

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

ΤΜΗΜΑ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ



Σπουδάστρια: Κουμπουρλή Δήμητρα

Καθηγητής: Δρ. Χρήστος Δούκας

Θεσσαλονικη 2008



Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

« Αφιερώνεται στους Γονείς μου»

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	Πρόλογος	σελ. 1
2.	Εισαγωγή	σελ. 2
3.	Ελιά το Πολύτιμο δέντρο των Ελλήνων	σελ. 3-6
4.	Ελαιόλαδο (γενικά)	σελ. 7-13
5.	Ελαιόλαδο (Αρχαία Ελλάδα – Έλληνες)	σελ. 14-16
6.	Ελαιόδενδρο (ποικιλίες)	σελ. 17-18
7.	Ελαιόλαδο (γραμμική Β)	σελ. 19-20
8.	Το Ελαιόλαδο στην Ιατρική	σελ. 21-27
9.	Το Ελαιόλαδο στην Διατροφή	σελ. 28-30
10.	Ελαιόλαδο (Καλλωπισμός και Υγιεινή)	σελ. 31-32
11.	Ελαιόλαδο και Αθλητισμός	σελ. 33-34
12.	Το Ελαιόλαδο στην Λατρεία	σελ. 35-36
13.	Το Ελαιόλαδο Καύσιμη Ύλη	σελ. 37-38
14.	Το Ελαιόλαδο στην Σαπωνοποιία	σελ. 39-40
15.	Το Ελαιόλαδο στην Αρωματοποιία	σελ. 41-42
16.	Ελαιοτριβεία (το Αρχαίο Ελαιοτριβείο των Κλαζομενών)	σελ. 43-48
17.	Το Ελαιόλαδο στην Οικονομία	σελ. 49-54
18.	Ελαιόλαδο (Εξαγωγική Πολιτική για το Ελληνικό Ελαιόλαδο)	σελ. 55-73

19.	Ποιήματα,Παροιμίες κ.α.	σελ. 74
20.	Μουσεία Ελιάς - Ελαιόλαδου	σελ. 75-94
21.	Επίλογος	σελ. 95
22.	Βιβλιογραφία	σελ. 96

1. ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η Δημοτική Μούσα τραγούδησε αρκετές φορές το ευλογημένο δέντρο της ελιάς, αποδεικνύοντας την έντονη συναισθηματική σχέση του λαού μας με το δέντρο αυτό. «Γη της λεμονιάς της ελιάς», «Έλαιον το σεπτόν». Η άρρηκτη σχέση του με τη ζωή του Έλληνα έχει αφήσει στο γλωσσικό υλικό μας πάμπολλες εκφράσεις όπως: «Φάε λάδι και έλα βράδυ», «του έβγαλε το λάδι», «τελείωσε το λάδι στο καντήλι του», «το "λάδωμα" πάει γόνα» κ.α. Το βασικό είδος διατροφής μας, το λάδι, οι θεραπευτικές του ιδιότητες, και η χρησιμότητα του στον επαγγελματικό χώρο που πρόκειται να ακολουθήσω με έκαναν με χαρά να αναλάβω να εκπονήσω την πτυχιακή μου εργασία με θέμα: «Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ». Μέσα από τα βιβλία που έγραψαν πολλοί Έλληνες, εγκυκλοπαίδειες, δημοσιεύσεις και άρθρα στο διαδίκτυο, καθώς και παραδόσεις που μεταφέρονται από γενιά σε γενιά, μεταφέρθηκα σε ένα κόσμο, που η αξία του ελαιόλαδου από τα βάθη των αιώνων, με έκανε να νοιώσω περήφανη, για το πολύτιμο αυτό αγαθό, που αποτελεί ένα από τα κυριότερα παραγωγικά προϊόντα της πατρίδας μου. Ευχαριστώ τον καθηγητή μου Δρ. Χρήστο Δούκα για την ανάθεση εκπόνησης αυτής της εργασίας που μου έδωσε την δυνατότητα να γνωρίσω την αξία του ελαιόλαδου για τον άνθρωπο και τον Έλληνα.

2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η φυσιογνωμία ενός λαού θεμελιώνεται καθοριστικά εκτός των άλλων και μέσα από τη σχέση του με τον περιβάλλοντα χώρο. Κι αν θα έπρεπε να δώσουμε το στίγμα της ελληνικής φύσης κατονομάζοντας κάποια καρποφόρα δέντρα που επέδρασαν στις κοινωνικοοικονομικές πραγματικότητες την πρώτη θέση αναμφίβολα διεκδικεί η ελιά.

Δέντρο του μεσογειακού χώρου η ελιά, επηρέασε καταλυτικά την εξέλιξη του πολιτισμού σ' ένα χώρο όπου αναπτύχθηκαν μερικοί από τους πιο πρώιμους πολιτισμούς.

Η σύνδεση της με τη διατροφή και τη λατρεία αποτελεί σημαντικό φαινόμενο που εισχωρεί στη μυθολογία των μεσογειακών λαών και διαμορφώνει λατρευτικές πρακτικές, δοξασίες, έθιμα και συνήθειες αρκετές από τις οποίες διατηρούνται ακόμα και σήμερα.

Η καλλιέργεια της ελιάς πιστεύεται, ότι αποτελεί ένα ξεχωριστό στοιχείο πολιτισμού που οδηγεί στις πιο σύνθετες κοινωνικές δομές. Αποτελεί πολιτισμικό ορόσημο στην εξέλιξη του μεσογειακού πολιτισμού.



3. Ελιά το Πολύτιμο δέντρο των Ελλήνων

Εδώ και χιλιετίες, το κατ' εξοχήν δέντρο του μεσογειακού χώρου, η ελιά, συνυπάρχει με τους λαούς της Μεσογείου, έχει συνδεθεί με την καθημερινότητα και τις συνήθειές τους και, έχοντας ξεπεράσει τα όρια του τοπίου, έχει αφήσει τα ίχνη της σε όλους τους πολιτισμούς που αναπτύχθηκαν στα παράλια της.

Ελιά, ένα δώρο της φύσης, μια λέξη-κλειδί για την κατανόηση της εξέλιξης πολλών περιοχών αλλά και μια πρόκληση για να ταξιδέψεις ακολουθώντας τους δρόμους και την πλούσια ιστορία της γύρω από τη Μεσόγειο, τη Μεσόγειο της Ελιάς. Η φυσιογνωμία των λαών και των κοινωνιών πλάθεται, εκτός των άλλων, και μέσα από τον διάλογό τους με τον φυσικό χώρο που τους περιβάλλει.

Για τους Έλληνες και τους άλλους μεσογειακούς λαούς, αν θα έπρεπε να κατονομάσουμε ένα χαρακτηριστικό της οικείας σ' αυτούς φύσης, ένα καρποφόρο δένδρο που επέδρασε όχι μόνο στην κοινωνική και οικονομική πραγματικότητα, αλλά και στο πεδίο της λατρευτικής τους πρακτικής, των δοξασιών και των εθίμων, την πρώτη θέση κατέχει αναμφισβήτητα, η ελιά. Η ελιά ως αυτοφυές δέντρο - αγριελιά - πρωτοεμφανίστηκε στην ανατολική Μεσόγειο εκεί δηλαδή όπου αναπτύχθηκαν μερικοί από τους αρχαιότερους πολιτισμούς.

Πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες στις Κυκλάδες, την καρδιά του Αιγαίου, έφεραν στο φως απολιθωμένα φύλλα ελιάς, τα οποία

σύμφωνα με τις σύγχρονες μεθόδους χρονολόγησης φαίνεται να είναι ηλικίας 50-60.000 ετών.

Με λίγες σταγόνες λάδι από το καντήλι του Αϊ-Νικόλα γαλήνευαν οι ναυτικοί τη θάλασσα ...

Αξεπέραστη πηγή ζωής, η ελιά είναι παρούσα στα κείμενα των αρχαίων και των σύγχρονων Ελλήνων συγγραφέων και ποιητών.

Γοητευμένοι από το φως της και τις υπέροχες αρχέγονες ιστορίες που μόνο αυτή ξέρει τόσο όμορφα να διηγείται, την ύμνησαν όσο λίγα δέντρα γιατί την αγάπησαν πολύ.

Χωρίς την ελιά το ελληνικό τοπίο θα ήταν πιο φτωχό και οι Έλληνες καλλιτέχνες και ποιητές θα είχαν χάσει μια μοναδική πηγή έμπνευσης.

Η χρησιμοποίηση του δέντρου της ελιάς και των προϊόντων της στην αρχαία τελετουργία καθόρισε από πολύ νωρίς τον συμβολισμό του σαν δέντρο του καλού δίνοντας του μια ξεχωριστή θέση.

Πολύτιμο κι αγαπημένο δέντρο των Ελλήνων και των άλλων μεσογειακών λαών, συνδεδεμένο με την αναγέννηση και το φως, εξακολουθεί μέχρι σήμερα να θεωρείται θεϊκό δώρο, σύμβολο ειρήνης, προστασίας και γονιμότητας.

Το λάδι της ελιάς, όπως το σάρι και το κρασί, αποτελεί στη σύγχρονη λατρεία θρησκευτικό αγαθό και χρησιμοποιείται σε πολλές τελετές της ορθόδοξης χριστιανικής θρησκείας.

Η ελιά ευδοκίμει σχεδόν αποκλειστικά στην λεκάνη της Μεσογείου και ο τρόπος καλλιέργειας της αποτελεί βασικό παράγοντα διατήρησης του οικοσυστήματος.

Ζει και προσφέρει καρπούς για αιώνες, καλλιεργείται σε κάθε έδαφος, αγαπά το μεσογειακό κλίμα, ζητά ελάχιστη περιποίηση και αξιοποιείται πλήρως ως καρπός, φύλλωμα και ξύλο.

Η ελιά συμβάλλει στην αποτροπή της διάβρωσης σε περιοχές με οξυμένο το φαινόμενο της ερημοποίησης κι αποτελεί πρωταρχικό παράγοντα ανάπτυξης περιοχών με σοβαρά προβλήματα απασχόλησης και συνοχής.

Ελιά, σύμβολο γαλήνης, γονιμότητας, ειρήνης. Τα κλαδιά της έγιναν στεφάνια για να στεφανώνουν τους νικητές των Ολυμπιακών αγώνων και ο πολύτιμος χυμός των καρπών της, το ελαιόλαδο, ήταν το βραβείο για τους νικητές των περίφημων Παναθηναϊκών Αγώνων που γίνονταν προς τιμή της θεάς Αθηνάς.

Σήμερα υπάρχουν στην Ελλάδα 150.000.000 περίπου ελαιόδεντρα, λειτουργούν 2.800 ελαιοτριβεία και 500.000 οικογένειες ζουν από την καλλιέργεια της ελιάς, αφού σε αρκετές - κυρίως άγονες - περιοχές το ελαιόλαδο αποτελεί το αποκλειστικό εισόδημα των κατοίκων.

Η επί χιλιετίες παρουσία της ελιάς στον ελληνικό αλλά και τον ευρύτερο μεσογειακό χώρο, εκτός από την καθημερινή ζωή και τις λατρευτικές συνήθειες, επηρέασε τα ήθη και τα έθιμα των λαών που έζησαν και ζουν κάτω από τη σκιά της δημιουργώντας με το πέρασμα των χρόνων έναν εντελώς ιδιαίτερο πολιτισμό, τον Πολιτισμό της Ελιάς.

Ο πιο γνωστός αρχαίος μύθος που σχετίζεται με την καλλιέργεια της ελιάς είναι εκείνος που θεωρούν οι 12 θεοί του Ολύμπου και ο Κέκροπας καλύτερο δώρο.

Σύμφωνα με το μύθο η Αθηνά φιλονίκησε με τον Ποσειδώνα, για το ποιος από τους δυο θα γίνει ο προστάτης των Αθηνών και θα δώσει το όνομά του στην πόλη. Για να βρεθεί ο νικητής άρχισαν έναν αγώνα μεταξύ τους, ποιος θα προσφέρει το πολυτιμότερο δώρο.

Πήγαν λοιπόν στο βράχο της Ακρόπολης κι εκεί ήρθαν οι υπόλοιποι δέκα θεοί, για να κάνουν τον κριτή.

Κάλεσαν και τον Κέκροπα, το βασιλιά της Αθήνας για μάρτυρα. (Σύμφωνα με άλλο μύθο ο Κέκροπας ήταν ο δικαστής).

Ο Κέκροπας όπως λένε ήταν "διφυής", δηλαδή από τη μέση και πάνω άνθρωπος και από τη μέση και κάτω φίδι. Όταν ξεκίνησε ο αγώνας, ο Ποσειδώνας κτύπησε με την τρίαινά του το βράχο κι αμέσως ανάβλυσε αλμυρό νερό που σχημάτισε μια λίμνη, γνωστή ως "Ερεχθίδα θάλασσα".

Η Αθηνά με τη σειρά της φύτεψε μια ελιά πάνω στο βράχο που ξεπετάχτηκε γεμάτη καρπό. Το δέντρο αυτό σωζόταν για πολλά χρόνια.

Ο Δίας, πριν την απόφαση των θεών, ζήτησε από τον Κέκροπα να πει τη γνώμη του. Ο Κέκροπας κοίταξε γύρω από την Ακρόπολη και τα μάτια του έπεσαν στη θάλασσα που έζωνε τη χώρα. Το δώρο συνεπώς του Ποσειδώνα δε του φάνηκε χρήσιμο.

Αντίθετα, το δέντρο της Αθηνάς, που ήταν το πρώτο, του φάνηκε χρήσιμο. Με τη γνώμη του Κέκροπα συμφώνησαν και οι θεοί κι έτσι η πόλη ονομάστηκε Αθήνα.

Ο Ηρακλής, ο ονομαστός αυτός ήρωας της Ελληνικής μυθολογίας, κρατούσε πάντα ένα ρόπαλο με το οποίο αντιμετώπιζε τους κινδύνους και έβγαινε πάντα νικητής. Το είχε κόψει από μια μεγάλη αγριελιά που είχε βρει κοντά στο Σαρωνικό κόλπο.

Κάποτε ο Ηρακλής πήγε στην Τροιζήνα και βρέθηκε μπροστά στο άγαλμα του Ερμή του νεαρού θεού που στα παλιότερα χρόνια και στην παλιότερη λατρεία φαίνεται πως ήταν βλαστικός θεός (προστάτευε την βλάστηση και την αναγέννηση της φύσης).

Στην Τροιζήνα τον έλεγαν «πολύγιο» τον Ερμή, λέξη που όπως φαίνεται απηχεί την παλιά βλαστική του ιδιότητα.

Ο Ηρακλής λοιπόν ακούμπησε το ρόπαλό του στο άγαλμα του Ερμή. Και κείνο έβγαλε φύλλα και ρίζες – βλάστησε!

Όταν πήγε στην Τροιζήνα ο σπουδαίος περιηγητής Πausανίας του έδειξαν μίαν αγριελιά κοντά στο άγαλμα του Ερμή και του είπαν πως αυτό ήταν το δέντρο που είχε φυτρώσει από το ξερό ρόπαλο του μυθικού ήρωα.



4. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (ΓΕΝΙΚΑ)

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

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

Χαρακτηριστικό είναι ότι το ελαιόλαδο στο μεγαλύτερο ποσοστό (80% περίπου) καταναλώνεται στις χώρες που παράγεται. Σε αυτό συντελεί κυρίως η μακράιωνη συνήθεια στα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου των πληθυσμών των χωρών παραγωγής και η αποδοχή της υψηλής διαιτητικής του αξίας (Κυριτσάκης 1988).

Η χώρα μας, η οποία έρχεται τρίτη στον κόσμο σε παραγωγή ελαιόλαδου καλύπτοντας περίπου το 16% της παγκόσμιας παραγωγής, παρουσιάζει τη μεγαλύτερη κατανάλωση, σε διεθνές επίπεδο. Θα πρέπει να τονιστεί ότι η κατανάλωση ελαιόλαδου, στα διάφορα διαμερίσματα της χώρας μας, κυμαίνεται σημαντικά και είναι μεγαλύτερη στις ελαιοκομικές περιοχές (Κυριτσάκης 1988).

Θερμιδική Αξία

Το ελαιόλαδο, όπως και κάθε άλλο λίπος ή έλαιο, αποδίδει στον οργανισμό τον ίδιο αριθμό μεγάλων θερμίδων που είναι 9,3 για

κάθε γραμμάριο καταναλούμενης λιπαρής ύλης (9,3 Kcal/g) (Ratledge 1984; 1993).

Γευστικότητα

Το ελαιόλαδο είναι ένα από τα φυτικά έλαια που μπορούν να καταναλωθούν αμέσως μετά την παραλαβή τους χωρίς καμιά επεξεργασία. Στη μορφή αυτή, το ελαιόλαδο διατηρεί τα σπυδαία συστατικά του (γευστικά-αρωματικά), που περιέχει όταν βρίσκεται στον ελαιόκαρπο, τα οποία και του προσδίδουν ιδιαίτερη γευστικότητα που το ξεχωρίζει από τα άλλα φυτικά έλαια.

Αφομοίωση

Η αφομοίωση του ελαιόλαδου από τον ανθρώπινο οργανισμό, είναι πολύ μεγάλη. Μελέτες έδειξαν ότι ο βαθμός αφομοίωσης του λαδιού αυτού μπορεί να φτάσει το 98% (Fedeli 1977). Εξαιτίας της μεγάλης αφομοίωσης του ελαιόλαδου, διευκολύνεται και η απορρόφηση των λιποδιαλυτών βιταμινών οι οποίες περιέχονται σ' αυτό. Περαιτέρω, έχει διαπιστωθεί ότι το ελαιόλαδο βοηθά και στην πέψη των άλλων λιπαρών υλών, γιατί διευκολύνει τις εκκρίσεις του πεπτικού συστήματος και της χολής και διεγείρει το ένζυμο παγκρεατική λιπάση (Casares 1969; Christakis et al. 1980). Το ελαιόλαδο ευνοεί επίσης το μεταβολισμό της ενδογενούς χοληστερόλης.

Γενικά οι καλές πεπτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου αποδίδονται στην εξισορροπημένη χημική του σύνθεση και στις καλές οργανοληπτικές του ιδιότητες (Κυριτσάκης, 1988). Συμπερασματικά μπορεί να αναφερθεί ότι το ελαιόλαδο πέπτεται (αφομοιώνεται) από τον οργανισμό του ανθρώπου, σε βαθμό ο οποίος θεωρείται ιδανικός. Η σύνθεση του σε λιπαρά οξέα, η ιδιότητα του να διευκολύνει τις εκκρίσεις της χολής και η παρουσία ορισμένων συστατικών, όπως είναι η χλωροφύλλη η οποία διευκολύνει την αφομοίωση του, βοηθούν στην αύξηση των εκκρίσεων του πεπτικού σωλήνα διευκολύνοντας έτσι έμμεσα και την πέψη των άλλων τροφών.

Ανθεκτικότητα Του Ελαιόλαδου Κατά Το Μαγείρεμα

Είναι γεγονός ότι τα λίπη, τα έλαια και γενικά όλες οι λιπαρές ύλες οξειδώνονται, από την επίδραση της θερμοκρασίας, κατά το

μαγείρεμα και το τηγάνισμα ιδιαίτερα δε όταν οι συνθήκες είναι πολύ δραστικές, δηλαδή η θερμοκρασία είναι υψηλή και η διάρκεια μαγειρέματος-τηγανίσματος μεγάλη (Κυριτσάκης 1988; Aggelousis and Lalas 1997; Tsaknis et al. 1999). Έντονη και προχωρημένη οξειδωση συνδέεται με τη δημιουργία υπεροξειδίων, πολυμερών και προϊόντων διάσπασης των υπεροξειδίων, σημειώνεται δε ότι η οξειδωση των ελαίων είναι αντίδραση αυτοκαταλυόμενη. Τα προϊόντα οξειδωσης σε μεγάλες ποσότητες είναι δυνατό να επιδράσουν στο συκώτι, στην καρδιά και στις αρτηρίες, θεωρούνται δε και ως καρκινογόνα. Ακόμη, εντονότερη οξειδωση οδηγεί στο σχηματισμό ακρολεΐνης, ενός συστατικού το οποίο πιστεύεται ότι επιδρά στο κεντρικό νευρικό σύστημα και προκαλεί οίδημα και τραυματισμό στα κύτταρα του ήπατος. Θα πρέπει να σημειωθεί επίσης ότι η παρουσία της ακρολεΐνης θεωρείται σχετιζόμενη με τη σύνθεση ακρυλαμιδίου σε διάφορα αμυλούχα τρόφιμα τα οποία τηγανίζονται παρουσία ευκόλως οξειδούμενων ελαίων σε υψηλές θερμοκρασίες, και η ουσία αυτή θεωρείται καρκινογόνος και μεταλλαξιογόνος (Mottram et al. 2002). Κατόπιν τούτων, είναι προφανές και επιθυμητό τα βρώσιμα έλαια να έχουν αυξημένη ανθεκτικότητα στην οξειδωση. Το ελαιόλαδο οξειδώνεται λιγότερο από τα σπορέλαια, κατά το τηγάνισμα, επειδή περιέχει σε μικρότερο ποσοστό πολυακόρεστα λιπαρά οξέα (λινελαϊκό οξύ Δ9,12C18:2- α-λινολενικό οξύ Δ9,12,15C18:3) και μεγαλύτερο ποσοστό μονοακόρεστα (ελαϊκό οξύ Δ9C18:1) λιπαρά οξέα. Έτσι στο ελαιόλαδο, κατά το τηγάνισμα, περιορίζεται αισθητά ο σχηματισμός υπεροξειδίων και ελεύθερων ριζών που έχουν αρνητική επίδραση στη λειτουργία του κεντρικού νευρικού συστήματος (Harman 1980; Christakis et al. 1982), ενώ οι δυσάρεστες συνέπειες που είναι δυνατό να προκληθούν στον οργανισμό από το ελαιόλαδο κατά την επανειλημμένη χρήση του στο τηγάνισμα και το μαγείρεμα, είναι πολύ λιγότερες από αυτές οι οποίες προκαλούνται από τα άλλα φυτικά έλαια που υποβάλλονται στις ίδιες συνθήκες (Aggelousis and Lalas 1997; Tsaknis et al. 1999).

Το ελαιόλαδο στην υγεία του ανθρώπου - βιολογικός ρόλος

Γενικά το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε από την αρχαιότητα, ως θρεπτικό συστατικό, ως φάρμακο ή φορέας φαρμάκων και ως καλλυντικό.

Πριν από έναν αιώνα περίπου διαπιστώθηκε ότι προσθήκη ελαιόλαδου στο γεύμα βοηθούσε στη μείωση της συγκέντρωσης των γαστρικών υγρών, μείωση της δυσπεψίας και ελάττωση του

πόνου, με τη χορήγηση ελαιόλαδου μαζί με χυμό από πορτοκάλι (Κυριτσάκης 1988).

Νεότερες μελέτες έδειξαν τη θεραπευτική δράση του ελαιόλαδου στο δωδεκαδακτυλικό έλκος και τη βελτίωση της κινητικότητας του παχέως εντέρου. Αντικατάσταση, στο διαιτολόγιο, του ζωικού λίπους με ελαιόλαδο μείωσε κατά 33,4% τα περιστατικά του έλκους του δωδεκαδάκτυλου (Κυριτσάκης 1988).

Από πολύ παλαιά το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε σε τοπικές εφαρμογές κατά των παθήσεων του δέρματος με ικανοποιητικά αποτελέσματα. Φαίνεται ότι ο ρόλος του στην περίπτωση αυτή οφείλεται στη δράση της βιταμίνης Ε. Γνωστός επίσης είναι ο προστατευτικός ρόλος του ελαιόλαδου στο δέρμα από την ακτινοβολία και ο κατευναστικός ρόλος του στους πόνους από νύγματα διαφόρων εντόμων (Hurley 1919).

Οι Christakis et al. (1980) υποστήριξαν ότι το ελαιόλαδο προλαμβάνει ορισμένες ασθένειες του ήπατος και παρουσιάζει αξιόλογη ευεργετική δράση στη θεραπεία του διαβήτη. Επίσης διαπιστώθηκε ότι το ελαιόλαδο εξαιτίας της μεγάλης του περιεκτικότητας στο μονοακόρεστο ελαϊκό οξύ προστατεύει τον οργανισμό από τη δημιουργία θρομβώσεων (Κυριτσάκης 1988). Το ελαιόλαδο, ακόμη, επιδρά ευνοϊκά στην ανάπτυξη του κεντρικού νευρικού συστήματος, στη δομή των οστών του εγκεφάλου και του αγγειακού συστήματος και στην κανονική ανάπτυξη των παιδιών (Christakis et al. 1982; Laval Jeanter et al. 1980; Crawford et al. 1980).

Η ευνοϊκή δράση του ελαιόλαδου στην ανάπτυξη των νεαρών οργανισμών σύμφωνα με τους Crawford et al. (1980) αποδίδεται στο ρόλο που διαδραματίζει το ελαϊκό οξύ που βρίσκεται σε μεγάλη ποσότητα στο ελαιόλαδο. Επίσης πολύ αξιόλογος είναι ο ρόλος του λινολαϊκού οξέος το οποίο συναντάται στο ελαιόλαδο στην ίδια περίπτωση περιεκτικότητας με το μητρικό γάλα.

Είναι γνωστό ότι το λιπαρά οξέα λινολαϊκό (Δ9,12C18:2) και αλινολενικό (Δ9,12,15C18:3) 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 (Beare-Rogers 1985; 1988; Aggelis et al. 1987; 1988; Horrobin 1992; Ratledge 1993).

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

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

- Στην καλή σχέση των κορεσμένων και των μονοακορέστων λιπαρών οξέων.
- Στην καλή σχέση μεταξύ της βιταμίνης Ε και των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων (κυρίως λινελαϊκό οξύ)
- Στην παρουσία φυσικών αντιοξειδωτικών ουσιών σε άριστη συγκέντρωση.
- Στην παρουσία του λινελαϊκού οξέος σε ποσοστό 10%, περίπου, ποσοστό που βρίσκεται μέσα στα όρια των απαιτήσεων του οργανισμού, σε βασικά λιπαρά οξέα, καλύπτοντας έτσι τις ανάγκες του και όταν το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται σαν μόνη πηγή λιπαρών.
- Στη μεγάλη περιεκτικότητα σε υδρογονάνθρακα σκουαλένιο, ο οποίος διαδραματίζει ιδιαίτερο ρόλο στο μεταβολισμό.

Συμπερασματικά μπορεί να αναφερθεί ότι το ελαιόλαδο είναι μια σπουδαία λιπαρή ύλη στη διατροφή του ανθρώπου με αναμφισβήτητη βιολογική και θρεπτική αξία.

Νομοθεσία (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, Αγορανομικός Κώδικας και Κανονισμός (ΕΚ) 1513/2001 όπως τροποποίησε τον Κανονισμό 133/1966 (ΕΟΚ))

Ονομασίες και ορισμοί των ελαιόλαδων

1. Παρθένα ελαιόλαδα

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 μίγματος με έλαια άλλης φύσης.

Τα έλαια αυτά κατατάσσονται στις ακόλουθες κατηγορίες και λαμβάνουν τις ακόλουθες ονομασίες:

α) Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 6.5 του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 0,8 g ανά 100 g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

β) Παρθένο ελαιόλαδο

Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 5.5 του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 2,0 g ανά 100 g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή. (μπορεί να χρησιμοποιείται και ο χαρακτηρισμός "εκλεκτό" στο στάδιο της παραγωγής και του χονδρικού εμπορίου).

γ) LAMPANTE ελαιόλαδο

Πρόκειται για παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι ανώτερη των 2,0 g ανά 100 g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

2. Εξευγενισμένο (ραφινέ) ελαιόλαδο

Ελαιόλαδο λαμβανόμενο από εξευγενισμένο παρθένο ελαιόλαδο, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,3 g ανά 100 g και του οποίου χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

3. Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα.

Ελαιόλαδο προερχόμενο από ανάμιξη εξευγενισμένου ελαιολάδου και παρθένου ελαιολάδου εξαιρουμένου του μειονεκτικού, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το 1,0 g ανά 100 g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.



5. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ – ΕΛΛΗΝΕΣ)

Πολλά ευρήματα από ανασκαφές δείχνουν ότι η κατανάλωση του ελαιόλαδου ήταν ευρύτατα διαδεδομένη στην Αρχαία Ελλάδα. Έτσι έχουν κατά καιρούς βρεθεί άφθονοι ελαιοπυρήνες, δείγμα κατανάλωσης ελιάς και λαδιού, καθώς και πολλοί από τους λεγόμενους ψευδόστομους αμφορείς οι οποίοι χρησίμευαν κυρίως για την αποθήκευση λαδιού.

Φημισμένο λάδι στην αρχαιότητα προερχόταν από τη Σάμο και την Ικαρία, ενώ η Αττική, σε αντίθεση με άλλα προϊόντα, ήταν όχι μόνο αυτάρκης αλλά και εξαγωγέας ελαιόλαδου και ελιών.

Η πρώτη μεγάλης κλίμακας καλλιέργεια του ελιάς και εξαγωγή του ελαιόλαδου πιστεύεται ότι έλαβε χώρα στην Ελλάδα από τους Μίνωες στην Κρήτη, πριν από το 2000 Π.Χ. Στην ενδοχώρα, οι Μυκηναίοι σύντομα γνώρισαν την καλλιέργειά του από τους Μίνωες. Το ελαιόλαδο είχε πολύ σημαντικό ρόλο στην οικονομία τόσο της Μινωικής Κρήτης όσο και στις Μυκήνες.

Η συμβολική σημασία της ελιάς και του ελαιόλαδου μπορεί να εντοπιστεί σε πολλούς τομείς της ζωής των αρχαίων Ελλήνων. Στους αρχαίους Ολυμπιακούς Αγώνες, οι οποίοι γινόντουσαν κάθε 4 χρόνια στην Ολυμπία, και κατά τη διάρκεια των οποίων σταματούσαν όλοι οι πόλεμοι, το μοναδικό έπαθλο ήταν ένα κλαδί ελιάς που τοποθετούταν στο κεφάλι του νικητή, συμβολίζοντας ύψιστη τιμή και ειρήνη. Στους Παναθηναϊκούς Αγώνες, οι οποίοι ελάμβαναν χώρα κάθε 4 χρόνια στην Αθήνα προς τιμήν της Θεάς Αθηνάς, οι νικητές έπαιρναν ως έπαθλο ένα αμφορέα γεμάτο ελαιόλαδο, γνωστό ως «Παναθηναϊκό αμφορέα». Ο αμφορέας αυτός ήταν επίσης πιστοποιημένος και για την ποιότητά του. Καθώς οι νικητές των Παναθηναϊκών Αγώνων μάζευαν πολύ μεγάλες ποσότητες του καλύτερου σε ποιότητα ελαιόλαδου και το

ελληνικό ελαιόλαδο εξαγόταν σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο, αναδείχθηκαν σε πολύ γνωστούς εμπόρους.

Η συχνή παρουσία της ελιάς στην τέχνη των Αρχαίων Ελλήνων αποκαλύπτει την ξεχωριστή του θέση στην κοινωνία. Η ελιά έγινε το αγαπημένο θέμα σε αμφορείς και τοίχους, συμβολίζοντας αξίες όπως αυθεντικότητα, μακροζωία και ειρήνη.

Με την έλευση του Χριστιανισμού η ελιά και το ελαιόλαδο απέκτησε μια ξεχωριστή θέση στα Μυστήρια της Ορθόδοξης Εκκλησίας και αναδείχθηκε ως σύμβολο αγάπης και ειρήνης. Το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε σε πολυάριθμες περιπτώσεις, από την βάπτιση έως τις λάμπες των εκκλησιών.

Είναι εύκολο να αντιληφθεί κανείς γιατί κανένα άλλο δέντρο ή προϊόν δεν είναι τόσο κοντά δεμένο με την Ελληνική κουλτούρα όσο η ελιά και το ελαιόλαδο.

Το λάδι είναι για τους Έλληνες σεπτό, δηλαδή σεβάσμιο, αιδέσιμο αξιοσέβαστο. Με τα συνώνυμα αυτά προσδιορίζεται και το δέντρο της ελιάς, η σημασία του οποίου ταυτίζεται με το λάδι.

Η ελιά ως καρπός, αξεπέραστο και διαχρονικό προσφάγι και το λάδι της, θεμελιώδες είδος διατροφής, είναι παράλληλα και τελετουργικό υλικό, από τις αρχαίες σπονδές μέχρι το Ευχέλαιο, το Βάπτισμα, το χρίσμα της Χριστιανικής λατρείας. Και ακόμη το λάδι σημαίνει οικονομική δύναμη και πολύτιμο εμπορεύσιμο αγαθό.

Υπάρχει, ωστόσο, και μια ποιητική διάσταση σε αυτό το πολύτιμο υλικό: τα λυχνάρια με το βαμβακένιο φυτίλι ήταν μέσα φωτισμού από τα βάθη του καιρού, πριν μπει σε χρήση το πετρέλαιο, το αέριο κλπ. Φάρμακο το ίδιο, αλλά και φορέας φαρμάκων, καθώς και φορέας αρωμάτων το λάδι. Δοξάστηκε επίσης ως υλικό περιποίησης των στιβαρών σωμάτων των αθλητών που αλείφονταν με αυτό πριν από τα γυμνάσια ορίζοντας το έτσι ως ένα είδος προστατευτικού υμένα των νέων σωμάτων. Αξίζει τέλος να αναφερθεί ότι ακόμη και το άχρηστο μέρος του λαδιού, το κατακάθι (η μούργα) γίνεται σαπούνι, με άλλα λόγια κάτι που καθαρίζει κάθε ρύπο.

Οι ευεργετικές ιδιότητες του λαδιού ήταν γνωστές στον αρχαίο ελληνικό κόσμο, κυρίως ως προετοιμασία για συμμετοχή σε αθλητικούς αγώνες ή στη μάχη. Ο Όμηρος αναφέρεται στο λάδι με το οποίο αλείφονταν οι ήρωες του μετά το λουτρό, ο δε Πλάτωνας το θεωρεί ως «αρωγή» (βοήθεια) των πόνων.

Διαχρονικά συνεχίζει να είναι το πρώτιστο διατροφικό είδος για το λαό μας, ο οποίος συνέδεσε αυτό με την υγιεινή διατροφή του και με τις συνακόλουθες ευεργετικές επιδράσεις του στον τομέα της υγείας. Αξίζει να σημειωθεί ότι η έλλειψη του λαδιού κατά τα δισεκτα χρόνια της κατοχής (1941 - 44) υπήρξε η πρωταρχική

αιτία των θανάτων ιδίως στην περιοχή της πόλης των Αθηνών. Στις δεκαετίες του '40 και του '50 απετέλεσε το πλέον βασικό ανταλλακτικό είδος και λειτούργησε σαν «νόμισμα» σε εκείνα τα δύσκολα χρόνια.

6. ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΟ (ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ)

Κατά τον Ιπποκράτη , τον Θεόφραστο, τον Αριστοφάνη , τον Πausανία , τον Πλίνιο και τον Όμηρο , αναφέρονται συνολικά 16 διαφορετικές ποικιλίες σε όλη την Ελλάδα , που ανάλογα τον προορισμό τους , το σχήμα του καρπού τους αλλά και τον τρόπο παρασκευής τους κατατάσσονται ως εξής :

1. Καλλιστέφανος : Αναφέρεται από τον Αριστοτέλη και πρόκειται για την αγριελιά που φυόταν στην Ολυμπία και από την οποία φτιάχνονταν τα στεφάνια των Ολυμπιονικών.
2. Φαυλία ή Φαύλιος : Αναφέρεται από το Θεόφραστο ως ποικιλία χωρίς μεγάλο ενδιαφέρον , με λευκό και μικρού μεγέθους καρπό.
3. Εχίνος : Τα φύλλα της ποικιλίας αυτής έφεραν στην απόληξή τους μία μεγάλη αγκάθα.
4. Στεμφυλίτης : Αυτή έφερε καρπούς μελανούς , κατάλληλους να γίνουν με σύνθλιψη θλαστοί και να παρασκευαστούν με αλάτι. Από τον Ιπποκράτη οι ελιές αυτές καλούνται "τρύγκες στεμφυλίτιδες". Οι ελιές που είχαν προσβληθεί από το Δάκο ή από σκώληκες ονομάζονταν "πυτιρίδες". Σύμφωνα με άλλους συγγραφείς "πιτυρίς ή επίτυρις" ήταν είδος αλατισμένων ελιών.
5. Μορία : Αναφέρεται από τον Αριστοφάνη και πρόκειται για την ήμερη ελιά ,δηλαδή την ιερή ελιά της Θεάς Αθηνάς , που βρισκόταν στο σηκό του Ερεχθείου ,και από την οποία εξαπλώθηκε η καλλιέργεια του ιερού δέντρου σ 'ολόκληρη την Αττική.Δρυπετής ή Ρυσσή : Είδος ελιάς που έφερε μεγάλο καρπό , σαν βελανίδι , ωρίμαζε δε μόνος του πάνω στο δέντρο και τελικά έπεφτε αφού συρρικνωνόταν. Οι ελιές αυτές παρασκευάζονταν με άφθονο αλάτι και πιθανώς έμοιαζαν με τις κρητικές αλατσολιές.
6. Ραφανίς : Είδος ελιάς που ο καρπός της έμοιαζε με ραφανίδα , δηλαδή με ραπάνι.
7. Νίτρις : Είδος ελιάς , της οποίας οι καρποί παρασκευάζονταν επίσης με αλάτι.
8. Κολυμβάς ή Νηκτρίς ή Βομβία : Οι καρποί της διατηρούνταν ολόκληροι μέσα σε άρμη και λάδι. Πρόκειται για τις ελιές που σήμερα ονομάζονται κολυμβάδες ή κολυμπιστές.
9. Αλμάς ή υποπάρθενος : Ο καρπός της διατηρούνταν επίσης μέσα σε άρμη.
10. Ορχάς ή ορχέμων : Είδος ελιάς που ο καρπός της είχε σχήμα όρχη.
11. Γεργέριμος ή Ισχάς : Είδος ελιάς που ο καρπός της έπεφτε από το δέντρο μετά από πλήρη ωρίμανση.

12. Γογγυλίσ : Ποικιλία που οι καρποί της έμοιαζαν με τους χουρμάδες.
13. Τράμπελος : Άγνωστη μέχρι σήμερα ποικιλία ελιάς,
14. Ισχυάς : Ποικιλία της οποίας ο καρπός είχε σχήμα νεφρού.
15. Λευκόκαρπος : Πρόκειται μάλλον για την ίδια ποικιλία με την Φυαλία.



7. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (ΓΡΑΜΜΙΚΗ Β)

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

Το ιδεόγραμμα του ελαιοδέντρου συναντάται στις πινακίδες της Γραμμικής Α Γραφής. Το ίδιο ιδεόγραμμα επιβιώνει και μετά την καταστροφή του μινωικού πολιτισμού και το συναντάμε στις μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β. Στις πινακίδες της Γραμμικής Β για πρώτη φορά γίνεται σαφής διαχωρισμός μεταξύ του δέντρου της ελιάς, του ελαιόλαδου και του καρπού, ο οποίος και αποδίδεται με τη μορφή ενός άνθους με τρία πέταλα. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιήθηκαν από τους γραφείς της εποχής τρία διαφορετικά ιδεογράμματα.

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

Από μια ομάδα πινακίδων που βρέθηκαν στην Κνωσό πληροφορούμαστε τι ποσότητες ελαιοκάρπου αποδίδονται στο ανάκτορο (81.261 λίτρα) από τη συγκομιδή διαφόρων περιοχών, εκ των οποίων δύο εντοπίζονται στην πεδιάδα της Μεσαράς, Φαιστός και Dawo. Με βάση τις ποσότητες αυτές έγινε απόπειρα

να υπολογιστεί όχι μόνο το ύψος της ελαιοπαραγωγής αλλά και ο αριθμός των ελαιοδέντρων (τουλάχιστον 3.315 ρίζες) που θα αντιπροσώπευε ένα μόνο μέρος των ανακτορικών ελαιώνων.

Σε άλλες πινακίδες το λάδι καταχωρίζεται μαζί με άλλα προϊόντα, όπως τα σύκα, το μέλι, το κρασί ενώ σε κάποιες άλλες αναφέρονται αποστολές ελαιολάδου σε ιερά (προς Δίκη ή προς Αμνισό) σε θεότητες ή σε πρόσωπα του ιερατείου για λατρευτικούς σκοπούς.

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

Σύμφωνα, τέλος, με την ερμηνεία που δίνουν οι μελετητές Τσάντγουικ και Μελένα, τα συλλαβογράμματα A και T1, τα οποία συνοδεύουν το ιδεόγραμμα του ελαιοκάρπου, προσδιορίζουν τα δυο είδη της ελιάς, την «άγρια» και την «τιθασή» (ήμερη). Αυτό μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι οι Κρήτες εκμεταλλεύονταν συγχρόνως και την άγρια ποικιλία ελιάς και την ήμερη. Προφανώς γινόταν ταυτόχρονη εξαγωγή και χρήση του προϊόντος για διαφορετικούς σκοπούς. Το λάδι της άγριας ελιάς θεωρούνταν ιδανικό για την παρασκευή φαρμακευτικών καταπλασμάτων και αρωματικών αλοιφών και όχι για διατροφική χρήση.



8. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΙΑΤΡΙΚΗ

Το λάδι από τους αρχαίους ήδη κλασσικούς ιατρούς χρησιμοποιείται στη θεραπευτική, όπως διαπιστώνεται από τα έργα της Ιπποκρατικής Συλλογής. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι στο «Περί διαίτης οξέων, 20» σε ασθενή με ασκίτη συνιστάται να του γίνει αφαίμαξη «κι έπειτα να του δοθεί ζεστό ψωμί μουσκεμένο σε κόκκινο κρασί και λάδι». Επίσης στο «Περί αγμών, 21» για τα οιδήματα, που προκαλούνται από τη συμπίεση στην ιγνύ ή στο άκρο πόδι, σημειώνεται ότι το μαλλί που τίθεται για επίθεμα να είναι διαποτισμένο με κρασί και λάδι. Στο έργο «Περί γυναικείας φύσιος, 76» για την κατακράτηση του υστέρου συνιστάται ως φάρμακο το εξής: «βράζετε μάραθο μέσα σε κρασί, λάδι και μέλι και δίνετε να το πιή». Ακόμη το λάδι συνιστάται ως εμμηναγωγό, στη φλεγμονή της μήτρα και στην πρόπτωση της μήτρας δίδεται η συμβουλή όπως μεταξύ των άλλων γίνεται επάλειψη της μήτρας με λάδι. Για την ανακούφιση της κοιλιάς των παιδιών συνιστάται όπως «πλένετε αλεύρι από ανοιξιάτικο στάρι, προσθέτετε μέλι και λάδι και κάνετε κλύσμα». Στο έργο «Περί αφορών, 227, 234», (δηλ. στείρων γυναικών) αναγράφεται κλύσμα της μήτρας, που περιέχει και λάδι, ενώ στο περί «Περί εγκυτομής εμβρύου, 1», (δηλ. εμβρυοτομίας), συνιστάται μετά την εβρυοτομή να πλένουν τη γυναίκα με άφθονο ζεστό νερό και να την αλείφουν με λάδι. Σημειώνουμε ότι το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται ως θεραπευτικό μέσο και αναγράφεται ως συστατικό σε διάφορες ιατρικές συνταγές από τον Διοσκουρίδη, τον Σωρανό, τον Γαληνό και άλλους μετέπειτα ιατρούς. Επισημαίνεται ότι κατά τον 18ο αιώνα αρκετά ιατρικά χειρόγραφα κυκλοφορούν με κείμενα αρχαίων ιατρών, όπως έχει δείξει ειδική μελέτη, στα οποία διαπιστώνεται ότι γίνεται

αναφορά στο ελαιόλαδο. Από τα ελληνικά ιατρικά βιβλία που εκδόθηκαν κατά τον 18ο και τις αρχές του 19ου αιώνας γίνεται αναφορά στο λάδι, ως θεραπευτικό μέσο στα ακόλουθα βιβλία όπως διαπιστώθηκε από τη σχετική έρευνα: Στο βιβλίο του Αγαπίου Λάνδου, Γεωπονικόν, το οποίο είχε πολλές επανεκδόσεις μετά την πρώτη του έκδοση κατά το 1643, ενώ κατά το διάστημα του 18ου και αρχές 19ου αι. είχε περί τις δέκα επανεκδόσεις, αφιερώνεται κεφάλαιο με τίτλο «Ελαίες», όπου σημειώνεται ότι «το αγριέλαιον είναι χρήσιμον εις τας ιατρείας παρά το ήμερον, με το οποίον αλείφει την κεφαλήν και παύει τον πόνον, εξαλείπτει την πιτυρίδα και την ψώραν και κρατεί τας τρίχας να μη πίπτουσιν». Επίσης σε άλλα κεφάλαια, όπου αναγράφονται θεραπείες για τις αρρώστιες, περιλαμβάνεται και το λάδι, όπως στο κεφάλαιο με τίτλο «Εις κάθε λογής πρήσμα» συνιστά «βρέξε μίαν ψύχαν ψωμίου εις νερόν και λάδι αντάμα, μάλαξέ την και βάλε εις το πρήσμα να ξεπρησθή». Ομοίως στο κεφ. με τίτλο «Εις πάσαν λογής ρευματικών» σε μία από τις συνταγές γράφει: «Έπαρε ελαιόλαδον, άσπρον αβγού, λιβάνι και κομμάτι λαρδί, στοούμπισε και ανακάτωσε και τα τρία αντάμα, βάλε τα εις τον πόνον». Στο κεφ. «Δια να μη μεθύση όστις πιή πολύ κρασί» συμβουλεύει μεταξύ των άλλων «πίε μισόν ποτήριον ελαιόλαδον...έπειτα πίνε σύμμετρα». Για να μην έχει κανείς ψείρες στο κεφ. «Δια τα μύγας» γράφει: «Δια να μή κάμεις ψείρες. Τρώγε κάθε ταχύ ψωμί με λάδι βρεγμένον» και προσθέτει ακόμη μία οδηγία: «Ενα χόρτον όμοιον του θύμου,...την σκόνην ετούτου ένωσησόν με λάδι και ξύδι, αλείψου να φοφήσουν». Στο κεφ. με τίτλο «Όταν κρατηθούν των γυναικών τα συνήθεια» συνιστά: «Βράσε ρεβύνθια κόκκινα με νερόν, έως να λύσουν, και εις τον ζωμόν αυτών βάνε λάδι πολύν και κάμποσον κρόκον να το πίνη». Επίσης στο κεφ. «Εις κοιλίας κίνησιν» περιλαμβάνει και το λάδι στα κινητικά φάρμακα.

Στο βιβλίο του διάσημου ιατρού της Λωζάννης Τισσό, (Samuel Andre Tissot, 1728-1797), [Νουθεσίαι εις τον λαόν], που μεταφράσθηκε από την ιταλική έκδοση στα ελληνικά από τον Γεώργιο Βεντότη, (1757-1795), στο κεφάλαιο «Περί ιλιακού πάθους ή χολέρας», συνιστάται «να μεταχειρισθούν μαλαχτικά κλυστήρια, γινόμενα από τον βρασμόν του κριθαριού εις το οποίον προσθέτεται πέντε ή εξη ουγγίαις λάδι». Επίσης στο κεφ.»Περί γέννας» σημειώνεται πως πρέπει να γίνεται «κάθε τέσσεραις ώραις ένα κλυστήριον από ένα βράσιμον μολόχας, και ολίγον λάδι», ενώ στο «Περί λεχωνιάσματος» συνιστάται όπως «η ρόγαι των βυζιών των τροφών (τροφός=παραμάνα) καμμίαν φοράν πληγώνονται και προξενούν μεγάλους πόνους. Το καλλιώτερον

ιατρικόν είναι μίγμα από λάδι και κερι, λυωμένον ομού». Στο κεφ. «Περί καυμάτων» γράφει μεταξύ άλλων «νά βάλλουν ολίγον λάδι με ένα όγδοον κερι και να προσθέσουν εις δύο ουγγίαις τοιούτου μίγματος ένα κρόκον αυγού» και στο «Περί λαβωματιών» παρατηρεί ότι όταν η πληγή είναι αρκετά μεγάλη τότε για να αποφευχθεί η φλόγωση, πρέπει να τοποθετήσουν κατάπλασμα, το οποίο να αλείψουν με λάδι για να μην κολλήσει. Ακολουθως στο κεφ. «Δια ταις σκλήθραις και μητερά σώματα οπού εμβαίνουν εις το δέρμα» αναφέρει ότι για μαλάκωμα του δέρματος μπορούν να βάλλουν καταπλάσματα πολύ μαλακτικά, «ψύχαις ψωμιού με το γάλα και με το λάδι». Στο κεφ. με τίτλο «Δια τα φαρμάκια» δηλ. τις δηλητηριάσεις, συνιστάται για την πρόκληση του εμετού, αφού πρώτα προηγηθεί η πόση χλυαρού νερού, να δοθεί λάδι καθώς επίσης, «όταν το φαρμάκι εφλόγισε τα έντερα, χρειάζονται όλα τα μαλακτικά πιωτά από τα αλεύρια του κριθαριού, της αλθαίας, το βούτυρον και το λάδι».

Ο Γεώργιος Ζαβίρας, (1744-1804), στο βιβλίο του Ονοματολογία βοτανική τετραγλωττος, που είναι, όπως σημειώνει στον πρόλογό του, ένα «Βοτανικόν ονομαστικόν» και «πρώτη απόπειρα οπού έγινεν εις το Γενος μας περί Βοτανικής», περιλαμβάνει στα 771 λήμματά του την ελιά και το λάδι. Μάλιστα, συνέγραψε αυτόν τον κατάλογο σε τέσσερες γλώσσες, όπως τονίζει, με σκοπό «εις όποιαν δήποτε γλώσσαν από αυτάς αναγνώση τις κανένα ιατρικόν βιβλίον, ή οι ιατροί τω γράψωσι γραμματεία (ρετζέταις) (δηλ. συνταγές) να καταλαμβάνη αυτά με άλλην γλώσσαν οπού από αυτάς ιξεύρη και ούτω να του γίνηται το καθ' ένα (φάρμακον) ευπόριστον και ολίγης τιμής». Ετσι θα μπορούσε να βοηθήσει το γένος του. Χαρακτηριστικά, ο Ζαβίρας παραθέτει την προσωπική του εμπειρία ότι οι «αλλεπάλληλοι και πολυχρόνιοι ασθένειαι» του «κατηνάλωσαν το ήμισυ σχεδόν της ζωής» και έπρεπε να αγοράζει εις τα φαρμακοπωλεία τα αναγραφόμενα στις ιατρικές συνταγές, με λατινική διάλεκτον, διάφορα βότανα εις βαρυτάτην τιμήν και μάλιστα για βότανα όπως σημειώνει «οπού καθ' εκάστην βλέπομεν εις τους αγρούς μας, και εις τας οδούς καταπατώνμεν με τα ποδάρια μας». Και συμπληρώνει πως «μή ιξευρων την σημασίαν των ελληνικών ή λατινικών ονομάτων ενόμιζον ότι εκείνα εισίν εις τούς τόπους τούτους δυσεύρετα και ίσως φέρονται από τας ινδίας, από την Αραβίαν ή από την Αμερικήν».

Ο Ιωάννης Νικολίδης, ιατρός στη Βιέννη, στο βιβλίο του με τίτλο Ερμηνεία περί του πώς πρέπει να θεραπεύεται το γαλλικόν πάθος ήγουν η μαλαφράντζα, Βιέννη 1794, και στο κεφ. «Περί

κατασκευής μερικών ιατρικών» συνιστά όπως στην παρασκευή «του εμπλάστρου διάχυλου απλού» να βάζουν και «μίαν λίτρα ελαιόλαδον».

Ο Διονύσιος Πύρρος ο Θετταλός, (1777-1853), στο βιβλίο του Φαρμακοποιία γενική, 1818, γράφει για το «ελαιόλαδον», για τη μέθοδο παρασκευής του, τους χαρακτήρες του, τον τρόπον χρησιμοποίησής του και ότι το μεταχειριζόμαστε εσωτερικώς «εις δυσκοιλιότητα, εις πόνους ρευματικούς, εις σκώληκας, εις τέτανον, εις τρισμόν, και φλόγωσιν των νεφρών και εις τους φαρμακευμένους», ενώ εξωτερικώς «εις τα δαγκάματα των σκορπίων, των κηφήνων, των φαρμακερών αδελών, εις τα καυσίματα, και εις τα μαλακτικά κλυστήρια». Ωστόσο παρατηρεί ότι το λάδι είχε θεωρηθεί ως προφυλακτικό και θεραπευτικό μέσο για την πανώλη. Συγκεκριμένα γράφει ότι «το ελαιόλαδον εδιωρίσθη κάποτε και εις την πανώλην. Ο Βαλδοβίν, όστις ήτον κόνσολος της Αγγλίας εις την Αιγυπτον εύρεν αυτό το έλαιον πολλά ωφέλιμον εις αυτό το πάθος. Ομοίως και ένας μοναχός της Παυίας. ο οποίος συναναστρέφετο πάντοτε με τους μολυσμένους εκεί εύρεν αυτό το έλαιον πολλά ωφέλιμον». Ας σημειωθεί ωστόσο ότι ήδη λίγα χρόνια προηγουμένως στο βιβλίο Παραινετική διδασκαλία περί της χρήσεως της δαμαλίδος, αναφέρεται ότι «το χρίσμα του ελαίου γινόμενον επί τοις ανθρωπίνοις σώμασιν ημπορεί κατά τον Βαλδουίνον να είναι επωφελές εις την επιδημίαν της λοιμικής νόσου», δηλ. της πανώλους. Ακόμη στο σημαντικό προεπαναστατικό περιοδικό Ερμής ο Λόγιος, τεύχος 15 Μαρτίου 1820, καταχωρίζεται είδηση σε δύο σελίδες από το περιοδικό «Gazette de Sante», 16 Νοεμβρίου 1819 και την Revue encyclopedie της ίδια εποχής ότι είναι «το ελαιόλαδον καλόν προφυλακτικόν εναντίον του θανατικού».

Στο βιβλίο Υγιεινατάριον, που εξέδωσε ο Σπυρίδων Βλαντής, (1765-1830), στο κεφ. «Περί τροφών», δίνεται η συμβουλή για τη χρήση του ελαίου στα φαγητά θεωρώντας το ωστόσο και ως αφροδισιακό: «Μία μετριωτάτη χρήσις λαδίου ελαίας όχι πολύ ωρίμου εις άρτυμα της σαλάτας, ή βρασμένου οφαρίου, είναι τροφή υγιεινή, ενίοτε δε και πινόμενο το λάδι είναι εξαίρετον ιατρικόν. Αλλ' όταν εψηθή ή τηγανισθή και το καταχράσαι, φλογίζει σου το αίμα, ταρατπει τα υγρά, ερεθίζει τας ίνας και παροξύνει της Αφροδίτην». Επίσης, ο συγγραφέας συμβουλεύει πως το λάδι μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στα λουτρά «εις την περισσήν ψυχρότητα των ινών, όχι μόνον η χρήσις αλλά και τα μετά ελαίου λουτρά δύνανται να ωφελήσουν».

Ενα άλλο ιατρικό βιβλίο με τίτλο Υγιεινά παραγγέλματα του Κων. Καραθεοδωρή, (1802-1879), συνιστά σε περίπτωση φαρμακερού δήγματος, εκτός από τις ενσταλλάξεις στη πληγή άλλων ουσιών «να αλείψη όλον το μέλος με ελαιόλαδον χλιαρόν». Επίσης στα εγκαύματα μετά τις πρώτες βοήθειες να σκεπάσει την εγκαυματική επιφάνεια με «έν πανί βουτηγμένον εις ελαιόλαδον».

Τέλος, στο βιβλίο Ιατρικόν εγκόλπιον, που τυπώθηκε στο Ναύπλιο το 1831, ο Διονύσιος Πύρρος ο Θεσσαλός στο δεύτερο τόμο αναγράφει το ελαιόλαδο στα συστατικά των συνταγών που παραθέτει, όπως στη συνταγή) «αλειφή δια την ψώραν», στο «βάλαμον δια πληγάς», το οποίο μεταχειρίζεται με «έλαιον των ελαιών», «εις τον γαλλικόν όρχιν», δηλ. στο συφιλιδικό έλκος του όρχεος. Ομοίως, το λάδι αναφέρεται στο «έμπλαστρον βαλσαμικόν», που το συνιστά «εις ανοιχτάς πληγάς και εις πρήσματα των μελών», καθώς και στο «έμπλαστρον διαφοινίκων», το οποίο περιέχει στα συστατικά του και ελαιόλαδο.

