιέργεια της ελιάς στη Ν. Αμερική, στο Μεξικό και στις Ηνωμένες Πολιτείες. Στην Αυστραλία η ελιά καλλιεργήθηκε από τους Άγγλους τον 19ο αιώνα.

1.1.3 Η ελιά κατά την μυθολογία

Η Ελληνική Μυθολογία αναφέρει την ελιά ως δώρο της θεάς Αθηνάς όταν έγινε διαγωνισμός ανάμεσα σ' αυτήν και το θεό Ποσειδώνα για το ποιος από τους δυο θα έδινε το όνομα του στην πόλη. Λέγεται ότι ο Ποσειδώνας χτύπησε τον ιερό βράχο της Ακρόπολης και αμέσως ξεπήδησε ένα κύμα αλμυρού νερού που αργότερα ονομάστηκε "Ερεχθίδα" θάλασσα. Όταν χτύπησε η Αθηνά με τη σειρά της, τότε ξεπετάχτηκε ένα δέντρο ελιάς γεμάτο καρπό, το οποίο λογίστηκε ως η υπόσχεση για δόξα και ευημερία της πόλης. Από τότε, η ελιά θεωρούνταν από τους ανθρώπους δέντρο ιερό. Κατά το μύθο, η θεά Αθηνά ήταν αυτή που δίδαξε στους ανθρώπους την καλλιέργεια της ελιάς. Σύμφωνα όμως με άλλο μύθο, ο Αρισταίος, γιος του Απόλλωνα και της Κυρήνης, ήταν ο πρώτος που δίδαξε στους ανθρώπους την Ελαιοκαλλιέργεια και την εξαγωγή του λαδιού από τους καρπούς. Στην Ακρόπολη υπήρχε η ιερή ελιά της Αθηνάς, η πρώτη ελιά που η θεά χάρισε στους Έλληνες, και στην Ακαδημία οι 12 ιερές ελιές, οι μορίαί, και ο ιερός ελαιώνας από τον οποίο προερχόταν το λάδι που δινόταν ως έπαθλο στους νικητές των Παναθηναίων. Ενδεικτικό της σημασίας της ελιάς για την Αθήνα είναι ότι οι Αθηναίοι στα νομίσματά τους απεικόνιζαν την Αθηνά με στεφάνι ελιάς στο κράνος της και έναν αμφορέα με λάδι ή ένα κλαδί ελιάς (Φακλάρης, 2009).

1.1.4 Το ελαιόλαδο κατά την αρχαιότητα

Η ελιά για τους αρχαίους Έλληνες είχε ιδιαίτερη σημασία. Συνδεόταν με την διατροφή τους, την θρησκεία, την διακόσμηση αγγείων, τοίχων, χρυσών κομψοτεχνημάτων και άλλων ειδών, αποτελούσε γι' αυτούς σύμβολο ειρήνης,

σοφίας, νίκης. Γι' αυτό άλλωστε και οι νικητές των ολυμπιακών αγώνων στεφανώνονταν με κλαδί αγριελιάς. Στην Αττική τη συλλογή του ελαιοκάρπου από των ιερών ελιών ήταν δουλειά της πολιτείας. Στην Αθήνα του 5ου αιώνα κάποιοι αναλάμβαναν να καλλιεργήσουν τα ιερά δέντρα, να συλλέξουν τον καρπό, να προχωρήσουν στην έκθλιψη και την παραγωγή ελαιολάδου αποδίδοντας στο δημόσιο ποσότητα που έχει συμφωνηθεί. Τον τέταρτο αιώνα ο τρόπος συλλογής άλλαξε. Την εργασία του μαζέματος την ανέλαβε κάποιος επώνυμος πολίτης και αυτός ήταν υπόχρεος απέναντι στην Πολιτεία. Άρα ήταν πλέον μια κατά κάποιον τρόπο φορολογία εκείνων που είχαν κτήματα με ιερές ελιές.

Από τα πανάρχαια ακόμη χρόνια η ελαιοκαλλιέργεια ήταν μια από τις πιο δημοφιλείς και διαδεδομένες καλλιέργειες στον ελλαδικό χώρο, κυρίως στη Νότια και Στερεά Ελλάδα όπου υπήρχαν και οι καταλληλότερες κλιματικές συνθήκες. Ιδιαίτερα δημοφιλής ήταν η ελιά στην Αττική, όπου οι Αθηναίοι αγρότες γνώριζαν πως το δέντρο αυτό, που φύτευε στη γη τους όσο σε καμία άλλη περιοχή (Σοφοκλής, Οιδίπους επί Κολωνώ στ, 690-720), μπορούσε να τους εξασφαλίσει ένα σταθερό γεωργικό εισόδημα. Από τη στιγμή που αναπτύσσονταν το δέντρο απαιτούσε ελάχιστες καλλιεργητικές φροντίδες ενώ τα εισοδήματα που παρείχε στους παραγωγούς ήταν από ικανοποιητικά έως υψηλά. Η συγκομιδή του ελαιόκαρπου γινόταν με μεγάλη προσοχή προκειμένου να μη πέσουν οι ελιές καταγής, δύο ή τρία άτομα χτυπούσαν το δέντρο με μακριά ραβδιά ενώ άλλα άτομα, συνήθως παιδιά, μάζευαν σε δοχεία τις ελιές που έπεφταν σε κατάλληλη ψάθα που είχε εκ των προτέρων στρωθεί στο έδαφος. Στη συνέχεια η επεξεργασία του ελαιόκαρπου εξαρτώταν από το σκοπό της αξιοποίησής του. Οι βρώσιμες ελιές που προορίζονταν για καθαρά διατροφικούς σκοπούς, αφού πλένονταν με κρύο νερό, τοποθετούνταν σε ειδικά αγγεία τα οποία περιείχαν είτε νερό και ξύδι είτε λεπτόκοκκο αλάτι, προκειμένου να διατηρηθούν και να αρωματιστούν. Εξάλλου, ιδιαίτερα ανεπτυγμένη ήταν και η παραγωγή ελαιόλαδου, καθώς το λάδι της ελιάς εκτός από το διατροφικό του ρόλο, αποτελούσε άριστο καλλυντικό, πολύτιμη ύλη στην αρωματοποιία και στο φωτισμό, χρήσιμο λιπαντικό στη ναυπηγική, ενώ χρησιμοποιούταν και ως καθαριστικό. Αξιοθαύμαστο είναι πως ακόμη και τα υποπροϊόντα του ελαιόλαδου χρησιμοποιούνταν ευρέως στην καθημερινότητα των ανθρώπων της εποχής. Ο πυρήνας του καρπού καιγόταν με

σκοπό την θέρμανση των χώρων, αφού έχει την ιδιότητα να καίγεται για πολλή ώρα χωρίς φλόγα, παράγοντας διαρκώς θερμότητα, ενώ τα φύλλα της ελιάς αποτελούσαν το πιο διαδεδομένο λίπασμα της εποχής. Το ξύλο του ελαιόδεντρου χρησίμευε για την κατασκευή επίπλων και εργαλείων λόγω της μεγάλης σκληρότητάς του. Πολλά αντικείμενα που περιγράφονται στους μύθους των λαών της Μεσογείου, όπως το ρόπαλο του Ηρακλή, ήταν φτιαγμένα από ξύλο ελιάς. Η διαδικασία εξαγωγής του λαδιού από τις ελιές έπρεπε να γίνεται με προσοχή προκειμένου να αφαιρεθούν οι πυρήνες των καρπών χωρίς να σπάσουν, και χωρίς να εκχυθεί το υγρό της αμόργης που αλλοιώνει τη γεύση του λαδιού. Έτσι, επινοήθηκε ένα είδος ελαιοτριβείου που αποτελούνταν από έναν κυλινδρικό όλμο όπου έμπαιναν οι ελιές και στον οποίο στερεωνόταν ένα ξύλινο δοκάρι θέτοντας σε λειτουργία δύο κυρτές μυλόπετρες. Αυτές με περιστροφική κίνηση διέλυαν τη σάρκα των καρπών δίχως να σπάζουν τους πυρήνες. Η υπόλοιπη ελαιόμαζα που περίσσευε ήταν δυνατό να υποστεί και δεύτερη και τρίτη επεξεργασία για την παραγωγή κατώτερης ποιότητας λαδιού πολλαπλών χρήσεων. Για την αποθήκευση του ελαιόλαδου χρησιμοποιούταν ειδικά αγγεία ενώ η διατήρησή του για μεγάλα χρονικά διαστήματα γινόταν σε μεγάλους πίθους, αφού είχε προηγηθεί σ' αυτούς η προσθήκη άλατος. Το ελαιόλαδο που παράγονταν στον ελλαδικό χώρο θεωρούταν εξαιρετικής ποιότητας και αποτελούσε βασικό εξαγωγίμο προϊόν τόσο κατά τα Αρχαϊκά όσο και κατά τα Κλασσικά χρόνια καθώς είχε σταθερή ζήτηση σε πολλές αγορές της Μεσογείου, όπως στην Αίγυπτο, στη Σικελία και στην Κάτω Ιταλία. Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω οι περιοχές στις οποίες είχε αναπτυχθεί η ελαιοκαλλιέργεια ήταν κυρίως αυτές της Στερεάς και Νότιας Ελλάδας, όπου υπήρχαν οι κατάλληλες κλιματικές συνθήκες για την ανάπτυξη των ελαιόδεντρων. Πιο συγκεκριμένα εξαιρετης ποιότητας ελαιόλαδο παράγονταν στις πόλεις κράτη της Πελοποννήσου, της Κρήτης, των νησιών του Αιγαίου αλλά και στην Αθήνα.

Το λάδι χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα και για τις θεραπευτικές ιδιότητές του. Στον Ιπποκράτειο Κώδικα αναφέρονται περισσότερες από 60 φαρμακευτικές χρήσεις του. Ήταν κατάλληλο για τη θεραπεία δερματικών παθήσεων, ως επουλωτικό και αντισηπτικό σε τραύματα, εγκαύματα και γυναικολογικές ασθένειες. Πιθανόν χρησίμευε και ως μέσον αντισύλληψης. Επίσης το χρησιμοποιούσαν ως εμετικό αλλά και για προβλήματα των αφτιών ως τροφή

βοηθούσε την αντιμετώπιση καρδιακών παθήσεων. Εκτός από το λάδι, για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες χρησιμοποιούσαν και τα φύλλα και άνθη της ελιάς, από τα οποία παρασκεύαζαν αφέψημα που το χρησιμοποιούσαν ως κολλύριο, για την αντιμετώπιση της φλόγωσης των ούλων και του έλκους του στομάχου. Το λάδι χρησιμοποιούνταν επίσης και ως λιπαντικό, π.χ. σε μετάλλινους μηχανισμούς ή ξύλινα εξαρτήματα. Για τη συντήρηση του ελεφαντοστού, του δέρματος και του μετάλλου χρησιμοποιούσαν αλοιφή με βάση το λάδι. Η συντήρηση του χρυσελεφάντινου αγάλματος του Διός στην Ολυμπία, σύμφωνα με πληροφορίες των πηγών, γινόταν με λάδι.

1.2 Ελαιόλαδο και υγεία

Το ελαιόλαδο, «υγρό χρυσάφι» κατά τον Όμηρο, αποτελεί σημαντικότερη πηγή θρεπτικών συστατικών για τον ανθρώπινο οργανισμό. Από την αρχαιότητα είναι γνωστό ότι το ελαιόλαδο στην διατροφή είναι καθοριστικής σημασίας για την ανθρώπινη υγεία. Ο πατέρας της ιατρικής, ο Ιπποκράτης, καθώς και οι μεγαλύτεροι γιατροί της εποχής εκείνης, ο Γαληνός, ο Διοσκουρίδης και ο Διοκλής πίστευαν ακράδαντα στις πολλαπλές ιδιότητές του και την ευεργετική επίδρασή του. Για το λόγο αυτό το συνιστούσαν σε καθημερινή βάση ως θεραπεία σε αρκετές περιπτώσεις (Γρηγοράκης, 2009).

Σήμερα, 3000 χρόνια μετά, η σύγχρονη ιατρική συνεχίζει να συστήνει την ευρεία χρήση του ελαιόλαδου στη διατροφή ενηλίκων και παιδιών, υγείων και ασθενών, χάρη στα πολύτιμα συστατικά του που παρέχουν υγεία, ευεξία και μακροβιότητα. Ο Frank (2003), αλλά και πλήθος άλλων ερευνητών, αποδίδουν την μακροζωία των κατοίκων της Κρήτης και των περιοχών της Νότιας Ιταλίας στο γεγονός ότι η διατροφή των ανθρώπων αυτών είναι πολύ πλούσια σε ελαιόλαδο.

1.2.1 Ο ρόλος του ελαιόλαδου στην σύνθεση του μυαλού.

Αμερικανοί μελετητές, σε έρευνά τους επί του ρόλου των λιπαρών ουσιών της τροφής κατά το στάδιο της κνήσεως, της εξελίξεως του εμβρύου και

της αναπτύξεως των νεογέννητων βρεφών, ανακοίνωσαν ότι τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα του σιτηρεσίου μετέχουν στη δόμηση των μεμβρανών. Το μυαλό έχει τις περισσότερες μεμβράνες και, έτσι, δεν είναι περίεργο, να είναι οι λιπαρές ουσίες θεμελιώδους σημασίας για τη σωστή λειτουργία του εγκεφάλου. Οι ίδιοι, διαπίστωσαν την ύπαρξη ισοζυγίου μεταξύ των ουσιωδών πολυακόρεστων λιπαρών οξέων, κεκορεσμένων και μονοακόρεστων (ελαϊκού), που εξασφάλιζε τέτοιες φυσικές ιδιότητες, ώστε να ικανοποιούνται οι εκάστοτε απαιτήσεις. Ειδικά, το περίβλημα της μυελίνης του εγκεφάλου είναι δύσκαμπτη μεμβράνη στην οποία επικρατούν τα κεκορεσμένα λιπαρά οξέα και τα μονοακόρεστα. Αντίθετα, οι σύνδεσμοι για να είναι εύκαμπτοι καλύπτονται απο μεμβράνη πλούσια σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα. Περισσότερο ακόρεστα, με 22 άτομα άνθρακος και βδιπλούς δεσμούς, είναι τα ακόρεστα των φωσφορολιπιδίων στα ραβδία του αμφιβληστροειδούς χιτώνα του ματιού.

Τα λιπαρά οξέα είναι το σπουδαιότερο δομικό στοιχείο του εγκεφάλου και του νευρικού ιστού και το δεύτερο σε σπουδαιότητα συστατικό των λείων μυών. Από τα λιπαρά συστατικά, ένα σημαντικό ποσοστό, προέρχεται από λιπαρά οξέα της τροφής (παλμιτελαϊκό, ελαϊκό, λινελαϊκό, λινολενικό, παλμιτικό και στεατικό). Χορήγηση σε νεογέννητα βρέφη σιτηρεσίου, πτωχού σε ακόρεστα λιπαρά οξέα, που είναι πρόδρομο υλικό για τη σύνθεση πολυακόρεστων μακράς αλύσου, δομικών στοιχείων της εγκεφαλικής ουσίας, έχει βαρύτερες επιπτώσεις και στην ομαλή εξέλιξη του ατόμου και στη μετέπειτα διανοητική του ικανότητα. Τέτοιες επιπτώσεις είναι, η επιβράδυνση της κυτταρικής διαίρέσεως, η ελλειμματική ικανότητα για μάθηση, η αλλοίωση της συναπτικής λειτουργίας, η αυξημένη ευαισθησία στην αυτοάνοση πρόκληση, οι αλλαγές στη λιπιδική σύνθεση της μυελίνης κ.τ.λ. Η σύνθεση του μυαλού πραγματοποιείται κατά την εμβρυακή περίοδο και στα δυο πρώτα χρόνια ζωής του νεογέννητου βρέφους. Κατά την περίοδο αυτή, παρέχεται άφθονο το ελαϊκό μετο μητρικό γάλα και αυτό έχει ιδιαίτερη σημασία. Ας σημειωθεί ακόμη, ότι το νεογεννητικό οξύ, που ουσιαστικά παράγεται από το ελαϊκό οξύ, συμμετέχει με ποσοστό 15% στο σύνολο των λιπαρών οξέων της μυελίνης. Το κυριότερο όμως λιπαρό οξύ της μυελίνης, όπως και του γάλακτος της γυναίκας, είναι το μονοακόρεστοελαϊκό. Στη σημερινή διατροφή των παιδιών επιδιώκεται μισοζυγισμένη σχέση μεταξύ λινελαϊκού και

λινολενικού οξέος. Για τίμια περίσσεια του πρώτου ή μια έλλειψη του δεύτερου θα οδηγήσουν σε διαταραχές του νευρικού συστήματος με το να περιορίσουν τη σύνθεση σπυδαίων λιπαρών οξέων, συστατικών του νευρικού συστήματος. Μελέτες που έγιναν σε πειραματόζωα απέδειξαν, ότι με το ελαιόλαδο ως μόνης λιπαρής ουσίας του σιτηρεσίου δεν υπήρξαν αλλοιώσεις στα λιπίδια του εγκεφάλου. Από την άλλη μεριά, θηλάζουσες μητέρες, με το ελαιόλαδο ως μοναδική λιπαρή ουσία του σιτίου τους, κατέβαζαν γάλα με άριστες περιεκτικότητες σε ουσιώδη λιπαρά οξέα που εξασφάλιζαν στα νεογέννητα κανονική εξέλιξη του νευρικού τους συστήματος.

1.2.2 Ελαιόλαδο και καρδιαγγειακό σύστημα.

Το ελαιόλαδο, εκτός από τα φυτικά ακόρεστα λίπη, περιέχει και πολλά ενεργά συστατικά, όπως οι φαινόλες, που το καθιστούν στην ουσία ένα χυμό πλούσιο σε ωφέλιμους παράγοντες. Οι ενώσεις αυτές έχουν αντιοξειδωτικές και αντιπηκτικές ιδιότητες και η δράση τους είναι αποτελεσματική κατά των καρδιακών δυσλειτουργιών και προστατεύει από την εμφάνιση παθήσεων όπως το έμφραγμα του μυοκαρδίου, η αρτηριοσκλήρωση και η αρτηριακή πίεση (Martinezetal, 2003).Αξίζει όμως να αναφερθεί ότι δεν έχουν όλα τα είδη του ελαιόλαδου την ίδια περιεκτικότητα σε φαινολικές ενώσεις. Την υψηλότερη περιεκτικότητα την εμφανίζουν το παρθένο και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, για αυτό και η κατανάλωσή τους πρέπει να προτιμάται. Είναι γνωστό ότι το λιπαρά οξέα λινελαϊκό ($\Delta 9,12C18:2$) και α - λινολενικό($\Delta 9,12,15C18:3$) είναι απαραίτητα λιπαρά οξέα τα οποία δεν δύνανται να βιοσυντεθούν από τον άνθρωπο και συνιστούν τον προάγγελο βιοσύνθεσης των προσταγλανδινών, των προστακυκλινών και των θρομβοξανών των ομάδων $n - 6$ και $n - 3$. Απρόσκοπτη βιοσύνθεση των ουσιών αυτών σχετίζεται με μειωμένο αριθμό παθήσεων του καρδιαγγειακού συστήματος του ανθρώπου δεδομένης της αύξησης της HDL χοληστερόλης στον ορό του αίματος και συνεπώς μείωσης της παρουσίας αθηρωματικών πλακών στο αίμα (Bureau O, (2010), Ratledge 1993).Το ελαιόλαδο, επίσης, παρουσιάζει εξαιρετικά υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη E, ένα φυσικό αντιοξειδωτικό. Έχει υπολογιστεί πως σε 1 κουταλιά ελαιόλαδου περιέχονται 1,6

mg βιταμίνης E που ισούται με το 8% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης. Το γεγονός αυτό καταδεικνύει τη σημαντικότητα της παρουσίας του στην καθημερινή διατροφή αναφορικά με την προστασία του ανθρώπινου οργανισμού ενάντια στην οξείδωση των κυττάρων και των λιπιδίων του πλάσματος. Παράλληλα, έχει διαπιστωθεί ότι η κατανάλωση ελαιόλαδου πλούσιου σε φαινολικές ενώσεις, συνοδεύεται από αύξηση στο αίμα ουσιών όπως το νιτρικό οξείδιο. Το νιτρικό οξείδιο έχει αγγειοπλαστικές ιδιότητες, και αυτό σε συνδυασμό με τη μείωση του οξειδωτικού στρες που προσφέρει η κατανάλωση ελαιόλαδου, είναι σε θέση να βελτιώνει την κατάσταση και τη λειτουργικότητα του καρδιαγγειακού συστήματος (Ruanoetal, 2005).

Πλήθος μελετών επιβεβαιώνουν την αρνητική συσχέτιση που υπάρχει ανάμεσα στην κατανάλωση ελαιόλαδου και στη συχνότητα εμφάνισης παθήσεων του καρδιαγγειακού συστήματος. Σύμφωνα με το Δημήτρη Κρεμαστινό (2009), διευθυντή της Β Καρδιολογικής Κλινικής του νοσοκομείου «Αττικό», η λήψη ελαιωρωπαϊκής που περιέχεται στο ελαιόλαδο προλαμβάνει το έμφραγμα του μυοκαρδίου, ή ακόμα και αν εμφανιστεί αυτό είναι 3 φορές λιγότερο επικίνδυνο. Το 1995 πραγματοποιήθηκε σχετική έρευνα (Renaudetal) που διήρκεσε 27 μήνες και στην οποία συμμετείχαν 605 ασθενείς που νοσούσαν από καρδιαγγειακές παθήσεις. Οι συμμετέχοντες χωρίστηκαν σε δύο ομάδες, η μία θρεφόταν με τη συνηθισμένη διατροφή και η άλλη με Κρητική – Μεσογειακή διατροφή, πλούσια σε ελαιόλαδο. Στην ομάδα που θρεφόταν με την Μεσογειακή διατροφή, παρατηρήθηκε 70% μείωση σε καρδιακά επεισόδια, επιπλοκές, καρδιακούς θανάτους και θανάτους γενικότερης φύσεως σε σχέση με την άλλη ομάδα ασθενών.

Σε μια άλλη έρευνα (Conas, 2006) 6 ερευνητικών κέντρων, σε 5 ευρωπαϊκές χώρες συμμετείχαν 200 υγιείς ενήλικες άνδρες. Στους συμμετέχοντες μετρήθηκαν τα επίπεδα γλυκόζης, τα επίπεδα καλής χοληστερόλης (HDL) και κακής χοληστερόλης (LDL), το επίπεδο των λιπιδίων του πλάσματος, καθώς επίσης και η οξειδωτική ζημία που υφίστανται τα λιπίδια του πλάσματος, πριν και αφού τους παραχθεί δίαιτα πλούσια σε ελαιόλαδο. Τα αποτελέσματα της έρευνας απέδειξαν ότι το ελαιόλαδο δεν είναι απλώς ένα ακόρεστο λίπος, αλλά αντιθέτως

έχει ισχυρή αντιοξειδωτική δράση και προστατεύει τα λιπίδια του πλάσματος. Επίσης, η διατροφή πλούσια σε ελαιόλαδο έχει την ικανότητα να διατηρεί σταθερό το επίπεδο της καλής χοληστερόλης(HDL) στο αίμα και να μειώνει το αντίστοιχο της κακής χοληστερόλης(LDL).

1.2.3 Ελαιόλαδο και καρκίνος

Το ελαιόλαδο έχει την ικανότητα να βοηθά τα κύτταρα του ανθρωπίνου οργανισμού να εξουδετερώνουν τις ελεύθερες ρίζες του οξυγόνου που παράγονται κατά το φυσιολογικό μεταβολισμό. Οι οξειδωτικές αυτές ουσίες προκαλούν βλάβες και αλλοιώσεις στα κύτταρα και στο DNA γενικότερα, βλάβες που πολλές φορές οδηγούν σε περιπτώσεις καρκίνου. Η υψηλή περιεκτικότητα του ελαιόλαδου σε σκουαλένιο και φυτοστερόλες (πχ σιτοστερόλη) του προσδίδει έντονη αντικαρκινογόνο δράση και μεγεθύνει τα ωφέλημα αποτελέσματά του στην ανθρώπινη υγεία. Συγκεκριμένα, το ελαιόλαδο φαίνεται να μειώνει τον κίνδυνο για καρκίνο του μαστού, χάρη στο υψηλό περιεχόμενό του σε ελαιικό οξύ, το οποίο αναστέλλει τη δράση του ογκογονιδίου HER - 2/neu όπου ανιχνεύεται στο 30% των ασθενών του καρκίνου του μαστού και δραστηριοποιείται εντονότερα στις περιπτώσεις όπου οι καρκίνοι αντιστέκονται στις αντίστοιχες θεραπείες. Εργαστηριακά πειράματα, όπου χρησιμοποιήθηκαν γυναικεία καρκινικά κύτταρα από μαστό, απέδειξαν ότι το ελαιικό οξύ μειώνει σημαντικά τα επίπεδα του HER - 2/neu στο 46% των περιπτώσεων (Menendezetal, 2005). Οι ισχυρισμοί αυτοί επιβεβαιώνονται από μελέτες πλυθησμών Νοτιο ευρωπαϊκών χωρών, σύμφωνα με τις οποίες ο καρκίνος του μαστού είναι πολύ περισσότερο διαδεδομένος στις χώρες της Βόρειας Ευρώπης σε σχέση με τις αντίστοιχες της Νότιας Ευρώπης. Το γεγονός αυτό αποδίδεται βεβαίως στη Μεσογειακή διατροφή που φαίνεται να επιλέγουν οι κάτοικοι των χωρών της Νότιας Ευρώπης. Εικάζεται πως τα περιστατικά του καρκίνου του μαστού στην Βρετανία μπορούν να αποφευχθούν έως και 15% αν ακολουθηθεί η Μεσογειακή διατροφή πλούσια σε ελαιόλαδο (Hawkes, 2005). Σε έρευνα (Paulsen, 2007) στην οποία συμμετείχαν 182 Ευρωπαίοι άνδρες ηλικίας από 20 έως 60 ετών, μελετήθηκαν οι αλλαγές που συνέβαιναν στο αίμα των συμμετεχόντων λόγω κατανάλωσης ενός τετάρτου του

φλιτζανιού ελαιόλαδου καθημερινά για 2 εβδομάδες. Συγκεκριμένα χρησιμοποιήθηκαν 3 ειδών ελαιόλαδα, τα οποία είχαν διαφορετικές συγκεντρώσεις των ισχυρών αντιοξειδωτικών ουσιών, των φαινόλων. Τα ευρήματα της έρευνας έδειξαν μια μείωση της τάξεως του 13% στην ουσία 8οxοdG. Η εν λόγω ουσία είναι δείκτης των βλαβών που υφίσταται το ανθρώπινο DNA εξαιτίας της οξειδωσης. Η μείωση που παρατηρήθηκε ήταν η ίδια ανεξάρτητα από την περιεκτικότητα του ελαιόλαδου σε φαινόλες, γεγονός που οδηγεί στο συμπέρασμα ότι εξίσου ισχυρή αντιοξειδωτική δράση εμφανίζουν τα μονοακόρεστα λιπαρά οξέα του ελαιόλαδου. Αξίζει να σημειωθεί ότι κατά την έναρξη της έρευνας, στους άνδρες από την Βόρεια Ευρώπη, τα επίπεδα της ουσίας 8οxοdG στο αίμα ήταν πολύ υψηλότερα σε σχέση με τα αντίστοιχα των ανδρών της Νότιας Ευρώπης.

1.2.4 Ελαιόλαδο και πεπτικό σύστημα

Το ελαιόλαδο, σε σχέση πάντα με τις υπόλοιπες λιπαρές ουσίες, είναι η περισσότερο ανεκτή από τον ανθρώπινο οργανισμό. Κλινικές έρευνες έχουν αποδείξει ότι παρουσιάζει μεγάλη απορροφητικότητα από το βλεννογόνο του εντέρου, με αποτέλεσμα να υποβοηθά την καλή λειτουργία του, να βελτιώνει την κινητικότητά του μειώνοντας αισθητά τη χρόνια δυσκοιλιότητα, και γενικότερα ρυθμίζει τον ανθρώπινο μεταβολισμό (Assyetal, 2009). Η κατανάλωσή του μαζί με καφέ ή λεμόνι, αποτελεί έναν πρακτικό αλλά ουσιαστικό τρόπο για την πρόληψη της δυσκοιλιότητας χωρίς να δημιουργούνται εντερικές ενοχλήσεις. Παράλληλα, προκαλεί αύξηση της διούρησης και γενικότερα εύρυθμη λειτουργία του ουροποιητικού συστήματος. Ταυτόχρονα, έχει την ιδιότητα να ανακουφίζει από τη δυσπεψία και συμβάλει σημαντικά στην αύξηση της ικανότητας του ανθρώπινου οργανισμού να απορροφά θρεπτικά συστατικά, όπως ασβέστιο, μαγνήσιο και σίδηρο (Αβραάμ, 2004).

Ιδιαίτερης σημασίας είναι το γεγονός ότι στο ελαιόλαδο αποδίδονται θεραπευτικές ιδιότητες αναφορικά με τη γαστρίτιδα και το έλκος δωδεκαδακτύλου. Η κατανάλωση μικρής ποσότητας ελαιόλαδου πριν από το

γεύμα συνιστάται για την προστασία από τις παραπάνω παθήσεις του στομάχου. Αυτό όμως, σε καμία περίπτωση, δεν σημαίνει ότι είναι σε θέση να αντικαταστήσει την θεραπευτική αγωγή των παθήσεων αυτών όπως ορίζονται από την κλασική ιατρική.

1.2.5 Ελαιόλαδο και σακχαρώδης διαβήτης

Ο διαβήτης αποτελεί μια χρόνια διαταραχή του μεταβολισμού η οποία οφείλεται είτε σε ανεπαρκή επίπεδα ινσουλίνης (διαβήτης τύπου I), είτε στην αντίσταση στην ινσουλίνη (διαβήτης τύπου II). Χαρακτηρίζεται όχι μόνο από διαταραχές στο μεταβολισμό των υδατανθράκων, αλλά και από μη ισορροπημένο μεταβολισμό πρωτεϊνών και λιπιδίων. Κατά συνέπεια τα άτομα με σακχαρώδη διαβήτη τύπου 2 συχνά εκδηλώνουν και υπερλιπιδαιμία. Επιπλέον ο διαβήτης σχετίζεται με σημαντικά αυξημένο κίνδυνο εκδήλωσης αρτηριοσκλήρωσης, καρδιαγγειακών νοσημάτων, νεφρικών παθήσεων και υπέρτασης. Ο κύριος στόχος στη θεραπεία των διαβητικών είναι ο έλεγχος του μεταβολισμού, παράλληλα με τη διατήρηση των συγκεντρώσεων της γλυκόζης σε φυσιολογικά επίπεδα, τη βελτίωση των συγκεντρώσεων των λιπιδίων στο αίμα, τη επίτευξη του επιθυμητού σωματικού βάρους, την πρόληψη και θεραπεία των επιπλοκών του διαβήτη (π.χ. υπέρταση) και γενικότερα τη βελτίωση της συνολικής υγείας. Η διατροφή αποτελεί τη βάση της θεραπείας του διαβήτη. Πιο συγκεκριμένα, όσον αφορά τη διατροφική αγωγή του διαβήτη τύπου 2, οι κύριοι στόχοι είναι δύο:

- απώλεια βάρους και αντιμετώπιση της παχυσαρκίας
- επιλογή μιας διατροφής, η σύνθεση της οποίας θα συμβάλλει θετικά στον έλεγχο της γλυκαιμίας και των συγκεντρώσεων των λιποπρωτεϊνών (HDL , LDL και VLDL).

Οι παραπάνω στόχοι δύναται να επιτευχθούν με την εφαρμογή μιας δίαιτας πλούσιας σε ελαιόλαδο ή γενικότερα μιας δίαιτας με τα χαρακτηριστικά της Μεσογειακής Διατροφής. Η δίαιτα αυτού του τύπου χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε σύμπλοκους - σύνθετους υδατάνθρακες π.χ. (προϊόντα

ολικής άλεσης και όσπρια) καθώς και φυτικές ίνες. Η καθημερινή κατανάλωση ελαιόλαδου σε ποικίλες ποσότητες συνεπάγεται υψηλή περιεκτικότητα της δίαιτας σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, η οποία κυμαίνεται μεταξύ του 15% - 20% των θερμίδων, με αποτέλεσμα το λιπιδικό σύνολο να ανέρχεται στο 25 - 35% του θερμιδικού συνόλου. Η δίαιτα πλούσια σε ελαιόλαδο εξασφαλίζει μια ισορροπημένη διατροφή με χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα (λίπος ζωικό), και όταν συνδυάζεται με πλούσιους σε φυτικές ίνες σύνθετους - σύμπλοκους υδατάνθρακες έχει εντυπωσιακά αποτελέσματα στην πρόληψη και αντιμετώπιση του σακχαρώδη διαβήτη (Αποστολοπούλου, 2009).

1.2.6 Ελαιόλαδο και γήρανση

Το ελαιόλαδο παρουσιάζει υψηλή περιεκτικότητα σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, τα οποία έχουν προστατευτικό ρόλο εναντίων του σχηματισμού ρυτίδων στο δέρμα. Όπως προαναφέρθηκε, οι ουσίες αυτές εξουδετερώνουν τις ελεύθερες ρίζες του οξυγόνου που φθείρουν το δέρμα και προκαλούν γήρανση. Επιπλέον, το σκουαλένιο που περιέχει το ελαιόλαδο προστατεύει το δέρμα από τη οξείδωση των λιπιδίων λόγω διαφόρων πηγών ιονίζουσας ακτινοβολίας, όπως η υπεριώδης ακτινοβολία. Η βιταμίνη E του ελαιόλαδου διαθέτει ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, άκρως απαραίτητη για τον οργανισμό και συμβάλει στην πρόληψη της γήρανσης του δέρματος. Έχει αποδειχθεί ότι η ύπαρξη αντιοξειδωτικών ουσιών συντελεί στην αύξηση του μέσου όρου ζωής σε πολλά είδη ζώων (Harman, 1982). Αντίθετα, μια δίαιτα φτωχή σε βιταμίνη E είναι πιθανό να εντείνει το σχηματισμό υπεροξειδίων .

