



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ-ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ. Η ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΩΝ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ ΓΛΥΚΕΡΙΑ

Που υποβάλλεται στο καθηγητικό σώμα για τη μερική εκπλήρωση των υποχρεώσεων απόκτησης Διπλώματος Μεταπτυχιακών Σπουδών στην «Τεχνολογία και Ποιότητα Επιτραπέζιας Ελιάς και Ελαιολάδου» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου

Επιβλέπων: Πετρόπουλος Δημήτριος

Καλαμάτα
2021



UNIVERSITY OF THE PELOPONNESE
SCHOOL OF AGRICULTURE AND FOOD
DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

MASTER OF SCIENCE (M.Sc.) IN
TECHNOLOGY AND QUALITY OF TABLE OLIVES AND
OLIVE OIL

OLIVE OIL-OLIVES. CONSUMER BEHAVIOR IN THE PREFECTURE OF MESSINIA

Master Thesis

By

GLYKERIA ARGYROPOULOU

Submitted to the faculty for the partial fulfillment of the obligations to obtain a Postgraduate Diploma in "Technology and Quality of Table Olives and Olive Oil" of the Department of Food Science and Technology of the University of the Peloponnese

Supervisor: Petropoulos Dimitrios

Kalamata
2021

Οι υπογράφωντες δηλώνουμε ότι έχουμε εξετάσει τη μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία (master thesis) με τίτλο «ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ-ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ. Η ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ» που παρουσιάστηκε από την Αργυροπούλου Γλυκερία και βεβαιώνουμε ότι γίνεται δεκτή.

The signatories declare that we have examined the postgraduate diploma thesis titled “OLIVE OIL-OLIVES. CONSUMER BEHAVIOR IN THE PREFECTURE OF MESSINIA” presented by Glykeria Argyropoulou and we affirm that it is accepted.

**Όνοματεπώνυμο & Υπογραφή 1^{ου} Μέλους Επιτροπής
(Name and Signature of 1st Commission Member):**

Πετρόπουλος Δημήτριος

**Όνοματεπώνυμο & Υπογραφή 2^{ου} Μέλους Επιτροπής
(Name and Signature of 2nd Commission Member):**

Ζακυνθινός Γεώργιος

**Όνοματεπώνυμο & Υπογραφή 3^{ου} Μέλους Επιτροπής
(Name and Signature of 3rd Commission Member):**

Ρεκούμη Κωνσταντίνα

Με την υποβολή αυτής της διατριβής, δηλώνω ότι το σύνολο των εργασιών που περιέχονται σε αυτή είναι το δικό μου, πρωτότυπο έργο, ότι εγώ είμαι ο μοναδικός δημιουργός τους (εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά), ότι η αναπαραγωγή και η δημοσίευσή της από το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου δεν θα παραβιάζει οποιαδήποτε δικαιώματα τρίτων και ότι δεν έχω υποβάλει στο παρελθόν το σύνολο ή μέρος αυτής για την απόκτηση οποιουδήποτε τίτλου.

By submitting this thesis, I declare that the entirety of the work contained therein is my own, original work, that I am the sole author thereof (save to the extent explicitly otherwise stated), that reproduction and publication thereof by the University of the Peloponnese will not infringe any third party rights and that I have not previously in its entirety or in part submitted it for obtaining any qualification.

**Όνοματεπώνυμο & Υπογραφή Υποψηφίου
(Surname and first name of the candidate):**

Αργυροπούλου Γλυκερία

Πνευματική ιδιοκτησία © 2021 Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου
Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται

Copyright © 2021 University of the Peloponnese
All rights reserved

Copyright © Αργυροπούλου Γλυκερία, 2021

Με επιφύλαξη κάθε δικαιώματος. All rights reserved.

Απαγορεύεται η αντιγραφή, αποθήκευση και διανομή της παρούσας εργασίας, εξ ολοκλήρου ή τμήματος αυτής, για εμπορικό σκοπό. Επιτρέπεται η ανατύπωση, αποθήκευση και διανομή για σκοπό μη κερδοσκοπικό, εκπαιδευτικής ή ερευνητικής φύσης, υπό την προϋπόθεση να αναφέρεται η πηγή προέλευσης και να διατηρείται το παρόν μήνυμα. Ερωτήματα που αφορούν τη χρήση της εργασίας για κερδοσκοπικό σκοπό πρέπει να απευθύνονται προς τη συγγραφέα. Οι απόψεις και τα συμπεράσματα που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο εκφράζουν τη συγγραφέα και δεν πρέπει να ερμηνευθεί ότι αντιπροσωπεύουν τις επίσημες θέσεις του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωπονίας και Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.

Ευχαριστίες

Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον καθηγητή μου κ. Πετρόπουλου Δημήτριο για τις πολύτιμες συμβουλές που μου παρείχε καθ' όλη την διάρκεια εκπόνησης αυτής της διπλωματικής εργασίας.

