

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



***Τίτλος Εργασίας :***

**Πρώθηση Ελληνικών αγροτικών προϊόντων στις αγορές του εξωτερικού. Δημιουργία διαύλου προβολής και επικοινωνίας. Μελέτη περιπτώσης Κρητικού ελαιολάδου.**

**Πτυχιακή Εργασία των:**

**1)Μιχαηλίδη Ειρήνη Μαρία**

***Επιβλέπων :*κος Χρήστος Κωσταντόπουλος  
ΠΑΤΡΑ, 18 Μαΐου 2012**

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η Μεσογειακή Διατροφή αντικατοπτρίζει τις τυπικές διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της Νότιας Ευρώπης, δηλαδή της Ελλάδας, της Ιταλίας, της Ισπανίας, της Νότιας Γαλλίας και της Πορτογαλίας. Ένα από τα πιο σημαντικά συστατικά της, είναι το ελαιόλαδο, του οποίου τις ευεργετικές ιδιότητες θα εξετάσουμε παρακάτω. Είναι παγκοσμίως αποδεδειγμένη η ευεργετική δράση του ελαιόλαδου, «του υγρού χρυσού», όπως αποκαλείται, στην προαγωγή της υγείας και την πρόληψη ασθενειών. Οι αρχαίοι Έλληνες απέδιδαν τη σωματική τους δύναμη και την πνευματική τους ευεξία στην κατανάλωση ελαιολάδου και σύμφωνα με τον κώδικα του πατέρα της Ιατρικής, Ιπποκράτη, το ελαιόλαδο θεωρούνταν ευεργετικό για περισσότερες από 60 θεραπευτικές χρήσεις. Σήμερα, η σύγχρονη ιατρική επιβεβαιώνει το γεγονός ότι το ελαιόλαδο είναι ευεργετικό για την υγεία και το θεωρεί το πιο μεγάλο μυστικό για την εξασφάλιση ευεξίας και μακροβιότητας. Οι περισσότερες από τις έρευνες που έχουν πραγματοποιηθεί διεθνώς από τη σύγχρονη διαιτολογία επισημαίνουν ότι η χρήση του ελαιόλαδου καθημερινώς στη Μεσογειακή διατροφή, αφετηρία της οποίας θεωρείται η Κρήτη, είναι η διατροφή που χαρίζει μακροζωία και καλή υγεία.

Για όλα λοιπόν τα παραπάνω, δημιουργήθηκε η ανάγκη να βρεθούν τρόποι και δίοδοι έτσι ώστε να μεταφερθεί το ελαιόλαδο σε όλο τον κόσμο και να χαρίσει παντού τις ευεργετικές του ιδιότητες. Έτσι, λοιπόν ξεκίνησαν οι πρώτες εξαγωγές ελαιολάδου! Εμείς, ζώντας στο σήμερα θα εξετάσουμε τους τρόπους εξαγωγής ελαιόλαδου γενικότερα σε ότι αφορά την Ελλάδα, καθώς και όλα τα μέσα που συμβάλουν σε αυτό. Καταλήγωντας, μιλάμε πιο συγκεκριμένα για την Κρήτη και τις διαφοροποιήσεις του Κρητικού ελαιολάδου σε σχέση τα υπόλοιπα που υπάρχουν στην αγορά!

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ

<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ1: Η ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΙΣ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΕΣ</b> .....	6-7
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 : ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ- ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΚΡΗΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ</b> .....	8
2.1: ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ.....	8-9
2.2: ΚΑΛΛΙΕΡΓΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ- ΜΙΝΩΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ....	9-10
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΛΑΪΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ</b> .....	10
3.1: ΧΡΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΓΙΑ ΦΩΤΙΣΜΟ .....	10
3.2: ΧΡΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.....	11
3.3: ΧΡΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΛΑΙΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ.....	11-12
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ</b> .....	12-15
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΚΡΗΤΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</b> .....	15
5.1: ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	15-16
5.2: ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ .....	17-18
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ</b> .....	18
6.1: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΕΥΕΡΓΕΤΙΚΑ ΟΦΕΛΗ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΔΙΑΤΑΣ .....	18-19
6.2: Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ .....	19-21
6.3 : ΓΕΝΙΚΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	21-22

## ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1:

1.1: ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ Ε.Ε. ....	23-27
1.2: Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ (ΤΟΥ Β.ΨΩΝΗ ΓΕΝ.ΣΥΜ. Β' ΟΕΥ ΥΠΕΞ) .....	28-29
1.3: ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ-ΥΠΟΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ .	29
1.3.1: ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΚΑΙ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2002-2006 .....	29
1.3.2: ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΚΑΙ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2007-2011 .....	30
1.3.3: ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2002-2006....	30
1.3.4: ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2007-2011....	31
1.3.5: ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΝΑ ΠΕΡΙΟΧΗ.....	31-32
1.3.6: ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΝΑ ΧΩΡΑ.....	32

1.4: 14 ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΕΤΕΡΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ – ΠΡΟΙΟΝΤΑ – ΧΩΡΕΣ	
ΕΞΑΓΩΓΗΣ .....	33-35
1.5: ΤΟΠ 10 ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ ΕΞΑΓΩΓΩΝ – ΧΩΡΕΣ .....	36-37
1.6: ΑΛΥΣΙΔΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ .....	37-42
1.7: ΤΟ ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΟ ΚΑΘΕΣΤΩΣ .....	42-45
1.8: ΤΟ ΙΣΧΥΟΝ ΚΑΘΕΣΤΩΣ .....	45-48
1.9: ΦΟΡΕΙΣ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ .....	48-50
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2:</b>	
2.1: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ .....	50-51
2.2: ΚΡΗΤΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ .....	51
2.3: ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ- 5 <sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	
ΕΛΛΑΔΑΣ .....	51-52
2.4: ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΤΣΕΧΙΑ .....	52
2.5: ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ ΑΠΟ ΧΑΝΙΑ .....	52-53
2.6: CRETA FARM –ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ .....	53-54
2.7: ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΝΑ ΝΟΜΟ .....	54
2.8: ΟΙ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ .....	55-56
2.9: ΤΙΜΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ .....	57
<b>ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ</b> .....	58
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</b> .....	59-60

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Από τους προϊστορικούς ακόμη χρόνους το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε για την κάλυψη διαφόρων αναγκών. Το λάδι ελιάς ή το «χρυσό υγρό», σύμφωνα με τον Όμηρο, κατά την αρχαιότητα δεν ήταν απλά μία τροφή, αλλά αποτελούσε σύμβολο υγείας και δύναμης, φάρμακο, καθώς επίσης πηγή μαγείας και θαυμασμού.

Συγκεκριμένα, στην αρχαία Ελλάδα, οι αθλητές άλειφαν όλο το σώμα τους με λάδι, γιατί πίστευαν ότι θα τους χαρίσει δύναμη και τύχη. Επιπροσθέτως, οι πολεμιστές μύρωναν με αυτό τα κεφάλια των ευγενών και έριχναν σταγόνες στα κόκαλα των νεκρών αγίων και των μαρτύρων, καθώς ήταν έμβλημα καθαγιασμού και αγνότητας.

Για χιλιάδες χρόνια, η Κρήτη ήταν γνωστή σαν ένας κήπος γεμάτος από γευστικά φρούτα, λαχανικά και ένα από τα καλύτερα ελαιόλαδα στον κόσμο. Η ιερότητα του δένδρου πήγαινε βήμα-βήμα με τις συνήθειες διατροφής - και αλήθεια, η υγεία και η μακροζωία είναι θεϊκά δώρα. Στις μέρες μας η κλασική κρητική διατροφή μετονομάστηκε σε 'μεσογειακή'. Τα θεία δώρα μπορεί να έχουν τόπο καταγωγής, αλλά δεν είναι πλέον αποκλειστικότητα.

Ειδικότερα υπολογίζεται πως σήμερα παράγονται στην Κρήτη σε ετήσια βάση περίπου 80.000 τόνοι ελαιόλαδου (κατά μέσο όρο). Από αυτό, ένα ποσοστό της τάξεως του 75 % περίπου είναι εξαιρετικό παρθένο, με αυξητική τάση ανά έτος περίπου 9 %, η οποία οφείλεται κυρίως στην αύξηση της παραγωγικότητας των ελαιόδεντρων.

Οι Κρητικοί, εδώ και αιώνες, όπως μαρτυρούν οι επιδημιολογικές μελέτες, οι περιηγητές και τα στατιστικά στοιχεία, διατηρούν την πρωτιά στην κατανάλωση ελαιολάδου, μια και ακόμα και σήμερα καταναλώνουν κατά μέσο όρο 23-24 κιλά ανά έτος.

**Σκοπός** λοιπόν της εργασίας είναι να αναλύσουμε τις ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου καθώς και τα στοιχεία διαφοροποίησης του από τα άλλα. Επίσης θα εξετάσουμε τους λόγους για τους οποίους Ελλάδα και πιο συγκεκριμένα, η Κρήτη κατέχει ένα πολύ μεγάλο ποσοστό εξαγωγών σε χώρες του εξωτερικού, τους τρόπους και τους φορείς που στηρίζουν την προώθηση και την προβολή του καθώς και τις προτάσεις και τις προοπτικές που συνηστούν οι ειδικοί.

Πιο συγκεκριμένα, η εργασία χωρίζεται σε 2 αυτοτελή μέρη. Στο Πρωτο Μέρος αναφέρονται σε 6 επιμερους κεφάλαια και υποκατηγορίες θεωρητικά στοιχεία που

αναλυουν τη σπουδαιοτητα της υπαρξης του ελαιολαδου στο περασμα των αιωνων. Καταληγουμε στη σημερινη εποχη καθως επισης και στο ευρος των επιλογων που προσφερει για χρηση.

Στο Δευτερο Μερως γινεται αναφορα σε πιο πρακτικο επιπεδο πλεον τοσο στα στατιστικα στοιχεια των Ελληνικων εξαγωγων του ελαιολαδου στο συνολο τους παγκοσμιως καθως και σε επιπεδο σπουδαιοτητας χωρων ανα εξαγωγιμο προιον. Επιπλεον, παρουσιαζεται αναλυτικα η διαφοροποιηση του Κρητικου ελαιολαδου, οι φορεις στηριξης του καθως και οι αλλαγες του καθεστωτος απο το παρελθον μεχρι και σημερα.

Καταληγοντας τονιζεται η εξελιξη στις διεθνεις αγορες και η συγκριτικη τιμολογιακη κατασταση.

## Μέρος Πρώτο

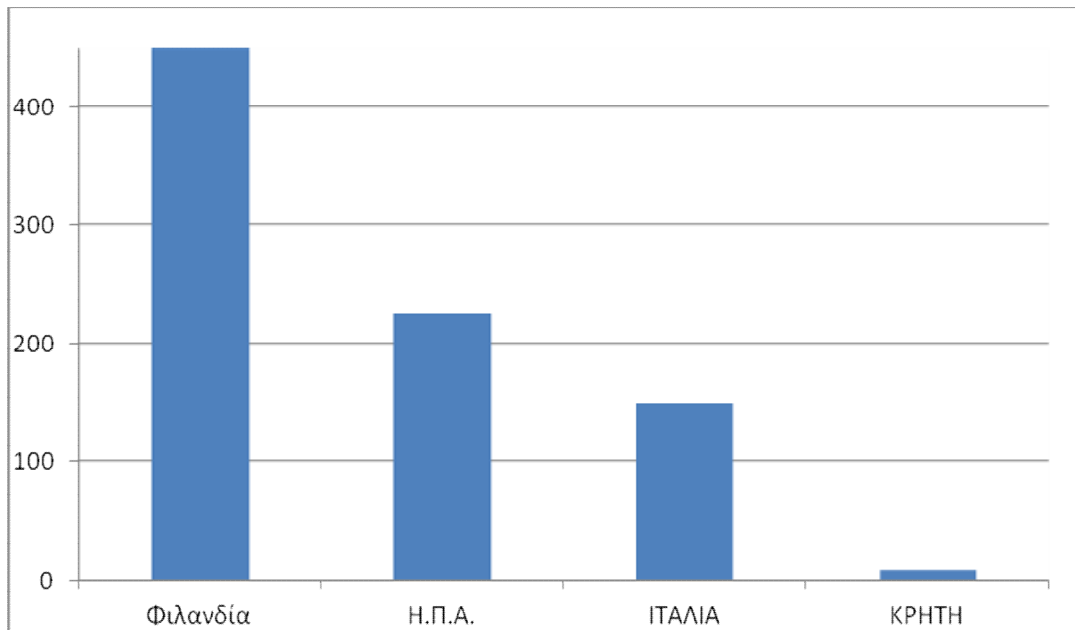
### Κεφάλαιο 1: Η ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΙΣ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΕΣ

Στα τέλη της δεκαετίας του 1940 ένας πρωτοπόρος της ιατρικής, ο Ανσελ Κις, έθεσε σε εφαρμογή μια πρωτοποριακή ιδέα: τη μελέτη διαφόρων πληθυσμιακών ομάδων του κόσμου και τη σύνδεση της διατροφής τους με τα νοσήματα του καρδιαγγειακού συστήματος. Η πρώτη ομάδα που μελετήθηκε ήταν εργάτες σιδηρόδρομων στην Αμερική.

12.500 άνθρωποι από 40 έως 60 ετών, από διαφορετικές χώρες, με διαφορετικές θρησκείες και διαφορετικά πολιτισμικά χαρακτηριστικά βρέθηκαν να συμμετέχουν σε μια από τις μεγαλύτερες μελέτες που έγιναν ποτέ. Έτσι η Ελλάδα επιλέχθηκε το 1950 από τον πρωτοπόρο καθηγητή και μελετήθηκε διότι τα νοσήματα της καρδιάς ήταν ελάχιστα.

Μελέτησε τα γεωγραφικά της χαρακτηριστικά, έψαξε κάποια επιδημιολογικά στοιχεία που ήταν τότε διαθέσιμα και επέλεξε τις περιοχές που θα έπαιρναν τότε μέρος στην έρευνα. Οι επιλέξιμες περιοχές δεν έπρεπε να βρίσκονται κοντά στα αστικά κέντρα και να μην έχουν επηρεαστεί οι κάτοικοί τους από τον τρόπο ζωής. Αρχικά επιλέχθηκε το Καστέλι πεδιάδος, έπειτα η Κέρκυρα και τέλος η Κρήτη όπου τα χωριά που μελετήθηκαν απείχαν 40χλμ. από το κέντρο και διατηρούσαν πολλά ιδιαίτερα πολιτισμικά χαρακτηριστικά. Έτσι 620 Κρητικοί τέθηκαν στο μικροσκόπιο του Κις και των συνεργατών του. Δεν χρειάστηκε να περάσει καιρός και η Κρήτη αποτελούσε Παγκόσμιο Θέμα. Τα πρώτα στοιχεία έδειχναν ότι τα νοσήματα της καρδιάς και του αγγειακού συστήματος ήταν σχεδόν άγνωστα στην περιοχή που μελετήθηκε. Οι 620 Κρήτες παρακολουθούνταν συστηματικά από την ομάδα του Αμερικανού γιατρού. Πολύ αργότερα ανέλαβε την παρακολούθησή τους το Πανεπιστήμιο της Κρήτης .

Αν και δεν μπορεί να γίνει πειραματικός συσχετισμός της αιτίας και του αποτελέσματος, η διατροφή θεωρήθηκε ως βασικό κριτήριο της καλής υγείας και της μακροζωίας των Κρητικών. Η διατροφή και η σωματική άσκηση.



\* Η μελέτη 4 χωρών / Θνησιμότητα από Στεφανιαία νόσος ανά 100.000/10 χρονιά

Σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα είναι φανερό ότι τα ποσοστά που εμφανίζονται στην Κρήτη είναι αμελητέα. Συντελεστής φυσικά στο αποτέλεσμα αυτό είναι σίγουρα ο τρόπος ζωής καθώς και οι διατροφικές συνήθειες.



# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΕΛΙΑΣ- ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΚΡΗΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

## 2.1 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Η ιστορία της ελιάς θεωρείται ότι αρχίζει από την επινόηση της γραφής. Οι ιστορικοί θεωρούν ότι ο πιο πιθανός τόπος προέλευσης της ελιάς είναι οι περιοχές της Συρίας και της Μικράς Ασίας. Ο ιστορικός Θεόφραστος αναφέρει ότι η ελιά φύτευε στην Ελλάδα, στην Νότια Ιταλία, στη Συρία, στην Αραβία, στην Αίγυπτο και άλλου.

Η ελιά είναι από τα αρχαιότερα καλλιεργούμενα δέντρα στον κόσμο καθώς η καλλιέργειά της χρονολογείται 6000 ή και περισσότερα χρόνια πριν. Η σημασία του δέντρου της ελιάς γίνεται αντιληπτή εάν αναλογιστούμε ότι τα προϊόντα της (ελαιόλαδο και βρώσιμη ελιά) αποτελούν τα βασικότερα ήδη διατροφής του ανθρώπου.

Υπάρχουν πηγές από Αιγυπτιακή βιβλιογραφία οι οποίες μαρτυρούν ότι και στην Αίγυπτο καλλιεργούνταν στο παρελθόν η ελιά. Γύρω όμως στο 2000 π.Χ. οι ελαιώνες εξαφανίστηκαν είτε γιατί καταστράφηκαν από κάποια άγνωστη μέχρι στιγμής αιτία είτε γιατί το ενδιαφέρον του πληθυσμού στράφηκε σε άλλου είδους καλλιέργειες. Στη συνέχεια πιστεύεται ότι σημειώθηκε κάποια μετακίνηση πληθυσμών προς τα Νότια παράλια της Κρήτης οι οποίοι πιθανόν να μετέφεραν μαζί τους και την ελιά.

Ορισμένοι υποστηρίζουν ότι η ελιά, από τη Β. Συρία διαδόθηκε αρχικά στα Ελληνικά νησιά και την Ηπειρωτική Ελλάδα και το 600 π.Χ. στην Ιταλία, στη Σικελία, στη Σαρδηνία και μετά στις υπόλοιπες Μεσογειακές χώρες. Η ελιά έφτασε στην Ισπανία μέσω δυο οδών, της Ελληνορωμαϊκής και της Σημιτικής. Αυτό αποδεικνύεται από το γεγονός ότι ορισμένες Ισπανικές ποικιλίες ελιάς έχουν Λατινικές ονομασίες ενώ άλλες Αραβικές.

Μέχρι σήμερα δεν έχει προσδιοριστεί με ακρίβεια το αρχικό είδος από το οποίο προήλθε το δέντρο της ελιάς, στη σημερινή του μορφή. Κάποιοι πιστεύουν ότι

προέρχεται από το είδος Oleaster (Β. Αφρική, Πορτογαλία, Ν. Γαλλία και Ιταλία) ενώ κάποιοι άλλοι από το Chrysophylla (Τροπική Αφρική).

