

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

**ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΤΟΥ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

Πτυχιακή Εργασία του

ΙΟΡΔΑΝΗ ΔΗΜΗΤΡΑΚΗ

Επιβλέπων:

ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

Πάτρα, Ιούνιος 2010

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο	1
1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
1.1 ΣΚΟΠΟΣ & ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	3
1.2 ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ	3
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο	6
2 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ	6
2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	6
2.2 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ & ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	6
2.2.1 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ	7
2.2.2 ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	8
2.2.3 ΤΥΠΟΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	9
2.2.4 ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	9
2.2.5 Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ	10
2.3 Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	12
2.4 Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	17
2.4.1 ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ	17
2.4.2 ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	19
2.4.3 Η ΖΗΤΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	21
2.4.4 Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	22
2.4.5 ΤΟ ΚΑΘΕΣΤΩΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	24
2.4.6 ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	25
2.4.7 ΚΥΡΙΕΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ	26
2.5 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	27
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ^ο	28
3 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	28
3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	28
3.2 ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ	28
3.2.1 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ	33
3.2.2 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ	36
3.2.3 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ	37
3.3 ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟ-ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ	38
3.4 ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	39
3.4.1 ΣΥΛΛΟΓΗ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ Α' ΥΛΩΝ	40
3.4.2 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	41
3.4.3 ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	42
3.4.4 ΜΕΤΑΦΟΡΑ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	44
3.4.5 ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ, ΔΙΑΝΟΜΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	46
3.4.6 ΣΗΜΕΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΟΥ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΕΝΑ ΒΗΜΑ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΤΕΛΙΚΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ	49
3.4.7 ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΤΟΥ ΔΙΑΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ	51
3.5 ΑΡΧΕΣ ΠΟΥ ΔΙΕΠΟΥΝ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	53

3.5.1	ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΠΟΥ ΑΠΕΙΛΟΥΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	53
3.5.2	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	54
3.5.3	ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ	59
3.6	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	61
3.7	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	65
3.7.1	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	65
3.7.2	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΤΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	70
3.7.3	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ	72
3.8	ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	76
	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ^ο	77
4	ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΕΡΕΥΝΑ	77
4.1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ	77
4.2	ΣΤΟΧΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	77
4.3	ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ	77
4.4	ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	78
4.5	ΣΤΑΔΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ	79
4.6	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ	81
4.6.1	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ	83
4.7	ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΩΝ	83
4.8	ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	84
	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 ^ο	85
5	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ	85
5.1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ	85
5.2	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	85
5.2.1	ΠΕΡΙΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ	85
5.2.2	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	86
5.2.3	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΑΠΟΨΕΩΝ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	96
5.2.4	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΑΡΧΩΝ (ΑΣΦΑΛΕΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ) ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ & ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	104
5.3	ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	113
	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 ^ο	114
6	ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	114
6.1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ	114
6.2	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ & ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	115
6.3	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	117
6.3.1	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ	117
6.3.2	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	120
6.3.3	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ	121
	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	123
	ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ	123
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	I
	ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ	I

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ & ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ _____	II
ΤΥΠΟΙ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ _____	IV
ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ _____	V
ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ _____	VII
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ _____	VIII
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ _____	IX
ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΟ ΔΙΑΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ _____	X
ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΠΟΥ ΑΠΕΙΛΟΥΝ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ _____	XIII
ΑΡΧΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP _____	XIV
Η ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ISO 22000 _____	XV
ΕΘΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ _____	XVI
ΔΙΕΘΝΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ _____	XVII
ΑΡΜΟΔΙΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ _____	XIX
ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ _____	XX
ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ _____	XXIV
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ _____	XXVII

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η μελέτη αυτή της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιόλαδου έχει σκοπό να αναδείξει την σπουδαιότητά της ως λειτουργία που επηρεάζει τα περισσότερα τμήματα μιας επιχείρησης. Στόχος της εργασίας είναι να παρουσιαστεί η διαδικασία για την παραγωγή του ελαιόλαδου με όλες τις ιδιαιτερότητες που παρουσιάζονται σε όλα τα στάδια της κάθε λειτουργίας. Επίσης, στόχος της εργασίας είναι να παρουσιαστεί ο κλάδος του ελαιόλαδου, ως ένας από τους σημαντικότερους κλάδους της ελληνικής οικονομίας. Επιπλέον, περιγράφονται οι διαδικασίες που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του ελαιόλαδου, από την συγκομιδή του καρπού της ελιάς μέχρι τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή, εξετάζοντας ταυτόχρονα και τις διάφορες αρχές που διέπουν τη διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου, αναφορικά με την ασφάλεια των τροφίμων. Τέλος, η εργασία στοχεύει στην εμπειρική διερεύνηση των συνθηκών που επικρατούν στην Ελλάδα, αναφορικά με την αξιοποίηση των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας, από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις και επιχειρείται να ανιχνευτούν τα πιθανά προβλήματα που αντιμετωπίζουν σε όλες τις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Για την πραγματοποίηση των στόχων αυτών πραγματοποιήθηκε πρωτογενής και δευτερογενής έρευνα, προσεγγίζοντας θεωρητικά το θέμα με την αναζήτηση βιβλιογραφίας και κυρίως αρθρογραφίας, αλλά συλλέγοντας πληροφορίες για το αντικείμενο κατόπιν επαφής με ελαιουργικές επιχειρήσεις και Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών.

Συνοψίζοντας τα πιο σημαντικά αποτελέσματα και συμπεράσματα της έρευνας μπορούμε να διαπιστώσουμε ότι το ελληνικό ελαιόλαδο αντιμετωπίζει ορισμένα προβλήματα που καθιστούν τη μελλοντική του πορεία στην αγορά προβληματική. Αναφορικά με τις διαδικασίες που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του ελαιόλαδου, από τη συγκομιδή του καρπού της ελιάς μέχρι τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή, η έρευνα έδειξε ότι οι ελληνικές αντιμετωπίζουν δυσκολίες σε όλες τις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας. Ο τρόπος διάθεσης του ελληνικού ελαιόλαδου σε χύμα μορφή τόσο στην εγχώρια αγορά και ακόμη περισσότερο στις εξαγωγές, αποτελούν από τα σημαντικότερα προβλήματα του κλάδου. Επίσης, η διακίνηση μεγάλης ποσότητας ανώνυμου και νοθευμένου ελαιόλαδου, η ανυπαρξία

οργανωμένης εθνικής ελαϊκής πολιτικής και το μικρό μέγεθος των ελαιουργικών επιχειρήσεων, έχουν ως αποτέλεσμα το ελληνικό ελαιόλαδο να παραμένει αναξιόποητο. Οι εξαγωγές του ελαιόλαδου σε μορφή χύμα, πραγματοποιούνται κυρίως προς την Ιταλία, όπου τυποποιείται και επανεξάγεται με ξένο εμπορικό σήμα. Αναφορικά με τις διάφορες αρχές που διέπουν τη διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου και συμπεριλαμβάνουν και την ασφάλεια τροφίμων, η έρευνα κατέδειξε ότι δεν ακολουθούνται όλες οι διαδικασίες για την ιχνηλασιμότητα κατά τη διάρκεια της μεταποίησης. Μάλιστα, ακολουθώντας την όλη πορεία του ελαιόλαδου, τα ίχνη του παραγωγού ή του αγροτεμαχίου κατά τη διάρκεια της μεταποίησης φθίνουν, αφού λίγοι μεταποιητές καταγράφουν στοιχεία ιχνηλασιμότητας.

Το ελληνικό ελαιόλαδο αποτελεί έναν σημαντικό πόρο για την χώρα, που όμως παραμένει αναξιόποητο. Για να εκμεταλλευτούν πλήρως τις δυνατότητες που παρέχει το ελληνικό ελαιόλαδο στην Ελλάδα θα πρέπει, αρχικά, να διασφαλιστεί η ποιότητά του, με διάφορα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και αναγνωρισμένα σήματα πιστοποίησης, τα οποία είναι αναγκαία για κάθε εξαγωγική δραστηριότητα. Η εξαγωγή και πώληση τυποποιημένου επώνυμου ελληνικού ελαιόλαδου θα βοηθήσει στην αύξηση των εξαγωγών της Ελλάδας, καθώς και στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας. Για τον σκοπό αυτό, είναι πολύ σημαντική η οργάνωση του κλάδου, με συντονισμένες προσπάθειες και καλή συνεργασία των ελληνικών ελαιουργικών επιχειρήσεων, των τοπικών φορέων, όπως και καθοριστικός είναι ο ρόλος της πολιτείας στην στήριξη των επιχειρήσεων αυτών. Σημαντική επίσης είναι και η καταπολέμηση της εμπορίας χύμα ελαιόλαδου χονδρικής στο εξωτερικό, αλλά και λιανικής στο εσωτερικό. Τον σημαντικότερο όμως ρόλο στην διεθνή ανταγωνιστικότητα του ελληνικού ελαιόλαδου παίζει το marketing, καθώς οι ελληνικές επιχειρήσεις θα πρέπει να ασχοληθούν με το προϊόν τους και όλα τα χαρακτηριστικά του, ενώ είναι απαραίτητο επίσης να γνωρίζουν και να παρακολουθούν τις εξελίξεις στον κλάδο παγκοσμίως και ιδιαίτερα στις χώρες στις οποίες εξάγουν.

Με την ολοκλήρωση της μελέτης αυτής, διαπιστώθηκε ότι η εφοδιαστική αλυσίδα, ως ένα αναπόσπαστο κομμάτι των επιχειρήσεων, τόσο της ελαιουργίας όσο και των άλλων κλάδων, παίζει πολύ σπουδαίο ρόλο στην ορθή λειτουργία και επιβίωσή τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η εφοδιαστική αλυσίδα είναι μία πολύπλοκη διεργασία, η οποία συμπεριλαμβάνει διαφορετικές δραστηριότητες, όπως την προμήθεια αγαθών, την παραγωγή ή μεταποίηση, του ποιοτικού ελέγχου, τη συσκευασία, την αποθήκευση, τη μεταφορά και την τελική διάθεση - διανομή στον καταναλωτή. Η λειτουργία της εφοδιαστικής αλυσίδας επηρεάζει και επηρεάζεται περισσότερο από οποιαδήποτε άλλη από τα περισσότερα τμήματα μιας επιχείρησης, καθώς επίσης και από τους προμηθευτές και πελάτες της, αφού με αυτή ξεκινά και με αυτή καταλήγει η ροή του προϊόντος, αρχικά με τη μορφή της πρώτης ύλης που παραλαμβάνει από τον προμηθευτή και τελικά με τη μορφή του έτοιμου προϊόντος που αποστέλλεται στον πελάτη. Επομένως, όλες οι επιχειρήσεις που εμπλέκονται στην εφοδιαστική αλυσίδα πέρα από το πλαίσιο γενικών και ειδικών απαιτήσεων καλούνται να ικανοποιήσουν πρωτίστως τους πελάτες τους.¹

Η διαχείριση της εφοδιαστικής αλυσίδας του τομέα τροφίμων αναφέρεται σε τοπικά, εγχώρια, διεθνή και παγκόσμια επίπεδα και δημιουργεί αλληλεπιδράσεις σε ένα ευρύ πεδίο ενδιαφερόντων. Η αλυσίδα εφοδιασμού με τρόφιμα περιλαμβάνει σημαντικούς κλάδους – γεωργία, μεταποίηση τροφίμων και διανομή – που αντιπροσωπεύουν από κοινού πάνω από το 7% των ευρωπαϊκών θέσεων εργασίας. Οι κλάδοι αυτοί επηρεάζουν άμεσα όλους τους πολίτες δεδομένου ότι τα τρόφιμα αντιπροσωπεύουν ποσοστό περίπου 16% των δαπανών στα νοικοκυριά. Κατά συνέπεια, είναι ιδιαίτερα σημαντική η εύρυθμη λειτουργία της αλυσίδας εφοδιασμού με τρόφιμα προκειμένου να διατίθενται ποιοτικά και ασφαλή τρόφιμα σε αποδεκτές τιμές.²

Τα τρόφιμα αποτελούν ένα ιδιαίτερα ευαίσθητο προϊόν, που έχει τη βασική διαφορά από τα υπόλοιπα προϊόντα, ότι έχει να κάνει με την υγεία του καταναλωτή. Όταν υπάρχει ένα πρόβλημα με την εφοδιαστική αλυσίδα του τομέα των τροφίμων, τότε γίνεται η βασική προτεραιότητα για την ασφάλεια των ατόμων. Οι απαιτήσεις της εφοδιαστικής αλυσίδας των τροφίμων, εκτός από τα

¹ Γιαννάκαινας, Β., 2004, σελ. 8.

² Ενημερωτικό Έντυπο, Enterprise Europe Network, Επιμελητήριο Καβάλας, 2009, σελ. 2.

ποιοτικά κριτήρια ικανοποίησης του καταναλωτή, περιλαμβάνουν και κριτήρια διασφάλισης της υγείας του, με την εφαρμογή μιας σειράς κανονιστικών διατάξεων, προσδίδοντας έτσι ένα «κοινωνικό» κριτήριο στους αναμειγνυόμενους με τον εφοδιασμό των τροφίμων. Η τήρηση ορθών πρακτικών υγιεινής και η εφαρμογή προτύπων διασφάλισης ποιότητας σε όλα τα στάδια της αλυσίδας, από το αγρόκτημα έως το τραπέζι συνιστούν παράγοντες κεφαλαιώδους σημασίας για τη διάθεση ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή. Επομένως, η εφοδιαστική αλυσίδα του τομέα των τροφίμων αποτελεί βασικό παράγοντα της υγείας.³

Σήμερα υπάρχει αφθονία στην προμήθεια τροφίμων όλων των τύπων και στις χαμηλότερες τιμές που υπήρχαν ποτέ, ως αποτέλεσμα της προνοητικότητας, των προσπαθειών, του προγραμματισμού, των ικανοτήτων και πολλών αλληλεξαρτήσεων μεταξύ ιδιωτών, επιχειρήσεων και κρατικών οργανισμών. Οι εφοδιαστικές αλυσίδες αποτελούνται από μονάδες παραγωγής και αποθήκευσης, συνδεδεμένες με διαύλους μεταφοράς και ο λόγος ύπαρξής τους είναι να υποστηρίζουν τη ροή της ζήτησης, της προσφοράς και της ταμειακής ρευστότητας. Η δυσκολία στη διοίκηση των εφοδιαστικών αλυσίδων προέρχεται κυρίως από την πολυπλοκότητα που παρεισφρέει στη δομή τους και τη μεταβλητότητα που χαρακτηρίζει τις ροές τους. Ο τρόπος διοίκησης της εφοδιαστικής αλυσίδας μπορεί να αναπτύξει ή να καταστρέψει μια εταιρία. Μερικές από τις πιο θεαματικές επιχειρηματικές ευκαιρίες είναι αποτέλεσμα της εξεύρεσης πιο αποδοτικών τρόπων παράδοσης προϊόντων στους καταναλωτές.⁴

Οι λόγοι που οδήγησαν στην επιλογή του θέματος για τη μελέτη της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιολάδου προέκυψε εξαιτίας της χρησιμότητας των ελαιουργικών δραστηριοτήτων σε τοπικό και εθνικό επίπεδο οικονομίας. Το ελαιόλαδο αποτελεί για την Ελλάδα εθνικό προϊόν, καθώς η Ελλάδα κατατάσσεται στην πρώτη θέση μεταξύ των χωρών που παράγουν εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και κατέχει την τρίτη θέση παγκοσμίως στην παραγωγή ελαιόλαδου και ελιάς. Επιπλέον, ενώ στην Ελλάδα έχουν πραγματοποιηθεί αρκετές μελέτες για διάφορα τρόφιμα, ακόμη και για το ελαιόλαδο, ωστόσο δεν έχει πραγματοποιηθεί παρόμοια μελέτη για την εφοδιαστική αλυσίδα του ελαιόλαδου. Το γεγονός αυτό αποτέλεσε κίνητρο για την εκπόνηση της παρούσας πτυχιακής εργασίας.

³ Χαριτωνίδης, Ν., Cryologic.

⁴ Taylor, D., 2004, σελ. 21 και 39.

1.1 ΣΚΟΠΟΣ & ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Το θέμα της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η μελέτη της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιόλαδου. Σκοπός της εργασίας είναι να αναδείξει την σπουδαιότητα της εφοδιαστικής αλυσίδας, ως λειτουργία σε μια επιχείρηση και να παρουσιάσει τη διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου με όλες τις ιδιαιτερότητες που παρουσιάζει σε όλα τα στάδια της κάθε λειτουργίας.

Οι στόχοι της εργασίας είναι:

1. Να παρουσιαστούν τα σημεία που επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα της διοίκησης της εφοδιαστικής αλυσίδας, καθώς και οι διαδικασίες που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του ελαιόλαδου, από την συγκομιδή του καρπού της ελιάς μέχρι τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή.
2. Να εξεταστούν οι διάφορες αρχές που διέπουν τη διαδικασία παραγωγής και τελικής διάθεσης του ελαιόλαδου, αναφορικά με την ασφάλεια, ποιότητα και ιχνηλασιμότητα.
3. Να διερευνηθεί ο βαθμός αξιοποίησης των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιόλαδου από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις.
4. Να ανιχνευτούν τα πιθανά προβλήματα των ελληνικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται με το ελαιόλαδο, καθ' όλη τη διαδικασία και σε όλες τις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας αυτού.

Για την πραγματοποίηση των στόχων αυτών πραγματοποιήθηκε πρωτογενής και δευτερογενής έρευνα. Συγκεκριμένα, τα μέσα και οι μέθοδοι που εφαρμόστηκαν για την πραγματοποίηση της πτυχιακής μελέτης είναι:

1. Η θεωρητική προσέγγιση του θέματος με την αναζήτηση βιβλιογραφίας και κυρίως αρθρογραφίας.
2. Η εύρεση πληροφοριών για το αντικείμενο κατόπιν επαφής με ελαιουργικές επιχειρήσεις και Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών.

1.2 ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία αποτελείται από τα ακόλουθα κεφάλαια:

Το πρώτο κεφάλαιο περιλαμβάνει την εισαγωγή, το σκοπό και τη δομή της εργασίας.

Στο δεύτερο κεφάλαιο αναφέρονται κάποιες γενικές πληροφορίες για την ελιά και το ελαιόλαδο, σχετικές με την ιστορική εξέλιξή τους και τονίζεται η θρεπτική και οικονομική αξία του ελαιόλαδου για τον άνθρωπο. Επιπλέον, αναφέρονται οι περιοχές, όπου αναπτύχθηκε η παραγωγή του ελαιόλαδου και οι ποικιλίες που εκμεταλλεύεται η κάθε περιοχή. Ακόμη, περιγράφονται τα χημικά, φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που μπορεί να έχει το ελαιόλαδο, ως παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά του.

Στο τρίτο κεφάλαιο περιγράφεται η εφαρμογή των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας στις παραγωγικές διαδικασίες της ελαιουργίας και τονίζονται όλα τα σημεία, στα οποία χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, τόσο στην εξασφάλιση και διαχείριση των πρώτων υλών, όσο και στην παραγωγή, τη συσκευασία, την αποθήκευση και τη διακίνηση προς τα σημεία πώλησης και κατανάλωσης. Ακόμη, επισημαίνεται η ανάγκη για λειτουργία της ανάστροφης εφοδιαστικής αλυσίδας.

Στο τέταρτο κεφάλαιο εξετάζονται οι διάφορες αρχές που διέπουν τη διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου, αναφορικά με την ασφάλεια των τροφίμων. Παρουσιάζονται οι κίνδυνοι, φυσικοί και χημικοί, που απειλούν το ελαιόλαδο και αναφέρονται οι διαδικασίες για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων. Συγκεκριμένα, παρουσιάζονται η μέθοδος HACCP, οι οδηγοί ορθής υγιεινής, το σύστημα ISO και τέλος το σύστημα ιχνηλασιμότητας, το οποίο επιτρέπει την παρακολούθηση του προϊόντος σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Το πέμπτο κεφάλαιο παρουσιάζει πληροφορίες που αφορούν την κατάσταση που επικρατεί στον κλάδο της ελαιουργίας στην Ελλάδα. Εξετάζεται η ζήτηση και η προσφορά του ελαιόλαδου στη χώρα μας, οι παράγοντες οι οποίοι την επηρεάζουν, καθώς και συνοπτικά στοιχεία των κυριότερων παραγωγικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην επεξεργασία και τυποποίηση ελαιόλαδου, συμπεριλαμβανομένων και των κυριότερων Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών ελαιόλαδου. Ακολούθως, παρουσιάζονται στοιχεία για την παγκόσμια και ευρωπαϊκή αγορά ελαιόλαδου και τον ανταγωνισμό που υπάρχει στις αγορές αυτές.

Στο έκτο κεφάλαιο παρουσιάζεται η έρευνα που διεξήχθη και τα αποτελέσματα που προέκυψαν από αυτή.

Στο τελευταίο κεφάλαιο παρατίθενται τα συμπεράσματα της έρευνας και συνολικά της μελέτης, περιγράφονται τα προβλήματα που εντοπίστηκαν και εξετάζονται οι προοπτικές του κλάδου του ελαιολάδου στην Ελλάδα.

Ακολούθως, παρατίθεται λίστα με όλες τις βιβλιογραφικές και ηλεκτρονικές αναφορές, από τις οποίες χρησιμοποιήθηκαν στοιχεία για το θεωρητικό τμήμα της μελέτης. Στο τέλος της εργασίας υπάρχει παράρτημα, όπου βρίσκεται δείγμα του ερωτηματολογίου που χρησιμοποιήθηκε στην έρευνα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

2 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το κεφάλαιο αυτό αναφέρεται σε ορισμένες γενικές πληροφορίες για την ελιά και το ελαιόλαδο. Συγκεκριμένα, αναφέρονται οι ποικιλίες των ελαιόδεντρων, οι ποιοτικές κατηγορίες, οι τύποι και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου. Επίσης, τονίζεται η θρεπτική και οικονομική αξία του ελαιόλαδου για τον άνθρωπο. Στη συνέχεια, παρουσιάζονται πληροφορίες που αφορούν την υφιστάμενη κατάσταση που επικρατεί στον κλάδο της ελαιουργίας και τυποποίησης ελαιόλαδου στην Ελλάδα. Εξετάζεται η ζήτηση και η προσφορά του ελαιόλαδου στη χώρα μας, οι παράγοντες οι οποίοι την επηρεάζουν, καθώς και στοιχεία για τις εξαγωγές του ελληνικού ελαιόλαδου, την παγκόσμια και ευρωπαϊκή αγορά ελαιόλαδου και τον ανταγωνισμό που υπάρχει στις αγορές αυτές. Τέλος, παρουσιάζεται η διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου.

2.2 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ & ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Η καταγωγή της ελιάς, ή αλλιώς του ελαιόδεντρου, χάνεται στους θρύλους και στις παραδόσεις των λαών γύρω απ' τη Μεσόγειο. Το δέντρο της ελιάς είναι στενά δεμένο με την ιστορία των μεσογειακών λαών, την ορθολογική διατροφή τους και τη θρησκεία και τις δοξασίες τους, καθώς επίσης και με το χριστιανικό πολιτισμό.⁵

Στην Ελλάδα, η ελιά εμφανίστηκε από τους πολύ παλιούς χρόνους, αλλά η συστηματική καλλιέργειά της ξεκίνησε μετά το 2.000 π.Χ.. Ήταν το σύμβολο της Ελλάδας στην αρχαιότητα και το ελαιόλαδο χρησιμοποιούνταν όχι μόνο για τις θρεπτικές του αξίες, αλλά και για φαρμακευτικούς σκοπούς.⁶

Ο Ησίοδος περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο οι καρποί που προορίζονταν για

⁵ Το δέντρο της ελιάς, http://www.lesvosonline.gr/lesvos_gr/Olives/tree.htm.

⁶ ICAP, 2006, σελ. 1-2.

ελαιοποίηση, συνθλίβονταν μέσα σε ξύλινο γουδί. Πρωτόγονα χειροκίνητα ελαιοτριβεία χρησιμοποιήθηκαν στην Πελοπόννησο και σε ορισμένα νησιά. Αργότερα τα ελαιοτριβεία διέθεταν κυλινδρικές ή κωνικές μύλοπετρες, οι οποίες κινούνταν είτε με ζώα, είτε με τη δύναμη του νερού, ή του ατμού. Στους ελληνιστικούς χρόνους ως εργαλείο πίεσης χρησιμοποιήθηκε ο κοχλίας και αργότερα ο μοχλός, που διατηρήθηκε μέχρι τις αρχές του 20^{ου} αιώνα σε πολλές περιοχές της χώρας. Στα πλέον σύγχρονα ελαιοτριβεία, ο ελαιόκαρπος συνθλίβεται στα νέου τύπου φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία, με ειδικούς μεταλλικούς σπαστήρες.⁷

2.2.1 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ

Το ελαιόδεντρο είναι αειθαλές, καρποφόρο και μακρόβιο (ζει αιώνες) δέντρο. Είναι ανώτερο φυτό, αγγειόσπερμο, δικότυλο, συμπέταλο της τάξης των Στρεψιανθών και της οικογένειας των Ελαιϊδών (Oleaceae)⁸. Περιλαμβάνει τριάντα είδη, εκ των οποίων μόνον το είδος *Olea europaea* L παρουσιάζει οικονομικό ενδιαφέρον και περιλαμβάνει τις εξής παραλλαγές:

- ▶ Την ήμερη, τυπική ή κοινή ελιά (*Olea europaea* var. *Sativa*), στην οποία ανήκουν όλες οι καλλιεργούμενες από τον άνθρωπο ποικιλίες.
- ▶ Την άγρια ελιά ή αγριελιά (*Olea europaea* var. *Oleaster*), στο οποίο ανήκουν όλα τα δέντρα τα οποία αναπτύχθηκαν από κουκούτσια ποικιλιών καλλιεργούμενων από τον άνθρωπο, τα οποία όμως εξελίχθηκαν σαν άγρια.

Το ελαιόδεντρο ευδοκίμει και κάτω από αντίξοες συνθήκες ανομβρίας, δυνατών ανέμων και υψηλών θερμοκρασιών και προσαρμόζεται σε μακριάς διάρκειας ξηρά και θερμά καλοκαίρια, ενώ δείχνει ιδιαίτερη αντοχή και σε χαμηλές θερμοκρασίες (0 °C). Στον Μεσογειακό χώρο τα ελαιόδεντρα ανθοφορούν στα τέλη της Άνοιξης (Απρίλιο-Μάιο), ενώ η συγκομιδή ξεκινά από τα τέλη Νοεμβρίου και τελειώνει τον Φεβρουάριο.⁹

Οι ποικιλίες των ελαιόδεντρων, ανάλογα με το μέγεθος του καρπού, χωρίζονται σε

⁷ Ελιά – Δίκτυο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης, http://www.elia-diktyo.gr/Vivlia/Stylida/5_2.htm

⁸ Η προέλευση του όρου *olea* είναι ελληνική - οέλαιον έγινε *Oleum* στα Λατινικά.

⁹ Ελαιόλαδο, ΣΕΒΙΤΕΛ, <http://www.oliveoil.gr/el/olivetre/history.jsp>.

τρεις κατηγορίες¹⁰:

- ▶ Μικρόκαρπες, με βάρος καρπού 1,2-2,6 γραμμάρια ή 500 ελιές ανά κιλό.
Οι καρποί των ελιών της κατηγορίας αυτής προορίζονται συνήθως για την παραγωγή λαδιού (Κορωνέικη ή Κρητικιά ή Βάτσικη, την Κουτσουρελιά ή λαδολιά, Λιανολιά Κερκύρας, Μαστοειδής).
- ▶ Μεσόκαρπες, με βάρος καρπού 2,7-4,2 γραμμάρια ή 280 ελιές ανά κιλό.
Οι καρποί αυτής της κατηγορίας προορίζονται και για κατανάλωση ως βρώσιμοι, αλλά και για ελαιοποίηση, γι' αυτό και ονομάζονται καρποί διπλής χρήσης (Θρούμπα και η Μεγαρείτικη).
- ▶ Αδρόκαρπες ή μεγάλοκαρπες με βάρος καρπού 4,6-10,5 γραμμάρια ή 130 ελιές ανά κιλό.
Οι καρποί της κατηγορίας αυτής χρησιμοποιούνται κυρίως για βρώσιμες και γι' αυτό ονομάζονται και επιτραπέζιες ελιές (κονσερβολιά ή στρογγυλή, Καλαμών ή νυχάτη, Γαϊδουροελιά ή Χαλκιδικής).

Αξιοσημείωτο είναι επίσης το γεγονός ότι ο καρπός της ελιάς είναι η μοναδική δρύπη (καρπός), η οποία δεν μπορεί να καταναλωθεί ωμή, δηλαδή κατευθείαν από το δέντρο, διότι περιέχει την ουσία ελευρωπαΐνη, η οποία είναι πολύ πικρή.¹¹

2.2.2 ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το ελαιόλαδο είναι ο χυμός που προκύπτει από τον καρπό της ελιάς. Το πυρηνέλαιο προέρχεται από την επεξεργασία του πυρήνα του ελαιοκάρπου. Τα δύο προϊόντα ταξινομούνται σε κατηγορίες, βάσει της επεξεργασίας που έχουν υποστεί και της οξύτητάς τους σε ελαιϊκό οξύ.¹²

Σύμφωνα με το άρθρο 4§2 και το Παράρτημα I του Κοινοτικού Κανονισμού 865/04 «σχετικά με την Κοινή Οργάνωση Αγοράς Ελαιολάδου και Επιτραπέζιων Ελιών», οι ποιοτικές κατηγορίες των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων¹³

¹⁰ Στον πίνακα 1 του παραρτήματος παρουσιάζονται οι κυριότερες ποικιλίες ελαιόδεντρων με κύριες περιοχές καλλιέργειας.

¹¹ Gaea Products S.A., <http://www.gaea.gr/gr/4/about3.html>.

¹² ICAP, 2006, σελ. 2.

¹³ Οι ποιοτικές κατηγορίες των ελαιόλαδων και πυρηνελαίων περιγράφονται στο παράρτημα.

επιτρέπεται να διακινούνται και πωλούνται ενδοκοινοτικά, εφόσον περιγράφονται και ορίζονται ως εξής¹⁴:

- ▶ Παρθένα ελαιόλαδα (Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, Παρθένο ελαιόλαδο, Ελαιόλαδο λαμπάντε)
- ▶ Εξευγενισμένο ελαιόλαδο
- ▶ Ελαιόλαδο-αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα.
- ▶ Ακατέργαστο πυρηνέλαιο
- ▶ Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο
- ▶ Πυρηνέλαιο

2.2.3 ΤΥΠΟΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το ελαιόλαδο, ανάλογα με την ποικιλία της ελιάς από την οποία προέρχεται, τις καλλιεργητικές μεθόδους και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, κατατάσσεται σε διάφορους τύπους, από τους οποίους αναφέρονται¹⁵:

- ▶ Ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (ΠΟΠ).
- ▶ Ελαιόλαδο Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).
- ▶ Βιολογικό ελαιόλαδο.
- ▶ Ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης ή άθερμο.
- ▶ Αγουρέλαιο.
- ▶ Ελαιόλαδο με αρωματικά φυτά.

2.2.4 ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η ποιότητα του ελαιόλαδου προσδιορίζεται από μια σειρά χημικών, φυσικών και

¹⁴ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για τυποποιητές, 2006, σελ. 1-2.

¹⁵ Οι τύποι των ελαιόλαδων περιγράφονται αναλυτικά στο παράρτημα.

οργανοληπτικών χαρακτηριστικών¹⁶.

- ▶ Χημικά χαρακτηριστικά ελαιολάδου (οξύτητα, οξείδωση)
- ▶ Φυσικά χαρακτηριστικά (χρώμα, ιξώδες)
- ▶ Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (γεύση, άρωμα, οσμή)

2.2.5 Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε ευρέως ως πρώτη ύλη στην υφαντουργία, στην αρωματοποιία και σε άλλες δραστηριότητες, που χωρίς αυτό δεν θα μπορούσαν να υλοποιηθούν. Η χρήση του σηματοδοτεί το πέρασμα σε ένα ανώτερο στάδιο πολιτισμού, που αποτελεί ορόσημο στην εξέλιξη ολόκληρου του μεσογειακού πολιτισμού.

▶ Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΓΙΑ ΦΩΤΙΣΜΟ

Η χρήση του ελαιολάδου ως φωτιστικού υλικού ξεκίνησε από τα προϊστορικά χρόνια, με τους περίφημους λύχνους της προϊστορικής περιόδου να μας δίνουν μια εικόνα του καθημερινού βίου των Ελλήνων και των Ρωμαίων. Οι αγροτικοί πληθυσμοί της Ελλάδας θεωρούσαν το λάδι ως βασικό φωτιστικό υλικό, ενώ στην Κρήτη του μεσοπολέμου άναβαν το λύχνο μόλις άρχιζε να νυχτώνει, τον διατηρούσαν αναμμένο στο οικογενειακό δείπνο και στην «αποσπερίδα»¹⁷ και τον έσβηναν όταν αποσύρονταν για ύπνο.

▶ Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΩΣ ΥΛΙΚΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Σε εποχές που δεν υπήρχαν σαπούνια, ή άλλα υλικά καθαρισμού και σωματικής υγιεινής, το ελαιόλαδο προοριζόταν για την ατομική καθαριότητα. Η μέθοδος καθαρισμού του σώματος με ελαιόλαδο ήταν απαραίτητη στα γυμναστήρια και στους αγώνες. Στα ομηρικά χρόνια ήταν απαραίτητη επάλειψη με ελαιόλαδο, μετά το πλύσιμο και τον καθαρισμό του σώματος με ζεστό νερό. Οι Ρωμαίοι θεωρούσαν πολύ υγιεινή συνήθεια την επάλειψη του σώματος με ελαιόλαδο. Το σαπούνι που είναι προϊόν που παράγεται από το λάδι, ήταν γνωστό κατά την αρχαιότητα, καθώς

¹⁶ Δίκτυο επιχειρήσεων προϊόντων ελαιολάδου Κρήτης,
<http://www.depek.gr/content/view/258/199>.

¹⁷ Η οικογενειακή και φιλική σχεδόν καθημερινή συγκέντρωση.

το αναφέρουν πολλοί συγγραφείς μετά τον Γαληνό και είχε διπλή χρήση ως φάρμακο και ως υλικό καθαρισμού.

► Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΛΑΪΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ

Η χρήση του ελαιολάδου ως εξαγνιστικού υλικού είναι γνωστή, όπως γνωστή είναι και η φαρμακευτική χρήση του ελαιόλαδου, ως φάρμακο για τις πληγές. Η αντίληψη αυτή πέρασε στη λαϊκή ιατρική και διατηρήθηκε για πολλούς αιώνες. Ιατροί της αρχαιότητας και του βυζαντινού κόσμου αναφέρουν πλήθος συνταγών με βασικό συστατικό το ελαιόλαδο. Κυρίως χρησιμοποιήθηκε ως αντιπυρετικό, ως νευρολογικό φάρμακο, ως φάρμακο για τις πληγές, εναντίον των δηλητηριάσεων, για τη στοματική υγιεινή και τη λευκότητα των οδόντων, την αλωπεκεία, εναντίον των παθήσεων του στομάχου, του δέρματος, για τους πόνους σε διάφορα σημεία του σώματος, για τη θεραπεία νοσημάτων του πεπτικού συστήματος, για εντριβές σε περιπτώσεις νοσημάτων του αναπνευστικού, σε ρευματικά και αρθρικά νοσήματα και της λέπρας. Το καλύτερο ελαιόλαδο για θεραπευτικούς σκοπούς ήταν βέβαια το λάδι της καντήλας από τα εικονίσματα των Αγίων. Το ελαιόλαδο χρησιμοποιούνταν επίσης και στη λαϊκή μαιευτική, καθώς διευκόλυνε τον τοκετό. Επιπλέον, η λαϊκή ιατρική χρησιμοποιεί το ελαιόλαδο και ως άριστο αφροδισιακό.

► ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΩΣ ΤΡΟΦΗ

Η σημασία της ελιάς και των προϊόντων της είναι εμφανής από την αρχαιότητα, καθώς το ελαιόλαδο συγκαταλέγονταν στα βασικά είδη διατροφής. Από την αρχαιότητα δημιουργήθηκε ένα διατροφικό πρότυπο που διατηρήθηκε μέχρι στις μέρες μας, αφού το ελαιόλαδο προβάλλεται από τη διεθνή επιστημονική κοινότητα, ως η πλέον υγιεινή λιπαρή ουσία. Άλλωστε, αποτελεί βασικό στοιχείο της πυραμίδας της Μεσογειακής διατροφικής αλυσίδας, η οποία έχει αποδειχθεί ότι αποτελεί πρότυπο σωστής και υγιεινής διατροφής και παράγοντα μακροζωίας. Οι ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου έγκεινται στην χημική του σύσταση (ελαϊκό οξύ, λινελαϊκό οξύ, παλμητικό και στεατικό οξύ), στις αντιοξειδωτικές ουσίες (πολυφαινόλες, φλαβονοειδή, βιταμίνη Ε, προβιταμίνη Α, σκουαλένιο) και άλλα μικροσυστατικά, τα οποία προστατεύουν τον οργανισμό από διάφορες παθήσεις.¹⁸

Η κατανάλωση ελαιολάδου συμβάλλει, μεταξύ άλλων:

¹⁸ ΒΙΕΛΘΑ, <http://www.vieltha.com/el/olives-oliveoil/oliveoilandhealth>.

- ▶ Στη διαμόρφωση μιας ισορροπημένης διατροφής, καθώς οι φυσιολογικές ποσότητες πρόσληψης ελαιόλαδου παρέχουν την κατάλληλη πηγή λιπαρών οξέων, για τη φυσιολογική ενασβεστίωση των οστών κατά την ανάπτυξη των παιδιών. Επίσης, η χαμηλή πρόσληψη λινελαϊκού οξέος, μπορεί να οδηγήσει σε σειρά βλαβών (καθυστέρηση της φυσιολογικής ανάπτυξης, δερματικές και ηπατικές διαταραχές και διαταραχές του μεταβολισμού).
- ▶ Στη μείωση της «κακής χοληστερίνης» (LDL), χωρίς να επηρεάζει την «καλή χοληστερίνη» (HDL), που προκαλεί στεφανιαία νόσο και αρτηριοσκλήρωση.
- ▶ Στον περιορισμό της πιθανότητας προσβολής από καρκίνο του μαστού, του παχέος εντέρου και από οστεοπόρωση, εξαιτίας της περιεκτικότητάς του σε λιποδιαλυτές βιταμίνες A, D, K και ειδικά E.
- ▶ Την πρόληψη γήρανσης των νευρικών κυττάρων, που λόγω της αντιοξειδωτικής του δράσης, βοηθάει στην πέψη και στην απορρόφηση του ασβεστίου και βελτιώνει την υγεία του δέρματος.
- ▶ Τέλος, μελέτες έχουν δείξει ότι η κατανάλωση ελαιόλαδου βοηθά στην προστασία του οργανισμού από σοβαρές ασθένειες (καρδιοπάθειες, σακχαρώδη διαβήτη), ενώ μειώνεται η πιθανότητα εμφάνισης ρευματοειδούς αρθρίτιδας, αρτηριακής πίεσης κ.ά..¹⁹

2.3 Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το ελαιόλαδο λαμβάνεται αποκλειστικά και μόνο από τους καρπούς της ελιάς, σε αντίθεση με άλλα έλαια που λαμβάνονται με χρήση οργανικών διαλυτών ή με διαδικασίες επανεστεροποίησης ή με οποιαδήποτε ανάμειξη με έλαια άλλων ειδών. Το λάδι που αποτελεί το 15-26% του καρπού βρίσκεται στο μεσοκάρπιο των κυττάρων. Η εξαγωγή του ελαιολάδου περιλαμβάνει το διαχωρισμό του ελαίου από τα στερεά συστατικά και τα φυτικά υγρά των καρπών.

Η διαδικασία παραγωγής ελαιόλαδου περιλαμβάνει διάφορα στάδια, όπως αποφύλλωση, πλύσιμο και έκθλιψη του ελαιόκαρπου, μάλαξη της ελαιόπαστας και εξαγωγή του ελαιόλαδου από την ελαιόπαστα. Τα στάδια αυτά περιγράφονται

¹⁹ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, 2006, σελ. 13.

συνοπτικά στη συνέχεια.

Όταν ο καρπός φτάνει στο ελαιοτριβείο, περιέχει φύλλα και ξένες ύλες όπως σκόνη, χώμα, πέτρες και άλλα στερεά υλικά, που πρέπει να απομακρυνθούν πριν την εξαγωγή του ελαιολάδου. Αυτό γίνεται με αυτόματες μηχανές που αφαιρούν τα φύλλα με ρεύμα αέρα (αποφυλλωτήριο). Η αποφύλλωση θεωρείται επιβεβλημένη, καθώς η παρουσία των φύλλων προσδίδει στο ελαιόλαδο πικρή γεύση (λόγω της ελευρωπαΐνης). Κατόπιν, οι καρποί περνούν σε ένα τύμπανο όπου κυκλοφορεί νερό, προκειμένου να πλυθούν και να απομακρυνθούν τα ξένα υλικά (σκόνη, χώμα, κλπ). Μετά το πλύσιμο, οι ελιές ζυγίζονται για να είναι γνωστή η ποσότητα του καθαρού καρπού του κάθε παραγωγού.

Η έκθλιψη του ελαιοκάρπου αποτελεί το πρώτο στάδιο της εξαγωγής του λαδιού. Σε αυτό το στάδιο οι παράγοντες που επηρεάζουν τις ποσότητες παραγωγής και την ποιότητα του ελαιολάδου είναι:

► Οι μέθοδοι εξαγωγής ελαιολάδου.

Αφορούν την παραλαβή του ελαιοκάρπου, την τροφοδοσία των μηχανών, την αποφύλλωση και την πλύση των ελαιοκάρπων από τα ελαιοτριβεία. Χρησιμοποιούνται δύο διαφορετικές διαδικασίες εξαγωγής του ελαιολάδου, οι οποίες βασίζονται στη φυγοκέντριση. Τα φυγοκεντρικά συγκροτήματα, ανάλογα με τα προϊόντα που δίνουν στο τέλος της επεξεργασίας, διακρίνονται σε τριών και δύο φάσεων. Τα δύο συστήματα διαφέρουν σημαντικά ως προς το ποσό και τη σύνθεση των υποπροϊόντων που παράγουν. Επιπλέον, εφαρμόζεται ακόμη η λεγόμενη «παραδοσιακή διαδικασία», κατά την οποία το ελαιόλαδο εξάγεται με πίεση σε υδραυλικό πιεστήριο.²⁰

► Η έκθλιψη του ελαιοκάρπου.

Για την έκθλιψη του ελαιοκάρπου χρησιμοποιούνται ελαιόμυλοι, κυλινδρόμυλοι, σφυρόμυλοι και μεταλλικοί σπαστήρες με αντίθετα περιστρεφόμενους δίσκους, οι οποίοι περιστρέφουν τον καρπό με μεγάλη ταχύτητα μέσα σε ένα διάτρητο τύμπανο. Στους παραδοσιακούς πέτρινους ελαιόμυλους, οι καρποί συνθλίβονταν χωρίς υπερβολική μηχανική πίεση και χωρίς τον κίνδυνο υπερθέρμανσης της ελαιόπαστας και επιμόλυνσης της από

²⁰ Παραγωγή, Μεταφορά και Αποθήκευση Ελαιολάδου, Ε.Α.Σ. Ρεθύμνης, http://www.easreth.gr/proionta-ypiresies/ladi/eleolado_par_metaf_apoth.htm.

ίχνη μετάλλων. Οι μεταλλικοί σπαστήρες έχουν ορισμένα πλεονεκτήματα, όπως είναι η συνεχής λειτουργία, η μεγάλη απόδοση, το μικρό κόστος και μέγεθος. Από την άλλη πλευρά όμως η γρήγορη φθορά των εξαρτημάτων έκθλιψης, προάγει το σχηματισμό γαλακτωμάτων και μούργας στο ελαιόλαδο, ρυπαίνουν το προϊόν με βαριά μέταλλα και προάγουν το τάγγισμα στο λάδι. Επίσης, δεν πρέπει να αυξηθεί η θερμοκρασία της ελαιόπαστας και ο θρυμματισμός του καρπού να μην είναι υπερβολικός, γιατί τότε μπορεί να γίνει αιτία για πικρή γεύση στο ελαιόλαδο. Ο βαθμός έκθλιψης επηρεάζει ορισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά του λαδιού. Ενώ η οξύτητα και ο αριθμός των υπεροξειδίων δεν επηρεάζεται, η ποσότητα των πολυφαινόλων με την αύξηση της διαμέτρου των οπών του κόσκινου του σφυρόμυλου επηρεάζεται θετικά. Επίσης, ο αριθμός των στροφών στο σφυρόμυλο επηρεάζει ορισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου. Ο μικρός αριθμός στροφών δίνει ποιοτικότερο ελαιόλαδο. Ο ελαιόκαρπος που σπάζει με μυλόλιθο δίνει λάδια πιο αρωματικά.²¹

▶ Η μάλαξη της ελαιόπαστας.

Μετά την έκθλιψη του ελαιόκαρπου ακολουθεί η μάλαξη της ελαιόπαστας με στόχο τη διάσπαση του γαλακτώματος, που σχηματίστηκε κατά την άλεση και τη συνένωση των μικρών ελαιοσταγονιδίων σε μεγαλύτερες σταγόνες, ώστε να διευκολυνθεί ο διαχωρισμός τους από τα υπόλοιπα συστατικά της ελαιόπαστας. Όλοι οι μαλακτήρες των φυγοκεντρικών ελαιουργείων κατασκευάζονται σήμερα από ανοξείδωτο χάλυβα και έχουν διπλά τοιχώματα, διαμέσου των οποίων κυκλοφορεί ζεστό νερό, για τη θέρμανση της ελαιόπαστας, διευκολύνοντας την εξαγωγή του ελαιόλαδου. Η ανάμειξη επιτυγχάνεται με περιστρεφόμενο έλικα. Η θέρμανση σε υψηλότερες θερμοκρασίες μπορεί να οδηγήσει στην εξαγωγή μεγαλύτερης ποσότητας ελαιόλαδου, αλλά έχει δυσμενή επίπτωση στην ποιότητά του. Τέλος, ο χρόνος μάλαξης δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 20-30 λεπτά.

▶ Ο διαχωρισμός.

Μεγάλη σημασία για την ποιότητα του λαδιού έχει η θερμοκρασία του προστιθέμενου νερού στο διαχωριστήρα κατά τη διάρκεια της διαχωρίσεως,

²¹ ICAP, 2006, σελ.9.

καθώς η υψηλότερη θερμοκρασία από 30°C καταστρέφει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του λαδιού και το λάδι οξειδώνεται πιο γρήγορα. Επίσης, μεγάλη σημασία έχει και ο συχνός καθαρισμός των διαχωριστήρων, γιατί οι ξένες ύλες και η υγρασία υποβαθμίζουν την ποιότητα του λαδιού.

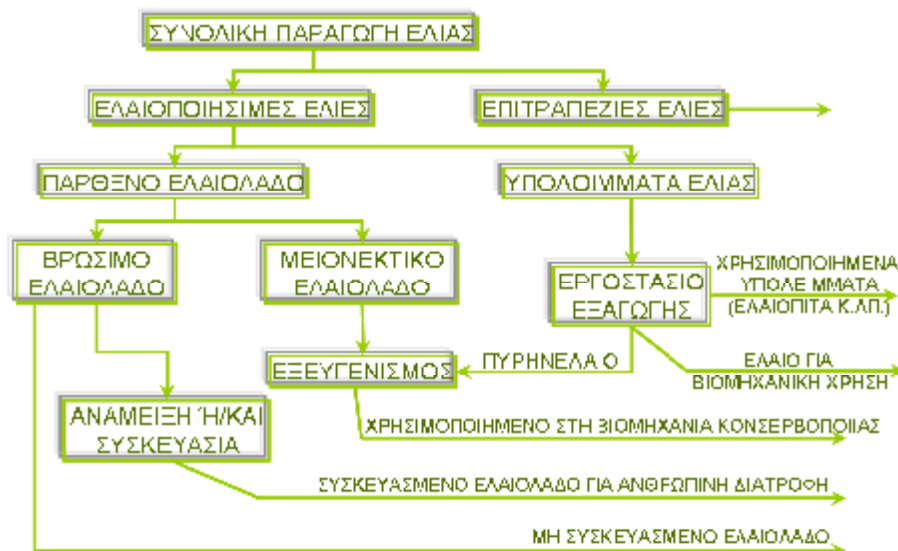
► Φυγοκέντριση.

Όταν λειτουργεί σωστά το φυγοκεντρικό συγκρότημα, η ποιότητα του ελαιολάδου μπορεί να είναι ίδια με αυτήν που περιέχει ο ελαιόκαρπος.

► Η διατήρηση / αποθήκευση.

Το ελαιόλαδο, μετά το πέρασμά του από τους διαχωριστήρες, περιέχει διάφορες ουσίες (μούργες), που κατακάθονται με τον καιρό στα δοχεία αποθήκευσης. Οι εν λόγω ουσίες πρέπει να αφαιρεθούν, καθώς γίνονται ζυμώσεις που μεταδίδουν άσχημη μυρωδιά στο λάδι και υποβαθμίζουν την ποιότητά του. Περισσότερο όμως επικίνδυνες είναι οι πρωτεϊνικές ουσίες, γιατί με την αποσύνθεσή τους σχηματίζουν αποκρουστική οσμή.²²

Το διάγραμμα που ακολουθεί παρουσιάζει τις χρήσεις της ελιάς και τα στάδια παραγωγής και επεξεργασίας του ελαιολάδου και του πυρηνελαίου (σύμφωνα με την επίσημη Εφημερίδα Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων).



Πηγή: ICAP, 2006.