Στον Ιπποκράτειο Κώδικα συναντώνται περισσότερες από εξήντα φαρμακευτικές χρήσεις του ελαιόλαδου, με κυριότατη τη χρήση κατά των δερματικών παθήσεων, αλλά και ως αντισυλληπτικό μέσο. Μάλιστα γίνεται σαφής διαχωρισμός του ελαιόλαδου, το οποίο, σε συνδυασμό με το σίτο και τον οίνο, αποτελεί τη βάση της ιπποκρατικής διαιτητικής από άλλα έλαια, όπως του σχίνου, της πικραμυδαλιάς και της βελανιδιάς.

Στο βιβλίο του «Διαιτητική και Θεραπευτική», ο Ιπποκράτης γράφει για το λάδι: «Οι ασκήσεις στη σκόνη και οι ασκήσεις με λάδι διαφέρουν στο εξής: Η σκόνη είναι κρύα, το λάδι είναι ζεστό. Το χειμώνα το λάδι ευνοεί περισσότερο την ανάπτυξη, γιατί εμποδίζει την ψυχρότητα να απομακρυνθεί από το σώμα. Το καλοκαίρι το λάδι με την παραγωγή λιώνει τη σάρκα καθώς αυτή ζεσταίνεται λόγω εποχής... Η εντριβή με λάδι και νερό μαλακώνει το σώμα και δεν το αφήνει να ζεσταθεί υπερβολικά».

Με ζεστό ελαιόλαδο αλείφονταν οι γυναίκες που απέβαλαν, και κυρίως σε περιπτώσεις προχωρημένης εγκυμοσύνης ενώ σε περιπτώσεις μητρορραγίας δινόταν ένα μείγμα από βρασμένα φύλλα άγριας ελιάς μέσα σε ξίδι. Για τη διευκόλυνση του τοκετού προτείνει παρασκεύασμα που «...φτιάχνετε και με ρετσίφι τερμίνθου (κοκορεβιθιάς), μέλι και λάδι διπλάσιο σε ποσότητα από τα προηγούμενα και αρωματικό κρασί», το οποίο και πρέπει να πει η επίτοκος.

Άλλες εφαρμογές του ελαιόλαδου που αναφέρονται από τον Ιπποκράτη ήταν στη θεραπεία των χρόνιων πυρετών, των μικρών πληγών, των διηθημάτων, όπως οι καλόγεροι και τα αποστήματα, των ερεθισμένων ούλων, καθώς και στη διατήρηση της λευκότητας των δοντιών και ως αντίδοτο σε περιπτώσεις ελαφρών δηλητηριάσεων.

Ο Πλούταρχος στα «Ηθικά» του αναφέρεται στη θεραπεία της μαστίτιδας με νερό και λάδι – «υδρέλαιο».

Για την αρχαία θεραπευτική το εκλεκτότερο εξ όλων των ελαιόλαδων ήταν αυτό που έδινε η αγριελιά, το οποίο ήταν και λίγο σπάνιο, καθώς και το ελαιόλαδο της πρώτης συμπίεσης (ομφάκινον), που λαμβάνεται με την «απαλή» σύνθλιψη της ελιάς και χωρίς την παρεμβολή ζεστού νερού. Κατά τον Πλίνιο, το λάδι αυτό λαμβάνεται πρώτον πιέζοντας την ελιά όταν είναι ακόμη άσπρη (άγουρη), και δεύτερον όταν η ελιά αρχίζει να αλλάζει χρώμα χωρίς να έχει, ωστόσο, ωριμάσει. Το πρώτον ομφακικόν είναι λευκό, το δεύτερο πράσινο. Το δεύτερο κάνει καλό στα ούλα και είναι εξαιρετο για να διατηρηθούν τα δόντια λευκά.

Στις επιγραφές του φημισμένου Ασκληπιού της Λεβήνας, στην Κρήτη, όπου λατρευόταν η Υγιεία Σώτειρα, αναφέρεται ότι «ο θεός έδωσε μια οδηγία να τοποθετηθεί πάνω στο στρείδι το όστρακο, αφού καεί και τριφτεί για να γίνει λείο με λάδι αρωματισμένο με ρόδα και μολόχα με λάδι...». Στο ιερό του Ασκληπιού χρησιμοποιούσαν το έλαιο για να παρασκευάσουν ειδικές αλοιφές και ιάματα.

Ροφήματα, τέλος, από φύλλα και άνθη ελιάς χρησιμοποιήθηκαν ως κρύο κολλύριο για τα ερεθισμένα μάτια αλλά και για το έλκος του στομάχου.

Οι Αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν ότι το παρθένο Ελαιόλαδο είναι ευεργετικό για την υγεία και το συνιστούσαν σε πολλές περιπτώσεις όπως:

Δερματολογικές παθήσεις

Πληγές και εγκαύματα

Γυναικολογικές παθήσεις

Πρόκληση εμετού

Μολύνσεις αυτιών

Έλεγχο γεννήσεων

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

Καρδιοαγγειακές παθήσεις

Πρόληψη καρκίνου προστάτη

Έλεγχο διαβήτη

Δίαιτα παιδιών και αθλητών

Πρόληψη καρκίνου του στήθους

Έλεγχο έλκους στομάχου

Σεξουαλική ικανότητα

Δίαιτα ηλικιωμένων



9. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Τη σημασία της ελιάς και των προϊόντων της στη διατροφή κατά την αρχαιότητα μαρτυρεί ο Σοφοκλής. Την αποκαλεί «παιδοτρόφον»: ...που πιο πολύ ευδοκιμεί σ' αυτήν εδώ τη γη: η γαλανόφυλλη ελιά, που τρέφει παλικάρια.

Ένα δείγμα πλούτου από την κλασική αρχαιότητα μας μεταφέρει ο Αριστοφάνης στον «Πλούτο» του. Το κρασί και το λάδι συγκαταλέγονται στα προϊόντα που περιλαμβάνει ανάμεσα στα βασικά είδη: «Γεμάτο ειν' άσπρο αλεύρι το κελάρι μαύρο κρασί και μυρωδάτο οι πλόσκες. Ασήμι και χρυσάφι ξεχειλίζουν όλα τα σκεύη του σπιτιού είναι θάμα. Γεμάτο λάδι είναι το κιούπι, μύρα τα μπουκαλάκια, κι η σοφίτα σύκα.»

Το έλαιον ήταν απαραίτητο ως φωτιστικό αλλά και ως βασικό διατροφικό αγαθό από την προϊστορική εποχή. Η χρήση του στη μαγειρική διευρύνεται στα κλασικά χρόνια. Επινοούνται περίπλοκοι τρόποι μαγειρικής και αναζητούνται πρωτότυπες ιδέες. Μερικές ενδιαφέρουσες συνταγές μαγειρικής ψαριών μας παραδίδει ο Αρχέστρατος το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται πολύ συχνά, συνήθως μαζί με τυρί ή ακόμη και χορταρικά. Ο σπάρος, για παράδειγμα, καταναλωνόταν με τυρί και λάδι. Ο γλαύκος έβραζε μέσα σε νερό, λάδι και χορταρικά και μετά τη βράση περιέχυναν λάδι στο ψάρι και το έβαζαν σε άλμη ζεστή, σύμφωνα με τη συνταγή που διέσωσε ο Ορειβάσιος.

Το ελαιόλαδο ήταν απαραίτητο στη μαγειρική των δημητριακών καρπών, των λαχανικών και των οσπρίων, όπως γίνεται ακόμη και σήμερα στην παραδοσιακή κουζίνα των Ελλήνων, ιδιαίτερα στις περιοχές όπου ευδοκιμεί η ελιά. Ο Ορειβάσιος μας δίνει μια πιο

συγκεκριμένη εικόνα, η οποία αφορά στη χρήση του ελαιόλαδου σε φαγητά με κύριο συστατικό τα όσπρια: «...Πρέπει λοιπόν όταν τα όσπρια βράσουν καλά, τότε να τα ανακατεύεις και πιάνοντας με τα χέρια τη χύτρα να την αναταράξεις για να μην παρακαούν. Και να χρησιμοποιείς λάδι για τα βραστά και για όλα τα άλλα που συνοδεύουν εκείνο».

Το ελαιόλαδο που προοριζόταν για μαγειρική χρήση ήταν πάντα πολύ καλής ποιότητας, ανάλογα με τις συνθήκες παραγωγής που επικρατούσαν σε κάθε τόπο. Οι αγρότες συνήθιζαν να το καταναλώνουν και ωμό (δεν είναι και τόσο ασυνήθιστο ακόμη και σήμερα το φαινόμενο) είτε βρέχοντας μ' αυτό παξιμάδι είτε αρτύζοντας τα βρασμένα χόρτα και άλλα σαλατικά. Το λάδι δεν χρησιμοποιείται μόνο στη μαγειρική αλλά και στη ζαχαροπλαστική. Ο Αθήναιος κάνει λόγο για ένα αρχαίο κρητικό γλύκισμα που το έλεγαν γλυκίνα. Το παρασκεύαζαν «δια γλυκέος οίνου και ελαίου». Πολλά γλυκίσματα της αρχαίας αλλά και της σύγχρονης διατροφικής παράδοσης στηρίζονται στο ελαιόλαδο. Ο Αθήναιος, πάλι, μιλά για «σασαμοτυροπαγή πέμματα» (είδος τυρόπιτας με σησάμι) που βράζονταν σε λάδι και για «εγκρίδες» (είδος τηγανίτας) και τις εγκρίδες τις έβραζαν στο λάδι και τις περιέχουν με μέλι.

ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Η χρήση του ελαιόλαδου στην διατροφή των Κρητικών αρχίζει από πολύ παλιά. Από τις πινακίδες της Γραμμικής Α' και Β' γραφής τεκμηριώνεται ότι οι Μινωίτες το χρησιμοποιούσαν στην διατροφή τους τουλάχιστον από το 1800 π.Χ.

Σήμερα, οι Κρητικοί καταναλώνουν πολύ παρθένο ελαιόλαδο σε όλα τα φαγητά τους. Το χρησιμοποιούν σε μεγάλες ποσότητες στις σαλάτες, στα τηγανητά (ψάρια, πατάτες κλπ) στα βραστά χόρτα, στις σούπες, στα λαδερά φαγητά, στα γλυκά ακόμη και στο χοιρινό κρέας!

Παράδειγμα προς μίμηση για υγεία και μακροζωία αποτελούν, σύμφωνα με όλες τις έρευνες, οι Κρήτες προηγούμενων γενεών. Οι έρευνες έδειξαν ότι το μοντέλο διατροφής που προφυλάσσει από εμφράγματα του μυοκαρδίου καθώς και από διάφορες μορφές καρκίνου είναι εκείνο που ακολουθούσε ο αγροτικός πληθυσμός της Κρήτης.

Λιτή διατροφή, πλούσια σε χορταρικά, φρούτα, ζυμωτό μαύρο ψωμί, αγνό τυρί, τροφές μαγειρεμένες μ' ελαιόλαδο. Σημαντικός παράγοντας για την καλή υγεία του πληθυσμού της Κρήτης αποτελούσε επίσης η σωματική άσκηση.

Η κατανάλωσή ελαιολάδου την ημέρα από τους Κρήτες ξεπερνά τα 70 γραμμάρια ημερησίως. Το μυστικό της μακροζωίας φαίνεται ότι βρίσκεται κυρίως στο ελαιόλαδο.

Τα τελευταία χρόνια προβάλλεται και κερδίζει όλο και περισσότερο έδαφος το μοντέλο της μεσογειακής διατροφής.

Η μεσογειακή διατροφή αντικατοπτρίζει τις τυπικές διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της Νότιας Ευρώπης, δηλαδή της Ελλάδας, της Ιταλίας, της Ισπανίας, της Νότιας Γαλλίας και της Πορτογαλίας κατά ορισμένους.

Είναι πλούσια σε φρούτα και λαχανικά και περιλαμβάνει ζυμαρικά, ψωμί, δημητριακά, ρύζι και πατάτες, κρέας, πουλερικά και ψάρια, γαλακτοκομικά προϊόντα, κυρίως όμως το ελαιόλαδο και το κρασί.

Οι περισσότερες από τις έρευνες που έχουν γίνει διεθνώς, αναδεικνύουν την κρητική ως το καλύτερο και πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα μεσογειακής διατροφής.



10. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (ΚΑΛΛΩΠΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ)

Ως μέσον καλλωπισμού το ελαιόλαδο είναι γνωστό από τις πινακίδες της Γραμμικής Β Γραφής. Το λάδι που προοριζόταν για την ατομική καθαριότητα ήταν καλής ποιότητας και συχνά αρωματισμένο με βότανα και αρωματικά φυτά. Σε εποχές που δεν υπήρχαν ούτε σαπούνια ούτε υλικά καθαρισμού και σωματικής υγιεινής το λάδι φαίνεται να διαδραματίζει και σ' αυτόν τον τομέα πρωτεύοντα ρόλο. Σε μια πρόσφατη μελέτη υπολογίστηκε ότι το λάδι που χρειαζόταν ετησίως στα πλούσια σπίτια της αρχαίας Αθήνας ήταν 200-300 κιλά, ποσότητα σημαντική αν λάβει κανείς υπ' όψη του την αποδοτικότητα των ελαιοδέντρων αλλά και τις τεχνολογικές δυνατότητες εξαγωγής του λαδιού.

Στην περιποίηση του σώματος χρησιμοποιούσαν τα ειδικά αρωματισμένα λάδια αλλά και τα αρώματα που είχαν ως βάση το ελαιόλαδο. Οι θεές του Ολύμπου χρησιμοποιούσαν ένα είδος «αλοιφής» από λάδι ελιάς, το οποίο πίστευαν ότι είχε θαυματουργικές ιδιότητες για το σώμα. Στην Ιλιάδα, για παράδειγμα, η Ήρα αλείφει το σώμα της με ένα αρωματικό ελαιόλαδο. Κι ενώ οι γυναίκες χρησιμοποιούσαν αρωματικά λάδια, οι άντρες περιορίζονταν στο «καθαρό» αγνό λάδι, για τον καθαρισμό και την υγιεινή.

Σε ό,τι αφορά την υγιεινή του σώματος, οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι είναι ίσως οι πρώτοι που χρησιμοποίησαν το ελαιόλαδο για την επάλειψη των μυών, ώστε να τους διατηρούν ελαστικούς. Οι αθλητές και οι έχοντες ανώτερη κοινωνική θέση χρησιμοποιούσαν το λάδι και για την καθαριότητα του σώματός

τους, το οποίο μετά την επάλειψη απομάκρυναν με τη βοήθεια της «στλεγγίδας», ένα ειδικό εργαλείο, και μαζί μ' αυτό τις σκόνες και τον ιδρώτα.

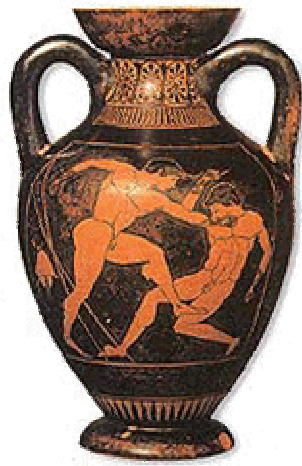
Ο Δημόκριτος έδινε μεγάλη σημασία στην επάλειψη του σώματος με λάδι για τη διατήρηση της υγείας. Όταν μάλιστα τον ρωτούσαν πώς μπορεί να είναι κανείς υγιής απαντούσε: «Μουσκεύοντας το εσωτερικό με μέλι και το εξωτερικό με λάδι».

Ο στρατηγός Αννίβας γνώριζε ότι το λάδι το λάδι ξεκουράζει όλο το σώμα, γι' αυτό, μέσα στο χειμώνα, στις όχθες του ποταμού Τρεβία, διέταξε τους στρατιώτες του, πριν τη μάχη κι αφού φάνε καλά, να τριφτούν στη συνέχεια με ελαιόλαδο.

Στην Ιλιάδα, ο Οδυσσέας μαζί με το Διομήδη πλένονται πρώτα με ζεστό νερό και αμέσως μετά αλείφονται με λάδι. Στην Οδύσσεια παρακολουθούμε το λουτρό του Τηλέμαχου στη Σπάρτη, όπου, αφού τον έπλυναν, άλειψαν το σώμα του με ελαιόλαδο.

Σε άλλες πηγές διαβάζουμε ότι οι Έλληνες άλειψαν όχι μόνο τις χαίτες των αλόγων τους με λάδι αλλά και τα δικά τους μαλλιά, κυρίως οι γυναίκες, συχνά και τα ίδια τους τα ρούχα. Στις «Εκκλησιάζουσες», για παράδειγμα, του Αριστοφάνη, μια νεαρή γυναίκα ζητά από μια άλλη να πλησιάσει και να μυρίσει τα μαλλιά της που μόλις είχε αλείψει με αρωματικό ελαιόλαδο.

Όσο για τη χρήση του ελαιόλαδου στο γυάλισμα των ρούχων, αυτό δεν αποκλείεται να συνδέεται με τις τεχνικές που εφάρμοζαν οι αρχαίοι Έλληνες, και που βασίζονταν στα εκχυλίσματα διαφόρων φυτών, ενώ στον Ιπποκράτη γίνεται αναφορά επάλειψης των ρούχων με λάδι ακόμη και θεραπευτικούς λόγους.



11. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ

Η γνωστή σε όλο τον αρχαίο ελληνικό κόσμο σχέση του λαδιού με την αθλητική δραστηριότητα έχει την αφετηρία της στη συνήθεια των νέων να αλείφουν, για λόγους υγιεινής, το σώμα τους με λάδι πριν από την καθημερινή άσκηση στα γυμναστήρια, την προπόνηση και τους αγώνες.

Εκτός, όμως, από τη χρήση αυτή, στην Αθήνα η σχέση του λαδιού με τον αθλητισμό ήταν στενότερη. Γιατί στους αθλητικούς αγώνες που γίνονταν κάθε τέσσερα χρόνια εκεί, κατά τη διάρκεια των Παναθηναίων, των μεγάλων γιορτών προς τιμή της θεάς Αθηνάς, το λάδι της ελιάς αποτελούσε το ίδιο το βραβείο που έπαιρναν οι νικητές των αγώνων.

Το παναθηναϊκό λάδι μοιραζόταν στους νικητές μέσα σε μεγάλα και ζωγραφισμένα πήλινα αγγεία που τα ονόμαζαν παναθηναϊκούς αμφορείς. Οι παναθηναϊκοί αμφορείς ήταν δημόσια και την ευθύνη της κατασκευής και την απονομής τους την είχαν τα αρμόδια όργανα της αθηναϊκής πολιτείας. Από τον Αριστοτέλη (Αθηναίων Πολιτεία 60) μαθαίνουμε ότι ειδικοί άρχοντες, οι αθλοθέτες, εκτός από τις άλλες σχετικές με τα Παναθήναια αρμοδιότητές τους «και τους αμφορείς ποιούνται μετά της βουλής και το έλαιον τοις αθληταίς αποδιδώσι».

Για τις ποσότητες του λαδιού που έπαιρναν ως έπαθλο οι νικητές, μας πληροφορεί μια σημαντικότερη επιγραφή περίπου του 380 π.Χ. από την Ακρόπολη, στην οποία αναφέρεται ο ακριβής αριθμός των γεμάτων με λάδι αγγείων που απονέμονταν όχι μόνο στον πρώτο αλλά και στο δεύτερο νικητή. Έτσι, στο αγώνισμα της ιππασίας, τα έπαθλα έφταναν μέχρι και τους 140 παναθηναϊκούς

αμφορείς για τον πρώτο νικητή της αρματοδρομίας. Ο νικητής του δρόμου ταχύτητας λάμβανε ως έπαθλο 70 αμφορείς, οι οποίοι σύμφωνα με τους υπολογισμούς περιείχαν γύρω στους 2,5 τόνους ελαιόλαδο, ενώ ο πρώτος νικητής στο αγώνισμα της αρματοδρομίας λάμβανε ως έπαθλο περίπου 5 τόνους λάδι εξαιρετικής ποιότητας.

Απ' όλα αυτά, εύλογα γεννάται η απορία πως αξιοποιούσαν οι αθλητές τόσο μεγάλες ποσότητες, που υπερκάλυπταν ασφαλώς τις προσωπικές τους ανάγκες διατροφής, καλλωπισμού και φωτισμού. Τις περισσότερες φορές οι αθλητές το πουλούσαν εκτός Αθηνών μαζί με τους αμφορείς. Η πολιτεία, παρότι απαγόρευε την εξαγωγή του λαδιού, όπως και άλλων γεωργικών προϊόντων (σιτηρά, σύκα), στους αθλητές που διακρίνονταν στους Παναθηναϊκούς αγώνες το επέτρεπε. Όπως χαρακτηριστικά λέει ο Πίνδαρος: «ουκ έστι δε εξαγωγή ελαίου εξ Αθηνών, ει μη τοις νικώσι». Το ελαιόλαδο μάλιστα αυτό μάλλον ήταν περιζήτητο στην Ιταλία, την Κυρηναική χερσόνησο και τη Μασσαλία, όπου αγοραζόταν από πλούσιους νέους, που αρέσκονταν να αλείφουν και να περιποιούνταν τα σώματά τους με το «επώνυμο» λάδι, το οποίο έφθανε στις χώρες τους μέσα σε παναθηναϊκούς αμφορείς, που έφεραν ζωγραφισμένα στη μια πλευρά στην Πρόμαχο Αθηνά και στην άλλη το αγώνισμα για το οποίο προορίζονταν.



12. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗ ΛΑΤΡΕΙΑ

Από τα προϊστορικά χρόνια τα δυο πολύτιμα υγρά του μεσογειακού χώρου, το έλαιον και ο οίνος, φαίνεται να διαδραματίζουν το δικό τους ξεχωριστό ρόλο στις νεκρικές τελετές. Στα προϊστορικά νεκροταφεία υπάρχουν εγκαταστάσεις έκθλιψης σταφυλιών και πιθανόν ελαιόκαρπου. Η συνήθεια να αλείφουν το σώμα των νεκρών με λάδι μαρτυρείται από τα ομηρικά χρόνια. Όταν σκοτώνεται στην Τροία ο Σαρπηδόνας, ο αδερφός του Μίνωα και βασιλιάς της Λυκίας, ο Δίας (απαρηγόρητος από το θάνατο του αγαπημένου του γιου) δίνει εντολή στον Απόλλωνα να βοηθήσει να τον πάρουν από το πεδίο της μάχης, να τον περιποιηθούν, να τον πλύνουν και να τον αλείψουν με λάδι. Το ίδιο κάνει και η Αφροδίτη με το άψυχο σώμα του Έκτορα. Το αλείφει με αρωματισμένο λάδι, ροδόλαδο.

Εκτός από την περιποίηση του σώματος στις νεκρικές τελετουργίες οι ομηρικοί ήρωες χρησιμοποιούν το λάδι, μαζί και το κρασί, ως νεκρική προσφορά. Μια τέτοια προσφορά κάνει ο Αχιλλέας στον Πάτροκλο: **«Στάμνες με μέλι κι άλειμμα έβαλεν, όπου εγέρνα προς τον νεκρό...»**

Ο Πausanías, στα Αττικά του, περιγράφει το τρίψιμο του σώματος των ικετών πριν μπουν στο ναό με ελαιόλαδο, που ήταν πράγματι μια ολόκληρη ιεροτελεσσία: « Όποιος ήθελε να συμβουλευτεί το Μαντείο του Τροφωνίου, έπρεπε να νηστέψει και να εξαγνιστεί. Όταν ερχόταν το βράδυ, τον οδηγούσαν στον ποταμό Ερσύνα,

όπου έφηβοι 13 ετών, τον έπλεναν και αμέσως μετά τον έτριβαν με λάδι».

Για τους αρχαίους Έλληνες ο ικέτης που αλειφόταν με λάδι απολάμβανε της θείκης προστασίας. Αλλά και τα αγάλματα όπως και οι βωμοί των θεών επαλείφονταν με έλαιο στην αρχαία Ελλάδα. Επίσης, το έλαιο υπό μορφή σπονδής στους θεούς μαζί με άλλα γεννήματα, όπως φρούτα, σιτάρι, μέλι και κρασί, ενώ στους ιερούς λύχνους των ναών έκαιγαν πάντα λάδι ελιάς.



13. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΥΣΙΜΗ ΥΛΗ

Από τα προϊστορικά χρόνια το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται για το φωτισμό των οικιών και των δημοσίων οικοδομημάτων. Οι περίφημοι λύχνοι της προϊστορικής περιόδου μας δίνουν μια πλήρη εικόνα καθημερινού βίου σε όλη την αρχαιότητα οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι εξακολουθούν να θεωρούν το λάδι ως κύριο φωτιστικό υλικό. Στις νησιώτικες περιοχές του Αιγαίου, στην Κρήτη και, γενικά, στις περιοχές που δεν απέχουν πολύ από τη θάλασσα οι φωτιστικοί λύχνοι δεν αποτελούν προνόμιο μόνο των πλουσίων αφού χρησιμοποιούνται και από τις ασθενέστερες οικονομικά τάξεις.

Η χρήση του ελαιολάδου ως φωτιστικού υλικού δημιούργησε ποικίλους συμβολισμούς οι οποίοι διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο στη λατρεία. Ιδιαίτερος ο ρόλος αυτός αξιοποιήθηκε από τη Χριστιανική θρησκεία. Αλλά και στην αρχαιότητα φαίνεται να ταυτίζεται με το φως. Στο ναό της Πολιάδος Αθηνάς στην Αθήνα έκαίγε «ακοίμητο λυχνάρι», σύμφωνα με τη μαρτυρία του

Στράβωνα. Ο ρόλος του ελαίου ως υλικού που καιγόμενο παράγει φως φαίνεται στη συνήθεια των αποίκων που, αναχωρώντας για τις αποικίες, θεωρούσαν υποχρέωσή τους να πάρουν μαζί τους φως από την πατρίδα. Το φως ήταν εκείνο που συνέδεε την αποικία με τη μητρόπολη, μαζί με τα φυτώρια ελιάς που έπαιρναν μαζί τους, με αποτέλεσμα να διαδοθεί η καλλιέργεια της ελιάς και σε περιοχές της δυτικής Μεσογείου. Στις νυχτερινές τελετές που απαιτούσαν φωτισμό ο ρόλος του ελαίου είναι ιερός, όπως άλλωστε συμβαίνει και με τη σύγχρονη λατρεία. Σύμφωνα με τον Ηρόδοτο γινόταν στην Αίγυπτο ειδική γιορτή που την έλεγαν «λυχνοκαία». Η γιορτή ήταν αφιερωμένη στην αντίστοιχη της Αθηνάς Αιγυπτία θεά, τη θεά δηλαδή της ελιάς και του λαδιού. Οι λατρευτές έμπαιναν στα πλοία κρατώντας αναμμένους λύχνους και κατευθύνονταν προς το ιερό της θεάς.

Στα βυζαντινά χρόνια το έλαιον ήταν απαραίτητο για την «λυχνοκαίαν» των μοναστηριών και των ναών. Ο Βασίλειος ο Μακεδών αφιέρωσε ολόκληρο το κτήμα «Μάντεα», προκειμένου να αγοράζεται από τα εισοδήματά του λάδι για τους τρεις χιλιάδες λύχνους της Αγίας Σοφίας, οι περισσότεροι από τους οποίους παρέμεναν σβηστοί. Στα χρόνια του Θεοδοσίου του Μικρού η Ευδοκία αφιέρωσε στο ναό των Ιεροσολύμων 10.000 «εκτάρια ελαίου» για να ανάβουν οι λύχνοι.