Ανεξάρτητα από την προέλευση της ελιάς και τον τρόπο διάδοσης της, είναι γεγονός ότι η καλλιέργειά της εξαπλώθηκε σε μεγάλη έκταση στην Ευρώπη, και αυτός είναι ο λόγος της σημερινής ονομασίας της ως «Ελιά Ευρωπαϊκή». Ιδιαίτερα στην περιοχή της Μεσόγειου, η ελιά αποτελεί τη βασικότερη καλλιέργεια από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

## **2.2 ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ- ΜΙΝΩΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ**

Σημαντικά ευρήματα επιβεβαιώνουν ότι στην Κρήτη συγκεκριμένα, η ελιά καλλιεργείται από τη Μινωική εποχή. Υπάρχουν εικόνες ελαιοδέντρων όπου κοσμούν το Παλάτι της Κνωσού και δείχνουν ότι οι άνθρωποι της εποχής εκείνης έτρωγαν ελιές και χρησιμοποιούσαν το λάδι για το φαγητό τους. Οι αρχαιολόγοι πιστεύουν ότι η μεγάλη οικονομική άνθηση του Μινωικού Βασιλείου συνδεόταν με το εμπόριο του Κρητικού λαδιού, που στα χρόνια εκείνα σημείωνε μεγάλη επιτυχία. Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι τα μεγάλα πήλινα δοχεία, τα γνωστά μας πιθάρια, όπου αποθηκευόταν το λάδι την εποχή εκείνη, διατηρούνται ακόμη και σήμερα στην Αρχαία Κνωσό και στη Φαίστο. Επίσης, στα αρχαία ανάκτορα της Φαιστού σώζονται ακόμη και σήμερα τμήματα ενός υποτυπώδους ελαιουργείου, το οποίο χρησιμοποιούσαν για την παραλαβή ελαιόλαδου από τον ελαιόκαρπο.

Με βάση τις μαρτυρίες που προέκυψαν από τις ανασκαφές και από άλλα δεδομένα ο συγγραφέας υποστηρίζει ότι η προέλευση και κυρίως η συστηματική καλλιέργεια της ελιάς ανάγονται στην Κρήτη.

Οι αρχαιολόγοι πιστεύουν ότι ο πλούτος και η οικονομική άνθηση κατά τη Μινωική εποχή οφείλονται στο εμπόριο του Κρητικού λαδιού που σημείωνε μεγάλη επιτυχία εκείνα τα χρόνια. Όταν για άγνωστους λόγους σημειώθηκε οικονομική εξαθλίωση και σύμφωνα με τον αρχαιολόγο Έβανς, πολλοί Κρητικοί εγκατέλειψαν το νησί αναζητώντας μια καλύτερη τύχη σε άλλα μέρη. Πολλοί όμως από αυτούς φρόντισαν και πήραν μαζί τους καρπούς ελιάς και κλαδιά για να

εγκαταστήσουν άλλους ελαιώνες στα νέα μέρη που θα πήγαιναν. Ένα προϊόν τόσο απαραίτητο για τις ανάγκες της ζωής δεν μπορούσε παρά να ήταν χρήσιμο και για εκείνους που ξεκινούσαν μεγάλα ταξίδια. Έτσι πιστεύεται ότι η ελιά μεταφέρθηκε από την Κρήτη και στην υπόλοιπη Ελλάδα και αλλού.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΛΑΙΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

### **3.1 ΧΡΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΓΙΑ ΦΩΤΙΣΜΟ**

Από τα προϊστορικά χρόνια η χρήση του ελαιολάδου ήταν πολύπλευρη. Μερικές από τις χρήσεις αυτές είναι για φωτισμό, καθαρισμό καθώς και στην λαϊκή ιατρική.

Πιο συγκεκριμένα:

Η χρήση ελαιολάδου για φωτισμό: οι περίφημοι λύχνοι της προϊστορικής περιόδου μας δίνουν μια πλήρη εικόνα καθημερινού βίου. Σε όλη την αρχαιότητα οι έλληνες εξακολουθούν να θεωρούν το λάδι ως κύριο φωτιστικό υλικό. Στις νησιωτικές περιοχές του Αιγαίου, στην Κρήτη και γενικώς στις περιοχές που δεν απέχουν πολύ από τη θάλασσα, οι φωτιστικοί λύχνοι δεν αποτελούν προνόμιο μόνο των πλουσίων αλλά χρησιμοποιούνταν και από οικονομικά ασθενέστερες τάξεις.

Μέχρι και τις πρώτες δεκαετίες οι αγροτικοί πληθυσμοί της Ελλάδας θεωρούσαν το λάδι ως βασικό φωτιστικό υλικό. Στην Κρήτη του μεσοπολέμου άναβαν το λύχνο μόλις άρχιζε να νυχτώνει, τον διατηρούσαν αναμμένο στο οικογενειακό δείπνο και στην «αποσπερίδα», στην οικογενειακή και φιλική σχεδόν καθημερινή συγκέντρωση .

### **3.2 Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ**

Το ελαιόλαδο ως μέσο καλλωπισμού είναι γνωστό από τις Πινακίδες της Γραμμικής Β΄ Γραφής. Το λάδι που προοριζόταν για την ατομική καθαριότητα ήταν καλής ποιότητας και συχνά αρωματισμένο με βότανα και αρωματικά φυτά. Σε εποχές που δεν υπήρχαν ούτε σαπούνια ούτε άλλα υλικά καθαρισμού και σωματικής υγιεινής το λάδι φαίνεται να διαδραματίζει και σ' αυτόν τον τομέα τον πρωτεύοντα ρόλο, τόσο που ήταν αδύνατον σε κάποια οικογένεια να επιβιώσει αν δεν είχε τη δυνατότητα είτε να παράγει είτε να προμηθεύεται σημαντικές ποσότητες λαδιού. Σε μια πρόσφατη μελέτη υπολογίστηκε ότι το λάδι που χρειαζόταν ετησίως τα πλούσια σπίτια της Αθήνας ήταν 200-300 κιλά, ποσότητα σημαντική εάν λάβει κανείς υπόψη του την αποδοτικότητα των ελαιοδέντρων αλλά και τις τεχνολογικές δυνατότητες εξαγωγής του λαδιού.

Ειδικότερα, η μέθοδος καθαρισμού του σώματος με ελαιόλαδο ήταν απαραίτητη στα γυμναστήρια και στους αγώνες.

Ένας από τους λόγους που οι νικητές των παναθηναίων ελάμβαναν ως έπαθλο ποσότητα ελαίου από τα ιερά ελαιοδέντρα της Αττικής ήταν και αυτός, για να εξασφαλίσουν άφθονο λάδι ακόμα και για τη σωματική υγιεινή.

### **3.3 Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΛΑΙΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ:**

Είναι γνωστό ότι εθεωρείτο φάρμακο για τις πληγές. Η αντίληψη αυτή πέρασε στη λαϊκή ιατρική και διατηρήθηκε για πολλούς αιώνες. Οι γιατροί της αρχαιότητας και του βυζαντινού κόσμου αναφέρουν πλήθος συνταγών που βασικό συστατικό τους ήταν το ελαιόλαδο. Κυρίως χρησιμοποιήθηκε ως αντιπυρετικό και ως νευρολογικό φάρμακο. Γι αυτό και πολλοί γιατροί της αρχαιότητας συνιστούσαν χλιαρά ελαιόλουτρα σε εκείνους που έπασχαν από νευραλγίες.

Οι αρχαίες συνταγές που έχουν ως βασικό συστατικό το ελαιόλαδο είναι πολλές. Στη Λεβήνα της νότιας Κρήτης, όπου υπήρχε φημισμένο ιερό του Ασκληπιού, χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο για να παρασκευάσουν αλοιφές και ιάματα. Οι επιγραφές που έχουν βρεθεί στην περιοχή μας δίνουν μια εικόνα του ελαιολάδου ως θεραπευτικού μέσου.

Καταλήγοντας, σε γενικότερο μόνο πλαίσιο καθίστανται δυνατές οι γνώσεις σας περί θεραπευτική ιδιότητας του ελαιολάδου. Μας γνωστοποιείται ότι χρησιμοποιήθηκε εναντίον των δηλητηριάσεων, για τη στοματική υγιεινή και τη λευκότητα των δοντιών, εναντίον των παθήσεων του στομάχου, του δέρματος και της λέπρας, νόσου που μάστιζε πολλές υποτροπικές περιοχές μέχρι και την πρόσφατη εποχή.

Τέλος, ιδιαιτέρως χρησιμοποιήθηκε για τους πόνους σε διάφορα σημεία του σώματος, για τη θεραπεία νοσημάτων του πεπτικού συστήματος, για εντριβές( σε περιπτώσεις νοσημάτων του αναπνευστικού), καθώς επίσης και σε ρευματικά και αρθρικά νοσήματα.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ**

“Μέγιστον αγαθόν προς πάσαν του βίου θεραπεία ο τη ελαιίας καρπός” : Δεν είναι τυχαία τα χιλιάδες ρητά , ήδη από την αρχαιότητα, που επιμένουν στη σπουδαιότητα του ελαιολάδου. Το ελαιόλαδο, κυρίως εκείνο της πρώτης έκθλιψης-πίεσης( χωρίς την παρέμβαση ζεστού νερού), καθώς και το αγουρόλαδο και το λάδι του καντηλιού, θεωρήθηκε από το λαό μας εξαιρετικό θεραπευτικό μέσο. Για το λόγο αυτό, εδώ και αιώνες, χρησιμοποιείται ως μέσο υγιεινής και περιποίησης του σώματος, αλλά και ως άμεσο και βασικό «εργαλείο» της λαϊκής θεραπευτικής, της ιατρικής καθώς και της μαντείας.

Λέγεται ότι, οι θεές του Ολύμπου χρησιμοποιούσαν ένα είδος «αλοιφής» από λάδι ελιάς, το οποίο πίστευαν ότι είχε θαυματουργικές ιδιότητες για το σώμα. Στην Ιλιάδα ,για παράδειγμα, η Ήρα άλειψε το σώμα της με αρωματικά έλαια. Κι ενώ από τη μία πλευρά υπήρχε ο καλλωπισμός των γυναικών, από την άλλη πλευρά οι άνδρες περιορίζονταν στο «καθαρό» αγνό λάδι, για τον καθαρισμό και την υγιεινή. Σε ό, τι αφορά στην υγιεινή του σώματος, οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι είναι ίσως οι πρώτοι που χρησιμοποίησαν το ελαιόλαδο για τη επάλειψη των μυών, ώστε να διατηρούν την ελαστικότητά τους. Φαίνεται, μάλιστα, ότι παράλληλα με την εξέλιξη και συστηματική άσκηση ορισμένων αθλητών έγινε γνωστή και μια εντελώς ιδιαίτερη τέχνη την οποία ασκούσαν ειδικώς εκπαιδευμένα άτομα, οι ονομαζόμενοι «Ανατρίπτες», ή « Μαλάκτες» ή “Αλείπται». Στα γυμναστήρια και τις παλαίστρες η παρουσία των « Αλειπτών» ήταν απαραίτητη, ως άτομα που

διέθεταν γνώσεις ιατρικής και υγιεινής του σώματος. Τους «Αλείπτες» εξάλλου τους καλούσαν συχνά στο προσκέφαλο των ασθενών για να τους ανακουφίσουν από τους πόνους, κάνοντάς τους μασάζ με ελαιόλαδο. (Ο ίδιος ο Ιπποκράτης, πατέρας της ιατρικής επιστήμης, συνιστά το τρίψιμο της γυναίκας με λάδι, μετά από μια επώδυνη αποβολή.

Οι αθλητές και οι έχοντες ανώτερη κοινωνική θέση χρησιμοποιούσαν το λάδι για την καθαριότητα του σώματός τους, το οποίο μετά την επάλειψη απομάκρυναν με τη βοήθεια της «στλεγγίδας», και μαζί μ' αυτό τις σκόνες και τον ιδρώτα.

Ο Ηρόδικος ο Σηλυμβριανός, διδάσκαλος του Ιπποκράτη, εφηύρε ένα σύστημα, το οποίο και ανέπτυξε σε ειδικό περίγραμμα, όπου συνιστά περπάτημα, θερμά λουτρά, άσκηση και κατάλληλη διατροφή, και μάλιστα εναρμονισμένη με την εργασία, καθώς και επαλείψεις με ελαιόλαδο για τη διατήρηση ή αποκατάσταση της υγείας. Παρότι δε οι συμβουλές του χαρακτηρίστηκαν από πολλούς ως εξαιρετικά εξεζητημένες, ο Ηρόδικος φρόντισε να εμπλουτίσει κατά πολύ τις περί υγιεινής γνώσεις των Αλειπτών.

Ο Δημόκριτος έδινε κι εκείνος με τη σειρά του μεγάλη σημασία στην επάλειψη του σώματος με λάδι για τη διατήρηση της υγείας. Ο στρατηγός Ανήβας, επίσης, γνώριζε ότι το λάδι ξεκουράζει το σώμα και γι αυτό το λόγο, μέσα στο χειμώνα, στις όχθες του ποταμού Τρεβία, διέταξε τους στρατιώτες του, πριν τη μάχη κι αφού φάνε καλά, να αλείψουν τα σώματά τους με ελαιόλαδο. Στην Ιλιάδα, ακόμη, ο Οδυσσέας μαζί με το Διομήδη πλένονται πρώτα με ζεστό νερό και αμέσως μετά αλείφονται με λάδι. Στον Αθηναίο, τέλος, αναφέρεται η περίπτωση ενός πολίτη, του Θεόφραστου, ο οποίος, προφανώς για λόγους καλλωπισμού, εμφανιζόταν σε δημόσιους χώρους με το σώμα του να γυαλίζει από το ελαιόλαδο. Σε άλλες πηγές διαβάζουμε ότι οι Έλληνες άλειψαν όχι μόνο τις χაίτες των αλόγων τους με λάδι αλλά και τα δικά τους μαλλιά, κυρίως οι γυναίκες, συχνά και τα ίδια τα ρούχα τους. Στις « Εκκλησιάζουσες», για παράδειγμα, του Αριστοφάνη, μια νεαρή γυναίκα ζητά από μια άλλη να πλησιάσει και να μυρίσει τα μαλλιά της, που μόλις είχε αλείψει με αρωματικό ελαιόλαδο.

Όσον αφορά στη χρήση του ελαιολάδου για το γυάλισμα των ρούχων, αυτό δεν αποκλείεται να συνδέεται με τις τεχνικές «καθαριότητας», που εφήρμοζαν οι αρχαίοι Έλληνες, και που βασίζονταν στα εκχυλίσματα διαφόρων φυτών, ενώ στον Ιπποκράτη γίνεται αναφορά επάλειψης των ρούχων με λάδι ακόμα και για θεραπευτικούς λόγους.

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

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

Αναφερόμενος σε άλλες εφαρμογές του ελαιολάδου, ο Ιπποκράτης τονίζει τη χρήση του στη θεραπεία των χρόνιων πυρετών, των μικρών πληγών, των διηθημάτων, των ερεθισμένων ούλων, καθώς και ως αντίδοτο σε περιπτώσεις ελαφρών δηλητηριάσεων.

Στο « Περί ελκών», ο μεγάλος γιατρός της αρχαιότητας τονίζει: « Ύστερα από τη ροή του αίματος ωφελεί να τοποθετήσετε πάνω σε αυτού του είδους τα τραύματα σφουγγάρι συμπαγές και μαλακό... Το λάδι και όλα τα μαλακτικά και ελαιώδη φάρμακα είναι ακατάλληλα για τέτοια (μεγάλα) τραύματα, εκτός αν αυτά βρίσκονται κοντά στη θεραπεία τους. Αντίθετα, αν πρόκειται για τραύματα μικρά και σε περίπτωση φλεβοτομίας προτείνει «γάζα διπλωμένη στα δύο, βρεγμένη με κρασί κι από πάνω καθαρό μαλλί μουσκεμένο με λάδι».

Και συνεχίζει: « Καταπλάσματα για τα οιδήματα και τη φλεγμονή στις γύρω περιοχές γίνονται με βρασμένο φλόμο, ωμά φύλλα τριφυλλιού, βρασμένα φύλλα επιμέτρου και πολτό. Αν το τραύμα χρειάζεται καθάρισμα, όλα τούτα καθαρίζουν, καθώς και τα φύλλα της ελιάς και της συκιάς και το πράσινο...».

Για την αρχαία θεραπευτική το εκλεκτότερο εξ όλων των ελαιολάδων ήτα αυτό που έδινε η αγριελιά, το οποίο ήταν λίγο και σπάνιο, καθώς και το ελαιόλαδο της πρώτης συμπίεσης (ομφάκινον), που λαμβάνεται με την «απαλή» σύνθλιψη της ελιάς και χωρίς την παρεμβολή ζεστού νερού. Κατά τον Πλίνιο, το λάδι αυτό λαμβάνεται πρώτον πιέζοντας την ελιά όταν είναι ακόμα άσπρη( άγουρη), και δεύτερον όταν η ελιά αρχίζει να αλλάζει χρώμα χωρίς να έχει, ωστόσο, ωριμάσει.

Το πρώτο ομφάκινον είναι λευκό, το δεύτερο πράσινο. Το δεύτερο κάνει καλό στα ούλα και είναι εξαιρετικό για να διατηρηθούν τα δόντια λευκά.

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

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον, τέλος, παρουσιάζει η εφαρμογή του ελαιολάδου και στον τομέα της κτηνιατρικής. Κατά τον Αλυανό, το ελαιόλαδο μπορούσε να εφαρμοστεί με εξαιρετικά ιαματικά αποτελέσματα, αφού «όταν ο ελέφαντας πληγωθεί από βέλη και δόρατα τρώει άνθος ελιάς ή και λάδι κι έτσι αποβάλλει από το σώμα του ο,τι τον έχει τρυπήσει».

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΚΡΗΤΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

### **5.1 ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

Επιστρέφοντας στα σημερινά δεδομένα, υπολογίζεται ότι τα τελευταία χρόνια παράγονται κατά μέσο όρο 80.000 τόνοι ελαιολάδου( από αυτό το 75% είναι εξαιρετικό παρθένο), με αυξητική τάση της τάσης του 9%, η οποία οφείλεται κυρίως στην αύξηση της παραγωγικότητας των ελαιοδέντρων. Στο νησί υπάρχουν περίπου 33 εκατ. Ελαιόδεντρα, τα οποία δεσπόζουν και χαρακτηρίζουν το τοπίο του, ενώ σε όλη την Ελλάδα το σύνολο των ελαιοδέντρων ανέρχεται σε 100 εκατομμύρια περίπου. Αναλυτικότερα, η Κρήτη παράγει το 30% του ελληνικού ελαιολάδου, η Πελοπόννησος το 26%, η Μυτιλήνη το 10% και τα Ιόνια νησιά το 8%. Οι Κρητικοί, εδώ και αιώνες, όπως μαρτυρούν οι περιηγητές, οι επιδημιολογικές έρευνες και τα στατιστικά στοιχεία, διατηρούν την πρωτιά την κατανάλωση ελαιολάδου, μια και ακόμη και σήμερα καταναλώνουν κατά μέσο όρο 23-24 κιλά το χρόνο!)

Τα τελευταία χρόνια όλο και πιο συχνά γίνεται λόγος για το κρητικό πρότυπο διατροφής, το οποίο διαφοροποιείται σημαντικά από το μεσογειακό, εξαιτίας του τρόπου αλλά και της ποιότητας του ελαιολάδου που χρησιμοποιεί. Μια πολύ ενδιαφέρουσα έρευνα του Αμερικανικού Ιδρύματος Ροκφέλλερ, σε δείγμα του πληθυσμού της Κρήτης, την περίοδο 1948-1958, κατέληξε στα εξής συμπεράσματα:



« Το κρητικό διαιτολόγιο βασίζεται κυρίως σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης: δημητριακά, λαχανικά, φρούτα και ελαιόλαδο». Η μεσογειακή διαίτα, η οποία σήμερα θεωρείται από πολλούς πολύ γενικευμένος όρος, έγινε αρχικά γνωστή από τα αποτελέσματα της μελέτης των Επτά Χωρών, στην οποία ο πληθυσμός της Κρήτης βρέθηκε να έχει το χαμηλότερο ποσοστό θνησιμότητας από στεφανιαία νόσο συγκριτικά με άλλους πληθυσμούς που συμμετείχαν στη μελέτη.