Επίσης, αισθάνομαι την ανάγκη να εκφράσω την ευγνωμοσύνη μου προς την οικογένειά μου και τους φίλους μου που με την υποστήριξή τους αποτέλεσαν ένα συνεχές κίνητρο ολοκλήρωσης της συγκεκριμένης προσπάθειας.

Η διπλωματική αυτή εργασία είναι αφιερωμένη στην κόρη μου Μαριάννα.

Πρόλογος

Στην παρούσα εργασία παρουσιάζεται με λεπτομέρειες το ελαιόλαδο καθώς και η επιτραπέζια ελιά και ερευνάται η κατανάλωση αυτών από τους κατοίκους της Μεσσηνίας. Η εργασία είναι τόσο θεωρητική όσο και ερευνητική.

Στο θεωρητικό πλαίσιο η εργασία ξεκινάει με την εισαγωγή η οποία παραθέτει λίγα λόγια σχετικά με την ελιά για την παραγωγή της στην Ελλάδα και άλλες χώρες καθώς και τον ορθό τρόπο παραγωγή αυτής. Στην συνέχεια το 1^ο κεφάλαιο της εργασίας αναφέρεται στην ιστορία της ελιάς και τους βασικούς ορισμούς της. Η συνέχεια του κεφαλαίου αποτελείται από την περιγραφή στην προέλευση της ελιάς, με τα στατιστικά της στοιχεία στον Ελλαδικό χώρο καθώς και τις εξαγωγές τις οποίες πραγματοποιεί η χώρα μας σε χώρες του εξωτερικού. Στο τέλος του συγκεκριμένου κεφαλαίου παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά της περιοχής της Μεσσηνίας και πως αυτά συμβάλουν στην παραγωγή ελιάς και ελαιόλαδου.

Το δεύτερο κεφάλαιο παρουσιάζει την επιτραπέζια ελιά. Κατά την διάρκεια αυτού αναλύονται οι κατηγορίες, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της και τα προϊόντα της και πώς αυτά συμμετέχουν σε μια ισορροπημένη διατροφή και στην διατήρηση της υγείας του ανθρώπου.

Το τρίτο κεφάλαιο αναφέρεται στις λεπτομέρειες σχετικά με το ελαιόλαδο. Στα υποκεφάλαια περιγράφεται η συσκευασία του ελαιολάδου και τα στάδια παραγωγής αυτού. Έπειτα γίνεται αναφορά στις αλυσίδες ελαιολάδου στην χώρα μας και τέλος το ελαιόλαδο χωρίζεται σε κατηγορίες και αναλύονται οι τύποι των κατηγοριών αυτών.

Το 4^ο και τελευταίο κεφάλαιο αναφέρεται στο ερευνητικό κομμάτι της εργασίας. Το ερευνητικό κομμάτι πραγματοποιήθηκε με την βοήθεια ερωτηματολογίου το οποίο απαντήθηκε με επιτυχία από 101 συμμετέχοντες. Η έρευνα ήταν ποσοτική. Στο κεφάλαιο γίνεται αναφορά στο δείγμα του ερωτηματολογίου καθώς και στους σκοπούς και τα ερευνητικά ερωτήματα της έρευνας. Τέλος παρουσιάζονται τα αποτελέσματα με ανάλυση η οποία πραγματοποιήθηκε με την βοήθεια του προγράμματος SPSS.

Λέξεις κλειδιά: ελιά, ελαιόλαδο, Ελλάδα, προϊόντα ελιάς, Μεσσηνία

Abstract

In the present work is presented in detail the olive oil as well as the table olive and their consumption by the inhabitants of Messinia. The work has its theoretical and research framework.

In the theoretical context, the work begins with the introduction which quotes a few words about the olive for its production in Greece and other countries as well as the correct way of its production. Then the first chapter of the work begins with the history of the olive tree and basic definitions. The continuation of the chapter consists of the description referring to the origin of the olive, with its statistical data in Greece as well as the exports that our country makes to foreign countries. At the end of this chapter are presented the characteristics of the region of Messinia and how they contribute to the production of olives and olive oil.

The second chapter presents the table olive. During this, the categories, its special characteristics and its products are analyzed and how they participate in a balanced diet and in the maintenance of human health.

The third chapter gives details about olive oil. The subchapters describe the packaging of olive oil and its production stages. Then reference is made to the olive oil chains in our country and finally the olive oil is crushed into categories and the types of these categories are analyzed.

The 4th and last chapter refers to the research part of the work. The research part was carried out with the help of a questionnaire which was successfully answered by 101 participants. The research was quantitative. This chapter lists the sample questionnaire as well as the aims and research questions of the research. Finally, the results are presented with an analysis performed with the help of the SPSS program.