1.2.7 Ελαιόλαδο και φλεγμονή

Τα τελευταία χρόνια, ολόένα και περισσότερο, απομονώνεται από το παρθένο ελαιόλαδο η ολεοκανθάλη, ένα συστατικό που αποδεδειγμένα

παρουσιάζει παρόμοια αναλγητική δράση και φαρμακευτική συμπεριφορά με την ασπιρίνη. Αυτό βέβαια δεν σημαίνει πως το ελαιόλαδο από μόνο του έχει παυσίπονες ιδιότητες. Ωστόσο, παρουσιάζει αντιφλεγμονώδη δράση που οφείλεται στην ικανότητά του να αναστέλει την δράση των ένζυμων τα οποία προκαλούν πόνο λόγω της παραγωγής προσταγλανδινών (Γρηγοράκης, 2009).

1.2.8 Λοιπές ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου

Πέραν από τις προαναφερθείσες, υπάρχει ένα πλήθος άλλων ευεργετικών δράσεων που εξασφαλίζεται από τον ανθρώπινο οργανισμό με τη συχνή κατανάλωση ελαιολάδου. Σύμφωνα με τον κατάλογο φυσικών ιδιοτήτων, χαρακτηρίζεται ως μαλακτικό, αναπληρωτικό, πραϋντικό και προστατευτικό. Θεωρείται εξαιρετικά χολαγωγό, χολοκυστοκινητικό, δηλαδή έχει αυξημένη την ικανότητα απομάκρυνσης της χολής από τη χοληδόχο κύστη. Έτσι, συμβάλει σημαντικά στην αποτροπή της δημιουργίας της πέτρας στη χολή και λογίζεται ως ένας εξαιρετικά σημαντικός παράγοντας στην πρόληψη της χολολιθίασης (Αβραάμ, 2004). Επίσης, η επιστημονική κοινότητα αναγνωρίζει την ευεργετική δράση του αναφορικά με τη λειτουργία του παγκρέατος, ενώ εκτιμάται πως τονώνει την μνήμη εξαιτίας της υψηλής περιεκτικότητάς του σε λιπαρά οξέα. Τέλος, σύμφωνα με τη λαϊκή παράδοση, η συχνή κατανάλωση ελαιόλαδου συντελεί στην παραγωγή τεστοστερόνης και οιστρογόνων σε άνδρες και γυναίκες αντοίσιχα, με συνέπεια την αύξηση της ερωτικής διάθεσης. Η παροιμία που ακούγεται σε πολλές ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας «φάε λάδι κι έλα βράδυ» απηχεί αυτή ακριβώς τη λαϊκή αντίληψη. Στην Κρήτη θεωρείται πιο αποτελεσματικό αφροδισιακό το ελαιόλαδο που καταναλώνεται ωμό (χωρίς μαγειρική επεξεργασία) και ακόμα καλύτερο απ' αυτό θεωρούσαν οι παλαιότεροι το λάδι που προέρχεται από άγριες ποικιλίες ελιάς. Ίσως να μην είναι άσχετο μ' αυτές τις αντιλήψεις το γεγονός ότι μερικά νιόπαντρα ζευγάρια έπρεπε να φάνε από κοινού βρεγμένη κουλούρα με το πρώτο λάδι της χρονιάς. Το θεωρούσαν ελιξίριο γονιμότητας. Το ίδιο ακριβώς έκαναν με το πρώτο λάδι της χρονιάς και οι εργάτες των ελαιοτριβείων, κατέβρεχαν το παξιμάδι στο πρώτο λάδι «για να

δυναμώσουν δυναμώσουν, να' ναι καλά και να ξετελέψουν γεροί τη δουλειά τ' αλετροβιού» (ελαιοτριβείου).

1.3 Σύσταση ,ποιοτικές κατηγορίες και τύποι του ελαιόλαδου

1.3.1 Η χημική σύσταση

Το ελαιόλαδο αποτελείται από 2 μέρη - το σαπωνοποιημένο (98.5-99%) που αποτελείται από τριγλυκερίδια και το ασαπωνοποίητο (1-1.5%) που αποτελείται από υποπροϊόντα, κυρίως αντιοξειδωτικές ουσίες. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο περιέχει τη μεγαλύτερη ποσότητα αντιοξειδωτικών ουσιών. Τα λιπαρά οξέα των τριγλυκεριδίων (ΤΓ®3 λ.ο + γλυκερόλη) ποικίλουν ανάλογα με την ποικιλία και τις συνθήκες συγκομιδής του ελαιόδεντρου. Το μονοακόρεστοελαιικό οξύ είναι κυρίαρχο σε ποσοστό 55% - 83%. Η μεγάλη σταθερότητά του (το ότι δεν οξειδώνεται εύκολα) οφείλεται στην απουσία πολλών διπλών δεσμών (μονοακόρεστο) στο μόριο του αλλά και στη ψηλή του περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικές ουσίες. Για αυτό κατά το τηγάνισμα με ελαιόλαδο δεν παράγονται τα επιβλαβή trans λιπαρά οξέα, όπως συμβαίνει στην περίπτωση των σπορέλαιων. Το ελαιόλαδο ξεχειλίζει από πληθώρα θρεπτικών συστατικών. Τέτοια είναι:

- οι τοκοφερόλες (Βιταμίνη E), οι οποίες αυξάνουν την αντίσταση στην οξείδωση
- οι φωτοστερόλες , οι οποίες εμποδίζουν την απορρόφηση της χοληστερόλης από το έντερο
- οι φαινόλες, οι οποίες αυξάνουν την αντίσταση στην οξείδωση
- τερπενικές αλκοόλες, οι οποίες βοηθούν την αποβολή της χοληστερόλης
- τα καροτενοειδή (π.χβ - καροτένιο) , τα οποία είναι αντιοξειδωτικά και απαραίτητα για την όραση

- το σκουαλένιο
- οι αρωματικές ενώσεις
- η ελευρωπαίνη

Εντύπωση προκαλεί το γεγονός ότι ο λόγος των απαραίτητων λιπαρών οξέων, λινολειακού / λινολενικού οξέος, στο ελαιόλαδο είναι παρόμοιος με αυτό στο μητρικό γάλα. Σε αυτό, μεταξύ άλλων, αποδίδεται η υψηλή διατροφική αξία του, η θρεπτικότητά του και η αναγκαιότητα για κατανάλωση του από την παιδική ακόμα ηλικία.

1.3.2 Ποιοτικές κατηγορίες και Τύποι ελαιολάδου

Η ποιότητα του ελαιολάδου επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες. Για αυτό λοιπόν για την παραγωγή καλύτερης ποιότητας ελαιολάδου θα πρέπει να προσεχθούν, όσο βέβαια είναι πρακτικά δυνατόν, τα παρακάτω:

- 1. Την καλύτερη ποιότητα λαδιού δίνει ελαιόκαρπος που είναι σε άριστο στάδιο ωριμότητας.*
- 2. Ο τραυματισμός του ελαιοκάρπου κατά τη συλλογή υποβαθμίζει την ποιότητα του λαδιού ιδιαίτερα αν καθυστερήσει η ελαιοποίηση. Για αυτό το λόγο θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη βαρύτητα στον τρόπο συλλογής καθώς και ο χρόνος που θα μείνουν οι ελιές στο δίκτυ κατά το φυσικό τρόπο συλλογής.*
- 3. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου και προπαντός η διατήρησή του για μακρό χρόνο πριν την ελαιοποίηση παίζουν σημαντικό ρόλο στην ποιότητα του ελαιολάδου.*
- 4. Ο τύπος του ελαιουργείου επηρεάζει επίσης την ποιότητα*
- 5. Η διατήρηση του ελαιολάδου θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα ανοξείδωτα μέσα και σε αποθήκες με χαμηλές θερμοκρασίες. (Δρ Απόστολος Κυριτσάκης)*

Όσον αφορά την ποιοτική κατάταξη του ελαιολάδου υπάρχουν κάποια κριτήρια και παράμετροι που προσδιορίζουν τις ποιοτικές κατηγορίες του

ελαιολάδου. Τα κριτήρια αυτά είναι η οξύτητα, η οξείδωση, το χρώμα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου.

Οξύτητα: Αποτελεί το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης του ελαιολάδου. Με βάση την οξύτητα το ελαιόλαδο διακρίνεται σε βρώσιμο και βιομηχανικό.

Οξείδωση: Ο προσδιορισμός της γίνεται κυρίως με τη μέτρηση των υπεροξειδίων, την απορρόφηση στο υπεριώδες φάσμα και άλλες τεχνικές.

Χρώμα: Το είδος των λιποδιαλυτών χρωστικών οι οποίες επικρατούν στον ελαιόκαρπο στο στάδιο της συγκομιδής, καθορίζει κατά βάση το χρώμα του ελαιολάδου που περιλαμβάνεται.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ο έλεγχος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου αποτελεί αδιαμφισβήτητο το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης. Η γεύση του ελαιολάδου εξαρτάται από την παρουσία των πτητικών συστατικών, καθώς επίσης από τα λιπαρά οξέα, κυρίως το ελαϊκό και το λινελαϊκό και από τις πολυφαινόλες. Η οργανοληπτική αξία του ελαιολάδου είναι ο αριθμητικός μέσος όρος της βαθμολογίας από 8-12 έμπειρους δοκιμαστές. (Δρ Απόστολος Κυριτσάκης) Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1513/2001 όπως τροποποίησε τον Κανονισμό 133/1966 (ΕΟΚ), οι ποιοτικές κατηγορίες του ελαιολάδου είναι :(efet.gr)

1. Παρθένο Ελαιόλαδο

Έλαια που λαμβάνονται από τον ελαιόκαρπο αποκλειστικά με μηχανικές ή άλλες φυσικές μεθόδους υπό συνθήκες ιδίως θερμικές οι οποίες δεν συνεπάγονται αλλοίωση του ελαίου και τα οποία δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της καθίζησης, της φυγοκέντρωσης και της διήθησης, εξαιρουμένων των ελαίων που έχουν ληφθεί μετά από επεξεργασία με διαλύτη ή με μεθόδους επανεστεροποίησης και κάθε μείγματος με έλαια άλλης φύσης (www.efet.gr). Τα έλαια αυτά κατατάσσονται και λαμβάνουν τις ακόλουθες κατηγορίες:

A) Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο:

Είναι παρθένο ελαιόλαδο με περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα $\leq 1\text{g}/100\text{gr}$. Τα λοιπά χαρακτηριστικά ανταποκρίνονται στην κατηγορία του παρθένου ελαιολάδου.

B) Παρθένο Ελαιόλαδο

Έχει περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, όχι μεγαλύτερη από $2\text{gr}/100\text{gr}$. Τα λοιπά χαρακτηριστικά ανταποκρίνονται στην κατηγορία του παρθένου ελαιολάδου

Γ) Λαμπάντε Παρθένο Ελαιόλαδο

Περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ >

$3,3\text{gr}/100\text{gr}$ και του οποίου τα άλλα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με αυτά που προβλέπονται από την εν λόγω κατηγορία.

2. Εξευγενισμένο Ελαιόλαδο

Προκύπτει από εξευγενισμό του παρθένου ελαιολάδου με ελεύθερη οξύτητα σε ελαϊκό οξύ $\leq 0,5\text{ gr}/100\text{ gr}$. Τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με ότι προβλέπεται για αυτή την κατηγορία

3. Ελαιόλαδο

Προκύπτει από ανάμιξη εξευγενισμένου ελαιολάδου με παρθένο ελαιόλαδο με ελεύθερη οξύτητα $\leq 1,5\text{ gr}/100\text{ gr}$

4. Ακατέργαστο Ελαιόλαδο

Προκύπτει από κατεργασία του ελαιοπυρήνα με οργανικό διαλύτη

5. Εξευγενισμένο Πυρηνέλαιο

Προκύπτει από εξευγενισμό του ακατέργαστου πυρηνέλαιου με ελεύθερη οξύτητα σε ελαϊκό οξύ $\leq 0,5\text{ gr}/100\text{ gr}$

6. Πυρηνέλαιο

Μείγμα από εξευγενισμένο πυρηνέλαιο και παρθένο ελαιόλαδο με ελεύθερη σε ελαϊκό οξύ οξύτητα $\leq 1,5 \text{ gr}/100 \text{ gr}$ (Ιωάννης Ν Θεριός)

1.4 Στάδια παραγωγής και επεξεργασίας ελαιόλαδου

1.4.1 Στάδια παραγωγής ελαιόλαδου

Στο διάγραμμα 1 παρουσιάζονται τα στάδια παραγωγής και επεξεργασίας του ελαιολάδου όπως αυτά ορίζονται στην επίσημη Εφημερίδα Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων. Το πρώτο στάδιο περιλαμβάνει τη συγκομιδή των καρπών ελιάς η οποία λαμβάνει χώρα την περίοδο μεταξύ του Νοεμβρίου και του Φεβρουαρίου και εξαρτάται από την ποικιλία του ελαιόδενδρου. Η εποχή και ο τρόπος συλλογής του ελαιοκάρπου αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες για την ποιότητα των βρώσιμων ελιών και του ελαιολάδου καθώς η παρατεταμένη παραμονή του καρπού στο δένδρο μετά την ωρίμανση του οδηγούν σε αύξηση της περιεκτικότητας του σε ελεύθερα λιπαρά οξέα και σε μείωση του αρώματος του μετέπειτα παραγόμενου λαδιού. Οι τρόποι συγκομιδής εξαρτώνται και από εξωγενείς παράγοντες, όπως

είναι η διαθεσιμότητα εργατικών χεριών, οι καιρικές συνθήκες που επικρατούν την εποχή της συγκομιδής, οι ασθένειες, καθώς και η δυνατότητα επεξεργασίας του βιολογικού ελαιοκάρπου από το ελαιοτριβείο, ενώ κυριότεροι από αυτούς είναι:

- Συγκομιδή μετά από φυσιολογική πτώση (έδαφος ή ελαιοδίχτυα). Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιούνται τα δίχτυα περισυλλογής τα οποία απλώνονται κάτω από τα δέντρα όπου καταλήγει ο καρπός με φυσιολογική πτώση. Αφορά κυρίως χονδρόκαρπες ποικιλίες (πχ. Τσουνάτη, θρούμπα) και εδάφη που εμφανίζουν ανωμαλίες. Η συλλογή του ελαιοκάρπου από τα δίχτυα συνήθως

γίνεται από τους ελαιοπαραγωγούς σε διάστημα ενός μέχρι δύο μηνών και εκεί γίνεται προσεκτική διαλογή αυτών που θα καταλήξουν στο ελαιοτριβείο.

- Συγκομιδή με τα χέρια

Στις επιτραπέζιες ποικιλίες ελιάς η συγκομιδή γίνεται πάντα με τα χέρια (κόβονται δηλαδή πριν πέσουν στο έδαφος), ωστόσο εφαρμόζεται ορισμένες φορές και στις ελαιοποιήσιμες ποικιλίες όταν τα δέντρα είναι μικρής ηλικίας. Αν και αποτελεί την καλύτερη μέθοδο συλλογής ελαιοκάρπου είναι αρκετά δαπανηρή και για το λόγο αυτό δεν βρίσκει ευρεία εφαρμογή.

- Συγκομιδή με ραβδισμό

Στις περισσότερες περιπτώσεις και ιδιαίτερα στις μικρόκαρπες ποικιλίες, η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται με ραβδισμό. Τα χρησιμοποιούμενα ραβδιά είναι μικρού ή μεγάλου μήκους ξύλινα ή πλαστικά. Εναλλακτικά χρησιμοποιούνται και μικρά εργαλεία όπως πλαστικές χτένες.

- Μηχανικές μέθοδοι και χρησιμοποίηση καρποπρωκτικών

Σημαντική προσπάθεια γίνεται τελευταία για την εφαρμογή αυτών των μεθόδων, οι οποίες περιορίζουν σημαντικότερα το κόστος ελαιοσυλλογής. Ιδιαίτερα οι μηχανικές μέθοδοι -οι οποίες θέλουν ιδιαίτερη προσοχή στη Βιολογική καλλιέργεια- είναι ακόμη σε πρωταρχικό στάδιο. Θα πρέπει να περιμένουμε την εξέλιξή τους και τα νεότερα δεδομένα και στοιχεία τους. Όσον αφορά τη χρησιμοποίηση καρποπρωκτικών, είναι μια μέθοδος που χρησιμοποιεί χημικά παρασκευάσματα και ως εκ τούτου απαγορεύεται ρητά στη βιολογική καλλιέργεια.

Εικόνα 1: Από τη συγκομιδή της ελιάς στην έκθλιψή της με περιστρεφόμενες πέτρες και στην παραγωγή ελαιολάδου με συμπίεση του ελαιοπολτού.



Εικόνα 2: Τσουβάλια με ελιές ακριβώς μετά την συγκομιδή από τα ελαιόδεντρα



Το δεύτερο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας περιλαμβάνει την μεταφορά του καρπού σε επιχειρήσεις επεξεργασίας και παραγωγής επιτραπέζιων ελιών και στα ελαιοτριβεία όπου παράγεται το παρθένο ελαιόλαδο και τα διάφορα υπολείμματα. Το ύψος της παραγωγής της βρώσιμης ελιάς

εκτιμάται στους 200.000 τόνους ετησίως, ενώ του ελαιολάδου στους 400.000 τόνους ετησίως.

Τα ελαιοτριβεία αποτελούνται από τα εξής μέρη:

- Χώρος υποδοχής του ελαιοκάρπου, όπου οι ελιές αδειάζονται από τα σακιά και πλένονται με καθαρό νερό.
- Σπαστήρας, όπου συνθλίβεται ο καρπός με την χρήση μηχανικών σφυριών (παλιότερα μυλόπετρες).
- Μαλακτήρας, όπου μαλάσσεται η «ελαιοζύμη».
- Φυγοκεντριστήρας, όπου διαχωρίζεται ο πυρήνας (κουκούτσι).
- Διαχωριστήρας, όπου διαχωρίζεται το λάδι από το νερό.

Τα ελαιοτριβεία αποτελούν τις κύριες μεταποιητικές μονάδες στις οποίες πραγματοποιείται η πρώτη φάση παραγωγής ελαιολάδου μέσω της έκθλιψης των ελαιοκάρπων με φυσικά ή μηχανικά μέσα. Με τον όρο μεταποίηση εννοούμε την μετατροπή του πρωτογενούς προϊόντος (ελαιοκάρπου) σε ένα εντελώς νέο μεταποιημένο προϊόν (ελαιόλαδο), είτε την προετοιμασία του πρωτογενούς προϊόντος για περαιτέρω επεξεργασία. Ο αριθμός των ελαιοτριβείων ανέρχεται σε 2.700 σύμφωνα με στοιχεία του «Οργανισμού Ελέγχου Ενισχύσεων Ελαιολάδου» από τα οποία εκτιμάται ότι τα 2.300 λειτουργούν κατ' έτος. Η μέση δυναμικότητα τους είναι 3.000κιλά ελαιόλαδο ανά οκτάωρο και συνήθως λειτουργούν από 2 έως 3 μήνες το χρόνο. Με μέση ετήσια λειτουργία 70 ημέρες και δυο βάρδιες, κάθε ελαιοτριβείο επεξεργάζεται και αποδίδει 420 τόνους ελαιολάδου. Αποτελούν συνήθως μικρές σε μέγεθος, οικογενειακές επιχειρήσεις που εντοπίζονται κυρίως σε ελαιοπαραγωγικές περιοχές και από τις οποίες περίπου το 83%είναι ατομικές και οι υπόλοιπες συνεταιριστικές.

Πριν από μερικά χρόνια η παραλαβή του ελαιολάδου από τον ελαιοκάρπο γίνονταν σχεδόν αποκλειστικά με τα παραδοσιακά ελαιουργεία (πιεστήρια), όπου ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από την ελαιοζύμη επιτυγχάνονταν με την εφαρμογή της υδραυλικής πίεσης. Τα τελευταία χρόνια με την εξέλιξη της τεχνολογίας κατασκευάστηκαν και συνεχίζουν να κατασκευάζονται ελαιουργεία, η

λειτουργία των οποίων βασίζεται στη φυγοκέντριση (φυγοκεντρικά). Η λειτουργία τους βασίζεται στη διαφορά του ειδικού βάρους των συστατικών της ελαιοζύμης (ελαιόλαδο-νερό-ελαιοπυρήνας). Κατά το πέρασμα της ελαιοζύμης από το φυγοκεντριτή, οριζόντιας ή κάθετης διάταξης, τα συστατικά αυτά διαχωρίζονται μεταξύ τους με φυγοκέντριση και έτσι παραλαμβάνεται το κάθε ένα ξεχωριστά. Το παρθένο ελαιόλαδο το οποίο παράγεται μπορεί να είναι βρώσιμο ή μειονεκτικό. Το βρώσιμο καταναλώνεται άμεσα ή επεξεργάζεται/αναμειγνύεται, τυποποιείται και το μειονεκτικό ραφινάρεται (εξευγενίζεται) για να χρησιμοποιηθεί στη βιομηχανία της κονσερβοποιίας. Το επόμενο στάδιο επεξεργασίας του παρθένου ελαιολάδου περιλαμβάνει την αποθήκευση του σε ελαιοδεξαμενές έτσι ώστε να απαλλαχθεί από διάφορες ουσίες (ξένες ύλες και υγρασία) που κατακάθονται με τον καιρό στα δοχεία αποθήκευσης. Οι ουσίες αυτές οι οποίες είναι κοινώς γνωστές ως μούργες μπορούν να υποβαθμίσουν σημαντικά την ποιότητα του καθώς μεταδίδουν άσχημη μυρωδιά στο ελαιόλαδο λόγω της αποσύνθεσης των πρωτεϊνικών ουσιών που περιέχει. Ο αριθμός των ελαιοδεξαμενών υπολογίζεται περίπου στις 3.500 παραδοσιακές και σύγχρονες με παραγωγική δυναμικότητα τους 300.000 τόνους.

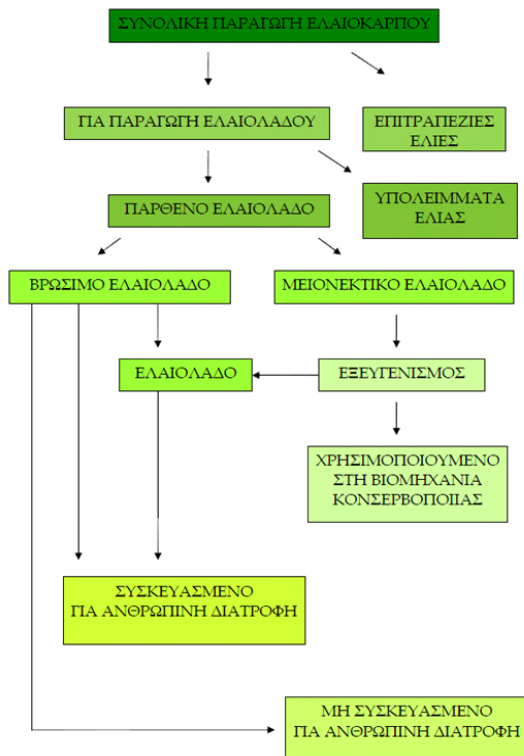
Εικόνα 3: Εισαγωγή καρπών στα μηχανήματα επεξεργασίας του ελαιουργίου



Εικονα 4: Ελαιοτριβείο



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 1 Στάδια παραγωγής ελαιολάδου



1.4.2 Ο εξευγενισμός του ελαιόλαδου

Η επεξεργασία αυτή πραγματοποιείται σε ελαιόλαδο κατώτερης ποιότητας, τα οποία έχουν δυσάρεστη οσμή και γεύση, επειδή περιέχουν ελεύθερα λιπαρά οξέα. Χάρη στον εξευγενισμό (ραφινάρισμα), ο οποίος μπορεί να πραγματοποιηθεί με φυσικές ή χημικές μεθόδους, τα ελαιόλαδα αποκτούν χαρακτηριστικά και γεύση παρόμοια με του καθαρού λαδιού. Εάν στο ελαιόλαδο, εκτός από τα ελεύθερα λιπαρά οξέα, υπάρχουν και ακαθαρσίες (ρητινώδεις ουσίες, πρωτεΐνες ή υπολείμματα φυτικών ιστών) για τον εξευγενισμό απαιτείται μετάγγιση, πλύσιμο, διύλιση και αφαίρεση με διαλύτες και διαδοχικές διηθήσεις της ελαιώδους διάλυσης με επανάκτηση του διαλύτη. Το θειούχο ελαιόλαδο, εκχύλισμα με τον θειούχο άνθρακα, είναι πράσινο και έχει δυσάρεστη οσμή. Γι' αυτό χρησιμοποιείται στην παρασκευή πράσινου σαπουνιού ή, αν δεν έχει πολύ μεγάλη οξύτητα, εξευγενίζεται και χρησιμοποιείται ως εδωδιμο(www.wikipedia.org).

1.5 Αποθήκευση, Τυποποίηση, Συσκευασία Ελαιόλαδου

1.5.1 Γενικά

Το ελαιόλαδο αλλοιώνεται προοδευτικά κατά το χρόνο της αποθήκευσης, ο δε βαθμός αλλοίωσης του εξαρτάται από τις συνθήκες αποθήκευσης. Η κύρια αλλοίωση του ελαιόλαδου κατά το χρόνο αποθήκευσης είναι η οξειδωση. Εκτός από την οξειδωση κατά το χρόνο της αποθήκευσης λαμβάνουν χώρα "ζυμώσεις", στις ουσίες που δεν απομακρύνθηκαν κατά το πέρασμα του ελαιόλαδου από τους διαχωριστήρες ή κατά τη διήθηση με αποτέλεσμα να καθιζάνουν, με το χρόνο, στον πυθμένα των μέσων αποθήκευσης. Τα κατάλοιπα αυτά, που είναι γνωστά ως μούργα, περιέχουν μεγάλες ποσότητες ζυμώσιμων σακχάρων και πρωτεϊνών, συστατικά τα οποία προέρχονται από τον ελαιόκαρπο. Κατά τη ζύμωση των

συστατικών αυτών, αναδύονται δυσάρεστες οσμές οι οποίες και διαφοροποιούν τα αρωματικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου. Απομάκρυνση της μούργας, από το ελαιόλαδο, συμβάλλει στη προστασία της ποιότητας του.

1.5.2 Αποθήκευση Ελαιόλαδου

Για την αποθήκευση του ελαιολάδου χρησιμοποιούνται κυρίως ελαιοδεξαμενές (ντίνες). Οι δεξαμενές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από αδρανές υλικό, όπως είναι ο ανοξείδωτος χάλυβας. Για την εύκολη απομάκρυνση της μούργας, η βάση των δεξαμενών πρέπει να έχει κωνικό σχήμα και να φέρει μία στρόφιγγα χαμηλά για την απομάκρυνση της μούργας και μία ψηλότερα για τη ροή του ελαιολάδου. Συχνά οι ελαιοπαραγωγοί χρησιμοποιούν για τη μεταφορά και την αποθήκευση του ελαιολάδου, σιδερένια βαρέλια, θα πρέπει να τονιστεί ότι η χρησιμοποίηση των σιδερένιων βαρελιών απαγορεύεται αυστηρά γιατί:

- σ' αυτά το ελαιόλαδο οξειδώνεται, εξαιτίας της καταλυτικής δράσης του σιδήρου και το ελαιόλαδο αποκτά μεταλλική γεύση, εξαιτίας του σχηματισμού μεταλλικού σαπουνιού.

Τα γνωστά μας πιθάρια τα οποία χρησιμοποιούταν στο παρελθόν για την αποθήκευση του ελαιολάδου και αποτελούσαν τα πλέον κατάλληλα μέσα δεν χρησιμοποιούνται δυστυχώς σήμερα ως μέσα αποθήκευσης, αλλά μόνο ως διακοσμητικά. Η χρησιμοποίηση των ανοξείδωτων δεξαμενών σε οικιακή βάση, αντί των σιδερένιων βαρελιών και των πλαστικών μέσων που ευρέως κυκλοφορούν σήμερα, αποτελεί επιβεβλημένη πρακτική. Οι ελαιοπαραγωγοί πρέπει να αποθηκεύουν σε ανοξείδωτες δεξαμενές όχι μόνο το ελαιόλαδο που θα καταναλώσουν οι ίδιοι, αλλά και αυτό που θα δώσουν στο εμπόριο, αν χρειαστεί να το κρατήσουν στην αποθήκη τους για κάποιο διάστημα. Γενικά οι δεξαμενές αποθήκευσης του ελαιολάδου θα πρέπει:

- να είναι κατασκευασμένες από αδιαπέραστα από το ελαιόλαδο υλικά, ώστε να καθαρίζονται εύκολα πριν από κάθε χρήση,
- να προφυλάσσουν το ελαιόλαδο, από το φως και τον αέρα και

- να τοποθετούνται σε κατάλληλους χώρους ώστε το ελαιόλαδο να διατηρείται σε μια σταθερή θερμοκρασία, κατά προτίμηση γύρω

στους 10°C. Υψηλότερες θερμοκρασίες επιταχύνουν την οξείδωση ενώ χαμηλότερες προκαλούν θόλωμα στο ελαιόλαδο, ή ακόμα και πήξη οπότε γίνεται δύσχρηστο. Θα πρέπει όμως να τονιστεί ότι το θόλωμα δεν είναι αλλοίωση αφού με αύξηση της θερμοκρασίας το ελαιόλαδο καθίσταται και πάλι διαυγές. Επειδή το κόστος κατασκευής ανοξειδωτων δεξαμενών μεγάλης χωρητικότητας είναι υψηλό, πολλές φορές χρησιμοποιήθηκαν διάφορα μέσα για την επικάλυψη των εσωτερικών τοιχωμάτων δεξαμενών που είναι κατασκευασμένες από φθηνότερα υλικά.

Εικόνα 5: Ελαιοδεξαμενές αποθήκευσης



Μέσα επικάλυψης των δεξαμενών

Γυαλί

Ένα μέσο κατάλληλο για την κάλυψη της εσωτερικής επιφάνειας των ελαιοδεξαμενών είναι το γυαλί το οποίο είναι αδρανές και δεν αντιδρά με το ελαιόλαδο.

Σμάλτο και κεραμικό

Για την εσωτερική επικάλυψη των ελαιοδεξαμενών μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πλακίδια από σμάλτο τα οποία έχουν μεγάλη αντοχή και σχετική αδράνεια. Αντίθετα τα πλακίδια από κεραμικό, που έχουν επίσης χρησιμοποιηθεί ως μέσα εσωτερικής επικάλυψης, έχουν δημιουργήσει προβλήματα εξαιτίας των πόρων που φέρουν.

Εποξικές ρητίνες

Οι εποξικές ρητίνες είναι ένα άλλο μέσο που έχει βρει ευρεία εφαρμογή στην επικάλυψη των εσωτερικών τοιχωμάτων των δεξαμενών αποθήκευσης του ελαιολάδου. Οι ρητίνες αυτές συγκεντρώνουν πολλά πλεονεκτήματα. Η προσπάθεια για την εξεύρεση κατάλληλων μέσων επικάλυψης που να συνδυάζουν την αντοχή και την οικονομία είναι συνεχής, επειδή τα μέσα αποθήκευσης επιδρούν στην ποιότητα του ελαιολάδου. Ο Πίνακας δείχνει αποτελέσματα παλαιότερης συγκριτικής μελέτης που αφορούσε στην αποθήκευση του ελαιολάδου σε μεταλλικά βαρέλια με και χωρίς επικάλυψη των εσωτερικών τοιχωμάτων τους.

Πίνακας 1 : Αποθήκευση ελαιολάδου σε μεταλλικά βαρέλια.

Παράμετροι που μελετήθηκαν

Μέσο αποθήκευσης	Αριθμός Υδροπεροξειδίων (meqO ₂ Kg ελαίου)	Προσρόφιση στα 270 nm	Απόλαεια τοκοφρολίων και άλλων αναγωγικών σπαστατικών	Περιεκτικότητα σε σίδηρο (mg/Kg)	Οργανοληπτική αξιολόγηση (1-10)	Απορροματισμός (%)
Βαρέλια μη επικαλυμμένα εσωτερικά	5.0	0.584	47%	87.0	1.6 (πολύ καλό)	27.4%
Βαρέλια επικαλυμμένα εσωτερικά	11.8	0.193	14%	2.8	7.2 (αποδεκτό)	0%

Το ελαιόλαδο που αποθηκεύτηκε σε μεταλλικά βαρέλια χωρίς επικάλυψη, είχε μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε σίδηρο, μεγαλύτερη απορρόφηση στα 270 nm και άσχημα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά σε σύγκριση με το ελαιόλαδο που είχε διατηρηθεί σε βαρέλια επικαλυμμένα, εσωτερικά. Ο μικρότερος αριθμός υπεροξειδίων του ελαιολάδου που είχε αποθηκευτεί στα μη επικαλυμμένα βαρέλια δεν αποτελεί ένδειξη ότι το ελαιόλαδο είχε οξειδωθεί λιγότερο. Πιθανότατα τα υδροϋπεροξειδία που είχαν σχηματιστεί διαπάσθηκαν σε καρβονυλικές ενώσεις.

1.5.3 Τυποποίηση-Συσκευασία Ελαιόλαδου

Η τυποποίηση του ελαιολάδου αποτελεί κύριο παράγοντα της εξασφάλισης των καταναλωτών για τη γνησιότητα και την ποιότητα του προϊόντος. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι ένα απόλυτο φυσικό προϊόν, που παραλαμβάνεται όπως ακριβώς βγαίνει από το ελαιοτριβείο, χωρίς καμία επεξεργασία ή πρόσμιξη. Τα επώνυμα, τυποποιημένα ελαιόλαδα ελέγχονται αυστηρά και σταθερά από τους αρμόδιους φορείς. Οι έλεγχοι αυτοί αποτελούν τη δικλείδα ασφαλείας για τους καταναλωτές και εγγυώνται την καθαρότητα του τελικού προϊόντος. Οι έλεγχοι γίνονται πάντα βάσει των προδιαγραφών που έχει ορίσει ο ευρωπαϊκός κανονισμός ελαιολάδου και βέβαια βάσει των υψηλών standards που έχει θέσει κάθε εταιρία. Κάθε επιχείρηση λιανικής πώλησης ελαιολάδου οφείλει να ακολουθεί με αυστηρότητα τις διαδικασίες που προβλέπονται από την εθνική και την κοινοτική νομοθεσία, σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των διακινούμενων τροφίμων. Η ασφάλεια του ελαιολάδου, κατά το στάδιο της παραγωγής, τυποποίησης και διακίνησής του, στηρίζεται σε δύο άξονες:

1) στους Οδηγούς Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, οι οποίοι αφορούν τόσο στην παραγωγή και την τυποποίηση, όσο και στη διακίνηση-διάθεση του ελαιολάδου.

