



## Διμηνιαία Εφημερίδα – Τεύχος 3<sup>ο</sup> (Δεκέμβριος 2010)

### Τυποποίηση Ελαιολάδου

Το Πρόγραμμα **INFOIL** (LIFE08 INF/GR/000581) υλοποιείται στα πλαίσια της Κοινοτικής πρωτοβουλίας LIFE – Πληροφόρηση και Επικοινωνία με στόχο τη διάχυση της πληροφόρησης και την αύξηση της ευαισθητοποίησης στην προώθηση αιεφόρων προτύπων παραγωγής και κατανάλωσης με παράδειγμα το ελαιόλαδο, με σκοπό την ελαχιστοποίηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων ειδικά σε περιοχές με υψηλή παραγωγή ελαιολάδου. Μέσω της προώθησης αυτής, στόχος είναι η ανάδειξη της ανάλυσης του κύκλου ζωής (Life Cycle Assessment, LCA) κατά τη διαδικασία παραγωγής και κατανάλωσης με σκοπό την αναγνώριση αλλά και την πρόληψη των περιβαλλοντικών επιπτώσεων.

#### Συμμετέχοντες Φορείς:

- Πολυτεχνείο Κρήτης – Τμήμα Μηχανικών Παραγωγής και Διοίκησης
- Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘΙΑΓΕ) - Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων
- Ηλειακή Α.Ε. - Αναπτυξιακή Εταιρεία Νομού Ηλείας
- Κοινοφελής Επιχείρηση Δήμου Μουσούρων Χανίων

Η τυποποίηση του ελαιολάδου αποτελεί κύριο παράγοντα της εξασφάλισης των καταναλωτών για τη γνησιότητα και την ποιότητα του προϊόντος. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι ένα απόλυτο φυσικό προϊόν, που παραλαμβάνεται όπως ακριβώς βγαίνει από το ελαιοτριβείο, χωρίς καμία επεξεργασία ή πρόσμιξη. Τα επώνυμα, τυποποιημένα ελαιόλαδα ελέγχονται αυστηρά και σταθερά από τους αρμόδιους φορείς. Οι έλεγχοι αυτοί αποτελούν τη δικλείδα ασφαλείας για τους καταναλωτές και εγγυώνται την καθαρότητα του τελικού προϊόντος.

Οι έλεγχοι γίνονται πάντα βάσει των προδιαγραφών που έχει ορίσει ο ευρωπαϊκός κανονισμός ελαιολάδου και βέβαια βάσει των υψηλών standards που έχει θέσει κάθε εταιρία.

Κατά την τυποποίηση πρέπει οπωσδήποτε να αναγράφονται υποχρεωτικές ενδείξεις όπως η ημερομηνία λήξης αλλά και τα στοιχεία του τυποποιητή. Οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται έχουν επιλεγεί με αυστηρά κριτήρια για την ποιοτική διασφάλιση του προϊόντος. Για το λόγο αυτό είναι εφοδιασμένες με πώμα ασφαλείας για την αποφυγή νοθείας.

Τρόπος φύλαξης

Κατά την τυποποίηση ορίζεται και αναγράφεται απαραίτητως η ημερομηνία λήξης του προϊόντος, η οποία κυμαίνεται μεταξύ των 12 και 18 μηνών. Στο διάστημα αυτό τα συστατικά του ελαιολάδου παραμένουν αναλλοίωτα.

Ο τρόπος φύλαξης είναι πολύ σημαντικό βήμα για να διατηρήσει το ελαιόλαδο, το άρωμα, το χρώμα, τη γεύση του και τα πολύτιμα συστατικά του. Εχθρός του είναι η έκθεση στον ήλιο και στη ζέση, αλλά και το οξυγόνο και η υγρασία μπορούν να επιφέρουν αλλοιώσεις.