Keywords: olive, olive oil Greece, olive products, Messinia

Περιεχόμενα

Ευχαριστίες.....	5
Πρόλογος.....	6
Abstract.....	7
Εισαγωγή.....	10
1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. Η ΕΛΙΑ	12
1.1 Καλλιέργεια της ελιάς στην αρχαία Ελλάδα.....	12
1.2. Η προέλευση της ελιάς.....	13
1.3 Στατιστικά στοιχεία για την ελιά στην Ελλάδα.....	14
1.4. Εξαγωγές ελληνικού ελαιόλαδου.....	14
1.5-Γενικά στοιχεία της περιοχής.....	18
1.5.1 Γεωγραφική θέση της περιοχής.....	18
1.5.2 Κατανομή πληθυσμού.....	19
1.5.3 Κατανομή έκτασης.....	21
1.5.4 Μορφολογικά χαρακτηριστικά.....	21
1.5.5 Συνθήκες του εδάφους.....	23
2^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ	25
2.1. Κύριες κατηγορίες επιτραπέζιας ελιάς.....	25
2.2. Χαρακτηριστικά επιτραπέζιας ελιάς.....	27
2.3. Προϊόντα ελιάς: διατροφή και υγεία.....	28
3^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	31
3.1 Κατηγορίες ελαιόλαδου.....	33
3.2. Στάδια παραγωγής ελαιόλαδου.....	36
3.3. Συσκευασία ελαιόλαδου.....	42
3.4 Αλυσίδα εμπορίας ελαιόλαδου στην Ελλάδα.....	45

3.5 Ταξινόμηση- Ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιόλαδου	49
3.6 ΠΟΠ-ΠΓΕ Ελλάδας	51
4^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ	53
4.1. Μεθοδολογία της έρευνας	53
4.1.1 Σκοπός έρευνας & ερευνητικά ερωτήματα	54
4.1.2 Το δείγμα.....	54
4.2 Αποτελέσματα έρευνας	58
4.2.1. Οι ποσοστιαίες συχνότητες	58
4.2.2. Τα αποτελέσματα για τα κοινωνικοδημογραφικά χαρακτηριστικά του δείγματος.....	67
4.2.2.1. Το φύλο των συμμετεχόντων	67
4.2.2.2. Η ηλικία των συμμετεχόντων	68
4.2.2.3. Το μορφωτικό επίπεδο των συμμετεχόντων	71
4.2.2.4. Το επάγγελμα των συμμετεχόντων	71
4.2.2.5. Η οικογενειακή κατάσταση των συμμετεχόντων	75
4.2.2.6. Ο τόπος κατοικίας των συμμετεχόντων	77
5^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	78
Βιβλιογραφία	81
Ξενόγλωσση βιβλιογραφία	81
Ελληνική βιβλιογραφία.....	82
Πίνακας εικόνων	83

Εισαγωγή

Τα προϊόντα ελιάς - οι επιτραπέζιες ελιές και το ελαιόλαδο - αποτελούν σημαντικό μέρος της ανθρώπινης διατροφής, ειδικά στις μεσογειακές χώρες. Η καλλιέργεια των ελαιόδεντρων, η οποία ήταν ευρέως γνωστή από την εποχή των Μινωικών, έχει επεκταθεί και είναι τώρα διαθέσιμη σε πολλά μέρη του κόσμου. Τόσο ο καρπός της ελιάς όσο και ο χυμός των επεξεργασμένων φρούτων ελιάς (γνωστό ως ελαιόλαδο) μπορούν να καταναλωθούν. Αν και τα ελαιόδεντρα φυτεύονται ευρέως σε όλο τον κόσμο και ένας μεγάλος αριθμός προϊόντων καταναλώνεται παγκοσμίως, η περιοχή της Μεσογείου εξακολουθεί να αποτελεί σημαντικό μέρος της παραγωγής και της κατανάλωσης προϊόντων ελιάς.

Η Ισπανία είναι μια μεσογειακή χώρα που ηγείται της παραγωγής και εξαγωγής επιτραπέζιων ελιών και ελαιόλαδου. Όσο για την Ελλάδα, είναι η πρώτη χώρα στην παραγωγή και εξαγωγή επιτραπέζιων ελιών, σε σύγκριση με άλλες χώρες. Η χώρα είναι μικρή σε μέγεθος και αξίζει να αναφερθεί αυτή η πρωτιά. Όσον αφορά το μέγεθος της παραγωγής του, η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών δεν είναι μεγάλη, όπως συμβαίνει σε άλλες χώρες όπως η Ισπανία, η Αίγυπτος και η Τουρκία.