Σύμφωνα με τους μελετητές, αυτό οφείλεται στη μεγάλη ποσότητα μονοακόρεστων λιπαρών οξέων, που διαθέτει το ελαιόλαδο και τα οποία προστατεύουν την καρδιά, σε αντίθεση με τα κεκορεσμένα λιπαρά οξέα των άλλων ζωικών λιπών ( βούτυρο, μαργαρίνη, λαρδί) με τα οποία διαιτώνται οι Βόρειοι Ευρωπαίοι. Επιπροσθέτως, οφείλεται στην υψηλή κατανάλωση ελαιολάδου από τον κρητικό πληθυσμό, που είναι 100 γρ. ανά άτομο ημερησίως ή αλλιώς το ένα τρίτο της συνολικής ενεργειακής πρόσληψης. Η ποσότητα αυτή περιλαμβάνει ακόμα και το ελαιόλαδο, που προορίζεται για το τηγάνισμα διαφόρων τροφών, όπως ψάρια, τυρί, χορτόπιτες, τυρόπιτες και κρέας.

Πρόσφατα επιστημονικά στοιχεία δείχνουν ότι η υψηλή κατανάλωση ελαιολάδου όχι απλά μειώνει τα επίπεδα της LDL χοληστερόλης στο αίμα, αλλά επιπλέον παρεμποδίζει την οξειδωσή της, λόγω των αντιοξειδωτικών ουσιών που υπάρχουν στο ελαιόλαδο, όπως οι τοκοφερόλες, οι πολυφαινόλες και άλλες.

Επιπρόσθετα, το ελαιόλαδο δεν μειώνει τα επίπεδα της HDL όπως κάνουν τα άλλα πλούσια σε πολυακόρεστα φυτικά έλαια. Τα τελευταία αποτελούν μεγάλη πηγή υπεροξειδίων και οξειδωτική τροποποίησης των λιποπρωτεϊνών, που θεωρείται ως το πρώτο βήμα για την εναπόθεση λιπιδίων στο εσωτερικό αρτηριακό τοίχωμα.

Η Ιατρική σχολή του Πανεπιστημίου Κρήτης έχει αναλάβει πολύχρονη έρευνα παρακολούθησης του επιβίωσαντος κρητικού πληθυσμού, που χρησιμοποιήθηκε ως δείγμα στη Μελέτη των Επτά Χωρών. Τα νέα στοιχεία επιβεβαιώνουν πράγματι τα ευρήματα της αρχικής Μελέτης, κατά την οποία οι Κρητικοί παρουσίασαν τη χαμηλότερη θνησιμότητα στη στεφανιαία νόσο.

## 5.2 ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ

Τη σημασία της ελιάς και των προϊόντων της στη διατροφή, κατά την αρχαιότητα μαρτυρεί ο Σοφοκλής και την αποκαλεί «παιδοτρόφον». Επίσης, ένα δείγμα πλούτου, από την κλασική αρχαιότητα ακόμη, μας μεταφέρει ο Αριστοφάνης στον «Πλούτο» του. Το κρασί και το λάδι συγκαταλέγονται στα προϊόντα που περιλαμβάνει ανάμεσα στα βασικά είδη.

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

Το ελαιόλαδο, επίσης, ήταν απαραίτητο στη μαγειρική των δημητριακών καρπών, των λαχανικών και των οσπρίων, όπως γίνεται ακόμη και σήμερα στην παραδοσιακή κουζίνα των Ελλήνων, ιδιαιτέρως δε σε περιοχές όπου ευδοκμεί η ελιά. Εκείνο ( το ελαιόλαδο) που προοριζόταν για μαγειρική χρήση ήταν πάντα πολύ καλής ποιότητας, ανάλογα με τις συνθήκες παραγωγής που επικρατούσαν σε κάθε τόπο. Οι αγρότες συνήθιζαν να το καταναλώνουν και ωμό( δεν είναι και τόσο ασυνήθιστο ακόμα και σήμερα αυτό το φαινόμενο), είτε βρέχοντας μ' αυτό παξιμάδι, είτε αρτύζοντας τα βρασμένα χόρτα και τα άλλα σαλατικά. Οι ποσότητες ωμού( αμαγείρευτου) ελαιολάδου, που καταναλίσκονταν, δεν ήταν καθόλου μικρές, Σε ελαιοπαραγωγικές περιοχές αντιπροσώπευαν ένα σημαντικό ποσοστό, που είναι πολύ δύσκολο να προσδιοριστεί με ακρίβεια.

Επιπρόσθετα, το λάδι χρησιμοποιούταν και στη ζαχαροπλαστική. Ο Αθήναιος κάνει λόγο για ένα αρχαίο κρητικό γλύκισμα, που το έλεγαν γλυκίνα. Το παρασκεύαζαν « δια γλυκέος οίνου και ελαιολάδου». Πολλά γλυκίσματα της αρχαίας αλλά και της σύγχρονης διατροφικής παράδοσης στηρίζονται στο ελαιόλαδο.

Η διάδοση της καλλιέργειας της ελιάς και της χρήσης του ελαιολάδου φαίνεται να χρειάστηκαν πολλούς αιώνες. Ωστόσο η παραγωγή δεν ήταν πάντοτε εξασφαλισμένη. Στα χρόνια της ρωμαϊκής ακμής εθεωρείτο στη Ρώμη είδος πολυτελείας. Επί Σκιπίωνος του Αφρικανού είχε αρχίσει να επιβάλλεται όχι μόνο στα τραπέζια των πλουσίων αλλά και στη διατροφή των λαϊκών τάξεων. Ο ίδιος ο Σκιπίων μοίρασε από ένα δοχείο λάδι στους Ρωμαίους πολίτες, πράγμα που συνεχίστηκε να γίνεται και στα κατοπινά χρόνια.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ**

### **6.1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΕΥΕΡΓΕΤΙΚΑ ΟΦΕΛΗ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ**

Ήταν ήδη γνωστό από παλιά, ότι οι πληθυσμοί της Μεσογείου, κοιτίδες εξ άλλου πολλών πολιτισμών της αρχαιότητας, ζούσαν περισσότερο και έπασχαν από λιγότερες ασθένειες, συγκρινόμενοι με πληθυσμούς άλλων χωρών. Με την πρόοδο των βιοιατρικών επιστημών, αλλά και των επιδημιολογικών μεθόδων, μετά το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, καθώς και με τη συνεργασία των διαφόρων χωρών, άρχισαν πολλές μελέτες επιδημιολογικού χαρακτήρα, στην προσπάθεια να αποκαλυφθούν παράγοντες οι οποίοι σχετίζονταν με την ύπαρξη ή την εξέλιξη διαφόρων νόσων. Λόγω της σχετικά μεγάλης επίπτωσης καρδιοπαθειών και καρκίνου, πολλές από τις μελέτες αυτές επικεντρώθηκαν στις δυο αυτές μαστιγες του σύγχρονου κόσμου.

Οι επιδημιολογικές μελέτες παρουσιάζουν αρκετές δυσκολίες. Πράγματι, ο υπό μελέτη πληθυσμός πρέπει να εξετάζεται και να παρακολουθείται για μεγάλα χρονικά διαστήματα, με τις ίδιες μεθόδους. Οι εξωτερικές επιδράσεις θα πρέπει να ελέγχονται και στο βαθμό που καθίσταται δυνατό να ελαχιστοποιούνται. Η μεθοδολογία πρέπει να είναι πλήρως ελεγχόμενη, όπως και η στατιστική επεξεργασία των δεδομένων. Το δείγμα του πληθυσμού, ο οποίος μελετάται, θα πρέπει να είναι, τέλος, αρκετά μεγάλος, ώστε να μπορούν, με την προβολή του στο γενικό πληθυσμό, να εξαχθούν στατιστικά σημαντικά συμπεράσματα. Έτσι, οι καλύτερες επιδημιολογικές μελέτες έχουν γίνει είτε σε κλειστούς πληθυσμούς,

στους οποίους η αλληλεπίδραση με άλλες ομάδες ήταν περιορισμένη, είτε με διακρατική επιστημονική έρευνα, με σύγκριση αντίστοιχων πληθυσμών διαφόρων γεωγραφικών περιοχών, με σαφώς καθορισμένα περιβαλλοντικά, διατροφικά και άλλα στοιχεία. Μια τέτοια μελέτη είναι η μελέτη των επτά χωρών.

Η μελέτη των επτά χωρών είναι μια τεράστια επιδημιολογική μελέτη σε 11.500 άτομα, η οποία έγινε στις δεκαετίες του 1950 και 1960. Μελετήθηκαν κάτοικοι επτά διαφορετικών γεωγραφικών περιοχών: Κρήτης και Κέρκυρας, δαλματικών ακτών, κάτω Ιταλίας, Ολλανδίας, Ηνωμένων Πολιτειών της Αμερικής και Ιαπωνίας, αναφορικά με τις διατροφικές τους συνήθειες και την επίπτωση διαφόρων ασθενειών, όπως οι καρδιοπάθειες και ο καρκίνος. Τα συμπεράσματα δημοσιεύτηκαν στα μέσα της δεκαετίας του 1980.

Αναλύοντας διεξοδικότερα τα αποτελέσματα της έρευνας, διαπιστώθηκε ότι οι πληθυσμοί, με αντίστοιχο βιοτικό επίπεδο, μόλυνση περιβάλλοντος και στρες διέφεραν σημαντικά αναφορικά με τη συχνότητα καρδιοπαθειών και καρκίνου. Ο μόνος παράγοντας, ο οποίος τις διαφοροποιούσε ήταν η δίαιτά τους, και συγκεκριμένα η ποιότητα των λιπαρών ουσιών, η σύσταση των λιπών καθώς και η ημερήσια κατανομή μεγάλων κατηγοριών θρεπτικών ουσιών. Επί τη βάση των στοιχείων αυτών, προετάθη ο όρος « Μεσογειακή Δίαιτα», αναφερόμενος στον τρόπο διατροφής του πληθυσμού των χωρών που περιβάλλουν τη λεκάνη της Μεσόγειου.

## **6.2 Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ**

Τέλος, η Κρήτη διαφοροποιείται περαιτέρω, ιδιαίτερα αναφορικά με τις καρδιοπάθειες. Μελέτη των αποτελεσμάτων της έρευνας δείχνει ότι η συχνότητα των καρδιοπαθειών και της ολικής θνησιμότητας του πληθυσμού, και λιγότερο των θανάτων από νεοπλασίες, είναι πολύ χαμηλότερη στην Κρήτη, ακόμα και συγκρινόμενη με αυτήν των άλλων μεσογειακών πληθυσμών. Το 'κρητικό παράδοξο', αυτό οδήγησε στην καλύτερη διερεύνηση της κρητικής διαίτας, σε αντιδιαστολή με την μεσογειακή δίαιτα, και στη εξαγωγή ορισμένων συμπερασμάτων, αναφορικά με τις ιδιαιτερότητές της. Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι, μετεμφύτευση της κρητικής διαίτας σε πληθυσμούς, οι οποίοι διετρέφοντο με

διαφορετικό τρόπο, οδήγησε σε ομαλοποίηση των μεταβολικών δεικτών τους, πολύ γρήγορα, σε διάστημα μόλις μερικών εβδομάδων.

Η κρητική δίαιτα διαφέρει πράγματι σημαντικά από την αντίστοιχη μεσογειακή ως προς την κατανάλωση ψωμιού και αλκοόλ (είναι χαμηλότερη), ενώ η κατανάλωση οσπρίων, φρούτων και ελαιολάδου είναι σημαντικά υψηλότερη.

Επί τη βάση των αποτελεσμάτων της μελέτης, διάφοροι ερευνητές απεκάλυψαν επιστημονικά τη διατροφική αλλά και την ιατρική δράση του ελαιολάδου σε παθήσεις διαφόρων οργάνων και συστημάτων. Η παγκόσμια βιβλιογραφία, πράγματι, περιέχει περί τα 400 επιστημονικά άρθρα, αναφερόμενα σε δράσεις του ελαιολάδου σε διάφορες παθήσεις.

Πληθυσμιακές μελέτες στον καρκίνο του παχέος εντέρου δείχνουν ότι ο κύριος τρόπος δράσεως του ελαιολάδου και του μεσογειακού διαιτητικού προτύπου είναι η επίδραση τους στο μεταβολισμό και την παραγωγή προσταγλαδινών, καθώς και η προστασία των κυττάρων από τη δράση αντιοξειδωτικών παραγόντων. Παράλληλα, μελέτες οι οποίες έχουν πραγματοποιηθεί στην Ιταλία, δείχνουν ότι υπάρχει ελάττωση του γαστρικού καρκίνου σε περιοχές, στις οποίες καταναλώνονται ελαιόλαδο, φρέσκα φρούτα (ιδιαίτερα εσπεριδοειδή) και λαχανικά, σκόρδο, κρεμμύδι και μερικές ποσότητες αρωματικών φυτών, βασικών συστατικών της μεσογειακής αλλά και της κρητικής διατροφής. Στο σημείο αυτό, αξίζει να σημειωθεί ότι, τουλάχιστον στην κρητική δίαιτα, ακόμα και σήμερα, το 70% της ημερήσιας πρόσληψης βιταμίνης E γίνεται μέσω του ελαιολάδου.

Ίσως τα περισσότερα επιδημιολογικά στοιχεία σε ανθρώπους, αναφορικά με τη δράση του ελαιολάδου και του καρκίνου, έχουν συλλεχτεί για τον καρκίνο του μαστού. Σήμερα θεωρείται σχεδόν βέβαια, όπως αναφέρεται σε αρκετές ανασκοπήσεις, η προστατευτική δράση του ελαιολάδου στον καρκίνο αυτό. Έτσι, ο μεσογειακός τύπος δίαιτας θεωρείται υπεύθυνος για την ελάττωση των περιπτώσεων καρκίνου του μαστού στη Νότια Ιταλία, την Ελλάδα ή την Ισπανία. Μελέτη σε 2.564 νοσοκομειακούς ασθενείς απέδειξε ότι υπήρχε μικρότερη επίπτωση καρκίνου του μαστού σε άτομα, τα οποία κατανάλωναν περισσότερο ελαιόλαδο ημερησίως. Ανάλογα αποτελέσματα έχουν ανακοινωθεί για τον καρκίνο του παγκρέατος και του ενδομητρίου, με 26% ελάττωση της επίπτωσης σε άτομα που κατανάλωναν πολύ ελαιόλαδο. Το γεγονός ότι Έλληνες, οι οποίοι μετανάστευσαν στην Αυστραλία και άλλαξαν το πρότυπο διατροφής τους παρουσίαζαν υψηλότερο επίπεδο καρκίνου του μαστού, αποτελεί ένα επιπρόσθετο

στοιχείο, το οποίο συνηγορεί υπέρ της αντικαρκινικής δράσης του ελαιολάδου στο μαστό.

Συνοψίζοντας, λοιπόν, όλα τα παραπάνω στοιχεία, φαίνεται ότι δίαιτα πλούσια σε ελαιόλαδο ελαττώνει την επίπτωση του καρκίνου του στόμαχου, του παχέος εντέρου, του προστάτη και κυρίως του καρκίνου του μαστού. Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι δίαιτα πλούσια σε ελαιόλαδο αυξάνει τη διακριτική ικανότητα της αξονικής και κυρίως της μαγνητικής τομογραφίας, επιτρέποντας την ανίχνευση πολύ μικρών όγκων.

### **6.3 ΓΕΝΙΚΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ**

Η μελέτη των επτά χωρών έδειξε πέραν πάσης αμφισβητήσεως ότι η μεσογειακή δίαιτα, πλούσια σε λαχανικά και φρούτα, όσπρια, δημητριακά, μικρές ποσότητες κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων, και σαν μοναδική πρακτικά πηγή πρόσληψης λίπους το ελαιόλαδο, αποτελεί ένα ουσιαστικό στοιχείο υγείας και μακροζωίας. Η μελέτη αυτή βρίσκει την κυριότερη εφαρμογή της στην Κρήτη, όπου η θνητότητα από καρδιοπάθειες είναι 4-5 φορές μικρότερη απ' ό,τι σε οποιαδήποτε άλλη περιοχή της μεσόγειου ή ακόμα και του κόσμου. Η αρχική αυτή κατηγορία μελετών έστρεψε την προσοχή του κόσμου στα διαφορετικά συστατικά της Μεσογειακού τύπου διαίτας.

Ήδη, 15 χρόνια μετά από την παρουσίαση του βιβλίου του Ancel Keys για τη μεσογειακή δίαιτα, μια ομάδα ερευνητών από την Αμερική και την Ελλάδα αναδεικνύουν τη διαιτητική πυραμίδα της Μεσογείου σαν ένα πολιτισμικό μοντέλο υγιεινής διατροφής. Στη διατροφική αυτή πυραμίδα εμφανίζεται μια πληθώρα φυτικών τροφών ( λαχανικά, ψωμιά, άλλα δημητριακά, πατάτες, σπόροι, καρύδια, φρέσκα φρούτα σαν καθημερινό επιδόρπιο) και γαλακτοκομικών προϊόντων, κυρίως υπό τη μορφή τυριού και γιαουρτιού. Εκτός τα λοιπά στοιχεία, που αφορούν ξεχωριστές διατροφικές ομάδες, το ελαιόλαδο αποτελεί την κύρια πηγή λίπους. Ο τύπος αυτής της διαίτας προσδίδει 7-8% της ενέργειας από κεκορεσμένα λίπη, ενώ το υπόλοιπο μέχρι το 25-35% προέρχεται από μονοακόρεστα λίπη και κυρίως από ελαιόλαδο.

Σε προηγούμενες παραγράφους αναφερθήκαμε στην επίδραση του ελαιόλαδου σε διάφορες ασθένειες, οι οποίες αποτελούν μάστιγα και τις κύριες αιτίες θανάτου στη

σημερινή κοινωνία (αρτηριοσκλήρυνση, διαβήτης, καρκίνος). Έγινε προσπάθεια να αποδοθεί η σημερινή επιστημονική γνώση για τη δράση του ελαιολάδου στις παθήσεις αυτές. Από την παρούσα ανασκόπηση, λοιπόν, γίνεται φανερό ότι το ελαιόλαδο αποτελεί ουσιαστικό προληπτικό ή ακόμα και θεραπευτικό παράγοντα σε πολλές από αυτές. Βέβαια, η κατανάλωση του ελαιόλαδου υπόκειται στα γευστικά και πολιτιστικά πρότυπα των πληθυσμών, στους οποίους προτείνεται. Έτσι, η γεύση του ελαιόλαδου, κτήμα και σημείο αναφοράς της Μεσογειακής λεκάνης δεν είναι πάντοτε συμβατή με τα γευστικά πρότυπα κατοίκων άλλων περιοχών. Το ίδιο ισχύει και για πολλά άλλα προϊόντα της κλασικής Μεσογειακής δίαιτας, τα οποία εκτός από τη θρεπτική τους αξία, αξίζει να θεωρηθούν ότι αποτελούν και πολιτιστικά πρότυπα των κατοίκων της περιοχής αυτής.