Κοινοφελής Επιχείρηση  
Δήμου Μουσούρων (MUDE)  
(Χανιά)

## Βασικές Κατηγορίες Τυποποιημένου Ελαιολάδου

Πηγή: Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου

Το τυποποιημένο ελαιόλαδο, διατίθεται στην κατανάλωση σε τέσσερις βασικές κατηγορίες: «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο», «Παρθένο Ελαιόλαδο», «Ελαιόλαδο» αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα και «Πυρηνέλαιο». Οι κατηγορίες αυτές πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία.

Υπάρχουν διάφοροι τύποι ελαιολάδων με ιδιαιτερότητες, με λιγότερη ή περισσότερη επεξεργασία όπως το αγουρέλαιο, τα ελαιόλαδα βιολογικής καλλιέργειας, τα αρωματικά ελαιόλαδα, κλπ.

### **ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Η πιο φυσική κατηγορία ελαιόλαδου με τέλειο άρωμα και γεύση. Η οξύτητά του δεν ξεπερνά το 0,8%. Έχει έντονη φρουτώδη γεύση και άρωμα φρεσκοκομμένου καρπού ελιάς. Η μοναδική του γεύση αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο, τη φρεσκάδα στις σαλάτες ενώ δύσκολες γεύσεις που χρειάζονται ιδιαίτερη μαεστρία και μεταχείριση όπως το κυνήγι, τα ψητά και τα λαχανικά βρίσκουν το απόλυτό τους ταίρι.

### **ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Φυσικό ελαιόλαδο με ευχάριστη γεύση και οσμή του οποίου η οξύτητα κυμαίνεται έως 2%.

### **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ - ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ & ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ**

Μίγμα παρθένου και εξευγενισμένου (ραφινέ) ελαιόλαδου. Έχει ευχάριστη γεύση και οσμή, μοναδικό διακριτικό άρωμα ώριμων φρούτων και φρέσκιας ελιάς, χρώμα ανοικτό κιτρινοπράσινο και οξύτητα που δεν ξεπερνά το 1%.

### **ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ**

Λάδι που προέρχεται από την ανάμιξη ραφινρισμένου πυρηνέλαιου και παρθένου ελαιόλαδου (με εξαίρεση την κατηγορία ελαιόλαδου λαμπάντε), του οποίου η οξύτητα δεν ξεπερνά το 1% και τα άλλα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με αυτά που προβλέπονται για την εν λόγω κατηγορία. Η παραλαβή του λαδιού από τον πυρήνα της ελιάς και ο εξευγενισμός του, γίνεται κάτω από πολύ αυστηρές συνθήκες ελέγχου και έτσι διασφαλίζεται η άριστη ποιότητά του. Το Πυρηνέλαιο, έχει απαλή, ήπια γεύση. Θεωρείται ιδανικό για τηγάνισμα γιατί αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

### **ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ - ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΛΑΔΙ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ**

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο του πρώτου άγουρου καρπού της ελιάς, έχει πλούσια, φρουτώδη, πικάντικη οσμή αλλά και χαρακτηριστική πικρή γεύση. Συνήθως διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα και συλλέγεται από τις καλύτερες ελιές. Ελιές άγουρες, μαζεμένες με το χέρι και όχι από ραβδισμό ή πτώση. Το Αγουρέλαιο, πλούσιο σε αντιοξειδωτικά από τη φύση του συνδυάζει την ανώτερη γεύση με την υψηλή βιολογική αξία.