2) στις μελέτες HACCP (Hazard Analysis-Critical Control Point), οι οποίες αφορούν κυρίως στην τυποποίηση του ελαιολάδου, τις οποίες οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης οφείλουν να γνωρίζουν προκειμένου να επιλέγουν με αυστηρά κριτήρια τους προμηθευτές τους.

Οδηγοί Ορθής Υγιεινής Πρακτικής

Οι Οδηγοί Ορθής Υγιεινής Πρακτικής είναι εγχειρίδια, στα οποία περιγράφονται οι κίνδυνοι που απειλούν τα τρόφιμα, καθώς και οι κανόνες που πρέπει να εφαρμόζονται ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και η προστασία των προϊόντων που εμπορεύονται. Αυτοί περιλαμβάνουν:

α) Γενικούς Κανόνες που πρέπει να ακολουθεί κάθε επιχείρηση τροφίμων ώστε να προστατεύεται και να διασφαλίζεται η υγιεινή παραγωγή των τροφίμων, να διευκολύνεται ο καθορισμός και η απολύμανση του κτιρίου και του εξοπλισμού του και να διασφαλίζεται η υγεία των εργαζομένων. Αυτοί ταξινομούνται σε επιμέρους ενότητες όπως:

- σχεδιασμός και κατασκευή κτιριακών εγκαταστάσεων
- καθαρισμός και απολύμανση των χώρων
- συντήρηση κτιρίων
- χώροι πλύσης, νιπτήρες και τουαλέτες
- εξαερισμός
- φωτισμός
- αποδυτήρια

β) ορισμένους Ειδικούς Κανόνες. Οι τελευταίοι ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά στην ασφάλεια των τροφίμων, περιλαμβάνουν ρυθμίσεις στις εξής ενότητες:

- προμήθεια τροφίμων
- παραλαβή τροφίμων
- αποθήκευση τροφίμων
- διατήρηση τροφίμων
- έκθεση-τοποθέτηση τροφίμων
- πώληση τροφίμων

- *HACCP*

Είναι η μέθοδος που οδηγεί σε ένα σύστημα διασφάλισης της παραγωγής υγιεινών προϊόντων, μέσω του εντοπισμού και της εξάλειψης ενδεχόμενων κινδύνων, που μπορεί να προέρχονται από πρώτες ή βοηθητικές ύλες, διαδικασίες, στάδια ή κατεργασίες κατά την Παρασκευή, αποθήκευση ή χρήσεων τροφίμων. Η εφαρμογή του είναι υποχρεωτική. Ο τυποποιητής ελαιολάδου οφείλει να εντοπίσει τους πιθανούς μικροβιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, να εφαρμόσει προληπτικά μέτρα, που θα αποτρέψουν την εμφάνισή τους και να εγκαταστήσει τους αναγκαίους μηχανισμούς ελέγχου. Η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP, συμβάλλει επίσης στη διευκόλυνση της διαδικασίας ελέγχου από τις αρμόδιες κρατικές αρχές και στην ενίσχυση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στον τομέα ασφάλειας των τροφίμων.

Η τυποποίηση του ελαιολάδου σε κατάλληλα δοχεία και μέσα, αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για την καλύτερη διατήρηση, εμπορία και διακίνησή του. Η κυριότερη αλλοίωση που μπορεί να υποστεί το ελαιόλαδο, είναι η οξειδωση η οποία οδηγεί σε υποβάθμιση της ποιότητάς του. Τα τελευταία χρόνια λόγω της αύξησης που εμφανίζει το ελαιόλαδο στη διακίνησή του στη χώρα μας και στο εξωτερικό, η σωστή συσκευασία και τυποποίηση αποτελούν επιβεβλημένη ανάγκη. Κατά την τυποποίηση πρέπει οπωσδήποτε να αναγράφονται υποχρεωτικές ενδείξεις όπως η ημερομηνία λήξης αλλά και τα στοιχεία του τυποποιητή. Οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται έχουν επιλεγεί με αυστηρά κριτήρια για την ποιοτική διασφάλιση του προϊόντος. Γι' αυτό το λόγο είναι εφοδιασμένες με πάμα ασφαλείας για την αποφυγή νοθείας. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται συνήθως για τη συσκευασία του ελαιόλαδο στη χώρα μας είναι από λευκοσίδηρο (τενεκέ), πλαστικό και γυαλί, ξύλο από καστανιά και βελανιδιά και ελαιόλαδο σε σπρέι. Τελευταία, παρατηρείται μια στροφή προς τη γυάλινη συσκευασία καθώς εξασφαλίζει αφενός μεν καλύτερη διατήρηση της ποιότητας του ελαιολάδου, αφετέρου δε μας προστατεύει από τις συνέπειες που μπορεί να έχει μια πλαστική συσκευασία στην υγεία του καταναλωτή. Ωστόσο επειδή το πλαστικό είναι φθηνότερο και πιο εύχρηστο κερδίζει έδαφος έναντι του γυαλιού.

Γενικά, τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να εμφανίζουν ορισμένα χαρακτηριστικά όπως :

- αδιαπερατότητα των τοιχωμάτων από το οξυγόνο και το φως
- ανθεκτικότητα κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση
- ευκολία στη χρήση
- ελκυστική εμφάνιση
- μικρό κόστος αγοράς

Οι συσκευασίες που επιτρέπεται να διακινούνται μέσω του λιανεμπορίου, δεν πρέπει να ξεπερνούν σε όγκο τα πέντε λίτρα και να είναι κατάλληλες για τρόφιμα. Ειδικότερα, για τη τυποποίηση του βιολογικού ελαιολάδου χρησιμοποιούνται μόνο γυάλινες φιάλες χωρητικότητας από 250 έως 500 ml. Για κάθε παρτίδα ελαιολάδου τηρείται μητρώο εμφιάλωσης στο οποίο καταχωρούνται τα στοιχεία:

- ημερομηνία
- ποσότητα εισερχομένου ελαιολάδου
- δεξαμενή προέλευσης
- χημική και οργανοληπτική ανάλυση

Το βιολογικό ελαιόλαδο συνοδεύεται από πιστοποιητικό βιολογικής καλλιέργειας από αναγνωρισμένο οργανισμό πιστοποίησης βιοκαλλιεργητών, χημική ανάλυση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και τη μέθοδο ελαιοποίησης που χρησιμοποιήθηκε για την παραλαβή του. Η σήμανση του ελαιολάδου στο στάδιο του λιανικού εμπορίου πρέπει να είναι ευκρινής και ανεξίτηλη και να περιλαμβάνει μια σειρά από υποχρεωτικές και άλλες, κατ' επιλογήν του τυποποιητή, προαιρετικές ενδείξεις. Οι υποχρεωτικές ενδείξεις στην ετικέτα (κύρια ή βοηθητική) περιλαμβάνουν μεταξύ των άλλων:

- Ονομασία πώλησης (κατηγορία του ελαιολάδου).
- Καθαρή ποσότητα (ml, λίτρα).

- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του Τυποποιητή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας.
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Παρτίδα (LotNo).
- Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

Γενικά, τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να εμφανίζουν ορισμένα χαρακτηριστικά όπως:

- αδιαπερατότητα των τοιχωμάτων από το οξυγόνο και το φως
- ανθεκτικότητα κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση
- ευκολία στη χρήση
- ελκυστική εμφάνιση
- μικρό κόστος αγοράς.

(Ντούλα, Μ., Ρεντούλας, Α. 2007)

Εικόνα 6: Τυποποιημένο ελαιόλαδο



Πίνακας 2: Χαρακτηριστικά ορισμένων υλικών με τα οποία κατασκευάζονται δοχεία συσκευασίας του ελαιόλαδου

Μέσον	Αδιαπερατότητα στο ελαιόλαδο	Αδιαπερατότητα στον αέρα	Προστασία από το φως	Αντοχή στα χτυπήματα	Λιθογραφική εκτύπωση	Γράψιμο
Λυκοσίδηρος	Άριστη	Άριστη	Άριστη	Μέτρια	Άριστη	Άριστο
Άχρυσο γυαλί	Άριστη	Άριστη	Κακή	Κακή	Μίση	Καλό
Πολυβινυλοχλωρίδιο (PVC)	Άριστη	Καλή	Κακή	Μέτρια	Μίση	Καλό
Πολυπροπυλένιο	Μέτρια	Μέτρια	Μίση	Καλή	Καλή	Μέτριο
Πολυσαιθυλένιο (χαμηλής πυκνότητας)	Μίση	Μίση	Κακή	Καλή	Καλή	Μίσο
Πολυσαιθυλένιο (υψηλής πυκνότητας)	Μέτρια	Μέτρια	Μίση	Καλή	Καλή	Μέτριο

1.6 Η νοθεία του ελαιόλαδου.

Η επιθυμία του ανθρώπου για εύκολο κέρδος οδηγεί στη νοθεία του ελαιόλαδου. Η νοθεία του ελαιόλαδου από ασυνείδητους μεσάζοντες και εμπόρους αποτελεί φαινόμενο που εμφάνιζε μεγάλη συχνότητα τόσο στο παρελθόν όσο και σήμερα. Αναμένεται μάλιστα να συνεχιστεί αν οι αρμόδιες αρχές δεν λάβουν άμεσα μέτρα. Το ελαιόλαδο μοιάζει στα γενικά του χαρακτηριστικά με τα υπόλοιπα φυτικά έλαια, ενώ ταυτόχρονα έχει αρκετά υψηλότερη τιμή. Για το λόγο αυτό η νοθεία του ελαιόλαδου πραγματοποιείται συνήθως με την ανάμειξή του με μικρές ποσότητες άλλων ελαίων, χωρίς αυτό να γίνεται αντιληπτό τις περισσότερες φορές από τους καταναλωτές αλλά και από εξειδικευμένα άτομα. Το προϊόν της εν λόγω ανάμειξης πολλές φορές μάλιστα αποδεικνύεται επικίνδυνο για τη δημόσια υγεία. Τα συνηθέστερα μέσα νοθείας είναι τα ακόλουθα:

- Το πυρηνέλαιο. Το πυρηνέλαιο παρότι είναι λάδι του μεσοκαρπίου της ελιάς μοιάζει περισσότερο με το σπορέλαιο. Μετά το ραφινάρισμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως λάδι φαγητού. Ωστόσο, η ανάμειξή του με παρθένο ελαιόλαδο δεν επιτρέπεται βάσει νόμου σε πολλές ελαιοπαραγωγικές χώρες του κόσμου, και όταν αυτό γίνεται διώκεται ποινικά.
- Τα σπορέλαια. Το ελαιόλαδο μπορεί να νοθευτεί με διάφορα σπορέλαια όπως σησαμέλαιο, βαμβακέλαιο, καλαμποκέλαιο, φουντουκέλαιο και άλλα.

- Τα ιχθυέλαια. Τα ιχθυέλαια περιέχουν σε αυξημένα ποσοστά πολυακόρεστα λιπαρά οξέα.
- Το ορυκτέλαιο. Πολλές φορές το ελαιόλαδο αναμειγνύεται ακόμα και με ορυκτέλαια. Οι διάφοροι τύποι ορυκτέλαιου είναι το παραφινέλαιο, το λάδι μηχανής και γενικά τα λάδια μηχανών εσωτερικής καύσης.
- Προσμίξεις με έλαια ξένων χωρών. Μπορεί οι προσμίξεις να είναι γενικά νόμιμες, όταν όμως στην ετικέτα δεν γίνεται αναγραφή, τότε η ενέργεια αυτή αποτελεί νοθεία του ελαιόλαδου με στόχο την εξαπάτηση του καταναλωτή και την αισχροκέρδεια από τις επιχειρήσεις (Μαυρίδης, 2009).

Ο πλέον σίγουρος και ίσως και μοναδικός τρόπος για να διαπιστώσει κανείς κατά πόσο το ελαιόλαδο είναι νοθευμένο είναι η χημική του ανάλυση. Σε κάποιες περιπτώσεις, όπως το καλαμποκέλαιο και το βαμβακέλαιο, η ανίχνευση δεν είναι ιδιαίτερα δύσκολη, καθώς τα συγκεκριμένα έλαια περιέχουν σε χαμηλότερο ποσοστό ελαϊκό οξύ και σε μεγαλύτερο ποσοστό λινελαϊκό οξύ συγκριτικά με το ελαιόλαδο (Μαυρόπουλος, 1996). Για την ανίχνευση της νοθείας του ελαιόλαδου, εφαρμόζεται ένα πλήθος χημικών μεθόδων και τεχνικών, οι οποίες ορίζονται και υιοθετούνται απόλυτα από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου (Δ.Σ.Ε) και την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Ε) (Μαυρίδης, 2009). Από την άλλη, το φουντουκέλαιο έχει παρεμφερή χημική σύσταση με το ελαιόλαδο. Το γεγονός αυτό καθιστά την ανάμειξή τους ελκυστική και την ανίχνευση της νοθείας εξαιρετικά δύσκολη. Οι κλασικές μέθοδοι αδυνατούν να ανιχνεύσουν ποσοστά προσμίξεων κάτω από 10%, ενώ ανάλογες τεχνικές δυσκολίες παρουσιάζουν και οι σύγχρονες αναλυτικές τεχνικές. Κατά συνέπεια, το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου (Δ.Σ.Ε) δημιούργησε ειδική ομάδα εργασίας με σκοπό και αντικείμενο τον προσδιορισμό μιας αξιόπιστης μεθόδου ανίχνευσης της νοθείας αυτής. Η εργασία της ομάδας αυτής απέδωσε εξαιρετικά αποτελέσματα, καθώς οι επιστήμονες ισχυρίζονται ότι είναι πλέον σε θέση να ανιχνεύσουν νοθεία ελαιόλαδου με φουντουκέλαιο σε ποσοστό ακόμη και κάτω από 0.5% (Σειραγάκης, 2005).

Η νοθεία του ελαιόλαδου αποτελεί φαινόμενο που απαντάται σε όλες σχεδόν τις αγορές παγκοσμίως, συμπεριλαμβανομένης και της ελληνικής. Στο

παρελθόν οι Έλληνες καταναλωτές έχουν γίνει πολλές φορές μάρτυρες διατροφικών σκανδάλων με το ελαιόλαδο στο επίκεντρο. Το 2008 εντοπίστηκε να κυκλοφορεί στην αγορά πυρηνέλαιο και μείγμα πυρηνελαίου με ελαιόλαδο στα δείγματα των οποίων το Γενικό Χημείο του Κράτους ανίχνευσε υδρογονάνθρακες “MineralOil” σε αστρονομικά ποσοστά (280mg/kg). Παρόμοια ήταν τα ευρήματα που προέκυψαν από έλεγχο σε εισαγόμενο πυρηνέλαιο από Ισπανία και Πορτογαλία (Αναγνωστόπουλος κ.α, 2008).Μεγάλη ένταση του φαινομένου παρατηρείται όμως και στην αμερικάνικη αγορά. Η έλλειψη αυστηρών ελέγχων και προδιαγραφών στις Η.Π.Α έχει ως αποτέλεσμα την επανειλημμένη κυκλοφορία χαμηλής ποιότητας ή και νοθευμένου ακόμη ελαιόλαδου. Κατά καιρούς έχουν αποσυρθεί από τα ράφια των σούπερ μάρκετ ποσότητες ελαιόλαδου που κρίθηκε επικίνδυνο για την δημόσια υγεία (Huffstuter,2010).Απάτη όμως εναντίων των καταναλωτών συνιστά και ο ψευδής χαρακτηρισμός του ελαιόλαδου. Στην Καλιφόρνια, το 69% του ελαιόλαδου που εισάγεται ως εξαιρετικά παρθένο και το 10% που παράγεται ως τέτοιο δεν πληρεί τις σχετικές προϋποθέσεις, καθώς δεν τηρούνται τα διεθνή πρότυπα. Τα εστιατόρια έχουν συνασπιστεί και καταθέσει αγωγές εναντίων των εταιριών εμπορίας του ελαιόλαδου. Το παράδοξο στην υπόθεση αυτή είναι ότι τι Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου υποστηρίζει τα προϊόντα των μελών του (Milbourn, 2010).Συμπερασματικά, οι βασικότεροι παράγοντες για την αξιολόγηση του ελαιόλαδου είναι πέντε:

- Απουσία ανωμαλιών
- Αγνότητα-Απουσία υπολειμμάτων
- Γνησιότητα
- Χημική Ισορροπία
- Προέλευση

1.7 «Προστατευόμενα ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ ελαιόλαδο»

Με τον Κανονισμό αριθμ. 2081/92 του Συμβουλίου, η Ευρωπαϊκή Ένωση δίνει τη δυνατότητα στις χώρες-μέλη να εγγράψουν ορισμένα μεταποιημένα ή μη αγροτικά προϊόντα, τα οποία παρουσιάζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ποιότητας λόγω του ιδιαίτερου τρόπου και του τόπου παραγωγής τους, στο λεγόμενο Μητρώο Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) ή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ). Τα προϊόντα αυτά μπορούν να διατίθενται στην αγορά με το αντίστοιχο ειδικό σήμα και να προστατεύονται σε κοινοτικό επίπεδο από τον αθέμιτο ανταγωνισμό άλλων ομοειδών προϊόντων διαφορετικής προέλευσης.

Ορισμοί των ΠΟΠ και ΠΓΕ

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ): η ονομασία μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου χώρου ή μιας χώρας, με την οποία ορίζεται ένα προϊόν που προέρχεται από την εν λόγω γεωγραφική περιοχή και του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον. Η παραγωγή και η μεταποίηση του προϊόντος πρέπει να λαμβάνουν χώρα σε μία οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και με αναγνωρισμένη τεχνογνωσία που ακολουθείται στην περιοχή.

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ): η ονομασία μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου χώρου ή μιας χώρας, με την οποία ορίζεται ένα προϊόν που προέρχεται από την εν λόγω γεωγραφική περιοχή και του οποίου η ποιότητα ή η φήμη μπορεί να από δοθεί στο γεωγραφικό χώρο με τους φυσικούς ή και ανθρώπινους παράγοντες που περιλαμβάνει. Εδώ ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή αρκεί να ισχύει τουλάχιστον για ένα από τα στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης ή της επεξεργασίας. Επιπλέον, το προϊόν θα πρέπει να έχει αποκτήσει ένα καλό όνομα από το οποίο μπορεί να επωφεληθεί

με την αναγνώριση της γεωγραφικής ένδειξης.

Προϋποθέσεις καταχώρησης

Οι προϋποθέσεις που απαιτούνται για την καταχώρηση μιας ονομασίας ή γεωγραφικής ένδειξης οι οποίες ενσωματώνονται και στις προδιαγραφές του προϊόντος είναι: να υπάρχει μια ονομασία, μια σαφής περιγραφή του προϊόντος, γεωγραφική οριοθέτηση της περιοχής και καθορισμός των μεθόδων παραγωγής του προϊόντος, καταγραφή των βασικών στοιχείων του γεωγραφικού περιβάλλοντος, ύπαρξη ενός οργανισμού ελέγχου, σήμανση και άλλες πιθανές απαιτήσεις ως προς τα πρότυπα που πρέπει να πληρούνται. Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και του γεωγραφικού χώρου έχει μεγαλύτερη βαρύτητα για την ένδειξη ΠΟΠ αφού στην περίπτωση αυτή η ποιότητα ή τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον.

Διαδικασία καταχώρησης

Αίτηση καταχώρησης μιας ονομασίας ΠΟΠ ή ΠΓΕ μπορεί να υποβληθεί από μια ομάδα παραγωγών, ανεξάρτητα από το νομικό χαρακτήρα και τη σύνθεσή της ή, κατ' εξαίρεση, από ένα φυσικό ή νομικό πρόσωπο. Η αίτηση υποβάλλεται στην αρμόδια αρχή (στην Ελλάδα, το Υπουργείο Γεωργίας) της χώρας- μέλος όπου ανήκει η γεωγραφική περιοχή προέλευσης του προϊόντος. Η αρμόδια αρχή εξετάζει αν πληρούνται οι προϋποθέσεις και διαβιβάζει το σχετικό φάκελο στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή και στα άλλα κράτη – μέλη. Η Επιτροπή εξετάζει την αίτηση και τη δημοσιεύει στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων. Εφόσον δεν κοινοποιηθεί στην Επιτροπή ένσταση από κάποιον εντός προθεσμίας τριών μηνών, η ένδειξη ΠΟΠ ή ΠΓΕ καταχωρείται στο ειδικό μητρώο προστατευόμενων ενδείξεων. Σε περίπτωση αιτιολογημένης ένστασης, η Επιτροπή εξετάζει τα επιχειρήματα και αποφασίζει ανάλογα. Μετά την καταχώρηση στο ειδικό μητρώο, το προϊόν ελέγχεται εάν είναι σύμφωνο με τις προδιαγραφές του από ένα οργανισμό ελέγχου που παρέχει επαρκείς εγγυήσεις για την αμεροληψία και την αντικειμενικότητά του. Όταν διαπιστωθεί ότι κάποιος παραγωγός ή μεταποιητής δεν πληρούν όρους των προδιαγραφών, αφαιρείται από

αυτούς το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Κατά παρόμοιο τρόπο και κάθε κράτος- μέλος μπορεί, εάν έχει λόγους, να τεκμηριώσει ότι το προϊόν δεν πληροί τις προδιαγραφές και να ζητήσει από την Επιτροπή την προσωρινή ή οριστική άρση του δικαιώματος χρήσης της ένδειξης από τη χώρα που έχει καταχωρήσει το προϊόν. Ακολουθώντας τις διαδικασίες αυτές, η χώρα μας έχει καταθέσει αιτήσεις και έχει πετύχει την καταχώρηση ενός σημαντικού αριθμού ονομασιών και γεωγραφικών ενδείξεων για εκλεκτά ελαιόλαδα και επιτραπέζιες ελιές που παράγονται σε συγκεκριμένες περιοχές:

Ελληνικά ελαιόλαδα ΠΟΠ

- *Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης*
- *Λυγουριό Ασκληπειού*
- *Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης*
- *Κροκεές Λακωνίας*
- *Πέτρινα Λακωνίας*
- *Κρανίδι Αργολίδας*
- *Πεζά Ηρακλείου Κρήτης*
- *Καλαμάτα*
- *Κολυμπάρι Χανίων Κρήτης*
- *Σητεία Λασιθίου Κρήτης*
- *Από κόρωνας Χανίων Κρήτης*
- *Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θραψερό*
- *Φοινίκι Λακωνίας*
- *Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Τροιζηνίας*

Ελληνικό ελαιόλαδο ΠΓΕ

- *Λακωνία*
- *Χανιά Κρήτης*
- *Κεφαλονιά*
- *Ολυμπία*
- *Λέσβος*
- *Πρέβεζα*
- *Ρόδος*
- *Θάσος*
- *Σάμος*
- *Ζάκυνθος*
- *Άγιος Ματθαίος*

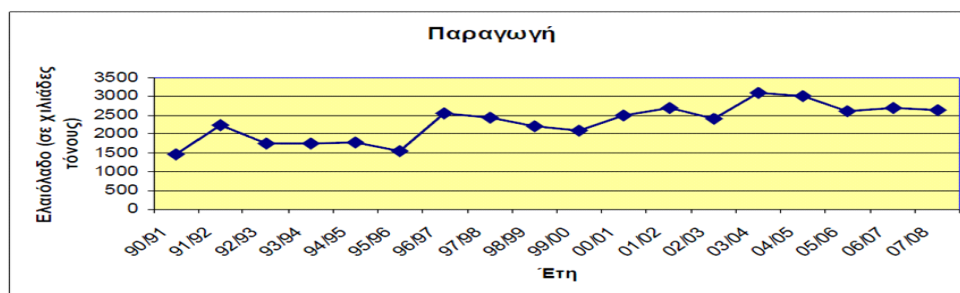
[\(\[www.elies-ladikalamatiano.gr\]\(http://www.elies-ladikalamatiano.gr\)\)](http://www.elies-ladikalamatiano.gr)

ΚΕΦ 2. Αγορά-Εμπόριο-Εξαγωγές ελαιολάδου

2.1 Εγχώρια και Διεθνή εξέλιξη της παραγωγής του ελαιολάδου

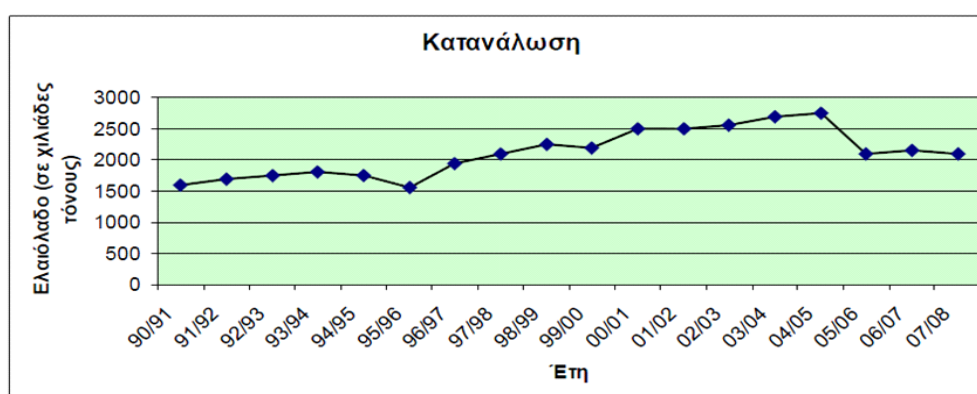
Η ελιά στην Ελλάδα καλλιεργείται σε περίπου 11,6 εκατομμύρια στρέμματα, με πάνω από 170 εκατομμύρια ελαιόδεντρα. Στον τομέα του ελαιολάδου, με μια ετήσια παραγωγή τα τελευταία χρόνια γύρω στους 380 (300-435) χιλιάδες τόνους, έρχεται 3η μετά την Ισπανία και την Ιταλία. Σε παγκόσμια κλίμακα, τόσο η παραγωγή όσο και η κατανάλωση ελαιολάδου παρουσιάζουν αυξητικές τάσεις. Σημαντική αύξηση όμως παρατηρείται και στην επέκταση της καλλιέργειας με νέες φυτεύσεις, γεγονός που προκαλεί ανησυχίες για ανατροπή της ισορροπίας μεταξύ προσφοράς και ζήτησης. (Γεωργία – Κτηνοτροφία, 2009). Σε αναφορά της (Ιούνιος 2009), η Συμβουλευτική Επιτροπή του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, το 2006, η συνολική έκταση ελαιοκαλλιέργειας μετά από σημαντικές νέες φυτεύσεις σε Τουρκία, Αργεντινή, Χιλή εκτιμάται ότι ήταν 103,14 εκατομμύρια στρέμματα και υπολογίζεται ότι μέχρι το 2013 θα αυξηθεί σε 110,5 εκατομμύρια στρέμματα. Η ετήσια αύξηση στην περίοδο 2006-2013 προβλέπεται να είναι 2,09% στην Αμερική, 1,88% στη Μέση Ανατολή, 1,65% στην Αφρική, 1,49% στην Αυστραλία και μόνο 0,72% στις ελαιοπαραγωγικές χώρες της Ε.Ε. (Γεωργία – Κτηνοτροφία, 2009) Κατά μέσο όρο, από το 1990/01 μέχρι και το 2007/08, παράγονται παγκοσμίως 2.375.556 τόνοι ελαιόλαδο σύμφωνα με τα στοιχεία του ΙΟΟC. Στο διάγραμμα 2 η παγκόσμια παραγωγή παρουσιάζει μια αυξητική τάση από το 1990 μέχρι το 2008.

Διάγραμμα 2: Η εξέλιξη της παγκόσμιας παραγωγής ελαιολάδου, από το 1990/01 μέχρι το 2007/08



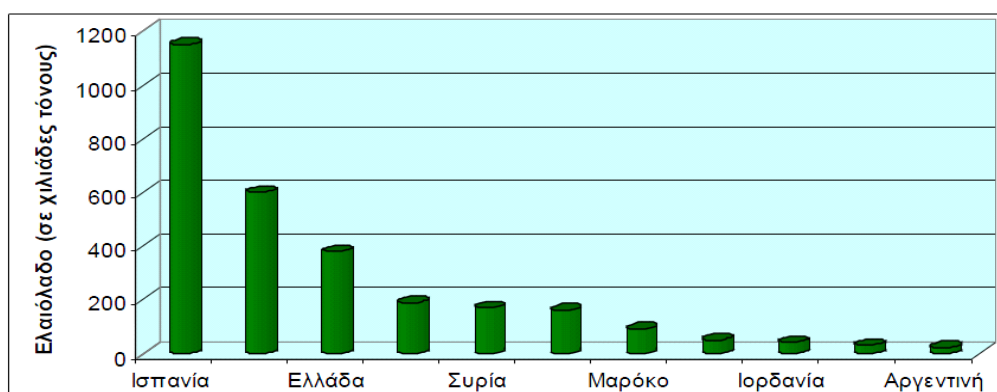
Το βασικό παραγωγικό κέντρο του ελαιολάδου εντοπίζεται στη λεκάνη της Μεσογείου, με κυριότερες χώρες παραγωγής την Ισπανία, την Ιταλία και την Ελλάδα από την Ευρώπη οι οποίες και κατέχουν το 76% περίπου της συνολικής παγκόσμιας παραγωγής. Ακολουθούν η Τυνησία με παραγωγή που φθάνει τους 149.625 τόνους, η Συρία με 132.625 τόνους και η Τουρκία με 119.125 τόνους.

Διάγραμμα 3: Η εξέλιξη της παγκόσμιας κατανάλωσης ελαιολάδου από το 1990/01 μέχρι το 2007/08



Στην Ελλάδα, σύμφωνα με τα στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, η παραγωγή ελαιολάδου κατά την περίοδο 1991-2000 παρουσιαζόταν γραμμικά αυξητική, όμως από το 2000 έως το 2008 αυτή η αυξητική τάση σταμάτησε και η παραγωγή ελαιολάδου μοιάζει να σταθεροποιείται (διάγραμμα 4) (Γεωργία - Κτηνοτροφία, 2009)

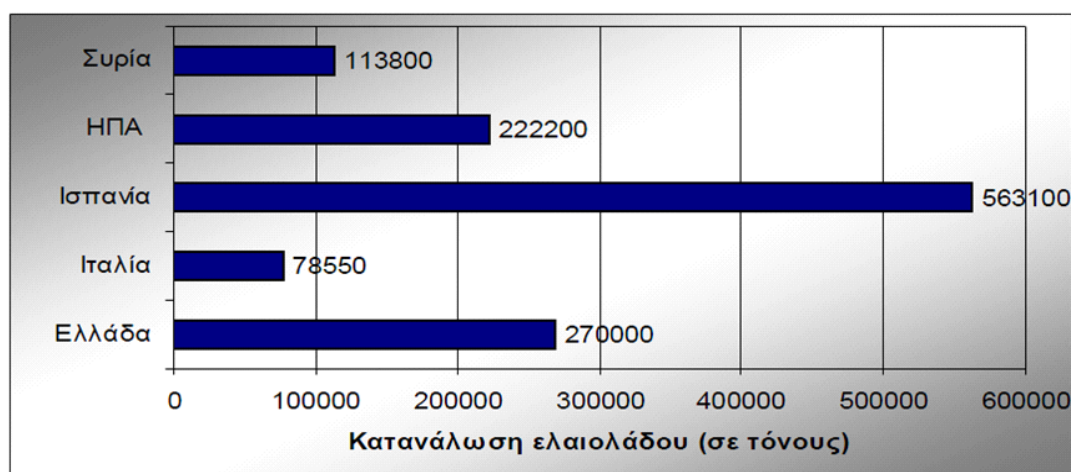
Διάγραμμα 4: Οι κυριότερες ελαιοπαραγωγικές χώρες του κόσμου και η μέση ετήσια ελαιοπαραγωγή τους (μ.ο. 2000/01 – 2007/08, στοιχεία του ΙΟΟC)



2.2 Εγχώρια και διεθνή κατανάλωση ελαιολάδου

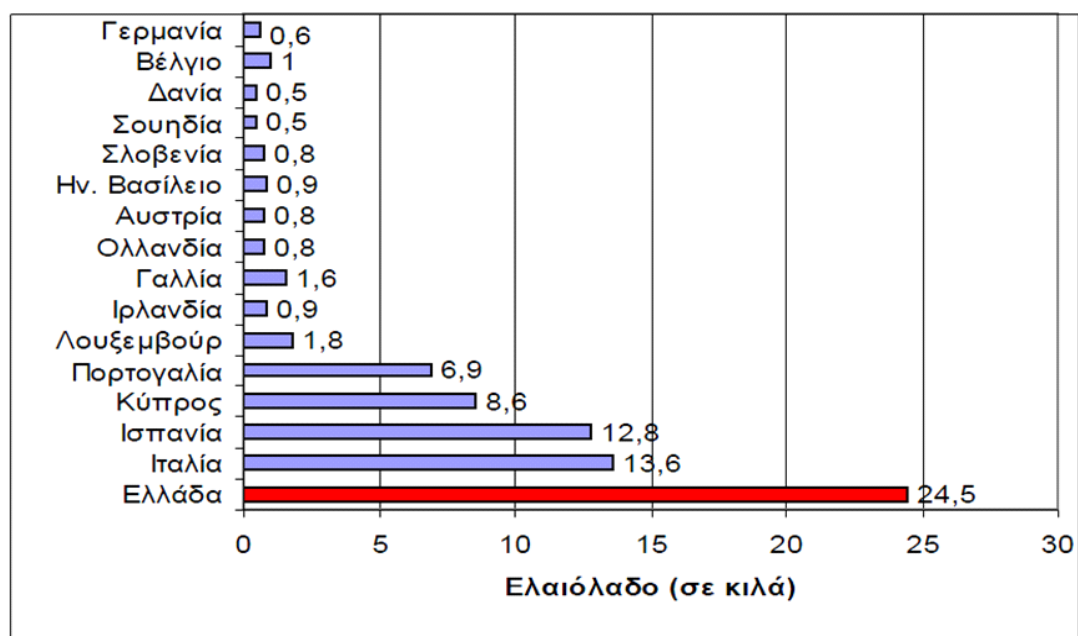
Σύμφωνα με τα στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για την παγκόσμια κατανάλωση του ελαιολάδου, φαίνεται ότι οι χώρες με τη μεγαλύτερη παραγωγή ελαιολάδου είναι αντίστοιχα και οι μεγαλύτεροι καταναλωτές. Με βάση λοιπόν τα δεδομένα της πενταετίας 2002/03- 2007/08 τη μεγαλύτερη κατανάλωση σε ελαιόλαδο εμφανίζει η Ιταλία με 78.550 τόνους, η οποία υπερβαίνει την αντίστοιχη μέση παραγωγή της που ανέρχεται στους 632.000 τόνους και ακολουθούν η Ισπανία με 563.100 τόνους, η Ελλάδα με 270.000 τόνους, οι ΗΠΑ με 222.200 τόνους, η Συρία με 113.800 τόνους(διάγραμμα 5).