Μέχρι και τις πρώτες δεκαετίες οι αγροτικοί πληθυσμοί της Ελλάδας θεωρούσαν το λάδι ως βασικό φωτιστικό υλικό. Στη Κρήτη του μεσοπολέμου άναβαν το λύχνο μόλις άρχιζε να νυχτώνει, τον διατηρούσαν αναμμένο στο οικογενειακό δείπνο και στην «αποσπερίδα», στην οικογενειακή και φιλική σχεδόν καθημερινή συγκέντρωση που η διάρκειά της κυμαίνονταν από λίγη ώρα ως πολλές, αναλόγως με τη διάρκεια της νύχτας, και τον έσβηναν όταν αποσύρονταν για ύπνο. Υπήρχε, μάλιστα, και ειδική λέξη για τον προσδιορισμό της ώρας που είχε αρχίσει να σουρουπώνει: Ήταν τα «λυχνανάμματα», η ώρα δηλαδή που κάθε σπιτικό άναβε το λύχνο του! Οι λύχνοι ήταν συνήθως «μονοί» (είχαν ένα φιλίλι) αλλά δεν έλειπαν και οι διπλοί και οι τριπλοί, που αποδεικνύονταν πολύ χρήσιμοι στις διάφορες κοινωνικές εκδηλώσεις .



14. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΙΑ

Μέχρι και σήμερα σε πολλές περιοχές το σαπούνι κατασκευάζεται από τη νοικοκυρά στο σπίτι. Χρησιμοποιούν το κατακάθι του λαδιού (μούργα) και τα τηγανόλαδα, νερό, καυστική ποτάσα (σπίρτο) και αλάτι. Τα πρώτα βιοτεχνικά σαπυνοποιία ιδρύονται μετά την απελευθέρωση της Ελλάδας από τους Τούρκους. Έχουν οικογενειακό χαρακτήρα και απασχολούν ελάχιστο προσωπικό. Προς τα τέλη του 19 ου αιώνα αρχίζει η βιομηχανοποίησή τους. Η εκμηχάνιση, βέβαια, εφαρμόζεται μόνο στα σαπυνοκάζανα για τη θέρμανση του σαπυνοιού, στις μηχανικές πρέσες για το σφράγισμά του και στους αναδευτήρες, όπου γινόταν η πρόσμειξή του με διάφορες αρωματικές ουσίες. Η στερεοποίηση των σαπυνοιών γίνεται στο ξηραντήριο, όπου άδειαζαν το καζάνι και έχυναν τη ρευστή μάζα σε ξύλινο πάτωμα ή σε ξύλινα κιβώτια για να κρυώσει. (Χαράνι) (Κόψιμο σαπυνοιού) (θερμαινόμενος λέβητας).

Πυρηνελαιουργία - ραφιναρία: Κατά το 19 ο αιώνα αναπτύσσεται παράλληλα και η πυρηνελαιουργία, η οποία επιτρέπει την εξαγωγή από τα κατάλοιπα της ελιάς(ελαιοπυρήνες) του πυρηνόξυλου (πυρήνα), που αποτελεί φθηνή καύσιμη ύλη, και του πυρηνέλαιου, πρώτης ύλης για τη ραφιναρία και τη σαπυνοποιία. Στη ραφιναρία το ακατέργαστο πυρηνέλαιο μετατρέπεται σε εξευγενισμένο λάδι (ραφινέ). Υποπροϊόν της ραφιναρίας είναι η σαπυνοπάστα, η οποία χρησιμοποιείται για την παραγωγή με χαμηλό κόστος. Στα πυρηνελαιουργεία εισάγονται τα κατάλοιπα της ελιάς (συνθλιμμένοι ελαιοπυρήνες) και περνούν αρχικά από το στάδιο της ξήρανσης. Στη συνέχεια κατά την εκχύλιση παράγεται το

απελαιωμένο πυρηνόξυλο(καύσιμη ύλη), ενώ το υπόλοιπο προϊόν περνάει από το στάδιο της απόσταξης, κατά την οποία παράγεται το ακατέργαστο πυρηνέλαιο. Το τελικό προϊόν οδηγείται στη ραφιναρία, όπου αρχικά γίνεται η εξουδετέρωση των οξέων που εμπεριέχονται σε αυτό. Κατόπιν περνάει από τον αποχρωματισμό (απόρριψη της αποχρωστικής γης) και την απομαργαρίνωση, για να παραχθεί τελικά με την απόσμιση (απομάκρυνση ουσιών που ευθύνονται για δυσάρεστη οσμή) το εξευγενισμένο λάδι. Από τα τέλη του 19 ου αιώνα έως το 1960, η πυρηνελαιουργία, η ραφιναρία και η σαπωνοποιία συνυπαρχουν συνήθως στην ίδια επιχείρηση. Έτσι εξασφαλίζεται οικονομία εγκαταστάσεων με τη χρήση κοινών μέσων, όπως ο ατμός και το πυρηνόξυλο, η συντόμευση της παραγωγικής διαδικασίας, με τη διαδοχική επεξεργασία των ενδιάμεσων προϊόντων, και η καλύτερη αξιοποίηση του εργατικού δυναμικού λόγω της εφαρμογής παρόμοιων τεχνικών στη ραφιναρία και τη σαπωνοποιία.



15. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΑΡΩΜΑΤΟΠΟΙΙΑ

Οι πινακίδες της Γραμμικής Β μας παρέχουν πολύτιμες πληροφορίες για τη σπουδαιότητα που είχε η παραγωγή αρωματικών ελαίων στο πλαίσιο της ανακτορικής οικονομίας. Από το ανακτορικό αρχείο της Πύλου προέρχονται τα περισσότερα όσο και λεπτομερέστερα στοιχεία σχετικά με το αρωματικό λάδι. Ακόμη και ονόματα αρωματοποιών αναφέρονται. Το ειδικό επάγγελμα «αλειφαζός ή αλειφοζός» δηλαδή μυρεψός, μυροποιός, αρωματοποιός, ασκείται αποκλειστικά από άντρες. Τέσσερις μάλιστα από αυτούς μας είναι γνωστοί με τα ονόματά τους: Ευμήδης, Κώκαλος, Θυέστας και Φίλαιος. Είναι γνωστό πως χρησιμοποιήθηκαν αρωματικά φυτά για την παρασκευή αρωματικών λαδιών. Τα τρία βασικά είδη αρωματικού λαδιού χαρακτηρίζονται από τα επίθετα «σφακόεν, κυπαιρόεν ή ροδόεν» που αρωματίζονταν με φασκομηλιά, κύπερη και ρόδα αντιστοίχως. Στην Πύλο τα λάδια έχουν ταξινομηθεί σε έξι ή περισσότερες κατηγορίες ανάλογα με το άρωμα, την ηλικία, την προέλευση και τη χρήση για την οποία τα προόριζαν.

Σε πινακίδες της Κνωσού αναφέρεται το αρωματισμένο με κορίανδρο λάδι από την πόλη Λύκτο, σπουδαία πόλη της κεντρικής Κρήτης. Υπάρχουν ακόμη και λάδια αρωματισμένα με ρο-νι-κι-ιο κορίανδρον, πράγμα που πιθανόν να ερμηνεύεται ως «φοινικικόν κορίανδρον». Αν είναι έτσι τότε μπορούμε να συμπεράνουμε πως οι Μυκηναίοι Έλληνες έκαναν εισαγωγές πρώτων υλών για να αρωματίζουν τα λάδια τους. Όλα αυτά δείχνουν προχωρημένες ελαιοκομικές γνώσεις που επιτρέπουν τη σαφή διάκριση, το διαχωρισμό σε ποικιλίες και ποιότητες καθώς

και την ανάπτυξη γνώσεων που επέτρεπαν την εξαγωγή των αιθέριων ελαίων και το αρωμάτισμα με αυτά του ελαιόλαδου.

Ακόμη και η τεχνολογία των δοχείων μέσα στα οποία φύλασσαν τα αρωματισμένα λάδια είχε αναπτυχθεί. Σύμφωνα με τον Σπύρο Μαρινάτο, «ο λεγόμενος ψευδόστομος αμφορέας κατασκευάστηκε ειδικά για να περιλαμβάνει αρωματισμένο λάδι... ...κανένα άλλο αγγείο δεν υπόκειται σε τόσες διακυμάνσεις όγκου. Έχομε τέτοια αγγεία χωρητικότητας μέχρι 12 – 14 λίτρων και για τα ενδιάμεσα μεγέθη καταλήγουμε σε μικρότερα αγγεία, συνήθως με περίτεχνη διακόσμηση, αλλά με περιεκτικότητα λίγων δεκάδων γραμμαρίων».

Μαζί με τα λάδια αναφέρονται στις πινακίδες τα αρωματικά φυτά κάρδαμο, κνάκος (κρόκος), γλάχων ή βλήχων, σχοίνος, κορίανδρο, κύμινο, μάραθο, μίνθη, σησάμι, σέλινο.

16. ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ (ΤΟ ΑΡΧΑΙΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΤΩΝ ΚΛΑΖΟΜΕΝΩΝ)



Η κάτοψη του ελαιοτριβείου

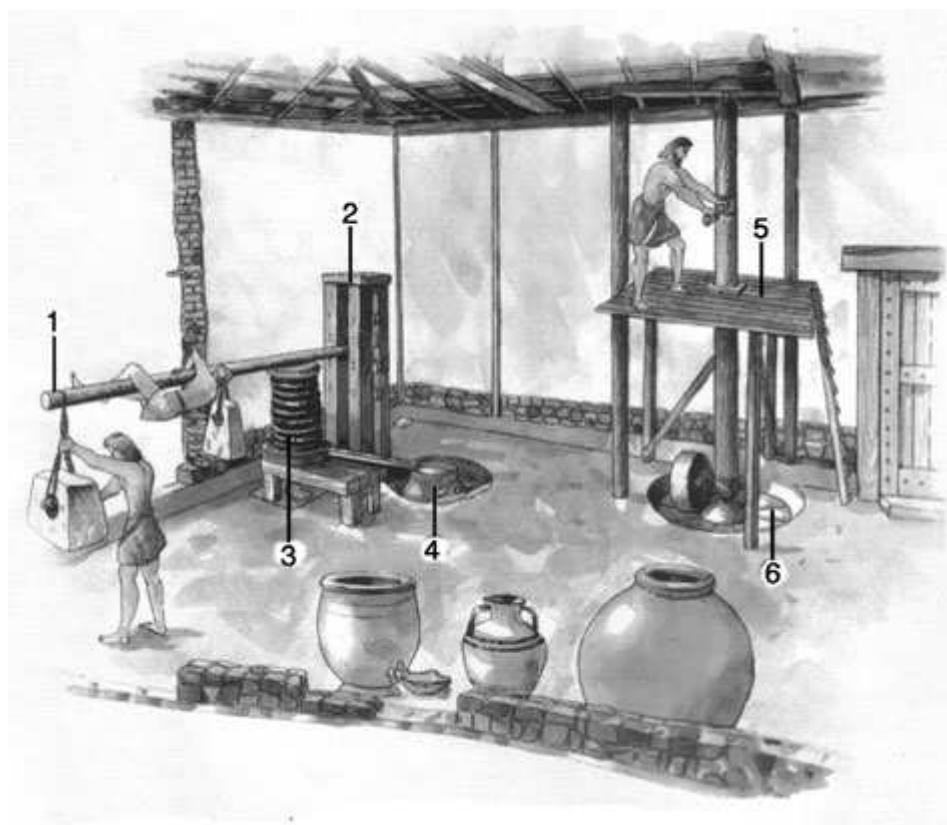
Το ελαιοτριβείο των Κλαζομενών ρίχνει φως στην αρχαία διαδικασία έκθλιψης ελαιοκάρπου. Επιδεικνύει ότι η Ανατολή ήταν κάποτε το κέντρο της ιστορίας του ελαιόλαδου, παίζοντας ένα σημαντικό ρόλο από τον 6ο αιώνα π.Χ. και μετέπειτα.

Το αρχαίο ελαιοτριβείο ανακαλύφθηκε, κατά τη διάρκεια συντονισμένων ανασκαφών, κάτω υπό τις οδηγίες του Καθηγητή Dr Guven Bakir, επικεφαλής του αρχαιολογικού τμήματος του Πανεπιστημίου Ege, Μπορνόβα Σμύρνη. Κατά τη διάρκεια των εκσκαφών 1992-1994 ανακαλύφθηκε, η μονάδα έκθλιψης του ελαιοτριβείου και τα αποθηκευτικά του μέσα. Με τις ανασκαφές του 1995-1996 ανεβρέθηκε επιπλέον αποθηκευτικός χώρος, βόρεια του ελαιοτριβείου, καθώς και δύο φρεάτια κείμενα στη δυτική πτέρυγα. Οι τρέχουσες εκσκαφές υποστηρίζονται από την εταιρεία επεξεργασίας ελαιόλαδου και παρασκευής σαπουνιού Komili¹, που έχει σκοπό να εμφανίσει την κουλτούρα του ελαιόλαδου της Ανατολής σε όλο το κόσμο.

Οι εκσκαφές στο αρχαίο ελαιοτριβείο έκθλιψης ελαιοκάρπου στις Κλαζομενές έχουν εμφανίσει μία σειρά από μικρά χρονολογήσιμα ευρήματα, τα οποία επέτρεψαν να προσδιορισθεί πότε το εργοστάσιο δημιουργήθηκε. Φαίνεται να έχει λειτουργήσει το πρώτο ήμισυ του 6ου αιώνα π.Χ. και εγκαταλείφθηκε με την εισβολή των Περσών. Γύρω στα 530 π.Χ., επαναλειτούργησε και

παρέμεινε σε χρήση μέχρι τον 5ο αιώνα π.Χ., όταν η ηπειρωτική χώρα εγκαταλείφθηκε ως αποτέλεσμα και άλλης εισβολής των Περσών. Τον 4ο αιώνα όταν οι κάτοικοι επέστρεψαν στην ηπειρωτική χώρα, το εργοστάσιο χτίστηκε πάνω από το παλαιό, με αποτέλεσμα να διατηρηθεί η υποδομή του ως σήμερα.

Η μονάδα έκθλιψης έχει ακανόνιστο τετράπλευρο σχήμα, το οποίο κατέρχεται μέσα από μια μονή σκάλα από το ανοιχτό μέρος προς το δυτικό. Δεκαπέντε κοιλότητες λαξευμένες μέσα στη πέτρα φαίνονται σε αυτό το μέρος. Υπάρχουν τόσες πολλές κοιλότητες, που μοιάζει να υπήρχαν δύο διαφορετικά συστήματα έκθλιψης του ελαιόλαδου. Το πρώτο σύστημα σχεδιάστηκε για τους ανθρώπους της πόλης και των γύρω περιοχών, ενώ το δεύτερο προοριζόταν για την παραγωγή ελαιόλαδου για αγορές του εξωτερικού.



1. Δοκός συμπίεσης, 2. Δοκάρια αντιστήριξης, 3. Αντίθλιψη, 4. Μηχανισμός διήθησης, 5. Ανυψωμένη δάπεδο για την περιστροφή του μύλου, 6. Θρυπτήριο με μια μυλόπετρα

Η πρώτη διαδικασία παραγωγής

Στην πρώτη διαδικασία παραγωγής στο εργοστάσιο, κοιλότητες λαξεύτηκαν σε υπόγειο βράχο (θεμέλια) για τα ξύλινα δοκάρια και

για την υποστήριξη της ανατροπής του δοκαριού συμπίεσης και του πήλινου δοχείου (clay cauldron) μέσα στο οποίο το λάδι έκανε απόσταξη. Ήταν ασφαλή στερεωμένα με επιπλέον μαδέρια, ώστε ν' αποφεύγεται η μετακίνηση κατά τη διαδικασία της συμπίεσης. Τα ξύλινα δοκάρια των Κλαζομενών διαφέρουν από τις μεθόδους υποστήριξης σε σχέση με την Ανατολική λεκάνη της Μεσογείου, όπως στο Ισραήλ και την Κύπρο, όπου ειδικές κοιλότητες λαξεύονταν σε σκληρές πέτρες.

Στις Κλαζομενές, το νοτιοανατολικότερο κοίλωμα, το οποίο δημιουργήθηκε για τα ξύλινα δοκάρια αποκαλύπτει ότι το άκρο του δοκού συμπίεσης (pressing beam), που χρησιμοποιήθηκε στην παραγωγή ελαιόλαδου, εκτεινόταν προς τα ανατολικά. Μία άλλη πήλινη κοιλότητα μάζευε το μίγμα του λαδιού και του νερού που έσταζε κατά τη διάρκεια την συμπίεσης της ελαιόμαζας.

Η διαδικασία η οποία προσεγγίζει το αρχαίο σύστημα παραγωγής ελαιόλαδου περιλαμβάνει και την απόσταξη του μίγματος του ελαιόλαδου και νερού. Αυτή τοποθετείται σε τραχιά υφασμάτινα σακιά, όπου συμπιέζεται. Το υγρό που παράγεται διοχετεύεται μέσω σωλήνα σε δοχείο με βάθος περίπου τα 70 cm. Καθώς το μίγμα που επαναπαύεται στο δοχείο-το πικρό υγρό και στο ελαιόλαδο γίνεται απόσταξη. Ένα αρχαίο σκύφος το οποίο είναι ένα ποτήρι για υγρά (κν. κούπα) από τα περίχωρα των Αθηνών απεικονίζει καθαρά την έκθλιψη ελαιοκάρπου, το μίγμα ελαιόλαδου και νερού συγκεντρωμένο να χύνεται σε ένα μεγαλύτερο κρατήρα δοχείου διαμέσου ενός σωλήνα ροής υγρών. Καθώς κατασταλάζει το μίγμα το λάδι επιπλέει με φυσικό τρόπο και ακολούθως μεταφέρεται σε άλλα δοχεία με κουτάλες.

Η διήθηση των ιζημάτων (μούργα) από το νερό και το λάδι επιτυγχανόταν με την εξαγωγή τους από δύο διαφορετικά επίπεδα στο δοχείο. Το διηθημένο λάδι επέπλεε και χαμηλότερα γινόταν η εξαγωγή των ιζημάτων.

Η λεκάνη έκθλιψης που εντοπίζεται στη βορειοδυτική γωνία είναι το μόνο όρυγμα το οποίο χρησιμοποιήθηκε και στις δύο φάσεις. Άλλα αρχαία εργοστάσια ελαιόλαδου που ανακαλύφθηκαν στο Ισραήλ, την Κύπρο, την Ελλάδα και Κρήτη είχαν απλούστερα συστήματα, τα οποία είχαν τετράγωνη λεκάνη και κυλινδρική πέτρα όπου ο κύλινδρος μετακινιόταν μπρος-πίσω χειροκίνητα. Κατά τις ανασκαφές στις Κλαζομενές μία σκληρή κυκλική πέτρα με διάτρητο άξονα, που ίσως είχε σε παρόμοιο κύλινδρο, ανακαλύφθηκε.

Ωστόσο δεν υπάρχει ένδειξη κάποιας δεξαμενής, η οποία χρησιμοποιήθηκε μαζί με το κύλινδρο. Οι τρεις αυτές κοιλότητες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την πρώτη διαδικασία παραγωγής επικαλύφθηκαν και ήταν σε αχρηστία στο μέσα του 6ο αιώνα π.Χ. Τα θραύσματα των θεμελίων που χρησιμοποιήθηκαν σαν υλικό πλήρωσης (μπάζα) ανακτήθηκαν καθώς γινόταν η αναζήτηση για αποδείξεις για τη δεύτερη διαδικασία παραγωγής.

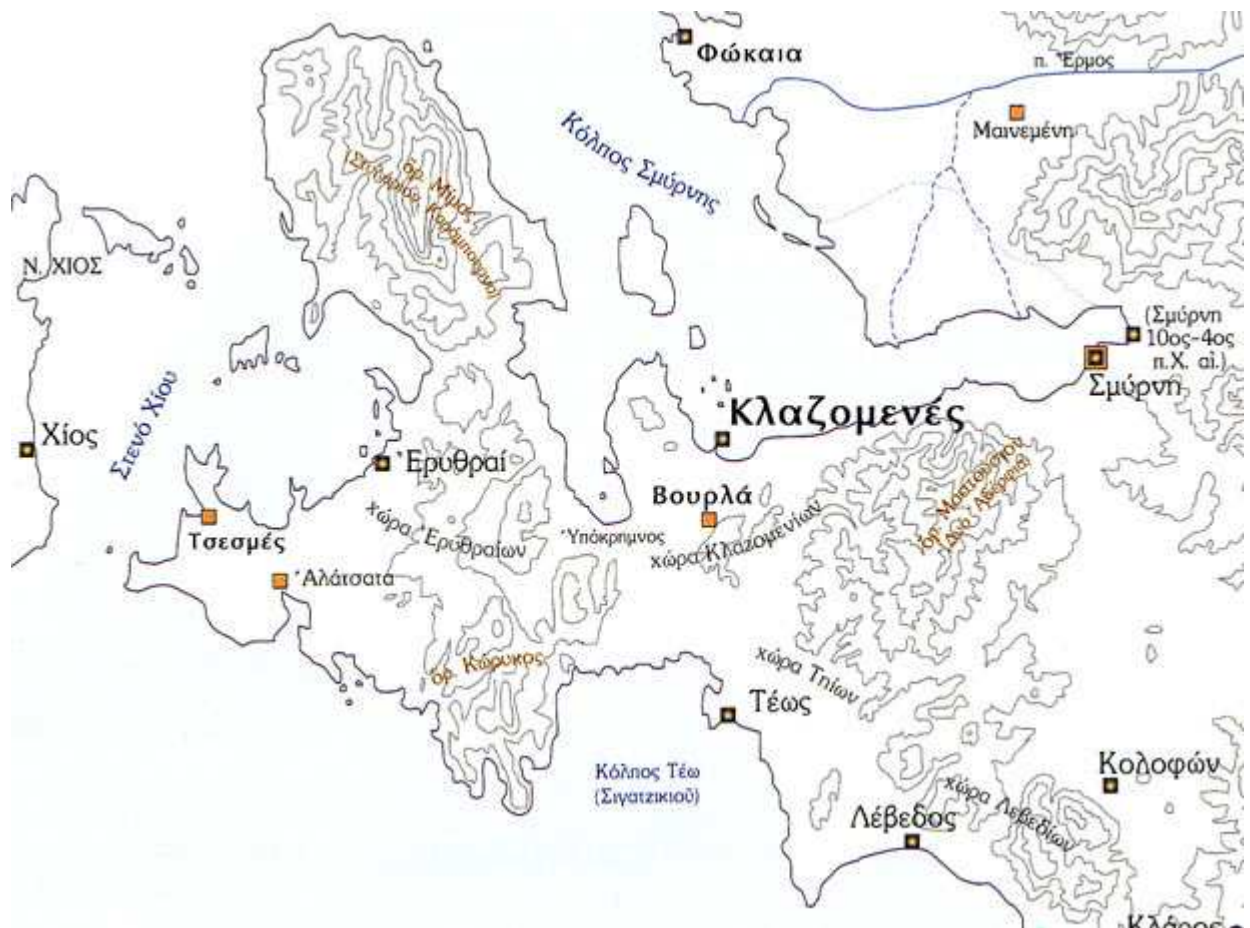
Κλαζομενές: Ιστορική Καμπή στην Τεχνολογία Παραγωγής Ελαιολάδου

Οι πληροφορίες που αποκτήθηκαν από τις ανασκαφές στο εργοστάσιο παραγωγής ελαιολάδου, στις Κλαζομενές, αναδεικνύουν την μοναδική τεχνολογία που συνεισέφεραν οι Ίωνες στο μπόλιασμα της άγριας ελιάς. Ήταν το πρώτο εργοστάσιο που επιχειρήθηκε η εξαγωγή καρπού από το ελαιόλαδο-μια διαδικασία που εξαπλώθηκε από την Ανατολική Μεσόγειο προς τη Δύση.

Οι καινοτομίες μπορούν να καταγραφούν ακολούθως:

- Το σύστημα απόσταξης τριών χωρισμάτων που επέτρεψαν την αδιάλειπτη παραγωγή.
- Ο αλεστικός κυλινδρικός μύλος που αποτελείται από βαρείς κυλίνδρους λαξευμένους από σκληρή πέτρα που περιστρέφεται γύρω από άξονα περιστροφής.
- Τη χρήση μεγάλης πίεσης και μανιβέλα με εργάτη

Τον 6ο αιώνα π.Χ. οι καινοτομίες αυτές επιτεύχθηκαν παρατηρώντας την διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου και εφαρμόζοντας την συσσωρευμένη γνώση στην υδραυλική και μηχανική. Οι καινοτομίες αυτές οδήγησαν το δρόμο στην τεχνολογία που ακόμη και σήμερα χρησιμοποιούνται σε σύγχρονα εργοστάσια έκθλιψης ελαιολάδου.



Η περιοχή των Ερυθρών στη Μ.Ασία

Παναγιώτης Αγιακάτσικας

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το αρχαίο ελαιοτριβείο
<http://www.klazomenai.com/>

Φωτογραφικό υλικό γύρω από την περιοχή των Κλαζομενών
http://klazomenai.tripod.com/15-Resimler_listesi.html

Η ιστοσελίδα του Dr. Güven Bakır σχετικά με την περιοχή των Κλαζομενών

<http://klazomenai.tripod.com/>

Το ανωτέρω κείμενο προέρχεται από το περιοδικό του Τούρκικου Υπουργείου Εξωτερικών "HOLIDAY-News From Turkey No15-July 2003"(υπάρχει και στη διεύθυνση <http://www.mfa.gov.tr>). Παρουσιάζεται για πολλούς λόγους, όπως, το πώς οι γείτονες προβάλουν και μελετούν τον Ελληνικό Πολιτισμό, ποια είναι η τεχνολογία του ελληνικού ελαιοτριβείου το 500 π.Χ. στην αρχαία πόλη των Κλαζομενών, που κατοικήθηκε πρόσφατα ως πόλη των

*Βρυούλων (Βουρλά)-Κλαζομενών (περιοχή κοντά στη Σμύρνη) από την οποία ήταν ο μεγαλύτερος όγκος προσφύγων της Καισαριανής στην Αθήνα. Έγινε η καλύτερη δυνατή μετάφραση όμως το ίδιο το κείμενο παρουσιάζει κάποιες ασάφειες, αλλά σε γενικές γραμμές δείχνει την εικόνα ενός ελαιοτριβείου της εποχής εκείνης. **Η δεύτερη διαδικασία παραγωγής***

1. Οικογένεια γνωστή και από το ελαιοτριβείο που είχε στο Σκόπελο και τώρα ανήκει στο Συνεταιρισμό Σκοπέλου πριν από το 1922. Σήμερα η εταιρεία Komili έχει κέντρα επεξεργασίας ελαιολάδου και παρασκευής σαπουνιού στο Αϊβαλί.

17. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Το Επώνυμο Ελαιόλαδο
αιχμή του δόρατος για τις Ελληνικές εξαγωγές

του Γεώργιου Κωστιάνη
Γεν. Γραμματέα ΣΕΒΙΤΕΛ

Το ελαιόλαδο είναι ένα από τα βασικότερα και σημαντικότερα προϊόντα της αγροτικής μας οικονομίας όπως αποδεικνύουν και τα πιο κάτω **συνολικά μεγέθη**.

- 160.000.000 ελαιόδενδρα σε παραδοσιακούς και σύγχρονους ελαιώνες σε όλη τη χώρα,
- 350.000 και πλέον τόνοι παραγωγόμενου προϊόντος,
- 700.000 οικογένειες σε σχέση εισοδήματος με το προϊόν,
- 2.500 περίπου ελαιοτριβεία,
- 20 κιλά κατανάλωση ελαιολάδου κατ' άτομο το χρόνο στην Ελλάδα, έναντι 11 κιλών της αμέσως επόμενης χώρας, που είναι η Ιταλία,

Η χώρα μας :

- Κατέχει την τρίτη θέση στον κόσμο στην παραγωγή ελαιολάδου
- Καλύπτει το 16% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιολάδου
- Το 80% της ελληνικής παραγωγής ελαιολάδου ανήκει στην κορυφαία ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου, δηλαδή οξύτητας μέχρι 0,8% και κατατάσσει την Ελλάδα στην πρώτη θέση μεταξύ των χωρών που παράγουν εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Συνεπώς, το Ελαιόλαδο

- Προσφέρει απασχόληση σε απομακρυσμένες περιοχές
- Συνεισφέρει στην εθνική μας οικονομία, 1,5 δις €
- Έχει τεράστια κοινωνική και περιβαλλοντική σημασία

Για να καλυφθεί το άνοιγμα μεταξύ της εγχώριας ετήσιας παραγωγής των 350.000 τον. και της κατανάλωσης των 200.000 τ. είναι απαραίτητη η εξασφάλιση μιας ζήτησης και ταυτόχρονα απορρόφησης από την διεθνή αγορά της τάξεως των 150.000 τ.