Εκτός, όμως, από αυτό, ιδιαίτερα για το ελαιόλαδο, ένα ουσιαστικό σημείο, στο οποίο πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή, είναι και η ποιότητά του. Τόσο ο τρόπος εκθλίψεως του ελαιόκαρπου, όσο και η περιεκτικότητά του σε τυχόν βλαβερά συστατικά ( εντομοκτόνα, ιδίως αυτά τα οποία είναι λιποδιαλυτά και βρίσκονται στον καρπό) έχουν ήδη αποτελέσει και πρέπει να αποτελέσουν αντικείμενο πολλών μελετών εκ μέρους των Διεθνών Οργανώσεων. Αυτές επιτρέπουν συγκεντρώσεις εντομοκτόνων στα διάφορα έλαια, 5-15 φορές περισσότερες απ, ό, τι στο φυτό. Η ύπαρξη των εντομοκτόνων αυτών, καθώς και διαφόρων άλλων βλαβερών ουσιών, μειώνει την ποιότητα, όσο και την πιθανή θεραπευτική χρήση του ελαιολάδου ως συστατικού της τροφής. Παράλληλα, η έκθλιψη και η απομόνωση του ελαιολάδου με βραστό νερό ελαττώνει τη συγκέντρωση διαφόρων ιχνοστοιχείων και δυνητικά χρήσιμων ουσιών, όπως είναι οι πολυφαινόλες και άλλα αντιοξειδωτικά.

Ως εκ τούτου, αρχίζει να διαφαίνεται η δυνατότητα και η προτεραιότητα της χρήσης εναλλακτικών μεθόδων (βιολογική γεωργία, άλλοι τρόποι εκθλίψεως του ελαιολάδου) για τη λήψη προϊόντος καλύτερης ποιότητας, τόσο από πλευράς ιατρικής όσο και από πλευράς γευστικής.

Τέλος, το τοξικό σύνδρομο από χορήγηση νοθευμένου ελαιολάδου στην Ισπανία, σύνδρομο στο οποίο προσεβλήθησαν περί τα 20.000 άτομα, εκ των οποίων 250-300 πέθαναν, θα πρέπει να μας ευαισθητοποιήσει περισσότερο, αναφορικά με την ανάγκη αυστηρών ελέγχων για τη διατήρηση αυτού του σπουδαίου προϊόντος της ελληνικής γης.

## Μέρος δεύτερο

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

#### 1.1 ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ- ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ Ε.Ε.

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

Το ελαιόλαδο έχει κυρίως οργανοληπτικές και θρεπτικές ιδιότητες οι οποίες, με δεδομένο το κόστος παραγωγής του, του ανοίγουν μια αγορά σε σχετικά υψηλές τιμές σε σχέση με τις περισσότερες άλλες φυτικές λιπαρές ουσίες. Έχοντας υπόψη αυτή την κατάσταση της αγοράς, πρέπει να προβλεφθούν για το ελαιόλαδο πρότυπα εμπορίας τα οποία περιλαμβάνουν κυρίως ειδικούς κανόνες σήμανσεως που θα συμπληρώνουν αυτούς που προβλέπονται από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2000, για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τη σήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων (4) και ειδικότερα τις αρχές που διατυπώνονται στο άρθρο 2.

Λόγω της πολύ θετικής εικόνας των προϊόντων ελαιολάδου, και της σημασίας που έχει η ελαιοκομία για πολλά κράτη μέλη και της κυριαρχίας της Ε.Ε. στην παγκόσμια αγορά ελαιολάδου, η μμελλοντική πολιτική στον τομέα του ελαιολάδου θα έχει ως βασικό στόχο την περαιτέρω βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος. Στο πλαίσιο του μεταβατικού καθεστώτος που καθιερώθηκε το 1998 τροποποιήθηκαν οι ορισμοί των κατηγοριών ελαιολάδου για να μπορέσουν να καθιερωθούν αυστηρότεροι κανόνες και να εφαρμοστούν πιο σύγχρονες και αποτελεσματικές μέθοδοι οργανοληπτικής ανάλυσης. Αυτές οι μέθοδοι έγιναν ακόμη πιο ακριβείς το 2001 στο πλαίσιο μιας εκστρατείας που είχε ως στόχο να ενθαρρύνει τους παραγωγούς να επικεντρώσουν τη προσπάθειά τους στην ποιότητα του ελαιολάδου. Τα ισχύοντα πρότυπα βασίζονται σε ένα νέο ορισμό των πυρηνελαίων και επιτρέπουν τον πλήρη διαχωρισμό ανάμεσα σε αυτά τα έλαια και στα μειονεκτικά παρθένα έλαια. Θεσπίστηκαν επίσης κανόνες για τη



βελτίωση των μεθόδων ανάλυσης, για τον προσδιορισμό της ποιότητας των προϊόντων και για τον καθορισμό διαδικασιών συγκρότησης των ομάδων δοκιμαστών.

Ο κανονισμός σχετικά με την εμπορία προϊόντων του ελαιολάδου προβλέπει τα πρότυπα για τη συσκευασία, την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση που απαιτούνται για την εμπορία στην Ε.Ε., δηλαδή παρέχει σημαντικές εγγυήσεις στον καταναλωτή και επιτρέπει στους παραγωγούς να μεγιστοποιούν τα κέρδη τους πουλώντας προϊόντα υψηλής ποιότητας. Τα κυριότερα σημεία του Κανονισμού είναι:

- Το ελαιόλαδο έχει κυρίως οργανοληπτικές και θρεπτικές ιδιότητες οι οποίες, λαμβάνοντας υπόψη το κόστος παραγωγής του, του ανοίγουν μια αγορά σε σχετικά υψηλές τιμές σε σχέση με τις περισσότερες άλλες φυτικές λιπαρές ουσίες. Έχοντας υπόψη αυτή την κατάσταση της αγοράς, πρέπει να προβλεφθούν για το ελαιόλαδο νέοι κανόνες εμπορίας.
- Ως "λιανικό εμπόριο" θεωρείται η πώληση, στον τελικό καταναλωτή, ελαίου που παρουσιάζεται ως έχει ή είναι ενσωματωμένο σε τρόφιμο.
- Για να διασφαλιστεί η αυθεντικότητα των πωλουμένων ελαιολάδων, πρέπει να προβλεφθούν για το λιανικό εμπόριο συσκευασίες μικρού μεγέθους. Έτσι, παρουσιάζονται στον τελικό καταναλωτή προσυσκευασμένα σε συσκευασίες μέγιστης χωρητικότητας πέντε λίτρων. Οι συσκευασίες αυτές είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του. Ωστόσο, για τα έλαια που προορίζονται για την κατανάλωση σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες ή άλλες παρόμοιες συλλογικές εστιάσεις, τα κράτη μέλη μπορούν να καθορίσουν, συναρτήσει του τύπου της σχετικής μονάδας, μέγιστη χωρητικότητα των συσκευασιών ανώτερη των πέντε λίτρων.
- Στη σήμανση των ελαίων πρέπει να περιλαμβάνεται με τρόπο ευκρινή και ανεξίτηλο, εκτός από την ονομασία πωλήσεως η πληροφορία για την κατηγορία του ελαίου: α διαθέτουν κατάλληλο σύστημα κλεισίματος. α) για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο: "ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους
- Το παρθένο ελαιόλαδο: "ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

- 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 επεξεργασία του προϊόντος που ελήφθη μετά την εξαγωγή του ελαιολάδου και έλαια που ελήφθησαν απευθείας από τις ελιές", ή "ελαιόλαδο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από επεξεργασία πυρήνων ελιάς και ελαίων που παράγονται απευθείας από ελιές".
  - Ο προσδιορισμός της καταγωγής στη σήμανση μπορεί να αναγράφεται

μόνο για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και το παρθένο ελαιόλαδο. Ως "προσδιορισμός της καταγωγής" θεωρείται η ένδειξη ενός γεωγραφικού ονόματος επί της συσκευασίας ή επί της ετικέτας που συνδέεται με αυτό. Ο προσδιορισμός της καταγωγής είναι δυνατός σε περιφερειακό επίπεδο για τα προϊόντα τα οποία απολαμβάνουν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης. Στις άλλες περιπτώσεις ο προσδιορισμός της καταγωγής συνίσταται στην ένδειξη ενός κράτους μέλους της Κοινότητας ή μιας τρίτης χώρας. Η περιγραφή της καταγωγής που μνημονεύει κράτος μέλος ή την Κοινότητα, αντιστοιχεί στη γεωγραφική ζώνη στην οποία συγκομίσθηκαν οι ελιές και όπου βρίσκεται το ελαιοτριβείο στο οποίο το εν λόγω έλαιο εξήχθη από τις ελιές.

- Οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών μπορούν να αναγράφονται μόνον αν βασίζονται στα αποτελέσματα αναλυτικής μεθόδου. Η ονομασία πώλησης ενός μείγματος ελαιολάδου και άλλων φυτικών ελαίων πρέπει να είναι η ακόλουθη: "Μείγμα φυτικών ελαίων (ή συγκεκριμένα ονόματα των υπόψη φυτικών ελαίων) και ελαιολάδου", ακολουθούμενη αμέσως μετά από την ένδειξη του ποσοστού του ελαιολάδου στο μείγμα.
- Στην ετικέτα δεν επιτρέπεται να αναφέρονται ιδιότητες που δεν έχουν αποδοθεί στα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου.
- Απαγορεύεται τρόφιμα που περιέχουν ελαιόλαδο να εκμεταλλεύονται τον καταναλωτή προβάλλοντας τη φήμη του ελαιολάδου, χωρίς να παρουσιάζουν την πραγματική σύνθεση του προϊόντος. Κατά συνέπεια, πρέπει να εμφανίζεται

σαφώς στις ετικέτες το ποσοστό ελαίου, καθώς και ορισμένες ενδείξεις για τα προϊόντα που αποτελούνται αποκλειστικά από μείγμα φυτικών ελαίων.

- Οι άλλες ενδείξεις που αναγράφονται στην ετικέτα πρέπει να στηρίζονται από αντικειμενικά στοιχεία, για να αποφευχθούν κίνδυνοι καταχρήσεων εις βάρος του καταναλωτού και εκτροπών του ανταγωνισμού στην αγορά των σχετικών ελαίων.
- Το κράτος μέλος στο οποίο βρίσκεται η διεύθυνση του παρασκευαστή, συσκευαστή ή πωλητή που αναγράφεται στη σήμανση προβαίνει σε δειγματοληψίες και εξακριβώνει την ακρίβεια των ενδείξεων της σήμανσης.
- Τα κράτη μέλη λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα στα οποία περιλαμβάνεται ένα σύστημα κυρώσεων για να διασφαλίσουν την τήρηση του παρόντος κανονισμού. Τα κράτη μέλη μπορούν να καθιερώσουν σύστημα έγκρισης των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται με την εμπορία ελαιολάδου, οι εγκαταστάσεις συσκευασίας των οποίων βρίσκονται στο έδαφός τους. Η έγκριση και ένας αλφαριθμητικός κωδικός αναγνώρισης χορηγούνται σε κάθε επιχείρηση που υποβάλλει τη σχετική αίτηση και η οποία πληροί τους ακόλουθους όρους:  
διαθέτει εγκαταστάσεις συσκευασίας, δεσμεύεται να συγκεντρώνει και να διατηρεί τα δικαιολογητικά στοιχεία που προβλέπει το κράτος μέλος, διαθέτει σύστημα αποθήκευσης που επιτρέπει τη διεξαγωγή ικανοποιητικού για το συγκεκριμένο κράτος μέλος ελέγχου της προέλευσης των ελαίων των οποίων προσδιορίζεται η καταγωγή. Η σήμανση φέρει, ενδεχομένως, τον αλφαριθμητικό κωδικό αναγνώρισης της εγκεκριμένης επιχείρησης συσκευασίας.
- Ο παρών κανονισμός αρχίζει να εφαρμόζεται από την 1η Νοεμβρίου 2002. Η ποιότητα είναι βασικός παράγοντας για την αύξηση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών και της κατανάλωσης τόσο στην Ε.Ε. όσο και στις τρίτες χώρες. Το ελαιόλαδο είναι γνωστό ως προϊόν υψηλής ποιότητας και η δημιουργία μιας στρατηγικής για την ποιότητα είναι μία από τις πιο σημαντικές πτυχές των πρωτοβουλιών της Ε.Ε. Εντούτοις, η ποιότητα δεν μπορεί να επιτευχθεί μόνο με την κοινοτική νομοθεσία. Απαιτεί τη συμμετοχή όλων αυτών που ασχολούνται με την παραγωγή και την εμπορία: των παραγωγών, των ελαιοτριβείων, των μεταποιητών και αυτών που το εμπορεύονται. Στο πλαίσιο αυτό η μεταρρύθμιση του 2004 παρέχει στα κράτη μέλη τη δυνατότητα να αφαιρούν ένα περιορισμένο ποσοστό των ενισχύσεων για την εμπορία και να το διαθέτουν σε οργανώσεις

(«εγκεκριμένες διεπαγγελματικές οργανώσεις») που ασχολούνται με δραστηριότητες όπως είναι η μελέτη της αγοράς, η βελτίωση της περιβαλλοντικής επίπτωσης της παραγωγής ελαιολάδου, η βελτίωση της ποιότητας και η ανιχνευσιμότητα. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή στη προσπάθειά της να προστατέψει τους καταναλωτές και τους στόχους της νέας Κοινής Αγροτικής Πολιτικής για το κλάδο του ελαιολάδου εξέδωσε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 865 / 2004 στις 29 Απριλίου του 2004, στον οποίο ένα μέρος του αναφέρεται στο σύστημα εισαγωγών ελαιολάδου της Ε.Ε. από τις τρίτες χώρες.

- Για κάθε εισαγόμενη ποσότητα ελαιολάδου στην Κοινότητα απαιτείται η προσκόμιση άδειας εισαγωγής. Οι άδειες εισαγωγής εκδίδονται από τα κράτη μέλη για κάθε ενδιαφερόμενο που υποβάλλει σχετική αίτηση, ανεξάρτητα από τον τόπο εγκατάστασής του στην Κοινότητα.
- Οι άδειες εισαγωγής ισχύουν σε ολόκληρη την Κοινότητα. Οι εν λόγω άδειες εκδίδονται κατόπιν σύστασης εγγύησης, με την οποία διασφαλίζεται ότι τα προϊόντα εισάγονται κατά τη διάρκεια ισχύος της άδειας. Πλην ανωτέρας βίας, η εγγύηση καταπίπτει εν όλω ή εν μέρει, εάν η εισαγωγή δεν πραγματοποιηθεί εμπροθέσμως ή πραγματοποιηθεί μόνο εν μέρει.
- Για να εξασφαλιστεί ο κατάλληλος εφοδιασμός της κοινοτικής αγοράς με ελαιόλαδο μέσω εισαγωγών από τρίτες χώρες, μπορεί να αποφασίζεται,
- η μερική ή ολική αναστολή της εφαρμογής των δασμών του κοινού δασμολογίου για το ελαιόλαδο, καθώς και ο καθορισμός των λεπτομερειών της εν λόγω αναστολής,
- το άνοιγμα ποσόστωσης για την εισαγωγή ελαιολάδου με μειωμένο συντελεστή δασμών του κοινού δασμολογίου, καθώς και ο καθορισμός των λεπτομερειών διαχείρισης της εν λόγω ποσόστωσης.
- Εάν, λόγω των εισαγωγών ή των εξαγωγών, η κοινοτική αγορά υφίσταται ή απειλείται να υποστεί σοβαρές διαταραχές που θα μπορούσαν να θέσουν σε κίνδυνο τους στόχους της νέας ΚΑΠ, είναι δυνατόν να εφαρμόζονται κατά τις συναλλαγές με τις χώρες που δεν είναι μέλη του ΠΟΕ, τα ενδεικνυόμενα μέτρα, μέχρις ότου εκλείψει η εν λόγω διαταραχή ή απειλή διαταραχής.

## **1.2 Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ (του Β.Ψώνη, Γεν. Συμβούλου Β΄ ΟΕΥ, ΥΠΕΞ)**

Από τις μελέτες των Γραφείων ΟΕΥ που περιλαμβάνονται στην παρούσα έκδοση αλλά και από τις υπάρχουσες πληροφορίες από ελληνικές και διεθνείς πηγές, προκύπτουν τα εξής κύρια σημεία:

### 1.Ελληνική παραγωγή και εξαγωγές ελαιολάδου

- Η παραγωγή της χώρας μας κυμαίνεται γύρω τους 400.000 τόνους ετησίως και η αύξησή της δεν είναι δυνατή με βάση τους ισχύοντες κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης (περιορισμοί στο πλαίσιο της ΚΑΠ).

- Η εγχώρια κατανάλωση -από τις υψηλότερες παγκοσμίως- απορροφά το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής και απομένουν περίπου 100.000 τόνοι για εξαγωγή η οποία κατευθύνεται στο μεγαλύτερο μέρος της στην Ιταλία σε μορφή χύμα.

- Όπως προκύπτει από τις μελέτες που περιλαμβάνονται στην έκδοση αυτή, το ελληνικό επώνυμο ελαιόλαδο δεν έχει ικανοποιητική επώνυμη παρουσία στις ξένες αγορές, στις οποίες την πρώτη θέση κατέχει συνήθως το ιταλικό ελαιόλαδο και δεύτερο έρχεται το ισπανικό με αυξητικές τάσεις. Το ελληνικό επώνυμο ελαιόλαδο βρίσκεται συνήθως στην τρίτη θέση στις περισσότερες αγορές και οι ποσότητες που εξάγουμε είναι πολύ μικρές.

- Τούτο οφείλεται αφενός στην μη ύπαρξη μεγάλων (με διεθνή κριτήρια) ελληνικών εταιριών εμπορίας ελαιολάδου που να διαθέτουν ισχυρές προσβάσεις στα ξένα δίκτυα διανομής και αφετέρου στην υψηλή τιμή του, που αντικατοπτρίζει μεν την ανώτερη ποιότητά του, κάτι όμως που δεν έχει εμπεδωθεί στην συνείδηση των ξένων καταναλωτών, οι οποίοι θεωρούν το ιταλικό ως καλύτερο και επομένως το προτιμούν. Σχετικά με την ποιότητα του ελληνικού ελαιολάδου, θα πρέπει να διευκρινίσουμε ότι αυτή δεν είναι πάντα μετρήσιμη και σαφώς αντιληπτή από τον ξένο (ακόμα και τον Έλληνα) καταναλωτή. Λέγοντας ότι το ελληνικό ελαιόλαδο είναι το καλύτερο στον κόσμο, εννοούμε συνήθως ότι η Ελλάδα παράγει το υψηλότερο ποσοστό εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, σε σχέση με το σύνολο της παραγωγής της. Αυτό ασφαλώς δεν σημαίνει ότι το ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι πάντα καλύτερο από την αντίστοιχη ποιότητα ορισμένων περιοχών άλλων χωρών.