Το παρθένο ελαιόλαδο μπορεί να είναι βρώσιμο ή μειονεκτικό. Το βρώσιμο

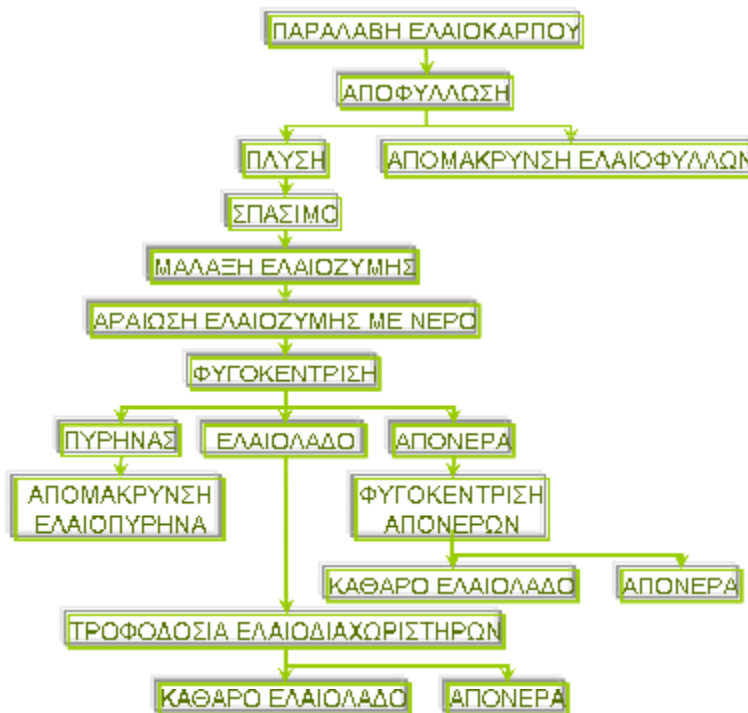
²² ICAP, 2006, σελ.10.

καταναλώνεται άμεσα ή επεξεργάζεται / αναμειγνύεται, τυποποιείται και το μειονεκτικό εξευγενίζεται²³. Ο πυρήνας μεταφέρεται στα πυρηνελαουργεία για την παραγωγή πυρηνελαίου.

Το διάγραμμα που ακολουθεί παρουσιάζεται η ροή παραγωγής του ελαιολάδου σε ένα παραδοσιακό ελαιοτριβείο.



Το διάγραμμα που ακολουθεί παρουσιάζεται η ροή παραγωγής του ελαιολάδου σε ένα σύγχρονο φυγοκεντρικό σύστημα.



Πηγή: ICAP, 2006.

Τέλος, από την διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου προκύπτουν οι εξής τύποι αποβλήτων:

- ▶ Υγρό απόβλητο από το ζέπλυμα των ελιών με νερό.

²³ Εξευγενισμός είναι η διεργασία που γίνεται με σκοπό την παρασκευή βρώσιμου ελαιόλαδου που πληροί τις προδιαγραφές της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.

- ▶ Υγρό απόβλητο (τζίζουρος) από τους φυγόκεντρους διαχωριστήρες, όπου γίνεται διαχωρισμός των φυτικών υγρών του ελαιοκάρπου από το ελαιόλαδο.
- ▶ Στερεό απόβλητο (ελαιοπυρήνας) που προέρχεται από το διαχωριστήρα (decanter) που διαχωρίζει τα υγρά από τα στερεά μέρη του ελαιόκαρπου.
- ▶ Λάσπη που καθιζάνει στις δεξαμενές εξάτμισης υγρών αποβλήτων.
- ▶ Φύλλα και μικρά κλαδιά που προέρχονται από το αποφυλλωτήριο.²⁴

2.4 Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

2.4.1 ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ

Ο κλάδος των ελαιοτριβείων παρουσιάζει την ακόλουθη διάρθρωση:

- ▶ Σε ολόκληρη τη χώρα λειτουργούν 2152 ελαιοτριβεία εκ των οποίων το 80% είναι ιδιωτικά και το 20% συνεταιριστικά. Στο σύνολο των ιδιωτικών ελαιοτριβείων οι ατομικές επιχειρήσεις και οι Ο.Ε. / Ε.Ε. ξεπερνούν το 95%, ενώ μόλις 5% από αυτά είναι Ε.Π.Ε. ή Α.Ε.. Η νομική μορφή των ελαιοτριβείων προσδιορίζει και επηρεάζει τη λειτουργική και οργανωτική τους υποδομή και κατ' επέκταση την αποτελεσματικότητα που απαιτείται να έχουν ως σύγχρονες μονάδες στο συγκεκριμένο χώρο.
- ▶ Ο μέσος όρος παραγωγής ελαιολάδου ανά ελαιοτριβείο κινείται κάτω από 200 τόνους ετησίως.
- ▶ Οι νομοί Ηρακλείου και Μεσσηνίας είναι οι δύο μεγαλύτεροι νομοί της χώρας από πλευράς αριθμού ελαιοτριβείων, με 250 και 245 ελαιοτριβεία αντίστοιχα.
- ▶ Με εξαίρεση την περιφέρεια της Ηπείρου και τους νομούς Δράμας, Πιερίας και Σερρών, όλοι οι υπόλοιποι ελαιοπαραγωγικοί νομοί της χώρας διαθέτουν συνεταιριστικά ελαιοτριβεία.
- ▶ Στους νομούς Λασιθίου, Λέσβου και Δωδεκανήσου λειτουργούν περισσότερα συνεταιριστικά από ότι ιδιωτικά ελαιοτριβεία.
- ▶ Σε ότι αφορά την κατανομή των συνεταιριστικών ελαιοτριβείων κατά

²⁴ Σιούφτας και Χατζηπαναγιώτου, 2005, σελ.1-4.

γεωγραφική περιφέρεια η Κρήτη και η Πελοπόννησος συγκεντρώνει το 37,6% και 28,8% αντίστοιχα των συνεταιριστικών ελαιοτριβείων της χώρας.

- ▶ Σε ότι αφορά την κατανομή των ιδιωτικών ελαιοτριβείων κατά γεωγραφική περιφέρεια η Πελοπόννησος και η Κρήτη συγκεντρώνει το 37,9% και 22,5% αντίστοιχα των ιδιωτικών ελαιοτριβείων της χώρας.
- ▶ Ο μεγαλύτερος αριθμός ελαιοτριβείων με νομική μορφή Α.Ε. ή Ε.Π.Ε. εμφανίζεται στο νομό Ηρακλείου, 16 μονάδες.²⁵

Η διακίνηση του χύμα ελαιολάδου πραγματοποιείται μέσα από τρία επιχειρηματικά σχήματα:

- ▶ Τις Συνεταιριστικές Οργανώσεις δευτέρου βαθμού (Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών - ΕΑΣ).

Οι ΕΑΣ, κατά κανόνα, διαθέτουν μονάδες ελαιοτριβείων και δραστηριοποιούνται στον τομέα της τυποποίησης του προϊόντος και στο χώρο της χύμα διακίνησης. Σε ότι αφορά τους προμηθευτές του προϊόντος, οι ΕΑΣ αγοράζουν κατά αποκλειστικότητα από τους ελαιοπαραγωγούς της περιοχής τους. Στην περίπτωση που διαθέτουν και ελαιοτριβείο, προστίθεται στο χύμα προϊόν που διακινούν και το δικαίωμα που λαμβάνουν από τους ελαιοπαραγωγούς – πελάτες τους.

- ▶ Τους ιδιώτες εμπόρους.

Οι ιδιώτες έμποροι, είτε ασκούν δραστηριότητα στην εσωτερική και εξωτερική αγορά και προμηθεύονται το προϊόν από ελαιοπαραγωγούς, ελαιοτριβεία, ΕΑΣ και μικρούς εμπόρους, είτε ασκούν δραστηριότητα τοπικής εμβέλειας και προμηθεύονται το προϊόν από ελαιοπαραγωγούς της περιοχής τους για να το διαθέσουν σε τυποποιητικές επιχειρήσεις και εμπόρους εθνικής εμβέλειας.

- ▶ Τα ελαιοτριβεία (συνεταιριστικά και ιδιωτικά).

Τα ιδιωτικά ελαιοτριβεία λειτουργούν αφενός σαν χώρος αποθήκευσης και φύλαξης του ελαιόλαδου και αφετέρου ως ενδιάμεσος μεταξύ αγοραστή του προϊόντος και του ελαιοπαραγωγού, λαμβάνοντας κάποια αμοιβή από τον ελαιοπαραγωγό για τις υπηρεσίες που προσφέρει το ελαιοτριβείο. Στην

²⁵ ΕΔΟΕΕ, <http://www.edoee.gr/announcements/Aiib-%20Χαρτογράφηση%20αγοράς%20ελαιολάδου.pdf>, σελ. 111.

περίπτωση των συνεταιριστικών ελαιοτριβείων, οι ελαιοπαραγωγοί – μέλη του συνεταιρισμού αφήνουν το ελαιόλαδο μετά την παραγωγή για φύλαξη και είτε το παραλαμβάνουν σε ένα επόμενο στάδιο, είτε αφήνουν στο συνεταιρισμό να διαπραγματευθεί την πώληση του προϊόντος παρακρατώντας ένα μικρό ποσό (συνήθως γύρω στα 10 σεντς) για τα λειτουργικά έξοδα του συνεταιρισμού.

Τα τρία αυτά επιχειρηματικά σχήματα αποτελούν το συνδυαστικό κρίκο μεταξύ ελαιοπαραγωγών και αγοραστών χύμα ελαιόλαδου.²⁶

2.4.2 ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ο κλάδος των τυποποιητικών μονάδων ελαιολάδου στην Ελλάδα αποτελείται από επιχειρήσεις του ιδιωτικού και του συνεταιριστικού τομέα (Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών). Στη μεγάλη του πλειοψηφία ο κλάδος των τυποποιητικών επιχειρήσεων στην Ελλάδα αποτελείται από μικρομεσαίες μονάδες, κατά κανόνα οικογενειακής μορφής, οι οποίες προκειμένου να αντιμετωπίσουν το πρόβλημα της βιωσιμότητας πολλές από τις μονάδες αυτές δραστηριοποιούνται παράλληλα και σε άλλους συγγενείς επιχειρηματικά χώρους όπως:

- ▶ Η λειτουργία ελαιοτριβείου.
- ▶ Η διακίνηση χύμα ελαιολάδου.
- ▶ Η επεξεργασία βρώσιμης ελιάς.
- ▶ Η τυποποίηση και εμπορία σπορελαίων και άλλων αγροτικών προϊόντων και τροφίμων.

Η τυποποίηση ελαιολάδου αποτελεί επιχειρηματική δραστηριότητα εντάσεως κεφαλαίου. Στην περίπτωση της Ελλάδας ο κλάδος χαρακτηρίζεται από τον πολύ χαμηλό βαθμό αξιοποίησης της παραγωγικής δυναμικότητας λόγω του σχετικά μικρού μεγέθους και του βαθμού συγκέντρωσης της αγοράς και επίσης του σχετικά μεγάλου αριθμού επιχειρήσεων.

Οι τυποποιητικές επιχειρήσεις ελαιολάδου είναι εγκατεστημένες κατά κύριο λόγο στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας, καθώς και στην ευρύτερη περιοχή της

²⁶ ΕΔΟΕΕ, <http://www.edoee.gr/announcements/Aiiβ-%20Χαρτογράφηση%20αγοράς%20ελαιόλαδου.pdf>, σελ. 93.

Αττικής. Επίσης, ένας μικρός αριθμός επιχειρήσεων είναι εγκατεστημένοι και σε μη ελαιοπαραγωγικές περιοχές, στα μεγάλα αστικά κέντρα (Θεσσαλονίκη, Λάρισα, Ιωάννινα, κ.λπ.).

Όπως έχει ήδη αναφερθεί, η αγορά τυποποιημένου προϊόντος (εσωτερική ζήτηση και εξαγωγές) για τις επιχειρήσεις του κλάδου κυμαίνεται γύρω στους 60.000 τόνους το χρόνο. Οι δυο πολυεθνικές επιχειρήσεις που λειτουργούν στη χώρα ελέγχουν πάνω από το 40% της αγοράς, ενώ οι πέντε μεγαλύτερες επιχειρήσεις του κλάδου κατέχουν μερίδιο αγοράς το οποίο ξεπερνά το 60%.

Τα σημαντικότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι ελληνικές τυποποιητικές επιχειρήσεις του ελαιολάδου έχουν να κάνουν:

- ▶ Με τις προδιαγραφές που πρέπει να ακολουθούν και να εφαρμόζουν σε επίπεδο παραγωγικών διαδικασιών σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή των προϊόντων τους (συστήματα πιστοποίησης HACCP, ISO, κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, συστήματα ιχνηλασιμότητας κ.λπ.).
- ▶ Τους κανόνες που πρέπει να τηρούν σε σχέση με τη σήμανση και την εμπορία των προϊόντων που διακινούν.

Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) έχει την ευθύνη για το έλεγχο όλων των επιχειρήσεων τροφίμων σε ότι αφορά στην τήρηση των κανόνων υγιεινής στη παραγωγική διαδικασία και τη σήμανση, καθώς και τη ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων.

Απαραίτητη προϋπόθεση για την επιβίωση όσων από τις επιχειρήσεις του κλάδου θέλουν να διεκδικήσουν μια θέση σε μια αγορά η οποία χαρακτηρίζεται από έντονο και διαρκή ανταγωνισμό, είναι να οργανωθούν και να λειτουργήσουν σωστά.

Ο κλάδος της τυποποίησης διευρύνθηκε σημαντικά από τα τέλη της δεκαετίας του '80 έως τα μέσα της δεκαετίας του '90, όταν λειτούργησε το κοινοτικό καθεστώς της «ενίσχυσης στην κατανάλωση του ελαιολάδου». Το γεγονός ότι η ενίσχυση εχορηγείτο μόνο στο επώνυμο ελαιόλαδο το οποίο κυκλοφορούσε στην αγορά σε συσκευασίες μέχρι 5 λίτρα, έδωσε μεγάλη ώθηση στο τυποποιημένο προϊόν και βέβαια δημιούργησε κίνητρα για την είσοδο πολλών επιχειρήσεων στον κλάδο.

Όπως αποδείχθηκε, πολλές από τις επιχειρήσεις που δημιουργήθηκαν στο πλαίσιο

του καθεστώτος της «ενίσχυση στην κατανάλωση» ήταν μάλλον ευκαιριακού χαρακτήρα, αφού αμέσως μετά τη λήξη του καθεστώτος οι επιχειρήσεις αυτές εξαφανίστηκαν. Ο τομέας πέρασε στη συνέχεια από μια φάση εξυγίανσης. Με το ξεκίνημα της νέας χλιετίας ο κλάδος δέχθηκε μια νέα στήριξη μέσα από την επίσημη πλέον κατάργηση της κυκλοφορίας στο στάδιο του λιανικού εμπορίου (τελικοί καταναλωτές και μαζική εστίαση) χύμα ελαιολάδου. Η εξυγίανση της εσωτερικής αγοράς, με την πάταξη της παράνομης διακίνησης του προϊόντος μπορεί, αναμφίβολα, να βελτιώσει σε μεγάλο βαθμό τα μεγέθη του κλάδου.²⁷

2.4.3 Η ΖΗΤΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Καθώς το ελαιόλαδο στη Ελλάδα αποτελεί βασικό προϊόν διατροφής, η ζήτησή του εξαρτάται άμεσα από την εξέλιξη του πληθυσμού. Επιπλέον, η τιμή του ελαιολάδου, σε συνδυασμό με το διαθέσιμο εισόδημα και την τιμή των υποκατάστατων προϊόντων (σπορέλαια κ.λπ.), επηρεάζει σημαντικά τη ζήτηση των εν λόγω προϊόντων. Η τιμή του ελαιολάδου παρουσιάζει σημαντικές διακυμάνσεις, κυρίως λόγω των μεταβολών που εμφανίζει η προσφορά (παραγωγή και αποθέματα). Μία σημαντική αύξηση της τιμής του ελαιολάδου ενδέχεται να στρέψει τους καταναλωτές σε άλλα υποκατάστατα προϊόντα με χαμηλότερη τιμή.

Ο γενικός δείκτης τιμών εκροών του ελαιολάδου ακολούθησε ανοδική πορεία την περίοδο 2001-2005, με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 12,5% και διαμορφώθηκε το 2005 σε 160,91. Η μέση ετήσια σταθμισμένη τιμή παραγωγού του ελαιολάδου εμφάνισε μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 8,8% την τριετία 2002-2004 και διαμορφώθηκε το 2004 σε €2,57.²⁸

Η προβολή της πολλαπλής ωφελιμότητας του ελαιολάδου, μέσω της διαφήμισης και της παρουσίασης τεκμηριωμένων ερευνών και εκθέσεων επιστημόνων διεθνούς κύρους, επηρεάζει τις διατροφικές συνήθειες και προτιμήσεις των καταναλωτών και κατά συνέπεια, συμβάλλει στην αύξηση της ζήτησης του εν λόγω προϊόντος. Η προβολή της μεσογειακής κουζίνας που εντάσσει το ελαιόλαδο στην καθημερινή διατροφή είναι ιδιαίτερα έντονη τα τελευταία χρόνια, γεγονός που επηρεάζει θετικά την κατανάλωσή του.

²⁷ ΕΔΟΕΕ, <http://www.edoee.gr/announcements/Αυγ.pdf>, σελ. 19.

²⁸ ICAP, 2006, σελ.13.

Όπως προκύπτει από την Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών 2004/05 της ΕΣΥΕ, αναφορικά με τις δαπάνες των νοικοκυριών για ελαιόλαδο ανήλθε σε €2,60, αντιπροσωπεύοντας το 74,8% των δαπανών της κατηγορίας ή ποσοστό 4,4% των μέσων μηνιαίων δαπανών για αγορά ειδών διατροφής γενικά. Να σημειωθεί ότι ο μέσος όρος των συνολικών μηνιαίων αγορών των νοικοκυριών ανέρχεται σε €1.792,28 ανά νοικοκυριό, ενώ η μέση μηνιαία δαπάνη για έλαια και λίπη διαμορφώθηκε σε €6,84. Στη διαμόρφωση του χαμηλού, συγκριτικά, μέσου όρου μηνιαίων δαπανών για αγορά ελαιολάδου, συντελεί σε μεγάλο βαθμό το υψηλό ποσοστό αυτοκατανάλωσης που χαρακτηρίζει το συγκεκριμένο προϊόν. Η υψηλότερη μέση μηνιαία δαπάνη για αγορά ελαιολάδου αντιστοιχεί στα νοικοκυριά της πρωτεύουσας (€3,79) και ακολούθησαν της Θεσσαλονίκης (€3,33) και των ημιαστικών περιοχών (€3,16).

Σύμφωνα με στοιχεία της έρευνας, τα νοικοκυριά όλων των περιοχών απέκτησαν κατά μέσο όρο μηνιαίως 3,38 λίτρα ελαιολάδου βάσει αγορών και 1,45 λίτρα με άλλο τρόπο κτήσης (δική τους παραγωγή). Στις αγροτικές περιοχές αποκτήθηκαν βάσει αγορών κατά μέσο όρο μηνιαίως 3,13 λίτρα και 3,29 λίτρα από δική τους παραγωγή. Στην περιφέρεια της πρωτεύουσας οι μέσες μηνιαίες ποσότητες που αποκτήθηκαν βάσει συνόλου αγορών ανήλθαν σε 3,72 λίτρα, ενώ μικρές ήταν οι ποσότητες που αποκτήθηκαν από δική τους παραγωγή (0,50 λίτρα).²⁹

2.4.4 Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ο παραγωγικός τομέας του ελαιολάδου αποτελείται από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, των οποίων το μέγεθος και η δραστηριότητα ποικίλουν, καθώς η διαδικασία παραγωγής, από την παραλαβή της πρώτης ύλης (ελιές-πυρήνας ελιών) μέχρι τη διάθεση του τελικού προϊόντος, περιλαμβάνει διάφορα στάδια. Ειδικότερα, τα ελαιοτριβεία πραγματοποιούν την πρώτη φάση της παραγωγής ελαιολάδου, το οποίο στη συνέχεια είτε διατίθεται απευθείας προς κατανάλωση (βρώσιμο) σε μορφή χύμα, είτε προωθείται σε εμπορικές επιχειρήσεις (χονδρεμπόρους) για μεταπώληση στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό, είτε διοχετεύεται

²⁹ ICAP, 2006, σελ.14-15.

σε επιχειρήσεις επεξεργασίας ή/και τυποποίησης.³⁰ Τα ελαιοτριβεία παρακρατούν από τους ελαιοπαραγωγούς ως «δικαίωμα», μέρος της ποσότητας του ελαιολάδου που παράγεται σε αυτά, συνήθως το ποσοστό ανέρχεται περίπου σε 6,5%. Τα πυρηνελαιουργεία παράγουν το πυρηνέλαιο σε μορφή μπρούτο (μη βρώσιμο), το οποίο μεταφέρεται σε επιχειρήσεις επεξεργασίας ή/και τυποποίησης στην Ελλάδα και κυρίως στο εξωτερικό, ενώ λίγα από τα υπάρχοντα πυρηνελαιουργεία διαθέτουν «ραφινάρια» για την επεξεργασία του προϊόντος. Στον κλάδο επίσης δραστηριοποιούνται και αρκετοί συνεταιρισμοί ή Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών, που έχουν ως κύρια δραστηριότητά τους τη συλλογή των προϊόντων των μελών τους και στη συνέχεια την εμπορία, επεξεργασία ή / και τυποποίηση αυτών.³¹

Οι επιχειρήσεις τυποποίησης στην Ελλάδα εκπροσωπούνται από αντίστοιχους κλαδικούς φορείς, όπως ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (ΣΕΒΙΤΕΛ) και ο Ελληνικός Σύνδεσμος Βιοτεχνών Τυποποίησης Ελαιολάδου (ΕΣΒΙΤΕ), οι οποίοι συμμετέχουν ενεργά στις εξελίξεις που συντελούνται.

Όπως προκύπτει από στοιχεία της Αυτοτελούς Υπηρεσιακής Μονάδας Ελέγχου Ενισχύσεων Ελαιολάδου (Α.Υ.Μ.Ε.Ε.Ε.) το 2003/04 λειτουργούσαν συνολικά στην Ελλάδα 2.021 ελαιοτριβεία, εκ των οποίων 764 ήταν συγκεντρωμένα στην Πελοπόννησο (ποσοστό 37,8%) και 519 στην Κρήτη (ποσοστό 25,7%). Αξιόλογος είναι και ο αριθμός των ελαιοτριβείων που λειτούργησαν την ίδια περίοδο στη Στερεά Ελλάδα (266), στα Ιόνια Νησιά (154) και στα νησιά του Αιγαίου (143). Σε επίπεδο νομού, τα περισσότερα ελαιοτριβεία την περίοδο 2003/04 λειτούργησαν στο Ηράκλειο (241) και ακολούθησαν οι νομοί Μεσσηνίας (239), Ηλείας (137), Λακωνίας (121), Χανίων (121) και Αχαΐας (102).

Επίσης, την ίδια περίοδο λειτουργούσαν συνολικά στην Ελλάδα 26 πυρηνελαιουργεία, 12 ραφινάρια και 9 μικτές επιχειρήσεις. Το μεγαλύτερο ποσοστό πυρηνελαιουργείων, ραφιναρίων και μικτών επιχειρήσεων συγκεντρώθηκε στην Πελοπόννησο (30%), στην Κρήτη (25,5%) και στη Στερεά Ελλάδα (23,4%). Σε επίπεδο νομών, τα περισσότερα πυρηνελαιουργεία

³⁰ Στο Παράρτημα παρουσιάζονται ορισμένες επιχειρήσεις που ασχολούνται με την τυποποίηση ελαιολάδου.

³¹ ICAP, 2006, σελ. 17-18.

λειτουργήσαν στη Μεσσηνία (5) και ακολούθησαν οι νομοί Ρεθύμνου (3) και Λασιθίου (3), ενώ οι περισσότερες ραφίναριες λειτούργησαν στο νομό Αττικής (5) και ακολούθησαν οι νομοί Ευβοίας (2) και Θεσσαλονίκης (2).³²

2.4.5 ΤΟ ΚΑΘΕΣΤΩΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Από το 1981, οπότε και η Ελλάδα έγινε μέλος της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας (σημερινή Ευρωπαϊκή Ένωση), μέχρι τη λήξη της εμπορικής περιόδου 2005/2006, επικρατούσε το καθεστώς Ενίσχυσης στην παραγωγή του ελαιόλαδου, με βάση τον όγκο του παραγόμενου προϊόντος. Η ένταξη της χώρας στην Κοινότητα επηρέασε καταλυτικά και καθοριστικά την κατάσταση και την πορεία του κλάδου των ελαιοτριβείων εξαιτίας δύο βασικών γεγονότων:

- ▶ του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή, που οδήγησε σε επέκταση της ελαιοκαλλιέργειας στη χώρα μας και ως εκ τούτου αύξηση του όγκου της παραγωγής ελαιολάδου,
- ▶ των επενδύσεων στον κλάδο σε κτιριακό και μηχανολογικό εξοπλισμό.

Τα δύο αυτά γεγονότα οδήγησαν σε μια σημαντική διεύρυνση του κλάδου των ελαιοτριβείων. Όμως και στις δύο περιπτώσεις η πολιτική που υιοθετήθηκε σε εθνικό επίπεδο στηρίχθηκε πάνω σε λάθος επιλογές και προτεραιότητες με αποτέλεσμα αντί να φτάσουμε σε ένα σύγχρονο τομέα ελαιοτριβείων, να οδηγηθούμε σε μια κατάσταση αδιέξοδη και η εξυγίανσή της θα έχει σημαντικό κόστος.

Η αναμόρφωση της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ) οδήγησε στην κατάργηση του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή με τη λήξη της εμπορικής περιόδου 2005/2006. Η στήριξη των ελαιοπαραγωγών αποδεδεμεύτηκε από τον όγκο της παραγωγής κάθε εμπορικής περιόδου και μετατράπηκε σε μια προκαθορισμένη ως προς το ύψος ενίσχυση με βάση τα δικαιώματα που κατοχύρωσαν κατά τις τέσσερις εμπορικές περιόδους 1999/2000 - 2002/2003. Το οριστικό πέραςμα στη νέα εποχή ταυτίζεται χρονικά με την εμπορική περίοδο 2008/2009, οπότε η ενίσχυση των ελαιοπαραγωγών αποδεδεμεύεται από τον όγκο της παραγωγής κάθε εμπορικής περιόδου και μετατρέπεται σε ένα εφάπαξ ποσό με βάση ιστορικά

³² ICAP, 2006, σελ. 18-19.

δεδομένα της παραγωγής.

Η νέα αυτή κατάσταση έφερε τα πάνω κάτω στις σχέσεις ελαιοτριβείων και ελαιοπαραγωγών, γεγονός που συνδέεται με το θέμα της οικονομικής βιωσιμότητας, αφού οι τελευταίοι δεν είχαν πλέον την ανάγκη της μεσολάβησης των πρώτων για να εισπράξουν την ενίσχυση από τα κοινοτικά ταμεία. Το επακόλουθο ήταν να μειωθεί σημαντικά ο αριθμός των ελαιοτριβείων, κατά τη δεκαετία 1998-2008, από 2500 σε 2150, γεγονός που μεταφράζεται σε μια μείωση της τάξης του 14%.³³

2.4.6 ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η Ελλάδα είναι η τρίτη μεγαλύτερη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο, μετά την Ιταλία και την Ισπανία. Οι τρεις αυτές χώρες παράγουν σήμερα το 80% της παγκόσμιας αγοράς ελαιολάδου. Με κριτήριο την ποιότητα όμως, η Ελλάδα κατατάσσεται πρώτη στον κόσμο, καθώς σύμφωνα με στοιχεία του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.), πάνω από το 70% της Ελληνικής παραγωγής ελαιολάδου είναι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια αύξηση της παραγωγής στην Τουρκία κατά 30%, ενώ γίνονται νέες φυτεύσεις σε χώρες της Λατινικής Αμερικής και στην Αυστραλία, γεγονός που θα έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση του ανταγωνισμού της παγκόσμιας αγοράς στο μέλλον.³⁴

Ο κανόνας που ισχύει σήμερα στην Ελλάδα είναι εξαγωγές χύμα ελαιολάδου. Η Ελλάδα στο σύνολο εξάγει μεγάλες ποσότητες παρθένου ελαιολάδου, το οποίο όμως αγοράζεται σε μορφή χύμα, κυρίως από Ιταλικές βιομηχανίες, οι οποίες το χρησιμοποιούν ως βελτιωτικό στα διάφορων ειδών ελαιόλαδα που παράγουν και το προωθούν στην αγορά τυποποιημένο ως Ιταλικό. Το γεγονός αυτό έχει ως αποτέλεσμα, η χώρα μας να κατέχει ένα πολύ μικρό μερίδιο αγοράς στο επώνυμο τυποποιημένο παρθένο ελαιόλαδο. Οι εξαγωγές Ελληνικού ελαιολάδου σε μορφή χύμα αντιστοιχούν σε ποσοστό 90% των συνολικών εξαγωγών ελαιολάδου της χώρας.

³³ ΕΔΟΕΕ, <http://www.edoee.gr/announcements/Aiiβ-%20Χαρτογράφηση%20αγοράς%20ελαιολάδου.pdf>, σελ. 90.

³⁴ Παϊσιάδης, Σ. 2007, <http://www.agrotipos.gr/index.asp?mod=articles&id=14322>.

Στις εξαγωγές παρθένου ελαιολάδου, η Ελλάδα κατέχει την τρίτη θέση και πάλι ακολουθώντας όμως αυτή την φορά την Ισπανία και την Ιταλία, πρώτη και δεύτερη χώρα αντίστοιχα.³⁵

2.4.7 ΚΥΡΙΕΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ

Το ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο, όπως προκύπτει και από το σχήμα 1 του παραρτήματος, στο οποίο απεικονίζεται η παγκόσμια διακίνηση του παρθένου ελαιολάδου αποτελεί για την ελληνική οικονομία Ένα αναξιοποίητο διαμάντι .

Οι μεγαλύτερες ποσότητες παρθένου ελαιολάδου από την Ελλάδα και την Ισπανία, καταλήγουν στις παγκόσμιες αγορές μέσω της Ιταλίας. Οι ποσότητες αυτές εξάγονται χύμα από την Ελλάδα και την Ισπανία προς την Ιταλία και από κει το ελαιόλαδο κατευθύνεται προς τις αγορές τυποποιημένο και έχοντας ενσωματώσει σημαντική υπεραξία. Η μεγαλύτερη από αυτή την ποσότητα θα μπορούσε και θα έπρεπε να εξάγεται απ' ευθείας από την Ελλάδα, στις αγορές του τελικού του προορισμού.

Και με την Ισπανία όμως συμβαίνει περίπου το ίδιο, όπως βλέπουμε και στο σχήμα, η οποία εξάγει σημαντικές ποσότητες σε ορισμένες χώρες, όπως η Γαλλία, η Πορτογαλία και οι ΗΠΑ, ωστόσο οι ποσότητες που εξάγει προς την Ιταλία είναι τεράστιες (530 εκατ. Ευρώ). Άρα και αυτή δεν αξιοποιεί με τον καλύτερο τρόπο το δικό της διαμάντι και στην ουσία τροφοδοτεί την τόσο πετυχημένη «εξαγωγική μηχανή» παρθένου ελαιολάδου της Ιταλίας. Να σημειωθεί ότι η Ισπανία αποτελεί τη μεγαλύτερη ελαιοπαραγωγική χώρα του κόσμου.

Η υπεραξία που δημιουργεί και εκμεταλλεύεται η Ιταλία είναι σημαντική, κατ' εκτίμηση σχεδόν 1 ευρώ για το λίτρο. Πιο συγκεκριμένα βλέπουμε ότι αν διαιρέσουμε τις την συνολική αξία παρθένου ελαιολάδου που εξάγει η Ελλάδα σε διάφορες χώρες δια των ποσοτήτων προκύπτει μια μέση τιμή μεγαλύτερη των 3 ευρώ. Αν κάνουμε το ίδιο ως προς τις εξαγωγές μας στην Ιταλία προκύπτει μια τιμή 2,4 ευρώ. Δηλαδή αν όλη η ποσότητα που φαίνεται στο σχήμα να εξάγεται από την Ελλάδα στην Ιταλία, κατευθυνόταν απευθείας από την Ελλάδα στις χώρες εισαγωγής (μια και εκεί καταλήγει στο μεγαλύτερο μέρος της) τότε θα κέρδιζε

³⁵ Στον πίνακα 2 του παραρτήματος παρουσιάζεται η εξαγωγική δραστηριότητα παρθένου ελαιόλαδου της Ελλάδας για την πενταετία 1999-2003.

περίπου 1 ευρώ περισσότερο για το κάθε λίτρο.³⁶

2.5 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Το δέντρο της ελιάς και το ελαιόλαδο είναι στενά δεμένα με την ιστορία των μεσογειακών λαών και την ορθολογική διατροφή όλων μας και είναι πλέον πέραν κάθε αμφιβολίας ότι προστατεύει την υγεία του ανθρώπου. Τα ελαιόλαδα ταξινομούνται σε διάφορες κατηγορίες, βάσει της επεξεργασίας που έχουν υποστεί και της οξύτητάς τους σε ελαιϊκό οξύ, ενώ η ποιότητά τους προσδιορίζεται από μια σειρά χημικών, φυσικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

Η Ελλάδα κατατάσσεται τρίτη σε παγκόσμιο επίπεδο βάσει της παραγωγής ελαιολάδου και στις εξαγωγές, κυρίως σε μορφή χύμα, μετά την Ισπανία και την Ιταλία, ενώ με κριτήριο την ποιότητα, κατατάσσεται πρώτη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο. Ο παραγωγικός τομέας του ελαιολάδου αποτελείται από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, των οποίων το μέγεθος και η δραστηριότητα ποικίλουν. Εκτός από τα ελαιοτριβεία, στον κλάδο δραστηριοποιούνται και αρκετοί συνεταιρισμοί ή Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών, που έχουν ως κύρια δραστηριότητά τους τη συλλογή των προϊόντων των μελών τους και στη συνέχεια την εμπορία, επεξεργασία ή / και τυποποίηση αυτών. Οι ποσότητες που εξάγονται χύμα προς την Ιταλία, τυποποιούνται και από κει το ελαιόλαδο κατευθύνεται προς τις αγορές, έχοντας ενσωματώσει σημαντική υπεραξία. Η μεγαλύτερη από αυτή την ποσότητα θα μπορούσε και θα έπρεπε να εξάγεται απευθείας από την Ελλάδα, στις αγορές του τελικού του προορισμού. Το γεγονός αυτό αποδεικνύει τον τομέα του ελαιόλαδου τεράστιο μεν, αλλά αναξιοποίητο, καθώς θεωρείται δεδομένη η ποιοτική υπεροχή του ελληνικού προϊόντος, χωρίς όμως να μετατρέπεται σε οικονομικό όφελος για τον παραγωγό. Είναι εμφανής ο κίνδυνος συρρίκνωσης της παραγωγής και εμπορίας του ελληνικού ελαιόλαδου.

³⁶ ΣΕΒΕ, http://62.103.39.56:8080/ketakemak_images/Ipagkosmiaagoraladiou_F10290.doc.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

3 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σκοπός του κεφαλαίου είναι να παρουσιαστεί το θεωρητικό πλαίσιο της διοίκησης της εφοδιαστικής αλυσίδας και να αναλυθούν οι κρίκοι της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιολάδου. Συγκεκριμένα, παρουσιάζονται τα σημεία που επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα της διοίκησης της εφοδιαστικής αλυσίδας, καθώς και οι λειτουργίες που απαιτούν προσεκτική μελέτη στο κύκλωμα της εφοδιαστικής αλυσίδας. Επίσης, αναπτύσσονται τα ζητήματα που σχετίζονται με τον προγραμματισμό και το σχεδιασμό των κυρίων εμπλεκόμενων κρίκων της εφοδιαστικής αλυσίδας. Στη συνέχεια παρουσιάζονται οι διαδικασίες που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του ελαιόλαδου, από την συγκομιδή του καρπού της ελιάς μέχρι τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή. Στις επιμέρους ενότητες που αναπτύσσονται, τονίζονται όλα τα σημεία, στα οποία χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, τόσο στην εξασφάλιση και διαχείριση των πρώτων υλών, όσο και στην παραγωγή, τη συσκευασία, την αποθήκευση και τη διακίνηση προς τα σημεία πώλησης και κατανάλωσης. Εξετάζονται οι διάφορες αρχές που διέπουν τη διαδικασία παραγωγής και τελικής διάθεσης του ελαιόλαδου, αναφορικά με την ασφάλεια των τροφίμων, την ποιότητα και την ιχνηλασιμότητα. Τέλος, παρουσιάζονται τα προβλήματα που σχετίζονται με την εφοδιαστική αλυσίδα του ελαιόλαδου.

3.2 ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

Υπάρχουν ορισμένα βασικά σημεία τα οποία επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα της Διοίκησης της εφοδιαστικής αλυσίδας και αντικατοπτρίζουν αντίστοιχα τη θέση και τη δύναμη της επιχείρησης στην αγορά, καθώς η αποτελεσματική διοίκησή τους οδηγεί σε μείωση του κόστους, επομένως και σε μεγαλύτερη

κερδοφορία και ακόμη περισσότερο σε μεγαλύτερη ευελιξία απέναντι στον ανταγωνισμό. Τα σημεία αυτά απαιτούν προσεκτική μελέτη στο κύκλωμα της εφοδιαστικής αλυσίδας και οποιοδήποτε έλλειμμα σε ένα από αυτά δε μπορεί να καλυφθεί από τα υπόλοιπα.³⁷

Οι λειτουργίες αυτές είναι:

► Η ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Η σωστή λειτουργία της αποθήκης αποτελεί προϋπόθεση για την αποδοτική λειτουργία ολόκληρης της εφοδιαστικής αλυσίδας και την εξασφάλιση της εξυπηρέτησης του πελάτη. Για να μπορέσει η αποθήκη να λειτουργήσει και να αποδώσει θα πρέπει οι επιχειρήσεις να αναγνωρίσουν την αξία και το ρόλο της στην ικανοποίηση των αναγκών του πελάτη. Οι επιχειρήσεις που διαθέτουν οργανωμένες αποθήκες είναι εκείνες με τον υψηλότερο δείκτη customer service και το ισχυρότερο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα, καθώς είναι προετοιμασμένες να ανταποκριθούν αποτελεσματικότερα σε οποιαδήποτε αλλαγή παρουσιαστεί, είτε αυτή σχετίζεται με τα προϊόντα, είτε με τους πελάτες, είτε με τις συνθήκες της αγοράς.

Είναι αναγκαία η ύπαρξη μηχανογραφικού συστήματος στην αποθήκη, ώστε να μπορεί να διοικεί τους εργαζόμενους και να τους κατευθύνει στις διάφορες δραστηριότητες με ορθολογικό τρόπο, καλύπτοντας ταυτόχρονα τις ιδιομορφίες ου κάθε επιχείρηση παρουσιάζει σε σχέση με τα προϊόντα και τους πελάτες της. Το μηχανογραφικό σύστημα θα πρέπει να είναι σε θέση να παρακολουθεί τα αποθέματα, να υποστηρίζει τα συστήματα αποθήκευσης, να καθοδηγεί τους εργαζόμενους στην τοποθέτηση των προϊόντων στα ράφια ανάλογα με το είδος, να δρομολογεί τους εργαζόμενους για τη συλλογή των παραγγελιών, να συνεργάζεται με τα υπόλοιπα προγράμματα της επιχείρησης και φυσικά να μπορεί να εκδίδει στατιστικά δεδομένα για την παρακολούθηση της λειτουργίας και της αποδοτικότητας της αποθήκης. Με ένα σωστό μηχανογραφικό σύστημα δεν θα υπάρχουν ελλείψεις ή λανθασμένες παραγγελίες, ούτε μεγάλα διαστήματα από τη στιγμή της τοποθέτησης των παραγγελιών μέχρι την αποστολή τους.³⁸

³⁷ Γιαννάκαινας, Β., 2004, σελ. 8.

³⁸ Γιαννάκαινας, Β., 2004, σελ. 87.

Στην Ελλάδα παρατηρείται έλλειψη σύγχρονων κέντρων αποθήκευσης και διανομής και οργανωμένων προσπαθειών από τους παραγωγούς. Θα λέγαμε ότι υπάρχει έλλειψη «εφοδιαστικής» παιδείας.

► Η ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Η σημασία της διακίνησης των αγαθών παραμένει κρίσιμη, είτε αναφερόμαστε σε μεταφορά α' υλών από τον προμηθευτή στην επιχείρηση, είτε για μεταφορά ή διανομή έτοιμων προϊόντων από την επιχείρηση στον πελάτη, καθώς αυτή είναι που συνδέει τα διάφορα μέρη της εφοδιαστικής αλυσίδας μεταξύ τους.

Ο χρόνος και η ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών σε συνάρτηση με το κόστος στο οποίο αυτά προσφέρονται αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες για την αξιολόγηση της απόδοσης της λειτουργίας της μεταφοράς και διανομής. Όσο συχνότερη και ευκολότερη γίνεται η διακίνηση των αγαθών και όσο μεγαλύτερος είναι ο διακινούμενος όγκος, τόσο μεγαλύτερη σπουδαιότητα θα αποκτά η μεταφορά των προϊόντων σε σχέση μάλιστα με τους δύο προαναφερθέντες παράγοντες.

Σε χώρες με ιδιόμορφη γεωγραφική κατανομή, όπως είναι η Ελλάδα, η διανομή των προϊόντων συχνά οδηγεί στο δρόμο της συνεργασίας με τρίτους, ώστε να καλύπτουν αποτελεσματικά τις απαιτήσεις σε ποιότητα και χρόνο τόσο της επιχείρησης, όσο και του πελάτη της. Ωστόσο, πολλές επιχειρήσεις προτιμούν να χρησιμοποιούν ίδια μέσα για τη διακίνηση των προϊόντων και εμπορευμάτων τους.³⁹

Η μεγάλη ανάπτυξη των υποδομών των δικτύων διανομής, έχει συμβάλει στην ταχεία και ολοκληρωμένη διακίνηση του ελαιόλαδου σε μεγάλου μήκους εφοδιαστικές αλυσίδες και στη διάθεση ποιοτικών προϊόντων σε μέρη όπου δεν παράγονται, αλλά και σε μέρη με έντονη τοπική παραγωγή.

► Η ΡΟΗ ΤΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΚΑΤΑ ΜΗΚΟΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

Η ταχύτητα ανταπόκρισης στις απαιτήσεις της αγοράς εξαρτάται από την ταχύτητα της ροής της πληροφορίας κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας. Όσο η τεχνολογία αναπτύσσεται προσφέροντας στις επιχειρήσεις νέα εργαλεία

³⁹ Γιαννάκαινας, Β., 2004, σελ. 87 & 90.

και μεθόδους για τη συλλογή, επεξεργασία, αποθήκευση και τελικά αξιοποίηση της πληροφορίας, τόσο θα μειώνονται οι χρόνοι ανταπόκρισης στον πελάτη και τόσο περισσότερο θα αυξάνεται η αποτελεσματικότητα του κυκλώματος της εφοδιαστικής αλυσίδας. Δεν υπάρχει ουσιαστικά κανένα τμήμα μιας επιχείρησης το οποίο να μη δέχεται ή στέλνει πληροφορίες που με τον ένα ή άλλο τρόπο έχουν σχέση με τη λειτουργία της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Δεν είναι πια αρκετό να διακινεί μια επιχείρηση τα προϊόντα της, αλλά πρέπει να γνωρίζει και σε πιο σημείο και σε τι κατάσταση θα βρίσκονται, ποιες παραγγελίες εκκρεμούν και πότε πρέπει να παραδοθούν, ποιες παραλαβές και πότε θα πραγματοποιηθούν. Η επένδυση στην τεχνολογία της πληροφορικής δεν είναι πλέον μια εναλλακτική λύση για τη διάχυση των πληροφοριών, αλλά μια επιτακτική ανάγκη για την αποτελεσματικότητα του κυκλώματος της εφοδιαστικής αλυσίδας και της επιχείρησης γενικότερα.⁴⁰

► **Η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**

Αντικειμενικός στόχος κάθε επιχείρησης είναι να ικανοποιήσει τους πελάτες της, ώστε να εξασφαλίσει την πώληση των προϊόντων της και κατά συνέπεια την ανάπτυξή της και την κερδοφορία της. Καθοριστικός παράγοντας για την επίτευξη του στόχου αυτού είναι η συνεργασία αρχικά όλων των τμημάτων της επιχείρησης και στη συνέχεια των αντίστοιχων τμημάτων με τους προμηθευτές και τους πελάτες. Ωστόσο, η συνεργασία είναι πολύ δύσκολη στην εφαρμογή της, ακόμη και μεταξύ τμημάτων της ίδιας της επιχείρησης. Η συνεργασία ειδικά σε θέματα που αφορούν το κύκλωμα της εφοδιαστικής αλυσίδας πρέπει να περιλαμβάνει σχεδόν όλα τα τμήματα της επιχείρησης, για να είναι αποτελεσματική και για να επιτευχθούν τα προσδοκώμενα αποτελέσματα.⁴¹

► **Η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ**

Η συνεργασία με τους προμηθευτές και τους πελάτες πρέπει να διαμορφωθούν σε ένα υψηλότερο επίπεδο, καθώς και οι δυο πλευρές αποτελούν τμήματα της επιχείρησης. Κανένας δε μπορεί να διατηρηθεί χωρίς την ύπαρξη των άλλων. Ιδιαίτερα μάλιστα αν αναλογιστεί κανείς το ποσοστό των δραστηριοτήτων του

⁴⁰ Γιαννάκαινας, Β., 2004, σελ. 90-91.

⁴¹ Γιαννάκαινας, Β., 2004, σελ. 91.

κυκλώματος της εφοδιαστικής αλυσίδας που λαμβάνει χώρα εκτός της επιχείρησης, κάπου δηλαδή μεταξύ επιχείρησης και προμηθευτή ή πελάτη, το οποίο μπορεί να είναι το μεγαλύτερο, είναι αντιληπτό πόσο χρήσιμη μπορεί να αποδειχθεί μια πραγματική αποδοτική συνεργασία για όλες τις πλευρές. Φυσικά δεν είναι απαραίτητο όλοι οι πελάτες ή οι προμηθευτές να εξελιχθούν σε στρατηγικούς συμμάχους. Η ίδια η επιχείρηση πρέπει να αξιολογήσει τα μέλη που απαρτίζουν την εφοδιαστική αλυσίδα και να αποφασίσει για τις συνεργασίες που πρέπει να αναπτύξει.⁴²

► Η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Στην Ελλάδα, ο κατακερματισμός του κλήρου συνεπάγεται την επικράτηση πολλών μικρομεσαίων μονάδων, καθιστώντας την πρώτη ύλη ιδιαίτερα ακριβή, σε αντίθεση με άλλες χώρες, όπου καλλιεργούνται χιλιάδες στρέμματα σε μια καλλιέργεια και αγοράζονται μεγάλες ποσότητες.

Η συνεργασία μεταξύ παραγωγών ή εμπόρων στον αποθηκευτικό τομέα, αλλά και χρήσης κοινών μεταφορικών μέσων για τη μεταφορά μεγαλύτερων ποσοτήτων ελαιόλαδου, παράγουν «οικονομίες κλίμακας», αλλά και επιφέρουν τη δυνατότητα χρήσης εκτάσεων γης που διατίθεται για αποθήκες για άλλες χρήσεις. Σχεδόν το 30% των φορτηγών κυκλοφορούν άδεια, το 56% μισογεμάτα και το 14% γεμάτα, χωρίς να είναι γνωστό ο αριθμός των φορτηγών που παραμένουν ανενεργά. Η μείωση των δρομολογίων μπορεί να προκύψει από τη συνεργασία των μεταφορέων τόσο στην «προς τα εμπρός» εφοδιαστική αλυσίδα (forward chain), όσο και στην αλυσίδα των επιστρεφόμενων προϊόντων (backward chain) και στα υποπροϊόντα από την επεξεργασία της ελιάς.

Επιπλέον, είναι σημαντικές οι δυνατότητες που προσφέρονται στη διανομή από το συνδυασμό των εφοδιαστικών αλυσίδων ελαιόλαδου με τα αντίστοιχα κρασιών. Ακόμη, στην προώθηση, οι διάφορες «ποιοτικές κατηγορίες» ελαιολάδων μπορούν να τονισθούν ακόμη περισσότερο με τη βοήθεια των κρασιών (τοπικά, ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας). Επιτυχημένο παράδειγμα τέτοιων συνεργασιών αποτελεί η Ιταλία. Βασικότερη χώρα εισαγωγής ελαιολάδου στη γερμανική αγορά είναι η Ιταλία, κυρίως λόγω του

⁴² Γιαννάκαινας, Β., 2004, σελ. 91.

ότι στις εισαγωγές κρασιού της χώρας προηγείται και επομένως είναι απλούστερη για τους εισαγωγείς η συν-φόρτωση κρασιού με ελαιόλαδο (βασικό «φυσικό» ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της Ιταλίας απέναντι στη Γαλλία, η οποία παράγει ελάχιστες ποσότητες ελαιολάδου). Επίσης, αρκετές οίνο-βιομηχανίες «προσανατολίζονται» και στην εμφιάλωση ελαιολάδων - πολύ περισσότερο κάτω από τις έντονες συνθήκες ανταγωνισμού που επικρατούν σήμερα στο κρασί σε αντίθεση με το ελαιόλαδο, στο οποίο «επιτυγχάνονται» σημαντικά υψηλότερα ποσοστά μικτού κέρδους. Τέτοιου είδους συνεργασίες λοιπόν μπορεί να επιφέρουν σημαντική εξοικονόμηση κόστους, αλλά και μείωση δρομολογίων και κατ' επέκταση και μείωση ρύπων από τα καύσιμα.

Όλα τα παραπάνω δεν είναι τίποτα περισσότερο από αποτέλεσμα της σωστής διοίκησης της αποθήκευσης και της διακίνησης των προϊόντων και υλικών, της ταχύτατης και ακριβούς ροής των πληροφοριών, της αποδοτικής συνεργασίας μεταξύ των τμημάτων της επιχείρησης, αλλά και μεταξύ επιχείρησης και προμηθευτών / πελατών και τελικά της ποιότητας του ανθρώπινου δυναμικού, το οποίο και διοικεί το κύκλωμα της εφοδιαστικής αλυσίδας.⁴³

3.2.1 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

Η βασικότερη λειτουργία της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι η εκτέλεση, δηλαδή η διαδικασία ικανοποίησης της άμεσης ζήτησης για προϊόντα. Ο κύκλος της εκτέλεσης ξεκινά από την παραγγελία, συνεχίζει με τη συγκέντρωση και τελειώνει με την πληρωμή. Στην ουσία, η εκτέλεση αντιπροσωπεύει έναν πλήρη κύκλο ροής ζήτησης, προσφοράς και χρήματος σε ένα κρίκο της αλυσίδας. Οι συνιστώσες διεργασίες περιλαμβάνουν την επεξεργασία της παραγγελίας, τη συγκέντρωση των αγαθών, την αποστολή της παραγγελίας και την είσπραξη της πληρωμής.⁴⁴

Η διοίκηση της εφοδιαστικής αλυσίδας χαρακτηρίζεται από τρία ποιοτικά στοιχεία:

- ▶ Τη διαθεσιμότητα. Ο όρος αναφέρεται στην ικανότητα της επιχείρησης να έχει

⁴³ Γιαννάκαινας, Β., 2004, σελ. 92.