Ποιές είναι όμως οι σημερινές εξαγωγές του ελληνικού ελαιολάδου ως προς τον προορισμό και την μορφή τους;

Ο σχετικός πίνακας της περιόδου 1/10/2005 – 30/9/2006 είναι αποκαλυπτικός.

Εξαγωγές Ελληνικού Ελαιολάδου						
1/10/2005 – 30/9/2006						
σε τόνους						
Προς	Συνολική Ποσότητα	%	Χύμα		Τυποποιημένο	
			Ποσότητα	%	Ποσότητα	%
ΕΕ - 25	103.800	91,8	95.400	91,9	8.400	8,1
Τρίτες Χώρες	9.300	8,2	-	-	9.300	100
Σύνολο	113.100	100	95.400	84,4	17.700	15,6

Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η εικόνα του τελικού προορισμού για το τυποποιημένο ελληνικό ελαιόλαδο

Εξαγωγές Ελληνικού Τυποποιημένου Ελαιολάδου		
1/10/2005 – 30/9/2006		
σε τόνους		
Προς	Συνολική Ποσότητα	%
ΕΕ - 25	8.400	47,5
Ηνωμένο Βασίλειο	1.760	10,0
Γερμανία	1.995	11,3
Αυστρία	1.200	6,8
Ολλανδία	640	3,6
Γαλλία	520	2,9
Λοιπές Χώρες ΕΕ-25	2.285	12,8
Τρίτες Χώρες	9.300	52,5
ΗΠΑ	3.270	18,5
Καναδάς	1.850	10,5
Αυστραλία	1.170	6,6
Κίνα	690	3,9
Ελβετία	610	3,4
Ρωσία	170	1,0
Λοιπές Τρίτες Χώρες	1.540	8,7
Σύνολο Κόσμου	17.700	100,0

Πηγή : Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου

Θα επιχειρήσουμε να σκιαγραφήσουμε το προφίλ του Ελληνικού Ελαιολάδου.

- α) Μεγάλο ποσοστό της παραγωγής κατατάσσεται στην ανώτερη ποιοτική κατηγορία του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου
- β) Η παραγωγή είναι αρκετά μεγαλύτερη από την κατανάλωση
- γ) Διαμορφώνεται υψηλό κόστος παραγωγής λόγω προβλημάτων, ιδιαιτεροτήτων αλλά και αδυναμιών που υφίστανται συνολικά στον ελαιοκομικό τομέα
- δ) Οι εξαγωγές χύμα προς Ιταλία εξασφαλίζουν μέχρι σήμερα την απορρόφηση της πλεονάζουσας παραγωγής
- ε) Μεγάλο ποσοστό των εξαγωγών (15%) κατευθύνεται στην ομογενειακή αγορά και στη μαζική εστίαση ενώ μόλις το 5% σε αλυσίδες Σ-Μ

Στη παγκόσμια αγορά έχουν αρχίσει και εμφανίζονται ορισμένοι κίνδυνοι μεταξύ των οποίων :

- Διαρκής αύξηση της παραγωγής ελαιολάδου σε πολλές Μεσογειακές και όχι μόνο χώρες
- Εντείνεται η επιθετική διείσδυση των Ισπανικών επιχειρήσεων σε νέες αγορές αλλά και στις παραδοσιακές αγορές όπου ήδη είναι εδραιωμένες παραδοσιακά, Ιταλικές εταιρίες
- Οι εξαγωγείς μας εξαρτώνται μονομερώς και σε μεγάλο βαθμό από τους Ιταλούς, φαινόμενο το οποίο δημιουργεί ανασφάλεια και πρέπει άμεσα να ξεπεραστεί.

Πιστεύουμε ότι η απουσία του ελληνικού ελαιολάδου από την διεθνή αγορά οφείλεται κυρίως :

- στην απουσία εθνικής πολιτικής εξωστρέφειας του κλάδου για μακρό χρονικό διάστημα. Τα τελευταία 20 χρόνια ο διάλογος στον κλάδο αφορούσε κυρίως στη διαχείριση των επιδοτήσεων και όχι στην αύξηση της προτιθέμενης αξίας, μέσω της

διοχέτευσης του προϊόντος ως τυποποιημένου, τόσο στην εσωτερική αγορά όσο και στο εξωτερικό.

- στον ανταγωνισμό που η ελληνική βιομηχανία τυποποίησης καλείται να αντιμετωπίσει στα ράφια της παγκόσμιας αγοράς με τιμές κτήσης της πρώτης ύλης κατά 15% ακριβότερες των ανταγωνιστών της.
- στην κυριαρχία του χύμα επί του τυποποιημένου, που εκδηλώνεται τόσο στις εξαγωγές (με βυτία και πλοία προς την Ιταλία), όσο και στην εσωτερική αγορά, με το γνωστό 17κιλο ανώνυμο «τενεκέ», οποίος στερεί από την βιομηχανία τυποποίησης (ιδιωτική και συνεταιριστική), το ζωτικό χώρο και τη βάση, που πάνω της θα στηριχθεί και θα επενδύσει τις εξαγωγικές της προσπάθειες.
- Στην απαγόρευση αξιοποίησης του κοινοτικού καθεστώτος της ενεργητικής τελειοποίησης (εισαγωγή για επεξεργασία, ανάμειξη και επανεξαγωγή) και από τις Ελληνικές εξαγωγικές επιχειρήσεις όπως επί χρόνια επωφελούνται με επιτυχία οι Ιταλικές και οι Ισπανικές

Όλα τα παραπάνω συνθέτουν το πλαίσιο της αδυναμίας μας να αξιοποιήσουμε οικονομικά το ποιοτικό πλεονεκτήματα που διαθέτουμε.

Ωστόσο, οφείλουμε να τονίσουμε ότι τα τελευταία χρόνια η Κυβέρνηση έχει αναλάβει πρωτοβουλίες που επιβεβαιώνουν ότι αντιμετωπίζει το ελαιόλαδο ως εθνικό προϊόν, όπως :

- η ανακήρυξη του 2006 ως έτος ελαιολάδου
- η ενίσχυση προωθητικών ενεργειών μέσω του ΟΠΕ και του Υπουργείου Οικονομίας για ενίσχυση της Γαστρονομίας και του ελαιολάδου στις αγορές των ΗΠΑ, Καναδά και Αυστραλία
- η υποστήριξη και συγχρηματοδότηση από το ΥΑΑΤ Προγραμμάτων Προβολής και Προώθησης του Ελαιολάδου, που υλοποιεί ο ΣΕΒΙΤΕΛ, σε χώρες τις Ε.Ε και σε Τρίτες Χώρες.
- η πρωτοβουλία Kerasma του ΟΠΕ για την προβολή της ελληνικής γαστρονομίας και των παραδοσιακών μας τροφίμων – προϊόντων.

Οι καλές προθέσεις και εξαγγελίες, αλλά και τα θετικά βήματα που έχουν ξεκινήσει, όμως, θα αποδειχθούν ημίμετρα και δεν θα έχουν κανένα ουσιαστικό τελικό αποτέλεσμα, αν δεν φροντίσουμε, κράτος, φορείς και εταιρίες, ώστε ο κλάδος μας σε

μακροπρόθεσμο επίπεδο να ξεπεράσει την υστέρηση, την επενδυτική άπνοια και τον μαρασμό, από τον οποίο μέχρι σήμερα μαστίζεται. Ειδικότερα:

- Πρέπει να περάσουμε άμεσα στην υλοποίηση συγκεκριμένων δράσεων εθνικής στρατηγικής και ολοκληρωμένης παρέμβασης στην ανάπτυξη του τομέα. Αυτό που εμείς σήμερα προσπαθούμε τα τελευταία χρόνια να προωθήσουμε, άλλες ανταγωνίστριες χώρες όπως η Ισπανία, το έχουν κάνει ήδη από τις αρχές του '90. Δεν υπάρχει χρόνος καθυστέρησης.
- Πρέπει να οριστεί ένας συγκεκριμένος κυβερνητικός φορέας, ο οποίος θα έχει και τον συντονισμό όλων των εμπλεκόμενων Υπουργείων, Φορέων, Υπηρεσιών. Κάτι τέτοιο δεν έχει διαφανεί ακόμα. Ο κίνδυνος διασποράς των πόρων σε διαφορετικές ασύνδετες κατευθύνσεις είναι ορατός.
- Ο επιχειρηματικός κόσμος πρέπει να συνειδητοποιήσει ότι κανένα πρόγραμμα προβολής και προώθησης των εξαγωγών ελαιολάδου δεν μπορεί να έχει επιτυχία εάν δεν συμμετάσχει με ίδια κεφάλαια στις σχετικές αυτές προσπάθειες.
- Επιβάλλεται να επιτύχουμε επώνυμη παρουσία του προϊόντος στη διεθνή αγορά ώστε να εξασφαλισθεί μία μόνιμη ζήτηση και μια σχέση εμπιστοσύνης με τους ξένους καταναλωτές
- Ανάγκη εφαρμογής του θεσμικού πλαισίου για αυστηρούς ελέγχους στην ποιότητα του εξαγόμενου ελαιολάδου και παραδειγματικές ποινές σε όσους παρανομούν
- Δημιουργία εθνικής ταυτότητας για το ελληνικό ελαιόλαδο μέσα από ενέργειες με την πολιτιστική μας κληρονομιά, τον ελληνικό τρόπο ζωής, τη γαστρονομία μας κλπ
- Αξιοποίηση της μοναδικότητας του ελληνικού ελαιολάδου
- Αξιοποίηση των διαθέσιμων πόρων από συγχρηματοδοτούμενα προγράμματα
- Ανάπτυξη, αξιοποίηση και περαιτέρω προβολή των ΠΟΠ, ΠΓΕ
- Συντονισμένη εθνική και συλλογική προβολή και προώθηση

Είναι απόλυτα επιβεβλημένο να **καθιερώσουμε και να καταστήσουμε το ελληνικό ελαιόλαδο συνώνυμο του επώνυμου τυποποιημένου ελαιολάδου ως ισχυρό brand**, βγάζοντας τη «ρετσινιά» ότι το ελληνικό ελαιόλαδο είναι μια «καλή πρώτη ύλη μόνο μέσα στα βυτία που κατευθύνονται προς Ιταλία».

Αναμφίβολα, η δυνατότητα των επιχειρήσεων να επενδύσουν στην ανάπτυξη του μεριδίου τους στις αγορές του εξωτερικού περνά

νομοτελειακά από την δυναμική ανάπτυξή τους στο εσωτερικό της χώρας μας, δηλαδή από την ελληνική αγορά.

Κλείνοντας, ο ΣΕΒΙΤΕΛ επιβεβαιώνει, για άλλη μια φορά, την απόφαση των επιχειρήσεων του κλάδου μας να συμμετάσχουμε ενεργά στην ύστατη αυτή προσπάθεια αναβάθμισης του Ελληνικού ελαιολάδου στις χώρες του εξωτερικού. Η υλοποίηση αυτής της απόφασης με την επένδυση σε ίδια κεφάλαια για την προώθηση του Ελληνικού ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές συναρτάται και από την δυνατότητα του κράτους να πατάξει άμεσα την παραοικονομία του χύμα ελαιολάδου, όπως άλλωστε επιβάλλεται όχι μόνο από την ισχύουσα Κοινοτική νομοθεσία, αλλά και από τις κυβερνητικές διακηρύξεις για πάταξη του αθέμιτου ανταγωνισμού στην αγορά.

18. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ)

A. ΠΑΡΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Με την ελαιοκαλλιέργεια απασχολούνται περί τις 500.000 οικογένειες και η Ελλάδα κατέχει την τρίτη θέση παγκοσμίως στην παραγωγή ελαιολάδου η οποία κυμαίνεται μεταξύ 350.000 με 450.000 τόνων ανά ελαιοκομική περίοδο (1η Νοεμβρίου ενός έτους μέχρι 31 Οκτωβρίου του επομένου έτους). Ο κύκλος εργασιών του κλάδου ανέρχεται σε περίπου 500 δις δραχμές.

Η ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου είναι αρκετά υψηλή καθόσον το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής, 65-80% ανάλογα την περίοδο, ανήκει στην ποιοτική κατηγορία του Εξαιρετικού Παρθένου ελαιολάδου που είναι και η εκλεκτότερη ποιοτική κατηγορία.

Η παραγωγή διατίθεται κατά κύριο λόγο στην εσωτερική αγορά (ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση περίπου 18-20 κιλά), ενώ ένα σημαντικό μέρος εξάγεται είτε χύμα είτε τυποποιημένο. Το ελαιόλαδο αποτελεί για την Ελλάδα το δεύτερο κατ'αξία εξαγωγίμο προϊόν και το πρώτο αγροτικό.

Υπολογίζεται ότι περί τους 150.000 τόνους εξάγονται σε μορφή χύμα ενώ ποσότητα μόλις 10.000 τόνων σε τυποποιημένο.

Κύριοι αγοραστές σε χύμα προϊόν είναι η Ιταλία και Ισπανία με ελάχιστες ποσότητες να κατευθύνονται προς Η.Π.Α, Αυστραλία κ.α.

Το τυποποιημένο ελαιόλαδο εξάγεται σε πολλές χώρες με κυριότερες αγορές όσον αφορά στην Ε.Ε., τις Η.Β., Γερμανία, Γαλλία και Αυστρία ενώ οι κυριότερες τρίτες χώρες εξαγωγής είναι οι ΗΠΑ, Καναδάς και Αυστραλία. Το ποσοστό των εξαγωγών τυποποιημένου ελαιολάδου είναι πολύ μικρό σε σύγκριση με το σύνολο των εξαγωγών. (Ανάλυση ελληνικών εξαγωγών ελαιολάδων στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

ΔΙΑΡΘΡΩΤΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Πρωτογενής τομέας:

1. Ελλιπής ενημέρωση και επιμόρφωση του αγροτικού πληθυσμού σε θέματα που τον αφορούν, το οποίο συνεπάγεται ανεπαρκή κατανόηση των υφισταμένων δυνατοτήτων, των
2. καλύτερων πρακτικών, αδυναμία ορθής διαχείρισης, παράμετροι οι οποίοι έχουν ως αποτέλεσμα το υψηλό κόστος παραγωγής
3. Υψηλό κόστος παραγωγής το οποίο δημιουργεί και υψηλό κόστος προϊόντος για τις τυποποιητικές και εξαγωγικές επιχειρήσεις, και καθιστά το προϊόν μη ανταγωνιστικό στη διεθνή αγορά.
4. Το γεγονός ότι ο παραγωγός σε πολλές περιπτώσεις καλείται πέρα από την παραγωγή του προϊόντος να μεθοδεύσει και την διάθεση του αποτελεί επίσης ένα σημαντικό θέμα καθόσον λόγω της μη εξειδίκευσής του παραγωγού σε θέματα μάρκετινγκ και εξαγωγών μεγάλη ποσότητα καταλήγει να διατίθενται σε μορφή χύμα.

Τυποποιητικές Επιχειρήσεις

1. Υψηλό κόστος πρώτης ύλης το οποίο σε συνδυασμό με το μικρό μέγεθος της πλειονότητας των τυποποιητικών επιχειρήσεων καθιστά το προϊόν μη ανταγωνιστικό στις αγορές του εξωτερικού.
2. Πολυάριθμες μικρές οικογενειακού τύπου επιχειρήσεις οι οποίες αδυνατούν λόγω νοοτροπίας να σχηματίσουν μεγαλύτερες οικονομικές οντότητες ώστε να αυξήσουν τις δυνατότητες προσέγγισης τόσο της εθνικής αλλά κυρίως της διεθνούς αγοράς.
3. Αδυναμία των επιχειρήσεων να επενδύσουν, το οποίο συνεπάγεται χαμηλή ενσωμάτωση της τεχνολογίας (λίγες επιχειρήσεις με site, e-mail κ.λ.π.) της διασφάλισης της ποιότητας (ISO, HACCP), έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού και μία γενικότερη οργανωτική και επιχειρηματική αδυναμία.
4. Ελλιπής ενημέρωση με άμεση επίπτωση τις τυχαίες επιχειρηματικές αποφάσεις, την συγκεχυμένη εικόνα ως προς ποια κατεύθυνση κινείται η ζήτηση, την αδυναμία εκσυγχρονισμού σε επίπεδα ποιότητας και ασφάλειας, την άγνοια εναλλακτικών προσεγγίσεων και σύγχρονων μεθόδων μάρκετινγκ στη διάθεση του προϊόντος.
5. Επακόλουθο των παραπάνω είναι και η χαμηλή προστιθέμενη αξία εξαγωγίμου προϊόντος
6. Ελλιπής ποιοτικός έλεγχος γενικότερα και του εξαγωγίμου προϊόντος ειδικότερα

Σε επίπεδο κράτους και φορέων του.

1. Έλλειψη δομών οι οποίες να παρέχουν τη δυνατότητα στον τομέα αλλά και σε αυτή την δημόσια διοίκηση να έχει ακριβή ποσοτική εικόνα των πραγμάτων το οποίο και σημαίνει αδυναμία ποσοτικοποίησης των προβλημάτων και ως εκ τούτου χάραξης εθνικής στρατηγικής για την επίλυσή τους.
2. Κατακερματισμός αρμοδιοτήτων χωρίς απολύτως περιχαρακωμένους τομείς, ελλιπής δραστηριοποίηση φορέων σε θέματα οργάνωσης και επομένως αδυναμία επαρκούς ελέγχου τόσο των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται όσο και του προϊόντος που διακινείται τόσο στην εγχώρια όσο και διεθνή αγορά (όπως π.χ. έλλειψη μητρώου τυποποιητών).
3. Πολιτική προστασίας του εθνικού προϊόντος με απαγόρευση του καθεστώτος ενεργητικής τελειοποίησης το οποίο κατά κόρον χρησιμοποιούν οι κύριες ανταγωνίστριες χώρες (Ισπανία, Ιταλία), για να επιτύχουν χαμηλότερη τιμή των προς εξαγωγή προϊόντων τους.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΡΩΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Οι μηχανισμοί που υφίστανται μέχρι σήμερα για την προώθηση του ελληνικού ελαιολάδου στη Διεθνή αγορά διακρίνονται κατ'αρχήν στις μεμονωμένες εταιρικές δραστηριότητες και στις από κοινού δραστηριότητες οργανωμένες από φορείς:

- A) Ολοκληρωμένα προγράμματα του Ελληνικού Οργανισμού Εξωτερικού Εμπορίου (ΟΠΕ)
- B) Προσπάθειες προβολής προϊόντων με πρωτοβουλίες κλαδικών οργανισμών όπως ο ΣΕΒΕ, Επιμελητηρίων όπως της Καλαμάτας, Αναπτυξιακών όπως της Χαλκιδικής.
- Γ) Μόνιμα εκθετήρια σε Γραφεία Εμπορικών και Οικονομικών Υποθέσεων καθώς και ειδικές διοργανώσεις που αυτά πραγματοποιούν κατά καιρούς
- Δ) Προγράμματα του Υπ. Γεωργίας για παραδοσιακά προϊόντα
- Ε) Συμμετοχή σε Διεθνείς εκθέσεις με εθνικά περίπτερα
- Στ) Εμπορικές Αποστολές που διοργανώνονται από διάφορους φορείς: Υπουργεία και Επιμελητήρια κατά κύριο λόγο.
- Ζ) Διοργανώσεις του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου επικεντρωμένες στο Ελληνικό Ελαιόλαδο.
- Η) Ελληνική παρουσία σε Διεθνή Συμπόσια, Συνέδρια, Συναντήσεις με ποικιλομορφία θεμάτων που άπτονται της Διατροφής, Υγείας, Ποιότητας τροφίμων κ.α. όπου το ελληνικό ελαιόλαδο προβάλλεται εμμέσως

Οι φορείς που εμπλέκονται στους παραπάνω μηχανισμούς είναι:

- A) Ο Ελληνικός Οργανισμός Εξωτερικού Εμπορίου
- B) Το Υπ. Γεωργίας
- Γ) Το Υπ. Ανάπτυξης
- Δ) Γραφεία ΟΕΥ
- Ε) Επιμελητήρια
- Στ) Αναπτυξιακές Εταιρείες Ελαιοπαραγωγών νομών
- Z) Σύνδεσμοι

Παρότι όλοι αυτοί οι φορείς εργάζονται με τον ίδιο στόχο δηλαδή την προώθηση των εξαγωγών ελαιολάδου δυστυχώς οι δράσεις τους είναι ασυντόνιστες με αποτέλεσμα οι διάφορες μορφές προώθησης να μη συμπληρώνουν η μία την άλλη και τελικά να πέφτουν στο κενό. Λόγω αυτής της έλλειψης συντονισμού, της έλλειψης αλληλοενημέρωσης και συνδυασμένων κινήσεων το σύνολο των προωθητικών ενεργειών είναι αποσπασματικό και είναι σε μεγάλο βαθμό αναποτελεσματικό.

Τα τελευταία χρόνια οι εξαγωγείς διακατέχονται από έντονη ανησυχία καθόσον πέρα των διαρθρωτικών προβλημάτων που αναφέρθηκαν παρατηρούνται τα ακόλουθα:

1. Δραματική αύξηση της παραγωγής της Ισπανίας
2. Βελτίωση της ποιότητας των ελαιολάδων τρίτων χωρών αλλά και αυτής της Ισπανίας.
3. Έντονο ενδιαφέρον από πλευράς καταναλωτών για την ποιότητα των προσφερομένων αγαθών γεγονός το οποίο αντικατοπτρίζεται και στις θεσπιζόμενες νομοθεσίες της Ε.Ε. και κατ' επέκταση στη Διεθνή αγορά. (Βλέπε Κοινή Αγροτική Πολιτική για το Ελαιόλαδο και Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II)
4. Διεθνοποίηση των αγορών
5. Ένταση της ανταγωνιστικότητας

Τα ανωτέρω αποτελούν σημαντικούς παράγοντες καθόσον τόσο η Ισπανία όσο και η Ιταλία καταρχήν καταναλωτές του ελληνικού χύμα ελαιολάδου θα μπορούν σύντομα να προμηθευθούν από άλλες πηγές ποιοτικό και φθηνό ελαιόλαδο το οποίο χρησιμοποιούν κατά κύριο λόγο για την κάλυψη των εξαγωγικών τους αναγκών.

Ως εκ τούτου η ελληνική αγορά συν τω χρόνω θα στερηθεί των παραδοσιακών της αγοραστών στο χύμα ελαιόλαδο. Καθόσον το

χύμα δεν θα έχει τη ζήτηση που απολάμβανε μέχρι σήμερα θα πρέπει να πραγματοποιηθεί μία στροφή προς την τυποποίησή του και την προώθησή του στην παγκόσμια αγορά, ως ελληνικού, ποιοτικού, επώνυμου, πιστοποιημένου διατροφικού προϊόντος.

ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

Σε αντίθεση με την Ελλάδα οι ανταγωνίστριες χώρες έχουν σε μεγάλο βαθμό επιτύχει να έχουν μία σαφή εικόνα των στοιχείων και δομών του εθνικού τους ελαιοκομικού κλάδου, εκμεταλλεύονται εδώ και χρόνια με γνώση και ακρίβεια την τεχνολογία, χειρίζονται με ευελιξία την κοινοτική νομοθεσία και ενεργοποιούν όλες τις δυνατότητες που τους παρέχει το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου ενώ ταυτόχρονα κρατικοί φορείς στηρίζουν παντοιοτρόπως, με κανονικότητα και διάρκεια την ανάπτυξη του τομέα σε θέματα ποιότητας, διακίνησης και προώθησης. Οι ενέργειες του Ισπανικού οργανισμού εξαγωγών είναι ιδιαίτερα επιτυχημένες και τα προγράμματά τους πραγματοποιούνται πάνω από δέκα χρόνια χωρίς καμία διακοπή καθώς επίσης και του αντίστοιχου ιταλικού οργανισμού.

Τα καλά αποτελέσματα των προσπαθειών των ανταγωνιστριών χωρών γίνονται εύκολα αντιληπτά από τις όλο αυξανόμενες εξαγωγές τους και την καλή κατάσταση του τομέα.

Β) ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ, ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Παρόλα τα αρκετά και σε πολλαπλά επίπεδα προβλήματα που υφίστανται, εξακολουθεί και υπάρχει η δυνατότητα να βελτιωθεί η κατάσταση σε μεγάλο βαθμό και να αποκομισθούν οι επιθυμητοί καρποί εφόσον ληφθούν κάποιες σημαντικές αποφάσεις οι οποίες κατά κύριο λόγο αφορούν την προώθηση και το μάρκετινγκ του προϊόντος.

ΑΜΕΣΑ

1. Επικέντρωση όλων των δραστηριοτήτων στο ποιοτικό τυποποιημένο επώνυμο ελαιόλαδο.
2. Διερεύνηση και ανάπτυξη των χώρων που θα μπορούσε λόγω καλλιεργητικών ιδιαιτεροτήτων, να κινηθεί με ευκολία το Ελληνικό ελαιόλαδο όπως βιολογικό, ελαιόλαδο ΠΟΠ και ΠΓΕ η ζήτηση των οποίων βαίνει όλο αυξανόμενη στη διεθνή αγορά.
3. Συντονισμός όλων των προσπαθειών που καταβάλλονται για τη στήριξη και προώθηση του ελληνικού ελαιολάδου, συνεργασία

όλων των εμπλεκομένων φορέων κάτω από την αιγίδα και επίβλεψη ενός και μόνου φορέα κατά προτίμηση του Ελληνικού Οργανισμού Εξωτερικού Εμπορίου (ΟΠΕ). Δημιουργία υποεπιτροπών με συμβουλευτικό χαρακτήρα οι οποίες θα εκπροσωπούνται στο όργανο που θα ιδρύσει ο ΟΠΕ για τον συγκεκριμένο σκοπό. Σημειωτέον ότι υφίσταται και λειτουργεί εδώ και δέκα περίπου έτη η Επιτροπή Προώθησης Τυποποιημένου Ελαιολάδου (ΕΠΤΕ) η οποία και έχει συμβάλλει σημαντικά στα διενεργηθέντα από τον ΟΠΕ ολοκληρωμένα προγράμματα για την προώθηση του τυποποιημένου επώνυμου ελαιολάδου στις ΗΠΑ, Καναδά, Αυστραλία.

Οφέλη

- Συγκέντρωση όλων των κονδυλίων τα οποία έχουν στόχο την προώθηση του ελαιολάδου, αποφεύγοντας έτσι την επανάληψη δραστηριοτήτων όπως π.χ. συγγραφή και εκτύπωση γενικού φυλλαδίου για το ελληνικό ελαιόλαδο.
- Συγκροτημένη παρουσίαση του ελληνικού ελαιολάδου, με συνέπεια και γνώση όσον αφορά τις ιδιαιτερότητες και πλεονεκτήματά του. Αποτέλεσμα αυτού θα είναι η δημιουργία ΜΙΑΣ και μόνης ταυτότητας πολύ συγκεκριμένης του τι αποτελεί και διακρίνει το ελληνικό ελαιόλαδο από τα ανταγωνιστικά μέσω ενός κοινού μηνύματος το οποίο θα μπορούσε να είναι "Ποιότητα και Αυθεντικότητα" όσον αφορά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
- Συστηματική προσέγγιση σε θέματα προβολής του ελληνικού ελαιολάδου σε συγκεκριμένες χώρες ενδιαφέροντος που θα επιλέγονται τόσο βάσει μελετών αλλά και των εμπειριστατωμένων προτάσεων των επιχειρήσεων του κλάδου μέσω των φορέων τους.

Οιαδήποτε προωθητική ενέργεια θα πρέπει κατ'αρχήν να έχει διάρκεια και να προσβλέπει τόσο σε άμεσα αλλά κατά κύριο λόγο σε μακροπρόθεσμα οφέλη.