- Δεδομένου ότι η παραγωγή μας δεν είναι δυνατό να αυξηθεί και δεδομένου ότι οι εξαγωγές γίνονται σε μορφή χύμα, ο στόχος μας αναγκαστικά είναι όχι να αυξήσουμε τις εξαγωγές ελαιολάδου, αλλά να μεταβάλουμε τους όρους εμπορίας του, έτσι ώστε να αυξηθούν όσο γίνεται περισσότερο τα έσοδα από τη διάθεσή του στο εξωτερικό. Αυτό σημαίνει στην πράξη να το εξάγουμε σε επώνυμη συσκευασία στις ξένες αγορές με τρόπο που να αποκτήσει αναγνωρισιμότητα και σταθερή παρουσία, ώστε να απολαμβάνει τις υψηλότερες τιμές που αξίζει η ανώτερη ποιότητά του. Εδώ επομένως, χρειάζεται μεγαλύτερη γνώση των διεθνών αγορών και μεγαλύτερη χρήση των εργαλείων του εξαγωγικού μάρκετινγκ κάτι στο οποίο φιλοδοξεί να συνδράμει και η παρούσα εργασία των Εμπορικών Ακολουθών μας με τις συγκεκριμένες μελέτες.

### 1.3 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ – ΥΠΟΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ :ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

#### 1.3.1 ΓΕΝΙΚΟΤΕΡΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΚΑΙ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2002-06

	V A L U E (millions €)				
	2002	2003	2004	2005	2006
<i>Exports</i>	12.057,31	12.426,87	12.357,31	14.780,18	16.447,03
<i>Imports</i>	35.578,13	38.068,15	40.439,50	44.612,93	48.014,78
<i>Exports - Imports (trade balance)</i>	-	-	-	-	-
	23.520,82	25.641,28	28.082,20	29.832,75	31.567,75
<i>Exports / Imports (%)</i>	33,89%	32,64%	30,56%	33,13%	34,25%

Πριν ξεκινήσει η αναλυτική παρουσίαση του πίνακα κρίνεται σκόπιμο να διευκρινίσουμε την ύπαρξη 9 κατηγοριών εξαγωγικών προϊόντων (Total Greek exports). Το ελαιόλαδο ανήκει στην κατηγορία των Αγροτικών Προϊόντων. Πιο συγκεκριμένα εξετάζονται οι συνολικές εξαγωγές από το έτος 2002 έως το 2006. Πέραν από καποιες μικρές προσαυξήσεις η γενική εικόνα είναι ανωδική.

### 1.3.2 ΓΕΝΙΚΟΤΕΡΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΚΑΙ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2007-11

	V A L U E (millions €)				
	2007	2008	2009	2010	2011
<i>Exports</i>	17.222,81	17.333,15	14.392,87	16.248,36	22.716,49
<i>Imports</i>	53.072,11	58.365,10	44.331,73	44.767,43	42.327,15
<i>Exports - Imports (trade balance)</i>	-	-	-	-	-
	35.849,30	41.031,96	29.938,86	28.519,07	19.610,65
<i>Exports / Imports (%)</i>	32,45%	29,70%	32,47%	36,30%	53,67%

Το ίδιο ισχύει και εδώ όπως και με τον πίνακα 2.3.1. Η αναδική πορεία για τα χρόνια 2007 και 2008 είναι ξεκάθαρη. Το 2009 υπάρχει μια ύφεση και στις εξαγωγές αλλά και στις εισαγωγές η οποία ξεπερνιέται τον επόμενο χρόνο.

### 1.3.3 ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2002-2006

Year	EXPORTS		UNIT VALUE		% SHARE OF CATEGORY IN	
	Value (,000 €)	Volume (tons)	(€/ton)	Index 2002=100	Total Greek Exports	Total Greek Exports of 1-digit category: Animal, vegetab. oils, fats
2002	214.346	91.051	2.354	100,00	1,78%	82,09%
2003	307.967	131.153	2.348	99,75	2,48%	82,55%
2004	118.796	39.952	2.973	126,31	0,96%	73,62%
2005	384.556	118.316	3.250	138,07	2,60%	82,50%
2006	385.841	104.862	3.679	156,30	2,35%	79,47%

Ο παραπάνω πίνακας αναφέρεται στα ποσοστά των εξαγωγών του ελαιολάδου. Εμείς θα εξετάσουμε τους εξαγωγικούς τόνους ανα έτος. Η πορεία δεν εμφανίζεται αρκετά σταθερή καθώς από το 2002 έως το 2003 αυξάνονται ενώ το 2004 υπάρχει μια ραγδαία πτώση. Καθυσηχαστικά είναι τα επόμενα έτη όπου υπάρχει πάλι άνοδος.

### 1.3.4 ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2007-2011

Year	EXPORTS		UNIT VALUE		% SHARE OF CATEGORY IN	
	Value (,000 €)	Volume (tons)	(€/ton)	Index 2007=100	Total Greek Exports	Total Greek Exports of 1-digit category: Animal,vegetab.oils,fats
2007	261.709	86.685	3.019	100,00	1,52%	74,53%
2008	220.050	70.658	3.114	103,15	1,27%	66,90%
2009	210.430	82.952	2.537	84,02	1,46%	74,31%
2010	197.981	75.377	2.627	87,00	1,22%	68,92%
2011	211.147	81.444	2.593	85,87	0,93%	70,71%

Στον παραπάνω πίνακα τα έτη ύφεσης φαίνονται να είναι το 2008 και 2010 ευτυχώς όχι με μεγάλες αποκλίσεις. Ενθαρρυντικό είναι το γεγονός ότι από το 2010 έως και το 2011 υπάρχει μια τάση αύξησης.

### 1.3.5 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ- ΑΝΑ ΠΕΡΙΟΧΗ

GREEK EXPORTS BY REGIONS, 2011				
REGION	Value		Volume	
	(,000 €)	% share	(in tons)	% share
OECD	187.743	88,9%	74.751	91,8%
E.U. (25)	162.295	76,9%	67.868	83,3%
E.U. (15)	159.508	75,5%	67.028	82,3%
North America	18.148	8,6%	5.240	6,4%
Other Developed Countries	5.169	2,4%	1.419	1,7%
Other OECD Countries (exc. S.Korea)	3.553	1,7%	703	0,9%
Balkans Countries	2.962	1,4%	1.276	1,6%
Commonwealth of Indep.States (CIS)	7.598	3,6%	1.809	2,2%
OTHER DEVELOPING COUNTRIES				
North Africa & Midle East	735	0,3%	220	0,3%
African Countries (except N.Africa)	1.068	0,5%	268	0,3%
Other Africa	108	0,1%	34	0,0%
South East Asia	1.566	0,7%	452	0,6%
Other Asia	5.979	2,8%	1.663	2,0%
Latin America	1.533	0,7%	391	0,5%
Other America	433	0,2%	101	0,1%
Other Countries	0	0,0%	0	0,0%
<b>Total</b>	<b>211.147</b>	<b>100,0%</b>	<b>81.444</b>	<b>100,0%</b>



Όπως παρατηρούμε τον παραπάνω πίνακα, αναφερόμαστε πλέον στις 14 σπουδαιότερες περιοχές συγκριτικά με τα στοιχεία εξαγωγής τους. Πιο συγκεκριμένα, στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης παρουσιάζεται το μεγαλύτερο ποσοστό εξαγωγών, ποσοστό που αγγίζει το 88,9 % σε ευρώ, καθώς και το 91, 8% της αξίας σε τόνους. Αντιστοίχως, όσο προχωράμε στην εξέταση του πίνακα, παρατηρούμε μια σταδιακή μείωση τόσο σε χρήμα όσο και σε ποσότητα σε άλλες χώρες, όπως για παράδειγμα η Λατινική Αμερική (με 0,7 % και 0, 5 %) καθώς και η Νοτιοανατολική Ασία ( με ποσοστά 0,7% και 0,6 % αντίστοιχα).

### 1.3.6 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ – ΑΝΑ ΧΩΡΑ

MAIN EXPORTS MARKETS FOR GREECE : 2011				
C O U N T R Y	V a l u e		V o l u m e	
	(,000 €)	% share	(in tons)	% share
ITALY	131.248	62,2%	59.350	72,9%
GERMANY	17.826	8,4%	4.734	5,8%
UNITED STATES OF AMERICA	9.775	4,6%	2.756	3,4%
CANADA	8.275	3,9%	2.460	3,0%
RUSSIA	6.012	2,8%	1.385	1,7%
CHINA	5.895	2,8%	1.644	2,0%
AUSTRALIA	3.425	1,6%	1.054	1,3%
SWITZERLAND	2.815	1,3%	563	0,7%
UNITED KINGDOM	2.450	1,2%	731	0,9%
NETHERLANDS	1.892	0,9%	694	0,9%
JAPAN	1.640	0,8%	338	0,4%
BULGARIA	1.617	0,8%	605	0,7%
SWEEDEN	1.491	0,7%	354	0,4%
BRAZIL	1.381	0,7%	346	0,4%
UKRAINE	1.373	0,7%	370	0,5%
<b>Sub -total (15 countries)</b>	<b>197.116</b>	<b>93,4%</b>	<b>77.383</b>	<b>95,0%</b>
<b>T o t a l</b>	<b>211.147</b>	<b>100,0%</b>	<b>81.444</b>	<b>100,0%</b>

Σύμφωνα με τα παρόντα στατιστικά στοιχεία του πίνακα 4 παρουσιάζονται οι 15 κυριότερες χώρες, οι οποίες ,άλλες σε μεγαλύτερο κι άλλες σε μικρότερο ποσοστό, τόσο οικονομικό όσο και ποιοτικό, δέχονται τα εξαγωγίμα ελληνικά προϊόντα. Εξέχουσας σημασίας ρόλο διαδραματίζει στην αποδοχή των κρητικών προϊόντων και ιδίως του κρητικού ελαιολάδου, η γειτονική μας Ιταλία σε ποσοστό που αγγίζει το 62,2 %. Ακλουθούν σε εμφανώς χαμηλότερα ποσοστά η Γερμανία, οι Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής, ο Καναδάς, η Ρωσία αλλά και η Κίνα. Από τις πλέον τελευταίες χώρες στον πίνακα είναι η Βραζιλία και η Ουκρανία με ποσοστό που αγγίζει μόλις το 0, 7%.

## **1.4 14 ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΕΡΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ – ΠΡΟΙΟΝΤΑ – ΧΩΡΕΣ ΕΞΑΓΩΓΗΣ**

Τη διεθνούς εμβέλειας δυναμική ελληνικών προϊόντων και ιδιαίτερα του αλουμινίου και των προϊόντων έντασης τεχνολογίας και εξειδικευμένης εργασίας επικυρώνει έρευνα του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων και του Κέντρου Εξαγωγικών Ερευνών και Μελετών, που συγκρίνει τις εξαγωγικές επιδόσεις της χώρας τη διετία 2010-2011. Παράλληλα, αναδεικνύει και νέες αγορές-στόχους που σημειώνουν αξιοσημείωτη άνοδο, απορροφώντας ολοένα και περισσότερα ελληνικά προϊόντα. Στο πλαίσιο της ετήσιας έρευνας για τα 100 πιο εξαγώγιμα ελληνικά προϊόντα και τις 100 σημαντικές αγορές παγκοσμίως, ο ΠΣΕ και το ΚΕΕΜ καταγράφουν σημαντικές ανακατατάξεις, που αφενός επιβεβαιώνουν μετασχηματισμό του εξαγωγικού προτύπου της χώρας προς όφελος των τυποποιημένων και μεταποιημένων προϊόντων και αφετέρου συνθέτουν έναν νέο παγκόσμιο χάρτη για το εξωτερικό εμπόριο της χώρας.

Τη διεθνούς εμβέλειας δυναμική ελληνικών προϊόντων και ιδιαίτερα του αλουμινίου και των προϊόντων έντασης τεχνολογίας και εξειδικευμένης εργασίας επικυρώνει έρευνα του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων και του Κέντρου Εξαγωγικών Ερευνών και Μελετών, που συγκρίνει τις εξαγωγικές επιδόσεις της χώρας τη διετία 2010-2011. Παράλληλα, αναδεικνύει και νέες αγορές-στόχους που σημειώνουν αξιοσημείωτη άνοδο, απορροφώντας ολοένα και περισσότερα ελληνικά προϊόντα.

Στο πλαίσιο της ετήσιας έρευνας για τα 100 πιο εξαγώγιμα ελληνικά προϊόντα και τις 100 σημαντικές αγορές τους παγκοσμίως, ο ΠΣΕ και το ΚΕΕΜ καταγράφουν σημαντικές ανακατατάξεις, που αφενός επιβεβαιώνουν μετασχηματισμό του εξαγωγικού προτύπου της χώρας προς όφελος των τυποποιημένων και μεταποιημένων προϊόντων και αφετέρου συνθέτουν έναν νέο παγκόσμιο χάρτη για το εξωτερικό εμπόριο της χώρας.

*Όπως δήλωσε η Πρόεδρος του ΠΣΕ, κυρία Χριστίνα Σακελλαρίδη «τα στοιχεία δείχνουν ότι η Ελλάδα και παράγει και εξαγει προϊόντα υψηλής ποιότητας, τεχνογνωσίας και καινοτομίας. Παράλληλα, όμως, αναδεικνύουν και τον*

*γενικότερο ρόλο που καλείται να διαδραματίσει η Ελλάδα στο παγκόσμιο εμπόριο, αξιοποιώντας τη γεωγραφική της θέση, τις θαλάσσιες και επίγειες εμπορικές οδούς. Από τον πρωτογενή τομέα και τα αγροτικά προϊόντα, ως τις νέες τεχνολογίες και τις υπηρεσίες, προκύπτουν δυνάμεις και προοπτικές ικανές να προκαλέσουν οριστικό μετασχηματισμό του παραγωγικού προτύπου της χώρας. Το μόνο που απαιτείται είναι η συναίνεση προς ένα σταθερό επιχειρηματικό περιβάλλον και η ουσιαστική τόνωση της ρευστότητας στην αγορά. Σε αντίθετη περίπτωση, η απώλεια της ευκαιρίας για ενίσχυση της εξωστρέφειας της οικονομίας, θα αποτελέσει εθνική ήττα, με μακροπρόθεσμες και μάλλον μη αναστρέψιμες συνέπειες».*

Σύμφωνα με την έρευνα του ΠΣΕ και του ΚΕΕΜ, στη λίστα των 100 πιο εξαγωγίμων ελληνικών προϊόντων καταγράφονται 15 νέες εισοδοί, που αφορούν κυρίως προϊόντα αλουμινίου, δομικά υλικά, λιπάσματα και συσκευές μεταφορές δεδομένων. Άξιες αναφοράς οι αυξημένες εξαγωγές σε φράουλες, καπνιστά ψάρια, εμφιαλωμένο νερό και παιδικά παιχνίδια. Αντίθετα, από το TOP 100 του 2011, απουσιάζουν προϊόντα όπως: αρτοποιήματα και ζαχαρώδη προϊόντα, μανταρίνια και πεπόνια, ορισμένοι τύποι χρωμάτων, ορμονούχα φάρμακα, είδη υγιεινής και πλοία. Τα στοιχεία επιβεβαιώνουν, επίσης, και την κρίση που διέρχεται ο άλλοτε κραταιός κλάδος της κλωστοϋφαντουργίας και της ένδυσης, με την απουσία των νημάτων denim και των μη πλεκτών ενδυμάτων. Την κατάσταση εξισορροπούν οι εξαγωγές πλεκτών ενδυμάτων-υφασμάτων και προϊόντων γουνοδερμάτων.

Αυτό που θα πρέπει να τονιστεί, είναι το γεγονός της αύξησης της συμμετοχής των 100 πρώτων προϊόντων στο σύνολο των ελληνικών εξαγωγών, στα επίπεδα του 76% από 57% το 2010.

Σε ότι αφορά τα κορυφαία εξαγωγίμα προϊόντα της χώρας (σε 5ψήφια ανάλυση και με εξαγωγές άνω των 200 εκατ. ευρώ), η λίστα του 2011 διαμορφώνεται ως εξής:

Σειρά κατάταξης 2011	Σειρά κατάταξης 2010	Περιγραφή προϊόντος	Αξία το 2011 (εκατ. ευρώ)
1	1	Ορυκτέλαια πετρελαίου	6.366,2
2	6	Πλάκες, ταινίες και φύλλα, από αργίλιο	562,5
3	4	Εμπιστευτικά προϊόντα	530,1
4	2	Φάρμακα	475,6
5	3	Ψάρια, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη	452,6
6	14	Ράβδοι από σίδηρο ή χάλυβες	356,8
7	7	Σωλήνες κάθε είδους	340,8
8	8	Λαχανικά, παρασκευασμένα ή διατηρημένα	264,4
9	9	Βερίκοκα, κεράσια και ροδάκινα	251,2
10	5	Βαμβάκι	234,8
11	10	Φέτα-κεφαλοτύρι	234,2
12	12	Είδη από γουνοδέρματα	215,9
13	11	Παρθένο ελαιόλαδο	211,1
14	23	Κράματα αργιλίου	204,4

Πηγή: ΠΣΕ-ΚΕΕΜ

Σημαντικές ανακατατάξεις όμως προκύπτουν και στις κυριότερες αγορές προορισμού των ελληνικών εξαγωγικών προϊόντων. Η Ιταλία ξεπέρασε στην πρώτη θέση τη Γερμανία, ενώ αξιοσημείωτη άνοδο 3 θέσεων σημείωσε η γειτονική Τουρκία, εκτοπίζοντας από την τρίτη θέση της κατάταξης την Κύπρο.

Για μία ακόμη χρονιά συνεχίστηκε η αύξηση των Εφοδιασμών Πλοίων προς Τρίτες Χώρες, που διεθνώς υπολογίζεται ως ξεχωριστή αγορά στο διεθνές εμπόριο. Οι Εφοδιασμοί πλέον κατατάσσονται στην κορυφαία πεντάδα των αγορών προορισμού, πάνω από Βουλγαρία και ΗΠΑ, οι οποίες ακολουθούν, στην υπομάδα των αγορών με εισαγωγές άνω του 1 δις ευρώ από την Ελλάδα.

## 1.5 ΤΟΠ 10 ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ ΕΞΑΓΩΓΩΝ - ΧΩΡΕΣ

### Οι 10 πρώτες αγορές προορισμού των ελληνικών εξαγωγίμων προϊόντων το 2011

Σειρά κατάταξης 2011	Σειρά κατάταξης 2010	Χώρα	Αξία
1	2	Ιταλία	2.123,8
2	1	Γερμανία	1.763,5
3	6	Τουρκία	1.752,3
4	3	Κύπρος	1.367,7
5	13	Εφοδιασμοί πλοίων με Τρίτες Χώρες	1.348,6
6	4	Βουλγαρία	1.239,2
7	7	Η Π Α	1.191,8
8	5	Ην. Βασίλειο	890,6
9	8	Γαλλία	651,0
10	9	Ρουμανία	596,5

Στην κατάταξη των 100 πρώτων αγορών προορισμού για τα ελληνικά προϊόντα υπάρχουν 7 νέες εισοδοι: Τόγκο (απευθείας στην 61η θέση, με 28,7 εκ. €), Αργεντινή (63η, με 27,1 εκ. €), Νήσοι Φάλκλαντ (73η θέση, με 17,4 εκ. €), Μπενίν (74η θέση, με 16,4 εκ. €), Μπαγκλαντές (84η θέση, με 8,6 εκ. €), Περού (94η θέση, με 6,4 εκ. €) και Αγία Ελένη (98η θέση, με 5,6 εκ. €). Αντίθετα, εκτός της κατάταξης των 100 πρώτων αγορών, βρέθηκαν χώρες όπως: Μπαχρέιν, Μπαχάμες, Καμερούν, Ουρουγουάη, Βιετνάμ, Φιλιππίνες και Σουρινάμ.