⁴⁴ Taylor, D., 2004, σελ. 149.

πάντοτε αποθέματα ώστε να ικανοποιεί τις ανάγκες των πελατών της ακόμα και σε περιόδους αυξημένης ή απρόβλεπτης ζήτησης.

- ▶ Τη δυναμικότητα. Με τον όρο αυτό νοείται η γρήγορη και επιτυχής εκτέλεση παραγγελιών στο χρόνο που έχει συμφωνηθεί.
- ▶ Τη συνέπεια. Ο όρος αυτός δηλώνει τη δυνατότητα του συστήματος να παραδίδει τα προϊόντα στους καταναλωτές με ασφάλεια, στη σωστή ποιότητα και ποσότητα, στο σωστό χρόνο με εκτέλεση παραγγελιών χωρίς λάθη.

Για το λόγο αυτό, προτού εκτελεστεί μια παραγγελία πρέπει να ελέγχεται επανειλημμένα.

Για να είναι βιώσιμη και πετυχημένη μια επιχείρηση στη σημερινή εποχή, δεν αρκεί να πληρεί τα τρία αυτά ποιοτικά στοιχεία. Χρειάζεται συνεχής προσαρμογή στα νέα δεδομένα και στην τεχνολογική εξέλιξη με ανασχεδιασμό της εφοδιαστικής της αλυσίδας. Χρειάζεται, δηλαδή, «ποιοτική βελτίωση και εντατικοποίηση των προσπαθειών για επαρκή και συνεχή προσαρμογή της επιχείρησης στο συνεχές μεταβαλλόμενο επιχειρηματικό περιβάλλον και τεχνολογίες». Επίσης, για να μπορέσει μια επιχείρηση να μετρήσει το πόσο παραγωγική είναι, χρειάζεται να υπολογίσει κάποιους δείκτες παραγωγικότητας που σχετίζονται με τους στόχους που έχει θέσει εξαρχής η επιχείρηση. Η παραγωγικότητα της επιχείρησης αναφέρεται στην παραγωγή μιας ποσότητας ορισμένης ποιότητας. Εάν οι δείκτες δεν δείξουν το επιθυμητό αποτέλεσμα, αυτό μπορεί να σημαίνει πως η επιχείρηση θα πρέπει να αναθεωρήσει τους στόχους της, ή χρειάζονται να εφαρμοστούν κάποιες βελτιωτικές τροποποιητικές δράσεις.

Όπως η εκτέλεση ικανοποιεί τη ζήτηση, έτσι και η αναπλήρωση των αποθεμάτων αποκτά τα υλικά που είναι απαραίτητα για την παραγωγή αυτών των προϊόντων. Ο κύκλος της αναπλήρωσης περιλαμβάνει τις ίδιες δραστηριότητες με αυτόν της εκτέλεσης παραγγελίας. Υπό αυτό το πρίσμα τα ερωτήματα που κατευθύνουν τις επιλογές αγοράς είναι το πότε θα δοθεί η παραγγελία, ποια ποσότητα θα αγοραστεί κάθε φορά και πόσο απόθεμα θα προβλεφθεί.⁴⁵

Ένα από τα μυστικά για τη βελτίωση των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι η υιοθέτηση ενός δόκιμου συστήματος μετρήσεων για την παρακολούθηση

⁴⁵ Taylor, D., 2004, σελ. 173.

και αξιολόγηση της απόδοσης. Το πλαίσιο για την κατανόηση και επιλογή των μετρήσεων θα πρέπει να βασίζεται στις μετρήσεις χρόνου, κόστους, αποδοτικότητας και αποτελεσματικότητας.⁴⁶

Το κόστος της αλυσίδας εφοδιασμού των τροφίμων διαμορφώνεται κατά βάση από τις ιδιαιτερότητες στη διακίνηση του εμπορεύματος, τα σημεία παραδόσεως των εμπορευμάτων και τον όγκο της διακίνησης των προϊόντων. Έτσι, διαφορετικό είναι το κόστος για την παράδοση εμπορευμάτων στο νομό Αττικής ή το νομό Θεσσαλονίκης και διαφορετικό είναι σε όλη την Ελλάδα. Επιπλέον, ο χρόνος μίσθωσης των αποθηκών επηρεάζει το τελικό κόστος ανάλογα με την παραμονή των προϊόντων στις αποθήκες.

Οι μεγάλες εταιρείες (σχεδόν όλες οι πολυεθνικές) αποφεύγουν να επενδύουν σε κτίρια και γενικά σε πάγιες εγκαταστάσεις, αφού τους αυξάνουν το σταθερό κόστος και δεσμεύουν πολύτιμα κεφάλαια κίνησης. Επιπλέον, δεν εντάσσουν στα ανταγωνιστικά τους πλεονεκτήματα την αποθήκευση και διακίνηση των εμπορευμάτων τους, οπότε δεν θέλουν να τα διαχειρίζονται οι ίδιοι (όπως κάνουν με τη διαχείριση των brands τους ή με τη διαχείριση των πελατών τους). Για το λόγο αυτόν απευθύνονται στις ειδικευμένες εταιρείες logistics και τους αναθέτουν αυτές τις δραστηριότητές τους. Μάλιστα, τους τελευταίους μήνες και μικρότερες εταιρείες παρέχουν τις υπηρεσίες αυτές, επειδή ο ανταγωνισμός πιέζει πολύ και συνεπώς οι επιχειρήσεις επιθυμούν χαμηλότερο κόστος και απελευθέρωση κεφαλαίων από πάγιες εγκαταστάσεις που έχουν.

Το μέσο κόστος των υπηρεσιών logistics κυμαίνεται από 3% - 10% του τζίρου των εταιρειών αν διατηρούν ιδιόκτητες αποθήκες και υποχωρεί κατά 2 - 5 μονάδες αν συνεργάζονται με εταιρείες logistics. Η τιμολόγηση γίνεται βάσει του όγκου των κιβωτίων.

Για την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων απαιτούνται:

- ▶ Θερμοκρασία περιβάλλοντος στο χώρο όπου φυλάσσονται.
- ▶ Ψυγεία, η θερμοκρασία των οποίων έχει διάφορες διαβαθμίσεις, καθώς και κατάψυξη.
- ▶ Παρακολούθηση παρτίδων, ώστε να δημιουργούνται ομάδες προϊόντων που

⁴⁶ Taylor, D., 2004, σελ. 191.

παράγονται με τις ίδιες ακριβώς συνθήκες. Για παράδειγμα, μπορεί ένα πακέτο να περιλαμβάνει μερικές χιλιάδες μπουκάλια ελαιολάδου του 1 λίτρου, τα οποία ωστόσο να μην προέρχονται από τους ίδιους παραγωγούς. Η εταιρεία Logistics οφείλει να τα ταξινομήσει ανά παρτίδες που εκτός από τις ίδιες συνθήκες παραγωγής να έχουν ίδια ημερομηνία παραγωγής αλλά και ημερομηνία εισόδου τους στην αποθήκη. Με τον τρόπο αυτό γίνεται για παράδειγμα ευκολότερη η απόσυρση ενός προϊόντος από την αγορά.

- ▶ Ιχνηλασιμότητα (σε ποιον πελάτη στάλθηκε ποια παρτίδα).
- ▶ FEFO (First Expired - First Out). Δηλαδή, οι αποστολές σε πελάτες γίνονται με σειρά ημερομηνίας λήξης των προϊόντων.
- ▶ Ανασυσκευασίες (λόγω του ανταγωνισμού και των αναγκών του marketing ζητούνται πολλές προωθητικές συσκευασίες).

Συνήθως οι εξειδικευμένες εταιρίες παροχής υπηρεσιών Logistics έχουν ιδιόκτητες εγκαταστάσεις, μεγάλης χωρητικότητας σε παλετοθέσεις, σε συνθήκες κλιματισμού, ψύξης διαφόρων διαβαθμίσεων και κατάψυξης. Επίσης, διαθέτουν κέντρα διανομής στις μεγάλες πόλεις, Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Πάτρα και Λάρισα, ενώ αποθηκεύουν και διακινούν προϊόντα σε όλη την Ελλάδα με ιδιόκτητα, μισθωμένα και συνεργαζόμενα αυτοκίνητα.

3.2.2 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Η διαχείριση της εφοδιαστικής αλυσίδας απαιτεί προγραμματισμό της παραγωγής και διακίνησης αγαθών σε βάθος πολλών μηνών. Αυτή είναι μια δύσκολη διεργασία, αλλά το βαθύτερο πρόβλημα συνίσταται στο ότι είναι αδύνατο να γνωρίζει κανείς εκ των προτέρων την ποσότητα των εμπορευμάτων που θα αγοράσουν οι πελάτες. Το πρώτο βήμα για τον προγραμματισμό της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι η χρησιμοποίηση των τεχνικών πρόγνωσης της ζήτησης, έτσι ώστε οι υποθέσεις να είναι όσο το δυνατόν ακριβέστερες. Το επόμενο βήμα είναι η ικανοποίηση της αναμενόμενης ζήτησης. Το τρίτο βήμα είναι η βελτίωση της απόδοσης. Το ουσιώδες θεμέλιο κάθε απόπειρας βελτίωσης της απόδοσης της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι ένα σύνολο επιχειρηματικών στόχων. Οι προσπάθειες

ελάττωσης του χρόνου, της επιτάχυνσης της ροής των αποθεμάτων, είναι οι δημοφιλέστεροι στόχοι που μπορούν να είναι μέρος μιας γενικής λύσης.⁴⁷

3.2.3 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

Ο σχεδιασμός της εφοδιαστικής αλυσίδας γίνεται πάντα με αφετηρία τις πραγματικές ανάγκες των καταναλωτών, ώστε η επιχείρηση να μπορέσει να ικανοποιήσει με ποιοτικά προϊόντα και καλή εξυπηρέτηση τον τελικό καταναλωτή.

Οι σύγχρονες κοινωνίες απαιτούν ποιοτικά προϊόντα ανά πάσα στιγμή, γι' αυτό η διοίκηση της εφοδιαστικής αλυσίδας επιδιώκει να επιτύχει το σωστό προϊόν με τη σωστή ποιότητα, στο σωστό τόπο, στο σωστό χρόνο με χαμηλό κόστος. Με αυτή τη λογική, ο σκοπός της επιχείρησης είναι να ικανοποιήσει τους πελάτες της με ποιότητα υπηρεσιών με το μικρότερο δυνατό κόστος. Το συνολικό κόστος του προϊόντος διαμορφώνεται από τα επιμέρους κόστη που δαπανώνται για την εκτέλεση των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας, που δεν είναι άλλες από την αγορά πρώτων υλών, την παραγωγή, την προώθηση του προϊόντος, τις μεταφορές και την αποθήκευση. Η συνολική τιμή του προϊόντος περιλαμβάνει εκτός από το κόστος των πιο πάνω λειτουργιών και το κέρδος της επιχείρησης.

Το πρώτο βήμα για το σχεδιασμό της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι η κατανόηση του μοτίβου ζήτησης που πρέπει να εξυπηρετήσει η αλυσίδα και το οποίο διαμορφώνεται από τη διασταύρωση των αιτημάτων του πελάτη και των περιορισμών των προϊόντος. Εκτός από τη γνώση των πελατών και την κατανόηση του πώς τα προϊόντα ταιριάζουν στις ανάγκες τους, πρέπει να βελτιωθεί η μορφή της ζήτησης, επιλέγοντας ποιοι πελάτες και ποια προϊόντα ταιριάζουν στην αλυσίδα, έτσι ώστε να σταθεροποιηθεί η ροή της ζήτησης και να αντιστοιχεί στα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα της εφοδιαστικής αλυσίδας.⁴⁸

Το επόμενο βήμα για το σχεδιασμό της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι η διατύπωση στρατηγικής για την αλυσίδα. Το κρίσιμότερο στοιχείο αυτής της στρατηγικής αφορά το συμφηρισμό μεταξύ ευελιξίας και αποδοτικότητας. Αφού ετοιμαστεί η στρατηγική, στη συνέχεια θα πρέπει να αναλυθεί η υπάρχουσα εφοδιαστική

⁴⁷ Taylor, D., 2004, σελ. 213, 233 και 253.

⁴⁸ Taylor, D., 2004, σελ. 277.

αλυσίδα και να εντοπιστούν επιλογές για τη βελτίωσή της. Εν συνεχεία θα πρέπει να αξιολογηθούν οι επιλογές οι οποίες επιλέχθηκαν και να εκπονηθεί το σχέδιο που ανταποκρίνεται καλύτερα στους αντικειμενικούς στόχους.⁴⁹

Οι σύγχρονοι τρόποι με τους οποίους οι ηγέτες της εφοδιαστικής αλυσίδας μεγιστοποιούν την απόδοση περιλαμβάνουν την επιτάχυνση της κίνησης των αποθεμάτων στην αλυσίδα, τη συγκέντρωση των κινδύνων δημιουργώντας «εικονικά αποθέματα» σε διάφορες τοποθεσίες, τη σχεδίαση προϊόντων που να ταιριάζουν ειδικά στην εφοδιαστική αλυσίδα και τη μεγαλύτερη δυνατή αναβολή της διαφοροποίησης προϊόντων μέσα στην αλυσίδα. Κάθε μια από αυτές τις τεχνικές δίνουν ένα συγκριτικό πλεονέκτημα απέναντι στους ανταγωνιστές, ώστε να μη θεωρούνται ως αυτόνομες πρωτοβουλίες. Επιπλέον, η υιοθέτηση αυτών των τεχνικών είναι ο ασφαλέστερος τρόπος για να μετατραπεί η εταιρεία σε αληθινό ηγέτη.⁵⁰

3.3 ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟ-ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ

Μία εφοδιαστική αλυσίδα είναι ένα σύνολο από οργανισμούς και διαδικασίες που σχετίζονται με τη ροή και την επεξεργασία προϊόντων από το αρχικό στάδιο των πρώτων υλών μέχρι τον τελικό χρήστη. Ο ουσιαστικός στόχος της διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι η επίτευξη ομαλής ροής αγαθών από τους εξορύκτες στους καταναλωτές.

Οι ιδιαιτερότητες της διοίκησης εφοδιαστικής αλυσίδας διαφέρουν από κλάδο σε κλάδο, ενώ επηρεάζονται σαφώς και από τα χαρακτηριστικά των προϊόντων. Μεταξύ των ειδών που εμφανίζουν τις περισσότερες ιδιαιτερότητες είναι και τα τρόφιμα.

Η εφοδιαστική αλυσίδα του αγροδιατροφικού τομέα ξεκινά από τους αγρότες – παραγωγούς, οι οποίοι χρησιμοποιούν ποικίλους τρόπους για να καλλιεργήσουν τα προϊόντα τους, οι οποίοι περιλαμβάνουν τη φύτευση, την προετοιμασία του εδάφους, τη διαχείριση των καλλιεργειών, τις μεθόδους συγκομιδής, την

⁴⁹ Taylor, D., 2004, σελ. 297.

⁵⁰ Taylor, D., 2004, σελ. 315.

ταξινόμηση, τη συσκευασία. Στη συνέχεια θέση στην εφοδιαστική αλυσίδα του αγροδιατροφικού τομέα παίρνουν όσοι επεξεργάζονται και διαχειρίζονται τις πρώτες ύλες, οι οποίες είναι τα προϊόντα από τους καλλιεργητές. Τα προϊόντα αυτά περνούν από τη διαδικασία της συσκευασίας έτσι ώστε μετά να είναι έτοιμα προς πώληση στους καταναλωτές. Οι καταναλωτές είναι αυτοί οι οποίοι διαλέγουν το προϊόν που θέλουν να καταναλώσουν.

Η απόδοση της εφοδιαστικής αλυσίδας του αγροδιατροφικού τομέα βασίζεται πρωτίστως στις αρχές της ποιότητας, η οποία καθορίζει τις προδιαγραφές των προϊόντων. Πέρα από αυτά σημαντικό ρόλο για την επίτευξη ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων παίζουν αυτοί οι οποίοι παράγουν, επεξεργάζονται και εμπορεύονται τα προϊόντα, δηλαδή τα ίδια τα μέλη της εφοδιαστικής αλυσίδας. Οι ευθύνες των μελών της εφοδιαστικής αλυσίδας του αγροδιατροφικού τομέα καλύπτουν όλο το μέρος της από την αρχική παραγωγή στην τελική κατανάλωση. Επιπλέον, έχει διαπιστωθεί ότι οι εταιρείες οι οποίες δρουν στον αγροδιατροφικό τομέα, για να είναι επιτυχείς πρέπει να διατηρούν σταθερές σχέσεις με τους πελάτες-προμηθευτές. Η δημιουργία μιας γόνιμης συνεργασίας εξαρτάται από την επιλογή του κατάλληλου συνεργάτη. Για να είναι επιτυχημένη αυτή η συνεργασία, πρέπει να υπάρχει εμπιστοσύνη και υποστήριξη μεταξύ των μελών της εφοδιαστικής αλυσίδας. Τα κύρια οφέλη για τα μέλη της είναι ότι κερδίζουν πρόσβαση σε πόρους της εφοδιαστικής αλυσίδας, διατηρούν το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα, μειώνουν τα κόστη των συναλλαγών τους και αυξάνουν την αποτελεσματικότητα και τα κέρδη.⁵¹

3.4 ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η ελαιουργία είναι ένας κλάδος που περιλαμβάνει όλες τις λειτουργίες της επιστήμης της εφοδιαστικής αλυσίδας. Η διαδικασία ξεκινά με τη συλλογή του καρπού της ελιάς και τη μεταφορά του στο εργοστάσιο παραγωγής ελαιολάδου. Αφού παραχθεί το ελαιόλαδο, συσκευάζεται για να αποθηκευτεί ξανά μέχρι να μεταφερθεί στα σημεία πώλησης. Η πορεία που ακολουθεί η ελιά μέχρι να φτάσει στο τραπέζι μας με τη μορφή του ελαιόλαδου απεικονίζεται στο παρακάτω σχήμα:

⁵¹ Taylor, D., 2004, σελ. 39 και 43.



Η εφοδιαστική αλυσίδα του ελαιόλαδου είναι η δυνατή φυσική διαδρομή και διαδικασία που μπορεί να ακολουθήσει από την «πύλη» του παραγωγού έως τον οίκο του καταναλωτή.

Στη συνέχεια γίνεται εκτενής αναφορά στις διαδικασίες που λαμβάνουν χώρα από τη στιγμή που συλλέγεται η ελιά μέχρι να επεξεργαστεί και τελικά να φτάσει με τη μορφή του ελαιόλαδου στο τραπέζι του καταναλωτή.

3.4.1 ΣΥΛΛΟΓΗ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ Α' ΥΛΩΝ

Αρχικά, οι παράγοντες, οι οποίοι επηρεάζουν τις ποσότητες παραγωγής και την ποιότητα του ελαιόλαδου είναι:

- ▶ Το κλίμα και το έδαφος: το ελαιόδεντρο αναπτύσσεται καλύτερα σε γόνιμα εδάφη, καθώς και σε θερμές περιοχές με ήπιο χειμώνα.
- ▶ Η ποικιλία του δένδρου.
- ▶ Η υγιεινή κατάσταση του ελαιοκάρπου: οι ασθένειες / μύκητες που φέρει ο ελαιοκάρπος προκαλούν την αλλοίωση της ποιότητας του λαδιού.⁵²

Ωστόσο, υπάρχουν και άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν τις ποσότητες παραγωγής και την ποιότητα του ελαιόλαδου, σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας και οι οποίοι αναλύονται στη συνέχεια.

Οι καρποί της ελιάς χρησιμοποιούνται για κονσερβοποίηση και για παραγωγή

⁵² ICAP, 2006, σελ.9.

λαδιού. Για την παραγωγή λαδιού πρέπει το μάζεμα του καρπού να γίνει την εποχή που περιέχει το περισσότερο λάδι και που είναι καλύτερης ποιότητας, δηλαδή όταν είναι πλήρως ώριμοι. Ωστόσο, η ελαιοποίηση του καρπού της ελιάς δεν γίνεται ταυτόχρονα σε όλες τις ποικιλίες και σε όλους τους τόπους. Άλλες ποικιλίες ωριμάζουν νωρίτερα και άλλες αργότερα. Ακόμη και η ίδια ποικιλία από τόπο σε τόπο και από χρόνο σε χρόνο παρουσιάζει διακυμάνσεις, ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες που επικράτησαν κατά την ωρίμανση.

Οι παράγοντες, οι οποίοι επηρεάζουν τις ποσότητες παραγωγής και την ποιότητα του ελαιολάδου είναι:

- ▶ Η εποχή συλλογής του ελαιοκάρπου.

Ο ελαιοκάρπος πρέπει να συλλέγεται όταν είναι φυσιολογικά ώριμος, καθώς τότε περιέχει τη μεγαλύτερη ποσότητα λαδιού και όλα τα απαραίτητα συστατικά σε αναλογία τέτοια, ώστε να χαρακτηρίζεται ως λάδι εξαιρετικής ποιότητας.

- ▶ Ο τρόπος συλλογής του ελαιοκάρπου.

Η συλλογή του καρπού με τα χέρια, με κτένες κ.λπ. επηρεάζει την ποιότητα του ελαιολάδου, ανάλογα με το βαθμό τραυματισμού που προκαλείται στον καρπό.

- ▶ Η διατήρηση και αποθήκευση του ελαιοκάρπου.

Πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην τραυματίζεται ο καρπός και να αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας. Ο χρόνος που μεσολαβεί από τη συλλογή μέχρι την επεξεργασία του ελαιόσπορου πρέπει να είναι ο πλέον σύντομος, ώστε να μη μουχλιάζει και να μη ταγγίζει. Η οξείδωση του ελαιολάδου, κοινώς τάγγισμα, οφείλεται στη δράση του οξυγόνου πάνω σε ορισμένα συστατικά του.⁵³

3.4.2 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το επόμενο στάδιο είναι η παραγωγή του ελαιόλαδου. Οι καρποί της ελιάς μετά τη συγκομιδή μεταφέρονται στα ελαιοτριβεία, όπου παράγεται παρθένο ελαιόλαδο

⁵³ ICAP, 2006, σελ.9.

και διάφορα υπολείμματα. Το παρθένο ελαιόλαδο μπορεί να είναι βρώσιμο ή μειονεκτικό. Το βρώσιμο καταναλώνεται άμεσα ή επεξεργάζεται / αναμειγνύεται, τυποποιείται και το μειονεκτικό εξευγενίζεται. Η διαδικασία παραγωγής ελαιόλαδου, όπως περιγράφηκε παραπάνω, περιλαμβάνει διάφορα στάδια, όπως αποφύλλωση, πλύσιμο και έκθλιψη του ελαιόκαρπου, μάλαξη της ελαιόπαστας και εξαγωγή του ελαιόλαδου από την ελαιόπαστα.

3.4.3 ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Τυποποίηση είναι η παραγωγή ελαιόλαδου, έτοιμου προς διάθεση στην κατανάλωση ανάλογα με την κατηγορία του, με τρόπο σύμφωνο με τα ισχύοντα πρότυπα της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.

Η συμφωνία με τα ανωτέρω πρότυπα περιλαμβάνει:

- ▶ Τον τρόπο παραγωγής ελαιόλαδου ανά κατηγορία.
- ▶ Τα κριτήρια της γνησιότητας.
- ▶ Τα κριτήρια της ποιότητας.
- ▶ Τα πρόσθετα.
- ▶ Τους επιμολυντές.
- ▶ Την υγιεινή.
- ▶ Την συσκευασία.
- ▶ Την ανοχή ως προς τον συγκεκριμένο όγκο.
- ▶ Την επισήμανση.

Σύμφωνα με τους ορισμούς του άρθρου 35 του ΚΑΝ ΕΟΚ 136/66, τα ελαιόλαδα διατίθενται στο εμπόριο με προορισμό την άμεση χρήση τους από τον καταναλωτή, ανάλογα με την εμπορική πολιτική και τις προδιαγραφές κάθε επιχείρησης σε συσκευασίες έως 5 λίτρων.⁵⁴ Πάνω στην ετικέτα του ελαιόλαδου αναγράφονται η ονομασία του, η οξύτητά του, το καθαρό του βάρος, το όνομα και η διεύθυνση της συσκευάστριας εταιρείας, η χώρα προέλευσης, το εμπορικό σήμα,

⁵⁴ Οι συσκευασίες στις οποίες διατίθενται τα ελαιόλαδα παρουσιάζονται στο παράρτημα.

η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης και η τοπωνυμία. Επιπλέον, το ελαιόλαδο που προορίζονται για λιανική πώληση φέρει ετικέτα με ορισμό του βαθμού οξύτητάς του. Απαγορεύεται η διάθεση στο καταναλωτικό κοινό χύμα ελαιολάδου.

Γενικά, τα δοχεία συσκευασίας του ελαιόλαδου θα πρέπει να συγκεντρώνουν ορισμένα χαρακτηριστικά:

- ▶ Αδιαπερατότητα των τοιχωμάτων από το οξυγόνο και το φως.
- ▶ Ανθεκτικότητα στις πιέσεις, τις οποίες δέχονται, κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση.
- ▶ Ευκολία στη χρήση.
- ▶ Ελκυστικότητα στον αγοραστή.
- ▶ Μικρό κόστος αγοράς.

Για τη συσκευασία του ελαιόλαδου χρησιμοποιούνται ειδικές συσκευαστικές μονάδες συνεχούς λειτουργίας.

Η τυποποίηση και η συσκευασία του ελαιόλαδου, σε κατάλληλα δοχεία αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για την καλύτερη διατήρηση, εμπορία και διάθεση του προϊόντος. Το υλικό συσκευασίας και οι συνθήκες αποθήκευσης του προϊόντος επηρεάζουν το διάστημα μέγιστης διατήρησης του ελαιολάδου (ημερομηνία συσκευασίας - ημερομηνία λήξης) πριν την κατανάλωση.

Σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στα άρθρα 7 και 8 της υπ' αριθ. 323902/18.09.2009 απόφασης των υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, όλες οι επιχειρήσεις τυποποίησης και συσκευασίας ελαιολάδων υποχρεούνται να εφοδιάζονται με αλφαριθμητικό αριθμό αναγνώρισης και να παίρνουν ένα κωδικό αριθμό έγκρισης, μοναδικό για κάθε περίπτωση, ο οποίος αναγράφεται υποχρεωτικά επί της συσκευασίας των ελαίων.

Οι επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης ελαιολάδου παραλαμβάνουν το λάδι από τα ελαιοτριβεία ή τους χονδρεμπόρους χωρίς να έχει υποστεί καμία επεξεργασία. Στην περίπτωση που είναι ακατέργαστα έλαια, επεξεργάζονται στην επιχείρηση και τυποποιούνται και αν είναι ήδη έτοιμα φιλτράρονται και μετά τυποποιούνται. Πολλές από τις επιχειρήσεις διαθέτουν κάποιο ποσοστό από το ήδη υπάρχον, χύμα στην αγορά εσωτερικού ή εξωτερικού, ενώ το μεγαλύτερο μέρος,

αν όχι το σύνολο των επιχειρήσεων, ασχολείται με την παραγωγή, την επεξεργασία ή το εμπόριο πολλών προϊόντων εκτός του ελαιολάδου.⁵⁵

3.4.4 ΜΕΤΑΦΟΡΑ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Αναφορικά με τη μεταφορά του ελαιολάδου, οι απαιτήσεις της νομοθεσίας συνοψίζονται από την Κ.Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000.

Τα μεταφορικά οχήματα ή /και τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και να εφαρμόζονται με ιδιαίτερη προσοχή οι κανόνες υγιεινής για την προστασία των προϊόντων αυτών από πιθανές επιμολύνσεις. Πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή /και να απολυμαίνονται επαρκώς. Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή και των δοχείων θα πρέπει να είναι λεία, ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα για να μην επιμολύνεται το ελαιόλαδο κατά τη μεταφορά του. Τα βυτία στα οχήματα ή /και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά οποιουδήποτε άλλου τροφίμου εκτός από αυτό για το οποίο προορίζονται.

Στα δοχεία πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη «μόνον για τρόφιμα». Θα πρέπει δε να τηρείται αρχείο μεταφοράς προηγούμενων φορτίων και των σχετικών παραστατικών εγγράφων. Τα βυτία αυτά απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τοξικών ουσιών ή άλλων φορτίων που έχουν έντονες μυρωδιές. Όταν χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων και όχι τροφίμων, ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα, όπου απαιτείται, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση. Για τον καθαρισμό βυτίων συνιστάται η χρήση αλκαλικών απορρυπαντικών, κατάλληλων για έλαια.

Για τα πλαστικά και γενικά τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, υπάρχει η Οδηγία 2002/72/ΕΚ της Επιτροπής.

Ο εξοπλισμός που μπορεί να έρθει σε επαφή με το ελαιόλαδο κατά την

⁵⁵ ICAP, 2006, σελ.29-37.

αποθήκευση αυτού θα πρέπει να κατασκευάζεται από υλικά που δεν μολύνουν το προϊόν. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή του εξοπλισμού θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, οι οποίες περιλαμβάνονται στην προαναφερθείσα Οδηγία. Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με το λάδι, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο έτσι ώστε να έχει λείες και ανθεκτικές επιφάνειες που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανσή τους. Ο εξοπλισμός σχεδιάζεται και κατασκευάζεται έτσι ώστε να μην σχηματίζονται αιχμηρές γωνίες και προεξοχές, που δεν καθαρίζονται αποτελεσματικά. Τα σημεία ενώσεως θα πρέπει να είναι στρογγυλεμένα.

Κατά το στάδιο της αποθήκευσης, οι παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν την ποιότητα του λαδιού κατά την αποθήκευσή του είναι το οξυγόνο, η θερμοκρασία, το φως και τα μέταλλα.

Η αποθήκευση του ελαιόλαδου θα πρέπει να γίνεται σε καθαρά δοχεία από αδρανές υλικό, αδιαφανή, ερμητικά κλειστά, σε χώρους καθαρούς με χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς ρεύματα αέρα, σκοτεινούς και δροσερούς. Ιδεώδης θερμοκρασία, 10°-15°C. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να αποθηκεύεται σε χώρους καθαρούς που να αερίζονται. Κατά τη μετάγγιση, το λάδι πρέπει να προφυλαχθεί από το φως και τον αέρα και δε θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αντλίες που ενσωματώνουν αέρα στη μάζα του λαδιού και σχηματίζουν γαλακτώματα. Είναι προτιμότερο η μούργα να αφαιρείται με μια στρόφιγγα από τον πυθμένα του δοχείου.

Για την αποθήκευση μεγάλων ποσοτήτων ελαιόλαδου, συνήθως χρησιμοποιούνται ελαιοδεξαμενές κατασκευασμένες από αδρανές υλικό, απρόσβλητο από το λάδι που το προφυλάσσει από το φως και τον αέρα. Το υλικό αυτό είναι ανοξειδωτος χάλυβας. Θα ήταν ιδανικό οι ελαιοπαραγωγοί να χρησιμοποιούν ανοξειδωτα δοχεία για το λάδι της οικιακής κατανάλωσης ή να παραδίδουν στις μονάδες συσκευασίας ποσότητα της παραγωγής τους για συσκευασία σε μικρότερα δοχεία. Θα πρέπει να αποφεύγονται τα σιδερένια βαρέλια που αποτελούν τον πιο ακατάλληλο τρόπο αποθήκευσης, καθώς και τα πιθάρια που είναι κατεστραμμένη η εσωτερική τους επιφάνεια και δεν κλείνουν αεροστεγώς. Καλό θα ήταν να αποφεύγονται τα πλαστικά που έχουν διαπερατότητα στον αέρα, καθώς και τα διαφανή.

Συνοψίζοντας, για την αποθήκευση του ελαιολάδου πρέπει να τηρούνται τα παρακάτω:

- ▶ Να προφυλάσσεται το λάδι από το φως και τον αέρα.
- ▶ Να χρησιμοποιούνται για την αποθήκευσή του ανοξειδωτά ή λευκοσιδηρά δοχεία.
- ▶ Να ξεχωρίζεται προσεκτικά το λάδι από τις μούργες, αποφεύγοντας τον αέρα και το φως.
- ▶ Να μη χρησιμοποιούνται σιδερένια βαρέλια.
- ▶ Να διατηρείται το λάδι σε χώρους καθαρούς και δροσερούς και εάν χρησιμοποιείται το γυαλί ως μέσο αποθήκευσης, να φυλάσσεται στο σκοτάδι.⁵⁶

3.4.5 ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ, ΔΙΑΝΟΜΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κατά την εμπορία του ελαιολάδου τα κρίσιμα σημεία ελέγχου της ποιότητας και της ασφάλειας του προϊόντος εντοπίζονται στη συνεργασία με πιστοποιημένους και φερέγγυους προμηθευτές, στον καθορισμό αυστηρών προδιαγραφών και στον έλεγχο τήρησής τους από το στάδιο της παραλαβής του προϊόντος, της αποθήκευσης, έως και τη διάθεσή του.

Ειδικότερα:

Κατά την άφιξη του φορτίου ελέγχονται:

- ▶ Τα έγγραφα (δελτίο αποστολής ή τιμολόγιο, πιστοποιητικά καταλληλότητας, κ.λπ.) που υποχρεωτικά το συνοδεύουν, τα οποία αντιπαραβάλλονται με την εντολή παραγγελίας.
- ▶ Η τήρηση των ορθών συνθηκών μεταφοράς και των κανονισμών ασφαλείας.

Κατά την διαδικασία εκφόρτωσης ελέγχονται:

- ▶ Η γενική εμφάνιση και καθαριότητα κάθε παλέτας.
- ▶ Η παλετοποίηση βάσει των προδιαγραφών συσκευασίας προμηθευτή.

⁵⁶ ICAP, 2006, σελ.10.

- ▶ Η εμφάνιση των κιβωτίων ή περιεχομένων πακέτων (καθαριότητα, καταλληλότητα εκτυπώσεων, αν φέρουν ημερομηνίες λήξεως ή αριθμό παρτίδας - Lot Number το οποίο είναι το μοναδικό χαρακτηριστικό αναγνώρισης της παρτίδας του προϊόντος- κ.λπ.).
- ▶ Η εκτύπωση των πληροφοριών στις εξωτερικές πλευρές της συσκευασίας ώστε να μην δαπανάται χρόνος για να διακινήθούν.
- ▶ Η ημερομηνία παραγωγής (πρόσφατη για να υπάρχει επάρκεια ζωής).
- ▶ Η αναγραφή των εμπορικών επωνυμιών (Brand logos) και των υποχρεωτικών ενδείξεων, στην πλευρά που φαίνεται στο ράφι του σημείου λιανικής πώλησης.
- ▶ Η εμφάνιση του προϊόντος να είναι ομοιόμορφη (η ανομοιομορφία στο χρώμα πιθανότατα συνδέεται με οξείδωση - υποβάθμιση του ελαίου, η δε θόλωση σημαίνει παραμονή για αρκετό χρόνο σε χαμηλές θερμοκρασίες).
- ▶ Η στάθμη πλήρωσης, το ετικετάρισμα, οι καθαρές και σαφείς ενδείξεις ημερομηνίας λήξης, οι γρατζουνιές και τα χτυπήματα στα εκτυπωμένα μέρη, οι παραμορφώσεις στους μεταλλικούς περιέκτες κ.λπ.).

Εφόσον δεν υπάρχει κανένα εμφανές πρόβλημα, τα υλικά ξεφορτώνονται και προωθούνται, με την ίδια λογική χειρισμού και ροής, προς αποθήκευση ή έκθεση.

Για τον σκοπό αυτό:

- ▶ Οι χώροι αποθήκευσης - τοποθέτησης, αλλά και έκθεσης των προϊόντων πρέπει να είναι κλειστοί και στεγανοί, έτσι ώστε να αποτρέπεται η είσοδος πουλιών, εντόμων, τρωκτικών και άλλων ζώων, αέρος (ανεξέλεγκτα), υγρασίας, σκόνης κ.λπ..
- ▶ Πρέπει να διατίθενται επαρκείς -για ευχέρεια κινήσεων- χώροι, καλά εξαεριζόμενοι ή κατά προτίμηση κεντρικά κλιματιζόμενοι.
- ▶ Αν υπάρχει κάποιο εξαεριστικό ή άλλο φυσικό άνοιγμα, αυτό θα πρέπει να είναι κλεισμένο με ελεγχόμενη σήτα.
- ▶ Τρύπες, ρωγμές και οποιαδήποτε άλλα ανοίγματα που διευκολύνουν την είσοδο ζώων, πουλιών ή εντόμων πρέπει να στεγανοποιούνται άμεσα.
- ▶ Οι πόρτες πρέπει να είναι πάντοτε κλειστές, χωρίς διάκενα από το έδαφος ή

τους τοίχους.

Σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση πρέπει να υπάρχει επιπλέον εξοπλισμός (π.χ. πλαστικά πετάσματα ή/και κουρτίνες), ώστε να προστατεύεται ο χώρος από το εξωτερικό περιβάλλον.

- ▶ Πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικός φωτισμός, ώστε να μπορεί να επιθεωρηθεί οποιοδήποτε σημείο, χωρίς βοηθητικό φωτισμό.
- ▶ Οι χώροι πρέπει να διατηρούνται πάντοτε καθαροί, καθόλη την διάρκεια των εργασιών της ημέρας.
- ▶ Απαγορεύεται το φαγητό, το ποτό και το κάπνισμα στους συγκεκριμένους χώρους.⁵⁷

Οι καλές αποθηκευτικές πρακτικές απαιτούν:

- ▶ Όλα τα μη τρόφιμα να αποθηκεύονται ξεχωριστά από τα τρόφιμα ακόμη και τα τυποποιημένα. (Τοξικά προϊόντα, σαπούνια, απορρυπαντικά, χλωρίνες κλπ. πρέπει να διατηρούνται σε ξεχωριστούς χώρους).
- ▶ Οι άδειες παλέτες να αποθηκεύονται ξεχωριστά και σε ειδικούς χώρους.
- ▶ Όλα τα προϊόντα, πριν την έκθεσή τους, να βρίσκονται σε κλειστά χαρτοκιβώτια.
- ▶ Να γίνεται συνεχής έλεγχος της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας των προϊόντων στην αλυσίδα προώθησης και εμπορίας.
- ▶ Τα προϊόντα να αποθηκεύονται τουλάχιστον 30 cm από οποιονδήποτε τοίχο της αποθήκης και σε απόσταση τουλάχιστον 1 m από την οροφή της και τις βαλβίδες ψεκασμού του συστήματος πυρόσβεσης.
- ▶ Χωριστοί και σημασμένοι χώροι πρέπει να υπάρχουν για προϊόντα προς καταστροφή και μακριά από τα υγιή αποθέματα.
- ▶ Τα κατεστραμμένα - απορριπτόμενα προϊόντα πρέπει να απομακρύνονται από τον χώρο, το συντομότερο δυνατό.
- ▶ Υγιή προϊόντα που έχουν επιστραφεί από πελάτες πρέπει να τοποθετούνται μακριά από τα υγιή αποθέματα και σε κατάσταση καραντίνας (μπορούν να

⁵⁷ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, 2006, σελ. 8.

τοποθετηθούν ξανά μαζί με τα υγιή προϊόντα, αλλά μετά από επανέλεγχο).

- ▶ Οι αποθηκευτικοί και προωθητικοί χώροι, πρέπει να έχουν πρόγραμμα συστηματικών καθαρισμών και ελέγχων. Οι έλεγχοι πρέπει να είναι καθημερινοί και στις αποθήκες τουλάχιστον εβδομαδιαίοι.
- ▶ Οι παρτίδες των αποθηκευμένων πρέπει να παρατηρούνται συστηματικά για την ημερομηνία λήξεώς τους. Στην περίπτωση λιμναζόντων και ληγμένων αποθεμάτων, αυτά πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους των υγιών προϊόντων και να προωθούνται στους ειδικά διαμορφωμένους και σημασμένους χώρους επιστροφών.
- ▶ Τα ελαιόλαδα δεν πρέπει να τοποθετούνται μαζί με τα προϊόντα ψυγείου, διότι οι χαμηλές θερμοκρασίες επηρεάζουν την εμφάνιση του ελαιολάδου (θόλωση), και ιδιαίτερα του πυρηνελαίου.
- ▶ Θερμόμετρα-καταγραφικά θερμοκρασίας / υγρασίας, πρέπει να είναι τοποθετημένα σε όλους τους χώρους. Η υγρασία επηρεάζει τις χάρτινες συσκευασίες, ετικέτες, αλλά και τα αναγραφόμενα στοιχεία με αρνητικά συνήθως αποτελέσματα.
- ▶ Τα καταγραφικά συστήματα των χώρων πρέπει να ελέγχονται τουλάχιστον σε εβδομαδιαία βάση.⁵⁸

3.4.6 ΣΗΜΕΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΟΥ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΕΝΑ ΒΗΜΑ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΤΕΛΙΚΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα του ελαιολάδου, από την παραλαβή έως την κατανάλωση, είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά οι παρακάτω επτά βασικές αρχές:

1. Η συνεχής ενημέρωση και κατάλληλη εκπαίδευση του υπευθύνου εμπλεκόμενου προσωπικού (οι αποθηκάριοι- οι υπεύθυνοι τοποθέτησης και επιμέλειας των προθηκών -οι λοιποί υπάλληλοι κ.λπ.).
2. Η τήρηση των κανόνων υγιεινής και καθαριότητας των αποθηκευτικών χώρων

⁵⁸ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, 2006, σελ. 9.

και των χώρων προώθησης (διάδρομοι- προθήκες-ράφια, stands κ.λπ.).

3. Η τήρηση του συστήματος fi-fo (first in-first out), δηλαδή η διαδικασία σύμφωνα με την οποία τα προϊόντα, τα οποία εισέρχονται πρώτα στην αποθήκη, παραδίδονται με προτεραιότητα προς πώληση-κατανάλωση. Σαν βάση χρησιμοποιούνται συνήθως οι ημερομηνίες λήξης των ελαιολάδων.
4. Ο συνεχής έλεγχος της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας των προϊόντων στις αποθήκες - προθήκες, με βάση την Πολιτική Αποθεμάτων της εταιρείας λιανικής πώλησης.
5. Η τήρηση σταθερών ορίων θερμοκρασίας (15-27°C) στους χώρους αποθήκευσης ελαιολάδων, ανάλογα με την εποχή του χρόνου.
6. Η αποφυγή έκθεσης, ιδιαίτερα των μικρών και διαφανών συσκευασιών, σε ράφια όπου εκτίθενται άμεσα στο ηλιακό φως ή στο φως από τις λυχνίες φθορισμού.
7. Η απαγόρευση συναποθήκευσης των ελαϊκών προϊόντων με άλλα μη τρόφιμα, φαινόμενο σύνηθες σε μικρές και περιορισμένων διαστάσεων αποθήκες - προθήκες.⁵⁹

Κάθε επιχείρηση λιανικής πώλησης οφείλει να φροντίζει για:

- ▶ Την καταλληλότητα των κτιρίων και του εξοπλισμού τους.
- ▶ Την εφαρμογή του σχετικού «Οδηγού Υγιεινής Νο 5» του ΕΦΕΤ, που αφορά στις επιχειρήσεις του κλάδου.
- ▶ Την εφαρμογή και τήρηση συστήματος HACCP, πλήρως τεκμηριωμένου, όπου απαιτείται αναλόγως του μεγέθους της.
- ▶ Την εκπαίδευση του προσωπικού.
- ▶ Την επίβλεψη της σωστή εφαρμογής των κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.
- ▶ Την τήρηση των απαιτούμενων αρχείων, αναλόγως του μεγέθους της.

Ειδικότερα οι Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις θα πρέπει να παρακολουθούν και να τηρούν:

- ▶ Αρχείο συνοδευτικών εγγράφων παραλαβής.

⁵⁹ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, 2006, σελ. 10.

- ▶ Αρχείο Καθαρισμού και Απολύμανσης.
- ▶ Αρχείο εφαρμογής συστήματος Απεντόμωσης και Μυοκτονίας.
- ▶ Αρχείο Προσωπικού (βιβλιάρια υγείας).
- ▶ Αρχείο Εκπαίδευσης Προσωπικού (βεβαιώσεις εκπαίδευσης και τα ατομικά αρχεία εκπαίδευσης σύμφωνα με το έντυπο του οδηγού).

Θα πρέπει επίσης να τηρούν τους εξής φακέλους:

- ▶ Γενικών Κανόνων που προβλέπονται από τον «Οδηγό Υγιεινής Νο 5» του ΕΦΕΤ.
- ▶ Εγχειριδίου βασικής εκπαίδευσης στην Υγιεινή και τον χειρισμό τροφίμων.
- ▶ Μυοκτονίας και Απεντόμωσης.

Οι Μεγάλες Επιχειρήσεις οφείλουν να παρακολουθούν και να τηρούν όλα τα προαναφερθέντα αρχεία για τις Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις και επιπλέον:

- ▶ Αρχείο συντήρησης του κτιρίου και του εξοπλισμού του και
- ▶ Όλα τα συναφή με το σύστημα HACCP αρχεία.

Οι φάκελοι που πρέπει υποχρεωτικά να τηρούν είναι:

- ▶ Το σχέδιο και το εγχειρίδιο HACCP.
- ▶ Τα διαγράμματα Ροής της επιχείρησης (παραλαβής, αποθήκευσης, διατήρησης, έκθεσης, πώλησης).
- ▶ Τα στοιχεία που καθορίζουν την Ανάλυση Κινδύνων.
- ▶ Τους πίνακες με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (έντυπα παρακολούθησης, διορθωτικές ενέργειες κ.λπ.).⁶⁰

3.4.7 ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΤΟΥ ΛΙΑΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Σύμφωνα με το άρθρο 4§2 και το παράρτημα Ι του Κανονισμού 865/04, στο

⁶⁰ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, 2006, σελ. 10-11.

στάδιο του λιανικού εμπορίου επιτρέπεται να διατίθενται μόνο τα ελαιόλαδα των παρακάτω ποιοτικών κατηγοριών:

- ▶ Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
- ▶ Παρθένο Ελαιόλαδο
- ▶ Ελαιόλαδο, αποτελούμενο από εξευγενισμένα και παρθένα ελαιόλαδα.
- ▶ Πυρηνέλαιο.

Ως λιανικό εμπόριο, όπου διακινείται το ελαιόλαδο, θεωρούνται τα διάφορα σημεία πώλησης όπως καταστήματα τροφίμων, εστιατόρια, ταβέρνες, νοσοκομεία, στρατός, φοιτητικές εστίες, καντίνες, catering και διάφορα άλλα σημεία μαζικής εστίασης. Τα ελαιόλαδα που διατίθενται στο ελληνικό λιανεμπόριο πρέπει να πληρούν μια σειρά από κανόνες και κριτήρια σε ότι αφορά τη συσκευασία και τη σήμανσή τους. Ειδικότερα:

Οι συσκευασίες που επιτρέπεται να διακινούνται, μέσω του λιανεμπορίου, δεν πρέπει να ξεπερνούν σε όγκο τα πέντε (5) λίτρα και να είναι κατάλληλες για τρόφιμα. Το πάχος της συσκευασίας πρέπει να παρέχει την ασφάλεια του απαραβίαστου και να καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση.⁶¹

Η σήμανση του ελαιολάδου στο στάδιο του λιανικού εμπορίου πρέπει να είναι ευκρινής και ανεξίτηλη και να περιλαμβάνει μια σειρά από υποχρεωτικές και άλλες, κατ' επιλογήν του τυποποιητή, προαιρετικές ενδείξεις.⁶²

▶ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

- Ονομασία Πώλησης
- Συμπληρωματικές Πληροφορίες
- Καθαρή Ποσότητα
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή τυποποιητή ή πωλητή
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος

⁶¹ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, 2006, σελ. 5.

⁶² Το περιεχόμενο της σήμανσης των ελαιολάδων στο στάδιο του λιανικού εμπορίου παρουσιάζονται αναλυτικά στο παράρτημα.

- Παρτίδα
- Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος⁶³

▶ **ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

- Συνθήκες παραγωγής του ελαιολάδου
- Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά
- Οξύτητα
- Εμπορική Ονομασία (Trade Mark-Brand Name)
- Θρεπτική Αξία
- Ένδειξη «Χωρίς Χοληστερόλη»
- ότι μπορεί να τεκμηριωθεί και να αποδειχτεί

▶ **ΑΝΑΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ-ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ**

▶ **ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΣΠΟΡΕΛΑΙΑ, ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ Κ.ΛΠ.⁶⁴**

3.5 ΑΡΧΕΣ ΠΟΥ ΔΙΕΠΟΥΝ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η εφοδιαστική αλυσίδα στα τρόφιμα αλλάζει συνεχώς, καθώς οι τεχνολογικές καινοτομίες στην αγροτική παραγωγή, στην επεξεργασία των τροφίμων, στην αποθήκευση και στα συστήματα παράδοσης εξελίσσονται και οι μεταποιητές και οι λιανοπωλητές αποκρίνονται στις καταναλωτικές απαιτήσεις, προσδοκίες και στις οικονομικές, κοινωνικές και πολιτιστικές περιστάσεις.

3.5.1 ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΠΟΥ ΑΠΕΙΛΟΥΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ως κίνδυνος ορίζεται η κατάσταση ή ο παράγοντας που μπορεί να καταστήσει το ελαιόλαδο ακατάλληλο προς βρώση ή να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην

⁶³ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, 2006, σελ. 5-6.

⁶⁴ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, 2006, σελ. 6-7.