4. Οργανωμένη εκμετάλλευση των δραστηριοτήτων του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, με αιτήματα όπως διεξαγωγή μελετών αγοράς για χώρες που ενδιαφέρουν τους Έλληνες εξαγωγείς
5. Έντονη παρουσία στις προωθητικές ενέργειες του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου τόσο των επιχειρήσεων αλλά και των κρατικών εκπροσώπων. Αιτήματα για μεγαλύτερο αριθμό ενεργειών που είναι επικεντρωμένες στο Ελληνικό Ελαιόλαδο.
6. Ενημέρωση των Εμπορικών Γραφείων για θέματα που αφορούν την πολιτική του ελαιολάδου ως εξαγωγίμου προϊόντος, ιδιαίτερα

στις κύριες αγορές εξαγωγής αλλά και στις αναπτυσσόμενες όπως η Κίνα, Ταϊβάν, Βραζιλία, Μεξικό.

7. Συνεργασία με τον ΕΟΤ για προώθηση του ελαιολάδου τόσο στον ξένο επισκέπτη στην Ελλάδα καθώς και συνδυασμός των προωθητικών ενεργειών του ΕΟΤ για τουρισμό στην Ελλάδα με παράλληλη προώθηση και του προϊόντος για καλύτερη εντύπωση του μηνύματος και ενδυνάμωση της ταυτότητας του Ελληνικού ελαιολάδου.

8. Διερεύνηση κοινών δραστηριοτήτων με

ΜΕΣΟΠΡΟΘΕΣΜΑ

1. Εξυγίανση της εσωτερικής αγοράς με την πλήρη απαγόρευση της διακίνησης χύμα ελαιολάδου γεγονός το οποίο θα απαλλάξει τον καταναλωτή από την κατανάλωση αβέβαιης ποιότητας ελαιολάδου, θα καταστήσει τον ποιοτικό έλεγχο από πλευράς κράτους ευκολότερο καθόσον αυτός θα επικεντρώνεται πλέον στον έλεγχο των τυποποιητικών μονάδων και της χονδρικής και λιανικής αγοράς, θα επιτρέψει την διεύρυνση των εργασιών των επιχειρήσεων τυποποίησης με άμεσο αποτέλεσμα την δυνατότητά τους να επενδύσουν στην ανάπτυξη των εξαγωγών τους
2. Αξιοποίηση των κοινοτικών μηχανισμών από τους οποίους κατά κόρον επωφελούνται οι ανταγωνίστριες χώρες δηλαδή εισαγωγές με μειωμένους δασμούς από τρίτες χώρες, καθεστώς ενεργητικής τελειοποίησης, η χρήση των οποίων θα οδηγήσει σε μείωση του κόστους παραγωγής κάποιων κατηγοριών ελαιολάδου που στη διεθνή αγορά έχουν μεγάλη ζήτηση.
3. Προσπάθεια ευρύτερης ενημέρωσης και επιμόρφωσης των επιχειρήσεων όσον αφορά τους τρόπους, μεθοδεύσεις και διαδικασίες εξαγωγών.
4. Δημιουργία συστήματος αυτοελέγχου των προς εξαγωγή ελαιολάδων στα πρότυπα του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, του Συνδέσμου Εξαγωγέων της Ισπανίας το οποίο δρώντας ανεξάρτητα αλλά και σε συνεργασία με τις εθνικές αρχές θα εγγυάται την ποιότητα του ελληνικού εξαγόμενου ελαιολάδου.
5. Χρηματοδότηση ερευνών που να εξετάζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και ιδιότητες του Ελληνικού Ελαιολάδου, τα αποτελέσματα των οποίων θα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την προσέλκυση νέων καταναλωτών.

ΜΑΚΡΟΠΡΟΘΕΣΜΑ

Τα παρακάτω αναφέρονται ως μακροπρόθεσμα όχι ως λιγότερο σημαντικά κυρίως λόγω των ριζικών διαρθρωτικών αλλαγών που απαιτούνται και οι οποίες είναι αδύνατον δυστυχώς να επιτελεσθούν με ταχείς ρυθμούς.

1. Ίδρυση μητρικού τυποποιητών
2. Οργάνωση δομών που να επιτρέπουν την ακριβή γνώση των ποσοτήτων που παράγονται, τυποποιούνται, διάκριση εξαγωγών σε χύμα και τυποποιημένο, κατανάλωση, αποθέματα και που βρίσκονται αυτά.
3. Καταγραφή των εμπορικών επωνυμιών που διακινούνται από τις τυποποιητικές επιχειρήσεις.
4. Στήριξη όλων των εμπλεκόμενων με επαρκή ενημέρωση και βοήθεια ώστε να μπορούν να αντεπεξέλθουν στις απαιτήσεις της νέας Κ.Ο.Α. για το ελαιόλαδο (στρατηγική ποιότητας).

ΓΕΝΙΚΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Για την βελτίωση των εξαγωγών ελαιολάδου χρειάζεται σχεδιασμός σε τρία επίπεδα:
Α) Διαρθρωτικών αλλαγών στον τομέα
Β) Βελτίωση των δυνατοτήτων και της αποτελεσματικότητας των τυποποιητικών και εξαγωγικών επιχειρήσεων
Γ) Συγκεκριμένο μακροχρόνιο πλαίσιο μέσα στο οποίο θα κινηθούν όλες οι δραστηριότητες προώθησης των εξαγωγών.

Πρωταρχική σημασία έχει η δημιουργία εθνικής ταυτότητας για το συγκεκριμένο Ελληνικό προϊόν όπως και η άμεση στροφή προς το τυποποιημένο επώνυμο ελαιόλαδο.

Σημαντική επίσης είναι και η συγκέντρωση των κονδυλίων από διάφορες πηγές ώστε να υπάρχει οργανωμένη και εναρμονισμένη παρουσίαση του Ελληνικού ελαιολάδου στη διεθνή αγορά κατά τα πρότυπα της Ισπανικής και Ιταλικής μεθόδευσης της προώθησης των εξαγωγών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Κατά την τετραετία 1996/97 έως 1999/00 το Διεθνές εξαγωγικό εμπόριο ελαιολάδου ανήλθε περίπου στους 444.600 τον με

πρόβλεψη για το 2000/01 στους 524.000 τον. Οι διεθνείς εισαγωγές ελαιολάδου για την ίδια περίοδο 1996/97 έως 1999/00 άγγιξαν τους 472.000 τον. Για το 2000/01 υπολογίζεται ότι θα φθάσουν τους 521.000 τον.

Οι σημαντικότερες χώρες εισαγωγής ελαιολάδου είναι οι ΗΠΑ, Καναδάς, Αυστραλία και η Ιαπωνία. Πέραν αυτών των παραδοσιακών προορισμών του ελαιολάδου υπάρχουν και οι νέες αναπτυσσόμενες αγορές ελαιολάδου όπως η Αργεντινή, η Βραζιλία, η Βενεζουέλα, το Μεξικό και η Νοτιοανατολική Ασία (Ταϊβάν, Κίνα, Ταϊλάνδη).

ΚΥΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ ΣΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΕΞΑΓΕΙ Η ΕΛΛΑΔΑ

A) Ευρωπαϊκή Ένωση

Οι κυριότερες χώρες στις οποίες εξάγει η Ελλάδα στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι η Αυστρία, Βέλγιο, Γαλλία, Γερμανία, Δανία, Ην. Βασίλειο, Νορβηγία, Σουηδία, Φιλανδία. Οι εξαγωγές προς Ιταλία και Ισπανία είναι σε χύμα ελαιόλαδο ενώ στις υπόλοιπες χώρες είναι κατά κύριο λόγο σε τυποποιημένο

ΧΩΡΕΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (σε χιλιάδες τόνους για το 2000)
ΑΡΑΒΙΚΕΣ ΧΩΡΕΣ*	32
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ	6
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	1.671
ΒΕΝΕΖΟΥΕΛΑ	0
ΒΡΑΖΙΛΙΑ	0
ΗΠΑ	3.873
ΙΑΠΩΝΙΑ	328
ΚΑΝΑΔΑΣ	1.342
ΚΙΝΑ	112
ΜΕΞΙΚΟ	0
ΝΟΡΒΗΓΙΑ	146
Ν. ΑΦΡΙΚΗ	125
ΡΩΣΙΑ	62
ΤΑΙΒΑΝ	256

*Περιλαμβάνει Σαουδική Αραβία, Η.Α. Εμιράτα Τα στοιχεία είναι κατά προσέγγιση.

B) Τρίτες Χώρες

ΗΠΑ

Στις ΗΠΑ το ελαιόλαδο έγινε γνωστό κατά κύριο λόγο μέσω των Ιταλών και ειδικότερα της ιταλικής κουζίνας. Ευθύς εξ'αρχής το ιταλικό ελαιόλαδο κατέχει ένα εντυπωσιακό μερίδιο της αγοράς (76% σήμερα), με την Ισπανία στο 13,7% και την Ελλάδα ασθμαίνουσα στο 2,5-3%.

Το 1983 οι εισαγωγές ελαιολάδου των ΗΠΑ ανέρχονταν σε 40.000τον. Σήμερα το ελαιόλαδο χάρη στη οργανωμένη και συνδυασμένη στήριξη και προώθησή του από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, τον Βορειοαμερικανικό Σύνδεσμο Ελαιολάδου αλλά και τον Ιταλικό και κυρίως Ισπανικό Οργανισμό Προώθησης Εξαγωγών καθώς επίσης και τις μεμονωμένες εταιρείες, απολαμβάνει εισαγωγές ύψους 170.000 τον. Μέσα σε 20 χρόνια δηλαδή παρουσίασε αύξηση 325%!

Οι προβλέψεις για το μέλλον είναι καλές. Αναμένεται περαιτέρω αύξηση της κατανάλωσης, με πρόβλεψη για το 2008 στους 218.000 τον. Σε αυτήν την "εξελιγμένη" αγορά ο καταναλωτής θεωρείται ευαισθητοποιημένος και σχετικά γνώστης, και στρέφεται σε πιο ποιοτικά, βλέπε εξ. Παρθένο και εξειδικευμένα προϊόντα, όπως τα βιολογικά και Π.Ο.Π.

ΚΑΝΑΔΑΣ

Η αγορά του Καναδά ακολουθεί μία παράλληλη πορεία με αυτήν των ΗΠΑ αν και με αργότερους ρυθμούς και μικρότερες ποσότητες. Το 1990/91 ο Καναδάς κατανάλωσε περί τους 10.000 τον. ελαιόλαδο για να φθάσει μέσα σε μία δεκαετία να υπερδιπλασιάσει τις εισαγωγές του που σήμερα φθάνουν τους 24.000 τον. Και εδώ από το 1994 οπότε και ξεκίνησαν οι προωθητικές ενέργειες του ΔΣΕ ο καταναλωτής παρουσιάζει μία στροφή προς το εξ. Παρθένο το οποίο αντικατοπτρίζει το 70% των εισαγωγών περίπου.

Την αγορά κυριολεκτικά λυμάνεται η Ιταλία με 77%, με την Ισπανία και Ελλάδα σχεδόν στα ίδια επίπεδα 7 και 6% αντίστοιχα.

Μέσα στα επόμενα 6 χρόνια αναμένεται ότι η κατανάλωση θα αγγίξει τους 30.000 τον.

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Η Αυστραλία αποτελεί μία ιδιάζουσα αγορά λόγω του γεγονότος ότι η ελαιοκαλλιέργεια αυξάνεται συνέχεια ενώ οι παραγωγοί επιδεικνύουν μία προσήλωση και αγάπη στο προϊόν τους η οποία συν τω χρόνω θα αποδώσει καρπούς, ήτοι την αυτάρκεια της Αυστραλίας σε ελαιόλαδο. Όπως αναφέρεται σε παλαιότερη μελέτη του Υπ. Γεωργίας της Αυστραλίας, η χώρα θα έχει τη δυνατότητα να κάνει ακόμη και εξαγωγές. Το πότε θα γίνουν βέβαια όλα αυτά είναι κάτι αβέβαιο καθόσον η εκεί παραγωγή

παρουσιάζει προς το παρόν πολλά προβλήματα. Ίσως όχι για πολλά χρόνια ακόμη. Ένας σημαντικός παράγοντας που ίσως διασώσει τις προς τα εκεί εξαγωγές είναι ότι η το κόστος εργασίας και συνεπώς και του παραγομένου προϊόντος είναι πολύ υψηλό.

Η Αυστραλία το 1990/91 έφθανε σε εισαγωγές τους 13.000 τον και παρουσιάζει μέχρι σήμερα μία αύξηση της τάξης του 76% (23.000 τον) με τάση η κατανάλωση να φθάσει τους 33.000 τον. δηλαδή να αυξηθεί κατά ένα επιπλέον 43%.

Η Ελλάδα κατέχει σήμερα το 6% της αγοράς με την Ισπανία στο 63% και την Ιταλία 30%. Παρότι οι εισαγωγές Εξ. Παρθένου αυξάνονται εν τούτοις το κουπέ κυριαρχεί έχοντας το 70% της αγοράς.

ΙΑΠΩΝΙΑ

Άλλη μία ιδιόζουσα αγορά λόγω των μεγάλων ιδιομορφιών της. Η Ιαπωνία παρότι ξεκίνησε καλά παρουσιάζοντας μεγάλη αύξηση, από τους 4.000 τον. το 1990/91 έφθασε τους 28.000 τον. το 2000

(αύξηση κατά 600%) μοιάζει να χρειάζεται ένα μικρό σπρώξιμο για να προχωρήσει. Οι προωθητικές ενέργειες του ΔΣΕ ξεκίνησαν σε αυτή τη χώρα το 1991.

Προβλέπεται ότι η κατανάλωση θα αγγίξει μέχρι το 2008 τους 45.000 τον. Σήμερα η Ελλάδα κατέχει κάτι λιγότερο από το 1% με πρώτη και πάλι την Ιταλία με 64% της αγοράς και δεύτερη την Ισπανία με 34%.

ΒΡΑΖΙΛΙΑ

Το 1990/91 η Βραζιλία κατανάλωνε 14.000 τον. Οι προωθητικές ενέργειες του ΔΣΕ που ξεκίνησαν το 1998 ανέβασαν σήμερα την κατανάλωση στους 23.000 τον. και ελπίζεται ότι σε 6 περίπου χρόνια η κατανάλωση θα έχει φθάσει τους 35.000 τον.

Η Ελλάδα διαθέτει ένα ανύπαρκτο ποσοστό με τους Πορτογάλους πρώτους με μερίδιο περίπου 50% της αγοράς και τους Ισπανούς και Ιταλούς να ακολουθούν.

ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ

Η Αργεντινή είναι μία ακόμη χώρα στην οποία το ΔΣΕ πρόβλεψε ότι θα υπάρχει μία σημαντική άνοδος της κατανάλωσης ελαιολάδου και στην οποία άξιζε να δαπανηθούν κονδύλια για την προώθηση του προϊόντος. Συνάντησε όμως δυσκολίες και την εγκατέλειψε για δύο περίπου χρόνια για να επανέλθει σήμερα στην προσπάθειά του.

Η Αργεντινή διαθέτει μία σημαντικότερη παραγωγή σε σπορέλαια και πολλές πολυεθνικές έχουν εγκαταστάσεις εκεί για την παραγωγή σπορέλαιων όπως το ηλιέλαιο.

Οι εισαγωγές σε ελαιόλαδο από 841 τόνους το 1995 έφθασαν το 2000 στους 2000 τον. Τη μερίδα του λέοντος κατέχει φυσικά η Ισπανία και η Τουρκία, παρακαλώ, η οποία μέχρι το 1997 δεν έκανε καθόλου εξαγωγές προς την Αργεντινή ενώ το 1999 είχε 1000 περίπου τον.

Προβλέπεται ότι η αγορά θα φθάσει το 2008 τους 10.000 τον. παρουσιάζοντας μία αύξηση της τάξης του 25%.

ΜΕΞΙΚΟ

Το Μεξικό αποτελεί μία από τις επόμενες χώρες στόχους του ΔΣΕ και αυτή τη στιγμή πραγματοποιείται έρευνα αγοράς και των προοπτικών που παρουσιάζει.

Οι εισαγωγές ελαιολάδου δεν εμφανίζουν αύξηση τουναντίον εμφανίζουν μείωση. Από 3.500 τον. το 1997 έπεσαν το 2000 στους περίπου 3000 τον. Η διακύμανση δεν είναι βέβαια σοβαρή και δεν μπορούμε να γνωρίζουμε σε ποιους εξωτερικούς παράγοντες μπορεί να οφείλεται. Οι Ισπανοί κατέχουν το μεγαλύτερο μερίδιο με τους Ιταλούς να τους κλέβουν σιγά σιγά ποσοστά. Η Ελλάδα από τα διαθέσιμα στοιχεία δεν φαίνεται να έχει εξαγωγές προς το Μεξικό.

Σημειωτέον ότι υφίσταται δασμός εισαγωγής στο ελαιόλαδο ο οποίος βαίνει μειούμενος κατόπιν της συμφωνίας ελεύθερου εμπορίου μεταξύ της Ε.Ε. και του Μεξικό.

ΡΩΣΙΑ

Στη Ρωσία εκείνο που κατά κύριο λόγο καταναλώνεται είναι τα μίγματα. Όσον αφορά το ελαιόλαδο η Ελλάδα κατείχε το 1997 το 56% της αγοράς με πρώτη όμως την Ισπανία. Σήμερα κατέχει μόλις το 4,5%. Οι εισαγωγές ελαιολάδου γενικότερα μειώθηκαν λόγω των προβλημάτων που έχει η Ρωσική οικονομία.

Οι εισαγωγές το 1990/91 ήταν στους 5.000 τον ενώ το 2000 έχουν μειώθηκαν στους 2.000 τον.

Όπως οι περισσότερες ανατολικές χώρες έτσι και η Ρωσική αγορά είναι μία δύσκολη και ίσως επικίνδυνη αγορά. Παρουσιάζει όμως για εμάς του Έλληνες ιδιαίτερα πλεονεκτήματα. Θα ήταν ίσως χρήσιμο κανείς να διερευνήσει τις δυνατότητες που υπάρχουν ανάπτυξης μέσω οργανώσεων που έχουν σχέση με την ελληνική παροικία, την εκκλησία και τον Ελληνικό πολιτισμό. Στην Οδησό και στην Τασκένδη γνωρίζουμε ότι υφίστανται δεσμοί που με το άνοιγμα των πρώην δημοκρατιών γίνεται προσπάθεια να συσφιχθούν.

Οι προοπτικές είναι άγνωστες όσο η πολιτικοοικονομική κατάσταση δεν σταθεροποιείται.

ΒΕΝΕΖΟΥΕΛΑ

Η Βενεζουέλα είναι μία άγνωστη αγορά η οποία όμως συζητήθηκε στο πλαίσιο της πρόσφατης Συνόδου του ΔΣΕ και ως εκ τούτου θα ήταν σκόπιμο να υφίσταται σα σκέψη.

Το 1994/95 οι εισαγωγές ελαιολάδου άγγιζαν περίπου τους 1000 τον. Το 2000 υπερέβησαν τους 2.000. Η Πορτογαλία βέβαια κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο της αγοράς.

ΑΡΑΒΙΚΕΣ ΧΩΡΕΣ

Φαίνεται ότι υπάρχει κάποιο ενδιαφέρον στις Αραβικές χώρες. Το θέμα είναι τι έκταση μπορεί να λάβει αυτό το ενδιαφέρον τη στιγμή που μόνο μία μικρή μερίδα του πληθυσμού μπορεί να καταβάλλει το αντίτιμο για ένα ποιοτικό προϊόν όπως το ελαιόλαδο.

Οι εισαγωγές σήμερα στη Σαουδική Αραβία εκτιμώνται στους 6.000 τον από τους οποίους το μισό και παραπάνω είναι πυρηνέλαιο.

ΚΙΝΑ- ΤΑΪΒΑΝ

Η Κίνα αποτελεί μία τεράστια αγορά αλλά και δύσκολη αγορά. Είναι εύκολα αντιληπτό ότι μία επιτυχημένη είσοδος του ελληνικού ελαιολάδου στην Κίνα θα ήταν τεράστιας σημασίας.

Τα τελευταία δέκα χρόνια οι εισαγωγές ελαιολάδου στην Κίνα περιορίζονταν σε διψήφια νούμερα με εξαίρεση το 1998 όπου οι εισαγωγές ανήλθαν στους 431 τόνους κατά το ήμισυ εξ. Παρθένο και το υπόλοιπο ελαιόλαδο κουπέ. Το 72% αυτής της ποσότητας προερχόταν από την Ιταλία ενώ το 17% από την Ισπανία.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΠΡΟΣ ΤΡΙΤΕΣ ΧΩΡΕΣ

ΧΩΡΕΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (σε χιλιάδες τόνους για το 2000)
ΑΡΑΒΙΚΕΣ ΧΩΡΕΣ*	32
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ	6
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	1.671
ΒΕΝΕΖΟΥΕΛΑ	0
ΒΡΑΖΙΛΙΑ	0
ΗΠΑ	3.873
ΙΑΠΩΝΙΑ	328
ΚΑΝΑΔΑΣ	1.342
ΚΙΝΑ	112
ΜΕΞΙΚΟ	0
ΝΟΡΒΗΓΙΑ	146
Ν. ΑΦΡΙΚΗ	125
ΡΩΣΙΑ	62
ΤΑΪΒΑΝ	256

*Περιλαμβάνει Σαουδική Αραβία, Η.Α. Εμιράτα Τα στοιχεία είναι κατά προσέγγιση. Πηγή : ΕΣΥΕ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Στις 26 Ιουλίου 2001 δημοσιεύθηκε ο κανονισμός (ΕΚ) 1513/2001 της 23ης Ιουλίου 2001 στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων στον οποίο περιέχονται οι αποφάσεις του Συμβουλίου Υπουργών Γεωργίας της Ε.Ε. για την νέα Κοινή Οργάνωση Αγοράς του Ελαιολάδου. Στη συνέχεια δίδονται συνοπτικά τα

κυριότερα σημεία των αποφάσεων και τροποποιήσεων που έγιναν στα πλαίσια της αναθεώρησης της ΚΟΑ του Ελαιολάδου:

1. Παρατείνεται το ισχύον καθεστώς ενίσχυσης στη παραγωγή η λήξη του οποίου προβλέπεται στις 31 Οκτωβρίου 2001, για τρεις περιόδους εμπορίας ακόμη, δηλαδή μέχρι το τέλος της περιόδου 2003/2004 (31 Οκτωβρίου 2004). Η παράταση αυτή θα επιτρέψει στην Επιτροπή να συγκεντρώσει επιπλέον στοιχεία και πληροφορίες για τον τομέα εμβαθύνοντας σε αυτά, σε τρόπο ώστε να εξάγει συμπεράσματα θεμελιωμένα και οριστικά για το καθεστώς το οποίο θα πρέπει να εναρμονιστεί από την 1η Νοεμβρίου 2004 : ενίσχυση από τόνο παραγομένου ελαιολάδου ή ενίσχυση κατ' αποκοπή ανά παραγωγικό ελαιόδενδρο ή ανά εκτάριο ελαιώνα. Οι οριστικές προτάσεις της Επιτροπής θα πρέπει να υποβληθούν στο Συμβούλιο εντός του 2003.

2. Οποιοδήποτε καθεστώς ενίσχυσης και αν ισχύσει, αυτό θα πρέπει να ελέγχεται από το Σύστημα Γεωγραφικών Πληροφοριών (ΣΓΠ), σε τρόπο ώστε η ενίσχυση να χορηγείται μόνο στα ελαιόδενδρα ή στα ελαιόλαδα που προέρχονται από ελαιώνες που περιλαμβάνονται στο ΣΓΠ, το οποίο επιτρέπει την αποτύπωση σε αεροφωτογραφίες των πληροφοριών που δηλώνονται από τους παραγωγούς και θα πρέπει να ολοκληρωθεί μέχρι την περίοδο 2002/2003.

Από την 1η Νοεμβρίου 2003 γίνεται σαφές ότι δεν θα δικαιούνται ενίσχυσης τα ελαιόδενδρα και οι αντίστοιχες εκτάσεις η ύπαρξη των οποίων δεν βεβαιώνεται από ΣΓΠ καθώς και οι ποσότητες ελαιολάδου που παράγονται εξ αυτών.

3. Στα πλαίσια της στρατηγικής της ποιότητας, οι αποφάσεις αφορούν αφενός μεν την κατάταξη των ελαιολάδων, αφετέρου δε την οργάνωση και τις δραστηριότητες των επαγγελματιών του κλάδου.

3.1. Οι τροποποιήσεις που γίνονται στην κατάταξη των ελαιολάδων, συνεπώς στις ονομασίες και ορισμούς των ελαιολάδων και πυρηνελαίων είναι :

α) Η ονομασία "παρθένα ελαιόλαδα", η οποία αναφέρεται στον ορισμό του συνόλου των παρθένων ελαιολάδων παραμένει ως είχε μετά τις έντονες αντιδράσεις όλων των ελαιοπαραγωγικών κρατών μελών στην αρχική πρόταση της Επιτροπής να τροποποιηθεί σε "ακατέργαστα ελαιόλαδα" (brutes).

β) Για να διατηρηθεί ο φυσικός χαρακτήρας των παρθένων

- ελαιολάδων ο ορισμός τους προβλέπει τον αποκλεισμό από την κατηγορία αυτή των ελαιολάδων που λαμβάνονται, με χημικά πρόσθετα που έχουν χημική ή βιοχημική ενέργεια.
- γ) Μειώνεται η οξύτητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου από 1 σε 0,8.
- δ) Καταργείται η κατηγορία "κοινό παρθένο ελαιόλαδο" και ενσωματώνεται πλέον στην κατηγορία των λαμπάντε ελαιολάδων, η οξύτητα των οποίων ξεκινά από 20.
- ε) Η μέγιστη οξύτητα του εξευγενισμένου ελαιολάδου μειώνεται σε 0,3 από 0,5.
- στ) Η ονομασία "ελαιόλαδο" τροποποιείται σε ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ-ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΚΑΙ ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ, σε συνέχεια των θυελλωδών αντιδράσεων και διαμαρτυριών στην αρχική πρόταση της Επιτροπής για την χρήση του απαξιωτικού όρου "standard ελαιόλαδο", ενώ η οξύτητα του προϊόντος μειώνεται από 1,5 σε 1.
- ζ) Ο ορισμός των ακατέργαστων πυρηνελαίων διευρύνεται προκειμένου να περιλάβει τα έλαια τα οποία αποκτώνται με φυσικά μέσα και τα οποία αντιστοιχούν, με εξαίρεση ορισμένα καθορισμένα χαρακτηριστικά, σε ελαιόλαδα λαμπάντε, διότι αυτά τα έλαια έχουν χαρακτηριστικά τυπικά των ακατέργαστων πυρηνελαίων (repasso).
- η) Η οξύτητα των εξευγενισμένων πυρηνελαίων μειώνεται σε 0,3 από 0,5.
- θ) Η οξύτητα της κατηγορίας "πυρηνέλαιο" μειώνεται από 1,5 σε 1.

Οι νέες ονομασίες και ορισμοί, ισχύουν από 1 Νοεμβρίου 2003, ώστε να υπάρξει επαρκές διάστημα προσαρμογής του τομέα, με εξαίρεση τον νέο ορισμό των ακατέργαστων πυρηνελαίων ο οποίος ισχύει από την 1η Νοεμβρίου 2001.

3.2. Για την παρακίνηση των φορέων του κλάδου να οργανωθούν με σκοπό την βελτίωση και της εγγύηση των προϊόντων που προσφέρουν, αποφασίζεται να συμμετέχει η Κοινότητα σε προγράμματα δραστηριοτήτων υποβαλλόμενα από εγκεκριμένες οργανώσεις φορέων. Για να εξασφαλιστεί η κοινοτική χρηματοδότηση των προγραμμάτων αυτών, τα Κράτη-Μέλη θα μπορούν να αφιερώνουν για το σκοπό αυτό και μέσα σε ορισμένα πλαίσια που θα καθοριστούν από την Commission και το Συμβούλιο, ένα κομμάτι της ενίσχυσης στη παραγωγή. Θα υπάρξουν επίσης συμπληρωματικές χρηματοδοτήσεις από το κράτος μέλος καθώς και από τις ίδιες τις οργανώσεις φορέων.

Με τον όρο οργανώσεις φορέων εννοούνται οι εγκεκριμένες από το κράτος μέλος και τη Επιτροπή οργανώσεις παραγωγών, διεπαγγελματικές οργανώσεις και άλλες επαγγελματικές οργανώσεις του τομέα.