Η αξία των ελληνικών εξαγωγών στο 2011 αυξήθηκε κατά 37% (σε 22.451 εκ.€ έναντι 16.391,8 εκ.€ στο 2010). Η σημαντική ανοδική πορεία τους οφείλεται στη γενικευμένη αύξηση της αξίας των εξαγωγών προς όλες τις γεωγραφικές περιοχές κυρίως προς τον «ανεπτυγμένο κόσμο», αλλά και προς τις παραδοσιακά σημαντικότερες εξαγωγικές αγορές της χώρας μας.

Οι μεγαλύτερες αυξήσεις εξαγωγών καταγράφονται σε ποσοστιαία βάση για χώρες όπως: το Ουζμπεκιστάν (1044%, στα μόλις 7,9 εκ.€), η Αργεντινή (645%), η Σιγκαπούρη (470,6%), η Γεωργία (434,1%), η Σ. Αραβία (145%), η Ν. Κορέα (143%), τα Ην. Αρ. Εμιράτα (123,9%), η Συρία (109,8%), η Τουρκία (104,2%), η Κίνα (81,9%), οι ΗΠΑ (81%), η Ουκρανία (75,7%), η Βραζιλία (72,4%), το Ισραήλ (67,1%) και η Αίγυπτος (65,9%).

Πτωτικά κινήθηκαν οι εξαγωγές της Ελλάδας, μόλις σε 23 χώρες του κόσμου και συγκεκριμένα: Ιορδανία (-49,2%), Νίγηρας (-48%), Μπαχρέιν (-47%), Φιλιππίνες (-40%), Ισλανδία (-35,7%), Μεξικό (-32%), Μπαχάμες (-31%), Καζακστάν (-28%), Λιβύη (-23%), Αζερμπαϊτζάν (-18,3%), Ιράκ (-17,2%), Κατάρ (-16%), Ελβετία (-16%), Μαρόκο (-14,5%), Ινδία (-12,9%), Ιρλανδία (-11,2%), Λευκορωσία (-8,2%), Σουηδία (-6,2%), Λετονία (-4,6%), Νοτ. Αφρική (-4%), Ιαπωνία (-3,2%), Γερμανία (-2%) και Ρουμανία (-1%). *Υπολογίζεται ότι η Ελλάδα διατηρεί εμπορικές σχέσεις συνολικά με 217 χώρες.*

## **1.6 ΑΛΥΣΙΔΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

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

- Παραγωγοί και συνεταιριστικές οργανώσεις

Ο πρώτος και ο βασικός κρίκος της αλυσίδας είναι οι παραγωγοί. Ο βασικός και κύριος στόχος των παραγωγών είναι η εξασφάλιση ενός σταθερού εισοδήματος με προοπτικές βελτίωσης. Το ποσοστό των Ελλήνων μικροκαλλιεργητών είναι μεγάλο και στοχεύουν στην εξασφάλιση ενός συμπληρωματικού εισοδήματος και στην κάλυψη των ετήσιων αναγκών τους σε ελαιόλαδο. Τέλος, βασικός στόχος όλων των παραγωγών είναι η παραγωγή ενός ποιοτικού προϊόντος που προκύπτει από την κατάλληλη φροντίδα των ελαιοδένδρων, τον τρόπο συλλογής του ελαιοκάρπου και τη γρήγορη επεξεργασία από τα ελαιουργεία.

- Ελαιουργεία

Τα ελαιουργεία είναι οι χώροι στους οποίους γίνεται η σύνθλιψη του καρπού της ελιάς και παράγεται το ελαιόλαδο. Στην πλειοψηφία τους τα ελαιοτριβεία είναι ιδιωτικών συμφερόντων, ενώ πολύ λίγα είναι συνεταιριστικά (ανήκουν σε ενώσεις γεωργών). Τα περισσότερα ελαιουργεία βρίσκονται στη

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

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

- Τυποποιητήρια

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

μέρος διακινείται σε μορφή χύμα. Τα τυποποιητήρια παραλαμβάνουν το ελαιόλαδο από τα ελαιουργεία είτε ιδιωτικά είτε συνεταιριστικά. Η αγορά του τυποποιημένου ελαιολάδου σημείωσε σημαντική ανάπτυξη κατά τη δεκαετία του '80. χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι η συμμετοχή του τυποποιημένου από 19,28% το 1980 έφθασε το 92,79% την περίοδο 1990 / 1991 (ΣΕΒΙΤΕΛ). Από εκεί και πέρα παρουσιάστηκε έντονη κάμψη στις πωλήσεις του τυποποιημένου ελαιολάδου, λόγω της αύξησης της τιμής του και της κατάργησης της ενίσχυσης στην κατανάλωση των τυποποιητικών ομάδων. Στον κλάδο του τυποποιημένου ελαιολάδου κυριαρχούν δύο εταιρείες, η ΜΙΝΕΡΒΑ και η ΕΛΑΪΣ. Η ευκολία εισόδου στον κλάδο δημιούργησε πολλές μικρές τυποποιητικές μονάδες, είτε οικογενειακού χαρακτήρα είτε συνεταιριστικών συμφερόντων. Έγιναν πολλές επενδύσεις σε υλικοτεχνική υποδομή, χωρίς όμως να συμπεριλαμβάνεται η προώθηση των προϊόντων στην αγορά διαμέσου κατάλληλων στρατηγικών marketing, με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν προβλήματα επιβίωσης αυτών των μονάδων (Ζαμπούνης και Πατσής, 1997).

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

- Χονδρέμποροι και εξαγωγείς

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



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

- Αλυσίδες τροφίμων

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

Η προβολή του Ελληνικού ελαιολάδου, όπως επίσης και η τυποποίησή του, είναι πολύ σημαντικοί παράγοντες για την διατήρηση υψηλής ποιότητας και τιμής του ελαιολάδου και κατά συνέπεια την αύξηση των εξαγωγών της χώρας μας. Πολλές προσπάθειες έχουν γίνει τα τελευταία χρόνια από την πολιτεία και διάφορους φορείς για την επίτευξη αυτού του σκοπού, ο οποίος αναμένεται να βοηθήσει και στην τουριστική προβολή της Ελλάδας.

Πολύ σημαντική πρόταση ήταν αυτή του Συνδέσμου Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης (Σ.Ε.ΔΗ.Κ.) που έγινε το 2003, για συνδρομή του υπουργείου Μεταφορών και Επικοινωνιών στην προβολή του Κρητικού ελαιολάδου στα μεγαλύτερα αεροδρόμια της χώρας και στα καράβια που εξυπηρετούν την Κρήτη. Η πρόταση αυτή αφορούσε την τοποθέτηση διαφημιστικών ταμπλό με θέμα το Κρητικό ελαιόλαδο καθώς και την εκτύπωση και διανομή

φυλλαδίου του Σ.Ε.ΔΗ.Κ. με τίτλο 'Κρητικό ελαιόλαδο – Το μυστικό της μακροζωίας' σε τεύχη του περιοδικού 'Κίνηση-Motion' της Ολυμπιακής Αεροπορίας. Θα πρέπει επίσης να αναφερθεί το πρόγραμμα «Κότινος» για την προώθηση της κατανάλωσης και εμπορίας του ελαιολάδου στην Ελλάδα και σε 10 ακόμα χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τα έτη 2005-2007. Το πρόγραμμα αυτό αποτελεί συνέχεια αντίστοιχου προγράμματος που πραγματοποιήθηκε την περίοδο 2003-2004 και την υλοποίησή του στην Ελλάδα έχει αναλάβει ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποιήσεως Ελαιολάδου (Σ.Ε.Β.Ι.Τ.Ε.Λ.). Το πρόγραμμα προβλέπει δράσεις ενημέρωσης-προβολής σε ραδιόφωνο, τηλεόραση, περιοδικά, προωθητικές ενέργειες σε σημεία πώλησης, λειτουργία ανοιχτής γραμμής ενημέρωσης, προβολή στο διαδίκτυο, καθώς και ενέργειες δημοσιότητας και δημοσίων σχέσεων σε πολλές αγορές του εξωτερικού.

Ένα ακόμα πρόγραμμα είναι αυτό του Συνδέσμου Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος (Σ.Ε.Β.Ε.), σε συνεργασία με την κοινοπραξία Promagro, το οποίο έχει ως στόχο την προώθηση και προβολή πιστοποιημένων αγροτικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων βρίσκεται και το ελαιόλαδο, σε χώρες της Δυτικής Ευρώπης (Γαλλία, Γερμανία, Μ. Βρετανία, Σουηδία και Ελλάδα). Στις ενέργειες του προγράμματος περιλαμβάνεται συμμετοχή σε εκθέσεις, εκπόνηση ερευνών αγοράς για τα προωθούμενα προϊόντα στη Γερμανία, Γαλλία, Μ. Βρετανία και Σουηδία, καθώς και έκδοση προωθητικού υλικού για την κάθε επιχείρηση και τα προϊόντα της, δημιουργία διαφημιστικών αφισών, προβολή από το διαδίκτυο και χρήση των υπηρεσιών e-partenariat του Σ.Ε.Β.Ε.

Σημαντική πρωτοβουλία είναι αυτή του Συνδέσμου Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης (Σ.Ε.ΔΗ.Κ.) για την δημιουργία του «Δικτύου Επιχειρήσεων Προϊόντων Ελαιολάδου Κρήτης», το οποίο θα περιλαμβάνει επιχειρήσεις που θα χρησιμοποιούν σε όλα ανεξαρτήτως τα προϊόντα που παράγουν αποκλειστικά παρθένο Κρητικό ελαιόλαδο. Στόχος του Δικτύου είναι η ανάδειξη και προβολή της υγιεινής, γευστικής, ποιοτικής και πολιτιστικής αξίας του Κρητικού ελαιολάδου, την ποιοτική βελτίωση του τουριστικού και ιδιαίτερα του αγροτουριστικού προϊόντος της Κρήτης από πλευράς ποιοτικής και υγιεινής διατροφής και την προβολή και προώθηση των τοπικών παραδοσιακών

προϊόντων που έχουν ως βάση το ελαιόλαδο. Βασικό κορμό του Δικτύου αποτελούν τα 'Εστιατόρια Αποκλειστικής Χρήσης Ελαιολάδου', στα οποία περιλαμβάνονται εστιατόρια και ταβέρνες που έχουν κατά βάση παραδοσιακό χαρακτήρα και τα φαγητά που προσφέρουν παρασκευάζονται αποκλειστικά με παρθένο Κρητικό ελαιόλαδο. Στο δίκτυο περιλαμβάνονται επίσης και 'Καταστήματα Εμπορίας Παραδοσιακών Προϊόντων Ελαιολάδου', καθώς και 'Εργαστήρια Παραδοσιακών Προϊόντων Ελαιολάδου', τα οποία παρασκευάζουν ή και διαθέτουν παραδοσιακά Κρητικά προϊόντα που έχουν ως βάση ή περιέχουν παρθένο Κρητικό ελαιόλαδο.

Τέλος, στο πλαίσιο της προσπάθειας για την προβολή του Κρητικού ελαιολάδου, ο Σ.Ε.ΔΗ.Κ. ετοιμάζει την έκδοση φυλλαδίων για τα 'ποιοτικά ελαιόλαδα', αρχίζοντας με τα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. της Κρήτης. Τα φυλλάδια αυτά, τα οποία σχεδιάζεται να διατεθούν σε διεθνείς εκθέσεις, θα εκδοθούν αρχικά στην Αγγλική γλώσσα και αργότερα ενδεχομένως στην Γερμανική και θα περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. της Κρήτης που έχουν ήδη αναγνωριστεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Στόχος είναι τα φυλλάδια να βοηθήσουν στην αξιοποίηση των Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. και στην προβολή τους στον εμπορικό κόσμο και το καταναλωτικό κοινό κυρίως του εξωτερικού.

## **1.7 ΤΟ ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΟ ΚΑΘΕΣΤΩΣ**

Τα κύρια χαρακτηριστικά αυτού του καθεστώτος, το οποίο όπως αναφέρθηκε ισχύει μέχρι το 2004, είναι τα εξής: Καταργήθηκε το διπλό σύστημα ενίσχυσης στην παραγωγή («μικροί» και «μεγάλοι» παραγωγοί). Η ενίσχυση χορηγείται στους ελαιοκαλλιεργητές σε συνάρτηση με την ποσότητα ελαιολάδου που έχει πράγματι παραχθεί. Το ύψος της ενίσχυσης μειώθηκε κατά 5% και έγινε 132,25 Ευρώ/100χγρ. Επίσης, καθορίστηκε ότι μετά την 1η Νοεμβρίου 2001, η ενίσχυση στην παραγωγή θα χορηγείται μόνο για ελαιόλαδα που παράγονται από ελαιώνες φυτεμένους πριν από την 1η Μαΐου 1998. Εξαιρέθηκαν απ' αυτό τον αποκλεισμό οι φυτεύσεις που έγιναν στο πλαίσιο προγράμματος αντικατάστασης παλαιών ελαιώνων σε νέους. Αυξήθηκε κατά 31,6% η Μέγιστη Εγγυημένη Ποσότητα (ΜΕΠ) και έφτασε τους 1.777.261 τόνους,

συνολικά για όλη την Ευρώπη. Επίσης, αποφασίστηκε η κατανομή της ΜΕΠ σε εθνικές εγγυημένες ποσότητες (ΕΕΠ), μεταξύ των χωρών παραγωγής. ο Αν, για μία περίοδο εμπορίας η πραγματική παραγωγή ενός κράτους μέλους είναι κατώτερη από την ΕΕΠ του, τότε

1) το 20% της διαφοράς κατανέμεται μεταξύ των κρατών μελών τα οποία υπερέβησαν την ΕΕΠ τους κατά την ίδια περίοδο (η κατανομή πραγματοποιείται κατ' αναλογία των ΕΕΠ των δικαιούχων χωρών),

2) το 80% της διαφοράς προστίθεται, μόνον για την επόμενη περίοδο, στην ΕΕΠ του εν λόγω κράτους μέλους. Καταργήθηκε η ενίσχυση στην κατανάλωση με το αιτιολογικό ότι οι επιπτώσεις της, όσο εφαρμόστηκε, δεν αποδείχθηκαν επαρκείς. Καταργήθηκαν οι δημόσιες αγορές παρέμβασης και υιοθετήθηκε η ιδιωτική αποθεματοποίηση ως μέσο παρέμβασης για τη σταθεροποίηση στην αγορά. Η ιδιωτική αποθεματοποίηση ισχύει ολόκληρη την εμπορική περίοδο εφόσον οι τιμές είναι κάτω από το 95% της τιμής παρέμβασης. Μ' αυτό τον τρόπο η Ε.Ε. αποποιείται να παίζει το ρόλο του εμπόρου των αποθεμάτων ελαιολάδου. Για την εφαρμογή αυτής της ενέργειας ενεργοποιούνται οι οργανώσεις παραγωγών, χωρίς όμως να είναι οι αποκλειστικοί φορείς. Επαναπροσδιορίστηκαν οι διάφορες ποιότητες του παρθένου ελαιόλαδου, οι οποίες κάνουν αναφορά στο λεγόμενο "panel test". Έτσι, προκειμένου ν' αποφευχθεί η υποκειμενικότητα του "panel test" προσδιορίστηκαν τα όρια πέρα από τα οποία το ελαιόλαδο δεν δικαιούται την ονομασία του «έξτρα παρθένου». Το ελαιοκομικό μητρώο εντάχθηκε στο ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης και ελέγχου οπότε και προσαρμόστηκαν τα στοιχεία που απαιτούνται για τη μετάβαση από το ένα σύστημα στο άλλο. Όσο κι αν δε δείχνει σημαντικό το μέτρο αυτό, η σημασία του είναι μεγάλη γιατί το ελαιοκομικό μητρώο συντασσόταν με πρωτοβουλία του κράτους μέλους ενώ πλέον το ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου βασίζεται αποκλειστικά στις δηλώσεις των παραγωγών. Δόθηκε η δυνατότητα στις χώρες παραγωγής να χρησιμοποιήσουν μέρος των ΕΕΠ στον τομέα των επιτραπέζιων ελιών Παρακρατήσεις στην ενίσχυση

1) 1,4% για τη χρηματοδότηση ενεργειών βελτίωσης της ποιότητας του ελαιολάδου και των επιτραπέζιων ελιών και

2) 0,8% για τη χρηματοδότηση των εξόδων των Ομάδων Παραγωγών και των Ενώσεων τους σχετικά με τη χορήγηση της ενίσχυσης. ο Θεσπίστηκαν αυστηρότερες ποινές για παραβάσεις που μπορεί να φτάσουν ως και τον

αποκλεισμό του δικαιούχου από την ενίσχυση. 3.3. Η ΚΟΑ ελαιολάδου μέσα στη νέα Κοινή Αγροτική Πολιτική Το μέλλον της ΚΟΑ του ελαιολάδου είναι στενά συνδεδεμένο με τις τελευταίες εξελίξεις στην Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΑΠ). Μετά από μαραθώνιες διαπραγματεύσεις, που κράτησαν ένα χρόνο, ολοκληρώθηκε η αναθεώρηση της ΚΑΠ. Στις 27 Ιουνίου του 2003 στο Λουξεμβούργο οι υπουργοί Γεωργίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης υιοθέτησαν, με μόνη αρνητική ψήφο εκείνη της Πορτογαλίας, τη νέα ΚΑΠ. Η Ε.Ε. προχώρησε στη μεγαλύτερη αλλαγή των τελευταίων ετών, με στόχο να αντιμετωπίσει η Ε.Ε. τις επικείμενες ρυθμίσεις του Παγκοσμίου Οργανισμού Εμπορίου (ΠΟΕ) για την περαιτέρω φιλελευθεροποίηση των όρων διεξαγωγής του διεθνούς εμπορίου αγροτικών προϊόντων και να μπορέσουν τα ευρωπαϊκά προϊόντα να παραμείνουν ανταγωνιστικά. ο να εξευρεθούν οι απαραίτητοι πόροι για τη χρηματοδότηση της γεωργίας των 10 νέων κρατών μελών από τη διεύρυνση. να συμβάλλει στο ξεπέρασμα της οικονομικής ύφεσης, που παρατηρείται αυτή την περίοδο στα μεγάλα τουλάχιστον κράτη μέλη της Ένωσης, με εξοικονόμηση δαπανών για τη γεωργία και κατεύθυνσή τους σε άλλους τομείς της οικονομίας. Η καταβολή της άμεσης ενίσχυσης στο ακέραιο απαιτείται να συνδεθεί με την εφαρμογή κανόνων που αφορούν τη γεωργική γη, την παραγωγή, τη δραστηριότητα, την ασφάλεια των τροφίμων και τις ορθές γεωργικές και περιβαλλοντικές συνθήκες. Στο Συμβούλιο Υπουργών του Λουξεμβούργου τον Ιούνιο του 2003, όταν επιτεύχθηκε πολιτική συμφωνία για τη θεμελιώδη μεταρρύθμιση της ΚΓΠ δόθηκε στην Επιτροπή η εντολή να υποβάλει το φθινόπωρο του 2003 μεταρρυθμιστικές προτάσεις για τις ΚΟΑ ελαιολάδου, ακατέργαστου καπνού και βαμβακιού. Οι προτάσεις, οι οποίες δόθηκαν στη δημοσιότητα στις 15 Σεπτεμβρίου του 2003, βασίζονται στους στόχους και την προσέγγιση της μεταρρύθμισης της ΚΓΠ του Ιουνίου 2003.