υγεία του καταναλωτή. Το ελαιόλαδο μπορεί να επιμολυνθεί με επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία ουσίες και ξένα σώματα, κατά τα διάφορα στάδια της παραγωγής, του εξευγενισμού, της αποθήκευσης, της τυποποίησης και της εμπορίας του.

Οι κατηγορίες κινδύνων⁶⁵ που μπορούν να επηρεάσουν, να υποβαθμίσουν ή και να αλλοιώσουν το ελαιόλαδο είναι χημικοί, φυσικοί και μικροβιολογικοί.⁶⁶

3.5.2 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η ποιοτική παραγωγή ελαιολάδου αποτελεί μονόδρομο για τους Έλληνες παραγωγούς για να ανταπεξέλθουν στον έντονο ανταγωνισμό με άλλες χώρες. Αυτός ωθεί τους παραγωγούς να προσανατολιστούν σε τρόπους καλλιέργειας που σέβονται το περιβάλλον, πιστοποιούν την ποιότητα και δίνουν προστιθέμενη αξία στο τελικό προϊόν. Αλλά και οι καταναλωτές θέλουν πλέον ασφαλή προϊόντα που παράγονται με σεβασμό στο περιβάλλον. Η ποιότητα του ελαιολάδου πρέπει να διασφαλίζεται σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα, δηλαδή από την παραγωγή ελαιοκάρπου στο χωράφι, μέχρι το πιάτο του καταναλωτή.

Η ασφάλεια των τροφίμων, αποτελεί πρωταρχικής σημασίας παράγοντα της ποιότητας των τροφίμων και αφορά την προστασία του καταναλωτή με την παραγωγή τροφίμων τα οποία δεν θα προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Αποτελεί ηθική και νομική υποχρέωση του παρασκευαστή και των δημοσίων αρχών αλλά και πρωταρχικής σημασίας απαίτηση του καταναλωτή.⁶⁷

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, προκειμένου να διασφαλίσει ότι τα προϊόντα που παράγονται ή διακινούνται στα κράτη - μέλη της είναι υγιεινά και ασφαλή για τους καταναλωτές, λαμβάνει μέτρα υποχρεωτικής εφαρμογής για τις επιχειρήσεις τροφίμων και θεσπίζει διαδικασίες για τις αρχές ελέγχου⁶⁸ κάθε κράτους - μέλους⁶⁹.

Στην Ελλάδα ο επίσημος κρατικός φορέας για την προαγωγή και τη διασφάλιση

⁶⁵ Οι κατηγορίες κινδύνων περιγράφονται αναλυτικά στο παράρτημα.

⁶⁶ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για τυποποιητές, 2006, σελ. 5.

⁶⁷ Οδηγός υγιεινής Νο7, ΕΦΕΤ, 2003, σελ.9.

⁶⁸ Οι αρμόδιες αρχές για τον ποιοτικό έλεγχο παρατίθενται στο παράρτημα.

⁶⁹ Η εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία για το ελαιόλαδο παρατίθεται στο παράρτημα.

της ποιότητας των γεωργικών προϊόντων, την προστασία όρων που αφορούν την προέλευση τους και την προώθηση φιλοπεριβαλλοντικών συστημάτων ολοκληρωμένης διαχείρισης γεωργικών εκμεταλλεύσεων, είναι ο Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων - AGROCERT. Ο Οργανισμός αποτελεί κέντρο ανάπτυξης, προσφοράς υπηρεσιών και τεχνογνωσίας σε θέματα ποιότητας διαδικασιών, φάσεων παραγωγής και προϊόντων του πρωτογενούς τομέα, ορίζει, οριοθετεί και προάγει την ορθολογική εφαρμογή προτύπων και διαδικασιών, τις οποίες και υποστηρίζει με τις ανάλογες υπηρεσίες, σε όλα τα επίπεδα της αγοράς που καλύπτει. Στόχος του Οργανισμού είναι να αποτελέσει άξονα συγκρότησης πλέγματος συνεργασίας των φορέων ανάπτυξης και εφαρμογής διαδικασιών παραγωγής ποιοτικών αγροτικών προϊόντων, καθώς και το θεσμικό φορέα εγγύησης της ποιότητας αυτών. Σήμερα, ο Οργανισμός μελετά τα παραπάνω θέματα με στόχο τη διαμόρφωση της βέλτιστης στρατηγικής για την πιστοποίηση και την ιχνηλασιμότητα των αγροτικών προϊόντων στην Ελλάδα.

Η ασφάλεια των τροφίμων στηρίζεται σε 2 άξονες:

► Στις μελέτες HACCP

Η ασφάλεια του ελαιολάδου, στηρίζεται στις μελέτες HACCP (Hazard Analysis - Critical Control Point - Ανάλυση Κινδύνων - Κρισιμα Σημεία Ελεγχου), οι οποίες αφορούν κυρίως στην τυποποίηση του ελαιολάδου, τις οποίες οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης οφείλουν να γνωρίζουν προκειμένου να επιλέγουν με αυστηρά κριτήρια τους προμηθευτές τους. Το HACCP είναι μία μέθοδος που οδηγεί σε ένα σύστημα διασφάλισης της παραγωγής υγιεινών προϊόντων, μέσω του εντοπισμού και της εξάλειψης ενδεχόμενων κινδύνων, που μπορεί να προέρχονται από πρώτες ή βοηθητικές ύλες, διαδικασίες, στάδια ή κατεργασίες κατά την παρασκευή, αποθήκευση ή χρήση των τροφίμων.⁷⁰ Η εφαρμογή του είναι υποχρεωτική. Ο τυποποιητής ελαιολάδου οφείλει να εντοπίσει τους πιθανούς μικροβιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, να εφαρμόσει προληπτικά μέτρα, που θα αποτρέψουν την εμφάνισή τους και να εγκαταστήσει τους αναγκαίους μηχανισμούς ελέγχου. Η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP,

⁷⁰ Το σύστημα HACCP, βασίζεται σε 7 βασικές αρχές, οι οποίες παρουσιάζονται στο παράρτημα.

εκτός από την εγγύηση για την ασφάλεια του τροφίμου, συμβάλλει στη διευκόλυνση της διαδικασίας ελέγχου από τις αρμόδιες κρατικές αρχές, αλλά και στην αύξηση της εμπιστοσύνης του καταναλωτή στον τομέα της ασφάλειας της παγκόσμιας αγοράς τροφίμων.⁷¹

► Στους Οδηγούς Ορθής Υγιεινής Πρακτικής

Οι οδηγοί ορθής υγιεινής είναι εγχειρίδια, στα οποία περιγράφονται οι κίνδυνοι που απειλούν τα τρόφιμα, καθώς και οι κανόνες που πρέπει να εφαρμόζουν οι τυποποιητικές επιχειρήσεις ελαιολάδου, αλλά και όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων, για να διασφαλίσουν την υγιεινή των προϊόντων τους. Οι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής περιλαμβάνουν ορισμένους ειδικούς κανόνες και τους γενικούς κανόνες που πρέπει να ακολουθεί κάθε επιχείρηση τροφίμων ώστε να προστατεύεται και να διασφαλίζεται η υγιεινή παραγωγή των τροφίμων, να διευκολύνεται ο καθαρισμός και η απολύμανση του κτιρίου και να διασφαλίζεται η υγεία των εργαζομένων.

Οι γενικοί κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, μπορούν να ταξινομηθούν σε επιμέρους κεφάλαια, τα οποία περιλαμβάνουν:

- Τις εξωτερικές κτιριακές εγκαταστάσεις.
- Τις εσωτερικές κτιριακές εγκαταστάσεις (Σχεδιασμός και κατασκευή χώρων του εργοστασίου, δάπεδα, τοίχοι, οροφή, πόρτες και παράθυρα και συντήρηση των εγκαταστάσεων).
- Τις εγκαταστάσεις προσωπικού (τουαλέτες, εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών, νιπτήρες και αποδυτήρια).
- Τις βοηθητικές εγκαταστάσεις (φωτισμό, εξαερισμό, νερό, ατμό, πάγο και αποχετευτικό σύστημα).
- Τον εξοπλισμό (εγκατάσταση και συντήρηση του εξοπλισμού).
- Το προσωπικό (υγεία του προσωπικού, εκπαίδευση του προσωπικού, ενδυμασία του προσωπικού και συμπεριφορά του προσωπικού).

Οι ειδικοί κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής περιλαμβάνουν:

⁷¹ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, 2006, σελ. 2.

- Την παραλαβή και αποθήκευση των πρώτων και βοηθητικών υλών και των υλικών συσκευασίας.
- Την επεξεργασία.
- Τη μεταφορά και την αποθήκευση.

▶ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000:2005

Ο Διεθνής φορέας δημιουργίας προτύπων ποιότητας (ISO - International Organization For Standardization) στον οποίο συμμετέχουν εκατοντάδες Εθνικοί Οργανισμοί Τυποποίησης από αντίστοιχες χώρες.⁷² Αρμοδιότητα του ISO είναι η προώθηση και ανάπτυξη της τυποποίησης και των συναφών δραστηριοτήτων σε όλους τους τομείς (εκτός ηλεκτρισμού και ηλεκτρονικών).

Μια επιχείρηση εφαρμόζει ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας για να προλαμβάνει και να εντοπίζει προβλήματα που παρουσιάζονται συχνά στην ποιότητα των προϊόντων και να εξαλείφει τους πιθανούς κινδύνους διασφαλίζοντας τις υποχρεωτικές ή συμφωνηθείσες απαιτήσεις ή υποσχέσεις. Επιπλέον, μια επιχείρηση εφαρμόζει ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας για να αποδεικνύει τεκμηριωμένα σε καταναλωτές και φορείς ότι υπάρχει ένα σύστημα ποιότητας που εφαρμόζεται σταθερά και είναι αποτελεσματικό σε όλο το φάσμα της παραγωγικής διαδικασίας, από την αρχική σύλληψη της ιδέας για την υλοποίηση του προϊόντος έως και τη διάθεση και χρήση του από τον τελικό καταναλωτή.

Το ISO 22000⁷³ καλύπτει πλέον σε παγκόσμιο επίπεδο την διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων, αντικαθιστώντας στην ουσία το μέχρι σήμερα HACCP και το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416. Έχει εφαρμογή σε όλο το μήκος της αλυσίδας των τροφίμων και στον τομέα του ελαιολάδου. Το ISO 22000 αποτελεί νομική απαίτηση για τις επιχειρήσεις τροφίμων και η εφαρμογή του διασφαλίζει ότι το τελικό προϊόν είναι ασφαλές για τον καταναλωτή. Το πρότυπο ISO 22000:2005 εφαρμόζεται σε όλες τις φάσεις μεταποίησης του ελαιοκάρπου δηλαδή στο ελαιοτριβείο και στο τυποποιητήριο ελαιολάδου εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν που φθάνει στο πιάτο του καταναλωτή είναι

⁷² Στην Ελλάδα ο αρμόδιος φορέας για την τυποποίηση είναι ο ΕΛΟΤ (Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης).

⁷³ Η σειρά προτύπων ISO 22000 παρουσιάζεται στο παράρτημα.

ασφαλές, ποιοτικό και έχει παραχθεί τηρώντας απόλυτα την νομοθεσία για την παραγωγή και εμπορία ελαιολάδου.⁷⁴

Τα οφέλη μίας επιχείρησης που πιστοποιείται κατά ISO είναι τα ακόλουθα:

- Βελτίωση της ποιότητας.
- Έγκαιρη διάγνωση σφαλμάτων ποιότητας, με αποτέλεσμα τη μείωση των ελαττωματικών προϊόντων.
- Αύξηση της παραγωγικότητας.
- Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για το marketing της αγοράς.
- Διαβατήριο για την εσωτερική αλλά και διεθνή αγορά.
- Απόκτηση του πιο σημαντικού και μακράς διάρκειας πιστοποιητικού, «ενός ικανοποιημένου πελάτη», που σέβεται το όνομα της εταιρίας καθώς και την προσήλωσή της στην ποιότητα.

Η εισαγωγή σύγχρονων και ολοκληρωμένων τεχνικών διαχείρισης της ολικής ποιότητας σε όλο το φάσμα της δραστηριότητας μιας επιχείρησης, οδηγεί στην ουσιαστική ενίσχυση της παρουσίας της σε μια εξαιρετικά ανταγωνιστική και ραγδαία εξελισσόμενη διεθνή αγορά.

Τα αναγκαία βήματα για την πιστοποίηση μίας επιχείρησης κατά ISO είναι:

- Απόφαση της διοίκησης.
- Δημιουργία ομάδας εργασίας.
- Εξέταση της υπάρχουσας κατάστασης σε σχέση με το ISO.
- Επισήμανση διαφορών και εκπόνηση προγράμματος ενεργειών.
- Αναθεώρηση ή δημιουργία νέων διαδικασιών.
- Δημιουργία εγχειριδίου διασφάλισης ποιότητας.
- Επιλογή φορέα πιστοποίησης.
- Υποβολή του εγχειριδίου στο φορέα πιστοποίησης για έγκριση.
- Αξιολόγηση της εφαρμογής.

⁷⁴ Βελτίωση ποιότητας στην παραγωγή ελιάς και ελαιολάδου, <http://www.easho.gr/anakoinvseis-downloads/triptuxo.pdf>, σελ. 2.

- Πιστοποίηση.⁷⁵

3.5.3 ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

Με τον όρο ιχνηλασιμότητα περιγράφεται η παρακολούθηση, μέσω διαδικασιών καταγραφής και κωδικοποίησης, όλων των συστατικών και των συνθηκών παραγωγής ενός προϊόντος σε όλη της εφοδιαστική αλυσίδα. Με λίγα λόγια όλες οι πληροφορίες, από την παραγωγή ελαιοκάρπου μέχρι την τοποθέτηση του μπουκαλιού στο supermarket, καταγράφονται σε ένα σύστημα που παράγει ετικέτες με barcode ή lot number (αριθμός παρτίδας).

Η εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας στο ελαιόλαδο διασφαλίζει την ανάχνευση στοιχείων της προέλευσης και της διαδικασίας παραγωγής - διάθεσής του. Ειδικότερα διασφαλίζει ότι η παρτίδα ενός προϊόντος και η πορεία της μπορούν να αναγνωριστούν και να ανιχνευθούν σε ολόκληρη την παραγωγική αλυσίδα, από την προέλευση των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, μέχρι τη διανομή και τοποθέτηση του προϊόντος στο λιανικό εμπόριο. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί υποχρεώνοντας όλους τους εμπλεκόμενους φορείς της παραγωγικής διαδικασίας να διασφαλίζουν την ανάχνευση κάθε παρτίδας, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής αλυσίδας.

Από 1/1/2005, σύμφωνα με το άρθρο 18 Καν. (ΕΚ) 178/2002, όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων είναι υποχρεωμένες να τηρούν σύστημα ιχνηλασιμότητας, ώστε να μπορούν να παρακολουθούν και να συνδέουν όλες τις πληροφορίες που αφορούν τους προμηθευτές τους, αλλά και αυτούς στους οποίους έχουν διοχετεύσει τα προϊόντα.

Η λειτουργία του συστήματος ιχνηλασιμότητας επιτρέπει την παρακολούθηση του προϊόντος σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας, ενώ ταυτόχρονα παρακολουθεί και καταγράφει τις διαδικασίες και τα προϊόντα μιας επιχείρησης, εξυπηρετώντας την ασφάλεια των τροφίμων, των καταναλωτών και των εταιριών. Στις περιπτώσεις αστοχίας ή λάθους, παρέχεται, από το σύστημα, η ακριβής πληροφόρηση για τον άμεσο εντοπισμό και την αποτελεσματική ανάκληση της ελαττωματικής παρτίδας.

⁷⁵ Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για τυποποιητές, 2006, σελ. 8.

Οι πληροφορίες συλλέγονται ήδη από το χωράφι του παραγωγού. Εδαφολογικές αναλύσεις, λιπάνσεις, χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης κ.λπ. κωδικοποιούνται και εισάγονται στο λογισμικό σύστημα. Κατόπιν συλλέγονται στοιχεία από το ελαιοτριβείο, το τυποποιητήριο, το δίκτυο διακίνησης και τα εργαστήρια που πραγματοποιούν τους ελέγχους. Όλα τα παραπάνω εισάγονται στο σύστημα και καταγράφονται.⁷⁶

Η κατάλληλη κωδικοποίηση είναι ο βασικός παράγοντας λειτουργίας του συστήματος, ο οποίος πρέπει να παρέχει τη συνολική πληροφόρηση που απαιτεί η ιχνηλασιμότητα και να ενσωματώνει κάθε σχετική λεπτομέρεια κωδικού παρτίδας, ημερομηνίας λήξης, είδους και τύπου συσκευασίας, ώστε να προκύπτουν στοιχεία για το συγκεκριμένο σημείο που βρίσκεται κάθε στιγμή το προϊόν. Στα σημεία λιανικής πώλησης (έμποροι, μικρά καταστήματα, super market, mini market, κ.λπ., τα οποία, δεν διαθέτουν παραγωγική διαδικασία), η εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας είναι σχετικά απλή και μπορεί να υποστηριχθεί με τα συνήθη μηχανογραφικά συστήματα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το σύστημα ιχνηλασιμότητας δεν εξασφαλίζει την ποιότητα των τροφίμων, η οποία εξαρτάται αποκλειστικά και μόνο από τις διαδικασίες ποιότητας των εταιρειών παραγωγής - τυποποίησης.

Το σύστημα πρέπει να διαχειρίζεται άμεσα και ανεξάρτητα από τα άλλα συστήματα (HACCP και ISO), όλα τα αποτελέσματα των ελέγχων ποιότητας της επιχείρησης σε κάθε στάδιο. Πρέπει επίσης να τα συνδέει με ακρίβεια, ταχύτητα, ευκολία και ευελιξία, ώστε να εντοπίζει ταχέως και αξιόπιστα τα μη συμμορφούμενα προϊόντα και τις, εκτός προδιαγραφών, παρτίδες προειδοποιώντας άμεσα τους υπεύθυνους ποιότητας για τις ανάλογες αποφάσεις. Εξάλλου είναι ανάγκη να εξασφαλίζεται η προϋπόθεση ότι οι επιχειρήσεις τροφίμων, θα μπορούν να προσδιορίσουν τουλάχιστον την επιχείρηση από την οποία έχει προέλθει το τρόφιμο, ή η ουσία που μπορεί να ενσωματωθεί σε αυτό, ώστε, κατόπιν έρευνας, η ανιχνευσιμότητα να διασφαλίζεται σε όλα τα στάδια.

Η αρχή του -1/+1, δηλαδή της τήρησης στοιχείων για τον άμεσο προμηθευτή και τον άμεσο πελάτη, είναι κανόνας οριοθέτησης της νομικής υποχρέωσης κάθε κρίκου της εφοδιαστικής αλυσίδας. Για το λόγο αυτό οι υπεύθυνοι των

⁷⁶ Βελτίωση ποιότητας στην παραγωγή ελιάς και ελαιολάδου, <http://www.easho.gr/anakoinvseis-downloads/triptuxo.pdf>, σελ. 5.

επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να καθιερώσουν συστήματα και διαδικασίες για την αναγνώριση των άλλων επιχειρήσεων στις οποίες προμηθεύουν και από τις οποίες προμηθεύονται, τα προϊόντα τους. Αυτές οι πληροφορίες πρέπει να είναι πάντοτε διαθέσιμες στις αρμόδιες αρχές, εφόσον τους ζητηθεί. Επιβάλλεται επίσης να ελέγχουν ότι τα τρόφιμα που διαθέτουν φέρουν κατάλληλη επισήμανση ή σήμα αναγνώρισης, ώστε να διευκολύνεται η ανιχνευσιμότητά τους, μέσω κατάλληλων εγγράφων ή πληροφοριών, σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις των ειδικότερων διατάξεων.

Η σημασία του συστήματος ιχνηλασιμότητας είναι σημαντική αφού προσφέρει:

- ▶ Τη δυνατότητα άμεσου εντοπισμού και διόρθωσης προβλημάτων που σχετίζονται με την ποιότητα των προϊόντων.
- ▶ Τη δυνατότητα έγκαιρης απόσυρσης από τα σημεία διάθεσης των ελαττωματικών παρτίδων των τελικών προϊόντων.
- ▶ Τη διασφάλιση της ποιότητας.
- ▶ Την αποτελεσματική διαχείριση των αποθεμάτων από την παραλαβή πρώτων υλών μέχρι την αποστολή τελικών προϊόντων μέσα στα απαιτούμενα χρονικά περιθώρια.
- ▶ Τη βελτίωση της παραγωγικότητας, εξοπλισμού και του προσωπικού.
- ▶ Την προστασία των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον ελαιοκομικό τομέα (μείωση φύρας, μείωση επιχειρηματικού κόστους).
- ▶ Η εγκατάσταση και εφαρμογή συστημάτων ιχνηλασιμότητας, έχει κατοχυρωθεί νομικά με τον κανονισμό 178/2002 της Ευρωπαϊκής Ένωσης από τις 28 Ιανουαρίου 2002 και αποτελεί υποχρέωση των παραγωγών τροφίμων.

3.6 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων αποτελεί βασικό παράγοντα της υγείας, της ευτυχίας και της πολιτικής σταθερότητας. Όταν όμως υπάρχει ένα πρόβλημα με την εφοδιαστική αλυσίδα των τροφίμων, τότε γίνεται η βασική προτεραιότητα για την τάξη και την ασφάλεια των ατόμων και του έθνους. Σήμερα υπάρχει αφθονία

στην προμήθεια τροφίμων όλων των τύπων και στις χαμηλότερες τιμές που υπήρχαν ποτέ συγκρινόμενες με τον μέσο μισθό. Αυτό είναι αποτέλεσμα προνοητικότητας, προσπαθειών, προγραμματισμού, ικανοτήτων και πολλών αλληλεξαρτήσεων μεταξύ ιδιωτών, επιχειρήσεων και κρατικών οργανισμών.

Η διαχείριση της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων αναφέρεται σε τοπικά, εγχώρια, διεθνή και παγκόσμια επίπεδα και δημιουργεί αλληλεπιδράσεις σε ένα ευρύ πεδίο ενδιαφερόντων. Η εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων έχει εξελιχθεί από μία κατάσταση όπου οι σχέσεις μεταξύ των συναλλασσόμενων κατηγοριοποιούνταν ως εμπορικές, ανταγωνιστικές και ευκαιριακές, σε μακροπρόθεσμες, προγραμματισμένες, ανταλλαγής πληροφοριών, αύξησης της εμπιστοσύνης, με μεγαλύτερη διαφάνεια και δυνατότητα εντοπισμού, με καθορισμένες υπευθυνότητες και παράλληλα διατηρώντας μια ανταγωνιστική αιχμή.

Η διοίκηση εφοδιαστικής αλυσίδας για αγροτικά προϊόντα αποκτά αυξανόμενη σημασία, καθώς οι καταναλωτές αναζητούν προϊόντα υψηλότερης ποιότητας σε ανταγωνιστικές τιμές.

Τα χαρακτηριστικά της εφοδιαστικής αλυσίδας των αγροτικών προϊόντων καθορίζονται από τους ακόλουθους παράγοντες:

- ▶ Τα φυσικά και εμπορικά χαρακτηριστικά των αγροτικών προϊόντων.

Τα φυσικά χαρακτηριστικά των αγροτικών προϊόντων που επηρεάζουν τα οργανωσιακά χαρακτηριστικά της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι:

- εποχικότητα στην αγροτική παραγωγή,
- γεωγραφική διασπορά της παραγωγής,
- υψηλός βαθμός αλλοιωσιμότητας και ευπάθειας των προϊόντων,
- αβεβαιότητα για το μέγεθος της παραγωγής.

Τα εμπορικά χαρακτηριστικά των αγροτικών προϊόντων που επηρεάζουν τα οργανωσιακά χαρακτηριστικά της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι:

- γεωγραφική διασπορά μεταξύ της παραγωγής και της κατανάλωσης των προϊόντων,
- συγκέντρωση μεγάλης διαπραγματευτικής δύναμης σε ορισμένους συνεργάτες στην εφοδιαστική αλυσίδα,

- ανεπάρκεια της εγχώριας παραγωγής να καλύψει την εγχώρια ζήτηση σε ορισμένα προϊόντα, και
 - ανάγκη για ιχνηλασιμότητα των προϊόντων.
- ▶ Τα επιχειρηματικά πρότυπα και πρακτικές στον αγροτικό τομέα.

Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του επιχειρηματικού περιβάλλοντος του αγροτικού τομέα, τα οποία επηρεάζουν τα οργανωσιακά χαρακτηριστικά της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι ότι το επιχειρηματικό πρότυπο του αγροτικού τομέα που χαρακτηρίζεται ως κάθετο. Το «κάθετο» επιχειρηματικό πρότυπο χαρακτηρίζεται από άμεσες και σειριακές σχέσεις μεταξύ των συνεργατών στην εφοδιαστική αλυσίδα και χαμηλό βαθμό συνεργασίας μεταξύ των συνεργατών στην εφοδιαστική αλυσίδα. Η ύπαρξη ενός κάθετου επιχειρηματικού προτύπου υποδεικνύει χαμηλό βαθμό ολοκλήρωσης της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Εντούτοις, ο βαθμός κατά τον οποίο το επιχειρηματικό πρότυπο χαρακτηρίζεται ως κάθετο διαφέρει μεταξύ των κρατών. Η Ελλάδα για παράδειγμα παρουσιάζει πιο κάθετο επιχειρηματικό πρότυπο, καθώς είναι περιορισμένη η ολοκλήρωση μεταξύ των συνεργατών στην εφοδιαστική αλυσίδα, ακόμα και μεταξύ ομοίων (π.χ. έλλειψη μεγάλων αγροτικών συνεταιρισμών). Αντίθετα, η Μεγάλη Βρετανία και η Γερμανία παρουσιάζουν στοιχεία οριζόντιας ολοκλήρωσης μεταξύ των συνεργατών.

- ▶ Το ευρύτερο περιβάλλον λειτουργίας του αγροτικού τομέα.

Ταυτόχρονα, τα κράτη που παρουσιάζουν στοιχεία κάθετου επιχειρηματικού προτύπου ταυτόχρονα παρουσιάζουν μεγαλύτερο βαθμό έντασης εργασίας στον αγροτικό τομέα, καθώς μεγαλύτερο ποσοστό του εργατικού δυναμικού απασχολείται σε αυτές τις χώρες παράγοντας κατά μονάδα μικρότερο ποσοστό του Ακαθάριστου Εγχώριου Προϊόντος.

Οι παραπάνω παράγοντες οδηγούν σε σημαντικές μεταβολές στα ακόλουθα χαρακτηριστικά της διοίκησης εφοδιαστικής αλυσίδας:

- ▶ Οργάνωση της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Τα οργανωσιακά χαρακτηριστικά της εφοδιαστικής αλυσίδας που επηρεάζονται από τα φυσικά και εμπορικά χαρακτηριστικά των αγροτικών

προϊόντων και το επιχειρηματικό περιβάλλον του αγροτικού τομέα είναι ο ρόλος των συνεργατών και η ροή των πληροφοριών στην εφοδιαστική αλυσίδα.

▶ Φυσική διάρθρωση της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Σε ότι αφορά τον ρόλο των συνεργατών στην εφοδιαστική αλυσίδα, κοινό εύρημα της έρευνας για όλα τα κράτη είναι η κυρίαρχη θέση των μεγάλων λιανεμπόρων (π.χ. μεγάλες αλυσίδες καταστημάτων τροφίμων) στην εφοδιαστική αλυσίδα. Στην Ελλάδα η διαπραγματευτική δύναμη των μεγάλων λιανεμπόρων ακολουθεί αυξητική τάση προς το επίπεδο στο οποίο βρίσκονται ήδη η Μεγάλη Βρετανία και η Γερμανία. Επίσης, κοινό τόπο σε όλα τα κράτη αποτελεί η ύπαρξη μεσαζόντων που έχουν την ευθύνη της συλλογής των προϊόντων από τους παραγωγούς και της προώθησής τους στους χονδρεμπόρους ή τους λιανεμπόρους. Οι εν λόγω παράγοντες λειτουργούν και ως φορείς πληροφορίας σχετικής με τη ζήτηση για αγροτικά προϊόντα, προς την αντίθετη κατεύθυνση της εφοδιαστικής αλυσίδας.

▶ Ροές προϊόντων.

Σε ότι αφορά τις ροές πληροφοριών, δύο κατηγορίες αναγνωρίζονται στην εφοδιαστική αλυσίδα: α) πληροφορία για την ζήτηση των προϊόντων και β) πληροφορία για την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων. Η ροή της πληροφορίας για τη ζήτηση των προϊόντων ωθείται από την κυρίαρχη θέση των λιανεμπόρων στην εφοδιαστική αλυσίδα και την απαίτηση να ικανοποιήσουν τις ανάγκες των καταναλωτών για πιο γρήγορη διαθεσιμότητα των προϊόντων. Η απαίτηση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την ιχνηλασιμότητα των αγροτικών προϊόντων⁷⁷ δημιουργεί την ανάγκη για μια επιπρόσθετη ροή πληροφοριών στην εφοδιαστική αλυσίδα ευπαθών προϊόντων.

Η ροή προϊόντων και πληροφοριών στην εφοδιαστική αλυσίδα των αγροτικών προϊόντων παρουσιάζεται στο ακόλουθο σχήμα.⁷⁸

⁷⁷ Κανονισμός Ευρωπαϊκής Επιτροπής 178/2002 «για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων».

⁷⁸ Ζωγράφος, Κ. και Τσανός, Χ., 2005, σελ.2.



3.7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Οι τρεις κατηγορίες προβλημάτων που πρέπει να αντιμετωπιστούν αναφορικά με τη διοίκηση της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιόλαδου είναι:

3.7.1 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Τα συνηθέστερα προβλήματα της εφοδιαστικής αλυσίδας περιλαμβάνουν προβλήματα που σχετίζονται με την ασφάλεια του καταναλωτή, δηλαδή την υγεία του καταναλωτή, την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων.

► ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η ποιότητα των τροφίμων έχει δύο διαστάσεις:

- Την αδιαπραγμάτευτη διάσταση που περιλαμβάνει την ταυτότητα και την ασφάλεια του τροφίμου (υγιεινά τρόφιμα).

Η ασφάλεια των τροφίμων έχει καταστεί το κλειδί, όχι μόνον όσο αφορά τη δημόσια υγεία, αλλά επίσης την ικανοποιητική λειτουργία της αγοράς και της κοινωνίας σαν σύνολο. Είναι ένα θέμα που μάς αφορά όλους συνεχώς, καθώς κάθε πολίτης έχει δικαίωμα σε υγιεινή, ποιοτική και ποικίλη διατροφή. Κάθε πληροφορία σχετική με τη σύνθεση, τη διαδικασία παρασκευής και τη χρήση των τροφίμων πρέπει να είναι σαφής και ακριβής. Σε ένα ανοικτό και παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον, η κοινοτική και η εθνική δράση είναι απαραίτητη ώστε να διασφαλίζεται ότι, τα προϊόντα που καταναλώνει κάθε πολίτης, από το ένα

άκρο της Ευρώπης στο άλλο, είναι από τα ασφαλέστερα στον κόσμο.

Παραδοσιακά η ασφάλεια των τροφίμων αποτελούσε μόνο θέμα επιθεωρήσεων σε εγκαταστάσεις παραγωγής. Η ταχύτητα, όμως, των κοινωνικο-οικονομικών αλλαγών κατά τη διάρκεια των τελευταίων τριάντα χρόνων, έχουν διαφοροποιήσει τον τρόπο της παραγωγής, της επεξεργασίας, της πώλησης και της κατανάλωσης γεωργικών προϊόντων. Έφεραν επίσης εντατική και βιομηχανοποιημένη φύλαξη και νέες μεθόδους παραγωγής. Όλα αυτά, άλλαξαν τον τρόπο ζωής και τις απαιτήσεις των καταναλωτών για καλύτερα επίπεδα ποιότητας και η ανάγκη για μια πιο ολοκληρωμένη προσέγγιση στο θέμα της ασφάλειας των τροφίμων έγινε πιο επιτακτική παρά ποτέ. Αυτή η προσέγγιση απαιτεί αυστηρή εφαρμογή συγκεκριμένων μέτρων σε όλα τα επίπεδα της διατροφικής αλυσίδας. Τονίζει επίσης την ανάγκη για αλληλεπίδραση/συνεργασία μεταξύ όλων των φορέων σε όλη την διατροφική αλυσίδα, από τον βιομήχανο παραγωγό τροφών μέχρι τον κάθε καταναλωτή (δηλαδή, πρωτογενής παραγωγή, μεταφορά και διακίνηση προϊόντων και προώθηση προς την λιανική αγορά).

Ανεξάρτητα από τα πιο πάνω, η ευθύνη του καταναλωτή είναι πρωταρχικής σημασίας για τη διασφάλιση του υψηλότερου επιπέδου προστασίας για τον καταναλωτή. Οι καταναλωτές είναι τελικά υπεύθυνοι για το σεβασμό των βασικών κανόνων υγιεινής (δηλαδή σωστή φύλαξη, χειρισμό και μαγείρεμα της τροφής κ.λπ.) ακολουθώντας τις οδηγίες στις ετικέτες όπως επίσης και στο να τηρείται ενήμερος αναφορικά με τις ημερομηνίες λήξης και τα συστατικά της τροφής και τις μεθόδους παρασκευής.

Η διάθεση ασφαλών τροφίμων με ταυτότητα αποτελεί αντικείμενο διεκδίκησης από πλευράς του καταναλωτή, αλλά και υποχρέωση του παραγωγού, ο οποίος μάχεται στον ελεύθερο ανταγωνισμό με την ποιότητα υπεροχής. Η τήρηση ορθών πρακτικών υγιεινής και η εφαρμογή προτύπων διασφάλισης ποιότητας σε όλα τα στάδια της αλυσίδας, «από το αγρόκτημα έως το τραπέζι» συνιστούν παράγοντες κεφαλαιώδους σημασίας για τη διάθεση ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή.

- Την ποιότητα υπεροχής ή προστιθέμενης αξίας η οποία περικλείει τη διατροφική αξία, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τη χρηστικότητα και άλλες ιδιότητες του τροφίμου (απαιτήσεις καταναλωτή).

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια συνεχώς αυξανόμενη ευαισθητοποίηση των

καταναλωτών διεθνώς ως προς τις δυνατότητες βελτίωσης της ποιότητας ζωής μέσω υγιεινής διατροφής, αλλά και ως προς τη συμβολή μιας βιώσιμης βιομηχανικής παραγωγής (sustainable production - που ενσωματώνει δηλαδή τις κατάλληλες νέες τεχνολογίες διεργασιών) στην προστασία του περιβάλλοντος. Επιπλέον, οι καταναλωτές, όντας καλύτερα ενημερωμένοι και καλύτερα οργανωμένοι, έχουν όλο και μεγαλύτερες απαιτήσεις όσον αφορά την ποιότητα των τροφίμων που οι επαγγελματίες του κλάδου δεν μπορούν πια να αγνοούν. Επιπρόσθετα η ανησυχία των καταναλωτών διογκώθηκε στο παρελθόν από την αδυναμία ορισμένων εταιρειών τροφίμων να ανταποκριθούν με υπευθυνότητα και συνέπεια στην αυτονόητη υποχρέωσή τους, η οποία δεν είναι άλλη από την αξιόπιστη και αποτελεσματική ενημέρωση του καταναλωτή για το οποιοδήποτε πρόβλημα ή φημολογία σχετικά με την ασφάλεια των προϊόντων τους.

Η υγεία και τα θρεπτικά συστατικά των προϊόντων αποτελούν τα δύο κυριότερα ζητήματα που αντιμετωπίζει η βιομηχανία τροφίμων σήμερα και φαίνεται να την απασχολούν και στο μέλλον, καθώς φαινόμενα παχυσαρκίας και υπέρβαρων πολιτών εμφανίζουν αυξητικές τάσεις παγκοσμίως, ενώ η γήρανση του πληθυσμού δημιουργεί ανάλογες ανάγκες για ειδική διατροφή. Έτσι, οι προτιμήσεις και οι ακόλουθες απαιτήσεις των καταναλωτών για ποιότητα, ευκολία, ποικιλία, ασφαλή και υγιεινά προϊόντα με σταθερή παραγωγή και παράλληλα σε προσιτή τιμή υπογραμμίζουν τις κατευθύνσεις και τις ευκαιρίες για καινοτομία και διαφοροποίηση από μέρους των επιχειρήσεων.

Κατανοώντας τις σύνθετες απαιτήσεις των καταναλωτών και ενεργώντας έγκαιρα για την ικανοποίηση των αναγκών τους μέσα σε ένα περιβάλλον που μεταβάλλεται συνεχώς, οι επιχειρήσεις θα πρέπει να βασιστούν στην άριστη προσφερόμενη ποιότητα και τεχνογνωσία. Απαιτείται η πλήρης κατανόηση των ανησυχιών και των περιστάσεων που διαμορφώνουν την καταναλωτική συμπεριφορά και τις επιλογές του κοινού και πως αυτές μπορούν καλύτερα να απεικονιστούν στις στρατηγικές αγροτικής παραγωγής. Επίσης, θα πρέπει να δοθεί προτεραιότητα στην πλήρη ανάπτυξη και εφαρμογή προτύπων για τις καταναλωτικές προτιμήσεις, τα οποία θα καθοδηγήσουν την έρευνα, την ανάπτυξη προϊόντος και την καινοτομία.

► ΝΟΘΕΙΑ

Το συνηθέστερο πρόβλημα που σχετίζεται με την ποιότητα του ελαιόλαδου αναφέρεται στη νοθεία, η οποία το καθιστά επικίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή.

Το ελαιόλαδο είναι ένα φυσικό προϊόν που προέχει σε άρωμα, γεύση, θρεπτική και βιολογική αξία. Αυτά τα χαρακτηριστικά κάνουν το ελαιόλαδο να ξεχωρίζει σε σύγκριση με άλλα φυτικά λάδια. Εκτός από τον ανταγωνισμό των φυτικών λαδιών, το ελαιόλαδο, αντιμετωπίζει και την οργανωμένη νοθεία, στο στάδιο της διακίνησης, η οποία πολλές φορές αποτελεί ένα σοβαρό πρόβλημα για τη δημόσια υγεία.

Σε σύγκριση με τα κοινά φυτικά έλαια, το κόστος του ελαιολάδου είναι υψηλότερο. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα, το ελαιόλαδο να νοθεύεται με άλλα φτηνότερα λάδια, με σκοπό το κέρδος. Αρκετά ελαιόλαδα κυκλοφορούν στην αγορά με διάφορες τιμές κόστους. Υπάρχει βέβαια και η πιθανότητα της νοθείας καλής ποιότητας ελαιόλαδου με ελαιόλαδο χαμηλότερης ποιότητας για οικονομικούς λόγους. Ο έλεγχος και των δυο τύπων νοθείας του ελαιόλαδου είναι πολλές φορές πολύπλοκος, γι αυτό και μια σειρά ελέγχων χρησιμοποιούνται για να αποδείξουν την αυθεντικότητα του ελαιολάδου και το είδος της νοθείας.

Επειδή το ελαιόλαδο παρουσιάζει ομοιότητες με άλλα λάδια, η νοθεία πολλές φορές δε γίνεται αντιληπτή στους καταναλωτές. Μάλιστα, σε περίπτωση που οι ποσότητες των άλλων ελαίων που έχουν εισέλθει μέσα στο ελαιόλαδο είναι πολύ μικρές, τότε ακόμα και ειδικοί δεν μπορούν να διακρίνουν τη νοθεία με οργανοληπτικά μέσα.

Ως μέσα νοθείας του ελαιολάδου, υπάρχουν πάρα πολλά προϊόντα, εκ των οποίων τα πιο συνηθισμένα είναι:

- Τα ιχθυέλαια περιέχουν σε αυξημένα ποσοστά, πολυακόρεστα λιπαρά οξέα με δύο, τρεις ή και περισσότερους δεσμούς. Τα οξέα αυτά σχηματίζονται με το βρώμιο, βρωμιοπαράγωγα, τα οποία καθιζάνουν και είναι μακροσκοπικά ορατά.
- Ημιξηραίνόμενα είναι εκείνα τα σπορέλαια, των οποίων ο αριθμός ιωδίου κείται μεταξύ 100 και 150. Εκτιθέμενα στον αέρα αποξηραίνονται και ρητινοποιούνται μερικώς.

- Το πυρηνέλαιο, παρότι είναι λάδι κατά κύριο λόγο του μεσοκαρπίου της ελιάς και δευτερευόντως λάδι του αμυγδάλου, μοιάζει περισσότερο με τα σπορέλαια, επειδή εκχειλίζεται από την ελαιοπυρήνη με τους ίδιους διαλύτες, με τους οποίους εκχειλίζονται και τα σπορέλαια.
- Η νόθευση του ελαιολάδου με λάδι εστεροποιήσεως, παρόλα τα δρακόντεια μέτρα που έχουν ληφθεί από τις ελαιοπαραγωγικές χώρες για την πάταξή της, είναι διαδεδομένη, όχι μόνο στις παραγωγικές, αλλά και στις εισαγωγικές για το ελαιόλαδο χώρες.
- Το βαμβακέλαιο μπορεί να αποτελέσει και αποτελεί, κύριο μέσο νοθείας του ελαιολάδου, ιδιαίτερα στις μεσογειακές χώρες, όπου οι καλλιέργειες του ελαιόδεντρου και του βαμβακιού συνυπάρχουν.
- Το σησαμέλαιο παράγεται σε ικανές ποσότητες στις ελαιοπαραγωγικές χώρες και ενίοτε χρησιμοποιείται ως μέσο νοθείας του ελαιολάδου.
- Το ορυκτέλαιο είναι απολική ουσία και μπορεί, υπό τις διάφορες μορφές του, να αναμειχθεί με το ελαιόλαδο και να αποτελέσει μέσο νοθείας του. Διάφοροι τύποι ορυκτέλαιου είναι το παραφινέλαιο, τα λάδια αυτοκινήτου και γενικά των μηχανών εσωτερικής καύσεως κ.λπ..

Ο μοναδικός τρόπος, που μπορεί να χαρακτηριστεί ως η πιο σίγουρη μέθοδος, για τη διαπίστωση της νοθείας, είναι η χημική ανάλυση. Για να ελεγχθεί η γνησιότητα του ελαιολάδου, συνήθως, χρησιμοποιούνται τα παλιά κλασσικά κριτήρια (προσδιορισμός φυσικών και χημικών σταθερών), συνδυασμένα με τον έλεγχο των συντελεστών απορρόφησης, στο υπεριώδες φάσμα και με κάποιους άλλους τρόπους.

Εκτός από τις παραπάνω μεταβολές που παρατηρούνται στο ελαιόλαδο κατά τη νοθεία του, μεταβάλλεται και η περιεκτικότητά του στον υδρογονάνθρακα σκουαλένιο και σε άλλα συστατικά. Το σκουαλένιο απαντάται στο ελαιόλαδο σε μεγαλύτερη ποσότητα από ότι στα άλλα φυτικά λάδια. Επίσης, για να γίνει έλεγχος της νοθείας του ελαιολάδου, χρησιμοποιούνται και άλλοι τρόποι που στηρίζονται στη διαφοροποίηση του χρώματός του με τη χρήση ειδικών αντιδραστηρίων. Η υπεριώδης φασματοφωτομετρία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον έλεγχο της νοθείας του ελαιολάδου.

Το καταναλωτικό κοινό μπορεί να προστατευτεί με την υπεύθυνη τυποποίηση του ελαιολάδου, από διάφορες τυποποιητικές μονάδες, με την εμπορία και διακίνησή του από υπεύθυνα άτομα ή συνεταιριστικούς φορείς.

3.7.2 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΤΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

► ΟΞΥΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ & ΑΔΥΝΑΜΙΑ ΕΙΣΒΟΛΗΣ ΣΤΙΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

Ο οξύς ανταγωνισμός στην εσωτερική και παγκόσμια αγορά που επιτείνεται τόσο από την αύξηση της παραγωγής και των μεριδίων των ανταγωνιστριών χωρών, όσο και από την αναλογία του χύμα προς το τυποποιημένο προϊόν, έχει επηρεάσει την οικονομική κατάσταση των επιχειρήσεων του κλάδου, σημαντικός αριθμός των οποίων αντιμετωπίζει προβλήματα ρευστότητας.

Όσον αφορά την αδυναμία «εισβολής» του ελληνικού ελαιόλαδου στις παγκόσμιες αγορές, χαρακτηριστικά να αναφέρουμε ότι οι Ιταλοί εξάγουν 180.000 τόνους ελαιολάδου το χρόνο στις ΗΠΑ (από αυτούς οι 40.000 προέρχονται από την Ελλάδα), ενώ την ίδια στιγμή η Ελλάδα εξάγει απευθείας στις ΗΠΑ μόνο 7.000 τόνους. Για να «εισβάλει» κάποιο προϊόν στην Αμερικάνικη αγορά χρειάζονται εμπορικά δίκτυα διανομής, που δυστυχώς δεν έχει ακόμη οργανώσει η Ελλάδα. Οργανωμένες δράσεις προβολής στο εξωτερικό είναι απαραίτητες για την προώθηση του ελαιολάδου, αλλά δυστυχώς σήμερα είναι πολύ περιορισμένες. Επίσης, η έλλειψη εξαγωγικού προσανατολισμού των επιχειρήσεων που ασχολούνται με την παραγωγή και τυποποίηση του ελαιολάδου δεν επιτρέπει την περαιτέρω εξέλιξή του στις διεθνείς αγορές. Οι ελαιοπαραγωγοί αποφεύγουν το ρίσκο της εμπορίας επώνυμου τυποποιημένου ελαιολάδου και επαναπαύονται στο εύκολο κέρδος από την εμπορία του χύμα.

► ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΜΕΝΕΣ ΧΩΡΕΣ ΓΙΑ ΕΞΑΓΩΓΗ

Η αύξηση των εισαγωγών ελαιολάδου από αναπτυσσόμενες χώρες προς χώρες που εξάγει η Ελλάδα και πωλούν το ελαιόλαδο σε χαμηλότερη τιμή, αποτελούν απειλή

για την αύξηση των εξαγωγών της Ελλάδας και του μεριδίου αγοράς της. Βρισκόμαστε σε μια περίοδο που πρέπει να αξιοποιήσουμε την πολύ καλή «ποιότητα» του ελληνικού ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές, που «διψάνε» για προϊόντα καλής ποιότητας. Είναι αδιανόητο να θέλουμε να το «υποβαθμίσουμε» ποιοτικά, με την ανάμειξή του με χαμηλής ποιότητας λάδι, που θα το εισάγουμε από αναπτυσσόμενες χώρες. Αυτή η πολιτική ίσως αποδειχθεί «καταστροφική», αφού θα φέρει από την μια μείωση των τιμών παραγωγού στην Ελλάδα και από την άλλη δυνατότητα για «νομιμοφανείς νοθείες» από επιτήδειους, που μπορεί να «απαξιώσουν» το καλό όνομα που έχει στο εσωτερικό και στο εξωτερικό το ελληνικό ελαιόλαδο. Οι ανταγωνίστριες χώρες, που ακολουθούν αυτή την πολιτική, έχουν καταφέρει εδώ και αρκετά χρόνια να κερδίσουν τις διεθνείς αγορές και σαν δεύτερο βήμα, προσπαθούν να κερδίσουν και τους μικρομεσαίους καταναλωτές με τα «φτηνά» προϊόντα τους.

► **ΑΝΟΜΟΙΟΓΕΝΕΙΑ ΣΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ & ΣΤΗ ΔΟΜΗ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ**

Εκτός όμως από το μικρό αριθμό επαγγελματιών ελαιοπαραγωγών κατά κύριο επάγγελμα, ένα ακόμη πρόβλημα που αντιμετωπίζει το κλάδος είναι ο μεγάλος αριθμός των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον κλάδο (ελαιοτριβεία), ενώ το μέγεθός τους είναι μικρό, με αποτέλεσμα οι επιχειρήσεις αυτές να μην έχουν την δυνατότητα διαπραγμάτευσης και διείσδυσης σε διεθνείς αγορές, με αποτέλεσμα το ελαιόλαδο να παραμένει αναξιοποίητο.

Το πρόβλημα με τις επιχειρήσεις τυποποίησης ελαιολάδου είναι ο μικρός αριθμός και το μικρό μέγεθός τους, που έχει ως αποτέλεσμα την έλλειψη διαθέσιμων πόρων για την αγορά της πρώτης ύλης, τη δυσκολία προσέλκυσης του εξειδικευμένου στελεχιακού δυναμικού που απαιτείται για την ανάπτυξη τυποποιημένου επώνυμου ελαιολάδου, την ανεπάρκεια πόρων για την κάλυψη των εξόδων προβολής για το τυποποιημένο επώνυμο ελαιόλαδο, τη χαμηλή διαπραγματευτική ισχύ με τις ελληνικές αλυσίδες supermarket και την αδυναμία προσέγγισης των διεθνών αλυσίδων supermarket, καθώς η αγορά του τυποποιημένου ελαιολάδου (παραγωγή και διάθεση) είναι συγκεντρωμένη και ελέγχεται από λίγες μεγάλου μεγέθους εταιρίες.⁷⁹

⁷⁹ Οδηγός Marketing Κρητικού Ελαιόλαδου, 2003, σελ.18-19 και 36-37.

► **Ο ΜΙΚΡΟΣ ΚΑΙ ΠΟΛΥΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟΣ ΚΛΗΡΟΣ & Η ΕΛΛΕΙΨΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ**

Εξαιτίας του γεγονότος ότι η ελαιοκαλλιέργεια τα παλαιότερα χρόνια ήταν η κύρια ασχολία των κατοίκων πολλών περιοχών, ο παραδοσιακός τρόπος διάθεσης των κλήρων από τους γονείς ήταν η διαίρεση της γης σε μικρά κομμάτια ως κληρονομιά για τα παιδιά. Έτσι, οι ελαιοπαραγωγοί παράγουν ελαιόλαδο για προσωπική τους κατανάλωση κυρίως και λόγω της μικρής έκτασης γης που διαθέτουν.⁸⁰ Το γεγονός αυτό οδηγεί σε υψηλό κόστος παραγωγής και κατά συνέπεια, οι ελαιοπαραγωγοί δεν επενδύουν σε αυτό. Επίσης, θα πρέπει να αναφέρουμε ότι ο μικρός αριθμός νέων επαγγελματιών ελαιοκαλλιεργητών, η έλλειψη εκπαίδευσής τους, η απουσία νέων καλλιεργητικών τεχνικών, καθώς και τα περιβαλλοντικά προβλήματα που δημιουργούνται από την αλόγιστη χρήση λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, όπως επίσης και η λειψυδρία, δεν επιτρέπουν την περαιτέρω εξέλιξη του ελαιολάδου. Είναι πλέον αναγκαία η ανάπτυξη νέων και βελτιωμένων συστημάτων αγροτικής παραγωγής, ώστε να βελτιωθούν τα ποιοτικά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου σε σχέση με την ποικιλία, τον βαθμό ωρίμανσης του καρπού, τις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες, τον τρόπο συγκομιδής και αποθήκευσης του ελαιοκάρπου και του ελαιολάδου, καθώς και η ανάπτυξη νέων μεθόδων που αφορούν στην ποιότητα και στην αυθεντικότητα του ελαιολάδου.