Διάγραμμα 5: Οι χώρες με τη μεγαλύτερη κατανάλωση



Όσον αφορά, όμως, την κατά κεφαλήν κατανάλωση ελαιολάδου, η χώρα μας έχει με μεγάλη διαφορά τα πρωτεία, με τους Έλληνες να καταναλώνουν σχεδόν διπλάσια ποσότητα ελαιολάδου από τους Ιταλούς και τους Ισπανούς που κατέχουν τη 2η και 3η θέση (διάγραμμα 6). Ακολουθούν με σημαντική κατά κεφαλή κατανάλωση οι Κύπριοι και οι Πορτογάλοι, ενώ η αντίστοιχη ποσότητα από άλλους λαούς είναι πολύ χαμηλότερη. (Γεωργία- Κτηνοτροφία, 2009)

Διάγραμμα 6: Μέση κατά κεφαλήν κατανάλωση ελαιολάδου στις χώρες- μέλη της ΕΕ κατά την περίοδο 2004-2007 (στοιχεία ΙΟΟC)



2.3 Αλυσίδα εμπορίας ελαιολάδου.

Η αλυσίδα εμπορίας του ελαιολάδου στην Ελλάδα είναι σχετικά περίπλοκη. Οι φορείς που εμπλέκονται σ' αυτήν είναι πολλοί. Οι βασικοί κρίκοι της αλυσίδας εμπορίας του ελαιολάδου είναι οι παραγωγοί, οι συνεταιριστικές οργανώσεις, τα ελαιουργεία, οι ιδιωτικές επιχειρήσεις, οι χονδρέμποροι, οι αλυσίδες τροφίμων και οι εξαγωγείς.

Παραγωγή και συνεταιριστικές οργανώσεις

Ο πρώτος και ο βασικός κρίκος της αλυσίδας είναι οι παραγωγοί. Ο αριθμός των Ελλήνων ελαιοκαλλιεργητών το 2002 ήταν 850.000 (*Working paper of the Directorate – General for Agriculture, 2002*). Ο αριθμός τους αυξάνεται κάθε έτος αλλά το μεγαλύτερο ποσοστό Ελλήνων παραγωγών χαρακτηρίζονται ως μικροκαλλιεργητές. Ο βασικός και κύριος στόχος των παραγωγών είναι η εξασφάλιση ενός σταθερού εισοδήματος με προοπτικές βελτίωσης. Το ποσοστό των Ελλήνων μικροκαλλιεργητών είναι μεγάλο και στοχεύουν στην εξασφάλιση ενός συμπληρωματικού εισοδήματος και στην κάλυψη των ετήσιων αναγκών τους σε ελαιόλαδο.

Τέλος, βασικός στόχος όλων των παραγωγών είναι η παραγωγή ενός ποιοτικού προϊόντος που προκύπτει από την κατάλληλη φροντίδα των ελαιοδένδρων, τον τρόπο συλλογής του ελαιοκάρπου και τη γρήγορη επεξεργασία από τα ελαιουργεία.

Ελαιουργεία

Η λειτουργία των ελαιοτριβείων στηρίζεται στην ποσότητα ελαιολάδου την οποία μπορούν να κατακρατήσουν από τους ελαιοπαραγωγούς – πελάτες τους, το λεγόμενο «δικαίωμα». Το «δικαίωμα» τις προηγούμενες χρονιές κυμαινόταν μεταξύ 10 και 15% στα ελαιοτριβεία της Ελλάδας. Στα πλαίσια του ανταγωνισμού ο κάθε ελαιοτριβέας μπορεί να καθορίσει από μόνος του το «δικαίωμα» κάθε χρονιάς με σκοπό τη μεγιστοποίηση των κερδών του. Όμως τα τελευταία χρόνια συνηθίζεται η συγκέντρωση των ιδιοκτητών ανά μεγάλες περιοχές όπου οριοθετούν ένα πλαφόν στο ποσοστό του «δικαιώματος» και συμφωνούν να μην προσφέρουν ποσοστό στους πελάτες τους κάτω απ' αυτό. Μ' αυτό τον τρόπο καταφέρνουν να δημιουργήσουν περίπου ένα καθεστώς ολιγοπωλίου σε κάθε περιοχή το οποίο δεν αφήνει περιθώρια επιλογής στους ελαιοπαραγωγούς της μονάδας που τους προσφέρει οικονομικότερους όρους συνεργασίας. Βέβαια αυτό το γεγονός οι ελαιοτριβείς δεν το εκμεταλλεύονται στο έπακρο και ορίζουν μια λογική τιμή «δικαιώματος» γιατί γνωρίζουν πως οι

παραγωγοί έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν το δρόμο της παραγωγής βρώσιμης ελιάς.

Μετά την εξαγωγή του ελαιολάδου από τα ιδιωτικά ή συνεταιριστικά ελαιοτριβεία, ένα σημαντικό ποσοστό ελαιολάδου κατευθύνεται στην αυτοκατανάλωση (παραγωγού), ενώ το υπόλοιπο διακινείται είτε σε καταναλωτές, είτε σε χονδρέμπορους, είτε σε συνεταιρισμούς. Οι πωλήσεις αυτές στο μεγαλύτερό τους ποσοστό γίνονται σε χύμα μορφή και αποτελεί το μεγαλύτερο μειονέκτημα στην αλυσίδα εμπορίας του ελληνικού ελαιολάδου.

Εικόνα 7: Παραδοσιακό μηχάνημα ελαιοτριβείου



Τυποποιητήρια

Ένας άλλος κρίκος της αλυσίδας είναι τα τυποποιητήρια όπου πραγματοποιείται η τυποποίηση του ελαιολάδου. Το πολύ μεγάλο ποσοστό είναι ιδιωτικών συμφερόντων, ενώ είναι λίγα τα συνεταιριστικά. Η ποσότητα τυποποιημένου ελαιολάδου που διακινείται στην Ελλάδα είναι μικρή καθώς το μεγαλύτερο μέρος διακινείται σε μορφή χύμα. Τα τυποποιητήρια παραλαμβάνουν

το ελαιόλαδο από τα ελαιουργεία είτε ιδιωτικά είτε συνεταιριστικά. Η αγορά του τυποποιημένου ελαιολάδου σημείωσε σημαντική ανάπτυξη κατά τη δεκαετία του '80. χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι η συμμετοχή του τυποποιημένου από 19,28% το 1980 έφθασε το 92,79% την περίοδο 1990 / 1991 (ΣΕΒΙΤΕΛ). Από εκεί και πέρα παρουσιάστηκε έντονη κάμψη στις πωλήσεις του τυποποιημένου ελαιολάδου, λόγω της αύξησης της τιμής του και της κατάργησης της ενίσχυσης στην κατανάλωση των τυποποιητικών ομάδων.

Στον κλάδο του τυποποιημένου ελαιολάδου κυριαρχούν δύο εταιρείες, η ΜΙΝΕΡΒΑ και η ΕΛΑΪΣ. Η ευκολία εισόδου στον κλάδο δημιούργησε πολλές μικρές τυποποιητικές μονάδες, είτε οικογενειακού χαρακτήρα είτε συνεταιριστικών συμφερόντων. Έγιναν πολλές επενδύσεις σε υλικοτεχνική υποδομή, χωρίς όμως να συμπεριλαμβάνεται η προώθηση των προϊόντων στην αγορά διαμέσου κατάλληλων στρατηγικών marketing, με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν προβλήματα επιβίωσης αυτών των μονάδων (Ζαμπούνης και Πατσής, 1997).

Γίνεται έντονη προσπάθεια από τις κυρίαρχες τυποποιητικές μονάδες του χώρου να αναπτύξουν την αγορά του τυποποιημένου ελαιολάδου με ενημέρωση και εκπαίδευση του Έλληνα καταναλωτή για την ποιότητα του ελληνικού τυποποιημένου προϊόντος. Οι εταιρείες του κλάδου έχουν ως στόχο τη σταθερή βελτίωση του ελαιολάδου για να προστατέψουν τη φήμη τους και να ικανοποιήσουν τους καταναλωτές της εσωτερικής και της εξωτερικής αγοράς.

Χονδρέμποροι και εξαγωγείς

Οι χονδρέμποροι και οι εξαγωγείς αποτελούν κι αυτοί μέρος της αλυσίδας εμπορίου του ελληνικού ελαιολάδου. Οι πρώτοι παρεμβάλλονται σε πολλά στάδια της εμπορίας, όπως, στην πώληση ελαιολάδου από τα ελαιουργεία στα τυποποιητήρια και από αυτά στις αλυσίδες τροφίμων και στους εξαγωγείς. Οι τελευταίοι αναλαμβάνουν τις εξαγωγές του προϊόντος στη εξωτερική αγορά. Το μεγαλύτερο ποσοστό της συνολικής παραγωγής κατευθύνεται στην εσωτερική αγορά, ενώ το πλεόνασμα του κάθε έτους τροφοδοτείται κυρίως στην αγορά της Ιταλίας και σε άλλες χώρες. Το χαρακτηριστικό των εξαγωγών προς την ιταλική

αγορά είναι ότι γίνονται σε χύμα μορφή, γεγονός που αποτελεί βασικό μειονέκτημα για την καθιέρωση του ελληνικού ελαιολάδου στις αγορές του εξωτερικού. Η Ιταλία απορροφά σημαντικές ποσότητες εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου με αποτέλεσμα να ελέγχει τις τιμές στην εσωτερική αγορά (Χανιωτάκης και Τζίμητρα, 1996). Ο κύριος στόχος των χονδρέμπορων και των εξαγωγέων είναι καθαρά η μεγιστοποίηση του κέρδους.

Αλυσίδες τροφίμων

Οι αλυσίδες τροφίμων είναι αυτές που διενεργούν το λιανεμπόριο στην αλυσίδα εμπορίου του ελληνικού ελαιολάδου. Τα τελευταία χρόνια η ανάπτυξη μεγάλων αλυσίδων τροφίμων στην αγορά αποτέλεσε σημαντικό εμπόδιο εισόδου των μικρών εταιρειών στα ράφια των μεγάλων Σούπερ Μάρκετ. Οι δυσκολίες προέρχονται λόγω της κοινής πρακτικής της αγοράς να υποχρεώνει τις εταιρείες να πληρώνουν ένα ειδικό ποσό χρημάτων για την είσοδο ενός νέου προϊόντος στο Σούπερ Μάρκετ. Επίσης, ο χώρος για τα ελαιόλαδα στα ράφια των Σούπερ Μάρκετ έχει μειωθεί, ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια, λόγω της αύξησης των σπορέλαιων. Αυτό συμβαίνει γιατί το όφελος από τις πωλήσεις των σπορέλαιων είναι μεγαλύτερο από το αντίστοιχο των πωλήσεων ελαιολάδου. (Ζαμπούνης και Πατσής, 1997).

2.4. Τιμές παραγωγού

Οι τιμές παραγωγού τόσο στην Ελλάδα, όσο και στην Ιταλία και στην Ισπανία διαμορφώνονται από τους νόμους της προσφοράς και της ζήτησης. Η ζητούμενη ποσότητα από τους καταναλωτές αυτών των χωρών παραμένει σχετικά σταθερή. Η ζήτηση για εξαγωγές, αλλά κυρίως το μέγεθος της προσφερόμενης ποσότητας αποτελούν τους παράγοντες οι οποίοι καθορίζουν τις τιμές του ελαιοπαραγωγού. Ειδικότερα, στην Ελλάδα, όπου η κατανάλωση του ελαιολάδου κατευθύνεται σε πολύ μεγάλο ποσοστό στην εγχώρια αγορά και λιγότερο στην εξωτερική η προσφερόμενη ποσότητα είναι αυτή που διαμορφώνει τις τιμές για τον παραγωγό. Αντίθετα, στις άλλες δύο χώρες εκτός από τη προσφερόμενη ποσότητα, στη διαμόρφωση των τιμών παίζει ρόλο και η ποσότητα που ζητείται

από τις τρίτες χώρες είτε της Ε.Ε. είτε εκτός αυτής. Με τη σειρά τους οι τιμές επηρεάζουν το ύψος των εισαγωγών αυτών των χωρών. Για παράδειγμα, το 2002 λόγω της χαμηλής παραγωγής στη χώρα μας οι τιμές διαμορφώθηκαν σε υψηλό επίπεδο και αυτό το γεγονός επέτρεψε την εισαγωγή μεγάλων ποσοτήτων ελαιολάδου από την Ισπανία (Ελιά και Ελαιόλαδο, Φεβρουάριος 2002).

2.5 Εμπορία και ανταγωνιστικότητα χωρών.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) έχει συνάψει, από το 1998 και μετά Ευρωμεσογειακές συμφωνίες σύνδεσης με την Αραβική Δημοκρατία της Αιγύπτου, το κράτος του Ισραήλ, το Χασεμιτικό Βασίλειο της Ιορδανίας, τη Δημοκρατία του Λιβάνου, το Βασίλειο του Μαρόκου, τη Δημοκρατία της Τυνησίας και τη Λαϊκή Δημοκρατία της Αλγερίας. Οι συμφωνίες αυτές παρέχουν το κατάλληλο πλαίσιο για τον πολιτικό διάλογο Βορρά-Νότου. Χρησιμεύουν επίσης ως βάση για τη σταδιακή απελευθέρωση του εμπορίου στο μεσογειακό χώρο. Έτσι, καθορίζουν τους όρους συνεργασίας μεταξύ της ΕΕ και κάθε χώρας-εταίρου στον οικονομικό, κοινωνικό και πολιτιστικό τομέα. Στο πλαίσιο της διαδικασίας της Ευρωμεσογειακής εταιρικής σχέσης, έχουν συναφθεί συμφωνίες σύνδεσης - διμερείς συμφωνίες νέας γενιάς μεταξύ της Ευρωπαϊκής Κοινότητας και των κρατών μελών, αφενός, και των μεσογειακών χωρών-εταίρων, αφετέρου. Οι συμφωνίες αυτές ήρθαν να υποκαταστήσουν τις συμφωνίες πρώτης γενιάς, δηλαδή τις συμφωνίες συνεργασίας που είχαν συναφθεί στη δεκαετία του 1970.

Η Ελλάδα κατέχει την Τρίτη θέση στην Παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου (μετά την Ισπανία και την Ιταλία), με περισσότερα από 140 εκατομμύρια ελαιόδεντρα, τα οποία παράγουν περίπου 450.000 τόνους ελαιολάδου ετησίως, από τους οποίους το 75 - 80% είναι εξαιρετικό παρθένο. Αυτό το ποσοστό κάνει την Ελλάδα, την πρώτη χώρα στον κόσμο σε παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Δεύτερη είναι η Ιταλία, με το 40 - 45% της ετήσιας παραγωγής της σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και τρίτη η Ισπανία, με το 25 - 30%

Στην Ισπανία δίνεται εξαιρετικά μεγάλη σημασία στην καλλιέργεια της ελιάς και λαμβάνουν χώρα συντονισμένες δράσεις για την ανάπτυξη της

ελαιοκαλλιέργειας. Εδώ και 20 χρόνια, πραγματοποιείται με συνέπεια αναδιάρθρωση των καλλιεργειών. Οι μη ανταγωνιστικές καλλιέργειες, όπως το βαμβάκι, αντικαθίστανται από την κοντή ή την υπέρπυκνη ελιά. Στο εμπορικό κομμάτι, σκοπό των Ισπανών αποτελεί ο έλεγχος της παγκόσμιας παραγωγής και επομένως ο καθορισμός των τιμών. Για το λόγο αυτό, ισπανικές φίρμες εξαγόρασαν ιταλικά brand names ελαιόλαδου. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η ισπανική SOSCuetera που εξαγόρασε τη μεγαλύτερη εταιρία εμπορίας ελαιόλαδου παγκοσμίως, την ιταλική Bertolli. Το γεγονός αυτό αποτέλεσε εμπορική πράξη τεράστιας οικονομικής σημασίας, αφού πρόκειται για εταιρίες - κολοσσούς του κλάδου. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με τον Wright (1989), η Bertolli το 1989 πουλούσε το 37% του ελαιόλαδου που καταναλώνει η Αμερική σε ολόκληρη την επικράτειά της, γεγονός που την καθιστούσε επωνυμία με πραγματικά εθνική παρουσία.

Οι Ιταλοί επί δεκαετίες έχουν κατορθώσει να ταυτίσουν το ελαιόλαδο που πωλούν με τον ιταλικό τρόπο ζωής και διατροφής. Στη συνείδηση των καταναλωτών ανά τον κόσμο, το ελαιόλαδο είναι στενά συνδεδεμένο με την ιταλική κουλτούρα. Η συγκεκριμένη κουλτούρα περιλαμβάνει πολλές ελκυστικές παραμέτρους: υγιεινή, νόστιμη και ευχάριστη διατροφή, κουζίνα με ποιότητα πρώτων υλών και όμορφα παρουσιασμένα πιάτα, κομψότητα, στυλ, ρομαντισμό, παράδοση, άψογη αισθητική. Το ιταλικό πολιτισμικό πρότυπο προέρχεται από την Αναγέννηση και τροποποιείται - διαμορφώνεται μέχρι σήμερα, με ένα άκρως επιτυχημένο μείγμα παράδοσης και καινοτομίας. Παράδοσης στη γεύση, τη νοστιμιά, την όμορφη παρουσίαση και καινοτομίας στην επεξεργασία και συσκευασία του ελαιόλαδου, με την εφαρμογή όλων των προτύπων υγιεινής και ασφάλειας, για την προστασία του καταναλωτή. Η μεγάλη επιτυχία που σημειώνουν οι Ιταλοί στο εμπόριο του ελαιόλαδου οφείλεται κατά μεγάλο ποσοστό στην ταύτιση του προϊόντος με τον εθνικό τους πολιτισμό (Σαμαράς, 2009).

Υπάρχουν και άλλες ανταγωνιστικές χώρες στην αγορά του ελαιόλαδου όπως η Τунνησια, Τουρκία, Αυστραλία, Συρία, Μαρόκο αλλά είναι τέτοιας

δυναμικότητας που δεν μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο στην συγκεκριμένη αγορά αφού τα μερίδια τους είναι πολύ μικρά.

2.6 Η ελληνική εισαγωγή ελαιόλαδου

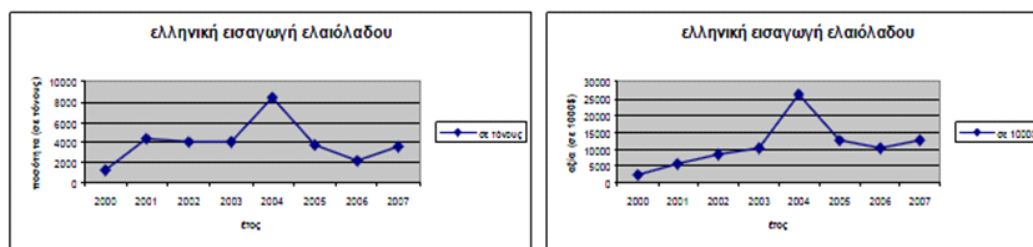
Στη χώρα μας, η εγχώρια παραγωγή ελαιόλαδου επαρκεί για να υπερκαλύψει την ζήτηση που εκδηλώνεται. Κατά συνέπεια, οι εισαγωγές κυμαίνονται σταθερά σε χαμηλό επίπεδο, κοντά στους 4.000 τόνους ετησίως. Το 2000 εισάχθηκαν μόλις 1.238 τόνοι, αξίας 2,1 εκατομμυρίων δολαρίων. Το 2004, παρατηρείται η μεγαλύτερη εισαγωγή των τελευταίων ετών, 8.493 τόνων και αξίας 26 εκατομμυρίων δολαρίων.

Η σχετικά «φτωχή» παραγωγή του συγκεκριμένου έτους αποτελεί εξήγηση της παραπάνω πραγματικότητας. Μέχρι και το 2010 τα επίπεδα εισαγωγών παρέμειναν σταθερά γύρω στους 4.000 τόνους. Τα αναλυτικά στοιχεία των ελληνικών εισαγωγών κατά έτος αποδίδονται αριθμητικά και γραφικά στον πίνακα και στο γράφημα (FAOSTAT, 2009).

Πίνακας 3: Η Ελληνική Εισαγωγή Ελαιόλαδου

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
σε τόνους	1238	4402	4086	4026	8493	3753	2187	3555
σε 1000\$	2123	5446	8667	10412	26112	12711	10120	12490

Πηγή: FAOSTAT, 2009



Διάγραμμα 7 : Η Ελληνική εισαγωγή ελαιόλαδου σε ποσότητα και αξία.

Πηγή: (FAOSTAT,2009),κατόπιν επεξεργασίας στοιχείων από τον ερευνητή.

2.7 Εξαγωγές και ελληνικό ελαιόλαδο

Οι εξαγωγές, χωρίς καμία αμφιβολία, είναι τομέας τεράστιας σημασίας για την ανάπτυξη και την εύρυθμη λειτουργία κάθε οικονομίας ανά τον κόσμο. Από αυτή τη γενίκευση δεν θα μπορούσε να εξαιρεθεί η περίπτωση της ελληνικής οικονομίας, και ιδιαίτερα δεδομένου ότι οι ελληνικές εξαγωγές είναι περιορισμένες σε μέγεθος και εντοπίζονται κυρίως σε γεωργικά προϊόντα.

Η Ελλάδα στην Ευρώπη των «27» κατέχει την 17η θέση στις εξαγωγές. Τα περίφημα ελληνικά προϊόντα, το λάδι, τα εσπεριδοειδή, η φέτα και τόσα άλλα ποιοτικά τρόφιμα και ποτά απουσιάζουν από τα ράφια των σούπερ μάρκετ της Ευρώπης, σε αντίθεση με τα προϊόντα των γειτονικών μας χωρών. Έτσι στην Ευρώπη αλλά και στον υπόλοιπο κόσμο βρίσκει κανείς λάδι Ιταλίας –πολλές φορές έρχεται από την Ελλάδα–, μέλι Βουλγαρίας, άσπρο τυρί –όχι φέτα–, επίσης Βουλγαρίας και Ρουμανίας. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδό μας, μάλιστα, είναι στη 10η θέση των εξαγωγών μας, ενώ το μέλι δεν βρίσκεται καν στη λίστα. Θα πρέπει να γίνουν συντονισμένες προωθητικές κινήσεις κράτους και εξαγωγέων, ώστε να πείσουν τις αγορές για τα ποιοτικά μας πλεονεκτήματα, ενώ όλα τα προϊόντα θα

πρέπει να αποκτήσουν «επώνυμο». Τέτοιες κινήσεις ξεκίνησαν πράγματι μετά το 2004, με την αναδιοργάνωση του ΟΠΕ και την έμφαση που έδωσε στην παρουσία των ελληνικών επιχειρήσεων στο εξωτερικό, αλλά χρειάζονται πολύ περισσότερα να γίνουν, καθώς μάλιστα η κρίση προκάλεσε μεγάλη υποχώρηση των εξαγωγών.

Πίνακας 4: Ελληνικό εξωτερικό εμπόριο εμπορευματικών συναλλαγών για το διάστημα Ιανουαρίου 2006-2010

(ποσά σε εκατ. €)	Ιαν. 2006	Ιαν. 2007	Ιαν. 2008	Ιαν. 2009	Ιαν. 2010	ΜΕΤΑΒΟΛΗ 10/09	ΜΕΣΗ ΕΤΗΣΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ 10/06
Ελληνικές εισαγωγές	4482,1	4398,3	4646,7	3735,7	3188,8	-14,6	-8,2
Ελληνικές εξαγωγές	1463	1310,4	1208,2	951,6	959,8	0,9	-10
Εμπορικό ισοζύγιο	-3019,1	-3087,9	-3438,5	-2784,1	-2229,9	-19,9	-7,3
Εξαγωγές/εισαγωγές	32,6	29,8	26,0	25,5	30,1	18,2	-2,0

Πηγή: ΕΣΥΕ, Επεξεργασία: ΙΕΕΣ-ΣΕΒΕ

Η λύση στην οικονομική κρίση που μαστίζει την Ελλάδα, και δυστυχώς τα επόμενα χρόνια θα γίνει ακόμα μεγαλύτερη, θα δοθεί, αν αρχίσουμε να παράγουμε νέα προϊόντα και να εξάγουμε αυτά που ήδη παράγουμε. Αν δεν εκμεταλλευτούμε την ποιοτική μας υπεροχή στα τρόφιμα και τα ποτά, είναι σίγουρο ότι θα γίνουμε φτωχότεροι, αφού κανείς δεν μπορεί να ζήσει με δανεικά.

Παραδόξος το κλίμα από τις αρχές του 2010 μεχρι και σήμερα αντιστράφηκε με τις ελληνικές εξαγωγές όχι μόνο να σημειώνουν θετικό πρόσιμο αλλά και να πετυχαίνουν ιστορικό ρεκόρ. Σύμφωνα με την Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδας (ΕΣΥΕ), για τον Ιανουάριο του 2010, οι ελληνικές εξαγωγές εμπορευματικών συναλλαγών κατέγραψαν αύξηση κατά 0,9% συγκριτικά με τον Ιανουάριο του 2009, ενώ σε αξία ανήλθαν σε 959,8 εκατ. ευρώ. Σημειωτέον ότι οι ελληνικές εξαγωγές έχουν να παρουσιάσουν μηνιαία αύξηση από τον Οκτώβριο του 2008, καθώς σε όλη τη διάρκεια του 2009, η τάση τους ήταν έντονα αρνητική. Είναι χαρακτηριστικό όμως το γεγονός ότι τοελληνικό εξαγωγικό εμπόριο βρίσκεται σήμερα σε χαμηλότερα επίπεδα από το 2008 κατά 20%. (Ηλέκτρα Λυμπεροπούλου,2010)

Στο πρώτο εξάμηνο του 2011, έχουν αυξηθεί σε αξία κατά 22,6%, σε σχέση με το 2010 (συμπεριλαμβανομένων των πετρελαιοειδών και στις δύο περιπτώσεις), όπως υπογραμμίζει σε ανάλυσή του ο Σύνδεσμος Εξαγωγέων Β.Ελλάδος (ΣΕΒΕ). Έτσι, η Ελλάδα καταλαμβάνει την 17η θέση στο σύνολο 27 κρατών-μελών της ΕΕ, όπως αναφέρθηκε πιο πάνω, για τις εξαγωγές για το εννιάμηνο του 2011, καταγράφοντας προβάδισμα 3 θέσεων στην Ευρωπαϊκή κατάταξη.

Σύμφωνα με την πρόσφατη ανακοίνωση της Ευρωπαϊκής Στατιστικής Υπηρεσίας Eurostat και την ανάλυση του Ινστιτούτου Εξαγωγικών Ερευνών και Σπουδών (ΙΕΕΣ) του ΣΕΒΕ για τις εμπορευματικές συναλλαγές για το εννιάμηνο Ιανουάριος-Σεπτέμβριος 2011, οι ευρωπαϊκές εξαγωγές αγαθών παρουσίασαν συνολική αύξηση κατά 13,3%, συγκριτικά με το αντίστοιχο διάστημα του 2010, ενώ συνολικά ανήλθαν σε περίπου 3,3 τρις ευρώ. Οι εξαγωγές σε επίπεδο Ευρωζώνης για το ίδιο διάστημα σημείωσαν αύξηση κατά 13%, ενώ οι ελληνικές εξαγωγές αγαθών, αυξήθηκαν με πολύ ταχύτερο ρυθμό από τον Ευρωπαϊκό μέσο όρο, συγκεκριμένα με 42% και σε αξία ανήλθαν σε 15,9 δις ευρώ. Χωρίς πετρελαιοειδή η αύξηση των ελληνικών εξαγωγών το εξεταζόμενο διάστημα ανήλθε σε 14,7% (στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ). Η χώρα μας συνεχίζει να είναι η μοναδική στην ΕΕ-27 που καταγράφει μείωση στις εισαγωγές της κατά 20% με αποτέλεσμα το εμπορικό έλλειμμα να μειωθεί περαιτέρω κατά 47,4% και να διαμορφωθεί στα 13,2 εκατ ευρώ. Παρόλη τη σημαντική μείωση που σημειώθηκε, το ελληνικό εμπορικό έλλειμμα είναι το 5ο μεγαλύτερο στην ΕΕ-27. «Εάν το δημόσιο δεν είχε προβεί σε άτυπη στάση πληρωμών προς τις εξαγωγικές επιχειρήσεις και εάν οι τράπεζες πρόσφεραν επαρκή ρευστότητα τότε θα είχαμε κερδίσει άλλες επιπλέον 5 θέσεις ως χώρα. Διερωτόμαστε λοιπόν εάν πραγματικά είναι επιθυμητό αυτό από την Κυβέρνηση και τον Τραπεζικό τομέα» τόνισε ο Πρόεδρος του ΣΕΒΕ, κ. Δημήτρης Λακασάς.