Η μεταρρυθμιστική πρόταση για το ελαιόλαδο προβλέπει τη μετατροπή των υφιστάμενων συνδεδεμένων με την παραγωγή άμεσων ενισχύσεων στον τομέα του ελαιολάδου σε άμεση εισοδηματική στήριξη, μέσω της δημιουργίας νέων δικαιωμάτων των γεωργών στην ενιαία ενίσχυση ανά εκμετάλλευση, πέραν εκείνων που προκύπτουν από τη μεταρρύθμιση της ΚΓΠ του Ιουνίου 2003. Προτείνεται το 60% των συνδεδεμένων με την παραγωγή ενισχύσεων για την περίοδο αναφοράς να μετατραπεί σε δικαιώματα επί της ενιαίας ενίσχυσης

ανά εκμετάλλευση για τις εκμεταλλεύσεις με μέγεθος άνω του 0,3 ha. Για τις μικρότερες εκμεταλλεύσεις οι ενισχύσεις θα αποσυνδεθούν πλήρως. Για να προληφθεί η πιθανή διακοπή της συντήρησης των ελαιοδένδρων, η οποία με τη σειρά της θα μπορούσε να οδηγήσει στην υποβάθμιση της φυτοκάλυψης και του τοπίου ή σε αρνητικές κοινωνικές επιπτώσεις, τα κράτη μέλη θα διατηρήσουν το υπόλοιπο των συνδεδεμένων με την παραγωγή ενισχύσεων με σκοπό τη χορήγηση στους παραγωγούς συμπληρωματικής ενίσχυσης ελαιώνων, η οποία θα υπολογίζεται σε βάση ανά εκτάριο ή ανά δένδρο, ώστε να εξασφαλιστεί η διατήρηση των ελαιοδένδρων στις οριακές περιοχές ή στους ελαιώνες χαμηλής παραγωγής. Η Επιτροπή προτείνει επίσης να διατηρηθούν αμετάβλητα τα ισχύοντα μέτρα ιδιωτικής αποθεματοποίησης για το ελαιόλαδο ως μηχανισμός δικτύου ασφαλείας, αλλά να καταργηθούν οι επιστροφές που σχετίζονται τόσο με τις εξαγωγές όσο και με την παρασκευή ορισμένων κονσερβών. Για να στηριχθεί ο τομέας στη διάρκεια της προσαρμογής προς τις εξελισσόμενες συνθήκες της αγοράς, πρέπει να ενισχυθούν τα υφιστάμενα μέτρα για την ποιότητα και την ιχνηλασιμότητα. Η χρηματοδότηση των παρόντων οργανισμών ελέγχου ελαιολάδου θα παύσει μετά την 1η Νοεμβρίου 2005 (Commission of the European Communities, 2003). Με την πρόταση αυτή, η Επιτροπή εκπληρώνει την υποχρέωσή της να υποβάλει το 2003 πρόταση προς το Συμβούλιο, το οποίο θα αποφασίσει για την κοινή οργάνωση της αγοράς λιπαρών ουσιών.

## **1.8 ΙΣΧΥΟΝ ΚΑΘΕΣΤΩΣ**

Το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο, στις 29 Σεπτεμβρίου 2003, εξέδωσε τον Κανονισμό 1782/2003 ο οποίος αφορούσε τη θέσπιση κοινών κανόνων για τα καθεστάτα άμεσης στήριξης στα πλαίσια της κοινής γεωργικής πολιτικής και για τη θέσπιση ορισμένων καθεστώτων στήριξης για τους γεωργούς. Οι κυριότερες διατάξεις του κανονισμού ισχύουν και για την κοινή οργάνωση λιπαρών ουσιών (στην οποία περιλαμβάνεται το ελαιόλαδο) η οποία μετονομάζεται σε κοινή οργάνωση αγορών ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς. Η λεπτομερής εφαρμογή του 1782/2003 στο τομέα του ελαιολάδου και της

επιτραπέζιας ελιάς, καθώς και κάποιες άλλες διατάξεις αναγράφονται στον Κανονισμό 865/2004 της 29ης Απριλίου του 2004.

Αποσυνδεδεμένες ενισχύσεις (decoupling). Η ενίσχυση αποδεσμεύεται από την ποσότητα ή το στρέμμα και συνδέεται προσωπικά με τον κάθε αγρότη (καθεστώς ενιαίας ενίσχυσης). Από το 2005 και ύστερα ο αγρότης ενισχύεται κάθε χρόνο με επιδότηση, η οποία θα είναι ίση με τη μέση επιδότηση που έλαβε τα 3 τελευταία χρόνια (2000/2002). Δηλαδή, αν κάποιος γεωργός ενισχύθηκε με 19.000€ το 2000, 20.000€ το 2001 και 21.000€ το 2002 θα δέχεται ενίσχυση ύψους 20.000€ κάθε χρόνο ανεξάρτητα από την παραγωγή που επιτυγχάνει. Η περίοδος αναφοράς για το ελαιόλαδο είναι 4 χρονιές, το 1999, το 2000, το 2001 και το 2002. Η αποδέσμευση της ενίσχυσης για το ελαιόλαδο από τη παραγωγή είναι στο 100%. Μειώσεις ενισχύσεων (modulation). Οι μειώσεις ενισχύσεων θα εφαρμόζονται στους γεωργούς οι οποίοι σύμφωνα με τη νέα ΚΑΠ θα επιδοτούνται με 5.000€ και άνω. Τα ποσά που προκύπτουν από την εφαρμογή των μειώσεων διατίθενται ως πρόσθετη κοινοτική στήριξη για μέτρα στα πλαίσια του προγράμματος αγροτικής ανάπτυξης, που χρηματοδοτείται από το «Τμήμα Εγγυήσεων» του ΕΓΤΠΕ σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) με αριθμό 1257/1999. Οι μειώσεις των ενισχύσεων θα ξεκινήσουν από το 2005 έως το 2012 και τα ποσοστά των μειώσεων για κάθε έτος είναι τα παρακάτω,

2005: 3%	2009: 5%
2006: 4%	2010: 5%
2007: 5%	2011: 5%
2008: 5%	2012: 5%

Πρόσθετη ενίσχυση. Την πρόσθετη ενίσχυση την απολαμβάνουν οι ελαιοπαραγωγοί των οποίων η ενιαία ενίσχυση δεν ξεπερνά τα 5000 Ευρώ. Πολλαπλή συμμόρφωση (cross compliance). Για να εισπράξει τις αποσυνδεδεμένες ενισχύσεις ο αγρότης ή κτηνοτρόφος θα πρέπει να τηρεί τους Κώδικες Ορθής Γεωργικής Πρακτικής, τους κανόνες ευζωίας των ζώων και τα περιβαλλοντικά μέτρα που θα θεσπιστούν (και οι ελαιοπαραγωγοί). Σε περίπτωση αμέλειας το ποσοστό της μείωσης δεν υπερβαίνει το 5% και σε περίπτωση επαναλαμβανόμενης μη συμμόρφωσης το 15%. Σε περίπτωση σκόπιμης μη συμμόρφωσης το ποσοστό μείωσης δεν είναι λιγότερο

του 20% και μπορεί να ανέλθει μέχρι τον πλήρη αποκλεισμό από ένα ή περισσότερα καθεστώτα ενίσχυσης και να ισχύσει για ένα ή περισσότερα ημερολογιακά έτη. Το 25% των προστίμων, που θα επιβάλλονται σε αγρότες και κτηνοτρόφους για τη μη τήρηση των κανόνων πολλαπλής συμμόρφωσης, θα μπορεί να παρακρατείται από τα κράτη μέλη, ενώ το υπόλοιπο 75% θα επιστρέφει στον κοινοτικό προϋπολογισμό. Σύστημα παροχής γεωργικών συμβουλών. Προκειμένου να βοηθηθούν οι γεωργοί να ανταποκριθούν στα πρότυπα μιας σύγχρονης, υψηλή γεωργίας, τα κράτη μέλη είναι απαραίτητο να καθιερώσουν ένα ευρύ σύστημα παροχής γεωργικών συμβουλών στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις εμπορικού χαρακτήρα. Το σύστημα παροχής γεωργικών συμβουλών θα πρέπει να βοηθήσει τους γεωργούς να εφαρμόσουν γεωργικές πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον και οι οποίες πρέπει να εξασφαλίζουν την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Περίοδος εμπορίας. Η περίοδος εμπορίας του ελαιολάδου αρχίζει την 1<sup>η</sup> Ιουλίου κάθε έτους και λήγει στις 30 Ιουνίου του επόμενου έτους. Ο μηχανισμός της αποθεματοποίησης καταργείται. Σε περίπτωση σοβαρής διαταραχής της αγοράς της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή ορισμένων περιφερειών της, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή μπορεί να επιτρέψει την αποθεματοποίηση. Ο μηχανισμός αποθεματοποίησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ιδίως όταν κατά τη διάρκεια μιας μακράς περιόδου, η μέση τιμή στην αγορά είναι χαμηλότερη των:

1.779 ευρώ / τόνο για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

1.710 ευρώ / τόνο για το παρθένο ελαιόλαδο

1.524 ευρώ / τόνο για το ελαιόλαδο λαμπάντε με ελεύθερη οξύτητα 2 βαθμών (το ποσό αυτό μειώνεται κατά 36,70 ευρώ / τόνο για κάθε επιπλέον βαθμό οξύτητας).

Συναλλαγές με τις τρίτες χώρες. Οι εισαγωγές υπόκεινται στην έκδοση άδειας εισαγωγής. Για όλα τα υπόψη προϊόντα, εφαρμόζονται οι συντελεστές δασμών του κοινού δασμολογίου. Κατά τις συναλλαγές με τις τρίτες χώρες, απαγορεύονται κατά κανόνα η επιβολή οποιασδήποτε επιβάρυνσης αποτελέσματος ισοδύναμου με δασμό, καθώς και η εφαρμογή οποιουδήποτε ποσοτικού περιορισμού στις εισαγωγές ή μέτρων ισοδύναμου αποτελέσματος.

Τα κράτη μέλη δεν επιτρέπεται να προσαυξήσουν τις τιμές των άλλων



φυτικών ελαίων σε σχέση με την τιμή του ελαιόλαδου ώστε να διευκολύνουν τη διάθεση της παραγωγής ελαιόλαδου.

## **1.9 ΦΟΡΕΙΣ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

Η προσπάθεια προβολής και τόνωσης της διαφοροποίησης του ελαιόλαδου υποστηρίζεται από διάφορους εθνικούς και τοπικούς φορείς και οργανώσεις αλλά και από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου. Ακολούθως παρουσιάζονται φορείς και ενώσεις υποστήριξης του προϊόντος και της πολιτικής παραγωγής του: Το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (International Olive Oil Council – I.O.O.C.) δημιουργήθηκε από την έναρξη ισχύος της Διεθνούς Συμφωνίας Ελαιολάδου το 1956, για να οργανωθεί η διεθνής αγορά του ελαιόλαδου και να αναπτυχθεί ένα ενωμένο πλαίσιο για την υπεράσπιση και προστασία της ελιάς και του ελαιόλαδου.

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

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

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

Ο Σύνδεσμος Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος (Σ.Ε.Β.Ε.) έχει αποφασίσει την

συμμετοχή του σε εκθέσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό, καθώς και την εκπόνηση ερευνών αγοράς, με σκοπό την προβολή πιστοποιημένων τοπικών αγροτικών προϊόντων, ένα από τα οποία είναι το ελαιόλαδο, σε πέντε δυτικοευρωπαϊκές χώρες (Γαλλία, Γερμανία, Μ. Βρετανία, Σουηδία και Ελλάδα).

Η Πανελλήνια Συνομοσπονδία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών (ΠΑ.Σ.Ε.ΓΕ.Σ.), της οποίας στόχος είναι ο συντονισμός των επιχειρηματικών δραστηριοτήτων των Συνεταιριστικών Οργανώσεων σε εθνικό και σε διεθνές επίπεδο, όπως και η αποτελεσματική αντιπροσώπευση των Συνεταιριστικών Οργανώσεων εντός και εκτός Ελλάδας.

Ειδικότερα στην Κρήτη που το ελαιόλαδο είναι ένα από τα κύρια παραγόμενα προϊόντα, υπάρχουν τοπικοί φορείς στήριξης του: Ο Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης (Σ.Ε.ΔΗ.Κ.) δημιουργήθηκε με σκοπό την αναβάθμιση των συνθηκών στον τομέα της παραγωγής ελαιολάδου, καθώς και τη βελτίωση των όρων στον τομέα της διάθεσης και εμπορίας του.

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

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

Το Δίκτυο Εστιατόρων Αποκλειστικής Χρήσης Ελαιολάδου (ΔΕΠΕΚ), το οποίο ιδρύθηκε πρόσφατα και λειτουργεί στη Δυτική Κρήτη με πρωτοβουλία και στήριξη του Σ.Ε.ΔΗ.Κ. και έχει στόχο την επαναφορά του ελαιολάδου στα εστιατόρια της Κρήτης και τη βελτίωση του επιπέδου ποιότητας των προσφερόμενων φαγητών.

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

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2**

### **2.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

Το κύριο χαρακτηριστικό του Κρητικού ελαιολάδου, που το καθιστά ιδιαίτερα ανταγωνιστικό, είναι η ποιότητά του. Σήμερα πάνω από το 95% της παραγωγής ελαιολάδου στην Κρήτη είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (στοιχεία Σ.Ε.ΔΗ.Κ.). Πρόκειται για ελαιόλαδο χαμηλής οξύτητας, με ευχάριστη οσμή και εξαιρετική γεύση.

Τα ποιοτικά αυτά χαρακτηριστικά του Κρητικού ελαιολάδου οφείλονται στο ήπιο κλίμα που επικρατεί στο νησί, ιδιαίτερα κατά την περίοδο του φθινοπώρου και του χειμώνα, περίοδο κατά την οποία δημιουργείται το λάδι στον καρπό. Επίσης, λόγω των καλών καιρικών συνθηκών, η συγκομιδή και η μεταφορά του ελαιοκάρπου για ελαιοποίηση γίνεται σε σύντομο χρονικό διάστημα και με την βοήθεια των εξελιγμένων τεχνικών που χρησιμοποιούνται από τα ελαιουργεία σήμερα στην Κρήτη, παράγεται ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας.

Η εξαιρετική αυτή ποιότητα του Κρητικού ελαιολάδου αποδεικνύεται και από το πλήθος των διεθνών βραβείων που έχουν απονεμηθεί στα Κρητικά ελαιόλαδα, καθώς και από τις διακρίσεις που έχουν κερδίσει σε διεθνείς και παγκόσμιους διαγωνισμούς. Ένα παράδειγμα των παραπάνω είναι το βραβείο ποιότητας

ελαιολάδου «Mario Solinas», το οποίο απονεμήθηκε το 2004 στον Συνεταιρισμό Πλατάνου – Κισσάμου, που κατέλαβε την 4η θέση και στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου, που κατέλαβε την 5η. Επιπλέον, είναι πολύ σημαντικό να αναφερθεί το γεγονός ότι η μεγάλη ζήτηση που υπάρχει για το Κρητικό ελαιόλαδο από χώρες του εξωτερικού είτε για κατανάλωσή του είτε για χρήση του σε παραγωγή άλλων ελαιολάδων, αποδεικνύει την υψηλή του ποιότητα.

## **2.2 ΚΡΗΤΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

Από την ποσότητα των 150 χ. τ. ελαιολάδου που παράγεται στην Κρήτη κατά μ.ο. τον χρόνο, ένα μικρό μόνο ποσοστό, περίπου 10 % καταναλώνεται στο νησί από τους μόνιμους κατοίκους του (που είναι περίπου 0,5 εκ.) και από τους έλληνες και ξένους τουρίστες (περίπου 3εκ/ετος) που επισκέπτονται κάθε χρόνο το νησί.

Το υπόλοιπο 90 % του λαδιού της Κρήτης εξάγεται από το νησί είτε σε διάφορες άλλες περιοχές της Ελλάδας είτε κυρίως σε διάφορες χώρες του εξωτερικού, συμβάλλοντας έτσι κατά 30% περίπου στο ακαθάριστο ετήσιο εισόδημα των κατοίκων του νησιού.

Ένα σημαντικό μέρος (περίπου το 90%) των εξαγωγών του άριστης ποιότητας ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟΥ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ελαιολάδου της Κρήτης αγοράζεται κάθε χρόνο με μορφή χύμα από Ιταλικές κυρίως Βιομηχανίες για να χρησιμοποιηθεί σαν βελτιωτικό των διαφόρων τύπων "ελαιολάδου" που παρασκευάζουν.

Το υπόλοιπο 10% των εξαγωγών κατευθύνεται στις ΗΠΑ, τον Καναδά, την Ιαπωνία, την Αυστραλία, την Γερμανία, την Αγγλία, την Γαλλία, το Βέλγιο, την Ολλανδία και διάφορες άλλες Ευρωπαϊκές χώρες ως επί το πλείστο τυποποιημένο από Συνεταιρικές ή Ιδιωτικές επιχειρήσεις της Κρήτης.

## **2.3 ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ- 5<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΛΛΑΔΑΣ**

Διακρίσεις για την εξαιρετική τους ποιότητα απέσπασαν τα ελαιόλαδα της Κρήτης, τα οποία συμμετείχαν στο διαγωνισμό που πραγματοποιήθηκε στη διάρκεια του 5ου Φεστιβάλ Ελαιολάδου και Ελιάς.

Στην κρητική αποστολή έλαβε μέρος και το **Δίκτυο Κρητικού Ελαιολάδου**, το οποίο εκπροσώπησε **22 ελαιόλαδα απ"** όλη την **Κρήτη** που συμμετείχαν στον **3ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Τυποποιημένου Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιόλαδου**, εσοδείας 2011- 2012. Μεταξύ 84 δειγμάτων απ" όλη την Ελλάδα τα Κρητικά ελαιόλαδα απέσπασαν **τρία χρυσά, πέντε αργυρά και τέσσερα χάλκινα βραβεία** στις κατηγορίες ελαφράς, μεσαίας και ισχυρής έντασης αντίστοιχα, εδραιώνοντας τη κυρίαρχη θέση τους μεταξύ των καλύτερων ελαιολάδων σε όλη την Ελλάδα. Το Δίκτυο Κρητικού Ελαιολάδου προσπαθεί με ποικίλες δράσεις να προβάλλει τα ευεργετικά πλεονεκτήματα του ελαιολάδου ώστε να γίνουν ευρύτερα γνωστά.

## **2.4 ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΤΣΕΧΙΑ**

Το Τσέχικο περιοδικό, Tydenik Kvety ανέδειξε το παρθένο ελαιόλαδο της Terra Creta ΠΟΠ Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης, **πρώτο ανάμεσα στα πιο γνωστά ελαιόλαδα που κυκλοφορούν στην Τσεχία.**

Έμπειροι γευσιγνώστες κλήθηκαν να δοκιμάσουν τα ελαιόλαδα **έτσι όπως πωλούνται στα ράφια των σουπερμάρκετ** και όχι κατευθείαν από τους παραγωγούς, γιατί ήθελαν να απευθυνθούν στο ντόπιο αγοραστικό κοινό.