3.7.3 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

► **ΑΝΥΠΑΡΞΙΑ ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΛΑΪΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ**

Ένα ακόμα πρόβλημα που πρέπει να αντιμετωπίσει ο κλάδος είναι η ανυπαρξία οργανωμένης εθνικής ελαϊκής πολιτικής, η οποία έχει ως αποτέλεσμα τη δυσλειτουργία της εφοδιαστικής αλυσίδας, αφού οδηγεί σε μεγάλες αυξομειώσεις στην τιμή του ελαιολάδου από χρονιά σε χρονιά, στο μικρό περιθώριο κέρδους του παραγωγού, στην εκπρόθεσμη καταβολή επιδοτήσεων στους παραγωγούς, στη διακίνηση μεγάλης ποσότητας ανώνυμου και νοθευμένου ελαιολάδου. Αυτή η

⁸⁰ Οδηγός Marketing Κρητικού Ελαιόλαδου, 2003, σελ.38.

δυσλειτουργία στην εφοδιαστική αλυσίδα επηρεάζει την προώθηση του προϊόντος, αφού τα ελάχιστα κρατικά κονδύλια δεν επαρκούν για την προβολή του ελληνικού ελαιολάδου στο διεθνές περιβάλλον και η άγνοια των παραγωγών για την εμπορική αξία των τίτλων Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε., που έχουν απονεμηθεί σε πολλές ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας, έχει ως αποτέλεσμα να μην αξιοποιούνται επαρκώς.

► ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΜΕΓΑΛΗΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΑΝΩΝΥΜΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΕ ΧΥΜΑ ΜΟΡΦΗ

Ο κλάδος παραγωγής και τυποποίησης ελαιολάδου αντιμετωπίζει σημαντικό πρόβλημα, όσον αφορά τον τρόπο διάθεσης του ελαιολάδου, τόσο στην εγχώρια αγορά και ακόμη περισσότερο στις εξαγωγές. Η διάθεση του ελαιόλαδου σε χύμα μορφή, αντιπροσωπεύει το 70% και πλέον της συνολικής εγχώριας παραγωγής, ενώ η σχέση μεταξύ χύμα και επώνυμων εξαγωγών είναι της τάξης του 90/10. Είναι εμφανής, τόσο η προτίμηση του Έλληνα καταναλωτή για το χύμα ελαιόλαδο, όσο επίσης το εύκολο κέρδος των μεσαζόντων στην αγορά του χύμα ελαιολάδου, που αποθαρρύνει τις επιχειρηματικές προσπάθειες για τυποποίηση επώνυμου προϊόντος. Επιπλέον, το 90% των εξαγωγών διατίθεται σε μορφή χύμα, κυρίως στην Ιταλία, όπου τυποποιείται και επανεξάγεται με ξένο εμπορικό σήμα.

Οι κυριότερες επιπτώσεις αυτού του τρόπου διάθεσης είναι η απώλεια προστιθέμενης αξίας για τους Έλληνες παραγωγούς και τυποποιητές και η χαμηλή ανταγωνιστικότητα του τυποποιημένου ελαιολάδου στη διεθνή αγορά, λόγω έλλειψης αναγνωρισιμότητας. Αυτό είναι και το πρόβλημα που δημιουργεί ανασφάλεια και αστάθεια στη προοπτική του ελληνικού ελαιολάδου.

Εκείνο το οποίο θεωρείται κρίσιμο για το μέλλον του ελληνικού ελαιολάδου είναι η ανατροπή της υφιστάμενης κατάστασης σε σχέση με τη παρουσία του προϊόντος στην εγχώρια, αλλά και παγκόσμια αγορά σε επώνυμη, τυποποιημένη μορφή. Είναι ανάγκη η σχέση αυτή κατ' αρχή να εξισορροπηθεί και στη συνέχεια να ανατραπεί υπέρ του επώνυμου προϊόντος, προκειμένου να διασφαλιστεί η πορεία του ελαιολάδου σε βάθος χρόνου. Τα δεδομένα και η εικόνα που παρουσιάζει η αγορά του ελληνικού ελαιολάδου, σε συνδυασμό με τις εξελίξεις που προδιαγράφονται σε κοινοτικό και διεθνές επίπεδο οδηγούν στο συμπέρασμα ότι το επώνυμο προϊόν αποτελεί παράγοντα κλειδί για το μέλλον του προϊόντος. Το συμπέρασμα αυτό

οδηγεί και σε μια δεύτερη αναγκαιότητα, την ύπαρξη ενός σύγχρονου οργανωτικά και λειτουργικά κλάδου τυποποιητικών επιχειρήσεων, οι οποίες θα κληθούν να διακινήσουν στην αγορά, τόσο εντός όσο και εκτός της χώρας, το επώνυμο ελληνικό ελαιόλαδο. Κατά συνέπεια η ελληνική τυποποιητική μονάδα ελαιολάδου, αποτελεί παράγοντα κλειδί για τη πορεία του προϊόντος.

► ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΥΞΟΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΧΡΟΝΙΑ ΣΕ ΧΡΟΝΙΑ

Η πρόσφατη (2008) κάθετη μείωση των τιμών των αγροτικών προϊόντων, σε συνδυασμό με τις συνεχιζόμενες υψηλές τιμές των τροφίμων που βαρύνουν τον καταναλωτή, εγείρει ανησυχίες σχετικά με τη λειτουργία της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων και την αποτελεσματικότητα αυτού του τομέα της οικονομίας. Ωστόσο, δεν έχει ακόμη πλήρως αντανακλαστεί σε χαμηλότερες τιμές τροφίμων για τους καταναλωτές, όπως για τους παραγωγούς.

Η αλυσίδα εφοδιασμού με τρόφιμα περιλαμβάνει σημαντικούς κλάδους (γεωργία, μεταποίηση τροφίμων και διανομή) που αντιπροσωπεύουν από κοινού πάνω από το 7% των ευρωπαϊκών θέσεων εργασίας. Οι κλάδοι αυτοί επηρεάζουν άμεσα όλους τους πολίτες δεδομένου ότι τα τρόφιμα αντιπροσωπεύουν ποσοστό περίπου 16% των δαπανών στα νοικοκυριά. Κατά συνέπεια, είναι ιδιαίτερα σημαντική η εύρυθμη λειτουργία της αλυσίδας εφοδιασμού με τρόφιμα προκειμένου να διατίθενται ποιοτικά και ασφαλή τρόφιμα σε αποδεκτές τιμές.

Η αύξηση της διαφάνειας των τιμών σε όλο το μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας και η βελτίωση των εμπορικών σχέσεων μεταξύ των παραγόντων της αλυσίδας, έχει ιδιαίτερη σημασία για όλους τους παράγοντες της αλυσίδας εφοδιασμού με τρόφιμα, τους καταναλωτές και τους πολιτικούς ιθύνοντες. Το νέο ευρωπαϊκό εργαλείο παρακολούθησης των τιμών των τροφίμων αποτελεί σημαντικό βήμα προς αυτή την κατεύθυνση.

► ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΑ ΣΤΗΝ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Τα δυο άκρα της παραγωγικής αλυσίδας των αγροτικών προϊόντων δέχονται τεράστιες πιέσεις: προς τα κάτω οι παραγωγοί, προς τα πάνω οι καταναλωτές. Κερδισμένοι είναι οι ενδιάμεσοι, καθώς αποκομίζουν κέρδος από 60% μέχρι και 900%, ενώ ο παραγωγός και ο καταναλωτής είναι μόνιμα οι χαμένοι.

Είναι ξεκάθαρο ότι κερδίζουν οι ενδιάμεσοι γιατί δεν υπάρχουν στημένα κανάλια logistics από το χωράφι μέχρι τον καταναλωτή, ενώ διακινούνται αλλεπάλληλα φορτία αγροτικών προϊόντων με το ίδιο τιμολόγιο ή δελτίο αποστολής. Το φαινόμενο αποδίδεται στην έλλειψη μεγάλου μεγέθους ενδιάμεσων εταιρειών στην αλυσίδα διακίνησης των αγροτικών προϊόντων. Όλος αυτός ο κατακερματισμός των μικρών εμπορικών επιχειρήσεων, των αδύναμων συνεταιρισμών και της έλλειψης ελεγκτικού μηχανισμού δημιουργεί αυτή την κατάσταση.

Ο πρώτος χαμένος από την ατελή λειτουργία της αγοράς είναι αδιαμφισβήτητα ο αγρότης. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η τιμή που εμφανίζεται στο ελαιόλαδο, παρά το γεγονός ότι δεν μεσολαβούν για μεγάλο μέρος που κατευθύνεται στην εγχώρια κατανάλωση έμποροι. Είναι χαρακτηριστικό ότι οι παραγωγοί ελαιολάδου στην Κρήτη και την Πελοπόννησο, πουλάνε το λάδι προς 2-2,20 ευρώ το κιλό, ενώ στο ράφι του σούπερ μάρκετ φτάνει να πωλείται προς 6-6,5 ευρώ, αλλά όχι το κιλό, το λίτρο. Πράγμα που σημαίνει ότι κερδίζουν και στην ποσότητα. Σύμφωνα με στοιχεία της ΠΑΣΕΓΕΣ η ψαλίδα τιμών καταναλωτή και παραγωγού αποκαλύπτει ότι κινούνται ανενόχλητα καρτέλ και μεσάζοντες.

Επιπλέον, διαπιστώνεται μια άνθιση του παραεμπορίου, καθώς παρατηρείται μια σημαντική διαφοροποίηση της τιμής των προϊόντων από τον παραγωγό έως το τελικό σημείο πώλησης. Στον τομέα του ελαιόλαδου παρατηρείται το κλασικό μοντέλο των αδύναμων συνεταιρισμών και των δυνατών χονδρέμπορων, όπου διαπιστώνεται σημαντική διαφοροποίηση της τιμής από παραγωγό σε έμπορο, έλλειψη τυποποίησης και ιχνηλασιμότητας. Επιπλέον, υπάρχει μεγάλος κατακερματισμός σε πολλούς μικρούς παραγωγούς, οι οποίοι νιώθουν ισχυρή πίεση. Ακόμη, διαπιστώνεται η έλλειψη μεγάλων σχημάτων logistics κυρίως του ιδιωτικού τομέα, καθώς δε λειτουργούν μεγάλοι συνεταιρισμοί.

► ΠΑΡΑΠΛΑΝΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Άλλα προβλήματα που σχετίζονται με το ελαιόλαδο αναφέρονται σε παραπλανητικές συσκευασίες, οι οποίες όχι μόνον παραπλανούν τους καταναλωτές, αλλά επιπλέον αποτελούν και κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, στην περίπτωση που το λάδι κατώτερης ποιότητας είναι μολυσμένο. Έχει διαπιστωθεί ότι σε πολλές περιπτώσεις, ενώ τα προϊόντα αποτελούνται από μείγματα άλλων φυτικών ελαίων (σπορελαίων) και ελαιολάδου, η ονομασία πώλησης στη σήμανση

του δεν το αναφέρει, ούτε φέρει την ένδειξη του ποσοστού του ελαιολάδου στο μείγμα, όπως οφείλει. Σε άλλες περιπτώσεις έχει διαπιστωθεί ότι οι ισχυρισμοί που εμφανίζονται στην επισήμανση δεν είναι αληθείς και συνεπείς με τους κανόνες σήμανσης που καθορίζονται από τις αρχές των χωρών εισαγωγής.

3.8 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στο κεφάλαιο αυτό παρουσιάστηκαν τα σημεία που επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα της διοίκησης της εφοδιαστικής αλυσίδας, καθώς και οι λειτουργίες που απαιτούν προσεκτική μελέτη στο κύκλωμα της εφοδιαστικής αλυσίδας. Επίσης, αναπτύσσονται τα ζητήματα που σχετίζονται με τον προγραμματισμό και το σχεδιασμό των κυρίων εμπλεκόμενων κρίκων της εφοδιαστικής αλυσίδας, ενώ τονίζεται η σπουδαιότητα του προγραμματισμού προκειμένου να λαμβάνονται οι σωστές αποφάσεις σε θέματα παραγωγής, διανομής και σωστής χρησιμοποίησης των πόρων.

Στη συνέχεια παρουσιάστηκαν όλες οι λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας στις παραγωγικές διαδικασίες της ελαιουργίας. Τονίστηκαν όλα τα σημεία, στα οποία χρειάζεται να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή, τόσο για την εξασφάλιση και διαχείριση των πρώτων υλών, όσο και για την παραγωγή, τη συσκευασία, την αποθήκευση και τη διακίνηση προς τα σημεία πώλησης και κατανάλωσης. Τέλος, γίνεται αναφορά στην ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων, καθώς αποτελεί πρωταρχικής σημασίας παράγοντα της ποιότητας των τροφίμων, ακολουθώντας και τις διεθνείς εξελίξεις στο χώρο των τροφίμων. Το HACCP αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο των πιθανών κινδύνων που συνδέονται με την αλυσίδα παραγωγή, ενώ σκοπός της πιστοποίησης κατά ISO 22000 είναι η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας, από την παρασκευή τους μέχρι την πώληση τους στον τελικό καταναλωτή. Η ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα του ελαιολάδου είναι από τις βασικές απαιτήσεις του ISO 22000 και νομική υποχρέωση του HACCP, με απώτερο στόχο ανταγωνιστικά, ασφαλή και αναγνωρίσιμα προϊόντα, μέσα από πιστοποιημένες διαδικασίες, που θέτουν τον ενημερωμένο καταναλωτή σαν σκοπό της παράγωγής τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

4 ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΕΡΕΥΝΑ

4.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στην προσπάθειά μας να συνδέσουμε τη ανάλυση, που παρουσιάστηκε στα κεφάλαια που προηγήθηκαν, με την πραγματική εικόνα της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιολάδου, πραγματοποιήσαμε πρωτογενή έρευνα. Στο κεφάλαιο αυτό θα αναλυθεί η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε για την ερευνητική διαδικασία. Συγκεκριμένα, θα παρουσιαστεί και θα αναλυθεί η ερευνητική διαδικασία που πραγματοποιήθηκε σε ένα δείγμα 20 ελληνικών ελαιουργικών επιχειρήσεων. Θα αναφερθούν οι κινήσεις που κάναμε, τα εργαλεία που χρησιμοποιήθηκαν για την άντληση των απαραίτητων στοιχείων, την επιλογή και τον εμπλουτισμό του ερωτηματολογίου, τη χρήση στατιστικών προγραμμάτων, καθώς και το χρόνο και τον τόπο διεξαγωγής της έρευνας. Τέλος, θα αναφερθούμε στη θεωρία που καλύπτει τους τύπους της έρευνας που χρησιμοποιούνται, τις στατιστικές μεθόδους, την έννοια και τους τύπους της δειγματοληψίας, τους τύπους και το σχεδιασμό του ερωτηματολογίου.

4.2 ΣΤΟΧΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Βασικός στόχος είναι να διερευνηθεί ο βαθμός απόδοσης των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιόλαδου από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις. Επιπλέον, η έρευνα αποσκοπεί στο να ανιχνευτούν τα πιθανά προβλήματα των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται με το ελαιόλαδο, καθ' όλη τη διαδικασία και όλων των εμπλεκόμενων κρίκων της εφοδιαστικής αλυσίδας αυτού.

4.3 ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

Στα πλαίσια της εμπειρικής διερεύνησης για τις ανάγκες της παρούσας εργασίας,

διεξήχθη έρευνα με ερωτηματολόγιο⁸¹ κατά την περίοδο των μηνών Μαΐου και Ιουνίου 2010, το οποίο μοιράστηκε σε ελαιουργικές επιχειρήσεις. Η επεξεργασία των απαντήσεων έγινε στο πρόγραμμα SPSS. Οι ερωτήσεις ήταν πολλαπλής επιλογής, με τη δυνατότητα συμπλήρωσης κάποιου επιπρόσθετου στοιχείου, όπου απαιτείται.

4.4 ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

- Θέμα έρευνας: Η διερεύνηση του βαθμού απόδοσης των λειτουργιών και των προβλημάτων της εφοδιαστικής αλυσίδας ελαιολάδου από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις.
- Στόχοι έρευνας: Να διερευνηθεί ο βαθμός απόδοσης των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας.
Να ανιχνευτούν τα πιθανά προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις.

Στοιχεία συντελεστών

- Όνομα ερευνητή: Ιορδάνης Δημητράκης
- Εκπαιδευτικός οργανισμός: ΤΕΙ Πάτρας
- Επιβλέπων καθηγητής: Βασιλείου Κωνσταντίνος
- Ακαδημαϊκό έτος: 2009-2010

Μεθοδολογία έρευνας

- Τύπος έρευνας: Ποσοτική έρευνα με τη χρήση δομημένων ερωτηματολογίων, τα οποία διανεμήθηκαν σε έντυπη μορφή (προσωπικά ή fax), ή σε ηλεκτρονική μορφή (e-mail) σε στελέχη ελαιουργικών επιχειρήσεων.
- Μέθοδος επιλογής δείγματος: Στρωματοποιημένη δειγματοληψία.
- Πληθυσμός⁸² – Αποδέκτες: ≈50 άτομα, στελέχη ελαιουργικών επιχειρήσεων.

⁸¹ Το ερωτηματολόγιο που χρησιμοποιήθηκε στην έρευνα βρίσκεται στο παράρτημα.

⁸² Ο πληθυσμός είναι το άθροισμα των στοιχείων εκείνων τα οποία έχουν ορισθεί πριν την επιλογή του δείγματος. Ως στοιχείο ορίζεται η μονάδα από την οποία επιδιώκεται η πληροφόρηση.

- Μέγεθος δείγματος: #20 άτομα
- Περιοχή: Πανελλαδικά
- Χρόνος διεξαγωγής: Μάιος - Ιούνιος 2010.

4.5 ΣΤΑΔΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

- ▶ Ορισμός του πληθυσμού, των μελών-στοιχείων του και των γεωγραφικών και χρονικών ορίων του. Ο πληθυσμός αποτελεί όλους τους δυνητικούς ερωτώμενους (ελαιουργικές επιχειρήσεις) οι οποίοι θεωρούνται κατάλληλοι για να συμμετάσχουν στην έρευνα και ορίζεται από 4 παραμέτρους:
 - Στοιχείο: Στελέχη ελαιουργικών επιχειρήσεων
 - Μονάδα Δειγματοληψίας: Ελαιουργικές επιχειρήσεις οι οποίες δραστηριοποιούνται τουλάχιστον με μία από τις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας ελαιολάδου (παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία, αποθήκευση και διανομή).
 - Έκταση: Πανελλαδικά.
 - Χρόνος: κατά το χρονικό διάστημα Μαΐου - Ιουνίου 2010.
- ▶ Καθορισμός της δειγματοληπτικής μονάδας. Η μονάδα δειγματοληψίας είναι η βασική μονάδα (ελαιουργική επιχείρηση) που περιέχει τα στοιχεία (δηλ. τους δυνητικούς ερωτώμενους) του πληθυσμού από όπου θα ληφθεί το δείγμα.
- ▶ Προσδιορισμός του δειγματοληπτικού πλαισίου⁸³. Το πλαίσιο δείγματος είναι οι κατάλογοι εκείνοι που περιλαμβάνουν όλους τους δυνητικούς ερωτώμενους από όπου θα επιλεγεί το δείγμα. Για τον καθορισμό του δειγματοληπτικού πλαισίου εφαρμόστηκε στρωματοποιημένη δειγματοληψία, κατά την οποία προκειμένου να εξασφαλιστεί η συμμετοχή όλων των κατηγοριών, ταξινομούνται πρώτα σε κατηγορίες

⁸³ Το δειγματοληπτικό πλαίσιο είναι ένας κατάλογος, ο οποίος αποτελείται από όλες τις δειγματοληπτικές μονάδες που είναι διαθέσιμες για επιλογή στο στάδιο της διαδικασίας της δειγματοληψίας. Ως δειγματοληπτική μονάδα ορίζουμε το στοιχείο ή τα στοιχεία τα οποία είναι διαθέσιμα για την εκλογή της διαδικασίας της δειγματοληψίας.

(δραστηριότητα και μέγεθος επιχείρησης) και στη συνέχεια επιλέγεται δείγμα από κάθε κατηγορία. Δηλαδή για να συγκεντρώσουμε τις απαραίτητες πληροφορίες, επικεντρωθήκαμε σε ένα δείγμα του πληθυσμού, από κάθε κατηγορία, που κρίθηκαν ως πιο κατάλληλοι να συμμετάσχουν στην έρευνα. Βάσει της στρωματοποιημένης δειγματοληψίας επιλέχθηκαν οι 20 επιχειρήσεις. Οι λόγοι για τους οποίους έγινε η χρήση δείγματος ήταν:

- Το μικρότερο κόστος της έρευνας.
 - Ο λιγότερος χρόνος συλλογής των στοιχείων.
 - Η μεγαλύτερη ακρίβεια.
- ▶ Επιλογή της δειγματοληπτικής μεθόδου. Η μέθοδος της δειγματοληψίας αναφέρεται στον τρόπο με τον οποίο θα γίνει η επιλογή των στοιχείων του πληθυσμού που θα αποτελούν το δείγμα. Επιλέχθηκαν δείγματα μη πιθανότητας, τα οποία στηρίχθηκαν στην προσωπική κρίση του ερευνητή για την επιλογή των μελών του δείγματος. Θεωρήθηκε δηλαδή ότι τα συγκεκριμένα στοιχεία του πληθυσμού θα είναι καλοί πληροφοριοδότες για τους σκοπούς της έρευνας.
- ▶ Εκτίμηση του μεγέθους του δείγματος. Ο καθορισμός του κατάλληλου μεγέθους που πρέπει να έχει το δείγμα γίνεται είτε με την αύξηση του αριθμού των συμμετεχόντων, είτε με την τοποθέτηση περισσότερων συμμετεχόντων σε εκείνες τις ομάδες που αυτό είναι εύκολο. Στην περίπτωση μας, με δυσκολία καταφέραμε να έχουμε ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα ελαιουργικών επιχειρήσεων. Ωστόσο, επειδή η μεθοδολογία μας είναι στρωματοποιημένη, χρειαζόμαστε πιο μικρό δείγμα και τελικά θεωρούμε ότι το δείγμα μας που αποτελείται από 20 επιχειρήσεις, οι οποίες ανταποκρίθηκαν, είναι τελικά αντιπροσωπευτικό.
- ▶ Σχεδιασμός της διαδικασίας διεξαγωγής της δειγματοληψίας. Ιδιαίτερη σημασία δόθηκε στον τρόπο επιλογής, προσέγγισης, επαφής και αντιμετώπισης των μελών του δείγματος, καθώς και η παροχή διευκόλυνσης των ερωτώμενων με επαρκή αριθμό ερωτηματολογίων, ώστε να επιφέρει υψηλό ποσοστό ανταπόκρισης. Το ερωτηματολόγιο δόθηκε σε

κάθε υποκείμενο της έρευνας προσωπικά σε έντυπη μορφή, ή μέσω e-mail. Η ηλεκτρονική διακίνηση (e-mail) έλυσε θέματα, όπως αυτό της γεωγραφικής κάλυψης.

- ▶ Διεξαγωγή-υλοποίηση της δειγματοληψίας. Το τελευταίο στάδιο στη διαδικασία της δειγματοληψίας περιλαμβάνει ουσιαστικά τη συλλογή των στοιχείων από τα επιλεγμένα μέλη του πληθυσμού. Πολλές δυσκολίες προέκυψαν κατά το στάδιο αυτό, με σημαντικότερο την άρνηση των επιχειρήσεων να συμμετάσχουν στην έρευνα. Άλλη δυσκολία που προέκυψε αφορούσε στη λειτουργία των ελαιοτριβείων, καθώς τη συγκεκριμένη περίοδο που διεξήγαμε την έρευνα, δεν λειτουργούσαν τα ελαιοτριβεία και κατά συνέπεια υπήρχε δυσκολία στην επικοινωνία με άτομα αρμόδια να απαντήσουν στο ερωτηματολόγιο.

4.6 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

Ο σχεδιασμός του ερωτηματολογίου υπήρξε θεμελιώδες τμήμα της ερευνητικής προσπάθειας. Για τη σχεδίαση του ερωτηματολογίου λήφθηκαν υπόψη οι παρακάτω αρχές⁸⁴:

- ✿ Να διερευνά και όχι να κατευθύνει ή να εκμιαεύει την απάντηση από τον ερωτώμενο.
- ✿ Να είναι ανώνυμο, ώστε οι ερωτώμενοι να απαντούν με τη μεγαλύτερη δυνατή ειλικρίνεια, απαλλαγμένοι από το φόβο της περαιτέρω αδόκιμης επεξεργασίας των απαντήσεών τους.
- ✿ Να μην είναι ψυχομετρικό ή να προσπαθεί τεχνηέντως να ανιχνεύσει χαρακτηριστικά ιδιοσυγκρασίας, καταστρατηγώντας τον σκοπό της έρευνας και καταπατώντας την ηθική και το σεβασμό που είναι αναγκαίο να επιδεικνύει ο ερευνητής προς το δείγμα του.
- ✿ Οι ερωτήσεις σχεδιάστηκαν με τέτοιο τρόπο ώστε να μην είναι δυσνόητες, για να είναι εύκολο για τους ανταποκρινόμενους να τις καταλάβουν και να απαντήσουν σε αυτές με ξεκάθαρο τρόπο και να μην αποπροσανατολίζουν την

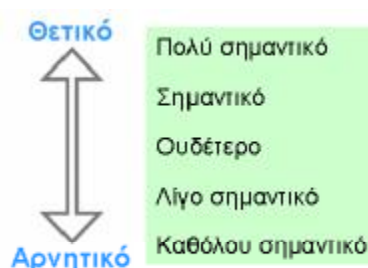
⁸⁴ Housden, M., 1993 και Πετράκης, Μ., 1992, σελ. 204.

έρευνα.

- ❁ Οι ερωτήσεις να εξετάζουν θέματα που αφορούν την αξιοποίηση των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιολάδου.
- ❁ Ο σχεδιασμός του ερωτηματολογίου να διευκολύνει την κωδικοποίηση⁸⁵.
- ❁ Το μήκος του ερωτηματολογίου να ενθαρρύνει τη συμπλήρωση του, αυξάνοντας έτσι τον δείκτη ανταπόκρισης.
- ❁ Οι ερωτήσεις να ακολουθούν μια λογική αλληλουχία, ώστε οι ερωτώμενοι να μην ενοχληθούν από επαναλαμβανόμενες ερωτήσεις, γεγονός που θα επηρέαζε τις απαντήσεις τους.

Αποφασίσθηκε το ερωτηματολόγιο να είναι δομημένο, γιατί προσφέρει την αξιοπιστία και σαφήνεια έγκυρων ερευνών, οι οποίες έχουν γίνει αποδεκτές από την ακαδημαϊκή κοινότητα και προκειμένου να καταστεί πλήρες απαρτίστηκε από 26 ερωτήσεις. Επιπλέον, το συγκεκριμένο ερωτηματολόγιο είναι βατό στη συμπλήρωση, καθώς οι ερωτήσεις που περιλαμβάνει είναι «κλειστές ερωτήσεις», διότι έτσι είναι και πιο εύκολη η κωδικοποίηση των αποτελεσμάτων και η στατιστική τους ανάλυση, αλλά και ταχύτατη η ολοκλήρωση των απαντήσεων από τους ερωτώμενους.

Η κλίμακα που επιλέχθηκε για την βαθμολόγηση των απαντήσεων ήταν αυτή του Likert, γιατί προσέφερε ακριβέστερη και σαφέστερη κάλυψη των ερωτήσεων και έδωσε τη δυνατότητα της ευκολότερης κωδικοποίησης του ερωτηματολογίου. Επιπλέον, η κλίμακα αυτή είναι η καταλληλότερη για τη μέτρηση στάσεων και καταγράφει σε μια βαθμίδα από το 1 έως το 5 τις απόψεις των ερωτώμενων. Οι απαντήσεις των ερωτώμενων, σύμφωνα με την κλίμακα Likert μπορεί να έχουν την παρακάτω μορφή και να εκφράζουν:



⁸⁵ Η κωδικοποίηση των δεδομένων παρουσιάζεται στο παράρτημα.

4.6.1 ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

Το ερωτηματολόγιο το οποίο διανεμήθηκε περιλαμβάνει 26 κύριες ερωτήσεις. Ο βασικός σκοπός των ερωτήσεων είναι να εξεταστούν ζητήματα που αφορούν την αξιοποίηση των λειτουργιών και τη διερεύνηση των προβλημάτων της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιολάδου, όπως αυτές παρουσιάζονται στο θεωρητικό μέρος.

Το περιεχόμενο του ερωτηματολογίου συνδέεται άρρηκτα με τα ερευνητικά ερωτήματα. Πιο συγκεκριμένα το ερωτηματολόγιο περιλαμβάνει τις ακόλουθες κατηγορίες ερωτήσεων:

- ▶ Η πρώτη ερώτηση επιχειρεί να καταγράψει τα περιγραφικά στοιχεία του δείγματος. Συγκεκριμένα διερευνάται η ακριβής δραστηριότητα των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα (παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία, αποθήκευση ή διανομή ελαιολάδου, ή με όλες τις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας).
- ▶ Η δεύτερη κατηγορία ερωτήσεων (2-5 και 8-10) περιλαμβάνει ερωτήσεις που αναφέρονται στις διαδικασίες που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του ελαιόλαδου, από την συγκομιδή του καρπού της ελιάς μέχρι τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή.
- ▶ Η επόμενη κατηγορία ερωτήσεων (6-7 και 25-26) επιχειρεί να καταγράψει τις συνθήκες που επικρατούν στην Ελλάδα, σχετικά με την αξιοποίηση των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας, από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις και διερευνά τα πιθανά προβλήματα που αντιμετωπίζουν σε όλες τις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας.
- ▶ Η τελευταία κατηγορία ερωτήσεων (11-24) καταγράφει τις διάφορες αρχές που διέπουν τη διαδικασία παραγωγής και τελικής διάθεσης του ελαιόλαδου, αναφορικά με την ασφάλεια των τροφίμων, την ποιότητα και την ιχνηλασιμότητα.

4.7 ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΩΝ

Την ολοκλήρωση του σχεδιασμού του ερωτηματολογίου ακολούθησε η διανομή

και η μέριμνα για τη συλλογή των συμπληρωμένων. Αφού αναπτύχθηκε το ερωτηματολόγιο σε έντυπη μορφή, δόθηκε σε κάθε υποκείμενο της έρευνας προσωπικά ή μέσω e-mail. Αφού ο ερωτώμενος, απαντούσε σε όλες τις ερωτήσεις, επέστρεφε το ερωτηματολόγιο. Έπειτα καταγράφηκαν τα αποτελέσματα στη βάση δεδομένων του προγράμματος. Ο τρόπος αυτός επέτρεψε την ταχύτατη ολοκλήρωση του ερωτηματολογίου από τους ερωτώμενους και την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

Να σημειωθεί ότι αρχικά πραγματοποιήθηκε η πιλοτική διανομή του ερωτηματολογίου σε 3 αποδέκτες, ώστε να εξακριβωθεί ότι δεν περιείχε ασάφειες, συντακτικά και γλωσσικά λάθη, ότι ήταν κατανοητό, δεν κούραζε και δεν περιείχε ερωτήσεις που θα έφερναν τον ερωτώμενο σε δύσκολη θέση. Αφού διαπιστώθηκε η ορθότητά του έγινε η διανομή στους αποδέκτες και επιστράφηκαν συμπληρωμένα.

Τέλος, πραγματοποιήθηκε η στατιστική ανάλυση της έρευνας και η εξαγωγή συμπερασμάτων. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήθηκε το στατιστικό πρόγραμμα SPSS στην έκδοση 10.0.1. Οι αναλύσεις που έγιναν περιέλαβαν την κατανομή συχνοτήτων (frequency analysis) σε κάθε ερώτηση.

4.8 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στο κεφάλαιο αυτό παρουσιάστηκαν ο στόχος και η μεθοδολογία της έρευνας, που έγινε στο πλαίσιο διερεύνησης των προβλημάτων και του βαθμού αξιοποίησης των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιόλαδου από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις. Επίσης, παρουσιάστηκε η ταυτότητα της έρευνας, τα στάδια της δειγματοληψίας και ο σχεδιασμός και το περιεχόμενο του ερωτηματολογίου. Τέλος, ακολούθησε η διανομή των ερωτηματολογίων της έρευνας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

5 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ

5.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο παρόν κεφάλαιο παρουσιάζονται όλες οι αναλύσεις στις απαντήσεις που έδωσαν οι ερωτώμενοι σύμφωνα με τους ερευνητικούς στόχους που αναφέρθηκαν στο πρώτο κεφάλαιο. Πιο συγκεκριμένα, παρουσιάζονται τα περιγραφικά στοιχεία του δείγματος ως προς τη δραστηριότητα των επιχειρήσεων που συμμετεχόντων στην έρευνα. Στη συνέχεια παρουσιάζονται τα αποτελέσματα των απαντήσεων ομαδοποιημένα κατά ερώτηση και κατά ερευνητικό στόχο. Τέλος, συνοψίζονται τα πιο σημαντικά αποτελέσματα και συμπεράσματα κάθε ερευνητικού στόχου.

5.2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Στο τμήμα αυτό θα παρουσιασθούν τα αποτελέσματα των απαντήσεων ομαδοποιημένα κατά ερώτηση και κατά ερευνητικό στόχο.

5.2.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Όπως αναφέραμε και στο προηγούμενο κεφάλαιο, το δείγμα μας αποτελείται από 20 ερωτώμενους, στελέχη ελαιοεργασιών επιχειρήσεων. Αρχικά θα παρουσιαστούν τα περιγραφικά στοιχεία του δείγματος και συγκεκριμένα η δραστηριότητα των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα.

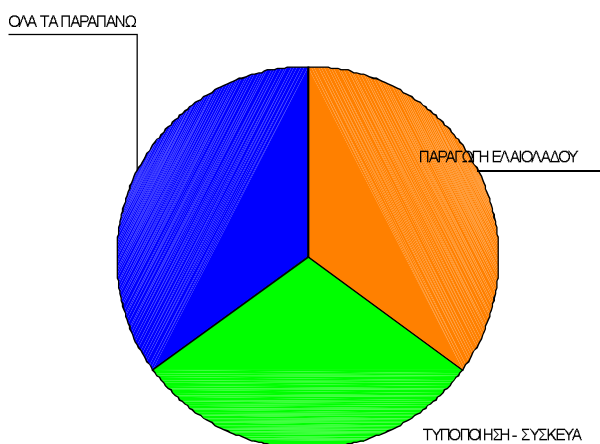
ΕΡΩΤΗΣΗ 1^Η:

Όπως μπορούμε να διαπιστώσουμε και στον πίνακα 1 που ακολουθεί, από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα, οι 7 (35%) ασχολούνται με την παραγωγή ελαιολάδου, ενώ οι 6 (30%) επιχειρήσεις δραστηριοποιούνται στον τομέα της τυποποίησης, συσκευασίας, αποθήκευσης και διανομής. Αντίθετα, οι υπόλοιπες 7 (35%) επιχειρήσεις δραστηριοποιούνται με όλες τις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	7	35,0	35,0	35,0
ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ- ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ- ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ- ΔΙΑΝΟΜΗ	6	30,0	30,0	65,0
ΟΛΑ ΤΑ ΠΑΡΑΓΑΝΩ	7	35,0	35,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 1: ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ



5.2.2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Οι ερωτήσεις 2-5 και 8-10 αναφέρονται στις διαδικασίες που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του ελαιόλαδου, από την συγκομιδή του καρπού της ελιάς μέχρι τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή.

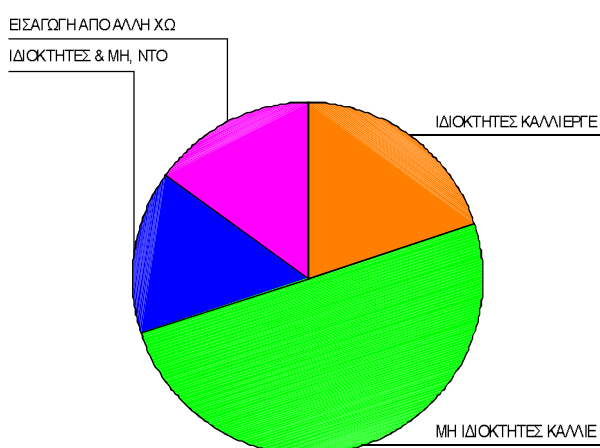
ΕΡΩΤΗΣΗ 2^Η:

Όπως διαπιστώνουμε από τον πίνακα 2, οι ελαιουργικές επιχειρήσεις κατά κύριο λόγο προμηθεύονται τις πρώτες ύλες από μη ιδιόκτητες καλλιέργειες. Οι επιχειρήσεις που έχουν κυρίως ιδιόκτητες καλλιέργειες είναι συνήθως συνεταιρισμοί, οι οποίοι ανάλογα με τη δυναμικότητά τους και τη ζήτηση των προϊόντων, μπορεί να έχουν και άλλους προμηθευτές, είτε εγχώριους παραγωγούς ελαιόκαρπου, είτε ακόμη και εισάγουν τις πρώτες ύλες από άλλες χώρες.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΣ	4	20,0	20,0	20,0
ΜΗ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΣ	10	50,0	50,0	70,0
ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ & ΜΗ, ΝΤΟΠΙΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΣ	3	15,0	15,0	85,0
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΑΠΟ ΑΛΛΗ ΧΩΡΑ	3	15,0	15,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 2: ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ



ΕΡΩΤΗΣΗ 3^Η:

Σύμφωνα με τις απόψεις των ερωτώμενων υπευθύνων των ελαιουργικών επιχειρήσεων που έλαβαν μέρος στην έρευνά μας και όπως παρουσιάζονται στον πίνακα 3, τα χαρακτηριστικά για την επιλογή του ελαιόλαδου της αρεσκείας του τελικού καταναλωτή είναι με σειρά σημαντικότητας η ποιότητα, η γεύση, η τιμή και σχεδόν αδιάφορη η εμφάνιση (συσκευασία) του.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3: ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

	ΠΟΙΟΤΗΤΑ		ΓΕΥΣΗ		ΕΜΦΑΝΙΣΗ		ΤΙΜΗ	
	Count	%	Count	%	Count	%	Count	%
ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ	20	100,0%	14	70,0%	4	20,0%	8	40,0%
ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ			6	30,0%	3	15,0%	9	45,0%
ΟΥΔΕΤΕΡΟ					13	65,0%	3	15,0%

ΕΡΩΤΗΣΗ 4^Η:

Αναφορικά με τα χαρακτηριστικά υπεροχής του ελαιόλαδου των επιχειρήσεων που αντιπροσωπεύουν οι ερωτώμενοι σε σχέση με τα ανταγωνιστικά, οι περισσότεροι

απάντησαν είναι ότι το ελαιόλαδό τους υπερέχει στην τιμή, είτε ότι υπερέχει σε όλα, δηλαδή, ποιότητα, γεύση, τιμή και εμφάνιση (πίνακας 4).

ΠΙΝΑΚΑΣ 4: ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΥΠΕΡΟΧΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΠΟΙΟΤΗΤΑ	4	20,0	20,0	20,0
ΓΕΥΣΗ	2	10,0	10,0	30,0
ΤΙΜΗ	7	35,0	35,0	65,0
ΟΛΑ ΤΑ ΠΑΡΑΓΑΝΩ	7	35,0	35,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

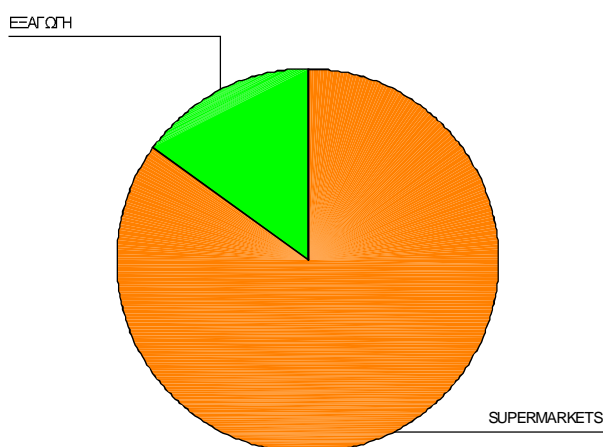
ΕΡΩΤΗΣΗ 5^Η:

Σύμφωνα με τις δηλώσεις των ερωτώμενων υπευθύνων των ελαιουργικών επιχειρήσεων και όπως παρουσιάζονται στον πίνακα 5, οι κυριότεροι πελάτες των περισσότερων επιχειρήσεων (85%) είναι τα supermarkets, ενώ οι υπόλοιποι ερωτώμενοι δήλωσαν σαν κύριους πελάτες τους επιχειρήσεις του εξωτερικού.

ΠΙΝΑΚΑΣ 5: ΚΥΡΙΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid SUPERMARKETS	17	85,0	85,0	85,0
ΕΞΩΤΕΡΗ	3	15,0	15,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 5: ΚΥΡΙΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ



ΕΡΩΤΗΣΗ 8^Η:

Όσον αφορά το είδος της συσκευασίας του ελαιόλαδου που χρησιμοποιούν οι επιχειρήσεις που μελετάμε, οι απαντήσεις των ερωτώμενων υπευθύνων συνοψίζονται στους πίνακες 8.1, 8.2, 8.3 και 8.4.

ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

6 επιχειρήσεις συσκευάζουν το ελαιόλαδο που παράγουν σε γυάλινες συσκευασίες (μπουκάλια), σε ποσοστό από 10-80% της παραγωγής.

17 επιχειρήσεις χρησιμοποιούν το πλαστικό μπουκάλι για τη συσκευασία του ελαιόλαδου που παράγουν, σε ποσοστό από 10-100% της παραγωγής.

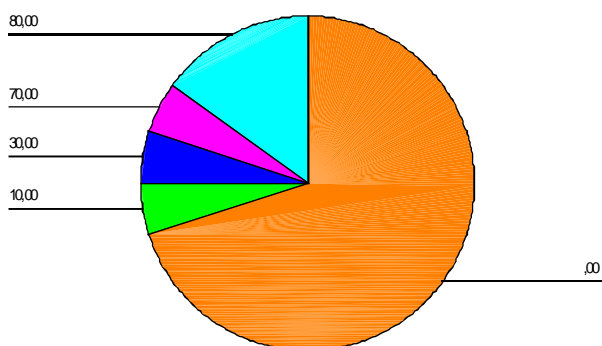
8 επιχειρήσεις χρησιμοποιούν τη μέθοδο Tetra Pak για τη συσκευασία του ελαιόλαδου, σε ποσοστό 10-20% της παραγωγής.

Τέλος, 5 επιχειρήσεις δεν συσκευάζουν το ελαιόλαδο, ή ένα μέρος της παραγωγής το διαθέτουν σε χύμα μορφή, σε ποσοστό 50-80% της παραγωγής.

ΠΙΝΑΚΑΣ 8.1: ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΓΥΑΛΙ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	14	70,0	70,0	70,0
,00	1	5,0	5,0	75,0
10,00	1	5,0	5,0	80,0
30,00	1	5,0	5,0	85,0
70,00	3	15,0	15,0	100,0
80,00	20	100,0	100,0	

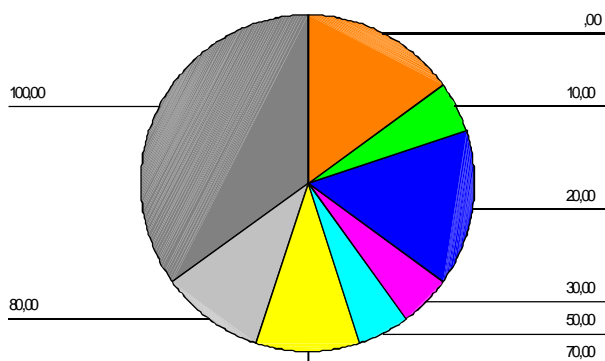
ΓΡΑΦΗΜΑ 8.1: ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΓΥΑΛΙ



ΠΙΝΑΚΑΣ 8.2: ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΠΛΑΣΤΙΚΟ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	3	15,0	15,0	15,0
,00	1	5,0	5,0	20,0
10,00	3	15,0	15,0	35,0
20,00	1	5,0	5,0	40,0
30,00	1	5,0	5,0	45,0
50,00	2	10,0	10,0	55,0
70,00	2	10,0	10,0	65,0
80,00	7	35,0	35,0	100,0
100,00	20	100,0	100,0	

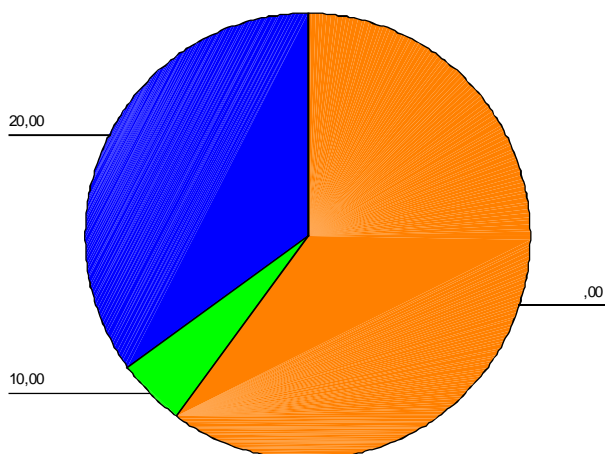
ΓΡΑΦΗΜΑ 8.2: ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΠΛΑΣΤΙΚΟ



ΠΙΝΑΚΑΣ 8.3: ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ – ΤΕΤΡΑ ΡΑΚ ΠΙΝΑΚΑΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ,00	12	60,0	60,0	60,0
10,00	1	5,0	5,0	65,0
20,00	7	35,0	35,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

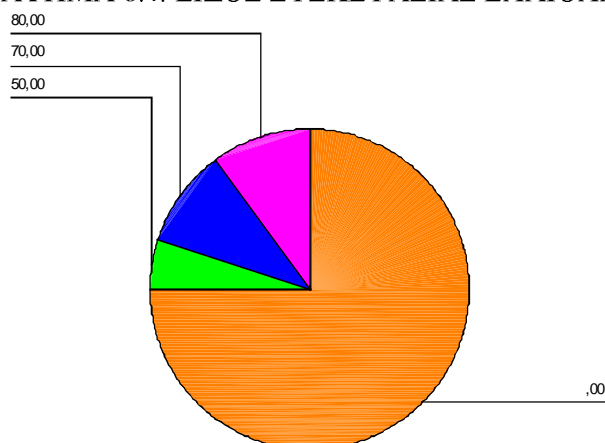
ΓΡΑΦΗΜΑ 8.3: ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ – ΤΕΤΡΑ ΡΑΚ ΠΙΝΑΚΑΣ



ΠΙΝΑΚΑΣ 8.4: ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΧΥΜΑ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ,00	15	75,0	75,0	75,0
50,00	1	5,0	5,0	80,0
70,00	2	10,0	10,0	90,0
80,00	2	10,0	10,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 8.4: ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΧΥΜΑ



Συνολικά και σύμφωνα με τον πίνακα 8.5 που ακολουθεί, μπορούμε να διαπιστώσουμε ότι οι περισσότερες επιχειρήσεις (17) χρησιμοποιούν πλαστικά μπουκάλια για τη συσκευασία του ελαιόλαδου, ενώ το είδος αυτό της συσκευασίας επιλέγεται για το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής. Όπως φαίνεται στον πίνακα 8.6, κατά μέσο όρο το 57,5% της παραγωγής ελαιόλαδου συσκευάζεται σε πλαστικό μπουκάλι, το 17,5% σε γυάλινο και το 7,5% σε συσκευασία Tetra Pak. Το 17,5% αποτελεί ελαιόλαδο σε μορφή χύμα, το οποίο διαθέτουν 5 επιχειρήσεις και σύμφωνα με τον πίνακα 8.7, εξάγεται.

ΠΙΝΑΚΑΣ 8.5: ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΝΑ ΕΙΔΟΣ

	ΓΥΑΛΙ	ΠΛΑΣΤΙΚΟ	TETRA PAK	ΧΥΜΑ
	Count	Count	Count	Count
10,00	1	1	1	
20,00		3	7	
30,00	1	1		
50,00		1		1
70,00	1	2		2
80,00	3	2		2
100,00		7		

ΠΙΝΑΚΑΣ 8.6: ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

	N	Mean
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΓΥΑΛΙ	20	17,5000
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΟ	20	57,5000
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ TETRA PAK	20	7,5000
ΧΥΜΑ	20	17,5000
Valid N (listwise)	20	

ΠΙΝΑΚΑΣ 8.7: ΕΞΑΓΩΓΕΣ - ΧΥΜΑ

			ΧΥΜΑ				Total
			,00	50,00	70,00	80,00	
ΕΞΑΓΩΓΕΣ	0-10%	Count	10				10
		% within ΕΞΑΓΩΓΕΣ	100,0%				100,0%
		% within ΧΥΜΑ	66,7%				50,0%
		% of Total	50,0%				50,0%
	11-20%	Count	4		1	2	7
		% within ΕΞΑΓΩΓΕΣ	57,1%		14,3%	28,6%	100,0%
		% within ΧΥΜΑ	26,7%		50,0%	100,0%	35,0%
		% of Total	20,0%		5,0%	10,0%	35,0%
	21-30%	Count	1	1	1		3
		% within ΕΞΑΓΩΓΕΣ	33,3%	33,3%	33,3%		100,0%
		% within ΧΥΜΑ	6,7%	100,0%	50,0%		15,0%
		% of Total	5,0%	5,0%	5,0%		15,0%
Total	Count	15	1	2	2	20	
	% within ΕΞΑΓΩΓΕΣ	75,0%	5,0%	10,0%	10,0%	100,0%	
	% within ΧΥΜΑ	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	
	% of Total	75,0%	5,0%	10,0%	10,0%	100,0%	

ΕΡΩΤΗΣΗ 9^H:

Αναφορικά με τις λειτουργίες logistics οι περισσότερες επιχειρήσεις (70%) και σύμφωνα με τον πίνακα 9, θεωρούν τις αγορές – προμήθειες πολύ σημαντικές, διότι αναφέρονται στην απόκτηση α' υλών από τρίτους, δηλαδή από πηγές εκτός της επιχείρησης, από προμηθευτές - ελαιοπαραγωγούς.