Σχετικά με τη συνεισφορά των ελληνικών εξαγωγών στο Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν (ΑΕΠ) της χώρας μας για το εννιάμηνο του 2011 υπολογίζεται σε 9,8%, υψηλότερο κατά 3,4 ποσοστιαίες μονάδες από το εννιάμηνο του 2010. Όλα τα συμβαλλόμενα μέρη στην παραγωγή ελαιολάδου στην Ελλάδα διαπιστώνουν

ότι το προϊόν χαρακτηρίζεται από αυξανόμενη ανταγωνιστικότητα. Υπάρχει ακόμα και μια σημαντική δυνατότητα η οποία καθορίζεται από την πλευρά του κινδύνου το οποίο συνδέεται με την επέκταση της παραγωγής ελαιολάδου όταν εταιρίες του εξωτερικού απλά χρησιμοποιούν το ελληνικό προϊόν για να βελτιώσουν την ποιότητα των δικών τους τελικών προϊόντων με την ανάμιξη και να αυξήσουν τις πωλήσεις τους. Οι εισαγωγείς αναμιγνύουν χαμηλότερες ποιότητας εγχώριο ελαιόλαδο με ανώτερης ποιότητας εισαγόμενο ελληνικό ελαιόλαδο. Καθώς το ελληνικό ελαιόλαδο δεν μπορεί να διαπιστωθεί από τους τελικούς καταναλωτές, οποιαδήποτε προσπάθεια από την ελληνική βιομηχανία για επέκταση τις αγορές της στις διεθνείς αγορές είναι δύσκολο να επιτευχθεί. Οι δυσκολίες ανήκουν τόσο στον ελληνικό τομέα μεταποίησης όσο και στα εμπόδια που στήνονται με την εισαγωγή επιχειρήσεων. Περίπου το 95% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιολάδου προέρχεται από την Μεσογειακή λεκάνη και το 75% από Ευρωπαϊκές χώρες. Η Ελλάδα είναι η Τρίτη μεγαλύτερη παραγωγός ελαιολάδου παγκοσμίως μετά την Ισπανία και την Ιταλία. Αυτές οι τρεις χώρες είναι επίσης και οι κυριότερες εξαγωγικές. Εκτός από την Ευρώπη, το Μάγκρεμπ και η Τουρκία είναι σημαντικοί παραγωγοί ελαιολάδου. Το ελληνικό επώνυμο ελαιόλαδο δεν έχει ικανοποιητική επώνυμη παρουσία στις ξένες αγορές, στις οποίες την πρώτη θέση κατέχει συνήθως το ιταλικό ελαιόλαδο και δεύτερο έρχεται το ισπανικό με αυξητικές τάσεις. Το ελληνικό επώνυμο ελαιόλαδο βρίσκεται συνήθως στην τρίτη θέση στις περισσότερες αγορές και οι ποσότητες που εξάγουμε είναι πολύ μικρές. Αυτό οφείλεται αφενός στην μη ύπαρξη μεγάλων (με διεθνή κριτήρια) ελληνικών εταιριών εμπορίας ελαιολάδου που να διαθέτουν ισχυρές προσβάσεις στα ξένα δίκτυα διανομής και αφετέρου στην υψηλή τιμή του, που αντικατοπτρίζει μεν την ανώτερη ποιότητά του, κάτι όμως που δεν έχει εμπεδωθεί στην συνείδηση των ξένων καταναλωτών, οι οποίοι θεωρούν το ιταλικό ως καλύτερο και επομένως το προτιμούν. Σχετικά με την ποιότητα του ελληνικού ελαιολάδου, θα πρέπει να διευκρινίσουμε ότι αυτή δεν είναι πάντα μετρήσιμη και σαφώς αντιληπτή από τον ξένο (ακόμα και τον Έλληνα) καταναλωτή. Λέγοντας ότι το ελληνικό ελαιόλαδο είναι το καλύτερο στον κόσμο, εννοούμε συνήθως ότι η Ελλάδα παράγει το υψηλότερο ποσοστό εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, σε σχέση με το σύνολο της παραγωγής της. Αυτό ασφαλώς δεν σημαίνει ότι το ελληνικό εξαιρετικό

παρθένο ελαιόλαδο είναι πάντα καλύτερο από την αντίστοιχη ποιότητα ορισμένων περιοχών άλλων χωρών. (B. Ψώνης)

Δεδομένου ότι η παραγωγή της Ελλάδας δεν είναι δυνατό να αυξηθεί και δεδομένου ότι οι εξαγωγές γίνονται σε μορφή χύμα, ο στόχος είναι όχι να αυξηθούν οι εξαγωγές ελαιολάδου, αλλά να μεταβληθούν οι όροι εμπορίας του, έτσι ώστε να αυξηθούν όσο γίνεται περισσότερο τα έσοδα από τη διάθεσή του στο εξωτερικό. Αυτό σημαίνει στην πράξη να εξάγονται σε επώνυμη συσκευασία στις ξένες αγορές με τρόπο που να αποκτήσει αναγνωρισιμότητα και σταθερή παρουσία, ώστε να απολαμβάνει τις υψηλότερες τιμές που αξίζει η ανώτερη ποιότητά του. Εδώ επομένως, χρειάζεται μεγαλύτερη γνώση των διεθνών αγορών και μεγαλύτερη χρήση των εργαλείων του εξαγωγικού μάρκετινγκ (B. Ψώνης)

Με ετήσια παραγωγή κυμαινόμενη από 300-400 χιλιάδες τόνους κατά τη διάρκεια της τελευταίας δεκαετίας, ο τομέας αυτός συνεισφέρει σημαντικά στην οικονομία. Περίπου 2.500 επιχειρηματικές μονάδες δραστηριοποιούνται σε ένα μεγάλο τμήμα της χώρας (Πελοπόννησο, μερικά νησιά, Κρήτη). Η μεγαλύτερη παραγωγή πραγματοποιείται σε μικρές φάρμες και σε οικογενειακές επιχειρήσεις. Ενώ η εγχώρια αγορά ελαιολάδου απορροφά ένα σημαντικό ποσοστό της εθνικής παραγωγής, οι εξαγωγές είναι σημαντικές και επικεντρώνονται στην Ευρωπαϊκή αγορά. (G. Vlontzos, M.N. Duquenne, 2008)

2.8 Εξελίξεις στη διεθνή αγορά ελαιολάδου

Οι εξελίξεις που λαμβάνουν χώρα στη διεθνή αγορά είναι αφενός μια συνεχής αύξηση της δημοτικότητας και της κατανάλωσης ελαιολάδου, κυρίως σαν συνέπεια της διαπίστωσης των ευεργετικών του ιδιοτήτων στην υγεία, και αφετέρου οι νέες προοπτικές που διαγράφονται από την εμφάνιση των νέων μεγάλων αγορών στις ταχέως αναπτυσσόμενες (πρώην σοσιαλιστικές) χώρες της Ανατολικής Ευρώπης και της Ασίας. (B. Ψώνης)

Στον τομέα του ανταγωνισμού φαίνεται ότι η Ιταλία χάνει έδαφος σιγά σιγά στις ξένες αγορές από την Ισπανία που διαθέτει την μεγαλύτερη παραγωγή

παγκοσμίως. Η εξέλιξη αυτή οφείλεται, αφενός στην απότομη αύξηση της ισπανικής παραγωγής την προηγούμενη δεκαετία (από 600 χιλ. τόνους η ισπανική παραγωγή σήμερα ξεπερνά το 1.2 δις τόνους.) και αφετέρου στην απόκτηση μεγαλύτερης πρόσβασης στα μεγάλα δίκτυα εμπορίας ελαιολάδου στο εξωτερικό. (B. Ψώνη)

Μια εξέλιξη που παρουσιάζεται τα τελευταία χρόνια είναι η τάση των μεγάλων σούπερ μάρκετ να τυποποιούν ελαιόλαδο για λογαριασμό τους με δική τους ετικέτα (privatelabel), κάτι που θα μπορούσε να θεωρηθεί σαν μια ενδιάμεση λύση μεταξύ της εξαγωγής του προϊόντος σε μορφή χύμα και της εμπορίας του σε επώνυμη συσκευασία με το σήμα του ξένου εισαγωγέα. Συνήθως οι ιδιωτικές ετικέτες που χρησιμοποιούν οι ξένες αλυσίδες, αναφέρουν την προέλευση του προϊόντος, κάτι που βοηθά στην αύξηση της αναγνωρισιμότητας του ελληνικού ελαιολάδου σε σύγκριση με την υφιστάμενη κατάσταση που το προϊόν μας εξάγεται χύμα, αναμειγνύεται με άλλα ελαιόλαδα και καταναλώνεται ως ξένο. Επίσης οι πωλήσεις/ εξαγωγές με privatelabel αποφέρουν υψηλότερη προστιθέμενη αξία στην περίπτωση που η τυποποίηση γίνεται στην Ελλάδα για λογαριασμό του ξένου λιανοπωλητή. Ασφαλώς όμως αυτός δεν είναι ο ιδανικός τρόπος εμπορίας του ελαιολάδου μας καθώς δημιουργεί υπερβολική εξάρτηση από τους ξένους συγκεκριμένους πελάτες για λογαριασμό των οποίων τυποποιείται. (B. Ψώνη)

Ενδιαφέρον επίσης παρουσιάζει η τάση αύξησης της παραγωγής σε νέες χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το φαινόμενο αυτό γίνεται ήδη αισθητό και μπορούμε να διακρίνουμε δύο κατηγορίες χωρών που εμφανίζονται σιγά σιγά στο προσκήνιο. Η μια κατηγορία αφορά στις χώρες της Βορείου Αφρικής και της Ανατολικής Μεσογείου (Τουρκία, Αίγυπτος, Συρία, Τυνησία, Αλγερία κλπ) και η άλλη κατηγορία αφορά στις υπερπόντιες χώρες του νέου κόσμου που έχουν κλίμα κατάλληλο. Πρόκειται για τις ίδιες χώρες που προ δεκαετίας άρχισαν τη συστηματική καλλιέργεια της αμπέλου και σήμερα παράγουν κρασιά αρίστης ποιότητας απειλώντας άμεσα την πρωτοκαθεδρία της Ευρώπης στο προϊόν αυτό (Καλιφόρνια, Αυστραλία, Νότια Αφρική, Νότια Αμερική κλπ). Επίσης θα πρέπει να λάβουμε υπόψη και τις προσπάθειες για καλλιέργεια της ελιάς και στις μεγάλες

ασιατικές χώρες όπως η Κίνα, το Πακιστάν και ενδεχομένως η Ινδία. Ασφαλώς, εάν θέλουμε το ελαιόλαδο να έχει μεγάλη δημοτικότητα στην προτίμηση των ξένων καταναλωτών, θα πρέπει να δεχτούμε ότι θα υπάρξουν στο μέλλον και άλλες χώρες που θα ενδιαφερθούν για την παραγωγή ελαιολάδου και πιθανόν θα το πετύχουν. (B. Ψώνη) Η Ιταλία καταφέρει και εξάγει το 29% της παραγωγής της (περίπου 182.400 τόνους) που αντιστοιχεί στο 55,2% των συνολικών ευρωπαϊκών εξαγωγών και στο 30,3% των συνολικών παγκόσμιων εξαγωγών. Ακολουθείται από την Τυνησία η οποία εξάγει το 73% της παραγωγής της και το οποίο αντιστοιχεί στο 21% των συνολικών παγκόσμιων εξαγωγών και έπονται με σειρά η Ισπανία, η Τουρκία, η Συρία, η Πορτογαλία, το Μαρόκο, η Αργεντινή και η Ελλάδα. Η χώρα μας εξάγει μόνο το 3% της παραγωγής της (περίπου 11300 τόνους), ο οποίο αντιστοιχεί στο 3,4% των συνολικών ευρωπαϊκών εξαγωγών και στο 1,8% των συνολικών παγκόσμιων εξαγωγών.

Για αναλυτικούς σκοπούς, υπάρχουν δύο ομάδες χωρών: Η πρώτη ομάδα αποτελείται από τις κύριες χώρες παραγωγής και κατανάλωσης της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ωστόσο, ακόμη και μεταξύ αυτής της ομάδας υπάρχουν μεγάλες διαφορές. Η Ισπανία είναι ο αδιαφιλονίκητος ηγέτης της παγκόσμιας παραγωγής (περισσότερο από 40%) και μπορεί να θεωρηθεί ως ο ηγέτης της ελιάς παγκόσμιου εμπορίου πετρελαίου επίσης. Λόγω των διακυμάνσεων στη δική της παραγωγή, η Ισπανία εισάγει περίπου 40 χιλιάδες τόνους πρώτων υλών (ελαιόλαδο), από τρίτες χώρες (όπως η Τυνησία) και από την Ελλάδα. (Βασίλης Ζαμπούνης) Από την άλλη πλευρά, στην Ισπανία οι εξαγωγές 220.000 τόνους για την Ιταλία, γεγονός που καθιστά την Ισπανία το μεγάλο παίκτη στην εσωτερική ιταλική αγορά. Όσον αφορά το τελικό προϊόν, η Ισπανία επικεντρώνεται στις εξαγωγές των μικρών φιαλών (δηλαδή, λιγότερο από ένα λίτρο). Οι εξαγωγές της Ισπανίας τόσο στην ΕΕ όσο και μη κοινοτικές χώρες, ανέρχονται σε πάνω από 220 χιλιάδες τόνους. Υπάρχουν δύο σημεία που αξίζουν να σημειωθούν σχετικά με την Ισπανία. Πρώτον, η προμήθεια των πρώτων υλών είναι συγκεντρωμένη στα χέρια των γεωργικών συνεταιρισμών. Δεύτερον, η Ισπανία έχει ξεκινήσει ένα κύμα εξαγορών των παραδοσιακών ιταλικών εταιρειών (Minerva, Carapelli, Sasso, Δάντης, Friol). (Βασίλης Ζαμπούνης) Η Ιταλία είναι το σταυροδρόμι του παγκόσμιου εμπορίου ελαιολάδου. Η Ιταλία είναι καθαρός εισαγωγέας των

περίπου 450 χιλ. τόνους πρώτης ύλης από την Ισπανία, την Ελλάδα, καθώς και μη κοινοτικές χώρες. Ιταλικές εξαγωγές είναι περίπου 240 εκατομμύρια τόνοι εμφιαλωμένου ελαιολάδου σε μικρές συσκευασίες. Η Ελλάδα είναι μια καθαρή εξαγωγική χώρα. Η Ελλάδα έχει μηδενικές εισαγωγές και περίπου 90 εκατομμύρια τόνους εξαγωγών των πρώτων υλών, που είναι κυρίως για το εξαιρετικό παρθένο ποιότητας. Αυτό πηγαίνει στις ιταλικές εταιρείες για περαιτέρω επεξεργασία και συσκευασία. Η Ελλάδα δεν είναι πρωταθλητής μάρκετινγκ: οι εξαγωγές των τελικών προϊόντων που είναι λιγότερο από 15 εκατ. τόνους. (Βασίλης Ζαμπούνης). Το γεγονός ότι η χώρα μας εξάγει το σύνολο της ποσότητας στην Ιταλία απεικονίζει το φτωχό δίκτυο εμπορίας που διαθέτει. Το κύριο χαρακτηριστικό είναι πως το προϊόν εξάγεται σε μορφή χύμα και στη συνέχεια, όπως αναφέρθηκε, οι Ιταλοί συσκευάζουν και το εξάγουν με ιταλική ετικέτα, χωρίς να υποδηλώνουν τη χώρα προέλευσης της πρώτης ύλης. Αυτό έχει ως συνέπεια οι Ιταλοί να κερδίζουν την υπεραξία του τυποποιημένου και συσκευασμένου ελληνικού προϊόντος. Εκτός, αυτού είναι δύσκολη η είσοδος του ελληνικού ελαιολάδου σε αγορές γιατί οι καταναλωτές έχουν συνδυάσει το συγκεκριμένο προϊόν με τη χώρα της Ιταλίας. Ουσιαστικά, βοηθούμε τους Ιταλούς να αυξάνουν συνεχώς το μερίδιο αγοράς τους εις βάρος της χώρας μας. Γενικά, οι Έλληνες εξαγωγείς δεν έχουν εξειδικευτεί στην τυποποίηση, τη συσκευασία και τη σήμανση, μέσω ετικέτας, του προϊόντος με αποτέλεσμα να μη βρίσκουν δίοδο στο εξωτερικό, εκτός της Ιταλίας, η οποία ενδιαφέρεται για χύμα ελαιόλαδο ώστε να το επεξεργαστεί, να το εξάγει και να αποκομίσει τα οικονομικά οφέλη. (Τσακίλης Εμμανουήλ) Η δεύτερη ομάδα περιλαμβάνει τις μη κοινοτικές χώρες της Μεσογείου. Οι εν λόγω χώρες είναι σαφώς προσανατολισμένες στην εξαγωγή. Χύμα ελαιόλαδο μεταφέρεται στην ιταλική - και την ισπανική, σε μικρότερο βαθμό - η βιομηχανία συσκευασίας ενώ κάποιες μικρές ποσότητες εξάγονται σε μικρές συσκευασίες απευθείας προς τις ΗΠΑ κ.ά. (Βασίλης Ζαμπούνης)

Οι υψηλές τιμές που επιβάλλονται από την ΕΕ για τις εισαγωγές από αυτή την ομάδα χωρών δεν είναι πραγματικά εμπόδια στις συναλλαγές. Αυτό συμβαίνει για δύο λόγους. Πρώτα απ' όλα, υπάρχει μια συμφωνία με την Τυνησία, που καλύπτει ποσότητα 56.700 τόνων. Δεύτερον, υπάρχει μια συμφωνία που ονομάζεται «ενεργητικής τελειοποίησης». Δηλαδή, δεν υπάρχει δασμολογική

επιβάρυνση επί των εισαγόμενων ποσοτήτων, όταν θα υποβληθούν σε επεξεργασία με κάποιο τρόπο (για παράδειγμα αν είναι εκλεπτυσμένη, εμφιαλωμένα, κλπ), στη συνέχεια αναμειχθούν με το ελαιόλαδο της ΕΕ και τέλος να εξάγονται. (Βασίλης Ζαμπούνης)

2.9 Τα προβλήματα της εξαγωγής ελαιόλαδου

Όπως προαναφέρθηκε, η εξαγωγή του ελαιόλαδου είναι ζωτικής σημασίας για την ελληνική οικονομία. Ωστόσο, στην πράξη, η χώρα δεν αποκομίζει τα αναμενόμενα οικονομικά οφέλη από τις εξαγωγές. Αυτό είναι πλέον κοινή παραδοχή των φορέων που εμπλέκονται και αποδίδεται σε μια σειρά προβλημάτων που αντιμετωπίζει ο τομέας.

Το σημαντικότερο πρόβλημα εντοπίζεται στην τυποποίηση και την ταυτοποίηση του ελαιόλαδου. Είναι αλήθεια πως το 85% της εξαγωγίμης ποσότητας εξάγεται ως ανώνυμο προϊόν και διακινείται στην αγορά με ξένο εμπορικό σήμα. Το 50% της ελληνικής παραγωγής εξάγεται στην Ιταλία, και από αυτό μόλις το 10% εξάγεται ως επώνυμο προϊόν. Σημαντικό αλλά μικρότερο τμήμα της παραγωγής εξάγεται στην Ισπανία χωρίς επίσης να έχει προηγηθεί τυποποίηση ή ταυτοποίηση. Ως αποτέλεσμα, η χώρα μας μπορεί να είναι τρίτη σε παραγωγή ελαιόλαδου στον κόσμο, καλύπτει όμως μόνο το 3% της αγοράς των δυτικών ανεπτυγμένων χωρών. Την ίδια στιγμή η Ιταλία, η κύρια χώρα προορισμού του ελληνικού ελαιόλαδου, καλύπτει το 80% της αγοράς, με την Ισπανία να ακολουθεί με σημαντικό μερίδιο.

(Καδδά, 2006).

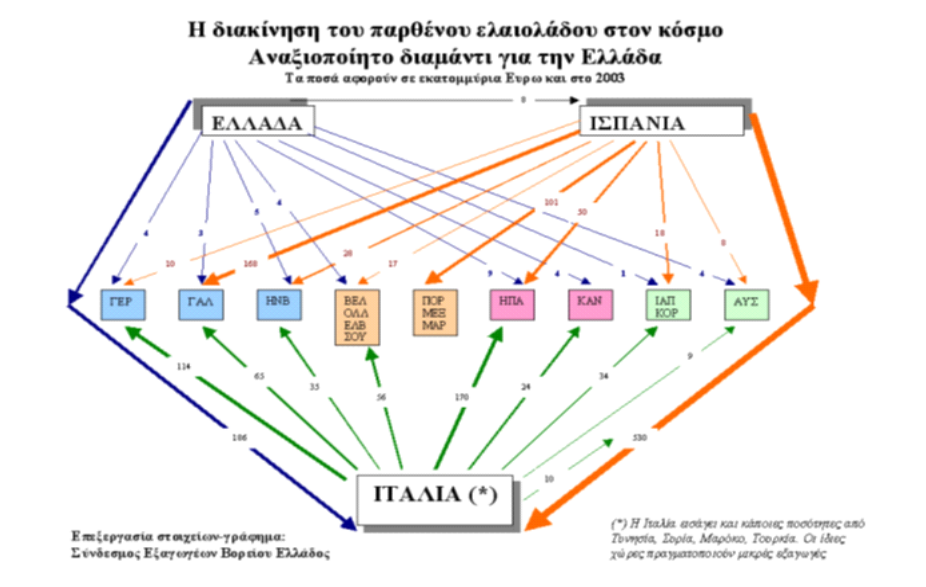
Η ορθότητα του παραπάνω ισχυρισμού αποδεικνύεται από την έρευνα της Menaraceatal (2008). Η έρευνα αυτή πραγματοποιήθηκε τον Ιανουάριο του 2008 στο Οντάριο του Καναδά και συγκεκριμένα στην περιοχή του Τορόντο. Τα δεδομένα συλλέχθηκαν με προσωπικές συνεντεύξεις που διήρκησαν περίπου 15 λεπτά η καθεμιά. Το δείγμα επιλέχθηκε τυχαία, με μοναδική προϋπόθεση οι συμμετέχοντες να είχαν αγοράσει και καταναλώσει ελαιόλαδο τους τελευταίους 6

μήνες, και αποτελούνταν από 207 άτομα. 12 άτομα βρέθηκαν να μην πληρούν την παραπάνω προϋπόθεση και ως εκ τούτου δεν συμμετείχαν. Από την έρευνα προέκυψε ότι το 86% των καταναλωτών του δείγματος προτιμούν το ιταλικό ελαιόλαδο έναντι του ισπανικού και του ελληνικού, και είναι διαθετιμένοι να το αγοράσουν σε σχετικά υψηλή τιμή (από 7,68 CAD \$/λίτρο ως 9,48 CAD\$/λίτρο). Το απογοητευτικότερο όλων είναι πως το σύνολο των καταναλωτών δεν προτιμά το ελληνικό ελαιόλαδο έναντι του ιταλικού ή του ισπανικού. Ούτε ένας καταναλωτής του δείγματος δεν εκδήλωσε την προτίμησή του για το ελληνικό ελαιόλαδο. Κατά τον πρώην υπουργό πολιτισμού κύριο Αντώνη Σαμαρά (2009), το ελληνικό ελαιόλαδο δεν πάσχει από ποιότητα, αλλά από τεκμηρίωση, προβολή και προώθηση. Το κορυφαίο ελληνικό προϊόν βρίσκεται εδώ και δεκαετίες υπό τον εμπορικό έλεγχο των Ιταλών, αποτελώντας στα μπουκάλια τους το «μυρωδικό» που δίνει άρωμα και γεύση στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο πωλούν. Μάλιστα, τελευταία παρατηρήθηκε η ανησυχητική τάση να μην αποτελεί διέξοδο για το λάδι μας ούτε η Ιταλία. Ισχυρές ισπανικές φίρμες αγόρασαν παραδοσιακά ιταλικά ονόματα του ελαιολάδου και προσπαθούν να εκπαιδεύσουν τον καταναλωτή στη γεύση του ισπανικού προϊόντος, το οποίο διαθέτουν σε αφθονία, με ανταγωνιστικές τιμές, ευτυχώς όμως όχι στα δικά μας επίπεδα ποιότητας. Ως αποτέλεσμα, οι εξαγορασμένες από τους Ισπανούς ιταλικές φίρμες προβαίνουν σε πολύ μικρότερες αγορές ελληνικού ελαιολάδου, σε σχέση με ό,τι έκαναν παλιά.

Σύμφωνα με μελέτη του Συνδέσμου Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος (Σ.Ε.Β.Ε), που έλαβε χώρα το 2003, το μεγαλύτερο τμήμα του παρθένου ελαιόλαδου που εξάγει η Ελλάδα κατευθύνεται προς την Ιταλία. Η μεγαλύτερη ποσότητα αυτού δεν καταναλώνεται στη γειτονική χώρα αλλά επαναεξάγεται ως ιταλικό. Στην ετικέτα μάλιστα συνηθίζεται η έκφραση «εμφιαλώνεται στην Ιταλία» που παραπλανά τους καταναλωτές (Lempert, 2010). Με τον τρόπο αυτό οι Ιταλοί έμποροι καρπώνονται υπεραξία που πολλές φορές αγγίζει το 1 ευρώ το λίτρο. Μάλιστα, συχνά δεν επαναεξάγεται αυτούσιο, αλλά αφού πρώτα έχει αναμειχθεί με ιταλικό του οποίου την ποιότητα βελτιώνει. Αυτό συμβαίνει στην προσπάθεια των ιταλικών εταιριών τυποποίησης να ανταποκριθούν στην ολοένα αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο (εξαιρετικά παρθένο). Το ποσοστό αυτό το 1999 ήταν 84%, το 2000 ήταν 83%, το 2001 ήταν

82%, το 2002 74% και το 2003 79%. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται επομένως μια μικρή μείωση στη συμμετοχή του χύμα ελαιόλαδου στις ελληνικές εξαγωγές, καθώς υπάρχει η τάση να αντικαθίσταται από τυποποιημένο. Σαφέστατα όμως το πρόβλημα παραμένει οξύτατο και σε καμία περίπτωση δεν έχει λυθεί. Το μέγεθος του προβλήματος αποδίδεται με σαφήνεια στο σχήμα που ακολουθεί:

Εικόνα 8: Η διακίνηση του παρθένου ελαιόλαδου ανά τον κόσμο



Πηγή: Σύνδεσμος Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος

Η θλιβερή αυτή πραγματικότητα συνεπάγεται ασφαλώς σημαντικότερες οικονομικές απώλειες για τη χώρα. Σύμφωνα με υπολογισμούς, η αξία των εξαγωγών θα ήταν διπλάσια αν το ελληνικό ελαιόλαδο εξαγόταν τυποποιημένο και ταυτοποιημένο. Δικαίως λοιπόν χαρακτηρίζεται ως «αναξιοποίητο διαμάντι» για την Ελλάδα.

2.10 Δράσεις για τη διαφοροποίηση του ελαιόλαδου

Δεδομένου ότι το ελληνικό ελαιόλαδο είναι το υψηλότερης ποιότητας και διατροφικής αξίας και η ελληνική οικονομία δεν καρπώνεται το αντίκρισμα της ποιοτικής υπεροχής, η ανάγκη για διαφοροποίηση του είναι επιτακτική. Οι εκάστοτε ελληνικές κυβερνήσεις, τα τελευταία χρόνια δίνουν μια διαρκή μάχη, με ανάληψη δράσεων και πρωτοβουλιών, για τη διαφοροποίηση του ελληνικού ελαιόλαδου από τα αντίστοιχα των ανταγωνιστριών χωρών. Η Ε.Ε θεσμοθετεί επίσης κανονισμούς προς αυτή την κατεύθυνση.

Το 2006 χαρακτηρίστηκε από την ελληνική κυβέρνηση ως «έτος ελιάς και ελαιόλαδου». Ο χαρακτηρισμός αυτός δεν είχε μόνο συμβολικό χαρακτήρα. Συνοδεύτηκε με ένα πρόγραμμα για την εκπόνηση του οποίου δαπανήθηκαν 5 εκατομμύρια ευρώ και είχε στόχο την προώθηση αυτών των δύο προϊόντων στις διεθνείς αγορές. Οι κύριοι άξονες του προγράμματος ήταν οι ακόλουθοι:

- Η ενίσχυση της εικόνας του ελαιολάδου και της ελιάς στη διεθνή αγορά, με ενέργειες οπτικοακουστικής προβολής, μέσω της ενημέρωσης, της διαφήμισης, της εκθεσιακής προβολής.
- Η διαμόρφωση και προβολή εικόνας για τον πολιτισμό της ελιάς (επιστημονικές συναντήσεις, ειδικές εκδόσεις κ.ά.).
- Η βελτίωση στην πρωτοφανή παραγωγή ελαιολάδου και ελιάς.
- Η ενίσχυση της ποιότητας, από τη μεταποίηση μέχρι την κατανάλωση.
- Η προώθηση των προϊόντων αυτών μέσω του τουρισμού.
- Η προβολή με εκθέσεις στο εξωτερικό, ημερίδες και δράσεις σε επιλεγμένες χώρες.

Παράλληλα, προβλέπονταν η δημιουργία τριών ακόμη εργαστηρίων για το ελαιόλαδο (στην Πελοπόννησο, την Κρήτη και τη Λέσβο), και η ενημέρωση του κοινού για διατροφικά, υγιεινά πλεονεκτήματα της χρήσης του ελαιολάδου. Στο ίδιο πλαίσιο υλοποιήθηκε μια σειρά από άλλες δράσεις συνολικού προϋπολογισμού 236 εκατ. ευρώ, που συγχρηματοδοτήθηκαν από το Γ' Κοινοτικό

Πλαίσιο Στήριξης, όπως το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης και Ανασυγκρότησης της Υπαίθρου 2000 - 2006 (Στάμος, 2006).

Κατά τον κ. Σαμαρά (2009), η Ελλάδα πρέπει να «ντύσει» το ελαιόλαδο της με πολιτισμό και ιστορία, προκειμένου να αποκομίσει το μερίδιο που της αξίζει από την παγκόσμια αγορά. Καίριο πλεονέκτημα των Ελλήνων έναντι των ανταγωνιστών είναι η τεράστια πολιτιστική κληρονομιά. Σε αυτή πρέπει να επενδύσουν. Στο πλαίσιο αυτό, στον περιβάλλοντα χώρο του νέου Μουσείου της Ακρόπολης, το οποίο επισκέπτονται εκατομμύρια άνθρωποι απ' όλον τον κόσμο, έχουν φυτευτεί δεκάδες αιωνόβιες και νεαρές ελιές, που οι περισσότερες ήρθαν από τη μεσσηνιακή γη.

Επίσης, υπάρχει η σκέψη για δημιουργία σειράς ντοκιμαντέρ με αναφορά στον μύθο του πρώτου ελαιόδεντρου στην Αθήνα. Τα ντοκιμαντέρ αυτά θα συνδέουν την ελιά και την καλλιέργειά της με τα πασίγνωστα μνημεία των Αθηνών ή αναδεικνύοντας τα

απομεινάρια της καλλιέργειας και των εγκαταστάσεων επεξεργασίας που υπάρχουν από τα πανάρχαια χρόνια σε διάφορους τόπους της Ελλάδας. Γίνεται μεγάλη προσπάθεια να συνδεθεί η ακτινοβολία του ελληνικού πολιτισμού με το δέντρο της ελιάς. Στο πλαίσιο αυτό σημαντική είναι η συνδρομή του Ελληνικού Ιδρύματος Πολιτισμού καθώς και πανεπιστημίων και ερευνητικών ιδρυμάτων ανά τη χώρα. Η προσπάθεια αυτή πρέπει ασφαλώς να συνδυασθεί με ευρηματικό μάρκετινγκ και δυναμική στρατηγική προώθησης πωλήσεων. Η Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης κυρία Μπατζελή (2010), σε ομιλία της στο πλαίσιο των εγκαινίων του 4ου Φεστιβάλ ελιάς και ελαιόλαδου που δημοσιεύεται στην προσωπική της ιστοσελίδα, υποστηρίζει πως όπλο στην εθνική πολιτική ελαιόλαδου πρέπει να αποτελεί η ποιοτική υπεραξία. Υπό αυτή τη φιλοσοφία, η ποιότητα και η ιχνηλασιμότητα αποτελεί μονόδρομο. Συγκεκριμένα, μέσα από τα τριετή προγράμματα των Οργανώσεων Ελαιουργικών Φορέων έχει εγκριθεί το ποσό των 16 εκατομμυρίων ευρώ ώστε τουλάχιστον 16.000 παραγωγοί να συμμετάσχουν σε συστήματα ολοκληρωμένης διαχείρισης με υποχρέωση τη πιστοποίησή τους. Ταυτόχρονα, έχει εγκριθεί το ποσό των 872.000 ευρώ για τη πιστοποίηση ελαιοτριβείων και τυποποιητηρίων ISO 22000 και 9000. Παράλληλα,

πιστώσεις ύψους 4 εκατομμυρίων Ευρώ προορίζονται για τη δημιουργία πρότυπων συστημάτων πιστοποιημένης ιχνηλασιμότητας. Τέλος, θα καταβληθεί πρόσθετη ενίσχυση στους παραγωγούς ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς που καλλιεργούν και παράγουν ελαιοκομικά προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης. Διακηρυγμένο στόχο της εθνικής στρατηγικής στον τομέα του ελαιόλαδου, αποτελεί η ώθηση στη παραγωγή προϊόντων υψηλών προδιαγραφών και υψηλής προστιθέμενης αξίας με πλήρη έλεγχο σε όλα τα στάδια της παραγωγικής τους διαδικασίας. Η Ε.Ε, από το 2009, έχει προχωρήσει σε ρυθμίσεις εμπορίας του ελαιόλαδου που αποσκοπούν στην απαγόρευση της ανάμειξης του ελαιόλαδου με άλλα σπορέλαια και την προστασία της παραδοσιακότητας του προϊόντος. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με τους κανόνες που ισχύουν από την 1η Ιουλίου 2009.

- Ελαιόλαδο προερχόμενο από μια μόνο χώρα, θα φέρει υποχρεωτικά το όνομα του κράτους - μέλους της Ε.Ε ή της τρίτης χώρας από την οποία προέρχεται (στο προηγούμενο καθεστώς εμπορίας του ελαιόλαδου η αναγραφή είναι προαιρετική).
- Για το παρθένο και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο μπορεί να χρησιμοποιούνται και ορισμένοι όροι, όπως "πράσινο", "ώριμο", "μαλακό", "ισορροπημένο", οι οποίοι έχουν εγκριθεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου.

Οι κανόνες αυτοί συμπληρώνουν όσα ισχύουν για ορισμένα ελαιόλαδα, που προστατεύονται από τα κοινοτικά συστήματα γεωγραφικών ενδείξεων, τα οποία είναι σχεδιασμένα για να εγγυώνται στους καταναλωτές ότι το περιεχόμενο που βρίσκεται στο σφραγισμένο μπουκάλι ανταποκρίνεται στις προτιμήσεις και προσδοκίες τους. Το νέο καθεστώς εμπορίας του ελαιόλαδου αποτελεί στην ουσία ένα «δίχτυ ασφαλείας», δεδομένου ότι στην αγορά εισέρχονται δυναμικά χώρες χωρίς αξιόλογη παράδοση στην παραγωγή ελαιόλαδου όπως οι ΗΠΑ, η Αυστραλία, η Αργεντινή και η Κίνα (Διαμαντίδης, 2009)

2.11 Φορείς που επιχειρούν για την τόνωση της διαφοροποίησης του ελληνικού ελαιόλαδου.

Η προσπάθεια προβολής και τόνωσης της διαφοροποίησης του ελαιόλαδου υποστηρίζεται από διάφορους εθνικούς και τοπικούς φορείς και οργανώσεις αλλά και από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου. Ακολούθως παρουσιάζονται φορείς και ενώσεις υποστήριξης του προϊόντος και της πολιτικής παραγωγής του:

- Το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (InternationalOliveOilCouncil – I.O.O.C.) δημιουργήθηκε από την έναρξη ισχύος της Διεθνούς Συμφωνίας Ελαιόλαδου το 1956, για να οργανωθεί η διεθνής αγορά του ελαιόλαδου και να αναπτυχθεί ένα ενωμένο πλαίσιο για την υπεράσπιση και προστασία της ελιάς και του ελαιόλαδου.

- Ο Συνδέσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου

(Σ.Ε.Β.Ι.Τ.Ε.Λ.) επιδιώκει την παροχή βοήθειας στα μέλη του για την παραγωγή και προώθηση ποιοτικών προϊόντων. Η πιο πρόσφατη ενέργεια του Συνδέσμου είναι το πρόγραμμα «Κότινος», το οποίο είναι τριετούς διάρκειας (2005 - 2007) και το οποίο προβλέπει την ενημέρωση και προώθηση του ελαιόλαδου στην Ελλάδα και σε δέκα ακόμα χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

- Η Ελληνική Ένωση Συσκευαστών Ελαιολάδου (ΕΣΒΙΤΕ) ιδρύθηκε με σκοπό να υποστηρίξει και να προωθήσει τα ενδιαφέροντα των μικρών και μεγάλων επιχειρήσεων ελαιόλαδου. Στόχος της ένωσης είναι η εξάπλωση της κατανάλωσης του συσκευασμένου ελαιόλαδου στην εγχώρια αγορά και η επίτευξη μεγαλύτερης παρουσίας στην παγκόσμια.

- Το Δίκτυο Ελαιοπαραγωγών Πόλεων Ελλάδος (Δ.Ε.Π.Ε.) αποτελεί το ελληνικό τμήμα της Ομοσπονδίας Ευρωμεσογειακών Ελαιοπαραγωγών Πόλεων (FEMO), στην οποία συμμετέχουν νομάρχες, δήμαρχοι και πρόεδροι επιμελητηρίων των μεσογειακών χωρών και ιδρύθηκε με στόχο τη δημιουργία ενός χώρου συνάντησης, επικοινωνίας και προβολής του ελαιόλαδου

• Ο Σύνδεσμος Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος (Σ.Ε.Β.Ε.) έχει αποφασίσει την συμμετοχή του σε εκθέσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό, καθώς και την εκπόνηση ερευνών αγοράς, με σκοπό την προβολή πιστοποιημένων τοπικών αγροτικών προϊόντων, ένα από τα οποία είναι το ελαιόλαδο, σε πέντε δυτικοευρωπαϊκές χώρες (Γαλλία, Γερμανία, Μ. Βρετανία, Σουηδία και Ελλάδα).

• Η Πανελλήνια Συνομοσπονδία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών

(Π.Α.Σ.Ε.Γ.Ε.Σ.), της οποίας στόχος είναι ο συντονισμός των επιχειρηματικών δραστηριοτήτων των Συνεταιριστικών Οργανώσεων σε εθνικό και σε διεθνές επίπεδο, όπως και η αποτελεσματική αντιπροσώπευση των Συνεταιριστικών Οργανώσεων εντός και εκτός Ελλάδας.