Το συγκεκριμένο περιοδικό είναι αρκετά δημοφιλές στην Τσεχία με 85 000 αντίτυπα ανά έκδοση ενώ η Terra Cretta λειτουργεί από το 2001 με έδρα της τα Χανιά.

## **2.5 ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ ΑΠΟ ΧΑΝΙΑ**

Δυναμική είσοδο στην Κινέζικη αγορά, με 5ετές συμβόλαιο και με ποσότητες ελαιολάδου που θα ξεπερνούν τους 500 τόνους ετησίως πέτυχε η Χανιώτικη εταιρεία "Terra Creta" με έδρα το Κολυμπάρι. Η εταιρεία που διακινεί το σύνολο σχεδόν ελαιολάδου της στο εξωτερικό δίνει έμφαση όπως επισημαίνει ο γενικός διευθυντής της κ. Μανώλης Αναγνωστάκης στην ποιότητα, καλώντας παράλληλα τους ελαιοπαραγωγούς να επιμείνουν σε αυτόν τον τομέα καθώς από εκεί θα εξασφαλιστούν υψηλότερες τιμές και εισοδήματα. Η Χανιώτικη Εταιρεία συμφώνησε με θυγατρική εταιρεία μεγάλου Κινέζικου Ενεργειακού Ομίλου, που

δραστηριοποιείται στον τομέα των τροφίμων ώστε από το 2012 να στέλνει 500 τόνους τυποποιημένου ελαιόλαδου για 5 χρόνια και κάθε χρόνο θα προστίθεται μια νέα παραγγελία 100 τόνων. "Δεν τους βρήκαμε εμείς τους Κινέζους. Ηλθαν στην Κρήτη, επειδή οι ειδικοί τούς είπαν ότι εκεί θα βρείτε το καλύτερο λάδι, αναζητώντας συνεργάτες και μας βρήκαν μόνοι τους. Εμειναν μια εβδομάδα στο νησί, πήγαν σε πολλές εταιρείες και κατέληξαν σε εμάς, που ήδη είχαμε την εμπειρία της συνεργασίας με άλλη Κινέζικη εταιρεία για μικρότερες ποσότητες" ανέφερε ο κ.Αναγνωστάκης μιλώντας στα "Χ.Ν."

## **2.6 CRETA FARM – ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

Η Creta Farms, μία αμιγώς ελληνική εταιρεία που ξεκίνησε από την Κρήτη, αποτελεί σήμερα το μεγαλύτερο και πλέον εξειδικευμένο όμιλο επιχειρήσεων κρέατος και αλλαντικών στην Ελλάδα. Πλέον, έχει παρουσία σε 15 χώρες (Ελλάδα, ΗΠΑ, Ισπανία, Σκανδιναβικές και Βαλτικές χώρες, Ιταλία, Ελβετία, Αυστρία, Σλοβενία, Κροατία και Αυστραλία), ενώ έχει κατοχυρώσει πατέντα ευρεσιτεχνίας για τα προϊόντα της σε 90 χώρες. Στόχος της Creta Farms είναι να πρωτοστατήσει στην παγκόσμια τάση για υγιεινή διατροφή παράγοντας καινοτόμα προϊόντα που ενισχύουν το προφίλ των ελληνικών επιχειρήσεων παγκοσμίως.

Έτσι και στην αγορά ελαιολάδου μπαίνει η Creta Farms μέσω της αγοράς της Αυστραλίας, η οποία αποτελεί την 15η χώρα που προσθέτει στο δίκτυό της, λανσάροντας το εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο Creta Farms.

Η νέα συνεργασία της Creta Farms, ξεκινά τον Ιούλιο του 2011 και αρχικά αφορά στην εξαγωγή 7 κωδικών τυποποιημένου ελαιόλαδου με την ονομασία Creta Farms και τη διανομή τους από τον όμιλο Agora Merchandising σε Super-Markets, delicatessen και στο κανάλι HORECA. Σε δεύτερη φάση, το πλάνο για την Αυστραλία περιλαμβάνει επέκταση και στην κατηγορία των αλλαντικών, ακολουθώντας την επιτυχημένη συνταγή που έχει εφαρμοστεί στις υπόλοιπες διεθνείς αγορές όπου δραστηριοποιείται η εταιρεία.

Η νέα συμφωνία διευρύνει περαιτέρω το δίκτυο χωρών, όπου η κρητική εταιρεία έχει παρουσία, ανεβάζοντας το συνολικό αριθμό σε 15, ενώ στο μέλλον προβλέπεται η επέκταση του δικτύου διανομής σε ολόκληρη την Ωκεανία. Επίσης, υλοποιώντας το όραμά της για διάδοση της διατροφικής αξίας του κρητικού

ελαιολάδου εισέρχεται για πρώτη φορά στην ιδιαίτερα ανταγωνιστική αγορά του ελαιολάδου, με ένα πολύ υψηλής ποιότητας προϊόν. Η δημιουργία της νέας αυτής γκάμας άριστης ποιότητας κρητικού ελαιολάδου αποτελεί φυσική συνέχεια της πολύχρονης, βαθιάς γνώσης που έχει αποκτήσει η Creta Farms για το κρητικό αγνό παρθένο ελαιόλαδο, ως βασικό συστατικό της καινοτομίας της στα προϊόντα Εν Ελλάδι.

Ο Πρόεδρος της εταιρείας, κ. Εμμανουήλ Δομαζάκης δήλωσε σχετικά:  
*«Αποδεικνύουμε με έργα ότι συνεχίζουμε τη δυναμική πορεία μας στις αγορές του εξωτερικού. Η κοινοπολιτεία της Αυστραλίας, η έκτη γεωγραφικά μεγαλύτερη χώρα στον κόσμο, αποτελεί μία πραγματική πρόκληση για την Creta Farms, καθώς απευθυνόμαστε σε μία αναπτυσσόμενη αγορά περίπου 30 εκατ. κατοίκων, με πολύ ισχυρή ελληνική κοινότητα και με ραγδαία αυξανόμενη κατανάλωση του ελαιολάδου, της τάξης, μέσα στη τελευταία διετία μόνο, του 20%. Η είσοδος μας στην Αυστραλία σηματοδοτεί ένα σημαντικό σταθμό στην ιστορία της εταιρείας μας, καθώς προχωρούμε στη δημιουργία μίας νέας γκάμας προϊόντων από εξαιρετικό παρθένο κρητικό λάδι και το εξάγουμε, πιστοί στο όραμα μας για διάδοση της μοναδικής διατροφικής αξίας του.»*

## 2.7 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΚΡΗΤΗΣ ΑΝΑ ΝΟΜΟ

### Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΧΩΡΑ	ΑΞΙΑ	ΠΟΣΩΤ.
ΙΤΑΛΙΑ	28.575.282	13.482.824
ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ	1.422.744	588.828
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	2.156.269	549.359
ΙΣΠΑΝΙΑ	204.408	325.758
ΡΩΣΙΑ	604.310	171.517
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>36.413.925</b>	<b>16.079.503</b>

### Ν. ΛΑΣΙΘΙΟΥ

ΧΩΡΑ	ΑΞΙΑ	ΠΟΣΩΤ.
ΙΤΑΛΙΑ	6.135.833	3.166.570
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	10.559.631	2.893.289
ΓΑΛΛΙΑ	289.460	71.374
ΦΙΝΛΑΝΔΙΑ	120.333	26.380
ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ	35.359	10.399
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>17.268.445</b>	<b>6.198.892</b>

ΠΗΓΗ:ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ ΚΡΗΤΗΣ

### Ν. ΡΕΘΥΜΝΗΣ

ΧΩΡΑ	ΑΞΙΑ	ΠΟΣΩΤ.
ΙΤΑΛΙΑ	5.318.122	3.375.578
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	1.458.149	436.722
ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ	466.570	183.053
ΚΥΠΡΟΣ	246.830	89.525
ΑΥΣΤΡΙΑ	269.854	61.865
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>8.530.631</b>	<b>4.412.521</b>

### Ν. ΧΑΝΙΩΝ

ΧΩΡΑ	ΑΞΙΑ	ΠΟΣΩΤ.
ΙΤΑΛΙΑ	3.331.286	2.082.476
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	2.607.885	785.469
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	768.647	366.780
Η Π Α	1.175.430	332.106
ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ	942.374	313.411
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>13.403.605</b>	<b>5.045.536</b>

## 2.8 ΟΙ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ

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

- Στον τομέα του ανταγωνισμού φαίνεται ότι η Ιταλία χάνει έδαφος σιγά σιγά στις ξένες αγορές από την Ισπανία που διαθέτει την μεγαλύτερη παραγωγή παγκοσμίως. Η εξέλιξη αυτή οφείλεται, αφενός στην απότομη αύξηση της ισπανικής παραγωγής την προηγούμενη δεκαετία (από 600 χιλ. τόνους η ισπανική παραγωγή σήμερα ξεπερνά το 1.2 δις τόνους.) και αφετέρου στην απόκτηση μεγαλύτερης πρόσβασης στα μεγάλα δίκτυα εμπορίας ελαιολάδου στο εξωτερικό.

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

- Ενδιαφέρον επίσης παρουσιάζει η τάση αύξησης της παραγωγής σε νέες χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το φαινόμενο αυτό γίνεται ήδη αισθητό και μπορούμε να διακρίνουμε δύο κατηγορίες χωρών που εμφανίζονται σιγά



σιγά στο προσκήνιο. Η μια κατηγορία αφορά στις χώρες της Βορείου Αφρικής και της Ανατολικής Μεσογείου (Τουρκία, Αίγυπτος, Συρία, Τυνησία, Αλγερία κλπ) και η άλλη κατηγορία αφορά στις υπερπόντιες χώρες του νέου κόσμου που έχουν κλίμα κατάλληλο.

Πρόκειται για τις ίδιες χώρες που προ δεκαετίας άρχισαν τη συστηματική καλλιέργεια της αμπέλου και σήμερα παράγουν κρασιά αρίστης ποιότητας απειλώντας άμεσα την πρωτοκαθεδρία της Ευρώπης στο προϊόν αυτό (Καλιφόρνια, Αυστραλία, Νότια Αφρική, Νότια Αμερική κλπ). Επίσης θα πρέπει να λάβουμε υπόψη και τις προσπάθειες για καλλιέργεια της ελιάς και στις μεγάλες ασιατικές χώρες όπως η Κίνα, το Πακιστάν και ενδεχομένως η Ινδία. Ασφαλώς, εάν θέλουμε το ελαιόλαδο να έχει μεγάλη δημοτικότητα στην προτίμηση των ξένων καταναλωτών, θα πρέπει να δεχτούμε ότι θα υπάρξουν στο μέλλον και άλλες χώρες που θα ενδιαφερθούν για την παραγωγή ελαιολάδου και πιθανόν θα το πετύχουν.

## 2.9 ΤΙΜΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΤΙΜΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ					
Ελαιόλαδο Έξτρα Παρθένο 0.3 βαθμών (€/Kg)					
ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ ή ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	14 Δεκ.	21 Δεκ.	29 Δεκ.	4 Ιαν.	Αύξηση ή μείωση <sup>6</sup>
<b>ΚΡΗΤΗ</b>					
ΕΑΣ ΚΥΔ.- ΚΙΣΑΜΟΥ Υποκ. Κολυμβαρίου <sup>1</sup>	2,10	2,00	1,95	1,95	X
Ε.Α.Σ. ΣΕΛΙΝΟΥ <sup>1</sup>	2,10	2,10	2,00	2,00	X
Α.Σ ΠΛΑΤΑΝΟΥ <sup>1-3</sup>	2,17	2,10	2,05	ΔΑ <sup>5</sup>	-
ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ Α.Ε. <sup>1</sup>	2,10	2,00	2,00	2,00	X
Α.Β.Ε.Ανατολή <sup>1</sup>	2,10	2,00	2,00	2,00	X
Ε.Α.Σ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΥ <sup>1</sup>	2,10	ΔΑ <sup>5</sup>	2,00	1,90	-5%
Ε.Α.Σ. ΡΕΘΥΜΝΟΥ <sup>1</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	2,00	2,00	2,00	X
Ε.Α.Σ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ <sup>1-2</sup>	2,20	2,10	2,10	2,10	X
Ε.Α.Σ. ΠΕΖΩΝ <sup>1</sup>	2,15	2,10	2,10	2,10	X
Ν.ΔΕΡΑΚΗΣ Σητεία <sup>1-3</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	2,25	ΔΑ <sup>5</sup>	2,10	-
ΣΚΟΥΛΟΥΔΗΣ Α.Ε. <sup>4</sup>	2,10	2,10	ΔΑ <sup>5</sup>	2,10	-
ΡΟΥΣΣΟΣ Α.Ε. <sup>4</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	-
<b>ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ</b>					
ΕΑΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ <sup>1-3</sup>	2,20	2,20	2,20	2,20	X
ΕΑΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ <sup>1-3</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	2,35	2,35	X
ΕΑΣ ΚΥΝΟΥΡΙΑΣ <sup>1</sup>	2,05	2,05	2,00	2,00	X
Α.Σ Γαργαλιάνων <sup>4</sup> «Ελαιώνας»	ΔΑ <sup>5</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	-
<b>ΛΕΣΒΟΣ</b>					
ΕΑΣ ΛΕΣΒΟΥ <sup>2</sup>	2,20	2,20	2,20	2,20	X
<b>Ελαιόλαδο Βιομηχανικό 5.0 βαθμών (€/Kg)</b>					
Ε.Α.Σ. ΣΕΛΙΝΟΥ <sup>1</sup>	1,30	1,30	1,20	1,23	+2,5%
Ε.Α.Σ. ΡΕΘΥΜΝΟΥ <sup>1</sup>	ΔΑ <sup>5</sup>	1,25	1,25	1,25	X
Α.Β.Ε.Ανατολή <sup>1</sup>	1,30	1,30	1,30	1,30	X

<sup>1</sup> Πληρωμή μετρητοίς (σε ευρώ), <sup>2</sup> Προκαταβολή ή επιταγή  
<sup>3</sup> Τιμές για πελάτες αντίστοιχων συνεταιρισμών ή ελαιοτριβείων  
<sup>4</sup> Τιμές για ποσότητες βυτίου  
<sup>5</sup> ΔΑ = Δεν αγοράζει ή δεν απαντά, X = καμιά μεταβολή  
<sup>6</sup> Σε σχέση με την τιμή της προηγούμενης ημερομηνίας

## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Καταλήγοντας στο τέλος της παρούσας εργασίας αξίζει να αναφερθεί σε γενικότερο πλαίσιο το απόσταγμα των ουσιαστικότερων στοιχείων που παρουσιάστηκαν με την όσο κατά το δυνατόν μικρότερη ελάχιστη απόκλιση.

Αρχικά, διερευνήσαμε την ιστορία του ελαιολάδου σε βάθος χρόνου καθώς επίσης και τον πολύπλευρο ρόλο που διαδραμάτιζε ήδη από την αρχαιότητα σε κάθε πτυχή της καθημερινής και όχι μόνο ζωής.

Στο δεύτερο κομμάτι της εργασίας, αφού ήδη έχουμε αναλύσει εκτενώς το θεωρητικό κομμάτι, γίνεται μετάβαση και ανάλυση των πρακτικότερων παραγόντων του ζητήματος, τόσο της χρήσης του ελαιολάδου όσο και την εξαγωγικής του συχνότητας σε παγκόσμιο , αφ ενός, αλλά και σε πιο συγκεκριμένο επίπεδο( πίνακας 14 χωρών) αφετέρου.

Την τελευταία πενταετία έχει αυξηθεί παγκοσμίως η κατανάλωση ελαιολάδου (εξαιρέση και πάλι η Τουρκία, όπου η κατανάλωση παρουσιάζει στασιμότητα). Η Ιταλία και η Ισπανία είναι κυρίαρχοι στις εξαγωγές ελαιολάδου προς τις περισσότερες χώρες (εκτός από την ΠΓΔΜ, όπου ο κύριος όγκος εισαγωγών ελαιολάδου προέρχεται από την Ελλάδα). Οι εξαγόμενες ποσότητες σε ελαιόλαδο και ελιές από τη χώρα μας είναι μικρές. Ακόμα και στις περιπτώσεις όπου η Ελλάδα κατέχει την τρίτη ή τέταρτη θέση σε εξαγωγές σε μία χώρα, οι επιδόσεις δεν είναι πάντα σημαντικές. Το ελληνικό ελαιόλαδο είναι κατά κανόνα ακριβότερο στις διεθνείς αγορές από το ιταλικό και κυρίως από το ισπανικό, σύμφωνα με πολλές κλαδικές

μελέτες για την αγορά ελαιολάδου (Γερμανία, Πολωνία, Δανία, Ιρλανδία, Καναδάς, Σλοβενία). Και οι ελληνικές επιτραπέζιες ελιές έχουν συγκριτικά υψηλότερες τιμές (χαρακτηριστικό είναι ότι οι τιμές εισαγωγής των ελληνικών ελιών στην Ισπανία είναι σχεδόν διπλάσιες των αντίστοιχων τιμών εξαγωγής των ισπανικών ελιών στη χώρα μας). Από τα ελληνικά εξαγόμενα ελαιόλαδα προτιμάται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Στις περισσότερες χώρες –ιδίως ευρωπαϊκές – προτιμώνται επιτραπέζιες ελιές στη φυσική τους γεύση και όχι διατηρημένες σε ελαιόλαδο ή οξέα.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

1)ΤΣΑΚΙΛΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ, ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΡΟΣ ΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ)

2)ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ Κ. ΚΥΡΙΤΣΑΚΗΣ Μ.ΣC.ΡΗD, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ-ΒΡΩΣΙΜΗ ΕΛΙΑ –ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ

3)ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΗΜΕΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΝΤΑΞΗ ΣΤΗΝ Ε.Ο.Κ.

4)ΛΑΜΠΡΑΚΗ ΜΥΡΣΙΝΗ, ΛΑΔΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

5)<http://www.nutria.gr/>

6)<http://www.sedik.gr/el/>

7)[www.crete-exporters.com](http://www.crete-exporters.com)

8)<http://www.pse.gr/>

9)<http://cretan-oliveoil.gr/gr/index.htm>

10)<http://www.cretafarm.gr/home.asp>

11)<http://www.statistics.gr/portal/page/portal/ESYE>

12)<http://www.sohu.net/>

13)<http://www.ebeh.gr/web/guest;jsessionid=88C48ABAF1652EB733DA1F7A207AECBB>

14)<http://www.paseges.gr/el>

15)[http://www.chania-cci.gr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=78&Itemid=85](http://www.chania-cci.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=78&Itemid=85)

16)<http://www.heraklion.gr/municipality/library/ebooks.html>

- 17)<http://www.sevitel.gr/el/index.jsp>
- 18)<http://www.internationaloliveoil.org/>
- 19)[http://www.wiw.gr/greek/athens\\_esvite/](http://www.wiw.gr/greek/athens_esvite/)
- 20)<http://www.dephellas.comze.com/>
- 21)<http://www.nagref.gr/>
- 22)<http://www.depek.gr/>
- 23)[http://www.terracreta.gr/gr\\_pages/gr\\_index.html](http://www.terracreta.gr/gr_pages/gr_index.html)
- 24)<http://www.minagric.gr/greek/3.6.POP.html>
- 25)<http://www.agrocert.gr/pages/content.asp?cntID=74&catID=48>