Επιπλέον, τα αποθέματα θεωρούν ότι περισσότερες επιχειρήσεις (80%) ότι είναι σημαντική λειτουργία, καθώς αναφέρονται στον υπολογισμό του άριστου επίπεδου των προϊόντων που πρέπει να διατηρούν, ώστε να διεκπεραιώνουν με επιτυχία τις εργασίες τους. Η έλλειψη αποθέματος δημιουργεί πρόβλημα στο να εξυπηρετήσουν τους πελάτες τους, ενώ το υπερστοκάρισμα, είναι δύσκολη εργασία διότι δημιουργεί πρόβλημα καθώς προϋποθέτει κόστος τόσο για τη διαχείριση των διαθέσιμων προϊόντων, αλλά οδηγεί και στην κακή διαχείριση των ληγμένων, το κόστος των οποίων μπορεί να φθάσει σε αρκετά σημαντικό ποσό.

Οι μεταφορές και διανομές επίσης θεωρούνται σημαντικές έως πολύ σημαντικές λειτουργίες logistics για τις περισσότερες επιχειρήσεις (85%), καθώς οι μεταφορές συνδέονται με την εξεύρεση του άριστου τρόπου διακίνησης των προϊόντων από τον προμηθευτή στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης. Επίσης περιλαμβάνεται η εξεύρεση των κατάλληλων μέσων μεταφοράς, έτσι ώστε τα προϊόντα να φτάνουν στον πελάτη, χωρίς καθυστερήσεις, εξαιτίας της ευαισθησίας του προϊόντος. Από την άλλη και οι διανομές είναι σημαντική λειτουργία, καθώς αναφέρεται στην

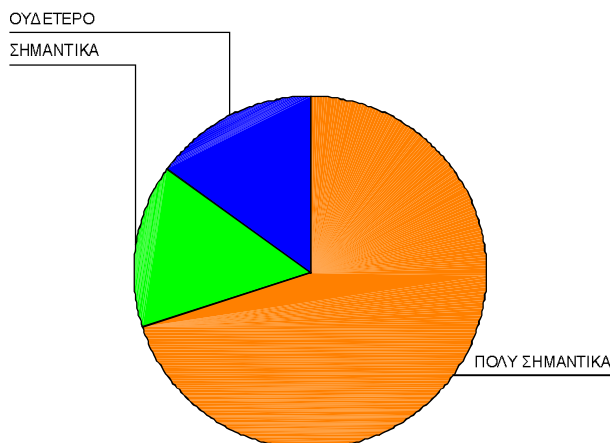
φυσική διακίνηση, στη μεταφορά των προϊόντων από την αποθήκη, τις εγκαταστάσεις και το εργοστάσιο προς τους τελικούς πελάτες. Παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο για τις ελαιουργικές επιχειρήσεις που παράγουν και διακινούν καταναλωτικά προϊόντα σε χιλιάδες πελάτες και εξυπηρετούν πολλά σημεία πώλησης.

Τέλος, όσον αφορά την αποθήκευση, οι περισσότερες ελαιουργικές επιχειρήσεις (70%) θεωρούν πολύ σημαντική τη συγκεκριμένη λειτουργία, καθώς σχετίζεται με την εκτέλεση εργασίας παραλαβής, φύλαξης, εξαγωγής και παράδοσης των προϊόντων που παράγει η επιχείρηση, διαδικασίες που θα πρέπει να πραγματοποιούνται με μεγάλη ακρίβεια, γρήγορα και οικονομικά, γιατί παίζουν έναν κρίσιμο ρόλο στην τελική διαμόρφωση του κόστους.

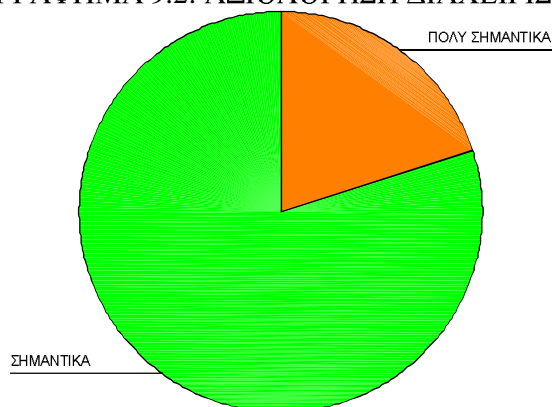
ΠΙΝΑΚΑΣ 9: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ LOGISTICS

	ΑΓΟΡΕΣ - ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ		ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ		ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ		ΑΟΘΗΚΕΥΣΗ	
	Count	%	Count	%	Count	%	Count	%
ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ	14	70,0%	4	20,0%	7	35,0%	14	70,0%
ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ	3	15,0%	16	80,0%	10	50,0%	6	30,0%
ΟΥΔΕΤΕΡΟ	3	15,0%			3	15,0%		

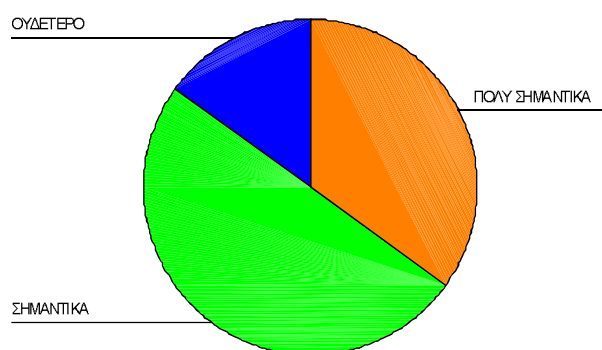
ΓΡΑΦΗΜΑ 9.1: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΓΟΡΩΝ – ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ



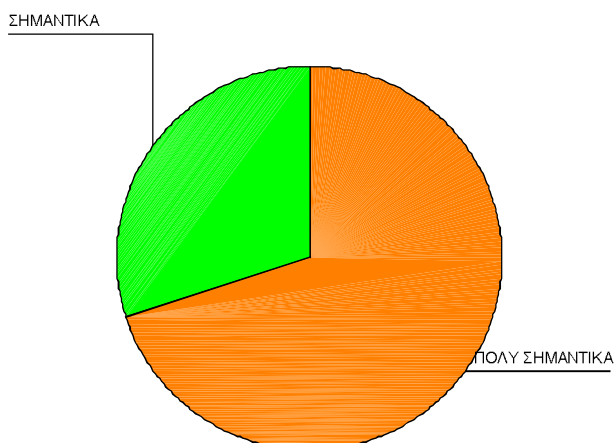
ΓΡΑΦΗΜΑ 9.2: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ



ΓΡΑΦΗΜΑ 9.3: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ - ΔΙΑΝΟΜΩΝ



ΓΡΑΦΗΜΑ 9.4: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ



ΕΡΩΤΗΣΗ 10^H:

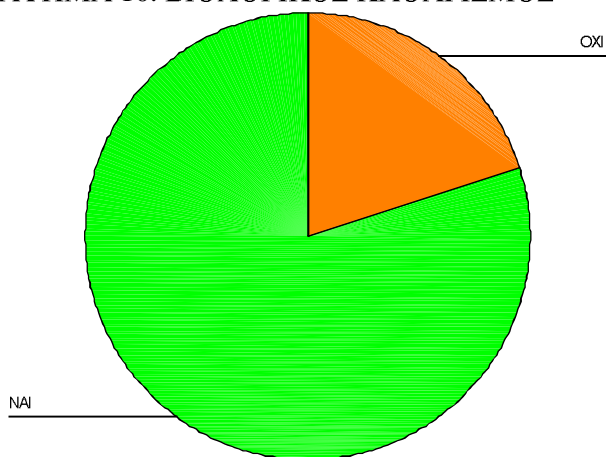
Τα υγρά απόβλητα που προκύπτουν από την παραγωγική διαδικασία των ελαιοτριβείων δεν θεωρούνται ως επικίνδυνα, έχουν, όμως, μεγάλο ρυπαντικό φορτίο, συνεπώς η διαχείριση των αποβλήτων από τους φορείς εκμετάλλευσης, αποτελεί αναγκαιότητα για την προστασία του περιβάλλοντος από τη λειτουργία

των ελαιοτριβείων. Από τις επιχειρήσεις που μελετάμε και σύμφωνα με τον πίνακα 10, διαπιστώνουμε ότι οι 16 από τις 20 διαθέτουν βιολογικό καθαρισμό.

ΠΙΝΑΚΑΣ 10: ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
ΟΧΙ	4	20,0	20,0	20,0
ΝΑΙ	16	80,0	80,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 10: ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



5.2.3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΑΠΟΨΕΩΝ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Οι ερωτήσεις 6-7 και 25-26 αναφέρονται στην αξιοποίηση των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας, από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις και διερευνούν τα πιθανά προβλήματα που αντιμετωπίζουν σε όλες τις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας.

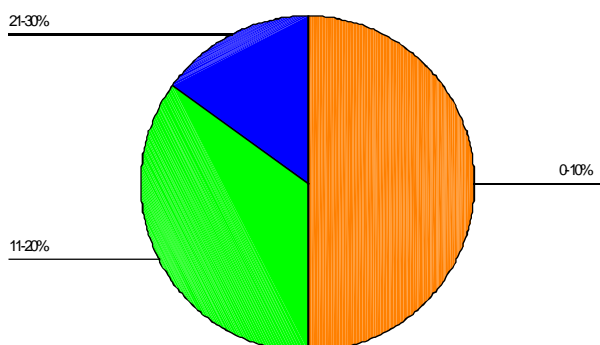
ΕΡΩΤΗΣΗ 6^Η:

Όσον αφορά τις εξαγωγές των ελαιουργικών επιχειρήσεων ου μελετάμε και όπως συνοψίζονται οι απαντήσεις των ερωτώμενων υπευθύνων στον πίνακα 6, οι μισές επιχειρήσεις δεν πραγματοποιούν εξαγωγές. Από τις επιχειρήσεις που έχουν εξαγωγική δραστηριότητα, οι περισσότερες (35%) δήλωσαν ότι εξάγουν το 11-20% της παραγωγής τους.

ΠΙΝΑΚΑΣ 6: ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 0-10%	10	50,0	50,0	50,0
11-20%	7	35,0	35,0	85,0
21-30%	3	15,0	15,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 6: ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ



ΕΡΩΤΗΣΗ 7^Η:

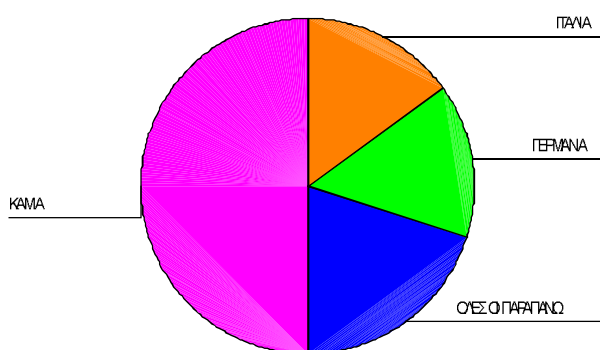
Σύμφωνα με τις δηλώσεις των ερωτώμενων υπευθύνων των ελαιουργικών επιχειρήσεων και όπως παρουσιάζονται στον πίνακα 7, οι χώρες εξαγωγής του ελαιόλαδου που παράγουν οι επιχειρήσεις που μελετάμε είναι σχεδόν όλες οι Ευρωπαϊκές χώρες, οι Η.Π.Α. και ο Καναδάς. Επίσης, κάποιες επιχειρήσεις

εξάγουν στην Αυστραλία, ενώ μια επιχείρηση έχει ξεκινήσει εξαγωγική δραστηριότητα και με ορισμένες χώρες της Μέσης Ανατολής (Λίβανο, Κουβέιτ, Κατάρ).

ΠΙΝΑΚΑΣ 7: ΧΩΡΕΣ ΕΞΑΓΩΓΗΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΙΤΑΛΙΑ	3	15,0	15,0	15,0
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	3	15,0	15,0	30,0
ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΑΡΑΓΑΝΩ	4	20,0	20,0	50,0
ΚΑΜΑ	10	50,0	50,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 7: ΧΩΡΕΣ ΕΞΑΓΩΓΗΣ



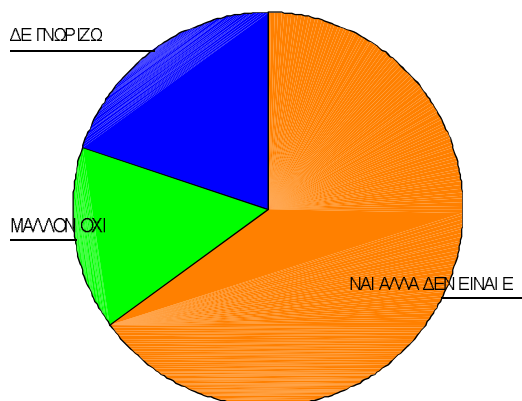
ΕΡΩΤΗΣΗ 25^H:

Όσον αφορά τα κίνητρα που παρέχει η πολιτεία σχετικά με την εφαρμογή περιβαλλοντικά φιλικών πρακτικών στην παραγωγή του ελαιολάδου, οι περισσότεροι συμμετέχοντες στην έρευνα (65%) συμφώνησαν ότι δίνει κίνητρα, αλλά δεν είναι επαρκή. Αντίθετη άποψη, ωστόσο έχει το 15% των ερωτώμενων, που υποστήριξαν ότι μάλλον δεν παρέχει η πολιτεία κίνητρα για την εφαρμογή περιβαλλοντικά φιλικών πρακτικών στην παραγωγή του ελαιολάδου, ενώ επίσης αξιοσημείωτο είναι ένα ποσοστό 20%, που απάντησαν ότι δεν γνωρίζουν σχετικά.

ΠΙΝΑΚΑΣ 25: ΚΙΝΗΤΡΑ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΕΙΑΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΝΑΙ ΑΥΤΑΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΓΓΡΑΦΗ	13	65,0	65,0	65,0
ΜΑΛΛΟΝ ΟΧΙ	3	15,0	15,0	80,0
ΔΕΓΝΩΡΙΣΩ	4	20,0	20,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 25: ΚΙΝΗΤΡΑ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΕΙΑΣ



ΕΡΩΤΗΣΗ 26^Η:

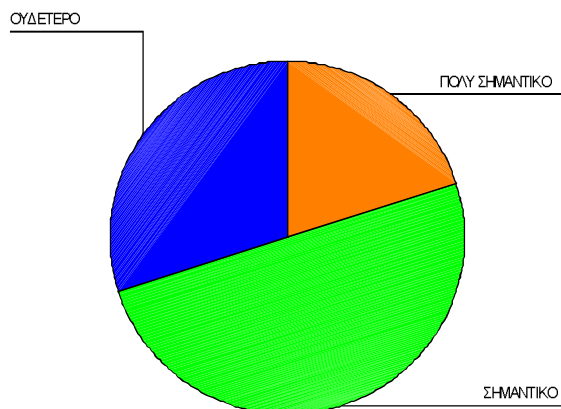
Τέλος, αναφορικά με την αξιολόγηση των δυσκολιών που αντιμετωπίζει το ελληνικό ελαιόλαδο, οι υπεύθυνοι των ελαιουργείων δήλωσαν ότι οι δυσκολίες πολλές και αφορούν όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας.

ΠΙΝΑΚΑΣ 26: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΥΣΚΟΛΙΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

	ΠΑΡΑΓΩΓΗ		ΜΕΤΑΦΟΡΑ		ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ		ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ		ΕΜΠΟΡΙΟ		ΠΡΩΩΘΗΣΗ		ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ	
	Count	%	Count	%	Count	%	Count	%	Count	%	Count	%	Count	%
ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ	4	20,0%	4	20,0%	6	30,0%	4	20,0%	20	100,0%	16	80,0%		
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ	10	50,0%	10	50,0%	10	50,0%	10	50,0%			4	20,0%	6	30,0%
ΟΥΔΕΤΕΡΟ	6	30,0%	6	30,0%			6	30,0%					14	70,0%
ΚΑΘΟΛΟΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ					4	20,0%								

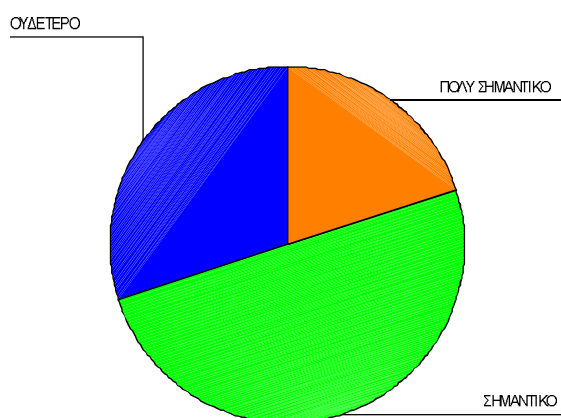
Οι περισσότερες επιχειρήσεις (70%) και σύμφωνα με τον πίνακα 26, θεωρούν ότι το στάδιο της παραγωγής αντιμετωπίζει σημαντικές έως πολύ σημαντικές δυσκολίες, διότι οι ελαιοπαραγωγοί συρρικνώνονται, ενώ αυτοί που παραμένουν δεν επενδύουν σε νέες καλλιεργητικές τεχνικές, με αποτέλεσμα το υψηλό κόστος παραγωγής και τη μείωση των τιμών παραγωγού στην Ελλάδα, που οδηγεί στην εισαγωγή καρπού ή χαμηλής ποιότητας ελαιολάδου από τρίτες χώρες του εξωτερικού. Επιπλέον, διάφοροι παράγοντες επηρεάζουν την ποσότητα παραγωγής και ποιότητα του ελαιολάδου όπως είναι η συλλογή, διατήρηση και αποθήκευση του ελαιόκαρπου. Σημαντικό ρόλο παίζει ο χρόνος που μεσολαβεί από τη συλλογή μέχρι την επεξεργασία του ελαιόκαρπου, ο οποίος πρέπει να είναι σύντομος, γιατί μουχλιάζει, σαπίζει και δίνει ταγκό λάδι.

ΓΡΑΦΗΜΑ 26.1: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΥΣΚΟΛΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Οι μεταφορές επίσης αντιμετωπίζουν σημαντικές δυσκολίες για τις περισσότερες επιχειρήσεις (70%) (γράφημα 26.2), καθώς οι μεταφορές πρέπει να γίνονται χωρίς καθυστερήσεις, εξαιτίας της ευαισθησίας του προϊόντος. Επιπλέον, αναφορικά με τη μεταφορά του ελαιολάδου, οι απαιτήσεις της νομοθεσίας είναι αυστηρές. Εκτός από την καθαριότητα και τις συνθήκες υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται στα μεταφορικά οχήματα ή /και τα δοχεία για την προστασία των προϊόντων αυτών από πιθανές επιμολύνσεις, θα πρέπει να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή /και να απολυμαίνονται επαρκώς και να χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά του συγκεκριμένου τροφίμου για το οποίο προορίζονται.

ΓΡΑΦΗΜΑ 26.2: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΥΣΚΟΛΙΩΝ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

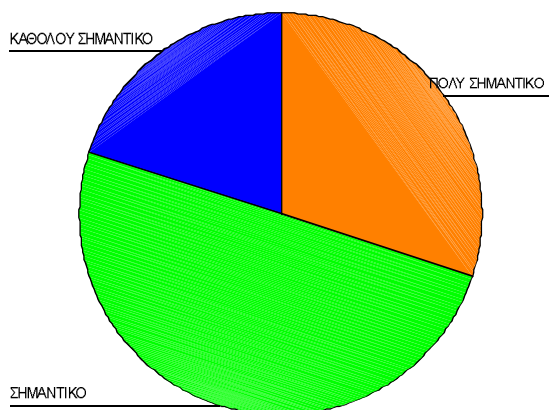


Οι περισσότερες επιχειρήσεις (70%) και σύμφωνα με το γράφημα 26.3, θεωρούν ότι το στάδιο της συσκευασίας - τυποποίησης αντιμετωπίζει σημαντικές έως πολύ σημαντικές δυσκολίες, διότι η ανυπαρξία οργανωμένης εθνικής ελαϊκής πολιτικής, έχει ως συνέπεια τη διακίνηση μεγάλης ποσότητας ανώνυμου και νοθευμένου

ελαιολάδου. Οι ελαιοπαραγωγοί αποφεύγουν το ρίσκο της εμπορίας επώνυμου τυποποιημένου ελαιολάδου και επαναπαύονται στο εύκολο κέρδος από την εμπορία του χύμα. Επιπλέον, είναι εμφανής και η προτίμηση του Έλληνα καταναλωτή για το χύμα ελαιόλαδο. Ο τρόπος διάθεσης του ελαιολάδου σε χύμα μορφή τόσο στην εγχώρια αγορά και ακόμη περισσότερο στις εξαγωγές, αποτελούν από τα σημαντικότερα προβλήματα του κλάδου. Οι κυριότερες επιπτώσεις αυτού του τρόπου διάθεσης είναι η απώλεια προστιθέμενης αξίας για τους έλληνες παραγωγούς και τυποποιητές και η χαμηλή ανταγωνιστικότητα του τυποποιημένου ελαιολάδου στη διεθνή αγορά, λόγω έλλειψης αναγνωρισιμότητας. Άλλο πρόβλημα με τις επιχειρήσεις τυποποίησης ελαιολάδου στην Ελλάδα είναι ο μικρός αριθμός και το μικρό μέγεθός τους, που έχει ως αποτέλεσμα την έλλειψη διαθέσιμων πόρων για την αγορά της πρώτης ύλης, τη δυσκολία προσέλκυσης του εξειδικευμένου στελεχιακού δυναμικού που απαιτείται για την ανάπτυξη τυποποιημένου επώνυμου ελαιολάδου και ο έλεγχος της αγοράς του τυποποιημένου ελαιολάδου (παραγωγή και διάθεση) από λίγες μεγάλου μεγέθους εταιρίες.

Η τυποποίηση και η συσκευασία του ελαιολάδου, σε κατάλληλα δοχεία αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για την καλύτερη διατήρηση, εμπορία και διάθεση του προϊόντος.

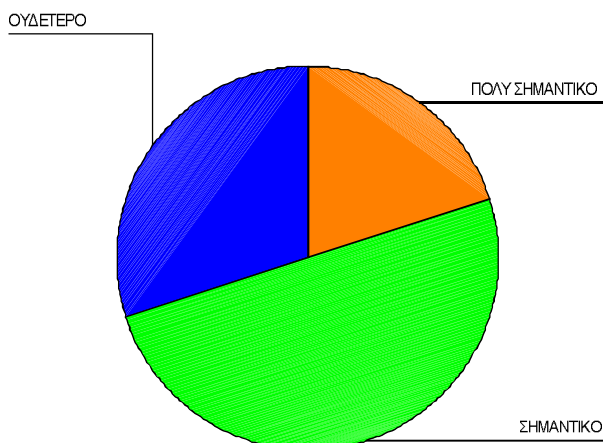
ΓΡΑΦΗΜΑ 26.3: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΥΣΚΟΛΙΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Όσον αφορά την αποθήκευση, οι περισσότερες ελαιουργικές επιχειρήσεις (70%) θεωρούν σημαντικές έως πολύ σημαντικές τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει το ελαιόλαδο στο στάδιο αυτό, καθώς εξωγενείς παράγοντες όπως οξυγόνο,

θερμοκρασία, φως και μέταλλα μπορούν να επηρεάσουν την ποιότητα του ελαιολάδου.

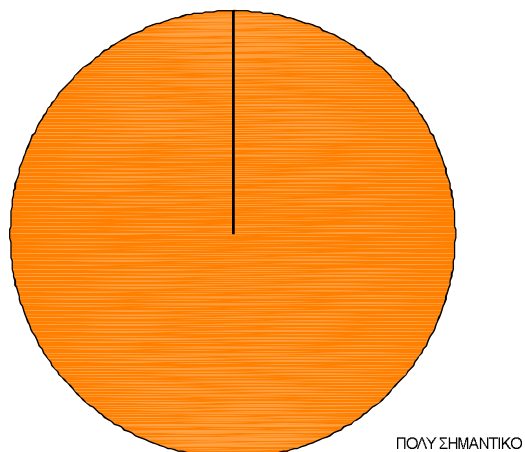
ΓΡΑΦΗΜΑ 26.4: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΥΣΚΟΛΙΩΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Επιπλέον, όπως φαίνεται από αυτό το εντυπωσιακά «απόλυτο» κυκλικό διάγραμμα 26.5, οι υπεύθυνοι των ελαιουργείων υποστήριξαν ότι η μεγαλύτερη και σημαντικότερη δυσκολία που αντιμετωπίζει το ελληνικό ελαιόλαδο αφορά την εμπορία του. Ένα πρόβλημα που αντιμετωπίζει το κλάδος είναι ο μεγάλος αριθμός των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον κλάδο (ελαιοτριβεία), ενώ το μέγεθός τους είναι μικρό, με αποτέλεσμα οι επιχειρήσεις αυτές να μην έχουν την δυνατότητα διαπραγμάτευσης και διείσδυσης σε διεθνείς αγορές, με αποτέλεσμα το ελαιόλαδο να παραμένει αναξιοποίητο. Επιπλέον, οι Έλληνες παραγωγοί ελαιολάδου έχουν άγνοια για την εμπορική αξία του τίτλου Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)⁸⁶, που έχει απονεμηθεί σε πολλές ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας.

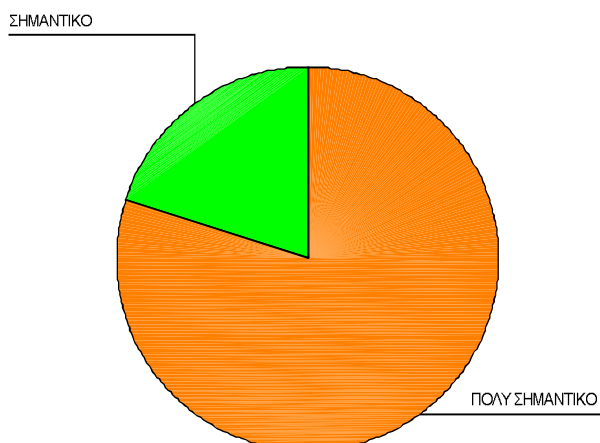
⁸⁶ Ως «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου μία συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή και του οποίου η παραγωγή ή/και μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή (π.χ. ελαιόλαδο Χανίων).

ΓΡΑΦΗΜΑ 26.5: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΥΣΚΟΛΙΩΝ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



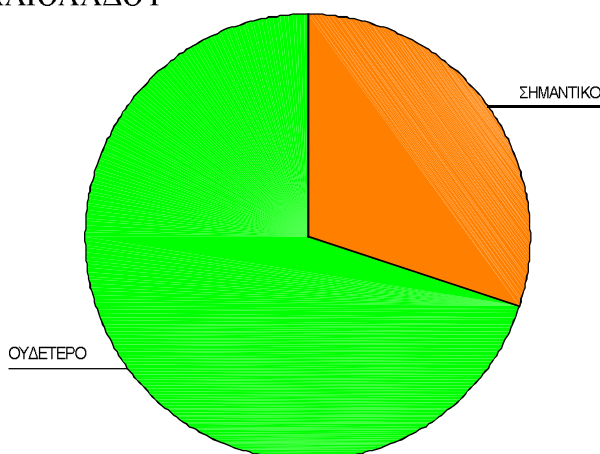
Αναφορικά με την προώθηση του ελληνικού ελαιόλαδου, όλες οι ελαιουργικές επιχειρήσεις αντιμετωπίζουν από σημαντικές έως πολύ σημαντικές δυσκολίες (γράφημα 26.6), εξαιτίας της διακίνησης μεγάλης ποσότητας ανώνυμου και νοθευμένου ελαιολάδου, αλλά και λόγω ελαχίστων κρατικών κονδυλίων για την προβολή του ελληνικού ελαιολάδου στο διεθνές περιβάλλον. Είναι χαρακτηριστικό ότι το 85% των εξαγωγών ελαιολάδου διατίθεται σε μορφή χύμα, κυρίως στην Ιταλία, όπου τυποποιείται και επανεξάγεται με ξένο εμπορικό σήμα. Ουσιαστικός ρυθμιστής της εμπορίας του χύμα ελαιολάδου τα τελευταία χρόνια έχει αναδειχθεί το ελαιοτριβείο του οποίου ο ρόλος περιορίζεται στην είσπραξη φόρων και στην διαχείριση επιδοτήσεων, αντί να μεριμνά για την ποιότητα και την εμπορία του ελαιολάδου. Όσον αφορά την αδυναμία «εισβολής» του ελληνικού ελαιόλαδου στις παγκόσμιες αγορές χρειάζονται εμπορικά δίκτυα διανομής, που δυστυχώς δεν έχει ακόμη οργανώσει η Ελλάδα. Οργανωμένες δράσεις προβολής στο εξωτερικό είναι απαραίτητες για την προώθηση του ελαιολάδου, αλλά δυστυχώς σήμερα είναι πολύ περιορισμένες. Επίσης, η έλλειψη εξαγωγικού προσανατολισμού των επιχειρήσεων που ασχολούνται με την παραγωγή και τυποποίηση του ελαιολάδου δεν επιτρέπει την περαιτέρω εξέλιξή του στις διεθνείς αγορές.

ΓΡΑΦΗΜΑ 26.6: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΥΣΚΟΛΙΩΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Τέλος, όπως φαίνεται από το κυκλικό διάγραμμα 26.7, οι υπεύθυνοι των ελαιουργείων υποστήριξαν ότι η δυσκολία που αντιμετωπίζει το ελαιόλαδο στην κατανάλωση αφορά τη νοθεία, ωστόσο δεν τη θεωρούν είναι ιδιαίτερα σημαντική. Η νοθεία του ελαιολάδου αποτελεί βέβαια σοβαρό πρόβλημα για τη δημόσια υγεία, αλλά μπορεί να ανιχνευθεί με χημική ανάλυση. Επιπλέον, οι καταναλωτές μπορούν να προστατευτούν από την υπεύθυνη τυποποίηση του ελαιολάδου, από διάφορες τυποποιητικές μονάδες με την εμπορία και διακίνησή του από υπεύθυνα άτομα ή συνεταιριστικούς φορείς.

ΓΡΑΦΗΜΑ 26.7: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΥΣΚΟΛΙΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



5.2.4 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΑΡΧΩΝ (ΑΣΦΑΛΕΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ) ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ & ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Οι ερωτήσεις 11-24 αναφέρονται στις διάφορες αρχές που διέπουν τη διαδικασία παραγωγής και τελικής διάθεσης του ελαιόλαδου, αναφορικά με την ασφάλεια ποιότητα και ιχνηλασιμότητα .

ΕΡΩΤΗΣΗ 11^H:

Αναφορικά με την καταγραφή της συγκομιδής ανά αγροτεμάχιο και σύμφωνα με τον πίνακα 11, οι περισσότεροι (80%) ερωτώμενοι υπεύθυνοι των ελαιουργικών επιχειρήσεων δήλωσαν ότι τηρείται αρχείο καταγραφής της συγκομιδής ανά αγροτεμάχιο.

ΠΙΝΑΚΑΣ 11: ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΟΧΙ	4	20,0	20,0	20,0
ΝΑΙ	16	80,0	80,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

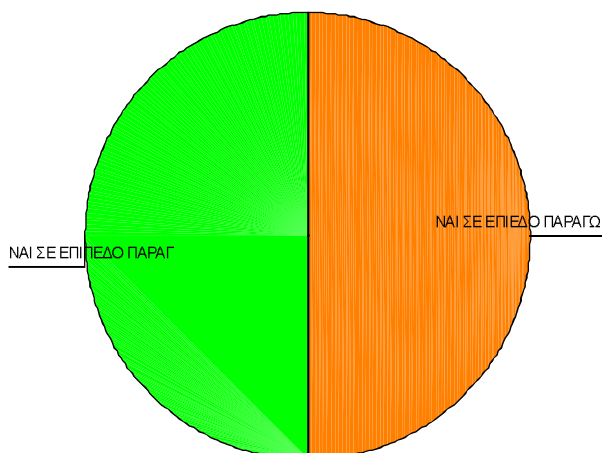
ΕΡΩΤΗΣΗ 12^H:

Στην ερώτηση αυτή οι ερωτώμενοι προσδιόρισαν τον τρόπο σήμανσης των σακίων κατά τη συγκομιδή. Συγκεκριμένα, οι μισοί απάντησαν ότι τηρούν αρχείο καταγραφής κατά την παραλαβή του ελαιόκαρπου με το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, ενώ οι υπόλοιποι δήλωσαν ότι επιπρόσθετα καταγράφουν τους κωδικούς των αγροτεμαχίων προέλευσης του ελαιόκαρπου (πίνακας 12).

ΠΙΝΑΚΑΣ 12: ΣΗΜΑΝΣΗ ΣΑΚΙΩΝ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΝΑΙ ΣΕ ΕΠΙΕΔΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ	10	50,0	50,0	50,0
ΝΑΙ ΣΕ ΕΠΙΓΕΔΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ & ΑΓΡΟΤΕΜΑΧΙΟΥ	10	50,0	50,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 12: ΣΗΜΑΝΣΗ ΣΑΚΙΩΝ

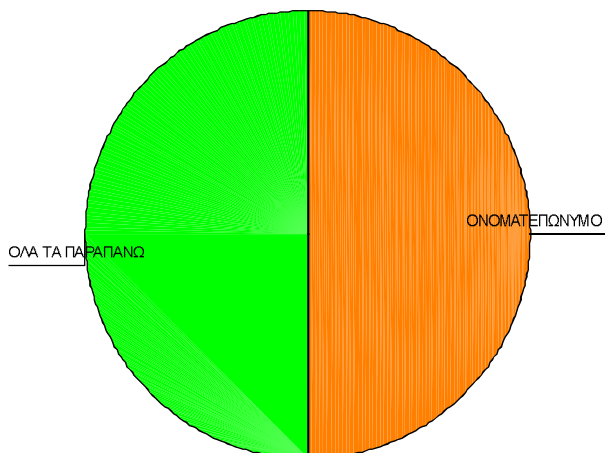
ΕΡΩΤΗΣΗ 13^H:

Οι ερωτώμενοι επίσης, προσδιόρισαν και τι περιλαμβάνει η σήμανση κατά την παραλαβή του ελαιόκαρπου. Συγκεκριμένα, οι μισοί δήλωσαν ότι καταγράφεται μόνο το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, ενώ οι υπόλοιποι μισοί ανέφεραν ότι καταγράφουν εκτός από το ονοματεπώνυμο και τον κωδικό του αγροτεμαχίου, και την ημερομηνία της συγκομιδής του ελαιόκαρπου. Επιπλέον, ανέφεραν ότι καταγράφουν την ποσότητα του ελαιόκαρπου και τη συνολική ποσότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου. Μάλιστα, σε αυτές τις περιπτώσεις, όπου γίνεται ηλεκτρονική διαχείριση του των ελαιοτριβείων, όλα τα παραπάνω στοιχεία καταγράφονται ηλεκτρονικά και ο κωδικός παρτίδας έκθλιψης είναι ο αύξων αριθμός του δελτίου παροχής υπηρεσιών/ ποσοτικής παραλαβής που εκδίδεται από το πρόγραμμα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 13: ΣΗΜΑΝΣΗ

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	10	50,0	50,0	50,0
	ΟΛΑ ΤΑ ΠΑΡΑΓΑΝΩ	10	50,0	50,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 13: ΣΗΜΑΝΣΗ



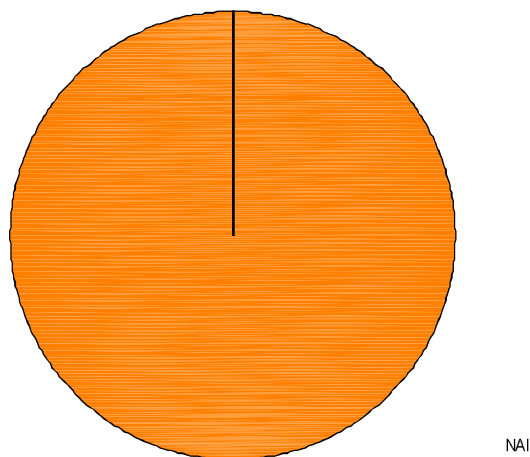
ΕΡΩΤΗΣΗ 14^Η:

Κατά την παραλαβή των σακίων με τον ελαιόκαρπο, σε όλες τις επιχειρήσεις που μελετάμε τοποθετούνται τα σακιά χωριστά ανά παραγωγό.

ΠΙΝΑΚΑΣ 14: ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΑΚΙΩΝ ΧΩΡΙΣΤΑ ΑΝΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	NA	20	100	100

ΓΡΑΦΗΜΑ 14: ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΑΚΙΩΝ ΧΩΡΙΣΤΑ ΑΝΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟ



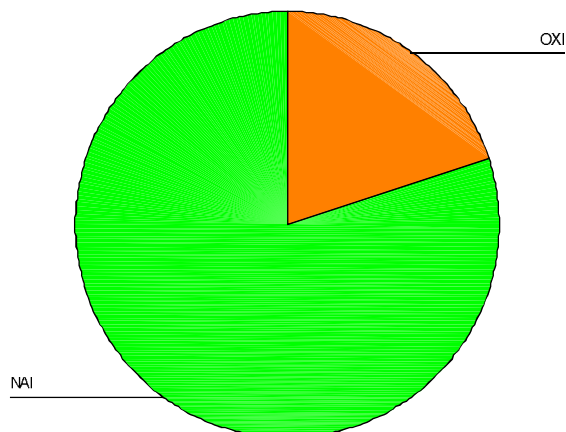
ΕΡΩΤΗΣΗ 15^Η:

Επιπλέον, στο 80% των περιπτώσεων ο μεταποιητής στο ελαιοτριβείο δηλώνει ότι γνωρίζει το ποιων παραγωγών είναι το ελαιόλαδο της κάθε δεξαμενής (πίνακας 15).

ΠΙΝΑΚΑΣ 15: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΤΙΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΟΧΙ	4	20,0	20,0	20,0
ΝΑΙ	16	80,0	80,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 15: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΤΙΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ



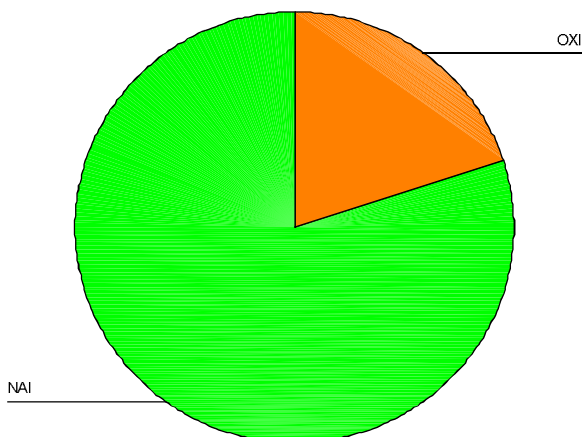
ΕΡΩΤΗΣΗ 16^Η:

Ο μεταποιητής στο ελαιοτριβείο δηλώνει ακόμη ότι γνωρίζει τις ημερομηνίες άλεσης που περιέχει η κάθε μία δεξάμενη στο 80% των περιπτώσεων (πίνακας 16).

ΠΙΝΑΚΑΣ 16: ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΑΛΕΣΗΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΟΧΙ	4	20,0	20,0	20,0
ΝΑΙ	16	80,0	80,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 16: ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΑΛΕΣΗΣ



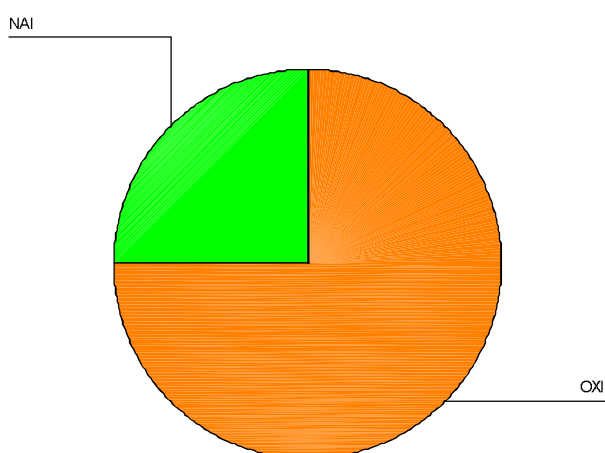
ΕΡΩΤΗΣΗ 17^Η:

Ωστόσο, στην περίπτωση εμφάνισης κάποιου προβλήματος, μόνο το 25% δηλώνει ότι μπορεί να εντοπίσει σε ποιους παραγωγούς ανάγεται εν τέλει το πρόβλημα (πίνακας 17).

ΠΙΝΑΚΑΣ 17: ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΟΧΙ	15	75,0	75,0	75,0
ΝΑΙ	5	25,0	25,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 17: ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ



ΕΡΩΤΗΣΗ 18^Η:

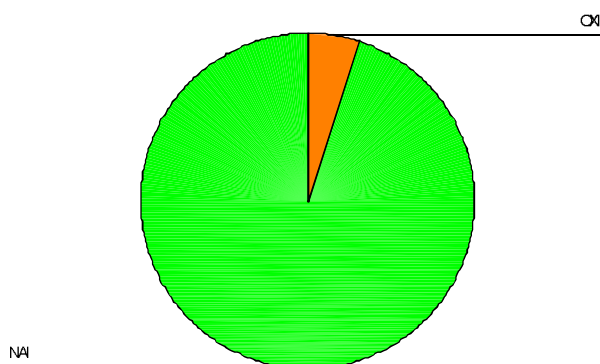
Με εξαίρεση μια επιχείρηση, όλες εφαρμόζουν κάποιο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων ISO ή HACCP. Μάλιστα ακόμη κι αυτή που δεν ακολουθεί

ένα τέτοιο σύστημα, είναι υπό ένταξη.

ΠΙΝΑΚΑΣ 18: ISO / HACCP

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ΟΧΙ	1	5,0	5,0	5,0
	ΝΑΙ	19	95,0	95,0	100,0
Total		20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 18: ISO / HACCP



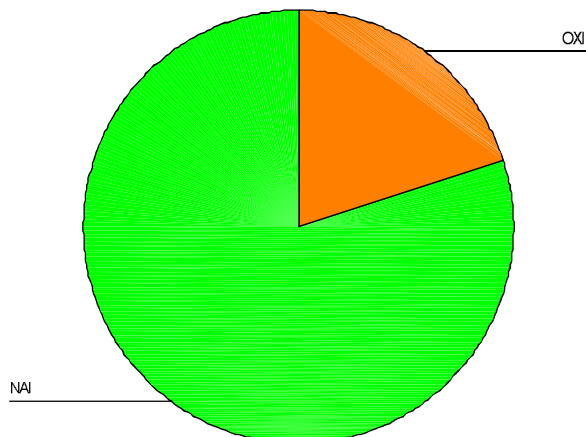
ΕΡΩΤΗΣΗ 19^Η:

Αναφορικά με το αν γνωρίζουν οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων την ύπαρξη νομοθεσίας για την ιχνηλασιμότητα, δήλωσαν σε ποσοστό 80% ότι υπάρχει πληροφόρηση για ότι ισχύει σχετικά μ' αυτήν στη χώρα μας. Αντίθετα, ένα σημαντικό ποσοστό 20% από τους υπευθύνους ελαιουργείων δε γνωρίζει αν υπάρχει κοινοτική ή εθνική νομοθεσία για την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων.

ΠΙΝΑΚΑΣ 19: ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ΟΧΙ	4	20,0	20,0	20,0
	ΝΑΙ	16	80,0	80,0	100,0
Total		20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 19: ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

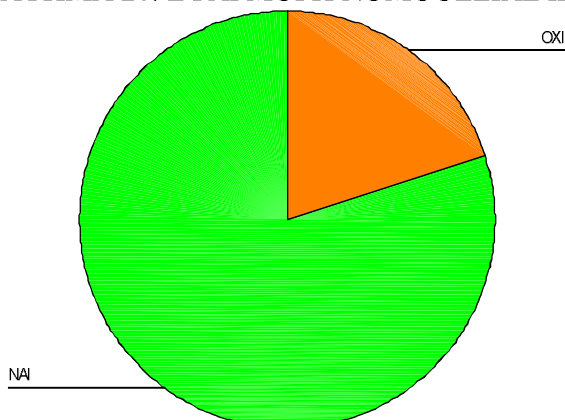
ΕΡΩΤΗΣΗ 20^H:

Αξιοσημείωτο και αναμενόμενο είναι επίσης το γεγονός ότι το ίδιο ποσοστό από τους υπευθύνους των ελαιουργείων 20%, δε γνωρίζουν εάν αυτή η νομοθεσία εφαρμόζεται στη χώρα μας.

ΠΙΝΑΚΑΣ 20: ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΟΧΙ	4	20,0	20,0	20,0
ΝΑΙ	16	80,0	80,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 20: ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

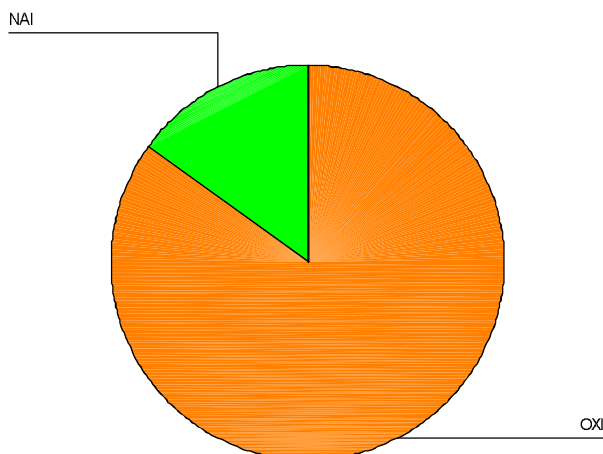
ΕΡΩΤΗΣΗ 21^H:

Ακολουθώντας την όλη πορεία του ελαιολάδου, ακόμη και τα ίχνη του παραγωγού ή του αγροτεμαχίου κατά τη διάρκεια της μεταποίησης δείχνουν να φθίνουν, αφού μόνο το 15% θυμάται να του ζητούν στοιχεία ιχνηλασιμότητας κατά τη μεταπώληση.

ΠΙΝΑΚΑΣ 21: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΙΧΝΗΜΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΜΕΤΑΠΩΛΗΣΗ

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ΟΧΙ	17	85,0	85,0	85,0
	ΝΑΙ	3	15,0	15,0	100,0
Total		20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 21: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΙΧΝΗΜΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΜΕΤΑΠΩΛΗΣΗ

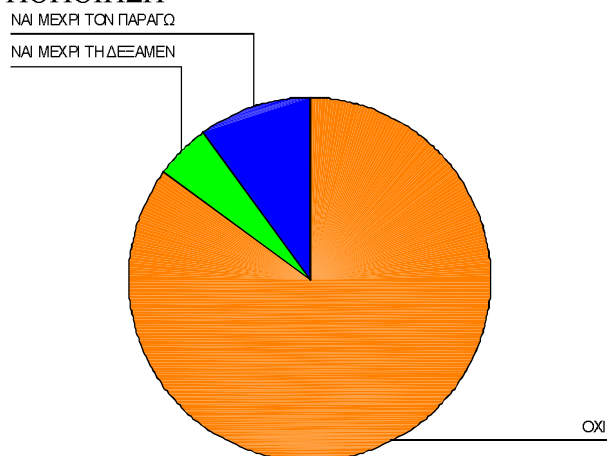
ΕΡΩΤΗΣΗ 22^Η:

Αυτό το ποσοστό στη συνέχεια μειώνεται ακόμη περισσότερο, αφού σήμανση υπάρχει μόνο στο 15% των ελαιολάδων κατά την τυποποίηση και μάλιστα σε δύο περιπτώσεις φτάνει μέχρι τον παραγωγό και στη μια περίπτωση η σήμανση φτάνει μέχρι τη δεξαμενή.

ΠΙΝΑΚΑΣ 22: ΣΗΜΑΝΣΗ ΙΧΝΗΜΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ΟΧΙ	17	85,0	85,0	85,0
	ΝΑΙ ΜΕΧΡΙ ΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ	1	5,0	5,0	90,0
	ΝΑΙ ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ	2	10,0	10,0	100,0
Total		20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 22: ΣΗΜΑΝΣΗ ΙΧΝΗΜΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ



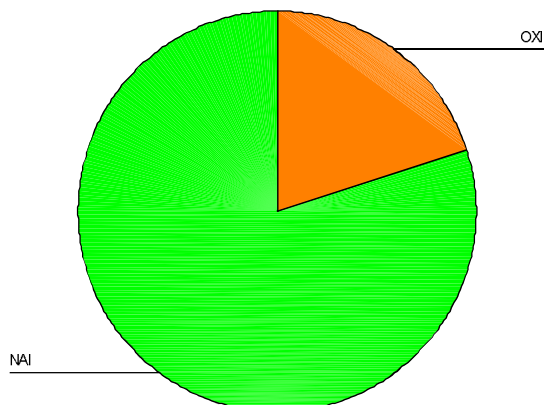
ΕΡΩΤΗΣΗ 23^H:

Από την άλλη, αντιφατικές είναι οι δηλώσεις των υπευθύνων των ελαιουργείων για την ιχνηλασιμότητα. Ενώ έχουν την άποψη ότι η ιχνηλασιμότητα αποτελεί βασική διαδικασία για την επιχείρηση, εντούτοις, δεν την τηρούν όλοι.