Τα προγράμματα δραστηριοτήτων αφορούν στους κατωτέρω τομείς:

- α) διοικητική διαχείριση και παρακολούθηση της αγοράς του τομέα του ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς
- β) βελτίωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της ελαιοκαλλιέργειας
- γ) βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς
- δ) σύστημα ανίχνευσης, πιστοποίηση και προάσπιση της ποιότητας του ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς

Σημειώνεται ότι η κοινοτική χρηματοδότηση αφορά το επιλέξιμο κόστος με ανώτατο όριο:

- το 100% για τις δραστηριότητες που αφορούν στους τομείς α) και β)
- το 100% των επενδύσεων παγίων στοιχείων και το 75% για τις άλλες δραστηριότητες στον τομέα γ)
- το 50% των δραστηριοτήτων του τομέα δ).

Το ανωτέρω καθεστώς προβλέπεται να ισχύσει από 1ης Νοεμβρίου 2002, σε τρόπο ώστε να υπάρξει περίοδος ενός έτους προκειμένου να θεσπισθούν λεπτομερείς κανόνες της λειτουργίας του. Σε επίπεδο Διαχειριστικής Επιτροπής θα θεσπισθούν οι όροι έγκρισης των οργανώσεων φορέων, οι τύποι δραστηριοτήτων των επιλέξιμων προγραμμάτων στους τέσσερις τομείς δραστηριοτήτων, οι διαδικασίες έγκρισης των προγραμμάτων από τα κράτη μέλη, μέτρα για τον έλεγχο και τις κυρώσεις και τέλος κάθε άλλη διάταξη που είναι απαραίτητη για την ταχεία εφαρμογή των εν λόγω προγραμμάτων.

4. Το Συμβούλιο Υπουργών Γεωργίας καθόρισε μία σειρά από ζητήματα που πρέπει να μελετήσει η επιτροπή και να υποβάλλει προτάσεις μέσα στους επόμενους μήνες:
- 4.1. Προσδιορισμός των χημικών μεθόδων για τη διάκριση μεταξύ ακατέργαστου πυρηνελαίου και λαμπάντε ελαιολάδου.
 - 4.2. Θέσπιση του "συστήματος λήψης αποφάσεων" στις αναλύσεις για την ταξινόμηση των ελαιολάδων και πυρηνελαίων
 - 4.3. Ανάπτυξη των μεθόδων ανίχνευσης παράνομων μειγμάτων

(νοθεία φουντουκέλαιου) και των αποσμημένων ελαιολάδων
4.4. Έλεγχος των ελαιοτριβείων και καθορισμός του ελαίου
δεύτερης φυγοκέντρισης (gerasso), το οποίο δεν εμπίπτει στα
υπάρχοντα όρια

4.5. Καθορισμός κώδικα ορθής πρακτικής για την ελαιοκαλλιέργεια
και τα ελαιοτριβεία, σε συνεργασία με το Διεθνές Συμβούλιο
Ελαιολάδου (ΔΣΕ)

4.6. Εφαρμογή των μεθόδων οργανοληπτικής δοκιμασίας (panel
test) σύμφωνα με τα πρότυπα του ΔΣΕ

4.7. Συνεργασία με το ΔΣΕ και το Codex Alimentarius για την
εναρμόνιση των προτύπων

4.8. Να διευκρινισθεί με σαφήνεια η αναγραφόμενη στην ετικέτα
ένδειξη της προέλευσης του προϊόντος. Αν συμπίπτουν η χώρα
παραγωγής και συγκομιδής του ελαιοκάρπου με τη χώρα όπου
γίνεται η έκθλιψη του καρπού και η παραγωγή του ελαιολάδου τότε
αναγράφεται το όνομα αυτής της χώρας. Αν όμως πρόκειται για
διαφορετικές χώρες τότε αναγράφονται και οι δύο.

4.9. Να απαγορευθεί η απλή αναγραφή στην ετικέτα μόνο της
οξύτητας γιατί θεωρείται παραπλανητική.

4.10. Γενικά να απαγορευθούν οι παραπλανητικές ενδείξεις
σχετικά με την ποιότητα και τυποποιηθούν οι προαιρετικές
ενδείξεις όπως π.χ. "πρώτη πίεση εν ψυχρώ" κλπ. με την
προϋπόθεση ότι αυτές θα μπορούν να ελεγχθούν.

4.11. Να καθοριστούν αυστηροί κανόνες για την επισήμανση
(ετικέτα) των μειγμάτων ελαιολάδου και σπορέλαιων (Από τις
ελαιοπαραγωγικές χώρες μέλη και ιδίως από την Ελλάδα ζητήθηκε
η πλήρης απαγόρευση της κυκλοφορίας των μειγμάτων)

4.12. Να ληφθούν μέτρα ώστε οι λιανικές πωλήσεις ελαιολάδων να
περιοριστούν σε σφραγισμένα δοχεία μέχρι 5 λίτρα.
Για οιαδήποτε πληροφορία μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον
ΣΕΒΙΤΕΛ.

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ-ΣΕΒΙΤΕΛ

Τηλ. 01-32 38856, 01- 32 23165
E-mail: sevitel@oliveoil.gr

**3ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ**

ΣΥΝΕΔΡΙΟ

ΠΡΟΣΥΝΕΔΡΙΑ: ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ , ΗΡΑΚΛΕΙΟ , ΠΑΤΡΑ,
ΚΟΜΟΤΗΝΗ,ΛΑΡΙΣΑ
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ- ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2001

ΗΜ/ΝΙΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ: 12-14 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2001 -
ΑΘΗΝΑ

ΤΟΠΟΣ: ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΗΕΛΕΧΡΟ ΑΘΗΝΩΝ,ΑΙΘΟΥΣΑ
ΣΤΟ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ CANDIA MARIS-ΗΡΑΚΛΕΙΟ,
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ, ΠΑΤΡΑΣ, ΤΕΧΝΙΚΟ
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΛΑΡΙΣΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΗΕΛΕΧΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

**ΘΕΜΑ: ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΜΑΚΡΟΠΡΟΘΕΣΜΗΣ ΕΞΑΓΩΓΙΚΗΣ
ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗΣ 2002 – 2010**

19. ΠΟΙΗΜΑΤΑ ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ κ.α.

**Καταμεσήμερο Ιουλίου...
που κι αν ακόμα δεν υπήρχαν ελαιώνες...
θα τους είχα επινοήσει.
(Οδυσσέας Ελύτης)**

**Που τρώει λάδι και ψωμί και λαδωτό πιτάρι,
δεν του επιάνου οι σαϊτιές του χαρομακελάρη.
(Κρητική μαντινάδα)**

**Λέει η ελιά στον αφέντη της:
"Φρόντισε με να σε θρέψω.
Πότισε με να σε πλουτίσω"
(παροιμία από τη Μεσόγειο)**

*Καληώρα να 'χουνε οι ελιές
που κάνουνε το λάδι
και φέγγει της αγάπης μου
να προβατεί το βράδυ...*
(Παναγιώτης Μηνακάκης, Φιλολόγος)

20. ΜΟΥΣΕΙΑ ΕΛΙΑΣ - ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το Μουσείο της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη.

“Έχει ως κύριο σκοπό να αναδείξει τον πολιτισμό και την τεχνολογία της ελιάς και της ελαιοπαραγωγής, που συνδέεται άρρηκτα με την ελληνική, και γενικότερα τη μεσογειακή ταυτότητα. Είναι μοναδικό στο είδος του στην Ελλάδα και βρίσκεται στην καρδιά της Λακωνίας, μιας από τις κύριες ελαιοπαραγωγούς περιοχές της χώρας μας.

Στον άνω όροφο παρουσιάζονται οι πρώτες μαρτυρίες για την ελιά στον ελλαδικό χώρο, η συμβολή της στην οικονομία, από τους προϊστορικούς χρόνους μέχρι τον 20ό αιώνα, ο ρόλος της στη διατροφή, τη φροντίδα του σώματος (καλλωπισμός, φαρμακευτικές χρήσεις), τον φωτισμό, ενώ ιδιαίτερη αναφορά γίνεται στη συμβολική διάσταση που προσλαμβάνει στη θρησκεία, τη μυθολογία, τα ήθη και τα έθιμα. Η ενότητα κλείνει με μια σύντομη παρουσίαση της θέσης της ελιάς στην τέχνη.

Το ταξίδι αρχίζει με τα παλαιότερα ευρήματα που αποδεικνύουν την παρουσία ελαιόδενδρου στην Ελλάδα: σπάνια απολιθωμένα φύλλα ελιάς, ηλικίας περίπου 50.000-60.000 ετών, που βρέθηκαν στην καλντέρα της Σαντορίνης. Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες απαντούν ήδη από τον 14ο αιώνα, σε πινακίδες Γραμμικής Β γραφής.

Η ιδιότητα του λαδιού να καλύπτει ποικίλες και διαφορετικού χαρακτήρα ανάγκες, το κατέστησε ως ένα από τα πλέον σημαντικά αγροτικά προϊόντα, με καθοριστικό ρόλο στην οικονομία κάθε ιστορικής περιόδου.

Η θέση της ελιάς και του λαδιού στη διατροφή παρουσιάζεται σε ξεχωριστή ενότητα. Μία σειρά άλλων ξεχασμένων πια χρήσεων του λαδιού αποκαλύπτεται επίσης μέσα από πινακίδες και εκθέματα (φωτισμός, φροντίδα του σώματος, καλλωπισμός). Η σημασία της ελιάς και του λαδιού στη ζωή των Ελλήνων αποκαλύπτεται ανάγλυφα μέσα από τους πολλούς συμβολισμούς, τους τρόπους λατρείας και τα λαϊκά δρώμενα, ήδη από την προϊστορική περίοδο ως τις μέρες μας. Τα ελάχιστα δείγματα αρχαίας και σύγχρονης τέχνης που περιέχονται στο Μουσείο καταδεικνύουν ότι η ελιά υπήρξε μια συνεχής πηγή έμπνευσης για τους έλληνες καλλιτέχνες.

Ο κάτω όροφος του Μουσείου είναι αφιερωμένος στην εξέλιξη της τεχνολογίας παραγωγής του ελαιολάδου από την αρχαιότητα έως την πρωτοβιομηχανική περίοδο. Μέσα στο μουσείο εκτίθεται η τεχνολογία των μεταβυζαντινών μηχανισμών. Ένα ζωκίνητο ελαιοτριβείο από τη Λευκάδα τεκμηριώνει την επιβίωση της ζωκίνησης κατά τον 20ό αι. Ένα ξύλινο διπλό πιεστήριο με βαρούλκο έχει μεταφερθεί από το γειτονικό Ξηροκάμπι. Έμφαση έχει δοθεί στην αναπαράσταση των μηχανοκίνητων ελαιοτριβείων (υδροκίνητο, ατμοκίνητο, πετρελαιοκίνητο και ηλεκτροκίνητο) σε μεγάλες κινούμενες μακέτες. Και επειδή η περιποίηση του σώματος συνεχίζει να σχετίζεται με το λάδι, μία ενότητα της έκθεσης είναι αφιερωμένη στη σαπωνοποιία, οικιακή και βιομηχανική. Από το μεγάλο χαράνι που ακόμη χρησιμοποιούν οι παλιές νοικοκυρές των ελαιοπαραγωγών περιοχών για να κάνουν σαπούνι περνάμε στα σαπουνοκάζανα των βιομηχανιών. Σύντομα θα διαμορφωθεί και η ημιυπαίθρια έκθεση, με τους μηχανισμούς ενός προϊστορικού, ενός ελληνιστικού κι ενός βυζαντινού ελαιοτριβείου, οι οποίοι θα μπαίνουν σε λειτουργία στο πλαίσιο των εκπαιδευτικών προγραμμάτων του Μουσείου.

Το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου (ΜΒΕΛ).

Στην Αγία Παρασκευή Λέσβου, δημιουργήθηκε από το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ), το οποίο έχει και την ευθύνη για τη λειτουργία του. Στεγάζεται στο χώρο του παλαιού κοινοτικού ελαιοτριβείου, η χρήση του οποίου παραχωρήθηκε στο Ίδρυμα από τον Δήμο Αγίας Παρασκευής. Το έργο εντάχθηκε στο Περιφερειακό Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Βορείου Αιγαίου 2000-2006 και χρηματοδοτήθηκε από το Γ΄ Κοινοτικό Πλαίσιο Στήριξης. Το ΜΒΕΛ ανήκει στο δίκτυο θεματικών τεχνολογικών μουσείων του Π.Ι.Ο.Π. και αποτελεί λογική συνέχεια του Μουσείου της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη.

Το συγκρότημα της Αγίας Παρασκευής αναδεικνύεται σε «μουσείο του εαυτού του», με αποκατάσταση των αρχιτεκτονικών και μηχανολογικών στοιχείων στην ιστορική τους μορφή. Ο σωζόμενος ιστορικός εξοπλισμός, που έχει αποκατασταθεί, αναδεικνύεται υποδειγματικά, μέσω της «επιδεικτικής» λειτουργίας του και της πλαισίωσής του με ψηφιακές παραγωγές. Παρουσιάζεται η εξέλιξη των μηχανημάτων, με έμφαση στις αλλαγές που επέφερε η εισαγωγή της μηχανικής κίνησης στην ελαιοπαραγωγή. Στο κυρίως κτήριο, δίνεται έμφαση στα τρία βασικά στάδια της διαδικασίας

παραγωγής ελαιολάδου (σύνθλιψη του καρπού, συμπύεση του ελαιοπολτού, διαχωρισμός του λαδιού από το νερό) και γίνεται αναφορά στη συμπληρωματική λειτουργία του αλευρόμυλου.

Οι παλαιές αποθήκες ελαιοκάρπου λειτουργούν ως συμπληρωματικές εκθετικές μονάδες, που προβάλλουν το ανθρώπινο στοιχείο. Στις μεγάλες αποθήκες γίνεται ιδιαίτερη αναφορά: α) στην ιστορία του κοινοτικού ελαιοτριβείου της Αγίας Παρασκευής, με έμφαση στην πρωτοποριακή διαδικασία της κοινοτικής ιδιοκτησίας και στον αντίκτυπό της στις κοινωνικές και οικονομικές δομές της περιοχής· β) στην εκμηχάνιση της ελαιουργίας στη Λέσβο· και γ) στο ευρύτερο κοινωνικό-οικονομικό πλαίσιο. Στις μικρές αποθήκες παρουσιάζεται ο κύκλος των εργασιών που συνδέονται με την ελαιοπαραγωγή.

Το Μουσείο περιλαμβάνει επίσης αίθουσα πολλαπλών χρήσεων, κυλικείο, καθώς και μικρό υπαίθριο αμφιθέατρο.

Το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου επιδιώκει να προβάλλει τη βιομηχανική κληρονομιά, τόσο στον τομέα της ελαιουργίας όσο και στο ευρύτερο πεδίο της τεχνολογίας, αλλά και να την εντάξει στα αρχιτεκτονικά, κοινωνικά και πολιτισμικά συμφραζόμενά της.

Το Μουσείο Ελαιολάδου της Σαμπίνα.

Βρίσκεται στον οικισμό Καστελνιούβο ντι Φάρφα και η ιδιαιτερότητά του, που το καθιστά μοναδικό στον κόσμο, είναι η ύπαρξη ενός τμήματος όπου για πρώτη φορά πέντε καλλιτέχνες διεθνούς φήμης (οι Alik Cavaliere, Gianandrea Gazzola, Maria Lai, Hidetoshi Nagasawa και Ilie Strazza), με εργαλεία τους τη μουσική και τη γλυπτική, ερμηνεύουν και τιμούν την ακόμη και σήμερα εξίσου σημαντική παρουσία του λαδιού στον ανθρώπινο πολιτισμό. Το Μουσείο Λαδιού διατηρεί μια σπάνια συλλογή ελαιοπιεστηρίων που μαρτυρούν πώς εξελίχθηκε η ελαιουργία στην περιοχή στο διάστημα τεσσάρων αιώνων. Φιλοξενεί, μεταξύ άλλων, έναν multi-media χώρο (εικόνες Francesco Vergine, ηχητική επένδυση Sandra Canzonetti) που εισάγει τον επισκέπτη στον πολύμορφο χαρακτήρα της τοπικής ταυτότητας και στις ομορφιές του χωριού και της ευρύτερης περιοχής. Ο πυρήνας του μουσείου, καρπός πολυεπίπεδης επιστημονικής συνεργασίας, είναι μια multi-media εγκατάσταση (επιμέλεια Giorgio Dettori) που δίνει τη δυνατότητα στους επισκέπτες να εμβαθύνουν στις

ιστορικές, ανθρωπολογικές και πρακτικές προσεγγίσεις της παραγωγής του λαδιού και προσφέρει στους διδάσκοντες πολύτιμη διδακτική υποστήριξη κατά τις επισκέψεις σχολείων. Το μουσείο στεγάζεται κυρίως στο Παλάτσο Παρέλι (16ος αι.), αλλά εκτείνεται σε όλο το μεσαιωνικό κάστρο καθώς και στο ύπαιθρο. Τμήματά του αποτελούν επίσης το εξαιρετικά διατηρημένο παλαιό ελαιοτριβείο με ζωκίνητο μύλο (18ος αι.), ο παλιός φούρνος για ψωμί του χωριού και ο αρχαιολογικός χώρος του Σαν Ντονάτο (πρώιμος Μεσαίωνας), όπου βρίσκεται το "περιβόλι των ελαιών του κόσμου", ένας συμβολικός χώρος που συγκεντρώνει όλες τις ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούν οι πληθυσμοί της Μεσογείου. Η εκκλησία του Σαν Ντονάτο (9ου αι.), που ανακαινίστηκε με μελέτη των Mao Benedetti και Sveva di Martino, είναι αφιερωμένη στο ελαιόλαδο ως σύμβολο της πνευματικότητας μιας από τις αρχαιότερες περιοχές του κόσμου: στον κατανυκτικό χώρο του νάρθηκα αντηχεί ένας θρησκευτικός ύμνος του 5ου αι., προσαρμοσμένος σε σύγχρονη τονικότητα.

Το Μουσείο Ελαιόλαδου στο Τσιζάνο ντι Μπαρντολίνο.

Κοντά στη λίμνη Γκάρντα, δημιουργήθηκε από την Ελαιουργία Cisano del Garda, που λειτουργεί από το 1936. Τα σημαντικότερα εκθέματά του είναι ένα αρχαίο ελαιοπιεστήριο με μοχλό, μυλόπετρες, πιεστήρια με βίδα και η ανακατασκευή ενός υδραυλικού πιεστηρίου του 19ου αι. Το μουσείο περιλαμβάνει τρεις αίθουσες, δύο από τις οποίες καταλαμβάνουν αυθεντικά μηχανήματα, σχεδόν όλα από ξύλο. Εδώ βρίσκουμε το προαναφερθέν επιβλητικό ελαιοπιεστήριο με μοχλό, που διαθέτει ένα ιδιοφυές σύστημα με ζυγό, το οποίο, κινούμενο από βίδες, διευκολύνει την εργασία φόρτωσης και εκφόρτωσης, περιορίζοντας σημαντικά τη φυσική προσπάθεια του ανθρώπου. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα πολυάριθμα πιεστήρια με βίδες, διαφόρων τύπων και διαστάσεων. Επίσης εκτίθενται τα πρώτα χειροκίνητα πιεστήρια από σίδηρο, που κατασκευάστηκαν κατά το πρότυπο του ξύλινου πιεστηρίου με βίδα, αλλά με διαφορετικό βήμα, φτάνοντας μέχρι το κλασικό πιεστήριο σύγχρονου τύπου, που λειτουργεί εντούτοις με χειροκίνητη αντλία. Στην ίδια αίθουσα εκτίθεται επίσης ένας φυγοκεντρικός διαχωριστήρας της δεκαετίας του '30, καθώς και διάφορα δοχεία για τη φύλαξη του τελικού προϊόντος (ανάμεσά τους και τα χαρακτηριστικά πέτρινα δοχεία της περιοχής Γκάρντα-Βερόνας). Στην τρίτη αίθουσα εκτίθενται τα σκεύη του ελαιοτριβείου καθώς και διάφορα δείγματα επιτραπέζιων δοχείων και λύχνων λαδιού. Τα κομμάτια αυτά

μαρτυρούν την ιστορία του μεσογειακού ανθρώπου, που κατάφερε να αξιοποιήσει τη φαντασία και το γούστο του πάνω σε αντικείμενα ευρείας οικιακής χρήσης, καθώς χρησιμοποιούσε το ελαιόλαδο όχι μόνο στη μαγειρική και στην κοσμητική, αλλά και ως μέσο φωτισμού. Την έκθεση συμπληρώνουν διαγράμματα και επεξηγηματικοί πίνακες σχετικά με την παγκόσμια ελαιοπαραγωγή, καθώς και μια οπτικοακουστική εγκατάσταση που περιγράφει τις διάφορες φάσεις συλλογής και επεξεργασίας του καρπού.

Μουσείο Ελαιόλαδου Σαντ' Άντζελο ντε Γκρέτσις.

Το Μουσείο Ελαιόλαδου δημιουργήθηκε στο ελαιοτριβείο του Αγροκτήματος Σαντ' Άντζελο ντε Γκρέτσις και διαθέτει μια συλλογή μηχανημάτων και εξοπλισμού που παρουσιάζουν την ιστορία της παραγωγής ελαιόλαδου από τα τέλη του 1600 ως τις αρχές του 1900, και μάλιστα σε μια υποβλητική ατμόσφαιρα, δεδομένου ότι το ίδιο το κτίσμα χρονολογείται στον 17ο αιώνα.

Μουσείο Ελιάς – Φρατέλι Κάρλι.

Το Μουσείο Ελιάς στην Ονέλια, μοναδικό στον κόσμο στο είδος του, δημιουργήθηκε για να στεγάσει τα ποικίλα αντικείμενα που έχει συλλέξει εδώ και πολλές δεκαετίες η Οικογένεια Κάρλι, η οποία το 1911 ίδρυσε την ελαιοουργία Αδελφοί Κάρλι (Fratelli Carli). Παρατηρώντας τα εκθέματα, που έχουν όλα άμεση σχέση με την ελιά, αλλά άπτονται και πολύ διαφορετικών μεταξύ τους τομέων, ξετυλίγεται μπροστά μας μια θαυμαστή ιστορία που μας μιλάει για ήθη, ενδυμασίες, εργαλεία, μεθόδους παραγωγής, εμπόριο, χωρίς να παραλείπει ό,τι αντιπροσωπεύει αυτό το ιερό δέντρο, που από την αρχαιότητα εμπνέει ποιητές, συγγραφείς, ζωγράφους. Η συλλογή περιλαμβάνει αρκετά σπάνια αντικείμενα, αντίκες και αρχαιολογικά ευρήματα. Το μουσείο, που είναι χωρισμένο σε τμήματα για την καλύτερη οργάνωση της επίσκεψης, φιλοξενείται σε ένα μικρό μέγαρο ρυθμού liberty που ανεγέρθηκε τη δεκαετία του '20 ως έδρα της επιχείρησης και μέχρι σήμερα περιβάλλεται από το ελαιοουργείο. Στο ίδιο κτήριο στεγάζεται και μια βιβλιοθήκη αφιερωμένη στην ελιά και στο ελαιόλαδο, ενώ στο διπλανό,

μικρότερο κτίσμα υπάρχουν μια καφετέρια, το κατάστημα του μουσείου και μια αίθουσα συνεδριάσεων. Στον μικρό κήπο ανάμεσα στα δύο κτήρια βρίσκεται ένα ελαιοπιεστήριο με μοχλό του 1600, παρόμοιο με τα παλαιότερα μεσογειακά δείγματα. Το Μουσείο Ελιάς τιμήθηκε το 1993 με το Βραβείο Ευρωπαϊκού Μουσείου της Χρονιάς.

Μουσείο Πολιτισμού της Ελιάς.

Το Μουσείο Πολιτισμού της Ελιάς, το πρώτο δημόσιο μουσείο του είδους του στην Ιταλία και στην Ευρώπη, στεγάζεται στους υποβλητικούς χώρους της παλαιάς μονής Αγ. Φραγκίσκου, όπου βρίσκονται επίσης η ομώνυμη εκκλησία και μια συλλογή έργων τέχνης. Χωρίζεται σε τέσσερα τμήματα ("Βοτανική", "Γνωριμία με το λάδι και την ελιά", "Η ελιά ως σύμβολο ειρήνης" και "Ιστορία της ελιάς") και προσφέρει στον επισκέπτη πολλαπλές δυνατότητες ανάγνωσης με σύγχρονα μέσα επικοινωνίας, ενώ για τους μικρούς επισκέπτες υπάρχουν τα κατατοπιστικά σκίτσα του Ro Marcenaro. Τα κείμενα για την παρουσία της ελιάς στην ιστορία, τη βοτανική και την αγρονομία εμπλουτίζουν αντίστοιχοι πίνακες με στοιχεία από το Εθνικό Κέντρο Ερευνών. Διαδραστικοί μηχανισμοί παρέχουν πληροφορίες για τις αλεστικές τεχνικές, ενώ γίνεται προβολή ταινιών με θέμα τη βιοτεχνική κατασκευή των τρίχινων σάκων (τσαντίλες, τσουπιά) όπου τοποθετείται ο ελαιοπολτός για τη συμπίεση, τις φάσεις της καλλιέργειας υψηλής πυκνότητας και τη διαδικασία απομάκρυνσης των άρρωστων τμημάτων του φυτού. Ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει και να μάθει να διακρίνει τα διάφορα είδη λαδιού, ενώ ένας χώρος είναι αφιερωμένος στις χημικές διεργασίες που σταθεροποιούν την οξύτητά του. Έπειτα, όποιος επιθυμεί να εμπλουτίσει το τραπέζι του με νέα και νόστιμα πιάτα με βάση τις ελιές και το ελαιόλαδο, μπορεί να εκτυπώσει απευθείας τις συνταγές που είναι αρχειοθετημένες σε έναν υπολογιστή από τον σεφ Angelo Paracucchi. Στο μουσείο υπάρχει επίσης αξιόλογη ιδιωτική συλλογή αρχαιολογικών ευρημάτων -με την ευγενική παραχώρηση του Jean-Pierre και της Fiorella Cottier- που έχουν σχέση με τους συμβολισμούς της ελιάς και τη χρήση του λαδιού: ξεχωρίζει μια πολύτιμη συλλογή λύχνων φοινικικής προέλευσης (μερικοί από τους οποίους χρονολογούνται τον 8ο αι. π.Χ.). Εξίσου ενδιαφέρουσες είναι οι συλλογές μυροδοχείων και αρχαίων αντικειμένων διακοσμημένων με μοτίβα εμπνευσμένα από την ελιά. Ένα μεγάλο ελικοειδές τρίστηλο πιεστήριο (τέλη 17ου - αρχές

18ου αι.) και μια παραδοσιακή μυλόπετρα συμπληρώνουν την περιήγηση του επισκέπτη.

Μουσείο ελιάς και λαδιού – Ίδρυμα Λουνγκαρότι.

Το Μουσείο Ελιάς και Λαδιού δημιουργήθηκε το 2000 από το Ίδρυμα Λουνγκαρότι στο ίδιο πνεύμα με το Μουσείο Κρασιού, που άνοιξε τις πόρτες του στο κοινό το 1974. Η έδρα του είναι ένας μικρός πυρήνας από μεσαιωνικές κατοικίες, όπου πολλές δεκαετίες πριν λειτουργούσε εντός των τειχών του Τορτζάνο ένα ελαιοτριβείο. Η περιήγηση στο μουσείο, που είναι οργανωμένο σε 10 αίθουσες, αρχίζει με πληροφορίες για τα φυτολογικά χαρακτηριστικά της ελιάς, για τις πιο διαδεδομένες στην Ουμβρία ποικιλίες της και για τις διάφορες μεθόδους καλλιέργειας της ελιάς και εξαγωγής του λαδιού, από τις παραδοσιακές μέχρι τις πλέον πρωτοποριακές. Η παρουσία του λαδιού και της ελιάς στην καθημερινή ζωή, οι χρήσεις και η σημασία τους στην πάροδο των αιώνων παρουσιάζονται σε μια σειρά από εκθεσιακές ενότητες, όπου εξετάζονται η μυθολογική καταγωγή του φυτού και η χρησιμοποίηση του λαδιού ως φωτιστικού μέσου και στις τελετουργίες των μεγάλων δυτικών μονοθεϊστικών θρησκειών, στην ιατρική και στη διατροφή, στον αθλητισμό, στην κοσμητική, ως μέσου θέρμανσης και ως σημαντικού στοιχείου της λαϊκής φαντασίας, που προσέδωσε στο δέντρο και στο προϊόν του ιδιότητες συμβολικές, εξουμενιστικές, αποτρεπτικές και θεραπευτικές, που εν μέρει διατηρούνται ζωντανές ακόμα και σήμερα.