• Ο Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης (Σ.Ε.ΔΗ.Κ.) δημιουργήθηκε με σκοπό την αναβάθμιση των συνθηκών στον τομέα της παραγωγής ελαιολάδου, καθώς και τη βελτίωση των όρων στον τομέα της διάθεσης και εμπορίας του.

• Το Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων, το οποίο ανήκει στο Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.), έχει εξελιχθεί σε ένα από τα καλύτερα περιφερειακά ιδρύματα αγροτικής έρευνας της χώρας

• Το Κέντρο Ανάδειξης και Προώθησης Ελαιολάδου Κρήτης (Κ.Α.Π.Ε.Κ.) έχει ιδρυθεί από το Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων με σκοπό την συγκέντρωση, διατήρηση και ανάδειξη του αρχαιολογικού, ιστορικού και παραδοσιακού υλικού της ελαιοκομίας της Κρήτης, την προώθηση της κατανάλωσης Κρητικού ελαιολάδου σε παγκόσμιο, ευρωπαϊκό αλλά και πανελλαδικό επίπεδο, την ενημέρωση των καταναλωτών για την υψηλή βιολογική αξία του Κρητικού ελαιολάδου, την προστασία του ελαιολάδου από την νοθεία με άλλα φυτικά ή ζωικά έλαια, την προώθηση των εξαγωγών του Κρητικού ελαιολάδου, καθώς και την καθιέρωση του στο εξωτερικό και το εσωτερικό σαν φυσικού υγιεινού προϊόντος.

• Το Δίκτυο Εστιατόρων Αποκλειστικής Χρήσης Ελαιολάδου (ΔΕΠΕΚ), το οποίο ιδρύθηκε πρόσφατα και λειτουργεί στη Δυτική Κρήτη με πρωτοβουλία

και στήριξη του Σ.Ε.ΔΗ.Κ. και έχει στόχο την επαναφορά του ελαιολάδου στα εστιατόρια της Κρήτης και τη βελτίωση του επιπέδου ποιότητας των προσφερόμενων φαγητών.

- Η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης (ΕΛ.Α.Γ.), η οποία έχει σκοπό, μεταξύ άλλων, τη στήριξη της Ελληνικής Παραδοσιακής Γαστρονομίας και κυρίως του Κρητικού προτύπου διατροφής εντός και εκτός Ελλάδας, την διοργάνωση εκδηλώσεων για την προώθηση της Κρητικής παραδοσιακής γαστρονομίας και άλλα.

2.12 Μεθοδολογία ανάλυσης του εξωτερικού εμπορίου του

ελαιολάδου

Το διεθνές εμπόριο διακρίνεται σε διακλαδικό (*inter-industry*) και ενδοκλαδικό (*intra-industry*). Το διακλαδικό εμπόριο αφορά το εμπόριο αγαθών διαφόρων κλάδων παραγωγής, ενώ το ενδοκλαδικό το εμπόριο «διπλής κατεύθυνσης» δηλαδή την ανταλλαγή μεταξύ χωρών των ίδιων ή πολύ ομοίων αγαθών. Στην πράξη φαίνεται ότι μεγάλο μέρος της διεθνούς ανταλλαγής πραγματοποιείται με προϊόντα από τον ίδιο κλάδο (ενδοκλαδικό εμπόριο).

Το διακλαδικό εμπόριο συχνά αναφέρεται και ως καθαρό εμπόριο, καθώς αποτελεί τη διαφορά μεταξύ εξαγωγών και εισαγωγών. Έτσι, αν οι εξαγωγές είναι μεγαλύτερες από τις εισαγωγές έχουμε θετικό καθαρό εμπόριο και αρνητικό στην αντίθετη περίπτωση. Για τον προσδιορισμό του ενδοκλαδικού εμπορίου δεν μας ενδιαφέρει το καθαρό εμπόριο αλλά το μέρος εκείνο που αντιστοιχεί σε ίσες εισαγωγές και εξαγωγές (του ιδίου ή παρόμοιου αγαθού). Η διερεύνηση της έκτασης του ενδοκλαδικού εμπορίου του ελληνικού ελαιολάδου μας δίνει απαντήσεις για τη διαφοροποίηση των εξαγωγών αυτού του προϊόντος προς μια συγκεκριμένη χώρα και ασφαλώς σχετίζεται με την ενδοκλαδική μορφή του εμπορίου. Για την διερεύνηση του ενδοκλαδικού εμπορίου του ελαιολάδου της Ελλάδας (δηλαδή της ανταλλαγής ελαιολάδου μεταξύ αυτής και των υπολοίπων

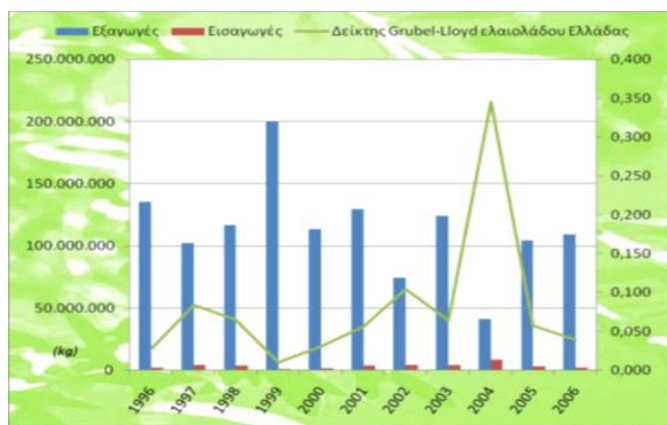
χωρών εντός και εκτός E.E.) εισάγουμε τον πίνακα 7 και το σχετικό διάγραμμα 8. Στον πίνακα 7 δίνεται το σύνολο των εισαγωγών και εξαγωγών του ελαιολάδου (με δασμολογική κλάση 15.09) σε κιλά για την χρονική περίοδο 1996-2006. Η περίοδος εμπορίας αρχίζει την 1η Ιουλίου κάθε έτους και λήγει στις 30 Ιουνίου του επομένου έτους. Επειδή το μέγεθος των εξαγωγών ελαιολάδου εξαρτάται κατά κύριο λόγο από το ύψος της εγχώριας παραγωγής (κυκλικότητα της παραγωγής), καθώς και από τη ζήτηση των χωρών του εξωτερικού, συνήθως παρουσιάζουν διακυμάνσεις σε ετήσια βάση.

Πίνακας 5: Ενδοκλαδικό εμπόριο ελληνικού ελαιολάδου

Έτη	Ποσότητα σε κιλά	
	Συνολικές εξαγωγές ελαιολάδου	Συνολικές εισαγωγές ελαιολάδου
1996	135.323.041	1.905.578
1997	102.359.155	4.501.214
1998	116.814.374	3.937.568
1999	200.132.920	1.034.878
2000	113.369.363	1.793.891
2001	129.510.345	3.765.011
2002	74.171.161	4.085.736
2003	124.182.510	4.125.998
2004	41.480.278	8.667.382
2005	104.514.630	3.105.442
2006	109.299.262	2.190.860

Πηγή: Ε.Σ.Υ.Ε.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 8: Εξέλιξη του ενδοκλαδικού εμπορίου ελληνικού ελαιολάδου



Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Ε.Σ.Υ.Ε.

Πίνακας 6:

Συνολικές εξαγωγές και εξαγωγές ελαιολάδου κατά αξία (σε χιλιάδες €) για τις κύριες ελαιοπαραγωγικές χώρες του κόσμου

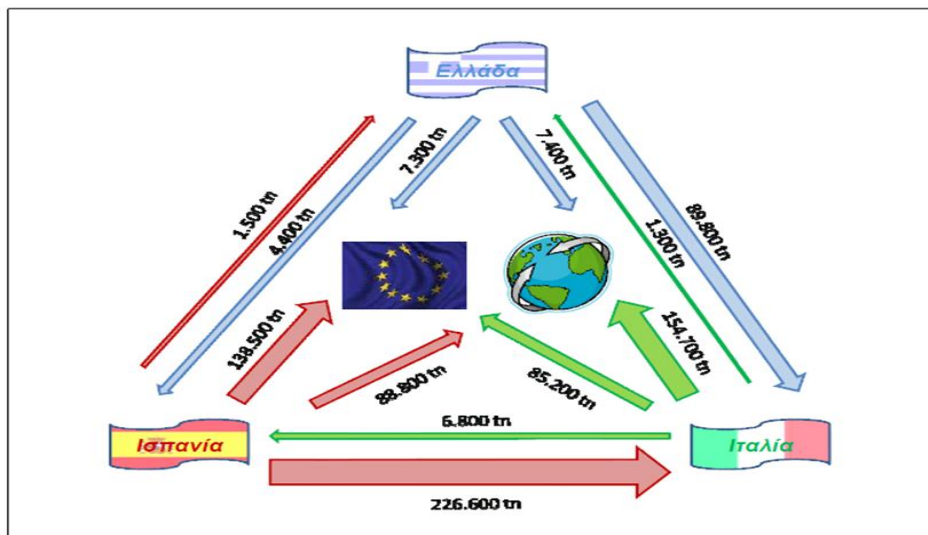
Έτη	Ελλάδα		Ιταλία		Ισπανία	
	Εξαγωγές ελαιολάδου	Συνολικές εξαγωγές	Εξαγωγές ελαιολάδου	Συνολικές εξαγωγές	Εξαγωγές ελαιολάδου	Συνολικές εξαγωγές
2000	246.389	12.722.577	776.344	260.413.251	898.437	124.784.371
2001	274.367	12.675.163	735.547	272.989.617	971.330	130.258.486
2002	186.543	11.013.253	829.159	269.063.520	1.385.857	132.917.930
2003	285.224	11.829.843	832.918	264.615.606	1.242.618	138.036.175
2004	123.460	12.306.353	969.759	284.413.361	1.611.359	146.814.730
2005	341.295	13.834.425	1.154.945	299.923.416	1.568.531	154.846.427
2006	402.450	16.526.852	1.273.422	326.992.358	1.727.059	170.210.936

Πηγή: EUROSTAT

Όπως φαίνεται και στον πίνακα 8 που ακολουθεί, οι εξαγωγές ελαιολάδου της Ελλάδας είναι σημαντικότερες για το εξωτερικό της εμπόριο συγκριτικά με την Ιταλία και την Ισπανία, αφού η τιμή του δείκτη είναι μεγαλύτερη της μονάδας για την εξεταζόμενη χρονική περίοδο 2000-2006.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 9:

Ενδοκοινοτικό εμπόριο ελαιολάδου μεταξύ Ελλάδας, Ιταλίας, Ισπανίας, λοιπών χωρών της Ε.Ε. και του κόσμου (μέση ποσότητα σε χιλ.τόνους)



Πηγή: Περιοδικό «Ελιά & Ελαιόλαδο»

Στο διάγραμμα 9 επιχειρείται μια γραφική απεικόνιση της ροής, του μεγέθους και της κατανομής των εξαγωγών του ελαιολάδου ενδοκοινοτικώς και παγκοσμίως.

ΚΕΦ 3. Εταιρία "INOLI"

3.1 Προφίλ Εταιρίας

Η εξαγωγική εταιρία 'Inoli' ιδρύθηκε το 2011. Οι ιδρυτές της 'Inoli' βρίσκονται στον χώρο του εμπορίου από το 1992 με εισαγωγές και εξαγωγές ρουχισμού υπό την επωνυμία 'Double' και πήραν την απόφαση να ιδρύσουν την 'Inoli', μια εταιρία κυρίως εξαγωγής ελαιόλαδου αλλά και άλλων προϊόντων όπως το μέλι και το κρασί. Οι εγκαταστάσεις της Εταιρίας βρίσκονται στο Καλοχώρι. Στόχος της εταιρίας για το 2012 είναι να δημιουργήσει ένα όνομα σε συγκεκριμένες χώρες του εξωτερικού, στις οποίες θα κινηθεί και φυσικά η εύρεση

νέων πελατών έτσι ώστε να δημιουργεί το πελατολόγιο της και το δίκτυο διανομής-πωλήσεων.

Εικόνα 9: Συσκευασίες «Inoli»



Εικόνα 10: Ετικέτα από συσκευασία



3.1.1. Τοποθεσία-Φιλοσοφία

Οι εγκαταστάσεις της 'Inoli' βρίσκονται στο Καλοχώρι, σε μία έκταση 4 στρεμμάτων. Η τοποθεσία της είναι λίγο έξω από το χωριό και έτσι η πρόσβαση της σε υλικά και στις μεταφορικές εταιρίες είναι πολύ εύκολη. Το προσωπικό της εταιρίας είναι πολύ έμπειρο από την πολυετή διατριβή του με το εμπόριο με την εταιρία 'Double' αλλά υστερεί στην συγκεκριμένη γνώση για το ελαιόλαδο. Λόγω της πρόσφατης ίδρυσης της εταιρίας δεν υπάρχει εξοπλισμός για την επεξεργασία-τυποποίηση του ελαιόλαδου. Η εταιρία αρχικά θα ασχοληθεί με την καθαρή εμπορία του ελαιόλαδου, με την δική της επωνυμία πάνω στα μπουκάλια. Η φιλοσοφία της εταιρίας είναι να χτίσει ένα μακροχρόνιο πλάνο για να εδραιωθεί στον χώρο του ελαιόλαδου στο εξωτερικό ως από της πιο ποιοτικές και καινοτόμες εταιρίες ελαιόλαδου. Πρωταρχικός στόχος της είναι η δημιουργία ενός ιδιαίτερου και ξεχωριστού προϊόντος για την διαφοροποίηση της από τους ανταγωνιστές και η εύρεση του σωστού πελατολογίου έτσι ώστε η συνεργασία και η επέκταση της συνεργασίας να μην είναι βραχυπρόθεσμη και χωρίς βλέψεις και περιθώρια ανάπτυξης. Για το λόγο αυτό η εταιρία προτιμάει να κάνει αργά και σταθερά βήματα.

3.1.2. Τρόπος λειτουργίας- προώθησης της εταιρίας

Όπως ανέφερα πιο πάνω, ο τρόπος λειτουργίας της εταιρίας αρχικά είναι καθαρά το εμπόριο λόγω του πολύ υψηλού κόστους για την δημιουργία ελαιουργίου και τυποποιητηρίου της 'Inoli'. Όλες οι διαδικασίες συλλογής, επεξεργασίας, τυποποίησης του ελαιόλαδου γίνονται στην Πελοπόννησο (Καλαμάτα) σε ένα ελαιουργείο-τυποποιητήριο συνεργασίας. Αφού διεκπεραιωθούν όλοι οι απαραίτητες παραγωγικές μέθοδοι στις οποίες είναι παρόν και ένα έμπιστο σχετικό με το αντικείμενο άτομο της εταιρίας 'Inoli', προχωράμε με την τυποποίηση του ελαιόλαδου σε συσκευασίες με την επιγραφή και τα χρώματα της 'Inoli'. Η συσκευασία έχει μια ιδιαίτερη σχεδίαση μετά από συνεργασία με το τυποποιητήριο/γραφίστα έτσι ώστε να ξεχωρίζει στο ράφι από τον ανταγωνισμό. Η γκάμα στα μεγέθη και στα είδη των συσκευασιών είναι πολύ μεγάλη. Επίσης εκτός από το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, το παρθένο ελαιόλαδο και το ελαιόλαδο που έχουν διαφορά στην οξύτητα, η εταιρία 'Inoli' θα διαφοροποιήσει και την γεύση σε μερικές συσκευασίες του ελαιόλαδου κάνοντας της με διάφορες διαβαθμίσεις καυτερές «chilli». Αυτό γίνεται σε μια προσπάθεια της εταιρίας να αποκτήσει ένα προφίλ που να την ξεχωρίζει από τον ανταγωνισμό σε έναν κλάδο που η νοθεία ελαιόλαδου και ως κατ' επέκταση ο ανταγωνισμός για

την επίτευξη της μικρότερης τιμής είναι τεράστιος. Γι' αυτό τον λόγο η εταιρία 'Inoli' με διάφορους τρόπους θα καταφέρει να κατακτήσει ένα διαφορετικό 'rotisioning' στο μυαλό του αγοραστή που θα ξεχωρίζει από τον άμεσο ανταγωνισμό.

Η προώθηση της εταιρίας γίνεται με δύο τρόπους σύμφωνα βέβαια με το budget που μπορεί να διαθέσει, άμεσα και έμμεσα. **Άμεσα**, έχει αναρτηθεί ήδη στο διαδίκτυο το επίσημο site της εταιρίας (www.inoli.gr) το οποίο ακόμα δεν έχει ολοκληρωθεί. Η δουλειά για το site ανατέθηκε σε ένα γραφείο δημιουργίας και προώθησης site όπου σε συνεργασία δουλέψαμε πάνω στα στοιχεία που θέλουμε να τονίσουμε. Τα στοιχεία αυτά είναι η ιστορία του Ελληνικού ελαιόλαδου, οι ευεργετικές ιδιότητες και το πλεονέκτημα του Ελληνικού ελαιόλαδου σε σχέση με αυτά από τις ανταγωνιστικές χώρες. Γι' αυτό άλλωστε και το slogan της 'Inoli' είναι το "Naturally Greek", δηλαδή "Φυσικά Ελληνικό". Η εικόνα του προϊόντος μας θέλουμε να είναι πολύ ελκυστική και το brand name της εταιρίας να αποκτήσει την δικιά του ταυτότητα. Να έχει την δικιά του προσωπικότητα όπως έχει κάθε ζωντανός οργανισμός. Γι' αυτό τον λόγο το logo-γραμματοσειρά της εταιρίας στο site αλλά και στην ετικέτα πάνω σε κάθε συσκευασία θα είναι ίδιο. Επίσης τα χρώματα του site θα είναι ίδιο με το χρώμα στην συσκευασία του ελαιόλαδου. Η εταιρία "Inoli" έχει γίνει ήδη "gold member" σε τέσσερις B2B (business to business) πλατφόρμες στο διαδίκτυο έναντι ετήσιας πληρωμής. Σε αυτές τις πλατφόρμες υπάρχουν χιλιάδες ενδιαφερόμενοι πελάτες παγκοσμίως όπου μπορείς να απευθυνθείς σχετικά με το προϊόν και τις λεπτομέρειες με στόχο να υπάρξει μια επιθυμητή συνεργασία. Επιπρόσθετα, λόγω της 20ετής διατριβής της εταιρίας "Double" με την Κίνα έχει ήδη χτίσει ένα κανάλι διανομής, άσχετο βεβαίως με το ελαιόλαδο όμως έχει ήδη αναθέσει σε κάποιους ενδιάμεσους της στην Κίνα να ψάξουν για το ενδιαφερόμενο πελατολόγιο. Η "Inoli" έχει δώσει ήδη δείγματα μπουκαλάκια συνοδευόμενα με ενημερωτικό φυλλάδιο για το ελαιόλαδο αλλά και πιο συγκεκριμένα τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα της εταιρίας. Θα γίνει δηλαδή μια έρευνα αγοράς από τους ενδιάμεσους, όσους εκδήλωσαν επιθυμία συνεργασίας για το αντικείμενο του ελαιόλαδου εκτός από αυτό του ρουχισμού.

Η συμμετοχή σε εκθέσεις του εξωτερικού είναι επίσης ένας σημαντικός μοχλός προώθησης των προϊόντων. Ιδιαίτερα η συμμετοχή σε κλαδικές εκθέσεις, όπου οι επισκέπτες είναι έμποροι, άμεσα ενδιαφερόμενοι. Εκεί η εταιρία θα έχει την ευκαιρία να παρουσιάσει άμεσα τα είδη της, σε μία face to face επαφή με τους εμπόρους (εισαγωγείς και διανομείς) των προϊόντων. Ήδη η πρώτη προγραμματισμένη συμμετοχή είναι σε έκθεση της Κίνας, στην Shanghai τον Μάιο του .

Η έμμεση προώθηση της εταιρίας γίνεται με ενημερωτικά spots στην τηλεόραση αλλά και σε διάφορες εκθέσεις για την ποιότητα του Ελληνικού παρθένου ελαιόλαδου. Αυτό γίνεται από διάφορες Ελληνικές πρεσβείες σε

συνεννόηση με την κυβέρνηση της χώρας σε αρκετές αγορές-στόχους ανά τον κόσμο όπως στην Ρωσία και Κίνα. Με αυτήν προώθηση η εταιρία δεν διαφημίζεται-προωθείται άμεσα, αλλά το Ελληνικό ελαιόλαδο. Έμμεσα προωθείται και η "Inoli" αφού με το επιθυμητό αποτέλεσμα της προώθησης από την πρεσβεία του Ελληνικού ελαιόλαδου, κάποιοι πελάτες θα στραφούν και στην "Inoli".

3.1.3 Αγορές-Πελάτες

Οι αγορές στις οποίες στρέφεται κυρίως η εταιρία "Inoli" είναι η Κίνα και η Ρωσία. Αυτό δεν σημαίνει ότι δεν στρέφεται και σε άλλες αγορές αφού το ελαιόλαδο έχει αγορά όλων τον κόσμο. Απλά οι δύο προαναφερθείσες αγορές είναι δύο τεράστιες αγορές, με μεγάλο πληθυσμό και πολύ πλούτο σε συγκεκριμένα μέρη. Επίσης στην Κίνα και Ρωσία ακόμα δεν έχει μπει ένα δυνατό brand name στο χώρο του ελαιόλαδου και το έδαφος είναι αρκετά πρόσφορο για επενδύσεις σε σχέση με άλλες αγορές όπως Γερμανία, Ιταλία, Αυστραλία, Καναδάς, Ισπανία όπου εκεί η αγορά ελαιόλαδου είναι ήδη κατακλεισμένη από δυνατά brand names του χώρου. Παρακάτω θα αναφερθούν μερικά στοιχεία για αυτές τις δύο αγορές που θέλει να στραφεί η εταιρία "Inoli".

Κίνα:

Το ελαιόλαδο αποτελεί ένα σχετικά νέο και άγνωστο διατροφικό προϊόν για τους Κινέζους καταναλωτές. Το μερίδιο κατανάλωσης του σε σχέση με τα υπόλοιπα βρώσιμα φυτικά έλαια είναι πολύ μικρό, λόγω της αναλογικά υψηλής τιμής του, του επικρατούντος διατροφικού προτύπου αλλά και της μη εξοικείωσης των καταναλωτών με τις ευεργετικές του ιδιότητες. Αντίθετα, είναι ευρύτερα γνωστό ως φαρμακευτικό προϊόν και καλλυντικό. Η άνοδος του βιοτικού επιπέδου ενός σημαντικού κομματιού της κινεζικής κοινωνίας ευνοεί την αύξηση της κατανάλωσης ελαιολάδου, παρά τη σημαντική διαφορά τιμής, ως μια πιο υγιεινή εναλλακτική στα άλλα εδώδιμα έλαια. Η αύξηση αυτή αντανακλάται τόσο σε επίπεδο εισαγωγών ελαιολάδου, όσο και στις προσπάθειες, εκ μέρους της Λ.Δ. Κίνας, εξεύρεσης κατάλληλων εδαφών για εγχώρια παραγωγή. Το ελληνικό ελαιόλαδο αποσπά ένα σημαντικό μερίδιο των εισαγωγών, σε μια αγορά ολιγοπωλιακή, ως προς τον αριθμό των προμηθευτριών χωρών. Οι προοπτικές που διανοίγονται είναι αναμφίβολα θετικές, παρότι στο βραχυ-μεσοπρόθεσμο διάστημα τα ελαιοκομικά προϊόντα θα παραμείνουν μια εξειδικευμένη αγορά (niche market) για καταναλωτές με υψηλό εισόδημα και καταναλωτική συμπεριφορά που λαμβάνει υπόψη τους κανόνες της υγιεινής διατροφής

Η οικονομία της Λ.Δ. Κίνας αναπτύσσεται τα τελευταία χρόνια ετησίως με ρυθμό ανάπτυξης περίξ του 10%. Η ταχεία ανάπτυξη της είχε ως αποτέλεσμα την αύξηση του διαθέσιμου εισοδήματος των πολιτών της και τη δημιουργία μιας ευάριθμης ανώτερης εισοδηματικά τάξης, που έχει υιοθετήσει καταναλωτικά πρότυπα συμπεριφοράς ανεπτυγμένων οικονομιών και διαθέτει μεγάλος μέρος του εισοδήματος της σε εισαγόμενα προϊόντα, που θεωρούνται ανώτερης ποιότητας, σε σχέση με τα εγχώρια. Εξάλλου, η ηγεσία της Λ.Δ. Κίνας έχει θέσει ως κεντρικό στόχο του επόμενου πενταετούς οικονομικού πλάνου ανάπτυξης (2011-2015) την ενίσχυση της εγχώριας ζήτησης και την εξισορρόπηση του εμπορικού της ισοζυγίου με την ταχύτερη άνοδο των εισαγωγών, σε σχέση με τις εξαγωγές της.

Η αγορά βρώσιμων φυτικών ελαίων περιλαμβάνει κυρίως σογιέλαιο (soybean oil), φοινικέλαιο (palm oil), ηλιέλαιο (sunflower oil), σπορέλαιο (seed oil), αραβοσιτέλαιο (corn oil), αραχιδέλαιο (peanut oil), γογγυέλαιο ή έλαιο ελαιοκράμβης (colza oil/salad oil), ενώ ένα πολύ μικρό κομμάτι της κατανάλωσης καταλαμβάνει το ελαιόλαδο. Η εγχώρια παραγωγή δεν επαρκεί για να καλύψει τις αυξανόμενες διατροφικές ανάγκες του πληθυσμού, με αποτέλεσμα την εισαγωγή μεγάλων ποσοτήτων φυτικών ελαίων από χώρες της Ν.Α. Ασίας (Μαλαισία – Ινδονησία για φοινικέλαιο) και της Λατινικής Αμερικής (Αργεντινή, Βραζιλία για σογιέλαιο). Υπολογίζεται ότι περίπου 20% της κατανάλωσης είναι εισαγόμενα φυτικά έλαια.

Πίνακας 7: Εισαγωγές εδώδιμων ελαίων στη Λ.Δ. Κίνας, 2009

Κωδ. HS	ΣΥΝΟΛΟ	KG	Αξία σε χιλ. \$	\$/KG	% Όγκου	% Αξίας
	ΕΔΩΔΙΜΑ ΕΛΑΙΑ	10.137.443.674	7.088.464	0,70	100%	100%
1507	Σογιέλαιο	2.390.833.987	1.842.172	0,77	23,6%	26,0%
1508	Αραχιδέλαιο	20.725.798	32.045	1,55	0,2%	0,5%
1509-10	Ελαιόλαδο	13.464.807	53.095	3,94	0,1%	0,7%
1511	Φοινικέλαιο	6.440.981.589	4.219.231	0,66	63,5%	59,5%
15121	Ηλιέλαιο	152.694.193	124.964	0,82	1,5%	1,8%
15122	Βαμβακέλαιο	1.261	12	9,52	0,0%	0,0%
1513	Κοκοφοινικέλαιο	651.215.810	439.692	0,68	6,4%	6,2%
1514	Κραμβέλαιο - Γογγυέλαιο	467.526.229	377.253	0,81	4,6%	5,3%

Ο Πίνακας 7 δείχνει το χαμηλό μερίδιο του ελαιολάδου (0,1% σε όγκο, 0,7% σε αξία) στις συνολικές εισαγωγές εδώδιμων ελαίων, αποτέλεσμα της μεγάλης διαφοράς της τιμής του σε σχέση με τα υπόλοιπα φυτικά έλαια.

Αναλυτικότερα, η αγορά ελαιολάδου αποτελεί μόλις το 1% της αγοράς βρώσιμων φυτικών ελαίων που υπολογίζεται ότι ανέρχεται περίπου στους 42 εκατ. τόνους. Η κατανάλωση ελαιολάδου γίνεται σε αστικές περιοχές και ιδιαίτερα σε πόλεις με υψηλό διαθέσιμο εισόδημα και ισχυρή παρουσία εκπατρισμένων, ενώ η αναλογούσα κατά κεφαλήν κατανάλωση είναι μόλις 10 γραμμάρια. Το ελαιόλαδο είναι γνωστό από παλιά στην Κίνα, ως ένα προϊόν με θεραπευτικές και καλλυντικές ιδιότητες. Μόλις πρόσφατα, όμως, εκτιμήθηκε και για τη διατροφική του αξία και τη συμβολή του στην υγιεινή διατροφή από ένα, ακόμη, μικρό κομμάτι του πληθυσμού. Η συντριπτική πλειονότητα του πληθυσμού δε γνωρίζει ούτε το ελαιόλαδο ούτε ότι μπορεί να καταναλώσει ωμά φυτικά έλαια (όχι ως μαγειρικά). Οι Κινέζοι χρησιμοποιούν το ελαιόλαδο ως:

- καλλυντικό, για τη βελτίωση της υφής του δέρματος (από γυναίκες),
- φάρμακο, δηλ. το ελαιόλαδο πίνεται, καθώς σύμφωνα με την παραδοσιακή κινεζική ιατρική βοηθάει στην καταπολέμηση ορισμένων ασθενειών (από μεσήλικες και άτομα τρίτης ηλικίας), και
- μαγειρικό έλαιο (από νοικοκυριά με υψηλότερο εισόδημα και μορφωτικό επίπεδο)

Η κατανάλωση ελαιολάδου δεν ευνοείται από την επικρατούσα τάση των Κινέζων να διατρέφονται, ως επί το πλείστον, εκτός σπιτιού. Στους χώρους μαζικής εστίασης, με εξαίρεση τα εστιατόρια με μεσογειακή κουζίνα και τα πολυτελή ξενοδοχεία, τα μαγειρικά έλαια που χρησιμοποιούνται είναι κυρίως σογιέλαιο και φοινικέλαιο. Επίσης, οι μέθοδοι παρασκευής των περισσότερων φαγητών δεν έχουν τα φυτικά έλαια ως γευστικό σημείο αναφοράς, αλλά τις σάλτσες. Παρόλα αυτά, η ανάδυση μιας εισοδηματικά ανώτερης τάξης που υιοθετεί δυτικό τρόπο ζωής, ακόμα και στις διατροφικές συνήθειες του, και προσβλέπει σε μια πιο υγιεινή διατροφή είναι επαρκής αγορά-στόχος για το ελληνικό ελαιόλαδο.

Πίνακας 8

Αγορά-Στόχος Ελαιοκομικών Προϊόντων: 200-300 εκατ. άτομα
Περιοχές: Ανατολικές και βόρειες επαρχίες, πόλεις με υψηλό διαθέσιμο εισόδημα
Πληθυσμός: Αστικός, Εκπατρισμένοι (Expats)
Ηλικία: 20 - 49 ετών
Μόρφωση: Ανώτερη (Πανεπιστήμιο - σπουδές στο εξωτερικό)
Εισόδημα: Μεσαία προς υψηλά και πολύ υψηλά εισοδήματα
Προφίλ Κατανάλωσης: Ενδιαφέρον για υγιεινές τροφές, «ethnic» κουζίνες

Οι εισαγωγές ελαιολάδου παρουσιάζουν αυξητική τάση κατά τα τελευταία χρόνια. Οι εισαγωγές παρθένου ελαιολάδου έχουν δεκαπλασιαστεί σε όγκο μέσα σε μια πενταετία.

Πίνακας 9: Εισαγωγές παρθένου ελαιολάδου στη Λ.Δ. Κίνας, 2004-2009

ΕΤΟΣ	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Όγκος (Κιλά)	1.053.465	2.254.824	3.405.895	5.684.310	8.009.863	10.244.913
Αξία (US\$)	3.195.396	8.778.420	17.744.742	26.761.000	40.618.000	43.542.000
Μέση Τιμή \$/Kg	3,03	3,89	5,21	4,71	5,07	4,25

Πηγή: Γενική Διεύθυνση Τελωνείων, Λ.Δ. Κίνας

Πίνακας 10: Συνολικές εισαγωγές ελαιολάδου στη Λ.Δ. Κίνας ανά χώρα, 2009

Κωδ. HS	15.09+15.10	Kg	Αξία χιλ.\$	\$/Kg	Μερίδιο
ΘΕΣΗ	ΣΥΝΟΛΟ	13.464.807	53.095	3,94	100,00%
1	Ισπανία	5.552.170	23.014	4,15	43,34%
2	Ιταλία	4.800.615	17.474	3,64	32,91%
3	Ελλάδα	1.248.991	4.467	3,58	8,41%
4	Αυστραλία	584.446	3.158	5,40	5,95%
5	Τουρκία	560.437	2.116	3,78	3,99%
6	Συρία	461.023	1.797	3,90	3,38%

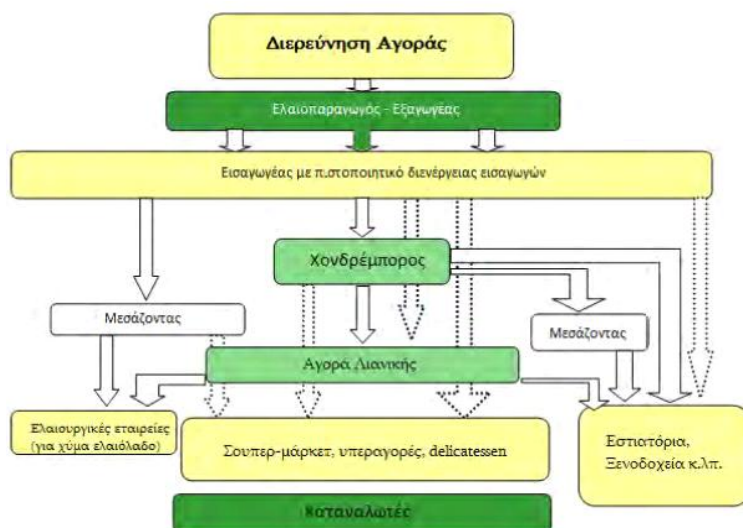
Πηγή: Γενική Διεύθυνση Τελωνείων, Λ.Δ. Κίνας

Η Ελλάδα καταλαμβάνει την 3η θέση, τόσο σε όγκο όσο και σε αξία, εξαγοντας το 2009 1.248 τόνους, αξίας 4,47 εκ. \$. Ενώ στο παρθένο ελαιόλαδο απολαμβάνει υψηλή τιμή CIF, η συνολική τιμή για το ελληνικό ελαιόλαδο (3,58\$/kg) είναι χαμηλότερη των ανταγωνιστών της, λόγω του υψηλού όγκου μη παρθένου ελαιολάδου που εξάγει στη Λ.Δ. Κίνας.