### **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**

Είναι το λάδι που προέρχεται από ελαιώνες όπου εφαρμόζονται οι αυστηροί κανόνες για τις βιολογικές καλλιέργειες. Εκεί δεν έχουν θέση ούτε τα λιπάσματα, ούτε οι ψεκασμοί, ούτε και κανένα είδος επεξεργασίας κατά την έκθλιψη του ελαιοκάρπου, τη διατήρησή του και την εμφιάλωση του ελαιολάδου. Στην ετικέτα των βιολογικών προϊόντων πρέπει να αναγράφεται απαραίτητως ο αριθμός έγκρισης και πιστοποίησης από αναγνωρισμένους οργανισμούς ελέγχου και πιστοποίησης όπως ΔΗΩ, ΒΙΟΕΛΛΑΣ, ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πρόγραμμα:

[www.infoil.tuc.gr](http://www.infoil.tuc.gr)

## Συγκριτική αναφορά αγορών ελαιολάδου

### ΓΕΝΙΚΑ

Η Ισπανία είναι ο μεγαλύτερος ελαιοπαραγωγός τόσο σε ευρωπαϊκό όσο και σε παγκόσμιο επίπεδο όπου κατάφερε να διπλασιάσει την παραγωγή της μετά το 1990, ενώ ακολουθώντας σχεδιασμένη πολιτική παραγωγής προϊόντων χαμηλού κόστους κατέκτησε πρωτεύουσα θέση στην διεθνή αγορά. Έτσι οι τιμές της παγκόσμιας αγοράς ελαιολάδου καθορίζονται με βάση τις τιμές των αγορών κυρίως της Ισπανίας μετά της Ιταλίας και τέλος της Ελλάδας. Η Ισπανία αναζητεί τρόπους προώθησης των προϊόντων της σε ορισμένες αναδυόμενες αγορές ή σε χώρες όπως η Δυτική Αφρική και η Χιλή καθώς και στους τομείς της εστίασης, των γαστρονομικών προϊόντων, των αλυσίδων διανομής τροφίμων μεγάλης κλίμακας και των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.

Η Ιταλία παρουσιάζει μια φθίνουσα μεν αλλά ποιοτική δε παραγωγή ελαιολάδου. Στόχος της είναι η ποιοτική βελτίωση του ελαιολάδου και η περαιτέρω κατάκτηση της αμερικανικής και κινέζικης αγοράς.

Η Ελλάδα καταλαμβάνει μετά την Ισπανία και την Ιταλία, την Τρίτη θέση σε παγκόσμιο επίπεδο παραγωγής ελαιολάδου και αριθμεί πάνω από 140 εκατομμύρια ελαιόδεντρα που παράγουν περί τους 360.000 τόνους ελαιολάδου ετησίως, εκ των οποίων το 75-80% είναι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Το ποσοστό αυτό καθιστά την Ελλάδα πρώτη χώρα παραγωγής εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου και της προσφέρει εύλογα αξιοποιήσιμα εμπορικά συγκριτικά πλεονεκτήματα (την δεύτερη θέση καταλαμβάνει η Ιταλία με ποσοστό 40-45% και την τρίτη η Ισπανία με 25-30% ποσοστό της ετήσιας παραγωγής σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).

Παρακάτω γίνεται μια συγκριτική αντιπαράθεση πέντε χωρών οι αγορές των οποίων αποτελούν πόλο εισαγωγής ελαιολάδου.

**ΠΗΓΕΣ:** Γενικό Προξενείο της Ελλάδος στο Ντύσσελτορφ. Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών υποθέσεων  
Πρεσβεία της Ελλάδος στο Πεκίνο. Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών υποθέσεων  
Πρεσβεία της Ελλάδος στο Παρίσι, Γαλλία. Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών υποθέσεων  
Πρεσβεία της Ελλάδος στο Ην. Βασίλειο. Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών υποθέσεων [www.agora.mfa.gr/gb66](http://www.agora.mfa.gr/gb66)  
Πρεσβεία της Ελλάδος στη Μόσχα. Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών υποθέσεων.

ΧΩΡΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	ΑΓΟΡΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (ποσότητες σε τόνους)				
	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΡΩΣΙΑ	ΗΝ. ΒΑΣΙΛΕΙΟ	Λ.Δ. ΚΙΝΑΣ	ΓΑΛΛΙΑ
ΙΣΠΑΝΙΑ	2006 4.438,5 2007 5.563,4 2008 4.042,5	2007 11.315 2008 10.848 2009 8.825	2005 24.334,6 2006 25.682,2 2007 27.176,8	2009 4974,2	2006 131 2007 164 2008 156
ΙΤΑΛΙΑ	2006 38.064,3 2007 42.171,3 2008 37.871,3	2007 3.483 2008 3.879 2009 3.623	2005 20.415,8 2006 16.709,4 2007 17.145,7	2009 3103,2	2006 140 2007 640 2008 752
ΕΛΛΑΔΑ	2006 4.555,8 2007 6.513,4 2008 5.075,2	2007 725 2008 592 2009 696	2005 3.039,3 2006 2.673,7 2007 3.443,9	2009 419,5	2006 119 2007 61 2008 42



## Ερημοποίηση Γης

Η ερημοποίηση θεωρείται σήμερα ως μια σημαντική απειλή υποβάθμισης της γης των Μεσογειακών χωρών. Περισσότερο από το ένα τρίτο του ελλαδικού χώρου βρίσκεται σε υψηλό κίνδυνο ερημοποίησης ή έχει ερημοποιηθεί. Η ερημοποίηση ως φυσική διεργασία είναι συνάρτηση πολλών παραγόντων (φυσικοί-περιβαλλοντικοί, ανθρωπογενείς) που δρουν είτε μεμονωμένα είτε αλληλεπιδρούν μεταξύ τους. Η κυριότερη διεργασία ερημοποίησης είναι η διάβρωση των εδαφών, η οποία αποτελεί τον μεγαλύτερο κίνδυνο υποβάθμισης των λοφωδών περιοχών. Η διάβρωση επιφέρει δραστική μείωση του βάθους του εδάφους και συνεπώς του διαθέσιμου ύδατος για την ανάπτυξη των φυτών, της γονιμότητας και της παραγωγικότητας των εδαφών καθώς και της βλάστησης. Επίσης άλλες σημαντικές διεργασίες ερημοποίησης είναι η αλάτωση και αλκαλίωση των εδαφών που παρατηρείται ιδιαίτερα στις πεδινές παράκτιες περιοχές όπου συνοδεύεται με υπερεκμετάλλευση και υποβάθμιση των υπογείων υδάτων. Η ερημοποίηση εκτός από τις σημαντικότερες επιπτώσεις που έχει στο φυσικό περιβάλλον, επιδρά αρνητικά στην οικονομία και κοινωνία μίας περιοχής, αφού υποβαθμίζοντας τους φυσικούς πόρους, μειώνει την παραγωγικότητα ενός τόπου και κατ' επέκταση το αγροτικό εισόδημα, προκαλώντας μετακινήσεις πληθυσμού σε άλλες περιοχές με περισσότερες δυνατότητες απασχόλησης.

Ανάλογα με την ένταση δράσης των διεργασιών ερημοποίησης, η υποβάθμιση μπορεί να είναι αντιστρεπτή, δηλαδή να υπάρχει δυνατότητα ανάκαμψης, εάν μια ή περισσότερες από τις διεργασίες ερημοποίησης εξαλειφθούν, ή μη αντιστρεπτή εάν η υποβάθμιση είναι πολύ μεγάλη (μείωση βάθους εδάφους μεγαλύτερη από μια κρίσιμη τιμή). Η προστασία των φυσικών πόρων μίας περιοχής από την ερημοποίηση απαιτεί την μελέτη και λεπτομερή απογραφή όλων των παραγόντων που την προκαλούν και την λήψη των απαραίτητων κατά περίπτωση τεχνικών και θεσμικών μέτρων για την ορθολογική διαχείριση και προστασία.

Πηγή: Ερημοποίησης Γης – Προβλήματα και Μέτρα Αντιμετώπισης - Κωνσταντίνος Κοσμάς, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