ΠΙΝΑΚΑΣ 23: ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΙΧΝΗΜΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΟΧΙ	4	20,0	20,0	20,0
ΝΑΙ	16	80,0	80,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

ΓΡΑΦΗΜΑ 23: ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΙΧΝΗΜΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ



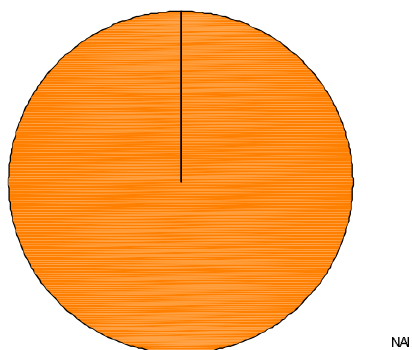
ΕΡΩΤΗΣΗ 24^H:

Επιπλέον, όπως φαίνεται από αυτό το εντυπωσιακά «απόλυτο» κυκλικό διάγραμμα, οι υπεύθυνοι των ελαιουργείων υποστήριξαν ότι η ιχνηλασιμότητα αποτελεί βασικό κλειδί ασφαλείας του ελαιολάδου.

ΠΙΝΑΚΑΣ 24: ΙΧΝΗΜΑΣΙΜΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΝΑΙ	20	100,0	100,0	100,0

ΓΡΑΦΗΜΑ 24: ΙΧΝΗΜΑΣΙΜΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ



5.3 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στο κεφάλαιο αυτό συνοψίζονται τα πιο σημαντικά αποτελέσματα και συμπεράσματα της έρευνας μπορούμε να διαπιστώσουμε ότι το ελληνικό ελαιόλαδο αντιμετωπίζει ορισμένα προβλήματα που καθιστούν τη μελλοντική του πορεία στην αγορά προβληματική. Όπως έδειξε η έρευνα, τα προβλήματα αυτά αφορούν τις διαδικασίες που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του ελαιόλαδου, από τη συγκομιδή του καρπού της ελιάς μέχρι τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή, τις συνθήκες που επικρατούν στην Ελλάδα, σχετικά με την αξιοποίηση των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας, από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις και τις διάφορες αρχές που διέπουν τη διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου, συμπεριλαμβάνοντας και την ασφάλεια τροφίμων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

6 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

6.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η εφοδιαστική αλυσίδα ως λειτουργία επηρεάζει τα περισσότερα τμήματα μιας επιχείρησης. Η διαδικασία για την παραγωγή του ελαιόλαδου έχει ορισμένες ιδιαιτερότητες που παρουσιάζονται σε όλα τα στάδια της κάθε λειτουργίας. Ο κλάδος του ελαιόλαδου είναι ένας από τους σημαντικότερους κλάδους της ελληνικής οικονομίας. Το ελαιόλαδο αποτελεί για την Ελλάδα εθνικό προϊόν, καθώς η Ελλάδα κατατάσσεται στην πρώτη θέση μεταξύ των χωρών που παράγουν εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και κατέχει την τρίτη θέση παγκοσμίως στην παραγωγή ελαιόλαδου και ελιάς. Επομένως, είναι εμφανής η χρησιμότητα των ελαιουργικών δραστηριοτήτων σε τοπικό και εθνικό επίπεδο οικονομίας. Η εφοδιαστική αλυσίδα του ελαιόλαδου εκτείνεται από τον αρχικό εξορύκτη πρώτων υλών, όπως είναι οι ελιές από τα αγροκτήματα των ελαιοπαραγωγών, ως τους τελευταίους καταναλωτές τελικών προϊόντων, τους ανθρώπους, οι οποίοι τελικά κινούν όλη τη διαδικασία. Οι απαιτήσεις της εφοδιαστικής αλυσίδας του ελαιόλαδου, εκτός από τα ποιοτικά κριτήρια ικανοποίησης του καταναλωτή, περιλαμβάνουν και κριτήρια διασφάλισης της υγείας του, με την εφαρμογή μιας σειράς κανονιστικών διατάξεων. Η τήρηση ορθών πρακτικών υγιεινής και η εφαρμογή προτύπων διασφάλισης ποιότητας σε όλα τα στάδια της αλυσίδας, από το αγρόκτημα έως το τραπέζι συνιστούν παράγοντες κεφαλαιώδους σημασίας για τη διάθεση ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή. Αναφορικά με τις συνθήκες που επικρατούν στην Ελλάδα, σχετικά με την αξιοποίηση των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας, από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις, φαίνεται ότι η ελαιοκαλλιέργεια στην Ελλάδα, είναι εντυπωσιακά μεγάλη ποσοτικά, αλλά μια σειρά από διαρθρωτικά προβλήματα, κρατούν τον κλάδο δέσμιο, οδηγώντας τον σταδιακά στην απαξίωση. Έτσι, ο τομέας του ελαιόλαδου αποδεικνύεται μεν τεράστιος, αλλά αναξιοποίητος εθνικός πλούτος, καθώς θεωρείται δεδομένη η ποιοτική υπεροχή του ελληνικού προϊόντος, χωρίς όμως να μετατρέπεται σε οικονομικό όφελος για τον παραγωγό.

6.2 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ & ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Συνοψίζοντας τα πιο σημαντικά αποτελέσματα και συμπεράσματα της έρευνας μπορούμε να διαπιστώσουμε ότι το ελληνικό ελαιόλαδο αντιμετωπίζει ορισμένα προβλήματα που καθιστούν τη μελλοντική του πορεία στην αγορά προβληματική. Αναφορικά με τις διαδικασίες που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του ελαιόλαδου, από τη συγκομιδή του καρπού της ελιάς μέχρι τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή, η έρευνα (ερωτήσεις 2-5 και 8-10) έδειξε ότι οι ελληνικές ελαιουργίες κατά κύριο λόγο προμηθεύονται τις πρώτες ύλες από μη ιδιόκτητες καλλιέργειες, ενώ οι επιχειρήσεις που έχουν κυρίως ιδιόκτητες καλλιέργειες είναι συνήθως συνεταιρισμοί. Οι καταναλωτές επιλέγουν κυρίως ελαιόλαδο με βάσει ορισμένα χαρακτηριστικά, τα οποία με σειρά σημαντικότητας είναι η ποιότητα, η γεύση, η τιμή, ενώ σχεδόν αδιάφορη η εμφάνιση (συσκευασία) του. Οι ελαιουργικές επιχειρήσεις θεωρούν ότι το ελαιόλαδο που παράγουν υπερέχει στην τιμή, την ποιότητα, τη γεύση και την εμφάνιση, έναντι των ανταγωνιστικών. Οι κυριότεροι πελάτες τους είναι τα supermarkets και επιχειρήσεις του εξωτερικού, όπου εξάγουν σημαντικές ποσότητες. Συνήθως, οι ελαιουργίες συσκευάζουν το ελαιόλαδο σε πλαστικό μπουκάλι, ενώ δεν προτιμάται εξίσου η γυάλινη συσκευασία, ή η συσκευασία Tetra Pak. Ωστόσο, αρκετές επιχειρήσεις δε συσκευάζουν το ελαιόλαδο που παράγουν, αλλά το εξάγουν σε χύμα μορφή. Τέλος, οι περισσότερες ελαιουργίες έχουν αντιληφθεί την αναγκαιότητα της διαχείρισης αποβλήτων για την προστασία του περιβάλλοντος, γι' αυτό και οι περισσότερες διαθέτουν βιολογικό καθαρισμό.

Όσον αφορά τις συνθήκες που επικρατούν στην Ελλάδα, σχετικά με την αξιοποίηση των λειτουργιών της εφοδιαστικής αλυσίδας, από τις ελληνικές ελαιουργικές επιχειρήσεις και διερευνώντας (ερωτήσεις 6-7 και 25-26) τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν σε όλες τις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας, διαπιστώθηκε ότι κατά το στάδιο της παραγωγής οι δυσκολίες αφορούν το υψηλό κόστος παραγωγής που επηρεάζει την ποσότητα παραγωγής και ποιότητα του ελαιολάδου, με αποτέλεσμα τη μείωση των τιμών παραγωγού στην Ελλάδα, που οδηγεί στην εισαγωγή καρπού ή χαμηλής ποιότητας ελαιολάδου από τρίτες χώρες του εξωτερικού. Επιπλέον, ο τρόπος διάθεσης του ελληνικού ελαιολάδου σε χύμα μορφή τόσο στην εγχώρια αγορά και ακόμη περισσότερο στις εξαγωγές, αποτελούν από τα σημαντικότερα προβλήματα του κλάδου. Οι

επιχειρήσεις τυποποίησης ελαιολάδου στην Ελλάδα αντιμετωπίζουν έλλειψη διαθέσιμων πόρων για την αγορά της πρώτης ύλης, έχουν δυσκολία στην προσέλκυση εξειδικευμένου στελεχιακού δυναμικού για την ανάπτυξη τυποποιημένου επώνυμου ελαιολάδου, αλλά και αδυναμία διαπραγμάτευσης και διείσδυσης σε διεθνείς αγορές. Σε αυτό να προστεθούν επίσης η διακίνηση μεγάλης ποσότητας ανώνυμου και νοθευμένου ελαιολάδου, η έλλειψη κρατικών κονδυλίων για την προβολή του ελληνικού ελαιολάδου στο διεθνές περιβάλλον, η ανυπαρξία οργανωμένης εθνικής ελαιϊκής πολιτικής και το μικρό μέγεθος των ελαιουργικών επιχειρήσεων, που έχουν ως αποτέλεσμα το ελληνικό ελαιόλαδο να παραμένει αναξιοποίητο. Οι εξαγωγές του ελαιόλαδου σε μορφή χύμα, πραγματοποιούνται κυρίως προς την Ιταλία, όπου τυποποιείται και επανεξάγεται με ξένο εμπορικό σήμα. Ωστόσο, αρκετές ελληνικές ελαιουργίες διαθέτουν ένα μέρος από την παραγωγή τυποποιημένου ελαιολάδου στο εξωτερικό, κυρίως σε Ευρωπαϊκές χώρες, Η.Π.Α. και Καναδά. Τέλος, από την έρευνα αναδείχτηκε η ανάγκη παροχής κινήτρων από την πλευρά της πολιτείας σχετικά με την εφαρμογή περιβαλλοντικά φιλικών πρακτικών στην παραγωγή του ελαιολάδου, καθώς τα ισχύοντα δεν είναι επαρκή.

Αναφορικά με τις διάφορες αρχές που διέπουν τη διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου και συμπεριλαμβάνουν και την ασφάλεια τροφίμων, η έρευνα (ερωτήσεις 11-24) κατέδειξε ότι τηρείται αρχείο καταγραφής κατά την παραλαβή του ελαιόκαρπου με το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, αλλά δεν καταγράφονται οι κωδικοί των αγροτεμαχίων προέλευσης του ελαιόκαρπου, η ημερομηνία της συγκομιδής του ελαιόκαρπου, η ποσότητα του ελαιόκαρπου και η συνολική ποσότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου σε όλες τις περιπτώσεις. Ωστόσο, σε ορισμένες περιπτώσεις, γίνεται ηλεκτρονική διαχείριση του των ελαιοτριβείων και τα στοιχεία καταγράφονται ηλεκτρονικά. Σε όλες τις ελαιουργίες, κατά την παραλαβή των σακίων με τον ελαιόκαρπο, τοποθετούνται τα σακιά χωριστά ανά παραγωγό. Επιπλέον, ο μεταποιητής στο ελαιοτριβείο συνήθως γνωρίζει το ποιων παραγωγών είναι το ελαιόλαδο της κάθε δεξαμενής, όπως επίσης γνωρίζει και τις ημερομηνίες άλεσης που περιέχει η κάθε μία δεξαμενή. Ωστόσο, στην περίπτωση εμφάνισης κάποιου προβλήματος δεν μπορούν όλες οι ελαιουργίες να εντοπίσουν σε ποιους παραγωγούς ανάγεται το πρόβλημα. Όλες οι ελαιουργίες έχουν αντιληφθεί την αναγκαιότητα της εφαρμογής συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων ISO ή HACCP. Επίσης, ώθηση στην ιχνηλασιμότητα θα δώσει η

καλύτερη ενημέρωση σε σχέση με την ύπαρξη και την εφαρμογή των εθνικών και κοινοτικών νόμων, αφού η ενημέρωση δεν είναι επαρκής. Από την άλλη, αντιφατικές είναι οι δηλώσεις των υπευθύνων των ελαιουργείων για την ιχνηλασιμότητα, καθώς ενώ έχουν την άποψη ότι η ιχνηλασιμότητα αποτελεί βασική διαδικασία για την επιχείρηση και βασικό κλειδί ασφαλείας του ελαιολάδου, εντούτοις, δεν την τηρούν όλοι. Ακολουθώντας την όλη πορεία του ελαιολάδου, ακόμη και τα ίχνη του παραγωγού ή του αγροτεμαχίου, κατά τη διάρκεια της μεταποίησης δείχνουν να φθίνουν, αφού λίγοι μεταποιητές θυμούνται να τους ζητούν στοιχεία ιχνηλασιμότητας κατά τη μεταπώληση. Μάλιστα, σε ακόμη λιγότερες ελαιουργίες υπάρχει σήμανση κατά την τυποποίηση που φτάνει μέχρι τον παραγωγό ή μέχρι τη δεξαμενή.

6.3 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Το ελληνικό ελαιόλαδο με την πολιτιστική, ιστορική, διατροφική, περιβαλλοντική και οικονομική του αξία αποτελεί έναν σημαντικό πόρο για την χώρα, που όπως έχουμε πολλές φορές επισημάνει, παραμένει δυστυχώς αναξιοποίητο.

6.3.1 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ

Πρώτα από όλα, θεωρείται απαραίτητη η διασφάλιση της εξαιρετικής ποιότητας που διακρίνει το ελληνικό ελαιόλαδο. Για τον σκοπό αυτό, είναι πολύ σημαντική η οργάνωση του κλάδου. Απαιτούνται συνολικές και συντονισμένες προσπάθειες, καθώς και καλή συνεργασία των ελληνικών επιχειρήσεων παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας του ελαιολάδου και των τοπικών φορέων. Θα πρέπει επίσης, να εφαρμοστούν στις επιχειρήσεις αυτές συστήματα διασφάλισης ποιότητας (ISO, H.A.C.C.P.), τα οποία θα πρέπει να ακολουθούνται από ελέγχους του τελικού προϊόντος για την κατοχύρωση της άριστης ποιότητάς του.

Σημαντική επίσης είναι και η καταπολέμηση της εμπορίας χύμα ελαιολάδου χονδρικής στο εξωτερικό, αλλά και λιανικής στο εσωτερικό. Αυτό που έχει στρέψει αρκετούς ελαιοπαραγωγούς στην πώληση χύμα ελαιολάδου είναι το εύκολο κέρδος και το γεγονός ότι δεν προϋποθέτει επενδύσεις, επομένως μειώνει

το ρίσκο. Οι λόγοι αυτοί, καθώς και τα συνεχή σκαμπανεβάσματα των τιμών, λειτουργούν αποθαρρυντικά για τους επιχειρηματίες που σκοπεύουν να επενδύσουν και που έχουν τις γνώσεις και ίσως και τις απαιτούμενες διαπραγματευτικές ικανότητες, με αποτέλεσμα το επώνυμο τυποποιημένο ελληνικό ελαιόλαδο να παραμένει ανεκμετάλλευτο. Το εξαγωγικό πρόβλημα λοιπόν ξεκινά από την εγχώρια αγορά. Το εμπόριο χύμα ελαιολάδου δεν επιτρέπει την ανάπτυξη του κλάδου στο εσωτερικό και οδηγεί στην απώλεια εισοδήματος που θα προσέδιδε προστιθέμενη αξία στο ελληνικό ελαιόλαδο. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα, οι επιχειρήσεις που ασχολούνται με τη νόμιμη διακίνηση τυποποιημένου ελαιολάδου να μην μπορούν να αντεπεξέλθουν στον διεθνή ανταγωνισμό.

Εκείνο που θεωρείται κρίσιμο για το μέλλον του ελληνικού ελαιολάδου είναι η ανατροπή της υφιστάμενης κατάστασης σε σχέση με τη παρουσία του προϊόντος στη παγκόσμια αγορά σε επώνυμη, τυποποιημένη μορφή. Η αγορά αυτή εμφανίζει συνεχή ανοδική τάση, εξ' αιτίας της σύνδεσης της κατανάλωσης ελαιολάδου με τα θέματα υγείας. Με βάση την σημερινή κατάσταση η ισορροπία στην αγορά του ελληνικού ελαιολάδου εξασφαλίζεται μέσα από τις εξαγωγές. Η σχέση μεταξύ χύμα και επώνυμων εξαγωγών είναι της τάξης του 90/10. Αυτό είναι και το πρόβλημα που δημιουργεί ανασφάλεια και αστάθεια στη προοπτική του ελληνικού ελαιολάδου. Είναι ανάγκη η σχέση αυτή κατ' αρχή να εξισορροπηθεί και στη συνέχεια να ανατραπεί υπέρ του επώνυμου προϊόντος, προκειμένου να διασφαλιστεί η πορεία του ελαιολάδου και της ελαιοκαλλιέργειας σε βάθος χρόνου. Τα δεδομένα και η εικόνα που παρουσιάζει η αγορά του ελληνικού ελαιολάδου, σε συνδυασμό με τις εξελίξεις που προδιαγράφονται σε κοινοτικό και διεθνές επίπεδο οδηγούν στο συμπέρασμα ότι το επώνυμο προϊόν αποτελεί παράγοντα κλειδί για το μέλλον του προϊόντος. Το συμπέρασμα αυτό οδηγεί, προφανώς, σε μια δεύτερη αναγκαιότητα, δηλαδή στην ύπαρξη ενός σύγχρονου οργανωτικά και λειτουργικά κλάδου τυποποιητικών επιχειρήσεων, οι οποίες θα κληθούν να διακινήσουν στην αγορά, τόσο εντός όσο και εκτός της χώρας, το επώνυμο ελληνικό ελαιόλαδο. Κατά συνέπεια η ελληνική τυποποιητική μονάδα ελαιολάδου, αποτελεί παράγοντα κλειδί για τη πορεία του προϊόντος.

Η εξαγωγή και πώληση τυποποιημένου επώνυμου ελληνικού ελαιολάδου θα βοηθήσει στην αύξηση των εξαγωγών της Ελλάδας καθώς και στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας. Θα συμβάλει επίσης στην αύξηση του μεριδίου αγοράς και

στην προστασία του καταναλωτή, δίνοντάς του τη δυνατότητα να συγκρίνει και τελικώς να επιλέξει το συγκεκριμένο προϊόν. Επιπλέον, με τον τρόπο αυτό θα αυξηθεί η απασχόληση στις επιχειρήσεις της χώρας και θα ενισχυθούν οι επενδύσεις σε έρευνα και ανάπτυξη, όχι μόνο με την εξέλιξη της τεχνολογίας, αλλά και με την απασχόληση εξειδικευμένων επιστημόνων και την ίδρυση ερευνητικών κέντρων.

Αναγκαία για την εξαγωγική δραστηριότητα της Ελλάδας κρίνεται η πιστοποίηση του ελαιολάδου. Τα τελευταία χρόνια, οι μεγάλες αλυσίδες του εξωτερικού απαιτούν τα εισαγόμενα προϊόντα να συνοδεύονται από έγγραφα πιστοποίησης, δηλαδή έγγραφα που να πιστοποιούν ότι το είδος και η ποσότητα των φυτοφαρμάκων και λιπασμάτων που χρησιμοποιήθηκαν στην καλλιέργεια είναι σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία. Θα πρέπει λοιπόν να θεσμοθετηθεί ένα εθνικό πλαίσιο προδιαγραφών και να ορισθεί αρμόδια αρχή πιστοποίησης, η οποία θα εξετάζει τα προϊόντα και θα τους χορηγεί ειδικό αναγνωρισμένο σήμα πιστοποίησης.

Ιδιαίτερης σημασίας θεωρείται και η διαμόρφωση μιας ενιαίας, συνολικής εικόνας, δίνοντας έμφαση στο γεγονός ότι το ελληνικό ελαιόλαδο θεωρείται και είναι ένα παραδοσιακό και ποιοτικό προϊόν. Με αυτό τον τρόπο, το ελληνικό ελαιόλαδο θα μπορέσει να προωθηθεί σε καταστήματα *delicatessen*, όπου θα καταφέρει να πάρει την τιμή που του αξίζει, λόγω του ότι τα συγκεκριμένα καταστήματα πωλούν προϊόντα με διατροφική αξία και οι πελάτες τους είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν για τα προϊόντα αυτά.

Τέλος, καθοριστικός είναι ο ρόλος της πολιτείας στην στήριξη των ελαιουργικών επιχειρήσεων, αλλά και των ελαιοπαραγωγών. Είναι απαραίτητη η εκπαίδευση του αγροτικού πληθυσμού και η θέσπιση κατάλληλων νομοθετικών ρυθμίσεων που να εφαρμόζονται, όπως επίσης και ο ορισμός αρμόδιων φορέων ελέγχου στο πρωτογενές και δευτερογενές στάδιο. Επίσης, τα κονδύλια των αναπτυξιακών προγραμμάτων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής θα πρέπει να διατεθούν κατά τέτοιο τρόπο ώστε να βοηθήσουν την προώθηση του ελαιολάδου και όχι μόνο την δημιουργία υποδομών.

6.3.2 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Η Μεσογειακή διατροφή, της οποίας βάση είναι το ελαιόλαδο, όπως επίσης η άριστη ποιότητα και η αφθονία του ελαιόλαδου, αποτελούν για την Ελλάδα, πολύ σοβαρά εξαγωγικά και οικονομικά πλεονεκτήματα. Παρόλα αυτά, οι ελληνικές επιχειρήσεις, ιδιωτικές και συνεταιριστικές, αδυνατούν να διεκδύσουν στις διεθνείς αγορές, με αποτέλεσμα οι εξαγωγές επώνυμου τυποποιημένου ελαιόλαδου να είναι λιγότερες απ' ό,τι θα μπορούσαν να είναι. Θα πρέπει λοιπόν να βρεθούν λύσεις, έτσι ώστε να γίνει πλήρης εκμετάλλευση των δυνατοτήτων που παρέχει το ελληνικό ελαιόλαδο στη χώρα.

Ένα ακόμα πολύ σημαντικό σημείο είναι ότι οι επιχειρήσεις ελαιόλαδου στην Ελλάδα είναι πολλές σε αριθμό με μικρό όμως μέγεθος. Το γεγονός αυτό τις καθιστά ανίσχυρες μπροστά στις οργανωμένες επιχειρήσεις του εξωτερικού, με αποτέλεσμα να μην καταφέρνουν να διεκδύσουν ή να αυξήσουν το μερίδιο αγοράς τους στις ξένες αγορές.

Το σημαντικότερο όμως ρόλο στην διεθνή ανταγωνιστικότητα του ελληνικού ελαιόλαδου παίζει το marketing. Οι ελληνικές επιχειρήσεις θα πρέπει να ασχοληθούν με το προϊόν τους και όλα τα χαρακτηριστικά του: την ποιότητα, την γεύση, το χρώμα, την μυρωδιά, την συσκευασία, την ετικέτα, το βάρος, τις τεχνικές προδιαγραφές, το καταναλωτικό κοινό που απευθύνεται, την τιμή και βεβαίως το όνομα.

Οι επιχειρηματίες θα πρέπει να μεριμνήσουν όχι μόνο για την πρόσληψη του κατάλληλου τεχνικού προσωπικού, αλλά και επιστημονικού προσωπικού με εξειδικευμένες γνώσεις σε θέματα προώθησης, διαφήμισης και συσκευασίας του προϊόντος. Ιδιαίτερη θεωρείται και η συμβολή εξειδικευμένων στελεχών στην προετοιμασία των επιχειρήσεων για την είσοδο ή επέκτασή τους σε ξένες αγορές, ή για την ανάπτυξη συνεργασιών, κοινοπραξιών και εμπορικών δικτύων για την προώθηση των εξαγωγών τους.

Είναι απαραίτητο επίσης να γνωρίζουν και να παρακολουθούν τις εξελίξεις στον κλάδο του ελαιόλαδου παγκοσμίως και ιδιαίτερα στις χώρες στις οποίες εξάγουν. Η γνώση της αγοράς, που περιλαμβάνει τις καταναλωτικές συνήθειες των κατοίκων και τις ιδιαιτερότητες τους, αποτελεί βάση ανάπτυξης αλλά και διαφοροποίησης από τον τοπικό ανταγωνισμό. Ένα παράδειγμα στο σημείο αυτό

αποτελεί το μέγεθος της συσκευασίας (ποσότητα), η οποία θα πρέπει να είναι σύμφωνη με την πιθανή ποσότητα ελαιολάδου που μπορεί να καταναλώσει ένα νοικοκυριό στην αγορά του εξωτερικού σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

Επιτακτική είναι και η ανάγκη για τον σχεδιασμό σειράς προωθητικών ενεργειών και διαφήμισης του ελληνικού ελαιολάδου, τόσο στην αγορά της Ελλάδας και άλλων χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όσο και σε ανερχόμενες αγορές τρίτων χωρών. Στόχος είναι η προβολή των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του, των ανταγωνιστικών πλεονεκτημάτων του και των στοιχείων διαφοροποίησής του που θα συμβάλλουν στην αύξηση της ζήτησής του ως επώνυμο προϊόν.

6.3.3 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

Η επιστημονική προσέγγιση της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι σχετικά πρόσφατη αν και σαν εφαρμογή είχε κάνει τα πρώτα της βήματα στα αρχαία χρόνια. Οι μελλοντικές έρευνες στο ζήτημα της εφοδιαστικής αλυσίδας ελαιολάδου, θα μπορούσαν να περιλαμβάνουν την επανεξέταση λειτουργίας της για την ανάπτυξή της. Δεδομένου ότι τα τελευταία χρόνια διαφαίνεται να ανθεί ένας έντονος προβληματισμός αναφορικά με το σχεδιασμό και την υλοποίηση μιας «πράσινης» εφοδιαστικής αλυσίδας, όλο και περισσότερες εταιρείες αναρωτιούνται για τους τρόπους με τους οποίους μπορεί να σχεδιαστεί και να υλοποιηθεί ο στόχος αυτός, παράλληλα βέβαια με τον μακροπρόθεσμο στόχο της οικονομική επιβίωσής τους.

Επιπλέον, η ανησυχία των πολιτών για τα περιβαλλοντικά ζητήματα αυξάνεται συνεχώς και οι καταναλωτές τείνουν να ρωτάνε όλο και περισσότερο για τα προϊόντα που αγοράζουν, το πόσο πράσινη είναι η παραγωγική διαδικασία των προϊόντων, ποιο είναι το ενεργειακό τους αποτύπωμα και πως ανακυκλώνουν, αλλά και πόσο περιβαλλοντικά υπεύθυνη είναι και η εφοδιαστική αλυσίδα αυτών. Έτσι, οι εταιρείες οφείλουν να λαμβάνουν υπόψη τις εξωτερικότητες που αφορούν την εφοδιαστική τους αλυσίδα και σχετίζονται κυρίως με την κλιματική αλλαγή, την ρύπανση του αέρα, το θόρυβο και τα ατυχήματα και να αποδεικνύουν την περιβαλλοντική τους δέσμευση σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής τους αλυσίδας. Η πράσινη πολιτική μπορεί να αφορά τη χρήση ενεργειακά αποδοτικότερου εξοπλισμού, τον περιορισμό της σπατάλης των πρώτων υλών, την επιλογή περιβαλλοντικά υπεύθυνων προμηθευτών, χωρίς όμως να υπάρχει αύξηση του

κόστους.

Η επανεξέταση του τρόπου διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας ελαιολάδου μπορεί να δρομολογήσει μεσοπρόθεσμα σημαντικά οικονομικά οφέλη, καθώς τελευταία γίνεται φανερό πως μεταξύ ενός περιβαλλοντικά υπεύθυνου σχεδιασμού ολόκληρης της εφοδιαστικής αλυσίδας και του οικονομικού κέρδους υπάρχει μια ξεκάθαρη σχέση αιτίου - αιτιατού. Με άλλα λόγια, μια επαναξιολόγηση της εφοδιαστικής αλυσίδας ελαιολάδου από την αγορά, σχεδιασμό και προγραμματισμό των πρώτων υλών μέχρι τη μεταφορά και τη διανομή των τελικών προϊόντων στην κατεύθυνση της υιοθέτησης πράσινης πολιτικής οδηγεί σε μείωση κόστους.

Συνοψίζοντας, στόχος της στρατηγικής για πράσινη εφοδιαστική αλυσίδα θα πρέπει να είναι η ουσιαστική δέσμευση των εταιρειών για την ανάληψη ενεργειών που θα βοηθήσουν στην καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής. Σημαντικό είναι να τονιστεί, ότι ειδικά σε περιόδους οικονομικής ύφεσης, τέτοιες ενέργειες μπορούν να μειώσουν το λειτουργικό κόστος των εταιρειών. Απώτερος, όμως, στόχος είναι η προαγωγή της αειφόρου ανάπτυξης εστιάζοντας όμως ταυτόχρονα στην οικονομική ευρωστία, καθώς και την ανάδειξη ενός περιβαλλοντικά και κοινωνικά υπεύθυνου προσώπου.

Η σημερινή κρίση πρέπει να αποτελέσει πρόκληση για τη διαμόρφωση ενός νέου μοντέλου γεωργίας, δικαιότερου και αποδοτικότερου για τους γεωργούς, φιλικότερου προς το περιβάλλον, την κοινωνία και τους καταναλωτές. Ωστόσο, είναι σημαντική η σχέση που υφίσταται στον τομέα της παραγωγής και τυποποίησης ελαιολάδου μεταξύ παραδοσιακής γνώσης και επιστημονικών και τεχνολογικών βελτιώσεων. Για την επίτευξη των παραπάνω χρειάζεται συνεχής ενημέρωση, εκπαίδευση και εξοικείωση με τις τεχνολογίες.

Τέλος, στις δυνητικές περιοχές μελλοντικής έρευνας αξίζει να προστεθεί και η επίδραση της διαχείρισης ποιότητας στην αλυσίδα εφοδιασμού στην απόδοση ολόκληρης της εφοδιαστικής αλυσίδας και όχι μόνο στα αποτελέσματα της επιχείρησης. Επίσης, ερευνητικό ενδιαφέρον παρουσιάζει η εξέλιξη του προτεινόμενου πλαισίου και η περαιτέρω τεκμηρίωσή του.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Housden M., 1993, *Επιτυχημένη Έρευνα Αγοράς σε μια Εβδομάδα*, εκδόσεις Anubis, Αθήνα.

Taylor D., 2008, *Διαχείριση Εφοδιαστικής Αλυσίδας*, εκδόσεις Κλειδάριθμος, Αθήνα.

Γιαννάκαινας Β., 2004, *Ανατομία Των Business Logistics*, χ.ε., Αθήνα.

Έκδοση στην Ελληνική γλώσσα του ΕΛΟΤ EN ISO 22000, Αθήνα, 2006.

Ελαιόλαδο - Πυρηνέλαιο, κλαδική μελέτη, ICAP, Ιούνιος 2006, Αθήνα.

Οδηγός Marketing Κρητικού Ελαιόλαδου, Κέντρο Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Κρήτης, Νοέμβριος 2003.

Πετράκης Μ., 1992, *Έρευνα μάρκετινγκ: Τεχνική στην ανάπτυξη project*, Θεωρία και πράξη, εκδόσεις Interbooks, Αθήνα.

Χαριτωνίδης, Ν. *Αποτελεσματική Ψυχρή Αποθήκευση*, 1η έκδοση, Cryologic, διαθέσιμο στο <http://www.cryologic.gr/library/downloads/Docs/Documents/ΔΕΙΓΜΑΤΙΚΕΣ%20ΣΕΛΙΔΕΣ%20ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ.pdf>, ανακτήθηκε στις 20/04/2010.

ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Βελτίωση ποιότητας στην παραγωγή ελιάς και ελαιόλαδου, Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας – Ολυμπίας, διαθέσιμο στο <http://www.easho.gr/anakoivnseis-downloads/triptuxo.pdf>, ανακτήθηκε στις 21/05/2010.

Βιολογική Σημασία & Νοθεία Έξτρα Παρθένου Βιολογικού Ελαιόλαδου, BioKosmos News 05/2006, BioNews, διαθέσιμο στο <http://www.bionews.gr/bionews/038/armonia.htm>, ανακτήθηκε στις 18/05/2010.

Ελαιόλαδο και Υγεία, Βιολογικά Ελαιοτριβεία Θάσου, ΒΙΕΛΘΑ, διαθέσιμο στο <http://www.vieltha.com/el/olives-oliveoil/oliveoilandhealth>, ανακτήθηκε στις 09/04/2010.

Ελαιόλαδο, ΣΕΒΙΤΕΛ, διαθέσιμο στο <http://www.oliveoil.gr/el/olivetree/history.jsp>, ανακτήθηκε στις 22/04/2010.

Ελιά, Gaea Products S.A., διαθέσιμο στο <http://www.gaea.gr/gr/4/about3.html>, ανακτήθηκε στις 21/04/2010.

Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για εμπόρους, Γενική Γραμματεία Εμπορείου, 2006, διαθέσιμο στο http://www.gge.gr/up/files/elaiol_emporon.pdf, ανακτήθηκε στις 20/04/2010.

Έντυπο με πρακτικές οδηγίες για τυποποιητές, Γενική Γραμματεία Εμπορείου, 2006, διαθέσιμο στο http://www.gge.gr/up/files/elaiol_tyro.pdf, ανακτήθηκε στις 20/04/2010.

Εφοδιαστική Αλυσίδα τροφίμων, Ενημερωτικό Έντυπο, Enterprise Europe Network, Επιμελητήριο Καβάλας, Νοέμβριος 2009, διαθέσιμο στο http://www.kcci.gr/wp-content/uploads/2009/11/1109-cf8b_cf8a_-_cf8a_-_cf8b_ceac_.doc, ανακτήθηκε στις 10/04/2010.

Η καλλιέργεια της ελιάς, Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, Τομέας Δημοσιότητας Κλάδου Γεωργικών Εφαρμογών και Δημοσιότητας, Έκδοση 2/2005, Λευκωσία – Κύπρος, διαθέσιμο στο [http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/6E7D46D4450A4B85C2257110003F4F1F/\\$file/2_2005%20ELIA.pdf?OpenElement](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/6E7D46D4450A4B85C2257110003F4F1F/$file/2_2005%20ELIA.pdf?OpenElement), ανακτήθηκε στις 15/05/2010.

Ο Κλάδος του ελαιόλαδου Παραγωγή – Τυποποίηση, Απρίλιος 2005, Εμπορική Τράπεζα, διαθέσιμο στο http://www.combank.gr/cbg/gr/economy&market/branch_study_story.jsp?docid=F93C0BBB55B405289E1B1B2A6E8706&cabinet=Economy_Studies&lang=gr, ανακτήθηκε στις 25/05/2010.

Οδηγός ίδρυσης & λειτουργίας Τυποποιητικής Μονάδας, Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Ελαιολάδου και Ελιάς, Καν.(ΕΚ)2080/05, 31/03/2009, διαθέσιμο στο <http://www.edoee.gr/announcements/Αιγ.pdf>, ανακτήθηκε στις 10/09/2010.

Οδηγός υγιεινής Νο7 για τις επιχειρήσεις τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιολάδου και πυρηνελαίου, ΕΦΕΤ, Αθήνα, Σεπτέμβριος 2003, διαθέσιμο στο <http://www.efet.gr/docs/odhg-ladiou.doc>, ανακτήθηκε στις 18/05/2010.

Παϊσιάδης, Σ., 2007, *Κρίσιμα τα επόμενα χρόνια για το μέλλον του ελληνικού ελαιολάδου*, διαθέσιμο στο <http://www.agrotypos.gr/index.asp?mod=articles&id=14322>, ανακτήθηκε στις 20/05/2010.

Παραγωγή, Μεταφορά και Αποθήκευση Ελαιολάδου, Ε.Α.Σ. Ρεθύμνης, διαθέσιμο στο http://www.easreth.gr/proionta-ypiresies/ladi/eleolado_par_metaf_apoth.htm, ανακτήθηκε στις 16/05/2010.

Ποιοτικά Χαρακτηριστικά του Ελαιολάδου, Δίκτυο επιχειρήσεων προϊόντων ελαιολάδου Κρήτης, διαθέσιμο στο <http://www.depek.gr/content/view/258/199>, ανακτήθηκε στις 11/05/2010.

Ποιοτικά Χαρακτηριστικά του Ελαιολάδου, Δίκτυο Επιχειρήσεων Προϊόντων Ελαιολάδου Κρήτης, διαθέσιμο στο <http://www.depek.gr/content/view/258/199>, ανακτήθηκε στις 15/04/2010.

ΣΕΒΕ, *Η διακίνηση του παρθένου ελαιόλαδου στον κόσμο*, διαθέσιμο στο http://62.103.39.56:8080/ketakemak_images/Ipagkosmiaagoraladiou_F10290.doc, ανακτήθηκε στις 25/05/2010.

Σιούφτας, Κ. Χατζηπαναγιώτου, Κ., 2005, *Ελαιοτριβεία και Περιβάλλον*, Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, Υπηρεσία Περιβάλλοντος, διαθέσιμο στο [http://www.moa.gov.cy/moa/agriculture.nsf/0/B877D2F36D479151C22573E3005CA541/\\$file/Απόβλητα%20Ελαιουργείων%20\(Μέγεθος%20Αρχείου%20201%20KB\).pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/agriculture.nsf/0/B877D2F36D479151C22573E3005CA541/$file/Απόβλητα%20Ελαιουργείων%20(Μέγεθος%20Αρχείου%20201%20KB).pdf), ανακτήθηκε στις 16/05/2010.

Το δέντρο της ελιάς, Lesvos Web, διαθέσιμο στο http://www.lesvosonline.gr/lesvos_gr/Olives/tree.htm, ανακτήθηκε στις 20/05/2010.

Τσιτσάμης Σ., Ιακώβου Ε., Βλάχος Δ., *Agro-logistics: Πιστοποίηση και Ιχνηλασιμότητα*, διαθέσιμο στο http://im.meng.auth.gr/lascm/iakovou/Magazines/2008/LM_Agrologistics_08.pdf, ανακτήθηκε στις 19/05/2010.

Χαρτογράφηση Αγοράς Ελαιολάδου σε Όλα τα Στάδια: Παραγωγή, Μεταποίηση, Τυποποίηση, Διακίνηση, Εμπορία, Μαζική Εστίαση και Κατανάλωση, Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Ελαιολάδου και Ελιάς, ΚΑΝ.(ΕΚ)2080/2005, 31/03/2009, διαθέσιμο στο <http://www.edoee.gr/announcements/Aiiβ-%20Χαρτογράφηση%20αγοράς%20ελαιολάδου.pdf>, ανακτήθηκε στις 10/09/2010.

Χρήσεις του ελαιόλαδου, Ελιά – Δίκτυο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης, διαθέσιμο στο http://www.elia-diktyo.gr/Vivlia/Stylida/5_2.htm, ανακτήθηκε στις 10/04/2010.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ	ΚΡΗΤΗ - ΜΕΣΣΗΝΙΑ - ΛΑΚΩΝΙΑ - ΙΟΝΙΟ - ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΟΥ
ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ	ΚΟΡΙΝΘΙΑ - ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ - ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΟΥ
ΛΙΑΝΟΛΙΑ ΚΕΡΚΥΡΑΣ	ΚΕΡΚΥΡΑ
ΜΑΣΤΟΕΙΔΗΣ	ΣΕ ΟΡΕΙΝΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΑΡΚΑΔΙΑΣ - ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
ΘΡΟΥΜΠΑ	ΚΥΚΛΑΔΕΣ - ΧΙΟ - ΑΤΤΙΚΗ ΚΑΙ ΑΛΛΟΥ
ΜΕΓΑΡΕΙΤΙΚΗ	ΑΤΤΙΚΗ - ΚΟΡΙΝΘΙΑ - ΒΟΙΩΤΙΑ - ΑΡΓΟΛΙΔΑ ΚΑΙ ΑΛΛΟΥ
ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ (ΑΜΦΙΣΣΗΣ, ΑΓΡΙΝΙΟΥ)	ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ
ΚΑΛΑΜΩΝ	ΜΕΣΣΗΝΙΑ - ΛΑΚΩΝΙΑ - ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΟΥ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ	ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ ΚΑΙ ΑΛΛΟΥ

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ & ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ

▶ ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

Έλαια που λαμβάνονται από τον ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικές μεθόδους ή άλλες φυσικές επεξεργασίες με συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοίωση του ελαίου, και τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της μετάγγισης, της φυγοκέντρισης και της διήθησης. Εξαιρούνται τα έλαια που λαμβάνονται με διαλύτες, με βοηθητικές ύλες παραλαβής που έχουν χημική ή βιοχημική δράση, ή με μεθόδους επαναστεροποίησης ή πρόσμειξης με έλαια άλλης φύσης. Τα έλαια αυτά κατατάσσονται και ταξινομούνται αναλυτικά με τις ακόλουθες ονομασίες:

■ Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο.

Το ελαιόλαδο, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα (οξύτητα), δεν υπερβαίνει τα 0,8g ανά 100g (0,8%) και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

■ Παρθένο Ελαιόλαδο.

Το ελαιόλαδο, η οξύτητα του οποίου δεν υπερβαίνει τα 2,0%g και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

■ Ελαιόλαδο Λαμπάντε.

Το ελαιόλαδο του οποίου η οξύτητα είναι μεγαλύτερη του 2,0% και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

▶ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό παρθένων ελαιολάδων, η οξύτητα του οποίου δεν υπερβαίνει το 0,3% και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

▶ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ-ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ & ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ.

Το έλαιο που λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου ελαιολάδου και παρθένων ελαιολάδων, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε, η οξύτητα του οποίου δεν υπερβαίνει το 1,0% και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

▶ ΑΚΑΤΕΡΓΑΣΤΟ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Το έλαιο που λαμβάνεται από τους πυρήνες της ελιάς, κατόπιν επεξεργασίας με διαλύτες ή με

φυσικά μέσα ή το έλαιο που αντιστοιχεί (με εξαίρεση ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά) σε ελαιόλαδο λαμπάντε.

▶ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΟ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Το έλαιο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό του ακατέργαστου πυρηνελαίου, η οξύτητα του οποίου δεν υπερβαίνει το 0,3% και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

▶ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Το έλαιο που λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων ελαιολάδων, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε, η οξύτητα του οποίου δεν υπερβαίνει το 1,0% και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ΤΥΠΟΙ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

- ▶ Ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (ΠΟΠ).

Φέρει τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της περιοχής στην οποία παράγεται, ενώ η αναγραφή του ονόματος της περιοχής παραγωγής του συνοδεύει την εμπορική επωνυμία του. Η παραγωγή, μεταποίηση και επεξεργασία του πραγματοποιείται στην οριοθετημένη αυτή γεωγραφική περιοχή.

Η Ελλάδα έχει κατοχυρώσει στην Ευρωπαϊκή Ένωση 15 ελαιόλαδα ΠΟΠ.

- ▶ Ελαιόλαδο Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).

Φέρει το όνομα της περιοχής, στην οποία οφείλει την ιδιαίτερη φήμη του. Η παραγωγή και η μεταποίησή του πραγματοποιείται αποκλειστικά σε αυτή την περιοχή.

Η Ελλάδα έχει κατοχυρώσει στην Ευρωπαϊκή Ένωση 10 ελαιόλαδα ΠΓΕ.

- ▶ Βιολογικό ελαιόλαδο.

Προέρχεται από καλλιέργειες, στις οποίες δεν χρησιμοποιούνται χημικές ουσίες, φυτοφάρμακα και λιπάσματα, ενώ ελέγχουν τακτικά τις καλλιέργειες και πιστοποιούν το τελικό προϊόν, εγκεκριμένοι Οργανισμοί Πιστοποίησης.

- ▶ Ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης ή άθερμο.

Παράγεται από την έκθλιψη της ελιάς σε χαμηλή θερμοκρασία (μέχρι 27 °C) και παράγεται υψηλής ποιότητας και απόλυτα φυσικός χυμός. Εάν το ελαιόλαδο έχει εξαχθεί σε παραδοσιακό ελαιοτριβείο (υδραυλικό πιεστήριο), στην ετικέτα αναγράφεται η ένδειξη «πρώτη πίεση εν ψυχρώ», ενώ αν έχει εξαχθεί σε σύγχρονο ελαιοτριβείο (φυγοκεντρικό), στην ετικέτα αναγράφεται η ένδειξη «εξαγωγή εν ψυχρώ».

- ▶ Αγουρέλαιο.

Προέρχεται από άγουρες πράσινες ελιές, οι οποίες συλλέγονται και ελαιοποιούνται στην έναρξη της ελαιοκομικής περιόδου. Έχει χαμηλή οξύτητα (μέχρι 0,5%), πλούσιο φρουτώδες άρωμα και έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

- ▶ Ελαιόλαδο με αρωματικά φυτά.

Είναι το ελαιόλαδο, στο οποίο προστίθενται διάφορα βότανα, όπως ρίγανη, βασιλικός, μάραθο, δενδρολίβανο, δάφνη, θυμάρι, κ.λπ., ώστε να εμπλουτισθεί το άρωμα και η γεύση του.

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

▶ ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

- Την οξύτητα.

Αλλοίωση που προκαλείται από μικροβιακές και ενζυματικές δράσεις παρουσία υγρασίας και αναπτύσσεται κατά κύριο λόγο μέσα στον καρπό όταν έχει προσβληθεί από Δάκο ή και όταν βρίσκεται αποθηκευμένος πριν από την επεξεργασία του, σε συνθήκες αυξημένης θερμοκρασίας και κακού αερισμού. Η οξύτητα μετράται με την περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα εκφραζόμενη σε ελαιϊκό οξύ (gr./100 gr ή %).

- Την οξειδωση.

Δίδει στο ελαιόλαδο γεύση αγγίσματος και προκαλείται από την επαφή του με το οξυγόνο, το φως και τα μέταλλα (σίδηρο, χαλκό), αλλά και από την παραμονή του σε υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η διατήρηση του ελαιόλαδου σε κλειστά και αδιαφανή μέσα, σε θερμοκρασίες χαμηλές, ενώ ελαιόλαδο συσκευασμένο σε διαφανείς φιάλες, γυάλινες ή πλαστικές, δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένο στα ράφια των Super Markets, ή στις κουζίνες σπιτιών, ή στα τραπέζια εστιατορίων. Η οξειδωση εκτιμάται με τον «αριθμό υπεροξειδίων». Για τα παρθένα ελαιόλαδα πρέπει να είναι κάτω από 20 meq O₂/kg η με τον προσδιορισμό των σταθερών K σε φασματοφωτόμετρο υπεριώδους φάσματος, οι οποίες για το «Εξαιρετικό Παρθένο» πρέπει να είναι: K232 ≤ 2,5 και K270 ≤ 0,20.

▶ ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα φυσικά χαρακτηριστικά αφορούν κυρίως το χρώμα, το ιξώδες κ.ά.. Το χρώμα του ελαιόλαδου κυμαίνεται από πρασινοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο και εξαρτάται από τη κατάσταση της ωριμότητας και του χρώματος του καρπού κατά την επεξεργασία του. Στην αρχή της περιόδου συγκομιδής, το ελαιόλαδο έχει συνήθως πράσινο χρώμα λόγω της χλωροφύλλης από πράσινους καρπούς ή και από φύλλα ελιάς όταν υπάρχουν σε σημαντική αναλογία μέσα στον καρπό. Η χλωροφύλλη στο φως ευνοεί την οξειδωση του ελαιόλαδου, ενώ στο σκοτάδι την παρεμποδίζει.

▶ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά περιλαμβάνουν, κυρίως, τη γεύση, το άρωμα και γενικά τις οσμές του ελαιόλαδου. Ο έλεγχος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών αποτελεί το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης, που γίνεται από ειδικούς γευσιγνώστες. Το μόνο μειονέκτημα αποτελεί η υποκειμενικότητα του δοκιμαστή. Ωστόσο, έχει καθοριστεί συγκεκριμένη διαδικασία από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου. Κατά την οργανοληπτική αξιολόγηση εκτιμώνται οι θετικές και οι αρνητικές ιδιότητες.

Οι θετικές ιδιότητες είναι κυρίως:

- Το Φρουτώδες.

Αποτελεί συνδυασμό γευστικό-οσφραντικών αισθήσεων, που προέρχονται από υγιείς, φρέσκες ελιές, ώριμες ή άγουρες. Γίνεται αντιληπτό, είτε από τη μύτη, είτε από το πίσω μέρος αυτής και εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς. Το Φρουτώδες είναι η πιο σημαντική ιδιότητα στην οργανοληπτική αξιολόγηση και εάν δεν υπάρχει το ελαιόλαδο δεν μπορεί να καταταχθεί ως «εξαιρετικό ή παρθένο». Η ιδιότητα αυτή που προσδίδει γεύση φρέσκου φρούτου στο ελαιόλαδο, εκτιμάται ιδιαίτερα και αποτελεί βασικό στοιχείο αξιολόγησης σε διαγωνισμούς ποιότητας, διακρινόμενο σε έντονο, μεσαίο και ελαφρό.

- Το πικάντικο.

Είναι η αίσθηση του «πιπεράτου» στον λαϊμό, που παρατηρείται στην αρχή της περιόδου, κυρίως σε λάδια που ονομάζονται «αγουρέλαια», από ανώριμες ελιές και οφείλεται στην δράση φαινικών ουσιών πάνω στην άκρη του τριδύμου νεύρου. Η αίσθηση αυτή εξαλείφεται λίγα δευτερόλεπτα μετά την γεύση.

- Το πικρό.

Αποτελεί χαρακτηριστική γεύση, που προέρχεται από καρπούς πράσινους ή πρασινωπούς και μπορεί ανάλογα με την έντασή της να είναι περισσότερο ή λιγότερο ευχάριστη, χωρίς ωστόσο αυτό να θεωρείται ελάττωμα.

Οι αρνητικές ιδιότητες είναι κυρίως:

Το ατροχάδο (εμφανίζεται κυρίως σε Ισπανικά ελαιόλαδα), η μούγλα, η μούργα, το κρασάτο, το μεταλλικό, το ταγκό, το καμμένο, το άχυρο-ξύλο, το παχύ, τα λιπαντικά, τα απόνερα, η άλμη, το σπάρτο, η χωματίλα, το σκουλήκι, το αγγούρι κ.ά..