Τα κανάλια διανομής είναι κατατμημένα σε εισαγωγείς μικρού μεγέθους και γεωγραφικής εμβέλειας. Είναι διαδεδομένη πρακτική η χρησιμοποίηση από την ίδια εταιρεία διαφορετικών διανομέων σε κάθε πόλη. Επίσης, δεδομένου του μικρού μεγέθους της αγοράς ελαιολάδου, η εισαγωγή και διανομή του χαρακτηρίζεται από ευμετάβλητες συνθήκες εισόδου και εξόδου

των εμπλεκόμενων στην αγορά, χαρακτηριστικό που συνεπάγεται αυξημένο κίνδυνο για τους εξαγωγείς, οι οποίοι θα πρέπει να επιλέγουν συνεργάτες κατόπιν ενδελεχούς ελέγχου. Εκτός των εστιατορίων με μεσογειακή κουζίνα (κυρίως ιταλικά και ισπανικά) και των υψηλής στάθμης ξενοδοχείων που χρησιμοποιούν ελαιόλαδο, το κύριο σημείο πώλησης ελαιολάδου αποτελούν τα σουπερ-μάρκετ. Η ύπαρξη διεθνών αλυσίδων (Carrefour, Metro, Makro, Auchan, Wal-Mart) διευκολύνει την πρόσβαση σε μια αγορά λιανικής που χαρακτηρίζεται από κατακερματισμό. Τα κινεζικά σουπερ-μάρκετ, εξάλλου, διαθέτουν περιορισμένο αριθμό εισαγόμενων προϊόντων και συχνά καθόλου ελαιόλαδο στα ράφια τους.

Διάγραμμα 10: Η δομή των καναλιών διανομής ελαιολάδου



Το ισπανικό και το ιταλικό ελαιόλαδο διαθέτουν το πλεονέκτημα των πολλών εστιατορίων ιταλικής και ισπανικής κουζίνας, αλλά και του μεγαλύτερου μεγέθους πολλών εκ των δραστηριοποιούμενων εταιρειών τους. Το πλεονέκτημα αυτό είναι ορατό στις μεγάλες αλυσίδες λιανικής, όπου π.χ. πωλούνται διαφορετικά brands της ίδιας εταιρείας (Grupo SOS με το ισπανικό Carbonell και το ιταλικό Carapelli). Παρόλα αυτά, η παρουσία του ελληνικού ελαιολάδου είναι σχετικά ικανοποιητική, όσον αφορά το μερίδιο αγοράς, λόγω της έγκαιρης εισόδου στην αγορά, αλλά και της εκτίμησης που χαίρει για την ποιότητά του. Επίσης, ευνοϊκό στοιχείο για το ελληνικό ελαιόλαδο αποτελεί η άρρηκτη σύνδεση του με την θετική εικόνα της Ελλάδας στη Λ.Δ. Κίνας.

Πίνακας 11: Brands Ελαιολάδου στη Λ.Δ. Κίνας ανά χώρα

Ισπανία	82	Αυστραλία	6	Αργεντινή	1
Ελλάδα	42	Τυνησία	3	Ιορδανία	1
Ιταλία	38	Ισραήλ	2	Κύπρος	1
Κίνα	19	Χιλή	2	Πορτογαλία	1
Τουρκία	10	ΣΥΝΟΛΟ	209	Συρία	1

Πηγή: <http://www.eoliveoil.com/olive-oil/oliveoilbrands.html3>

Η τιμή του ελαιολάδου κυμαίνεται σε υψηλά επίπεδα, τόσο σε απόλυτα μεγέθη, όσο και συγκριτικά με τα υπόλοιπα βρώσιμα φυτικά έλαια. Ενδεικτικά, συσκευασία ενός λίτρου ελαιολάδου πωλείται προς 90-100 RMB (100RMB = 11€), όταν αντίστοιχη ποσότητα σογιέλαιου τιμολογείται 10-13 RMB. Ο Πίνακας 12 αποτυπώνει τις τρέχουσες τιμές:

Πίνακας 12: Ενδεικτική Τιμή Λιανικής ανά τύπο ελαιολάδου και συσκευασία

Τύπος Ελαιολάδου/Συσκευασία	250 ml	500 ml	750 ml	1lt	3 lt
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο	30-35 RMB	65-70 RMB	80-85 RMB	90-110 RMB	270-300 RMB
Παρθένο Ελαιόλαδο	25-30 RMB	55-65 RMB	75-80 RMB	90-100 RMB	210-240 RMB
Ελαιόλαδο		55-60 RMB	70-75 RMB	70-80 RMB	190-220 RMB
Πυρηνέλαια κ.α.				65-70 RMB	150-180 RMB

Πηγή: ΙΟΚ και επιτόπια έρευνα

Οι δασμοί που επιβάλλονται στο ελαιόλαδο, σύμφωνα με το Δασμολόγιο Εισαγωγών και Εξαγωγών της Λ.Δ. Κίνας, είναι:

- Εισαγωγικός Δασμός (MFN-Ρήτρα Μάλλον Ευνοουμένου Κράτους) →10%
- Φόρος Προστιθέμενης Αξίας→13% παρθένο ελαιόλαδο και 17% για άλλες κατηγορίες ελαιολάδου.

Ο ΦΠΑ υπολογίζεται επί της συνολικής αξίας απελευθέρωσης του προϊόντος από το τελωνείο της Κίνας, δηλ. αξία FOB+μεταφορά+ασφάλεια+δασμός εισαγωγής.

Ο Κινέζος εισαγωγέας-εταίρος θα πρέπει να έχει το ειδικό Πιστοποιητικό διενέργειας εισαγωγών, ή να συνεργάζεται με εταιρεία που διαθέτει αυτό το πιστοποιητικό, με την οποία θα πρέπει να έχει συνάψει και σχετική συμφωνία

συνεργασίας. (Θωμόπουλος Δημήτρης, Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων Πρεσβείας Ελλάδος στο Πεκίνο)

Ρωσία :

Αν και στις προτιμήσεις των καταναλωτών κυριαρχεί το ηλιέλαιο, η κατανάλωση ελαιολάδου αυξάνεται αργά αλλά σταθερά τα τελευταία χρόνια. Λόγω έλλειψης εγχώριας παραγωγής, η συνολική κατανάλωση ελαιολάδου ισοδυναμεί κυρίως με τις εισαγωγές της χώρας. Το μεγαλύτερο μέρος της κατανάλωσης συγκεντρώνεται, όπως είναι φυσικό, στην Μόσχα και την Αγ. Πετρούπολη, όπου το ελαιόλαδο φτάνει στο 17,2% και 10,2% επί της συνολικής κατανάλωσης φυτικών ελαίων. Ο Ρώσος καταναλωτής χαρακτηρίζεται από κακή γνώση όσον αφορά στο ελαιόλαδο. Σε γενικές γραμμές αναγνωρίζει το ελαιόλαδο ως προϊόν ανώτερης διατροφικής αξίας, όμως δεν διαθέτει ακόμα την ικανότητα να διακρίνει μεταξύ των διαφορετικών τύπων αυτού (πυρηνέλαιο, έξτρα παρθένο, εξευγενισμένο κλπ). Επίσης υπάρχει μικρή αναγνωρισιμότητα και προσκόλληση σε συγκεκριμένες μάρκες. Ενίοτε ωστόσο η συσκευασία του προϊόντος φαίνεται μεταξύ άλλων να επηρεάζει σημαντικά τις προτιμήσεις. Απόδειξη αυτού είναι ότι το ιταλικό ελαιόλαδο προσφερόμενο συνήθως σε συσκευασίες υψηλής αισθητικής κυριαρχεί απόλυτα και έναντι των Ισπανικών στην premium κατηγορία ήτοι στα καταστήματα διανομής gourmet, στα εστιατόρια (πολλά από τα οποία σημειωτέον είναι Ιταλικά) καθώς και στις ακριβές αλυσίδες σουπερμάρκετ (Seven Continent, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet), έχοντας επιτύχει με το τρόπο αυτό να συνδεθεί με την ποιότητα. Αναφερόμενοι γενικά στην συσκευασία, οφείλει να ειπωθεί ότι η πλέον δημοφιλής συσκευασία με την οποία πωλείται το προϊόν στην Μόσχα είναι αυτή των 500 ml ενώ στην περιφέρεια αυτή των 250 ml. Η συσκευασία των 750 ml είναι λιγότερο δημοφιλής, λόγω υψηλότερης τιμής. Η πλειοψηφία των καταναλωτών προτιμά τη γυάλινη συσκευασία. Ένας μικρός αριθμός εταιρειών διακινούν ελαιόλαδο και σε συσκευασίες tetrapack λόγω πλεονεκτημάτων κατά την μεταφορά και την αποθήκευση. Το ελαιόλαδο που κατευθύνεται προς τον τομέα HO.RE.CA. συσκευάζεται σε μεγάλα δοχεία και φιάλες.

Περιγράφοντας γενικά το προφίλ του Ρώσου καταναλωτή ελαιολάδου θα διακρίναμε από την μία μεριά την κατηγορία των ηλικιωμένων που καταναλώνουν ελαιόλαδο κατόπιν ιατρικής συνταγής και την κατηγορία ατόμων μέτριου και υψηλού εισοδήματος, οι οποίοι διαθέτουν κάποια διατροφική εκπαίδευση και δείχνουν ενδιαφέρον για την υγιεινή διατροφή.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΟ ΡΑΦΙ

Πίνακας 13

	2009	2010
Ρωσική Ομοσπονδία	10,35	12,23
Μόσχα	10,61	12,58
Αγ. Πετρούπολη	11,20	13,14

Πηγή: Ρωσική Στατιστική Υπηρεσία. Οι τιμές είναι στο ράφι και παρουσιάζονται σε Ευρώ / λίτρο.

Λαμβανομένων υπόψη πλέον πρόσφατων ενδεικτικών τιμών ex factory/FOB Piraeus που έχουμε στη διάθεσή μας για Ισπανικό και Ελληνικό ελαιόλαδο σε μπουκάλι του 1 λίτρου 2,36 Ευρώ και 3,65 Ευρώ αντίστοιχα καταλήγουμε ότι πλέον του 80% της τελικής τιμής αφορά σε κόστη και κέρδη των εμπλεκόμενων μετά την παραγωγή και έως τον τελικό καταναλωτή στην Ρωσία. Η υψηλή τιμή του ελαιολάδου καθιστά αυτό απρόσιτο στη μεγάλη μάζα του πληθυσμού. Με το πέρασμα του χρόνου και ιδιαίτερα μετά την πρόσφατη οικονομική κρίση, η ζήτηση του ελαιολάδου στην Ρωσία τείνει να γίνει όλο και περισσότερο ελαστική ως προς την τιμή, γεγονός που οδηγεί τους εξαγωγείς στην αύξηση της προσφοράς προσμείξεων διαφόρων ελαίων προκειμένου να επιτύχουν χαμηλότερη τιμή.

Σύμφωνα με το εξειδικευμένο περιοδικό του κλάδου των τροφίμων, ένας τρόπος για την εξοικονόμηση μέρους του κόστους θα ήταν και η εισαγωγή χύμα ελαιολάδου και η εμφιάλωση αυτού στην Ρωσία. Με τη μείωση των δασμών και του κόστους χειρισμού του φορτίου, το τελικό προϊόν εκτιμάται ότι θα μπορούσε να επιτύχει τιμή έως και 20% χαμηλότερη αυτής του πλέον φθηνού ελαιολάδου που διατίθεται στην Ρωσία. Την ίδια στιγμή ειδικοί του κλάδου επισημαίνουν ως ένα από τα προβλήματα που συνεπάγεται το εν λόγω εγχείρημα είναι οι απαιτήσεις αυτού σε αποθηκευτικούς χώρους με ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Τα προαπαιτούμενα εισαγωγής είναι:

- **Δασμός:** Ο δασμός για την εισαγωγή προϊόντων ελαιολάδου διαφέρει μεταξύ της δασμολογικής κατηγορίας 1509 5% και της κατηγορίας 1510 15% επί της τιμής CIF.
- **Πιστοποιητικό Υγιεινής:** Με τη θέση σε ισχύ του νέου Ενιαίου Δασμολογίου της Τελωνειακής Ένωσης Καζακστάν - Λευκορωσίας - Ρωσίας από 1ης Ιουλίου 2010 ανεστάλη η ισχύς των υπαρχόντων πιστοποιητικών. Επί του παρόντος δεν γίνονται δεκτές νέες αιτήσεις για έκδοση πιστοποιητικών ενώ παραμένει ασαφές από τι έγγραφα αυτά θα

αντικατασταθούν και ποιές θα είναι οι νέες διαδικασίες απόκτησης αυτών.

- **Πιστοποιητικό Καταλληλότητας:** Από 15 Φεβρουαρίου 2010 καταργήθηκε το σύστημα της υποχρεωτικής πιστοποίησης των προϊόντων τροφίμων σύμφωνα με τις προδιαγραφές GOST. Πλέον αρκεί μία δήλωση ποιότητας εκ μέρους του κατασκευαστή.
- **Σήμανση:** Στην Ρωσία, αντίθετα με ότι συμβαίνει σε άλλες Δυτικές χώρες δεν υπάρχει νομοθεσία που να διακρίνει μεταξύ των διαφορετικών τύπων ελαιολάδου. Η πληροφόρηση που οφείλει να περιλαμβάνει η ετικέτα περιορίζεται μόνον στα απαραίτητα, σύμφωνα με την Ρωσική νομοθεσία, στοιχεία για την προστασία του καταναλωτή (βλέπε παρακάτω). Το γεγονός αυτό επιτρέπει την διακίνηση διαφόρων τύπων πρόσμιξης ελαιολάδου με άλλα φυτικά έλαια (ενίοτε με ελάχιστη περιεκτικότητα σε λάδι $\approx 5\%$) προκειμένου να επιτευχθεί μείωση του κόστους αγοράς τους και να εξασφαλιστεί ευρύτερη ομάδα καταναλωτών.

Γενικά τα προϊόντα διατροφής που εισάγονται στην Ρωσία οφείλουν να περιλαμβάνουν στην ετικέτα τις ακόλουθες πληροφορίες στην ρωσική γλώσσα:

- Επωνυμία και είδος του προϊόντος
- Χώρα προέλευσης και κατασκευαστής (το όνομα της εταιρείας μπορεί να εκφραστεί με λατινικά γράμματα)
- Βάρος ή όγκο του προϊόντος
- Συστατικά συμπεριλαμβανομένων και τυχών προσθέτων
- Διατροφική αξία (θερμίδες, βιταμίνες – για προϊόντα που προορίζονται για παιδιά, χρήση για ιατρικού σκοπούς, και για δίαιτα)
- Συνθήκες αποθήκευσης (για προϊόντα με περιορισμένη διάρκεια ζωής ή τα οποία οφείλουν να διατηρηθούν σε συγκεκριμένες συνθήκες)
- Διάρκεια ζωής (ημερομηνία παραγωγής – λήξης)
- Μέθοδος παραγωγής (για προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση από παιδιά)
- Συμβουλές χρήσης
- Ενδείξεις / Αντενδείξεις αναφορικά με τη χρήση.

Όλες οι ανωτέρω πληροφορίες δύνανται να περιληφθούν σε πρόσθετη αυτοκόλλητη ετικέτα πέραν της υπάρχουσας.

ΡΩΣΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Πίνακας 14: Κύριοι προμηθευτές ελαιολάδου της ρωσικής αγοράς

Χώρα	2007			2008		% Μεταβολή	% στο σύνολο	2009		% Μεταβολή	% στο σύνολο
	tn	'000 \$	% στο σύνολο	tn	'000 \$			tn	'000 \$		
Ισπανία	11315	34435,9	64,32	10848	40730,6	18,28	62,57	8825	33779,7	-17,07	61,11
Ιταλία	3483	11807	22,05	3879	15093,3	27,83	23,19	3623	12829	-15,00	23,21
Ελλάδα	725	2439,9	4,56	592	2404	-1,47	3,69	696	3274,8	36,22	5,92
Τυνησία	719	2208,1	4,12	1035	3647,4	65,18	5,60	1069	2551,5	-30,05	4,62
Τουρκία	602	1786,2	3,34	549	1917,3	7,34	2,95	687	2321,1	21,06	4,20
Ιορδανία	167	382,6	0,71	128	474,6	24,05	0,73	71	248,1	-47,72	0,45
Συρία	80	181,5	0,34	100	357	96,69	0,55	19	68,2	-80,90	0,12
Γερμανία			0,00	21	215,2					-100,00	0,00
Αίγυπτος	18	58,4	0,11			-100,00	0,00				0,00
Γαλλία	21	74,1	0,14			-100,00	0,00				0,00
Κροατία	20	84,7	0,16	37	150,7	77,92	0,23			-100,00	0,00
Λοιποί	32	81,8	0,15	20	103,2	26,16	0,16	43	207,4	100,97	0,38
Σύνολο	17182	53540,2		17211	65093,3	21,58		15032	55279,7	-15,08	

Πηγή: Ομοσπονδιακή Τελωνειακή Υπηρεσία της Ρωσίας

Και το 2009 κυριότερος προμηθευτής ελαιολάδου στην Ρωσία παρέμεινε με διαφορά η Ισπανία, της οποίας ωστόσο το μερίδιο επί του ετήσιου συνόλου καταγράφει ελαφρά πτώση τα τελευταία χρόνια.. Ακολουθεί η Ιταλία με μερίδιο 23,21% επί του συνολικού όγκου και η Ελλάδα, της οποίας τόσο οι εξαγωγές όσο και το μερίδιο της επί του συνόλου αυξήθηκαν κατά 36,22% και 5,92% αντίστοιχα. Άλλοι σημαντικοί προμηθευτές ήταν η Τυνησία, η Τουρκία, η Ιορδανία και η Συρία.

Γενικά κατά το έτος 2009 οι ρωσικές εισαγωγές ελαιολάδου (παρθένου και άλλου) μειώθηκαν κατά 15% φτάνοντας τα 55,27 εκ \$Η.Π.Α.

Θέτοντας κατά μέρος την όποια ποιοτική διαφοροποίηση του προϊόντος μεταξύ των χωρών που εξάγουν προς τη Ρωσία και διαιρώντας απλά τη συνολική αξία των εξαγωγών προς ποσότητα για κάθε χώρα προκύπτει αβίαστα ότι το λάδι από τη χώρα μας είναι το ακριβότερο όλων. Η Τυνησία για παράδειγμα εξάγει σχεδόν τη διπλάσια ποσότητα και η Τουρκία περίπου την ίδια ποσότητα όσο και η χώρα μας, παρόλα αυτό ο συνολικός του τζίρος υπολείπεται του δικού μας.

Στο κατωτέρω πίνακα αντιπαραβάλλονται τα σχετικά στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Υπηρεσίας.

Πίνακας 15

Εξαγωγές ελαιολάδου στη Ρωσία							
Δ.Κ	Περιγραφή	2007		2008		2009	
		χιλ. €	τν.	χιλ. €	τν.	χιλ. €	τν.
15.09.10.90	Ελαιόλαδο, παρθένο	1.743,2	394,2	1.382,4	286,2	1.965,3	459,3
15.09.90.00	Ελαιόλαδο, άλλο	21,1	5,7	5,3	879	12,8	3
15.10.00.10	Λάδια ακατέργαστα			15,4	6,4	29,6	14,8
15.10.00.90	Λάδια, άλλα	981,2	409,8	374,1	146	414,1	200,9
	ΣΥΝΟΛΟ	2.745,5	809,7	1.777,2	1.317,6	2.421,8	678

Πηγή: ΕΣΥΕ

Τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ για το 9μηνο του 2010 εμφανίζονται εξαιρετικά ενθαρρυντικά για το έτος. Συγκεκριμένα κατά την εν λόγω περίοδο οι εξαγωγές της χώρας μας στην κατηγορία 15.09 έχουν ήδη φτάσει τα 3.166.351 Ευρώ (704.481 κιλά) ενώ στην κατηγορία 15.10 ανέρχονται στο 486.991 Ευρώ (262.348 κιλά).

ΚΑΝΑΛΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΡΩΣΙΑ

Σε αντίθεση με άλλα προϊόντα το ελαιόλαδο δεν απαιτεί μεγάλο αριθμό μεσαζόντων προτού καταλήξει στον τελικό καταναλωτή. Στην Ρωσία γενικά οι μεγάλες αλυσίδες δεν συνηθίζουν να προμηθεύονται το προϊόν απευθείας από τον παραγωγό αλλά από τον εισαγωγέα. Εκτός μεγάλων αστικών κέντρων, όπου η ζήτηση είναι μικρότερη, οι διανομείς προμηθεύονται τις αναγκαίες ποσότητες από τη Μόσχα και την Αγ. Πετρούπολη, αν και σε

ορισμένες περιοχές στα Ουράλια και τις Νότιες περιοχές της λεκάνης του Βόλγα, υπάρχουν διανομείς οι οποίοι προμηθεύονται το προϊόν τους από το εξωτερικό. Υπάρχουν επίσης και εισαγωγείς εξειδικευμένοι στο τμήμα gourmet, ωστόσο το ελαιόλαδο δεν συνιστά προϊόν προτεραιότητας.

Διακρίνουμε γενικά δύο σημεία τελικής διάθεσης του ελαιολάδου στην Ρωσία:

A) Τα σουπερμάρκετ

B) Τα εστιατόρια. Οφείλει να σημειωθεί ότι στην Μόσχα περί το 20-25% των

εστιατορίων προσφέρουν ιταλική κουζίνα, όπου η χρήση του ιταλικού ελαιολάδου είναι υποχρεωτική. (ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ ΣΤΗ ΜΟΣΧΑ-ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ & ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ)

ΠΡΟΩΘΗΣΗ-ΔΙΕΙΣΔΥΣΗ ΣΤΗ ΡΩΣΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Για την προώθηση ελαιολάδου στην ρωσική αγορά μετά την επιλογή ενός προϊόντος από συγκεκριμένα σούπερ-μάρκετ, σημαντικό ρόλο παίζει η διαφήμιση του προϊόντος και αυτό φαίνεται από το μερίδιο που κατέχουν στην αγορά τα συγκεκριμένα προϊόντα προελεύσεως Ισπανίας και Ιταλίας. Οι συγκεκριμένες εταιρείες έχουν επενδύσει σημαντικά κεφάλαια για διαφήμιση στην τηλεόραση (εξαγοράζοντας π.χ. ώρα σε τηλεοπτικές εκπομπές μαγειρικής), στον τύπο ή σε δημόσιους χώρους (π.χ. αφισσοκόληση σε σημαντικές στάσεις μετρό). Για την διείσδυση του ελληνικού ελαιολάδου στην ρωσική αγορά μεγάλο ρόλο θα παίξει μια συντονισμένη προσπάθεια προώθησης και προβολής και όχι η κατακερματισμένη προσπάθεια μικρών επιχειρήσεων, χωρίς στρατηγική. Στο πλαίσιο αυτό ενδείκνυται η

διαφήμιση μέσω εκπομπών μαγειρικής (ιδιαίτερα το Σαββατοκύριακο) με αφιερώματα στην ελληνική κουζίνα, με τις οποίες μπορεί να γίνει γνωστή στον καταναλωτή η ποιότητα του ελληνικού ελαιολάδου και η ανωτερότητά του έναντι προϊόντων άλλων χωρών προελεύσεως. Λαμβάνοντας, επίσης, υπόψη την κοινή θρησκεία και τον ρόλο που παίζει η Ορθοδοξία, θα πρέπει να αναληφθούν σχετικές πρωτοβουλίες για προσέγγιση της Ορθόδοξης Ρωσικής Εκκλησίας, μέσω της οποίας θα μπορούσε να προωθηθεί η αξία του ελληνικού ελαιολάδου.

Παράλληλα, οι ελληνικές εξαγωγικές εταιρείες θα πρέπει να είναι έτοιμες μετά την επιλογή του προϊόντος τους από τους εισαγωγείς να αναλάβουν τις κάτωθι υποχρεώσεις για την είσοδο των προϊόντων τους στις μεγάλες αλυσίδες καταστημάτων:

A) την διάθεση ενός κονδυλίου «εισόδου», ή του λεγόμενου 'entrance fee', το οποίο εξαρτάται από τον αριθμό κωδικών προϊόντος και τον αριθμό καταστημάτων στην αγορά του συγκεκριμένου σούπερ-μάρκετ⁴.

B) την διάθεση προϋπολογισμού διαφήμισης του προϊόντος, στο πρότυπο αντίστοιχων ανταγωνιστών από την Ισπανία και την Ιταλία.

Γ) τη δυνατότητα αποθήκευσης των προϊόντων, την οργάνωση της διανομής, τον συνεχή έλεγχο της αγοράς, τη διάθεση μεγάλων ποσοτήτων λόγω μεγέθους της αγοράς, αλλά και το κυριότερο τη σταθερότητα τιμών, διότι οι αλυσίδες καταστημάτων τροφίμων καταρτίζουν ετήσιο προγραμματισμό.

Εν κατακλείδει επιστάται η προσοχή στο γεγονός ότι, το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (International Olive Oil Council) από τον Ιούνιο 2010 έχει ξεκινήσει φιλόδοξο πρόγραμμα για την προβολή του ελαιολάδου στην

Ρωσία, συνολικού ύψους 1,1, εκ. Ευρώ, το οποίο μεταξύ άλλων περιλαμβάνει έρευνα αγοράς, διαφήμιση, ενέργειες άμεσης προώθησης σε καταναλωτές και ίσως στο μέλλον να επεκταθεί σε δημοφιλείς εκπομπές μαγειρικής. Οι εν λόγω έρευνες αγοράς έχουν ήδη εκπονηθεί και περιέχουν εξαιρετικά αναλυτικές και χρήσιμες πληροφορίες
<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/389-marketresearch>)

3.2 Business Plan

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Ονοματεπώνυμο: Βλάχος Παναγιώτης Διεύθυνση: Μητροπολίτου Γενναδίου 16 Ημερομηνία γεννήσεως: 13/03/1989 Τόπος γεννήσεως: Θεσσαλονίκη Τηλέφωνα: 2310 237-648 Κινητό: 6937267505 Οικογενειακή κατάσταση: Άγαμος Αριθμός παιδιών: 0	

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ	
-Απολυτήριο Λυκείου -Πτυχίο αγγλικών -Πτυχίο για υπολογιστές -Μαθήματα για Κινέζικα	

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	
-Backstage/Promotion/Supervisor	10/1/2008
-Navagos/Bar-restaurant/P.R(public relations)	-
	30/5/2009
-3 TEΑΣ(στρατόπεδο)-Πτητικό γραφείο/Αρχειοθέτηση-προγραμματισμός πτήσεων	1-6-2009-
	30/8/2010
	1/1/2011-
-Double/Εισαγωγές-Εξαγωγές ρουχισμού/Πωλήσεις	15/8/2011
	1/9/2011-
	έως τώρα

--	--

ΑΛΛΗ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Παρακολούθηση σε 4 σεμινάρια marketing, Παρακολούθηση 2 σεμινάρια για Η/Υ, εθελοντική εργασία σε μεγάλες διοργανώσεις στίβου στο καυτατζόγλειο στάδιο, διοικητική θέση στην εταιρία «Inoli» για τον σχεδιασμό-πλάνο που θα ακολουθήσει στην αγορά.

ΓΙΑ ΠΟΙΟΥΣ ΛΟΓΟΥΣ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ (Κίνητρα)

- ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΠΕΛΑΤΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ
- ΥΛΙΚΑ ΑΓΑΘΑ ΥΨΗΛΗ ΤΙΜΗ - ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ - ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ
- ΜΕΓΙΣΤΗ ΚΕΡΔΟΦΟΡΙΑ ΑΝΑ ΠΕΛΑΤΗ
- ΠΕΙΘΑΡΧΙΑ ΣΤΟΥΣ ΣΤΟΧΟΥΣ / ΑΡΧΕΣ
- ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΓΙΑ ΕΝΑ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΜΕΛΛΟΝ
- Η ΠΙΣΤΗ ΣΤΟΝ ΕΑΥΤΟ ΜΟΥ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΚΑΝΩ
- ΟΙ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΘΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΩ
- ΤΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΟΦΕΛΟΣ ΠΟΥ ΘΑ ΑΠΟΚΟΜΙΣΩ
- Η 'ΑΝΥΣΗΧΙΑ' ΚΑΙ Η ΗΓΕΤΙΚΗ ΦΥΣΗ ΤΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΜΟΥ
- ΝΑ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΩ ΤΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΠΟΚΟΜΙΣΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΠΟΥΔΕΣ ΜΟΥ

ΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΙ ΣΑΣ ΣΤΟΧΟΙ ΜΕ 7 ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ

1. ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΠΕΛΑΤΗΣ
2. ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ (KNOW HOW - ΧΑΜΟΓΕΛΟ - ΠΑΡΟΥΣΙΑ - ΠΡΟΘΥΜΙΑ)
3. ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΥΛΙΚΩΝ ΑΓΑΘΩΝ
4. Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΚΕΡΔΟΦΟΡΙΑ ΣΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ
5. ΠΡΟΣΗΛΩΣΗ - ΠΕΙΘΑΡΧΙΑ ΣΤΟΥΣ ΣΤΟΧΟΥΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ
6. ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΤΕΛΕΧΩΝ
7. ΕΠΙΤΕΥΞΗ ΣΤΟΧΩΝ (ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΣ)
8. ΣΥΝΕΠΕΙΑ
9. ΕΥΕΛΙΞΙΑ
10. ΑΥΤΟΠΕΠΟΙΘΗΣΗ

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΑΤΕ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΣΑΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ		
Κατάλογος δυνατών και αδύνατων σημείων σας	Δυνατά	Αδύνατα
Αφοσίωση στην εργασία σας	X	
Επιχειρηματικό πνεύμα	X	
Επιμονή	X	
Επιμέλεια / Μεθοδικότητα	X	
Κοινωνικές σχέσεις	X	
Επαγγελματικές ικανότητες	X	
Εμπειρία στον τομέα		X
Συνεργασία με άλλους	X	
Οργάνωση	X	
Διοίκηση	X	
Διαχείριση	X	
Επινοητικότητα	X	
Ικανότητα να παίρνετε κινδύνους	X	
Πρακτικό πνεύμα	X	
Αφοσίωση στην οικογένεια		X

ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΠΙΘΑΝΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΘΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΕΤΕ
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ▪ ΕΥΡΕΣΗ ΝΕΟΥ ΠΕΛΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ▪ ΕΠΙΤΕΥΞΗ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΩΝ ΤΙΜΩΝ ▪ ΕΛΕΧΓΟΣ ISO ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ▪ ΧΩΡΟΣ ▪ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ Ή ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ▪ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΠΕΡΙΓΡΑΨΑΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ/ ΥΠΗΡΕΣΙΑ/ ΔΡΑΣΤ. ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡ. ΣΑΣ ΙΔΕΑΣ
<ol style="list-style-type: none"> 1. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΣΕ ΦΙΑΛΕΣ (ΙΔΙΩΤΙΚΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ) 2. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΧΥΜΑ (ΚΥΡΙΩΣ ΓΙΑ ΕΞΑΓΩΓΗ, ΣΕ FLEXI TANK CONTAINERS) 3. ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ (ΙΔΙΩΤΙΚΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ) 4. ΚΡΑΣΙΑ (ΙΔΙΩΤΙΚΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ) 5. ΜΕΛΙ(ΙΔΙΩΤΙΚΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ)

ΠΟΙΟΙ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΑΣ;
<ol style="list-style-type: none"> 1. ΞΕΝΕΣ ΑΓΟΡΕΣ (ΕΜΠΟΡΟΙ-ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ, ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΩΝ, ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤΣ,ΔΙΑΝΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ,ΑΛΥΣΙΔΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΠΕΝΤΕ ΑΣΤΕΡΩΝ)

2. ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ (ΥΨΗΛΗ-ΜΕΣΑΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΤΑΞΗ).
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΣΕ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤΣ, ΛΙΑΝΙΚΑ
ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ,ΑΛΥΣΙΔΑ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΠΕΝΤΕ ΑΣΤΕΡΩΝ)

**ΤΙ ΕΧΕΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΛΛΟΥΣ ΠΟΥ
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ;**

1. ΑΡΙΣΤΗ ΣΥΝΑΡΤΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΤΙΜΗΣ
2. ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΠΕΛΑΤΗΣ
3. ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ + ΥΨΗΛΗ ΤΙΜΗ + ΥΨΗΛΗ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ]
4. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ISO ΚΑΙ HACCP (ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΠΡΟΙΟΝ)
5. ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΑ ΣΤΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
6. ΜΕΓΑΛΗ ΠΙΚΟΙΔΙΑ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΑ ΣΤΙΣ ΓΕΥΣΕΙΣ(CHILLI)
7. ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΕΤΑΙΡΙΑΣ-ΝΑ ΑΓΑΠΗΣΟΥΝ ΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΑ
ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΙΑ.(positioning)

Προϊόντα	Αγορά (ομάδες-στόχοι στην αγορά)			
	1	2	3	4
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜ ΕΝΟ ΣΕ ΦΙΑΛΕΣ	ΞΕΝΕΣ ΑΓΟΡΕΣ (ΕΜΠΟΡΟΙ- ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ, ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΩΝ, ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤΣ, ΛΙΑΝΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ, ΑΛΥΣΙΔΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩ Ν ΠΕΝΤΕ ΑΣΤΕΡΩΝ) 90%	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ (ΥΨΗΛΗ ΚΑΙ ΜΕΣΑΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΤΑΞΗ). ΤΟΠΟΘΕΤΗΣ Η ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΣΕ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤΣ, ΛΙΑΝΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ, ΑΛΥΣΙΔΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩ Ν ΠΕΝΤΕ ΑΣΤΕΡΩΝ 10%	ΚΥΚΛΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ	

<p>ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΧΥΜΑ (ΚΥΡΙΩΣ ΓΙΑ ΕΞΑΓΩΓΗ, ΣΕ FLEXI TANK CONTAINERS)</p>	<p>ΞΕΝΕΣ ΑΓΟΡΕΣ (ΕΜΠΟΡΟΙ- ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ, ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΩΝ, ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤΣ, ΛΙΑΝΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ, ΑΛΥΣΙΔΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩ Ν ΠΕΝΤΕ ΑΣΤΕΡΩΝ 100%</p>			
<p>ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ, ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙ (ΤΥΠΟΠΟΙΗΜ ΕΝΑ ΣΕ ΦΙΑΛΕΣ Ή ΔΟΧΕΙΑ)</p>	<p>ΞΕΝΕΣ ΑΓΟΡΕΣ (ΕΜΠΟΡΟΙ- ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ, ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΩΝ, ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤΣ, ΛΙΑΝΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ, ΑΛΥΣΙΔΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩ Ν ΠΕΝΤΕ ΑΣΤΕΡΩΝ 90%</p>	<p>ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ (ΜΕΣΑΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΩΤΕΡΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΤΑΞΗ). ΤΟΠΟΘΕΤΗΣ Η ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΣΕ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤΣ, ΛΙΑΝΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ, ΑΛΥΣΙΔΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩ Ν ΠΕΝΤΕ ΑΣΤΕΡΩΝ 10%</p>		

A. Νομικές απαιτήσεις

Πρέπει η επιχείρησή σας να καταχωρισθεί σε κάποιο Επιμελητήριο;

ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΜΟ ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ Β.ΕΛΛΑΔΑΣ

Υπάρχουν περιορισμοί για την έναρξη του είδους της επιχείρησής σας, όπως:

- Άδειας εγκατάστασης. ΟΧΙ
- Περιβαλλοντικοί. ΟΧΙ
- Κανονισμός πολυκατοικίας. ΟΧΙ
- Χρήση γης. ΟΧΙ
- Ειδικές άδειες. ΟΧΙ
- Άλλοι
- Ελάχιστο εμβαδό. ΟΧΙ
- 3 μέτρα πρόσοψη και κατά προτίμηση γωνία. ΝΑΙ

Ποια θα είναι η επωνυμία της επιχείρησης;

INOLI – Γ.ΣΤΕΡΓΙΟΥ-Ε.ΒΛΑΧΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Β. Το νομικό πλαίσιο

Ποια νομική μορφή θα διαλέξετε για την έναρξη της επιχείρησής σας;

- ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ – ΑΛΛΟ Α.Φ.Μ.