Μουσείο της ελιάς.

Τα εκθέματα παρουσιάζουν την ιστορία της ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή παλαιότερα και σήμερα, καθώς και των διαφορετικών χρήσεων του ελαιολάδου (φωτισμός, διατροφή, φαρμακευτικές χρήσεις, καλλωπισμός, θρησκεία κ.τ.λ.). Παρουσιάζονται εργαλεία και σκεύη για την ελαιοκαλλιέργεια, τη συλλογή, την αποθήκευση του λαδιού και την παραγωγή λαδιού και σαπουνιού στη Μασσαλία, καθώς και αρχαία ελληνικά, λατινικά και προβηγκιανά ποιήματα αφιερωμένα στην ελιά. Επίσης, φωτογραφίες από την αρχαιότερη ελιά της περιοχής.

Μουσείο Κοινοτικού Ιδρύματος Ελαιολάδου.

Το Κοινοτικό Ίδρυμα Λαδιού στοχεύει κυρίως στην προβολή της ελαιοκαλλιέργειας και του ελαιολάδου. Για τον λόγο αυτό ίδρυσε το Μουσείο ελαιολάδου στην περιοχή της Μόρα στο Τολέδο. Το μουσείο χωρίζεται σε διαφορετικά τμήματα. Πλούσιο εποπτικό υλικό ενημερώνει τον επισκέπτη σχετικά με τον τρόπο ζωής και την κουλτούρα των παραγωγών λαδιού και το γεωργικό περιβάλλον της εποχής. Σε ένα από τα τμήματα του, μπορούμε να δούμε μία μοναδική συλλογή ζυγαριών διαφορετικών περιόδων, καθώς και διάφορα εργαλεία και μηχανές που έχουν σχέση με την γεωργία και ιδιαίτερα την παραγωγή του λαδιού. Πόλο έλξης αποτελούν τα πιεστήρια, οι ελαιόμυλοι, καθώς και τα αντικείμενα που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή και την αποθήκευση του λαδιού, όπως πιθάκια, λαδωτήρια, κ.α.

Μουσείο Ελαιολάδου της Ανδαλουσίας.

Το μουσείο περιλαμβάνει εκθεσιακό χώρο, χώρο πολιτιστικής κληρονομιάς, αίθουσα συνεδρίων, πωλητήριο και γραφεία. Ο σκοπός του είναι η προβολή των γεωργικών προϊόντων της Ανδαλουσίας που περιλαμβάνονται στη μεσογειακή διατροφή και ιδιαίτερα του λαδιού της.

Μουσείο Ελαιολάδου Μονδρόν.

Το εργοστάσιο ελαιουργίας "San Jose Artesano" δημιούργησε το μουσείο λαδιού στην ελαιοπαραγωγή του Μονδρόν με σκοπό να στεγάσει παλαιές μυλόπετρες καθώς και μια μεγάλη συλλογή εργαλείων που σχετίζονται με την ελαιοπαραγωγή.

Θεματικό πάρκο ελαιολάδου Λες Γκαρρίγκες.

Το πάρκο άνοιξε τις πύλες του για το κοινό το 1998 με σκοπό να διδάχτούν οι επισκέπτες τον τρόπο καλλιέργειας της ελιάς και την παραγωγή του λαδιού. Αφετηρία για τη δημιουργία του αποτέλεσε η έρευνα του διευθυντή του Εθνικού Αρχείου της Καταλονίας Josep María Sans y Travé

και του Juan Fuguet y Sans, Διδάκτορα Ιστορίας της Τέχνης, πάνω σε κάποια μεσαιωνικά αρχιτεκτονικά ευρήματα σχετικά με τον πύργο της Λα Σάλα και τους ιππότες του. Όλα άρχισαν από ένα χειρόγραφο 35 σελίδων, του 1264, το οποίο βρέθηκε στο Εθνικό Αρχείο της Καταλονίας και το οποίο αναφερόταν στον επίσκοπο της "Τζέιδα" (Λέριδα) και στους ιππότες του Πύργου και στους φόρους σε λάδι εισέπρατταν. Αυτό οδηγεί στο συμπέρασμα ότι οι κάτοικοι της περιοχής ασχολούνταν με την παραγωγή λαδιού, γεγονός που επιβεβαιώνει την επί τέσσερις αιώνες δικαιοδοσία του Πύργου. Στο υπόγειο του πύργου βρέθηκαν έξι μεγάλες δεξαμενές λαδιού του 17ου αιώνα. Το 1990 ο Πύργος αγοράστηκε από τους αδελφούς Riera προκειμένου να αναστηλωθεί σύμφωνα με τα σχέδια του 13ου αιώνα.

Το ταξίδι στην ιστορία της ελιάς ολοκληρώνεται στον κήπο όπου υπάρχει μια ελιά ηλικίας περίπου 1400 ετών. Ονομάζεται "Ο παππούς" και θεωρείται μια από τις 50 γηραιότερες ελιές στον κόσμο.

Μουσείο-Ελαιόμυλος της Λαερίτζα.

Το ελαιοτριβείο της Λαερίτζα είναι ο παλαιότερος ελαιομύλος της Ισπανίας. Ήταν ιδιοκτησία του Francisco Zayas Delgado και το 1979 περιήλθε στην κατοχή του Ιδρύματος San Fernando Rey de Espana y San Francisco de Asis de la Casa Zayas Osorio-Calvache, το οποίο το παραχώρησε το 1987 στο Δημαρχείο της Νιγκουέλα, που, μετά απόσημαντικές εργασίες συντήρησης, το μετέτρεψε σε Γεωργικό Μουσείο. Το κτίριο που στεγάζεται το μουσείο καθώς και ο ελαιόμυλος χρονολογούνται στον 14ο αιώνα. Από το 14ο έως τον 19ο αιώνα το χωριό "Νιγκουέλα" φημιζόταν για τις ελιές της περιοχής καθώς επίσης και για την παραγωγή ελαιολάδου. Σ' αυτό τον μουσείο μπορούμε να δούμε τον υδροκίνητο ελαιόμυλο, καθώς και όλα τα αντικείμενα που χρησιμοποιούνταν στην παραγωγή και αποθήκευση του λαδιού, όπως κανάτες, πιθάκια, κανδήλες, ζυγαριές, κ.ά. Βλέπουμε επίσης το στάβλο για τα ζώα που χρησιμοποιούνταν για τη λειτουργία του ελαιοτριβείου. Στο μουσείο υπάρχει πωλητήριο με διαφορετικούς τύπους ελιάς και ελαιολάδου της περιοχής.

Μουσείο Ελαιολάδου Λα Μουέλα.

Το μουσείο Λα Μουέλα, ειδικεύεται στη διάδοση των τεχνικών και των παραδόσεων που σχετίζονται με την ελαιοκαλλιέργεια και την ελαιοπαραγωγή. Δίνει τη δυνατότητα στον επισκέπτη να έχει πιο άμεση επαφή με την ιστορία της ελιάς, να κατανοήσει και να διδαχτεί μέσα από τους διαφορετικούς εκθεσιακούς χώρους την οικονομική και κοινωνική βαρύτητα του λαδιού στην Αραγονία και ειδικά στη Λα Μουέλα. Είναι κατασκευασμένο σύμφωνα με την παραδοσιακή αρχιτεκτονική και έχει έκταση 1760 τ.μ. Η συλλογή εκτίθεται σε τέσσερις μεγάλους χώρους: την αίθουσα υποδοχής, το ισόγειο, τη σοφίτα και το υπόγειο. Ο επισκέπτης μπορεί να δει, μηχανές, εργαλεία, δείγματα προϊόντων και πληροφοριακές πινακίδες που εισάγουν στον κόσμο της ελιάς και του λαδιού. Στη κεντρική πλατεία βρίσκεται ένα καταπληκτικό ελαιόδεντρο, ηλικίας 1300 ετών, ενώ ένας ρωμαϊκός λίθινος ελαιόμυλος καλωσορίζει τον επισκέπτη. Η πρώτη αίθουσα ή "Η αίθουσα των μηχανών" αποτελεί τον πόλο έλξης του μουσείου. Τα εκθέματα παρουσιάζουν τα τέσσερα στάδια ελαιοπαραγωγής: συλλογή, σύνθλιψη, συμπίεση και διαχωρισμό. Στη ράμπα που οδηγεί στο υπόγειο, μία τοιχογραφία 150 τ.μ. εικονογραφεί τη μυθολογική προέλευση της ελιάς και περιγράφει της παραδοσιακές μεθόδους και τεχνικές εξαγωγής και εμπορίας στη μεσογειακή λεκάνη. Η αίθουσα 9 ή "Η ιστορική αίθουσα" χρησιμοποιεί ένα πηγάδι για την μία έκθεση κινούμενων μακετών. Στο επάνω μέρος του πηγαδιού λειτουργεί ένας μικρός αραβικός μύλος, ενώ δίπλα του βρίσκονται ένα πιεστήριο που χρονολογείται στο 1826, η αναπαράσταση ρωμαϊκού ελαιόμυλου, ένα άγαλμα του Ηρακλή και ένα ελαιόδεντρο εκατό ετών.

Μουσείο του Πολιτισμού της Ελιάς.

Το αγρόκτημα "La Laguna" είναι ένα παραδοσιακό κέντρο ελαιοουργίας. Το μουσείο διοικείται από το 1992 από το τοπικό συμβούλιο της Ανδαλουσίας και το δημαρχείο της Μπαέθα. Από

τότε άρχισαν να γίνονται επισκευές στο αγρόκτημα με ταυτόχρονη ανάπλαση του περιβάλλοντος χώρου της "Laguna Grande". Το μουσείο αποτελείται από τρία κτήρια που φιλοξενούν διαφορετικούς τύπους ελαιοπιεστηρίων και έναν κήπο με ποικιλίες ελαιόδεντρων. Ο επισκέπτης μπορεί να δει όλες τις φάσεις της ελαιοκομίας, από τις πιο παραδοσιακές μεθόδους καλλιέργειας της ελιάς, μέχρι τους πιο σύγχρονους τρόπους εμπορευματοποίησης και εμφιάλωσης. Το μουσείο αυτό παρουσιάζει την ελιά τόσο όσον αφορά στα βιολογικά της χαρακτηριστικά όσο και τη συμβολική της διάσταση στους πολιτισμούς της μεσογειακής λεκάνης. Στον κήπο εκτίθεται μία ενδιαφέρουσα συλλογή από ποικιλίες ελαιόδεντρων από πολλές χώρες τις Μεσογείου αλλά και από άλλες περιοχές της Ισπανίας. Στο δεύτερο κτήριο παρουσιάζονται τα τρία βασικά στάδια της ελαιοπαραγωγής: σύνθλιψη, συμπίεση και διαχωρισμός. Στο τρίτο κτήριο αναλύονται με όλες τις λεπτομέρειες τα χαρακτηριστικά του λαδιού που προσδιορίζουν την ποιότητά του, όπως ο βαθμός οξύτητας, το χρώμα, η περιεκτικότητα σε βιταμίνες, κ.τ.λ. Τέλος, υπάρχει μια εμπορική όπου ο επισκέπτης μπορεί να ενημερωθεί για τις διαφορετικές ονομασίες προέλευσης και παράλληλα να δοκιμάσει κάποια από τα προϊόντα.

Μουσείο Ελαιολάδου Οχιμπλάνκα.

Το μουσείο Οχιμπλάνκα έχει ως σκοπό τη διάσωση και προβολή της ελαιοκομικής παράδοσης της περιοχής. Ένα ελαιοτριβείο του 17ου αιώνα, δωρεά της οικογένειας Cuadra Rojo, αποτελεί το σημαντικότερο έκθεμα του μουσείου. Το ίδιο το κτήριο αναπαράγει πιστά την αρχιτεκτονική μορφή και όλα τα στοιχεία του πρώτου ελαιοτριβείου. Ο αυθεντικός ζωκίνητος μύλος έχει κυλινδρικό ή κολουροκωνικό σχήμα. Το πιο θεαματικό έκθεμα όμως είναι το πιεστήριο, μήκους 12,5 μ. Τα σχοινιά, τα καρφιά ακόμα και οι σφηκοφωλιές διατηρούνται. Τρεις αιώνες μετά και παρά το ότι το ξύλο έχει ξεραθεί και προσβληθεί από τερμίτες, ζυγίζει ακόμα 3 τόνους. Τέλος, μπορεί κανείς να θαυμάσει την αποθήκη που φιλοξενεί τα πιθάρια στην αρχική τους. Σε αυτή την αίθουσα γίνεται μια αναδρομή στην ιστορία του λαδιού από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, με τη βοήθεια κινούμενων μακετών από διάφορους, μύλους και πιεστήρια, ενώ εκτίθεται και άλλη μία πρέσα, του 19ου αιώνα, δωρεά των αδελφών Acedo, η οποία χρειάστηκε σημαντική

επιδιόρθωση. Το ρωμαϊκό ελαιοτριβείο, που αποκάλυψαν ανασκαφές στην περιοχή της La Quinta (ανάμεσα στο παλιό κέντρο της Αντεκέρα και της Οχιμπλάνκα) χρονολογείται από τον αρχαιολόγο Manuel Romero στον 1ο αιώνα.

Μουσείο Ελαιολάδου «Ελ λαγκάρ δελ μούδο» (Ο μύλος του μουγκού).

Το μουσείο στεγάζεται σε αναστηλωμένο ελαιόμυλο του 18ου αιώνα. Αποτελεί το τουριστικό κέντρο της περιοχής, στο οποίο παρουσιάζεται η ελαιοκαλλιέργεια και η ελαιοπαραγωγή μέσα στο χρόνο, από την αρχαιότητα έως σήμερα. Το μουσείο περιλαμβάνει και εκθέματα που προέρχονται από άλλα, παλαιότερα ελαιοτριβεία.

Κέρδισε το βραβείο "Europa Nostra 2002" για την αναστήλωση και ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς, αλλά και το βραβείο της καλύτερης παρουσίασης "The best in heritage 2004" στον διαγωνισμό που έγινε στην Κροατία. Το μουσείο αποτελείται από εσωτερική αυλή, θεματική αίθουσα, ζωοκίνητο ελαιοτριβείο, αίθουσα οπτικοακουστικών, και καταλήγει στο πωλητήριο, όπου ο επισκέπτης μπορεί να αγοράσει διάφορα προϊόντα που έχουν σχέση με το λάδι. Η διαδρομή αρχίζει από την αυλή και καταλήγει στο πωλητήριο. Στη διάρκεια της παρουσιάζεται και εξηγείται η ιστορία της ελιάς και του λαδιού, η τεχνολογία της ελαιοπαραγωγής και οι διάφορες χρήσεις. Στη θεματική αίθουσα βρίσκονται εικονογραφήσεις και εργαλεία σχετικά με την παραγωγή του λαδιού. Ένας διάδρομος οδηγεί στον μύλο, την αίθουσα του πιεστηρίου και την κατοικία των μυλωνάδων.

Μουσείο Ελαιολάδου Εκολίβα.

Ο παλιός ελαιόμυλος βρίσκεται σε ένα εκπληκτικό πέτρινο κτήριο του 19ου αιώνα. Πρόκειται για ένα ζωντανό μουσείο που προσκαλεί σε ένα ταξίδι στον χρόνο, τις διαφορετικές μεθόδους και τα εργαλεία που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του πολύτιμου χρυσού υγρού που είναι το ελαιόλαδο. Χωρίζεται σε δύο

τμήματα. Στο πρώτο τμήμα καταδεικνύεται, μέσα από αιγυπτιακές, ρωμαϊκές και ελληνικές μαρτυρίες, η εξέχουσα θέση του λαδιού στους τομείς της υγείας και της φροντίδας του σώματος και ο ρόλος του στη θρησκεία. Αντίγραφα ρωμαϊκών αμφορέων, λυχνάρια λαδιού, και άλλα αντικείμενα ολοκληρώνουν το πρώτο τμήμα της έκθεσης. Στο δεύτερο τμήμα παρουσιάζεται όλο η διαδικασία της ελαιοκαλλιέργειας και της ελαιοπαραγωγής. Ακόμα, μπορούμε να δούμε ένα ζωκίνητο ελαιοτριβείο, το οποίο χρησιμοποιείτο μέχρι την εμφάνιση του ηλεκτρισμού. Μεγαλύτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει ένας ελαιόμυλος του 17ου αιώνα, από ξύλο δρύος και μυλόπετρα από ασβεστόλιθο, που έχει μήκος 12 μ. και ύψος 5 μ. Μαζί με την πέτρα ζυγίζει 2 τόνους. Επίσης φιλοξενούνται δύο ανακατασκευές ελληνορωμαϊκής περιόδου καθώς και μία συλλογή πιθαριών του 18ου και 19ου αιώνα. Στο μουσείο στεγάζεται ένα πλήρες ελαιοτριβείο με υδραυλικό πιεστήριο, σε πολύ καλή κατάσταση. Πιθάρια, μέτρα και σταθμά συμπληρώνουν την εικόνα από την αιγυπτιακή περίοδο, 4500 χρόνια πριν, έως τις μέρες μας. Ο παλιός μύλος δεν είναι μόνο μουσείο αλλά αποτελεί μέρος του εργοστάσιου παραγωγής ελαιόλαδου. Έτσι δίνεται μια εικόνα απόλυτης ισορροπίας ανάμεσα στον παραδοσιακό και στο σύγχρονο τρόπο παραγωγής.

Μουσείο Ελαιολάδου - Κάστρο ντελ Ρίο.

Ο παλιός μύλος της Κόρδοβα που χρονολογείται στο 1874 ανακατασκευάστηκε με πρωτοβουλία της εταιρείας "OleoCultura" για να στεγάσει το μουσείου λαδιού. Στόχος του μουσείου είναι να κατανοήσει καλύτερα ο επισκέπτης τον τρόπο παραγωγής του λαδιού. Η έκθεση περιλαμβάνει μηχανές που χρησιμοποιούνταν για τη παραγωγή λαδιού, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Η εταιρεία "OleoCultura" με σκοπό την προβολή του ελαιολάδου της περιοχής, διοργανώνει ομαδικές επισκέψεις στο μουσείο όπου μπορεί κανείς να δοκιμάσει το λάδι και να δει τον τρόπο παραγωγής του. Μέσα στο μουσείο λειτουργεί πωλητήριο και εστιατόριο.

Μουσείο Ελαιολάδου Καστίγιο Ντε Ταβέρνας.

Το μουσείο βρίσκεται στο κέντρο της Αλμερία, σε ένα παραδοσιακό σπίτι που αναστηλώθηκε για να στεγάσει το μουσείο. Στο ισόγειο φιλοξενείται ένας ελαιόμυλος πλαισιωμένος από οπτικοακουστικό υλικό σχετικό με το ελαιόλαδο (σε πολλές γλώσσες). Μέσα στον χώρο του μουσείου μπορεί να απολαύσει μια βόλτα σε έναν ειδικά διαμορφωμένο λιθόστρωτο δρόμο της παλιάς πόλης. Στην είσοδο λειτουργεί εκθετήριο-πωλητήριο. Η διεύθυνση προσφέρει ελεύθερη δοκιμή ελαιόλαδου στους επισκέπτες καθώς και ένα δίπλωμα που πιστοποιεί τις γνώσεις που έχουν αποκομίσει από το μουσείο.

Εθνογραφικό Μουσείο της Μπεναλαουρία.

Το ιδιωτικό μουσείο της Μπεναλαουρία διαχειρίζεται η εταιρεία "La Molienda". Ανακατασκευάστηκε το 1993 με πρωτοβουλία της εταιρείας "GRUDEBEN", με σκοπό να προσφέρει στην περιοχή ένα χώρο που θα στεγάζει και ταυτόχρονα θα προβάλλει τον πολιτισμό της ελιάς και του λαδιού. Το δημαρχείο της Μπεναλαουρία έχει τη διεύθυνση του μουσείου με την οικονομική υποστήριξη του ιδρύματος CEDER. Το μουσείο αυτό μπορεί να χαρακτηριστεί ως ειδικευμένο εθνογραφικό μουσείο, ένα "Πλήρες Μουσείο", που λειτουργεί ως κέντρο διάδοσης και διδασκαλίας και ως πόλος τουριστικής έλξης. Το περιεχόμενό του βασίζεται σε μία εθνογραφική έκθεση που δημιουργήθηκε από ιδιωτικές δωρεές. Στεγάζεται σε ένα μύλο της περιοχής, γνωστό ως "ο μύλος του Αντόνιο Αλμάγκρο". Βρίσκεται στο δυτικό άκρο του χωριού και παλιότερα στέγαζε ζωκίνητο ελαιοτριβείο. Είναι ένας από τους τρεις μύλους, που βρίσκονται στο ιστορικό κέντρο της πόλης και χρονολογείται στα τέλη του 18ου αιώνα. Το κτήριο ακολουθεί την παραδοσιακή αρχιτεκτονική. Ο χώρος χρησίμευε και για την παραγωγή κρασιού, ανάλογα με την εποχή, έτσι ώστε να αξιοποιούνται στο έπακρο οι εγκαταστάσεις.

Μουσείο της ελιάς και του λαδιού-Μπαένα.

Το κτήριο που φιλοξενεί το δημοτικό Μουσείο της ελιάς και του λαδιού της Μπαένα είναι ένας παλιός διώροφος μύλος με εκθεσιακό χώρο 800 τ.μ. Στο ισόγειο βρίσκεται η υποδοχή και το πωλητήριο, ο ελαιόμυλος που ανακατασκευάστηκε και λειτουργεί κανονικά, η "κάβα" ελαιολάδου, καθώς και μία έκθεση με την ιστορία του λαδιού. Σε άλλη αίθουσα παρουσιάζεται οπτικοακουστικό υλικό. Στον πρώτο όροφο φιλοξενείται έκθεση που αναφέρεται στις ποικίλες χρήσεις του λαδιού: στο φωτισμό, στη θέρμανση, στην παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας, στην ιατρική, στη βιομηχανία, στην τέχνη, και φυσικά στη μαγειρική. Σε άλλη αίθουσα, βρίσκεται το "Εργαστήριο της ελιάς", χώρος εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων, όπου ο επισκέπτης μπορεί να δοκιμάσει διαφορετικά λάδια. Επιπλέον στο μουσείο στεγάζονται το αρχείο, η βιβλιοθήκη και η αίθουσα περιοδικών εκθέσεων. Σκοπός του δημοτικού μουσείου είναι παρουσιάσει τις σημαντικότερες όψεις του χιλιετούς πολιτισμού της ελιάς. Αυτό επιτυγχάνεται μέσα σε ένα εκπαιδευτικό περιβάλλον, όπου οι επισκέπτες έχουν μία μοναδική εμπειρία που απευθύνεται και στις πέντε. Το μουσείο άνοιξε τις πύλες για το κοινό το 1993 στο κέντρο της Μπαένα, ανάμεσα σε εκκλησίες και παλάτια. Μέχρι το 1959 λειτουργούσε κανονικά ως ελαιοτριβείο. Τα περισσότερα εκθέματα του μουσείου χρονολογούνται στα μέσα του 19ου αιώνα.



Μουσείο Ελαιολάδου της Σαμπίνα



Μουσείο Ελαιολάδου - Ελαιουργία Τσιζάντο ντελ Γκάρντα



Μουσείο Ελιάς - Φρατέλι Κάρλι



Μουσείο της ελιάς



Θεματικό πάρκο ελαιολάδου Λες Γκαρρίγκες



Μουσείο Ελαιολάδου «Ελ λαγκάρ δελ μούδο» (Ο μύλος του μουγκού)



Το Μουσείο της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη

21. ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Τελειώνοντας αυτή την ιστορική αναδρομή κατάλαβα την σημασία που έχει για μας τους Έλληνες να προστατεύσουμε και να αναδείξουμε την φυσική και πολιτιστική μας κληρονομιά.

Ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα της Ελληνικής γής το ελαιόλαδο που συνδέεται με την μυθολογία, την ιστορία και την πολιτιστική ταυτότητα της χώρας μας και το οποίο είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την μακραίωνη ιστορία των Ελλήνων πρέπει να πάρει τη θέση που του αξίζει στη ζωή όλων των ανθρώπων.

Το ελαιόλαδο ενσωματώνει και συνδιάζει στοιχεία από κάθε τι μοναδικό που έχει η Ελλάδα: τον πολιτισμό, τη φύση, το κλίμα, τη διατροφική μας παράδοση. Το ελαιόλαδο δεν είναι προϊόν για τον Έλληνα, είναι τρόπος ζωής φυσικού περιβάλλοντος, είναι η ιστορία του τόπου μας.

Λαμβάνοντας υπ' όψιν και την οικονομική σημασία που έχει το ελαιόλαδο για την Ελλάδα θα πρέπει

1. Να ενισχύσουμε την παρουσία του στην διεθνή αγορά.
2. Να δημιουργήσουμε και να προβάλουμε εικόνες για τον πολιτισμό της ελιάς.
3. Να βελτιώσουμε το προϊόν στην πρωτογενή παραγωγή του.
4. Να ενισχύσουμε την ποιότητα από την μεταποίηση μέχρι την κατανάλωση.
5. Να γίνει ενημέρωση του καταναλωτή στο εσωτερικό και εξωτερικό για τα σημαντικά διατροφικά του πλεονεκτήματα.

22. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Μυρσίνη Λαμπράκη, Λάδι, Γεύσεις και Πολιτισμός 5.000 χρόνων, Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 1999.
2. Νίκος και Μαρία Ψιλάκη - Ηλίας Καστανάς, Ο Πολιτισμός της Ελιάς - Το Ελαιόλαδο, Εκδόσεις, Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, ΚΑΡΜΑΝΩΡ, Ηράκλειο 1999.
3. Ελιά και Λάδι, Δ Τριήμερο Εργασίας Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ - ΕΛΑΪΣ Α.Ε., 1996
4. Ελληνική Μυθολογία, Τόμοι 3,5, Εκδοτική Αθηνών Α.Ε., Αθήνα 1986
5. www.HESA.idx.gr - ελιά , λάδι , Αρχαία Ελλάδα , ιστορία της Ελιάς , μύθοι , Ελαιόλαδο: <http://www.HESA.idx.gr>
6. ATHENS 2004 Olympic Games: <http://www.athens2004.gr>
7. ΔΗΜ. ΚΑΡΑΜΠΕΡΟΠΟΥΛΟΣ «Το λάδι σε ελληνικά ιατρικά κείμενα του 18ου και αρχών 19ου αι.» Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα (1-2 Οκτ. 1999), Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας, αρ. 19 Αθήνα 2003, σελ. 103-109.
8. <http://old.mfa.gr/greek/greece/living/symbols/olive.html>
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ
9. <http://www.oliveoilmuseums.gr/ecportal.asp?id=99&nt=18&lang=1> ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ
10. http://www.elaiolado.gr/index.php?option=com_content&task=view&id=50&Itemid=51
11. <http://easlakonia.gr/olive.oil/history-el.html> Ε.Α.Σ
ΛΑΚΩΝΙΑΣ (Παναγιώτης Μηνακάκης, Φιλολογος).
12. <http://www.seve.gr/synedrio3/index.htm>

3ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

ΠΡΟΣΥΝΕΔΡΙΑ: ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ , ΗΡΑΚΛΕΙΟ , ΠΑΤΡΑ, ΚΟΜΟΤΗΝΗ,ΛΑΡΙΣΑ

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ- ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2001

ΗΜ/ΝΙΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ: 12-14 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2001 - ΑΘΗΝΑ

ΤΟΠΟΣ: ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΗΕΛΕΧΡΟ ΑΘΗΝΩΝ,ΑΙΘΟΥΣΑ ΣΤΟ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ CANDIA MARIS-ΗΡΑΚΛΕΙΟ,

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ, ΠΑΤΡΑΣ, ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΛΑΡΙΣΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΗΕΛΕΧΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