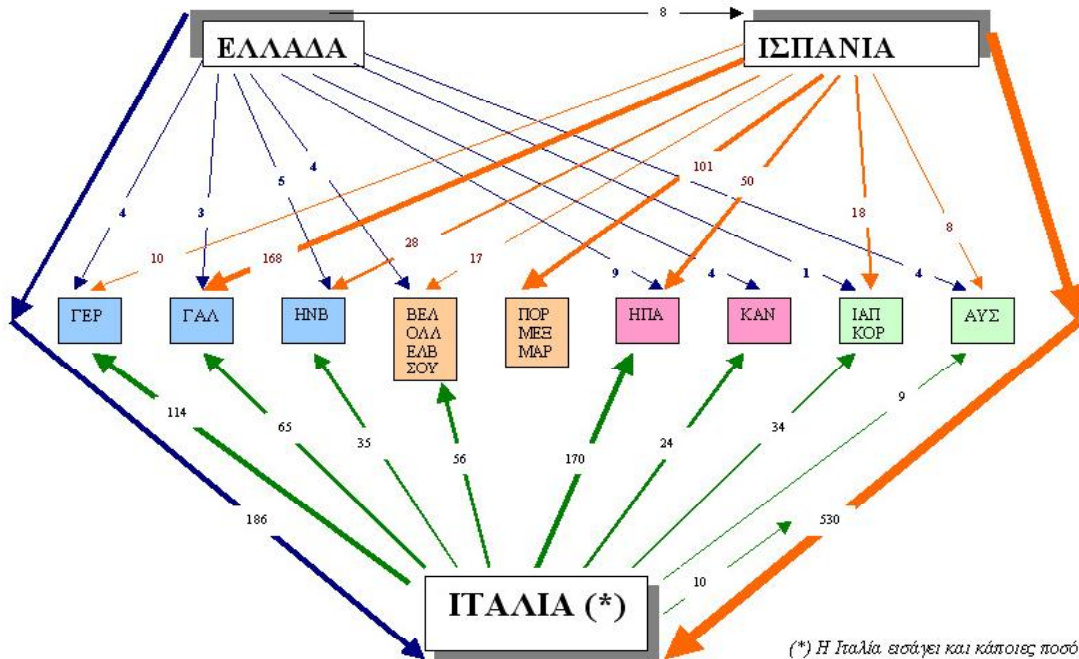
ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (σε χιλ. ευρώ)							
ΧΩΡΑ	1999	2000	2001	2002	2003	ΜΕΡΙΔΙΟ	ΠΟΣΟΣΤΙΑΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ (1999-2003)
ΙΤΑΛΙΑ	373.901	201.262	191.930	134.270	186.367	78,8%	
		-46,17%	-4,64%	-30,04%	38,8%		-50,2%
ΗΠΑ	6.300	8.710	8.938	9.610	8.717	3,7%	
		38,25%	2,62%	7,51%	-9,29%		38,4%
ΙΣΠΑΝΙΑ	25.828	928	2.683	549	7.998	3,4%	
		-96,41%	188,98%	-79,53%	1356,66%		-69%
ΑΓΓΛΙΑ	7.507	7.253	5.885	13.911	5.365	2,3%	
		-3,38%	-18,85%	136,37%	-61,44%		-28,5%
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	4.626	3.826	6.211	5.707	4.448	1,9%	
		-17,3%	62,35%	-8,12%	-22,06%		-3,9%
ΚΑΝΑΔΑΣ	2.133	3.470	4.377	3.272	4.392	1,9%	
		62,73%	26,11%	-25,23%	34,21%		106%
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	1.866	2.842	2.980	3.302	3.724	1,6%	
		52,27%	4,87%	10,8%	12,78%		99,5%
ΓΑΛΛΙΑ	1.920	2.569	1.029	889	3.310	1,4%	
		33,84%	-59,97%	-13,57%	272,28%		72,4%
ΕΛΒΕΤΙΑ	946	1.136	1.125	1.392	2.049	0,9%	
		20,1%	-0,94%	23,73%	47,17%		116,6%
ΟΛΛΑΝΔΙΑ	8.578	435	221	143	1.336	0,6%	
		-94,93%	-49,33%	-35,27%	835,77%		-84,4%
ΙΑΠΩΝΙΑ	843	1.483	979	1.106	999	0,4%	
		75,93%	-34,02%	13,01%	-9,7%		18,5%
ΑΥΣΤΡΙΑ	605	1.439	1.134	805	870	0,4%	
		137,59%	-21,15%	-29,02%	8,11%		43,7%
ΣΟΥΗΔΙΑ	2.307	2.294	354	640	695	0,3%	
		-0,56%	-84,57%	80,62%	8,59%		-69,9%
ΣΥΝΟΛΟ	442.935	243.081	233.488	180.227	236.450	100,00%	
		-45,12%	-3,95%	-22,81%	31,2%		-46,6%

Πηγή: EUROSTAT.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Τα ποσά αφορούν σε εκατομμύρια Ευρώ και στο 2003



Επεξεργασία στοιχείων-γράφημα:
Σύνδεσμος Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος

(*) Η Ιταλία εισάγει και κάποιες ποσότητες από Τυνησία, Συρία, Μαρόκο, Τουρκία. Οι ίδιες χώρες πραγματοποιούν μικρές εξαγωγές

Πηγή: ΣΕΒΕ.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

- ▶ Φιάλες 100ml, 250ml, 500ml, 1lt και 2lt από πολυαιθυλένιο (PE), το πολυβινοχλωρίδιο (PVC) και πολυτερεφθαλικός αιθυλεστέρας (PET) διαφόρων σχημάτων.
- ▶ Φιάλες 100ml, 250ml, 500ml, 750ml και 1lt, από γυαλί άχρωμο ή χρωματιστό σε διάφορα σχήματα.
- ▶ Δοχεία πλαστικά 3lt και 5lt διαφανή ή κυρίως αδιαφανή σε διάφορα σχήματα.
- ▶ Λευκοσιδηρά δοχεία 250ml, 500ml, 1lt, 3lt 1u.s. GAL (=3,785lt), 4lt και 5lt, λιθογραφημένα σε διάφορα σχήματα (κυλινδρικά ή ορθογώνια παραλληλεπίπεδα, διαφόρων διαστάσεων).
- ▶ Υαλοποιημένος κεραμικός περιέκτης και άλλες εξεζητημένες ειδικές συσκευασίες, αμελητέας εμπορικής χρήσης.

ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΟ ΛΙΑΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

- **ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ:** Πρέπει να αναγράφονται στη σήμανση των ελαιολάδων που διακινούνται στο στάδιο του λιανικού εμπορίου και είναι οι εξής:

Ονομασία Πώλησης: Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, Παρθένο Ελαιόλαδο, Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και Παρθένα ελαιόλαδα και Πυρηνέλαιο.

Συμπληρωματικές Πληροφορίες: Πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες της αυτής γραμματοσειράς και ίδιου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους. Το μέγεθος των γραφικών χαρακτήρων δεν πρέπει να είναι μικρότερο του 50% σε σχέση με το μέγεθος της γραμματοσειράς της ονομασίας πώλησης.

- Για το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο: «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους».
- Για το Παρθένο Ελαιόλαδο: «Ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους».
- Για το Ελαιόλαδο -αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα: «Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά ελαιόλαδα που έχουν υποστεί επεξεργασία εξευγενισμού και έλαια που έχουν παραχθεί απευθείας από ελιές».
- Για το Πυρηνέλαιο: «Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από την επεξεργασία του προϊόντος που ελήφθη μετά την εξαγωγή του ελαιολάδου και έλαια που έχουν παραχθεί απευθείας από τις ελιές» ή «Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από επεξεργασία πυρήνων ελιάς και ελαίων που παράγονται απευθείας από ελιές».

Καθαρή Ποσότητα: Εκφρασμένη σε μονάδες όγκου (ml, λίτρα).

Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του τυποποιητή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας.

Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος: Δεδομένου ότι η διατηρησιμότητα του ελαιολάδου είναι από 3 μήνες έως 18 μήνες, επιβάλλεται η αναγραφή του μήνα και του έτους λήξης της προθεσμίας κατανάλωσής του, ως «ανάληψη κατά προτίμηση πριν από ...».

Παρτίδα: Σε περίπτωση που ο χρόνος ελάχιστης διατηρησιμότητας περιλαμβάνει και την ημέρα, εκτός από το μήνα και το έτος, η παρτίδα (ένδειξη L) μπορεί να μην αναγράφεται. Εάν όμως δεν αναφέρεται η ημέρα τότε η αναγραφή της παρτίδας (Lot No) είναι υποχρεωτική.

Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος: Συνήθως αναγράφεται η φράση «Διατηρείται σε δροσερό και σκιερό μέρος». Από τις ανωτέρω υποχρεωτικές ενδείξεις η ονομασία πώλησης, η

καθαρή ποσότητα και η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας πρέπει να αναγράφονται στην κύρια πλευρά της σήμανσης επί της συσκευασίας, ενώ οι συμπληρωματικές πληροφορίες, η εμπορική επωνυμία, η παρτίδα και οι συνθήκες διατήρησης, μπορούν να αναγράφονται σε οποιοδήποτε μέρος της σήμανσης. Η αναγραφή των ανωτέρω ενδείξεων γίνεται με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της συσκευασίας ή της ετικέτας ώστε να ξεχωρίζουν από το «φόντο» στο οποίο είναι τυπωμένες και πρέπει να διακρίνονται από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση. Επίσης, για τα προϊόντα που πρόκειται να κυκλοφορήσουν στην ελληνική αγορά, οι σχετικές ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται οπωσδήποτε στην ελληνική γλώσσα.

- **ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ:** Αφορούν πληροφορίες ή ιδιότητες αναφορικά με το προϊόν και αποσκοπούν στην καλύτερη ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού. Εναπόκειται στη διακριτική ευχέρεια του τυποποιητή η αναγραφή ή όχι προαιρετικών ενδείξεων στη σήμανση του προϊόντος. Οι σημαντικότερες προαιρετικές ενδείξεις αναφέρονται στα εξής:

Συνθήκες παραγωγής του ελαιολάδου: «Πρώτη πίεση εν ψυχρώ» «Cold Extraction»: Αναγράφεται μόνο για τα εξαιρετικά παρθένα ή τα παρθένα, ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε θερμοκρασία μικρότερη από 270°C, κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού με παραδοσιακό σύστημα, σε υδραυλικά πιεστήρια (παραδοσιακά ελαιοτριβεία). **«Εξαγωγή εν ψυχρώ» «Cold Extraction»:** Αναγράφεται μόνο για τα εξαιρετικά παρθένα και τα παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε θερμοκρασία μικρότερη από 270°C, από τα σύγχρονα φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών - Panel Test (άρωμα, γεύση, κλπ), μπορούν να αναγράφονται μόνο αν βασίζονται σε αποτελέσματα που πιστοποιούνται μέσω της προβλεπόμενης μεθόδου του Καν. (ΕΟΚ) 2568/91 (αφορά μόνο τα Εξαιρετικά Παρθένα και τα Παρθένα Ελαιόλαδα). Η δυνατότητα αναγραφής της ένδειξης αυτής αρχίζει από την 1η Ιουλίου 2008.

Οξύτητα: Η αναγραφή της οξύτητας (ή της ανώτατης οξύτητας) επιτρέπεται μόνο αν συνοδεύεται από τις ενδείξεις του δείκτη υπεροξειδίων, της περιεκτικότητας σε κερία και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως (K), στο ίδιο πεδίο και με χαρακτήρες του αυτού μεγέθους. Διευκρινίζεται ότι οι μέγιστες οξύτητες για τις επί μέρους ποιοτικές κατηγορίες ελαιολάδου, ισχύουν ως εξής:

- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Max 0,8% σε ελαϊκό οξύ.
- Παρθένο Ελαιόλαδο Max 2,0% σε ελαϊκό οξύ.
- Ελαιόλαδο - αποτελούμενο από... Max 1,0% σε ελαϊκό οξύ.
- Πυρηνέλαιο Max 1,0% σε ελαϊκό οξύ.

Εμπορική Ονομασία (Trade Mark-Brand Name): Η αναγραφή εμπορικής ονομασίας στη συσκευασία του ελαιολάδου είναι προαιρετική. Χρησιμοποιείται όμως κατά κανόνα για την προστασία των συμφερόντων της επιχείρησης.

Θρεπτική Αξία

Ένδειξη «Χωρίς Χοληστερόλη»: Εφόσον η επιχείρηση επιλέξει να αναγράψει την ένδειξη αυτή, τότε υποχρεωτικά την συμπεριλαμβάνει στον πίνακα της θρεπτικής αξίας.

Αναγράφεται τέλος μόνον ότι **μπορεί να τεκμηριωθεί** και να αποδειχτεί, εφόσον ζητηθεί από τις αρμόδιες αρχές.

Θα πρέπει να υπογραμμισθεί ότι η αναγραφή προαιρετικών ενδείξεων συνεπάγεται την υποχρέωση της απόδειξης ή της τεκμηρίωσης, γι' αυτό εφιστάται η προσοχή στη δυνατότητα τήρησης των υποχρεώσεων αυτών, πριν από την απόφαση αναγραφής προαιρετικών ενδείξεων στη συσκευασία του ελαιολάδου. Η σήμανση του ελαιολάδου δεν πρέπει να περιλαμβάνει εικόνες, παραστάσεις ή στοιχεία, τα οποία είναι ικανά να παραπλανήσουν το καταναλωτικό κοινό, είτε με την απόδοση σ' αυτό ιδιοτήτων που δεν έχει, είτε με την απόδοση ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που είναι κοινά σ' όλα τα ίδια προϊόντα.

▶ **ΑΝΑΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ-ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ**

Η αναγραφή της καταγωγής - προέλευσης στη σήμανση του προϊόντος αποτελεί επίσης προαιρετική ένδειξη και αφορά μόνο τις κατηγορίες Εξαιρετικό Παρθένο και Παρθένο Ελαιόλαδο. Στην περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα η περιγραφή της καταγωγής καθορίζεται σύμφωνα με το Καν (ΕΟΚ) 2913/92. Στην περίπτωση μειγμάτων εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων ή παρθένων ελαιολάδων, των οποίων ποσοστό άνω του 75% προέρχεται από το ίδιο Κράτος Μέλος ή από την Ευρωπαϊκή Κοινότητα, η υπερισχύουσα καταγωγή μπορεί να αναφέρεται, ακολουθούμενη από ένδειξη που αναφέρει το ελάχιστο ποσοστό, μεγαλύτερο ή ίσο του 75% το οποίο προέρχεται πραγματικά από την εν λόγω υπερισχύουσα καταγωγή. Η δυνατότητα αναγραφής της προέλευσης στη σήμανση του εξαιρετικού παρθένου και του παρθένου ελαιολάδου που κυκλοφορούν στο στάδιο του λιανικού εμπορίου προϋποθέτει τη χορήγηση έγκρισης από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η δε αίτηση για αναγνώριση, με τα σχετικά δικαιολογητικά, κατατίθεται στις Διευθύνσεις Αγροτικής Ανάπτυξης των Νομαρχιών.

▶ **ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΣΠΟΡΕΛΑΙΑ, ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ Κ.ΛΠ.**

Στην περίπτωση που ένα προϊόν αποτελείται από μείγμα άλλων φυτικών ελαίων (σπορελαίων) και ελαιολάδου, η ονομασία πώλησης στη σήμανσή του πρέπει να αναφέρει: «Μείγμα φυτικών ελαίων (ή συγκεκριμένα ονόματα των υπόψη φυτικών ελαίων) και ελαιολάδου», ακολουθούμενη αμέσως μετά από την ένδειξη του ποσοστού του ελαιολάδου στο μείγμα.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΠΟΥ ΑΠΕΙΛΟΥΝ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

▶ ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- Τα υπολείμματα των γεωργικών φαρμάκων που οφείλονται στην μη εφαρμογή των κανόνων ορθής γεωργικής πρακτικής στο στάδιο παραγωγής του ελαιοκάρπου.
- Οι πτητικοί αλογονωμένοι διαλύτες (τετραχλωροαιθυλένιο, FREON, τριχλωροαιθάνιο και τριχλωροαιθυλένιο). Η παρουσία του τετραχλωροαιθυλενίου έχει αποδοθεί στην προσθήκη υπολειμμάτων ελαίου από τον ποσοτικό προσδιορισμό ελαίου σε ελιές, ο οποίος γίνεται με διαλύτη τετραχλωροαιθυλένιο. Η παρουσία FREON αποδίδεται κυρίως σε διαρροές ψυγείων οινόπνευτικών μονάδων που γειτνιάζουν με ελαιουργεία ή τυποποιητήρια ελαιολάδου. Η πρόελευση των άλλων δύο διαλυτών έχει αποδοθεί σε διαλύτες κόλας λάστιχου, σε πάματα βυτιών μεταφοράς ελαιολάδου, σε διαλύτες ληπαντικών, καθαρισμού, κ.λπ..
- Τα βαρέα μέταλλα των οποίων η παρουσία στα έλαια οφείλεται στην επαφή τους με τα μεταλλικά μέρη των μηχανημάτων ή των δεξαμενών, αλλά και από την μη τήρηση κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής κατά το στάδιο της παραγωγής τους.
- Οι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες κυρίως στα πυρηνέλαια σχετίζεται με τον τρόπο παραγωγής τους και ιδιαίτερα με την ξήρανση του ελαιοπυρήνα.
- Οι περιβαλλοντικοί ρυπαντές που είναι κυρίως οι διοξίνες, τα πολυχλωριωμένα διφαινύλια και οι αρωματικοί υδρογονάνθρακες, (βενζόλιο, τολουόλιο, αιθυλοβενζόλιο, ξυλόλιο, κ.λπ.).
- Επικίνδυνες ουσίες από τα υλικά συσκευασίας, οι οποίες οφείλονται στη χρήση ακατάλληλων υλικών. Υλικά συσκευασίας μπορούν για διάφορους λόγους (κακή κατασκευή, εγκλεισμός μονομερούς κ.λπ.) να επιμολύνουν τα έλαια με ξένες ουσίες.

▶ ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι φυσικοί κίνδυνοι μπορούν να προκύψουν από μόλυνση ή ελλιπείς διαδικασίες σε πολλά σημεία της εφοδιαστικής αλυσίδας, από την συγκομιδή έως την κατανάλωση. Οι φυσικοί κίνδυνοι αφορούν κυρίως στην παρουσία ξένων σωμάτων (θραύσματα γυαλιού, πλαστικά, μέταλλα, πέτρες κ.λπ.), έντομα, σκόνη, ακαθαρσίες, ανθρώπινες τρίχες, νύχια, κοσμήματα, ίνες από καθαρισμό ρούχων ή ακόμη και μπουλόνια, παξιμάδια βιδών κ.λπ. από τον γεμιστικό εξοπλισμό.

▶ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Υπάρχει βέβαια και οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι, οι οποίοι όμως θεωρούνται αμελητέοι, διότι το ελαιόλαδο δεν εμφανίζει μικροβιολογικό φορτίο, ούτε αποτελεί ευαίσθητο υπόστρωμα για την ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών για την υγεία του ανθρώπου.

ΑΡΧΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

- ▶ Αρχή 1: Προσδιορισμός και ανάλυση (αναγνώριση) των κινδύνων (Hazard Analysis) και καθορισμός των απαραίτητων προληπτικών μέτρων για τον έλεγχό τους.

Διαδικασία συλλογής και αξιολόγησης στοιχείων περί των κινδύνων και των συνθηκών που ευνοούν την εμφάνισή τους. Σκοπός η καταγραφή των κινδύνων που είναι κρίσιμοι για την ασφάλεια του τροφίμου και στην συνέχεια η αντιμετώπισή τους μέσα από το πλάνο του HACCP.

- ▶ Αρχή 2: Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Critical Control Points- CCP).

Τα CCP είναι τα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας, στα οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή εξάλειψη ή μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων. Ο προσδιορισμός ενός CCP απαιτεί μια λογική προσέγγιση.

- ▶ Αρχή 3: Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε CCP.

Τα κρίσιμα όρια αναφέρονται σε καθοριζόμενα όρια μιας παρατήρησης, μέτρησης ή παραμέτρου και αποτελούν τα «απόλυτα όρια αποδοχής» για το κάθε CCP. Το κρίσιμο όριο είναι η τιμή / κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

- ▶ Αρχή 4: Σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Δημιουργείται ένα ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου, στο οποίο καθορίζονται σαφώς οι απαιτήσεις εποπτείας, ελέγχου και καταγραφής για τη διατήρηση των CCP εντός των Κρίσιμων Ορίων.

- ▶ Αρχή 5: Καθιέρωση των διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Καθορίζονται οι διαδικασίες για την ανάληψη διορθωτικών ενεργειών σε περιπτώσεις κατά τις οποίες διαπιστώνονται αποκλίσεις και κατανέμονται οι αρμοδιότητες για την εφαρμογή τους. Στις διορθωτικές ενέργειες περιέχονται τόσο αυτές που αφορούν στην επαναφορά της διεργασίας εντός των αποδεκτών ορίων, όσο και αυτές που αφορούν στη διαχείριση των παραχθέντων προϊόντων στο χρόνο κατά τον οποίο η διαδικασία ήταν εκτός ελέγχου.

- ▶ Αρχή 6: Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος HACCP.

Πρέπει να αναπτυχθούν όλες οι αναγκαίες διαδικασίες επαλήθευσης για τη σωστή συντήρηση του συστήματος HACCP και τη διασφάλιση της ομαλής και αποτελεσματικής του λειτουργίας.

- ▶ Αρχή 7: Καθιέρωση της τεκμηρίωσης της λειτουργίας του συστήματος HACCP.

Είναι επιβεβλημένο, να ενημερώνονται και να τηρούνται αρχεία μέσω των οποίων θα πιστοποιείται η σωστή εφαρμογή του συστήματος HACCP, θα ελέγχεται η εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών (στις περιπτώσεις απόκλισης) και κατά τον τρόπο αυτό θα αποδεικνύεται στις ελεγκτικές αρχές, η παραγωγή ασφαλών προϊόντων.

Η ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ISO 22000

Η σειρά προτύπων ISO 22000 περιλαμβάνει:

- ISO 22001 Οδηγός εφαρμογής ISO 9001 στη βιομηχανία τροφίμων (παλαιό 15161).
- ISO 22002 στην πρωτογενή παραγωγή.
- ISO 22003 για επιθεώρηση/πιστοποίηση.
- ISO 22004 για μικρές/μικρομεσαίες επιχειρήσεις (διαθέσιμο ως τεχνική προδιαγραφή (TS)).
- ISO 22005 σύστημα ιχνηλασιμότητας (διαθέσιμο ως DIS).

ΕΘΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού, όπως ισχύει με τις μέχρι σήμερα τροποποιήσεις και συγκεκριμένα το παράρτημα Ι αυτού, με τα «χαρακτηριστικά των ελαιολάδων».

Κανονισμός 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1019/2002 της Επιτροπής της 13ης Ιουνίου 2002, για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου.

Κανονισμός 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 865/04 του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 σχετικά με την κοινή οργάνωση της αγοράς ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών και την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 827/68.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2000 για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων.

ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

Απόφαση 300/70 του Γενικού Χημείου του Κράτους και του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου. Ρυθμίζει στο κεφάλαιο VIII τα σχετικά με τα «εδώδιμα λίπη και έλαια» και στα άρθρα 70-72 τα σχετικά με τα ελαιόλαδα. Συγκεκριμένα κατά άρθρο ρυθμίζονται τα επόμενα:

- Άρθρο 70: Χαρακτηρισμός και γενικοί όροι επεξεργασίας και διαθέσεως εις την κατανάλωσιν
- Άρθρο 71: Ελαιόλαδο
- Άρθρο 72: Έλαιο από ελαιοπυρήνες- Πυρηνέλαιο Σημ. Δεν έχουν υπάρξει μετά το 1998 τροποποιήσεις του ΚΤΠ ώστε να εναρμονισθούν τα άρθρα 71 και 72 με τα παραρτήματα του ισχύοντος κανονισμού (ΕΟΚ) 2568/91.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ (Δ.Σ.Ε.)

Στο Διεθνές Εμπόριο (σε τρίτες- εκτός Ε. Ε- χώρες) εφαρμόζεται το Εμπορικό Πρότυπο του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου για τα ελαιόλαδα και τα πυρηνέλαια (RESOLUTION No RES-3/89- IV/03) όπως δημοσιεύεται στο έγγραφο COI/T15/NC no 3/Rev.1 της 5/12/2003.

Το εμπορικό πρότυπο του ΔΣΕ έχει προσαρμοσθεί σε βασικά σημεία με την κοινοτική νομοθεσία όπως στη μέγιστη οξύτητα (0,8) για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Όμως έχει ορισμένες διαφορές όπως π.χ η ονομασία «ελαιόλαδο» (olive oil) αντί του «ελαιόλαδο - αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα».

ΓΕΝΙΚΗ - ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Οδηγία 75/106/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 19ης Δεκεμβρίου 1974 περί προσεγγίσεως των νομοθεσιών των Κρατών μελών των αναφερόμενων στην προσυσκευασία κατ' όγκο ορισμένων προσυσκευασμένων υγρών. Η εναρμόνιση έγινε με την Υπουργική Απόφαση Αρ. Φ1-6909 (Φ.Ε.Κ. 784/Β' /31-12-85).

Οδηγία 82/711/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18^{ης} Οκτωβρίου 1982 για τον καθορισμό των βασικών κανόνων που είναι αναγκαίοι για τον έλεγχο της μετανάστευσης των συστατικών των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Η εναρμόνιση έγινε με το Άρθρο 26 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών «Πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα».

Οδηγία 85/7 ΕΟΚ του Συμβουλίου της 19ης Δεκεμβρίου 1984, για την τροποποίηση μιας πρώτης σειράς οδηγιών για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών των σχετικών με τα τρόφιμα, όσον αφορά την παρέμβαση της Μόνιμης Επιτροπής Τροφίμων.

Οδηγία 89/109/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα. Η εναρμόνιση έγινε με το Άρθρο 21 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών «Γενικοί όροι χρήσης-Επισήμανση».

Οδηγία 90/128/ΕΟΚ της Επιτροπής της 23^{ης} Φεβρουαρίου 1990, σχετικά με τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Η εναρμόνιση έγινε με το Άρθρο 26 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών «Πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα».

Οδηγία 92/59/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 29ης Ιουνίου 1992, για τη γενική ασφάλεια των

προϊόντων. Η εναρμόνιση προς την Οδηγία έγινε με την Υπουργική Απόφαση Αρ. Φ1-503 (ΦΕΚ 98/Β'/1996) «Γενική Ασφάλεια των Προϊόντων – Εναρμόνιση με την Οδηγία του Συμβουλίου 92/59/ΕΟΚ της 29ης Ιουνίου 1992».

Οδηγία 93/43/ΕΚ του Συμβουλίου της 14.06.93 περί υγιεινής των τροφίμων. Η εναρμόνιση προς την Οδηγία έγινε με την Κ.Υ.Α. 487 (ΦΕΚ 1219/Β'/4-10-2000).

Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2000 για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων.

Οδηγία 2001/22/ΕΚ της Επιτροπής της 8ης Μαρτίου 2001 για την καθιέρωση τρόπων δειγματοληψίας και μεθόδων ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των συγκεντρώσεων μολύβδου, καδμίου, υδραργύρου και 3-MCPD στα τρόφιμα.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 466/2001 της Επιτροπής της 8ης Μαρτίου 2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα.

Κανονισμός 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28^{ης} Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων.

Κανονισμός 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

ΑΡΜΟΔΙΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ

ΕΦΕΤ

Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων ιδρύθηκε το 1999, αποτελεί Νομικό Πρόσωπο Δημοσίου Δικαίου και τελεί υπό την εποπτεία του Υπουργείου Ανάπτυξης. Αρμοδιότητα του Ε.Φ.Ε.Τ. είναι:

- Η προστασία του καταναλωτή με τη διασφάλιση της εισαγωγής, παραγωγής και διακίνησης υγιών τροφίμων.
- Η πιστοποίηση της ποιότητας και ποιοτική αναβάθμιση των τροφίμων.
- Η αποτροπή φαινομένων νοθείας.
- Η μέριμνα για την αποτροπή της παραπλάνησης.
- Η προστασία των οικονομικών συμφερόντων του καταναλωτή.

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ

Το Γενικό Χημείο του Κράτους ανήκει στο Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών και διενεργεί όλες τις χημικές αναλύσεις του ελαιολάδου (πέραν των άλλων προϊόντων, υλικών και τροφίμων).

ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Για τη στατιστική ανάλυση της έρευνας και την εξαγωγή συμπερασμάτων χρησιμοποιήθηκε όπως προαναφέραμε το στατιστικό προγράμματα SPSS στην έκδοση 10.0.1. Η ομάδα δεδομένων παρουσιάζει ένα τυχαίο δείγμα από 20 επιχειρήσεις. Κάθε σειρά δεδομένων παρουσιάζει ένα άτομο και δίνει 26 πληροφορίες για το καθένα. Η φύση και η μέτρηση των 22 μεταβλητών παρουσιάζονται στη συνέχεια:

ΕΡΩΤΗΣΗ 1:	Δηλώνει τη δραστηριότητα της επιχείρησης. 1 = Ελαιοπαραγωγή (καρπού) 2 = Παραγωγή ελαιολάδου 3 = Τυποποίηση – Συσκευασία 4 = Αποθήκευση 5 = Διανομή 6 = Πώληση (καταστήματα) 7 = Τυποποίηση – Συσκευασία – Αποθήκευση – Διανομή 8 = Όλα τα παραπάνω
ΕΡΩΤΗΣΗ 2:	Δηλώνει από πού προμηθεύεται η επιχείρηση τις πρώτες ύλες (καρπό ελιάς). 1 = Ιδιόκτητες καλλιέργειες 2 = Μη ιδιόκτητες καλλιέργειες 3 = Εισαγωγή από άλλη χώρα 4 = Όλα τα παραπάνω
ΕΡΩΤΗΣΗ 3:	Καταγράφει σε μια βαθμίδα απαντήσεων από το 1 έως το 5 πόσο σημαντικά θεωρούν τα παρακάτω χαρακτηριστικά για την επιλογή του ελαιολάδου. 1 = πολύ σημαντικά 2 = σημαντικά 3 = ουδέτερο 3 = λίγο σημαντικά 4 = καθόλου σημαντικά
ΕΡΩΤΗΣΗ 4:	Δηλώνει τα χαρακτηριστικά που πιστεύει ότι υπερέχει το ελαιόλαδο που παράγει η επιχείρηση σε σχέση με τα ανταγωνιστικά. 1 = Ποιότητα 2 = Γεύση 3 = Τιμή 4 = Εμφάνιση (συσκευασία) 5 = Όλα τα παραπάνω
ΕΡΩΤΗΣΗ 5:	Δηλώνει τους κυριότερους πελάτες της επιχείρησης. 1 = ξενοδοχεία 2 = εστιατόρια 3 = supermarkets 4 = καφετέριες - μπαρ 5 = εξαγωγές
ΕΡΩΤΗΣΗ 6:	Δηλώνει από τη συνολική παραγωγή ελαιολάδου ποιο ποσοστό προορίζεται για εξαγωγή. 1 = 0-10%

	<p>2 = 11-20%</p> <p>3 = 21-30%</p> <p>4 = 31-40%</p> <p>5 =>50%</p>
ΕΡΩΤΗΣΗ 7	<p>Δηλώνει τη χώρα ή τις χώρες εξαγωγής του ελαιόλαδου.</p> <p>1 = Ιταλία</p> <p>2 = Γερμανία</p> <p>3 = Ισπανία</p> <p>4 = Καναδάς</p> <p>5 = Γαλλία</p> <p>6 = Αμερική</p> <p>7 = άλλη</p> <p>8 = όλες οι παραπάνω</p> <p>9 = καμιά</p>
ΕΡΩΤΗΣΗ 8	<p>Δηλώνει το είδος της συσκευασίας που χρησιμοποιείται για το ελαιόλαδο και το ποσοστό.</p> <p>1 = γυαλί</p> <p>2 = πλαστικό</p> <p>3 = Tetra Pak</p> <p>4 = χύμα</p> <p>5 = όλα τα παραπάνω</p>
ΕΡΩΤΗΣΗ 9	<p>Αξιολογεί σε μια βαθμίδα απαντήσεων από το 1 έως το 5 τις λειτουργίες logistics.</p> <p>1 = αγορές - προμήθειες</p> <p>2 = διαχείριση αποθεμάτων</p> <p>3 = μεταφορές - διανομές</p> <p>4 = αποθήκευση</p>
ΕΡΩΤΗΣΗ 10:	<p>Δηλώνει εάν λειτουργεί βιολογικός καθαρισμός στην επιχείρηση.</p> <p>0 = όχι</p> <p>1 = ναι</p>
ΕΡΩΤΗΣΗ 11:	<p>Δηλώνει εάν γίνεται καταγραφή της συγκομιδής ανά αγροτεμάχιο.</p> <p>0 = όχι</p> <p>1 = ναι</p>
ΕΡΩΤΗΣΗ 12:	<p>Δηλώνει εάν χρησιμοποιούν κάποιο τρόπο σήμανσης των σακίων κατά τη συγκομιδή.</p> <p>0 = όχι</p> <p>1 = ναι σε επίπεδο παραγωγού</p> <p>2 = ναι σε επίπεδο αγροτεμαχίου</p> <p>3 = ναι σε επίπεδο</p>
ΕΡΩΤΗΣΗ 13:	<p>Δηλώνει τι περιλαμβάνει η σήμανση.</p> <p>1 = ονοματεπώνυμο</p> <p>2 = ημερομηνία συγκομιδής</p> <p>3 = όνομα αγροτεμαχίου</p> <p>4 = όλα τα παραπάνω</p>
ΕΡΩΤΗΣΗ 14:	<p>Δηλώνει εάν στο ελαιοτριβείο τοποθετούνται τα σακιά χωριστά ανά παραγωγό.</p> <p>0 = όχι</p>

	1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 15:	Δηλώνει εάν γνωρίζουν σε κάθε δεξαμενή ελαιολάδου ποιων παραγωγών ελαιόλαδο έχουν. 0 = όχι 1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 16:	Δηλώνει εάν γνωρίζουν σε κάθε δεξαμενή τις ημερομηνίες άλεσης του ελαιόλαδου που περιέχουν. 0 = όχι 1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 17:	Δηλώνει εάν είναι σε θέση σε περίπτωση προβλήματος να εντοπίσουν από ποιους παραγωγούς είναι το ελαιόλαδο. 0 = όχι 1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 18:	Δηλώνει εάν η επιχείρηση εφαρμόζει κάποιο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων ISO ή HACCP. 0 = όχι 1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 19:	Δηλώνει εάν υπάρχει κοινοτική ή εθνική νομοθεσία για την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων. 0 = όχι 1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 20:	Δηλώνει εάν γνωρίζουν εάν εφαρμόζεται η νομοθεσία στη χώρα. 0 = όχι 1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 21:	Δηλώνει εάν κατά τη μεταπώληση του ελαιολάδου τους ζητάνε στοιχεία ιχνηλασιμότητας. 0 = όχι 1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 22:	Δηλώνει εάν κατά την τυποποίηση υπάρχει σήμανση ιχνηλασιμότητας. 0 = όχι 1 = ναι μέχρι τη δεξαμενή 2 = ναι μέχρι τον παραγωγό 3 = ναι μέχρι το ελαιουργείο
ΕΡΩΤΗΣΗ 23:	Δηλώνει εάν η ιχνηλασιμότητα αποτελεί βασική διαδικασία για την επιχείρηση. 0 = όχι 1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 24:	Δηλώνει εάν η ιχνηλασιμότητα αποτελεί βασικό κλειδί ασφαλείας του ελαιολάδου. 0 = όχι 1 = ναι
ΕΡΩΤΗΣΗ 25:	Δηλώνει εάν πιστεύουν ότι η πολιτεία παρέχει τα αναγκαία κίνητρα για την εφαρμογή περιβαλλοντικά φιλικών πρακτικών στην παραγωγή του ελαιόλαδου.

	<p>0 = ναι σίγουρα 1 = ναι αλλά δεν είναι επαρκή 2 = μάλλον όχι 3 = σίγουρα όχι 4 = δε γνωρίζω</p>
ΕΡΩΤΗΣΗ 26	<p>Αξιολογεί σε μια βαθμίδα απαντήσεων από το 1 έως το 5 τις σημαντικότερες δυσκολίες που αντιμετωπίζει το ελληνικό ελαιόλαδο.</p> <p>1 = παραγωγή 2 = μεταφορά 3 = συσκευασία - τυποποίηση 4 = αποθήκευση 5 = εμπόριο 6 = προώθηση 7 = κατανάλωση</p>

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α

Επωνυμία Επιχείρησης: _____

1. Δραστηριότητα Επιχείρησης:
- | | |
|--|---|
| Ελαιοπαραγωγή (καρπού) <input type="checkbox"/> | Παραγωγή ελαιόλαδου <input type="checkbox"/> |
| Τυποποίηση – Συσκευασία <input type="checkbox"/> | Αποθήκευση <input type="checkbox"/> |
| Διανομή <input type="checkbox"/> | Πώληση (καταστήματα) <input type="checkbox"/> |
| Όλα τα παραπάνω <input type="checkbox"/> | |

ΜΕΡΟΣ Β:

2. Από πού προμηθεύετε τις πρώτες ύλες (καρπό ελιάς) για την παραγωγή του ελαιόλαδου;
- | | |
|--|---|
| Ιδιόκτητες καλλιέργειες <input type="checkbox"/> | Μη ιδιόκτητες ντόπιες καλλιέργειες <input type="checkbox"/> |
| Εισαγωγή από άλλη χώρα <input type="checkbox"/> | Προσδιορίστε ποια: _____ |
| Όλα τα παραπάνω <input type="checkbox"/> | |

3. Πόσο σημαντικά θεωρείτε τα πιο κάτω χαρακτηριστικά για την επιλογή του ελαιόλαδου της αρεσκείας του τελικού καταναλωτή;
- | | Πολύ σημαντικά | Σημαντικά | Ουδέτερο | Λίγο σημαντικά | Καθόλου σημαντικά |
|-----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Ποιότητα | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Γεύση | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Εμφάνιση | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Τιμή | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Όλα τα παραπάνω | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

4. Σε ποια χαρακτηριστικά πιστεύετε ότι υπερέχει το ελαιόλαδο που παράγει η επιχείρησή σας σε σχέση με τα ανταγωνιστικά;
- | | | |
|--|-------------------------------------|--|
| Ποιότητα <input type="checkbox"/> | Γεύση <input type="checkbox"/> | Τιμή <input type="checkbox"/> |
| Εμφάνιση (συσκευασία) <input type="checkbox"/> | Άλλο <input type="checkbox"/> _____ | Όλα τα παραπάνω <input type="checkbox"/> |

5. Ποιοι είναι οι κυριότεροι πελάτες της επιχείρησής;
- | | | |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|
| Ξενοδοχεία <input type="checkbox"/> | Supermarkets <input type="checkbox"/> | Εξαγωγή <input type="checkbox"/> |
| Εστιατόρια <input type="checkbox"/> | Καφετέριες – Μπαρ <input type="checkbox"/> | |

6. Από τη συνολική παραγωγή ελαιόλαδου ποιο ποσοστό προορίζεται για εξαγωγή;
- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 0-10% <input type="checkbox"/> | 11-20% <input type="checkbox"/> | 21-30% <input type="checkbox"/> |
| 31-40% <input type="checkbox"/> | 41-50% <input type="checkbox"/> | >50% <input type="checkbox"/> |

ΙΟΥΔΑΝΗΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΗΣ

7. Σε ποια ή ποιες χώρες εξάγεται το ελαιόλαδο;

Ιταλία Γερμανία Ισπανία Όλες τις παραπάνω
Καναδάς Γαλλία Αμερική Άλλη _____

8. Τι είδους συσκευασίες χρησιμοποιείτε για το ελαιόλαδο που παράγετε και σε τι ποσοστό;

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΣΤΟ %
Γυαλί <input type="checkbox"/>	_____
Πλαστικό <input type="checkbox"/>	_____
Tetra Pak <input type="checkbox"/>	_____
Χύμα <input type="checkbox"/>	_____
Άλλο _____	_____

9. Σε ποιο βαθμό θεωρείτε σημαντικές τις εξής λειτουργίες Logistics;

	Πολύ σημαντικό	Σημαντικό	Ουδέτερο	Λίγο σημαντικό	Καθόλου σημαντικό
Αγορές - Προμήθειες	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Διαχείριση αποθεμάτων	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Μεταφορές - Διανομές	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Αποθήκευση	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Όλα τα παραπάνω	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Στο εργοστάσιο της εταιρίας σας λειτουργεί βιολογικός καθαρισμός;

OXI NAI

11. Γίνεται καταγραφή της συγκομιδής ανά αγροτεμάχιο;

OXI NAI

12. Χρησιμοποιείτε κάποιο τρόπο σήμανσης των σακιών κατά τη συγκομιδή;

OXI NAI Σε επίπεδο παραγωγού
Σε επίπεδο αγροτεμαχίου
Σε επίπεδο παραγωγού και αγροτεμαχίου

13. Η σήμανση τι περιλαμβάνει;

Το ονοματεπώνυμο μου Την ημερομηνία συγκομιδής
Το όνομα του αγροτεμαχίου Όλα τα παραπάνω

14. Στο ελαιουργείο τοποθετούνται τα σακιά χωριστά ανά παραγωγό;

OXI NAI

15. Γνωρίζετε σε κάθε δεξαμενή ελαιολάδου ποιών παραγωγών ελαιόλαδο έχουν;

OXI NAI

16. Γνωρίζετε σε κάθε δεξαμενή τις ημερομηνίες άλεσης του ελαιολάδου που περιέχουν;

OXI NAI

ΙΟΡΔΑΝΗΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΗΣ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Η **Nutria A.E.** είναι μια επιχείρηση που ως έδρα της έχει το νομό Φθιώτιδας. Τα εμπορικά της σήματα είναι Ιωνίς, Elvita, Ionia, Santorina και Το Λάδι του Παραγωγού. Ασχολείται με την παραγωγή ελαιολάδου, την επεξεργασία και την τυποποίηση του. Μέρος της δραστηριότητας του είναι το χονδρικό εμπόριο δημητριακών εκτός του ελαιολάδου. Η ενασχόληση με την παραγωγή προέκυψε από το ελαιοτριβείο που εντάσσεται μέσα στην επιχείρηση. Το ελαιόλαδο και οι καρποί προς ελαιοποίηση προέρχονται από την εγχώρια αγορά και ένα μεγάλο μέρος του ελαιολάδου που διαθέτει καταναλώνεται στο εξωτερικό σε μορφή τυποποιημένου λαδιού ή σε χύμα.

Η **Olitrade A.E.** έχοντας έδρα την Καλλιθέα δραστηριοποιείται στην επεξεργασία, την τυποποίηση και την εμπορία ελαιολάδου, πυρηνελαίου και σπορέλαιων. Για το σπορέλαιο ειδικότερα κάνει εισαγωγή και εμπόριο. Τα εμπορικά του σήματα είναι Όλια και Μύθος. Το 85 % περίπου των δραστηριοτήτων της προέρχεται από τις πωλήσεις του ελαιολάδου και πυρηνελαίου, που πωλούνται κυρίως στην εγχώρια αγορά. Την τυποποίηση δεν την αναλαμβάνει η ίδια η εταιρεία αλλά κάποιες άλλες επιχειρήσεις. Στο ίδιο χώρο που στεγάζεται αυτή βρίσκονται και εταιρείες με παρόμοια δράση. Οι συστεγαζόμενες εταιρείες είναι η Olitecn A.E. και η Όλικο A.E., η οποία τυποποιεί το ελαιόλαδο «Μύθος» για ογαριασμό της Olitrade A.E.

Η **ΑΓΡΟ.ΒΙ.Μ. Α.Ε.** εδρεύει στο Ασπρόχωμα Μεσσηνίας και ασχολείται με τη συγκέντρωση, τη διαλογή, τον εξευγενισμό, την επεξεργασία, τη μεταποίηση, την τυποποίηση, τη συσκευασία και την εμπορία ελαιολάδου, πυρηνελαίου, ελιών, φρούτων, πατατών, ξερών σύκων, ξυδιού και άλλων γεωργικών προϊόντων. Τα εμπορικά σήματά της είναι Ελίνα και Ερατώ. Σύμφωνα με στατιστικά στοιχεία, το ελαιόλαδο το έτος 2002 κάλυπτε το 64 % των συνολικών εργασιών της εταιρείας. Τέλος, το ελαιόλαδο διατίθεται σε πολύ μεγάλο ποσοστό στο εξωτερικό.

Η εταιρεία που έχει ως έδρα το Μοσχάτο ονομάζεται **Αγροτική Α.Ε.** Η δραστηριότητά της εκτός από την επεξεργασία, την τυποποίηση, την εμπορία σπορελαίων και ελαιολάδου, κατασκευάζει πλαστικές φιάλες. Το ελαιόλαδό της καταναλώνεται κυρίως από την εσωτερική αγορά.

Η **Ανατολή «ΑΒΕΑ» ΑΒΕ**, που ασχολείται με την επεξεργασία και την τυποποίηση ελαιολάδου, πυρηνελαίου και ελιών καθώς και με την παραγωγή σαπουνιών, έχει τα κεντρικά γραφεία της στα Χανιά. Το μεγαλύτερο ποσοστό των εργασιών της προέρχεται από την πώληση του κατά κύριο λόγο τυποποιημένου ελαιολάδου στην εγχώρια αγορά.

Η **Γαία Τρόφιμα ΑΒΕΕ** στεγάζεται σε γραφεία στην Καλλιθέα και το εμπορικό της σήμα είναι Γαία. Οι δραστηριότητές της είναι η τυποποίηση ελαιολάδου και ελιών, η παραγωγή σαλατών, σαλτσών, λαχανικών σε κονσέρβες, η τυποποίηση αρωματικών φυτών και ξυδιού και τέλος το χονδρικό εμπόριο γκοφρετών. Το 50 % περίπου των εργασιών της είναι από τις πωλήσεις ελιών και το 30 % από τις πωλήσεις ελαιολάδου, τα οποία καταναλώνονται στο εξωτερικό.

Η εταιρεία **Γεωργακόπουλος Δ. «Ασπίς Μυστράς» ΑΕΒΕ** έχοντας ως έδρα τον Άγιο Στέφανο, δραστηριοποιείται στην τυποποίηση ελαιολάδου και σπορέλαιων. Το μεγαλύτερο ποσοστό αυτών προορίζεται για το εξωτερικό.

Η **Δημοράκης Στ. Α.Ε.**, που έχει έδρα της στην Αργολίδα, τυποποιεί ελαιόλαδο και πυρηνέλαιο. Τα εμπορικά της σήματα είναι Ερμής, Αυθεντικό, Κάλλιστον, Αδάμας. Η εταιρεία αυτή τυποποιεί ελαιόλαδο για λογαριασμό άλλων επιχειρήσεων. Το σήμα Ερμής αφορά ελαιόλαδο και πυρηνέλαιο, το Αδάμας παρθένο ελαιόλαδο και το Κάλλιστον εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, ενώ το Αυθεντικό αφορά το βιολογικό ελαιόλαδο.

Η **Ελαΐς Α.Ε.** ελαιουργικών επιχειρήσεων εδρεύει στο Ν. Φάληρο και δραστηριοποιείται σε επεξεργασία και τυποποίηση ελαιολάδου, σπορέλαιων και πάστα ελιάς, παραγωγή μαργαρίνης και μαγειρικού λίπους. Τα εμπορικά της σήματα είναι Άλτις και Ελάνθη. Οι πωλήσεις από το ελαιόλαδο καλύπτουν το 25 % των συνολικών εργασιών της.

Τα **Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια Α.Ε.** ασχολούνται με την επεξεργασία και τυποποίηση ελαιολάδου, πυρηνελαίου, σπορέλαιων και ελιών. Τα εμπορικά σήματα που έχουν τα προϊόντα της είναι Ανανίας, Αστέρια, Δήμητρα και Αίγλη. Το μεγαλύτερο μέρος του κύκλου εργασιών της προέρχεται από πωλήσεις σπορελαίων, το 30 % ανήκει στο ελαιόλαδο και οι πωλήσεις ελιών κυμαίνονται σε πολύ χαμηλά επίπεδα.

Η **Μινέρβα Α.Ε.** ελαιουργικών επιχειρήσεων επεξεργάζεται και τυποποιεί ελαιόλαδο, πυρηνέλαιο, σπορέλαιο, παράγει επίσης μαργαρίνη και μαγειρικό λίπος. Πραγματοποιεί εισαγωγή ρυζιού, απορρυπαντικών και σαπουνιών. Οι επωνυμίες με τις οποίες συναντάμε όλα τα προϊόντα της είναι Μινέρβα, Χωριό και Νίκη. Το 50 % των δραστηριοτήτων της καταλαμβάνουν οι πωλήσεις στην εγχώρια αγορά του ελαιολάδου και του πυρηνελαίου. Οι εξαγωγές ελαιολάδου και πυρηνελαίου προορίζονταν στην Ευρώπη, στη Βόρεια και Νότια Αμερική, στην Αυστραλία, στην Κίνα και στην Αφρική.

Η **Σόγια Ελλάς ΑΒΕΕ** εδρεύει στην Αθήνα και ασχολείται με την παραγωγή σογιέλαιου, σογιάλευρου, λεκιθίνης, ηλιελαίου, ηλιαλεύρου και μαργαρίνης. Επεξεργάζεται και τυποποιεί σπορέλαια, πυρηνέλαια και ελαιόλαδο. Η τυποποίηση του ελαιολάδου και του πυρηνελαίου γίνεται από την Κορέ Α.Ε.

Η **Φούφα Η. Αφοί Α.Ε.** έχει την έδρα της στο Άστρος Αρκαδίας. Οι δραστηριότητές της περιλαμβάνουν την τυποποίηση ελαιολάδου και σπορελαίων. Το εμπορικό της σήμα είναι Λιόφυτο. Το μεγαλύτερο μέρος του κύκλου εργασιών της αφορά τις πωλήσεις από το ελαιόλαδο. Οι πωλήσεις του ελαιολάδου αφορά κυρίως το εξωτερικό και λιγότερο την εγχώρια αγορά.

Λέξεις κλειδιά: εφοδιαστική αλυσίδα, ελιά, ελαιόλαδο, ελαιουργείο.