Αναλύστε τους λόγους αυτής της απόφασης.

- ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΓΙΑ ΝΑ ΕΛΑΧΙΣΤΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ
- Ο ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΟΣ
- ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΕΣΩ ΤΩΝ ΠΟΣΟΣΤΩΝ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Ποια είναι τα άτομα που θα αναλάβουν την ευθύνη;

1. Βλάχος Ευάγγελος
2. Γεώργιος Στεργίου
3. Βλάχος Παναγιώτης
4. Στεργίου Στέλιος

Σκοπεύετε να κάνετε εταιρικό συμφωνητικό;

ΝΑΙ

Ποια θέματα θα ρυθμίσετε στο εταιρικό συμφωνητικό;

	Ναι	όχι
Όνομασία της επιχείρησης	X	
Όνόματα των εταίρων	X	
Τόπος εγκαθίδρυσης	X	
Διάρκεια του συμβολαίου	X	
Σκοπούς και στόχους της επιχείρησής	X	
Μετοχές/ οφέλη / ζημίες	X	
Λήξη/ συνταξιοδότηση	X	
Οικονομικές συμφωνίες σχετικές με την συνταξιοδότηση εταίρου		X
Συνέχιση μετά την συνταξιοδότηση / αποχώρηση εταίρου		X
Συνθήκες ανταγωνισμού/ συναγωνισμού	X	
Η διαδικασία λήψης αποφάσεων	X	
Τακτοποίηση / ρύθμιση διαφωνιών	X	
Διαδικασία εξαγωγής ποσοστών	X	

* ΡΗΤΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΠΟΧΩΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΟΥ , ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΜΗ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Έρευνα αγοράς

<p>A. Τι θα θέλατε να μάθετε για τους πελάτες σας;</p> <p>Τα ερωτήματά μου είναι τα εξής:</p> <p>1. ΗΛΙΚΙΑ ΠΟΥ ΑΠΕΥΘΥΝΟΜΑΣΤΕ : ΚΥΡΙΩΣ ΑΠΟ 30 +</p> <p>2. ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ : ΥΨΗΛΗ-ΜΕΤΡΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ,ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΒΑΣΙΚΗ ΕΚΑΠΙΔΕΥΣΗ(ΑΥΤΟ ΙΣΧΥΕΙ ΚΥΡΙΩΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ)</p> <p>3.ΤΟΠΟΣ-ΣΤΟΧΟΣ : ΣΕ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΜΕ ΔΥΤΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΕΥΚΑΤΑΣΤΑΤΕΣ</p> <p>4.ΠΟΣΟ : ΤΟ ΠΟΣΟ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΔΙΑΘΕΤΗΜΟΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΠΡΟΙΟΝ-ΕΤΑΙΡΙΑ</p> <p>5.ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΜΕΝΟΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ</p> <p>4. ΓΙΑΤΙ ΘΑ ΕΙΣΘΕ Ο ΠΕΛΑΤΗΣ</p> <p>INOLI :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑ ▪ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΣΜΟΣ ▪ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΑΝΑΓΚΗΣ

- ΠΟΙΟΤΗΤΑ
- ΤΟΠΟΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
- ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
- ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΑ ΤΟΥ BRAND
- ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Β. Που μπορείτε να βρείτε την απάντηση;

1. ΠΡΕΣΒΕΙΕΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ-ΣΤΟΧΟΥ ΠΟΥ ΑΠΕΥΘΥΝΟΜΑΙ
2. ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ
3. ΔΙΑΔΥΚΤΙΟ (SITE, ΠΛΑΤΦΟΡΜΕΣ B2B, E-MAIL)
4. ΠΡΩΣΟΠΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΚΑΙ ΓΝΩΣΗ ΑΠΟ ΤΑΞΙΔΙΑ-ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ
5. ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΣΤΑ ΣΗΜΕΙΑ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΣΤΟΧΕΥΩ

Γ. Τι θα ήθελα να ξέρω για τους ανταγωνιστές μου;

1. ΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΜΕ ΤΑ ΙΔΙΑ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ (ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΠΟΙΚΙΛΙΑ, ΠΡΩΤΟΤΥΠΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ) Ή ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ
2. ΑΝ Η ΤΙΜΗ ΤΟΥΣ ΕΙΝΑΙ ΜΕ ΜΕΓΑΛΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΚΕΡΔΟΥΣ
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ
4. ΤΑ ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ
5. ΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΓΙΑ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ
6. ΕΥΡΕΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΤΟΥΣ

Δ. Που θα βρω τις απαντήσεις στα ερωτήματά μου;

Σκοπεύω να :

1. ΜΕ ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΙΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΕΣ ΕΤΑΙΡΙΕΣ ΣΑΝ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟΣ ΠΕΛΑΤΗΣ ΤΟΥΣ(MYSTERY SHOPPING)
- 2.ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΩΝ ΤΩΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΩΝ
- 3.ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ ΤΟΥΣ
- 4.ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΕΜΠΙΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙΚΟ ΑΤΟΜΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΩΝ ΤΩΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΩΝ ΣΟΥ

Μάρκετινγκ

Ποια εικόνα θα παρουσιάζει η επιχείρησή σας;

- ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ (ΟΜΟΡΦΟ)
- ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
- ΚΑΛΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ
- ΜΙΚΡΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΤΟΚ
- ΚΟΜΒΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ (ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤΣ, Κ.Λ.Π)
- ΚΑΛΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ
- ΕΚΠΑΙΔΕΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ
- ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΓΕΥΣΗ
- ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ ΣΤΙΣ ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

Ερωτήσεις γύρω από το προϊόν

Ποια είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του προϊόντος που έχετε να προσφέρετε;

- ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ (ISO & HACCP)
- ΑΡΙΣΤΗ ΓΕΥΣΗ
- ΥΨΗΛΗ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ
- ΑΡΙΣΤΗ ΣΧΕΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΤΙΜΗΣ
- ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ
- ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΑ ΓΕΥΣΕΩΝ

Το προϊόν αυτό καθ' αυτό:

- ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ▪ ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ ▪ ΚΡΑΣΙΑ ▪ ΜΕΛΙ
<p>Η χρησιμότητα του προϊόντος:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ▪ ΑΡΙΣΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ▪ ΜΟΝΑΔΙΚΗ-ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΓΕΥΣΗ
<p>Ποιες εναλλακτικές λύσεις ή επιλογές προσφέρετε στους πελάτες σας;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ 2. ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΜΑΣ
<p>Τι προσφέρετε επιπλέον από τους ανταγωνιστές;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ΚΕΡΔΙΖΟΥΜΕ ΤΙΣ ΕΝΤΥΠΩΣΕΙΣ ΜΕ ΚΑΛΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ 2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ 3. ΑΡΙΣΤΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ 4. ΠΟΙΚΙΛΙΑ-ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Ερωτήματα σχετικά με τις τιμές:
• Τι είναι διατεθειμένος να πληρώσει ο πελάτης; 7[€]/λίτρο
• Τι είναι συνηθισμένος να πληρώνει ο πελάτης; 4[€]/λίτρο
• Ποιες είναι οι τιμές των ανταγωνιστών σας; ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΕΣ ΕΩΣ ΙΔΙΕΣ
• Ποιος είναι ο προβλεπόμενος τιμοκατάλογος; 6,5[€]/λίτρο
• Υπάρχουν πιθανότητες εκπτώσεων; ΝΑΙ, ΣΕ ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ
• Θα κάνετε ειδικές προσφορές; Εάν ναι, ποιες θα είναι αυτές; ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΣΕΖΟΝ, ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΕΠΟΜΕΝΗΣ

Ερωτήματα σχετικά με τον τόπο δραστηριοποίηση σας
• Που; ΚΑΛΟΧΩΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
• Ποια περιοχή ή περιφέρεια; ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΜΕΝΕΣ
• Τοπικές επιχειρήσεις; ΝΑΙ
• Πόσο μεγάλος είναι ο χώρος πώλησης; 200τ.μ
• Και το γραφείο, η αποθήκη;. 4000 τ.μ.
• Υπάρχει ανελκυστήρας, σκάλες, κλιμακοστάσιο; ΚΛΙΜΑΚΟΣΤΑΣΙΟ
• Υπάρχει βιτρίνα; ΝΑΙ, 15 ΜΕΤΡΑ
• Υπάρχει χώρος στάθμευσης; Πού; ΝΑΙ, ΣΤΟ ΠΡΟΑΥΛΙΟ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
• Εξυπηρετείται η περιοχή από δημόσια συγκοινωνία; ΝΑΙ
• Είναι τα κτίρια ιδιόκτητα; ΝΑΙ
• Γιατί διάλεξε αυτό το μέρος; ΑΝΕΣΗ ΣΤΗΝ ΦΟΡΤΟΕΚΦΟΡΤΩΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΛΟΓΩ ΥΠΑΡΞΗΣ ΜΕΓΑΛΟΥ ΧΩΡΟΥ, ΕΥΚΟΛΗ ΚΑΙ ΚΟΝΤΙΝΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΕΣ ΕΤΑΙΡΙΕΣ

- Υπάρχει πιθανότητα επέκτασης; **ΝΑΙ**



Ερωτήματα σχετικά με εσάς/ τον εαυτό σας.

Δώστε μια εικόνα του εαυτού σας ως επαγγελματίας

- Ρούχα; **ΚΟΜΨΟΣ**
- Απαντώντας στο τηλέφωνο: απαντάτε πάντα ο ίδιος ή απαντούν άλλοι στα τηλεφωνήματα; **Ο ΙΔΙΟΣ**
- Έχετε τηλεφωνητή; **ΝΑΙ**
- Ύφος επιστολών; **ΕΥΓΕΝΙΚΟ, ΣΟΒΑΡΟ ΚΑΙ ΦΙΛΙΚΟ**
- Ενδιαφέρεστε για τις προσωπικές σχέσεις των πελατών σας; **ΝΑΙ**
- Είστε συνεπής στις συναντήσεις σας; **ΝΑΙ**
- Τηρείτε πάντα τις υποσχέσεις σας; **ΝΑΙ**

Ερωτήματα σχετικά με την παρουσίαση

Σχέδιο/ Διαρρύθμιση **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΜΕ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Χρώματα **ΛΕΥΚΟ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΓΚΡΙ - ΚΟΚΚΙΝΟ - ΚΑΘΡΕΦΤΕΣ ΧΡΩΜΙΟ**

Μουσική **ΟΧΙ**

Ατμόσφαιρα **ΜΟΝΤΕΡΝΟ ΜΕ ΘΕΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ (ART DECO)**

Επαγγελματικά έντυπα **ΣΤΑ ΧΡΩΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ**

Προσωπική πώληση

Τι θα κάνετε;	Με ποια μέσα;	Πόσο συχνά;	Έξοδα;
ΩΡΑΡΙΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΕΥΤΕΡΑ ΕΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, ΠΙΘΑΝΟΝ ΑΠΟ 8:30 - 14:30 ΚΑΙ	ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ, ΙΝΤΕΡΝΕΤ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝ Η ΒΑΣΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚ Α : ΒΕΝΖΙΝΕΣ, Π ΡΟΣΩΠΙΚΟ, Ε ΞΟΔΑ ΚΤΙΡΙΟΥ, ΦΟ ΡΟΙ,

17:00 – 21:00 ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ, 10 ΩΡΕΣ/ 5 ΗΜΕΡΕΣ=50 ΩΡΕΣ ΚΑΙ ΣΑΒΒΑΤΟ 10:00 – 15:00=5 ΩΡΕΣ. ΑΡΑ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑ=55 ΩΡΕΣ			
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Δημόσιες σχέσεις			
Τι θα κάνετε;	Με ποια μέσα;	Πόσο συχνά;	Έξοδα;
Επαγγελματικά δώρα	ΚΟΥΡΙΕΡ	1 ΦΟΡΑ ΤΟ ΧΡΟΝΟ	5000 Ε
Χριστουγεννιάτικες κάρτες	ΤΑΧΥΔΡΟΜΕΙΟ	1 ΦΟΡΑ ΤΟ ΧΡΟΝΟ	2000 Ε
Ημερίδες	-	-	-
Ραδιοφωνικές συνεντεύξεις	-	-	-
Επίσκεψη εκθέσεων/ συνεδρίων	ΝΑΙ	ΟΤΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ	17000 Ε
Δελτία τύπου	-	-	-
Αλληλογραφία	ΤΑΧΥΔΡΟΜΕΙΟ	150 ΠΕΛΑΤΕΣ	300 Ε

Επενδυτικές δαπάνες	Ποσά σε Ευρώ
ΠΑΓΙΑ	
1. Γήπεδα ΟΧΙ	
2. Κτιριακές εγκαταστάσεις 500 Ε / τ.μ	300.000
3. Διαμόρφωση περιβάλλοντος χώρου ΝΑΙ	2.000
4. Έπιπλα ΕΠΙΠΛΟ + ΣΤΑΝΤ + ΒΙΤΡΙΝΑ	6.000
5. ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ	3.000
6. Συναγερμός	2.000
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	
7. Μηχανολογικός εξοπλισμός Η/Υ + ΤΑΜΕΙΑΚΗ + SOFT	2.000
8. Λοιπός εξοπλισμός	

9. Γεννήτριες - Σύνδεση με ΔΕΗ	2.000
10. Άλλα ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ - ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ (ΚΑΤΣΑΒΙΔΙΑ - ΠΕΝΣΕΣ)	500
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕΣΑ	
11.:Αγορά μικρού φορτηγού	15.000
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	
12. Συνολικές δαπάνες	328.500
13. Απρόβλεπτα έξοδα:	1.500
Συνολικές επενδύσεις:	332.000

Ερωτήματα σχετικά με την εκτίμηση άλλων πόρων		
	ναι	όχι
• Έχετε κάνει έναν ρεαλιστικό προϋπολογισμό;	X	
• Έχετε να παρουσιάσετε προτάσεις και παραδείγματα, τα οποία να ανταποκρίνονται ουσιαστικά στις εκτιμήσεις σας όσον αφορά τον προϋπολογισμό και την υλοποίησή του;	X	
• Έχετε κάνει κάποιες συμφωνίες με προμηθευτές για επανάληψη αγορών;	X	
• Η επένδυση είναι επαρκώς κοστολογημένη;	X	
• Ποια είναι η σχέση μεταξύ εξωτερικών πόρων / ιδίων κεφαλαίων;	X	
• Έχετε επαρκή ρευστή περιουσία για να αντιμετωπίσετε τυχόν απογοητεύσεις και απρόβλεπτα έξοδα;	X	
• Μπορείτε να δείξετε με ποιες προϋποθέσεις μπορείτε να προσφύγετε στον τραπεζικό δανεισμό;	X	
- υποθήκευση ακίνητης περιουσίας	X	
- προσωπική εγγύηση	X	
- τριτεγγύηση		
Η επένδυση μπορεί να λάβει επιχορηγήσεις; - Ποιες;		Τροποίησεις εξοπλισμού και αντικειμένων εσωτερικού χώρου

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί μία παραδοσιακή και πολύ διαδεδομένη καλλιέργεια στη χώρα μας με μεγάλη κοινωνική και οικονομική σημασία. Το ελαιόλαδο συνδέεται άρρηκτα με την πολιτιστική κληρονομιά και τις διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων. Επίσης, είναι ένα από τα βασικότερα Εθνικά προϊόντα. Το ελληνικό ελαιόλαδο, γνωστό για την άριστη ποιότητά του, συνδέεται με το άριστο οικολογικό περιβάλλον της Ελλάδας, το ήπιο Μεσογειακό κλίμα, τη μεγάλη διάρκεια της ηλιοφάνειας, τις ποικιλίες των ελιών, τη σύσταση του εδάφους και τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής, συλλογής, επεξεργασίας και διατήρησης του. Σήμερα, η Ελλάδα κατατάσσεται τρίτη σε παγκόσμιο επίπεδο βάσει της ποσότητας παραγωγής ελαιολάδου, μετά την Ιταλία και την Ισπανία. Η εγχώρια παραγωγή υπερκαλύπτει τη ζήτηση, ενώ πραγματοποιούνται σημαντικές εξαγωγές ετησίως αλλά υπάρχουν και πολλά περιθώρια ανόδου των εξαγωγών. Η Ελλάδα έχει εθνικό συμφέρον να θέσει ως στρατηγικό στόχο την περαιτέρω βελτίωση της ποιότητας του συμβατικού ελαιολάδου, αλλά και την προώθηση της κατανάλωσής του. Από την άλλη πλευρά η τάση για κατανάλωση υγιεινότερων και φιλικότερων προς το περιβάλλον προϊόντων υπαγορεύει την αύξηση της παραγωγής του βιολογικού ελαιολάδου στη χώρα μας. Η παραγωγή του ελαιολάδου σε μεγάλη κλίμακα απαιτεί αυξημένη ζήτηση, που μπορεί να δημιουργηθεί με την διερεύνηση της αγοράς μέσω του διεθνούς εμπορίου και που επιτρέπει τη δημιουργία μεγάλων οικονομικών μονάδων.

Οι περισσότεροι καταναλωτές επιλέγουν παρθένο και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, καθώς στην συνείδηση του καταναλωτή έχει εμπεδωθεί ότι τα είδη αυτά είναι υψηλότερης ποιότητας από τα υπόλοιπα. Δημοφιλέστερος τύπος αγοράς ελαιολάδου, όπως συμβαίνει και με τα περισσότερα είδη διατροφής είναι το σούπερ μάρκετ. Υπάρχει όμως και ένα υπολογίσιμο τμήμα του καταναλωτικού κοινού που εμπιστεύεται για τις αγορές του ιδιώτες παραγωγούς.

Ένα μεγάλο τμήμα των καταναλωτών εκτιμά πως το ελαιόλαδο έχει υψηλή τιμή. Ωστόσο ένα εξίσου μεγάλο τμήμα των καταναλωτών δεν είναι διατεθειμένο να αντικαταστήσει το ελαιόλαδο με κάτι άλλο, αν αυξηθεί επιπλέον η τιμή του. Το ελαιόλαδο αποτελεί για τον Έλληνα καταναλωτή αγαθό πρώτης ανάγκης και για το λόγο αυτό προτίθεται να το αγοράσει σε ακόμη υψηλότερη τιμή, παρόλο που το θεωρεί ήδη ακριβό. Εδώ πρέπει να αναφερθεί ότι αυτό δεν ισχύει απαραίτητα για καταναλωτές ξένων χωρών, οι οποίοι δεν είναι τόσο εξοικειωμένοι όσο οι Έλληνες στην κατανάλωση ελαιολάδου. Οι καταναλωτές αυτοί θα μπορούσαν να στραφούν ίσως σε κατανάλωση άλλων ελαίων και όχι

του ελαιολάδου, αν το κριτήριο της αγοράς τους ήταν μόνο η τιμή. Για το λόγο αυτόν κρίνεται απαραίτητη η ενημέρωση των καταναλωτών αυτών, ώστε να γνωρίσουν τα οφέλη και τις ευεργετικές ιδιότητες του ελαιολάδου, τόσο για αυτούς όσο και για τα παιδιά τους. Το κίνητρο αυτό είναι ίσως το ισχυρότερο για να τους κάνει εν δυνάμει καταναλωτές ελαιολάδου, επομένως και αγοραστές. Πάντως, τα κριτήρια που λαμβάνονται περισσότερο υπόψη κατά την αγορά ελαιόλαδου είναι η ποιότητα και η τιμή. Την τιμή την υπολογίζουν περισσότερο καταναλωτές χαμηλών εισοδημάτων και καταναλωτές που δεν έχουν ανήλικα τέκνα. Κριτήρια που λαμβάνονται υπόψη, λιγότερο όμως από τα προαναφερθέντα, είναι η οξύτητα, η προέλευση και η επωνυμία, κατά σειρά σπουδαιότητας.

Η εκτίμηση για το μέλλον του ελληνικού ελαιολάδου προοιωνίζεται πολύ ενθαρρυντική. Οι εξαγωγές ελληνικού ελαιολάδου σε ολόκληρο τον κόσμο αναμένεται να αυξηθούν, γιατί οι νέες αγορές που ανοίγονται είναι πολλές και παρουσιάζουν αυξημένη ζήτηση για το προϊόν. Για να έρθουν όλα αυτά τα επιθυμητά αποτελέσματα, προϋποθέτουν μια πιο οργανωμένη δράση από μέρους των Ελλήνων παραγωγών και εμπόρων για την επίτευξη πιο ανταγωνιστικών τιμών και την βελτίωση του Ελληνικού ελαιολάδου. Για να εκμεταλλευτεί η Ελλάδα τον πλούτο που της πρόσφερε ο θεός θα πρέπει οι κινήσεις των ατόμων που ασχολούνται με τον συγκεκριμένο κλάδο να είναι πιο συγκροτημένες, πιο ομαδικές, βάζοντας μπροστά το συλλογικό συμφέρον και όχι το ατομικό κέρδος μόνον. Ενέργειες, όπως η εισαγωγή ελαιόλαδου από το εξωτερικό στην Ελλάδα είναι καταστροφικές όχι μόνο από οικονομικής άποψης, αλλά είναι και δείκτης ο οποίος αποτιμά ότι δεν υπάρχει καθόλου καλή οργάνωση σε αυτόν τον κλάδο. Η δυνατότητα η Ελλάδα να γίνει η μεγαλύτερη δύναμη εξαγωγής ελαιόλαδου στον κόσμο υπάρχει, αρκεί να την εκμεταλλευτούμε.

Βιβλιογραφία

Ελληνική

- Αβραάμ Θ, (2004). Ανακοίνωση συνδέσμου διαιτολόγων Κύπρου για το ελαιόλαδο, 27 Απριλίου 2004. Ανακτήθηκε στις 18 Σεπτεμβρίου 2009 από <http://www.google.gr/#hl=el&source=hp&q>
- Αναγνωστόπουλος Χ, Κολώνας Χ, (2008). Λάδι με ορυκτέλαιο – δολοφόνο στην κουζίνα μας. Έθνος, 8 Δεκεμβρίου 2008. Ανακτήθηκε στις 12 Οκτωβρίου του 2009 από <http://www.ethnos.gr/article.asp?catid=11424&subid=2&pubid=1982818>
- Ανώνυμος, (2009), «Στατιστικά στοιχεία ελαιοκαλλιέργειας» ,περιοδικό Γεωργία – Κτηνοτροφία, τεύχος 6/2009, σελ. 12-14
- Ανώνυμος, (2009), «ΠΟΠ και ΠΓΕ ελαιόλαδα και επιτραπέζιες ελιές», περιοδικό Γεωργία- Κτηνοτροφία, τεύχος 6/2009, σελ. 160-162
- Αποστολοπούλου Α, (2009). Ελαιόλαδο-Μεσογειακή διατροφή και σακχαρώδης διαβήτης. Ανακτήθηκε στις 12 Ιουνίου 2009 από http://www.iatronet.gr/article.asp?art_id=660
- Γρηγοράκης Δ, (2009). Ελαιόλαδο: Το πολύτιμο όπλο έναντι πολλών ασθενειών. Ανακτήθηκε στις 12 Σεπτεμβρίου 2009 από <http://www.iekxini.edu.gr/default.aspx?FolderID>
- Διαμαντίδης Δ, (2009). Ενισχύεται η αναγνωρισιμότητα του ελληνικού ελαιόλαδου. Ανακτήθηκε στις 7 Οκτωβρίου του 2009 από <http://salesmanagement.boussiasconferences.gr/default.asp?la=1&cID=40&arId=2682&pid=9&remind=1>
- Ελευθεροτυπία, 12 Μαρτίου 2006 .
- Ζαμπούνης Β. και Πάτσης Π., 1997, «Εξελίξεις και προοπτικές του αγροτικού τομέα», Εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα.
- Ζαμπούνη Βασίλη,(2008) εκδότης του περιοδικού «Ελιά και Ελαιόλαδο» και πρόεδρος της Κοινοπραξίας Ελαιοκομικά Προϊόντα Πιστοποιημένης Ποιότητας
- Θεριός Ν. Ιωάννης,(2005), «Ελαιοκομία», εκδόσεις Γαρταγάνη, 1η έκδοση

- Θωμόπουλος Δημήτρης, Γραμματέας ΟΕΥ Γ', Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων Πρεσβείας Ελλάδος στο Πεκίνο
- Καδδά Δ,(2006). Το ελληνικό ελαιόλαδο παράγει υπερκέρδη για τους Ιταλούς.
- Κρεμαστινός Δ, (2009). Λάδι ελιάς για γερή καρδιά. Ανακτήθηκε στις 19 Σεπτεμβρίου του 2009 από <http://www.skai.gr/news/health/article/84672>
- Κυριτσάκης Απόστολος, (2002), «Το ελαιόλαδο: παραλαβή, ιδιότητες, ποιοτικές κατηγορίες», περιοδικό Γεωργία- Κτηνοτροφία, τεύχος 2/2002
- Κυριτσάκης Απόστολος, (2009), «Το ελαιόλαδο, το πυρηνέλαιο και τα υποπροϊόντα ελαιουργίας», περιοδικό Γεωργία- Κτηνοτροφία, τεύχος 6/2009, σελ. 152-155
- Λύχνος Ν. Το δέντρο της ελιάς και η καλλιέργεια του 1949.
- Λυμπεροπούλου Ηλέκτρα, (2010), «Εξαγωγές σε ελεύθερη πτώση» , περιοδικό Επίκαιρα, [http:// www.m-epikaira.gr/2010/04/εξαγωγές-σε-ελεύθερη-πτώση/](http://www.m-epikaira.gr/2010/04/εξαγωγές-σε-ελεύθερη-πτώση/)
- Μαυρίδης Α, (2009). Προσδιορισμός νοθείας σε εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα με την μέθοδο των 3,5-στιγμασταδιενίων.
- Μπατζελή Κ, (2010). Ομιλία στα εγκαίνια του 4ου Φεστιβάλ Ελαιόλαδου και Ελιάς. Λαμία, 12 Μαρτίου 2010. Ανακτήθηκε στις 6 Απριλίου 2010, από <http://www.katbatzeli.gr/articles/article15.asp>
- Μπαμπαλώνας Δ, Κοκκίνη Σ, (2004). Συστηματική Βοτανική. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Αϊβάζη
- Ντούλα, Μ., Ρεντούλας, Α. (2007), «Όλα για το Ελαιόλαδο». Περιοδικό «Γαστρονόμος», Τεύχος 19, σελ. 53-67.
- Περιοδικό «Ελιά και Ελαιόλαδο», Φεβρουάριος 2002, σελ.11.
- Περιοδικό''Ελια και ελαιόλαδο'', Αύγουστος 2003.
- *Πρεσβεία της Ελλάδος στην Μόσχα-Γραφείο οικονομικών & εμπορικών υποθέσεων*
- Σαμαράς Α, (2009). Συνέντευξη στην εφημερίδα Πύλος, 27 Σεπτεμβρίου 2009, Ανακτήθηκε στις 6 Δεκεμβρίου 2009, από http://kpylos.blogspot.com/2009/09/blogpost_27.html

- Σειραγάκης Γ, (2005). Ανοσοχημικές μέθοδοι για προσδιορισμό προσμίξεων φουντουκέλαιου σε ελαιόλαδο. Βιο, 12:110-113.
- Στάμος Σπ, (2006). 5 εκατομμύρια ευρώ για την προώθηση του ελαιόλαδου. Ελευθεροτυπία, 18 Απριλίου 2006.
- Υπουργείο Ανάπτυξης-Γενική Γραμματεία Εμπορίου,2009.
- Φακλάρης Π, (2009). Ελιά, ο ευλογημένος καρπός των Ελλήνων από την αρχαιότητα.Ανακτήθηκε στις 30 Σεπτεμβρίου του 2009 από <http://www.kairatos.com.gr/elia.htm>
- Χανιωτάκης Ι. και Τζίμητρα Ε., 1996, «Ο ρόλος της ποιότητας στο Μάρκετινγκ: Η περίπτωση του ελαιολάδου», Πρακτικά 4ου Πανελληνίου συνεδρίου Αγροτικής Οικονομίας, Θεσσαλονίκη, σελ. 216-227.
- Ψώνης Β., «Η διεθνής αγορά ελαιολάδου και οι ελληνικές εξαγωγές». http://www.eviachamber.gr/Portals/EviaChamber/Documents/meletes_ela_ioladou.pdf

Αγγλική

- Assy N, Nassar F, Nasses G, Grosovski M, (2009). Olive oil consumption and nonalcoholic fatty liver disease. World Journal of Gastroenterology, 15:1809-1815.
- Bureau O, (2010). Italy launches € 2 million campaign to promote olive oil. The Hindu Business Line, July 01 2010. Retrieved August 7 2010 from <http://www.thehindubusinessline.com/2010/07/01/stories/2010070152090500.htm>
- Covas M, Nyssonen K, Poulsen H, Kaikonen J, Virtanen J, Marrayat J, (2006) Theeffects of the Polyfenols in olive oil on heart disease risk factors. Annals of Internal Medicine, 145(5):333-341.
- Harman D, (1982).The free-radical theory of aging: Free radicals in biology. Prior W.A.Ed., 5:255. Academic Press, New York.
- Hawkes N, (2005), “Olive oil may prevent cancer”, The Times, January 10th 2005.
- Huffstuter P.J, (2010). How do you know olive oil is really virgin? Low Angeles Times, July 21, 2010. Retrieved September 2 from

http://www.projo.com/food/content/fdolive_oil_0710_USJ74GG_v13.51bd03e.html

- Kiritsakis A.K., 1991, "Olive oil", American Chemist's Society, Champaign Illinois, USA.
- Lempert P, (2010). Do you reading an olive oil aisle? The Chicago Sun Times, August 18 2010. Retrieved September 7 2010 from <http://www.suntimes.com/lifestyles/food/2607204,shopping-smart-lempert-olive-oil-081810.article>
- Martinez M, (2003). Olive oil and weight gain. Dept of Preventive Medicine and Public Health. University of Navarra. Retrieved August 26 from <http://www.unav.es/biblioteca>
- Menapace L, Colson G, Crebitus C, Facendola M, (2008). Consumer preferences for extra virgin oil with country of origin and geographical indication labels in Canada. Presented at American Agricultural Economics Association Annual Meeting, Orlando, USA, 27-29 July .2008.
- Menendez J, Vellon L, Colamer R, Lupu R, (2005). Oleic acid, the main monounsaturated fatty acid of olive oil suppresses HER-2/neu expression and synergistically enhances the growth inhibitory effects of trastuzumab in breast cancer cells with HER-2/neu oncogene amplification. *Annals of Oncology*, 16:359-371.
- Milbourn M.A, (2010). Extra virgin oil not virgin enough. The Orange County Register, August 5 2010. Retrieved September 2 2010 from http://www.projo.com/food/content/fdolive_oil_0710_USJ74GG_v13.51bd03e.html
- Paulsen M, (2007). Effects of olive oil on biomarkers of oxidative DNA stress in Northern and Southern Europeans. *Federation of American societies for experimental biology journal*, 21:373-379
- Ratledge C, (1992). Tailor-made oils and fats. Possibilities of microbial oils. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 61:447-453.
- Ruano J, Lopez-Miranda J, Fuentes F, Moreno J, Belido C, Perez-Martinez P, Lozano A, Jimenez Y, Perez-Jimenez F, (2005). Phenolic Content of Virgin Olive Oil Improves Ischemic Reactive Hyperemia in Hypercholesterolemic Patients. *Journal of the American College of Cardiology*, 46 (10):1864-1868

- Vlontzos G. and Duquenne M.N., (2008), “Greek Olive Oil: How can its International market potential be realized”, The Estey Centre Journal of international law and trade policy”, Vol. 9, No 2, p. 32-47, <http://www.esteyjournal.com>
- Vlontzos G. and Duquenne M.N., “Evolution of trade flows for olive oil: an empirical model for Greece”, <http://aede.osu.edu/programs/anderson/trade/VlontzosOliveoil.pdf>

Διαδύκτιο

- www.efet.gr
- www.elies-ladikalamatiano.gr
- www.europa.eu.int
- www.minagric.gr
- www.wikipedia.org
- www.pse.gr
- www.qrpressbeijing.com
- www.internationaloliveoil.org
- www.agora.mfa.gr
- www.olivestate.gr
- www.irisoliveoil.gr
- www.inoli.gr
- www.esti.com