Τέλος, όσον αφορά το ελαιόλαδο, η Ελλάδα είναι η πιο παραγωγική χώρα και έχει ισχυρές εξαγωγικές δραστηριότητες. Σε σύγκριση με την κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών, η κατανάλωση ελαιόλαδου στην Ελλάδα είναι υψηλή. Οι βρώσιμες ελιές και το ελαιόλαδο είναι εξαιρετικά θρεπτικά τρόφιμα, ακόμη και στη μεσογειακή διατροφή. Τα προϊόντα ελιάς αποτελούν πηγή ουσιών, όπως ακόρεστα λιπαρά οξέα, αντιοξειδωτικά, φαινόλες, φυτικές ίνες κ.λπ., που μπορούν να βελτιώσουν και να βοηθήσουν την ανθρώπινη υγεία. Σχετίζονται με την ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος, τη βοήθεια για τη θεραπεία ασθενειών (όπως καρδιαγγειακές παθήσεις), και γενικότερα, έχουν επίδραση στη μακροζωία καθώς συμβάλλουν σε μια ισορροπημένη διατροφή. Σήμερα οι καταναλωτές ενδιαφέρονται να τρώνε τρόφιμα με υψηλή θρεπτική αξία, κάτι που θα τους βοηθήσει να ανταποκριθούν στις ανάγκες μιας υγιούς καθημερινής ζωής.

Ωστόσο μόνο η υψηλή θρεπτική αξία δεν αρκεί για να αποφασίσει κάποιος εάν θα αγοράσει και θα καταναλώσει τρόφιμα. Όπως όλα τα τρόφιμα, τα προϊόντα ελιάς πρέπει να έχουν καλή ποιότητα και βρώσιμη ασφάλεια. Σε αυτήν την

περίπτωση οι καταναλωτές αναζητούν τρόπους για την προμήθεια προϊόντων με αυτές τις προδιαγραφές. Ένας τέτοιος τρόπος είναι τα προϊόντα ελιάς να τοποθετούν ετικέτες ποιότητας και ασφάλειας στις ετικέτες τους και να κάνουν τους καταναλωτές να τείνουν να επιλέγουν προϊόντα που πληρούν τα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας. Όσον αφορά τις εταιρείες επεξεργασίας και μεταποίησης ελιάς, πρέπει να ακολουθούν καλές πρακτικές παρασκευής, ορθές γεωργικές πρακτικές και ορθές πρακτικές υγιεινής.

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. Η ΕΛΙΑ

1.1 Καλλιέργεια της ελιάς στην αρχαία Ελλάδα

Ο μύθος λέει ότι η Αθηνά καθιερώθηκε ως θεά της Αθήνας επειδή χρησιμοποίησε την ελιά ως πηγή πλούτου για την πόλη, σε πλήρη αντίθεση με τον θεό της θάλασσας Ποσειδώνα, ο οποίος χρησιμοποίησε μια τρίαινα για να χτυπήσει τους βράχους για να αντλήσει θαλασσινό νερό. Ο μύθος της αρχαίας ελιάς γεννήθηκε.

Η ιστορία λέει ότι οι ελιές εισήχθησαν στην αρχαία Ελλάδα από την Αίγυπτο με πρωτοβουλία του μυθικού βασιλιά Κέκροπα. Σύμφωνα με τον Πausανία, όπως αναφέρεται στο σύννεφο του Αριστοφάνη, η δεύτερη ημέρη ελιά φυτεύτηκε στην ακαδημία του Πλάτωνα. Ο κορμός της ελιάς του Πλάτωνα στον Ιερό Δρόμο της Αθήνας διατηρείται καλά ακόμη και σήμερα. Πολλοί συγγραφείς έχουν αναφέρει την καλλιέργεια της ελιάς στην αρχαία Ελλάδα.

Ο Πλίνιος απέδωσε την εφεύρεση της ελαιοκαλλιέργειας και των ελαιοτριβείων στον Αρισταίο, θεό της γεωργίας και της κτηνοτροφίας. Ο Ηρόδοτος ανέφερε ότι η Εύβοια ήταν κατάφυτη από ελιές, όταν η Βαβυλώνα και η Περσία δεν γνώριζαν για την καλλιέργεια ελαιόδεντρων. Ταυτόχρονα, όπως φαίνεται στα αρχαία γραπτά, καλλιεργούνταν ελιές στη Δήλο, τη Σάμο (ο Αισχύλος αποκαλούσε ελαιώνα) και τη Λέσβο. Η καλλιέργεια της ελιάς στα Επτάνησα μπορεί να εντοπιστεί στην εποχή του Ομήρου. Σύμφωνα με τον Ηρόδοτο, η Αθήνα ήταν το κέντρο της ελαιοκαλλιέργειας. Οι αρχαίοι Έλληνες πίστευαν ότι η καλλιέργεια της ελιάς ήταν εξαιρετικά σημαντική.

Αξίζει να σημειωθεί ότι, σύμφωνα με τους ειδικούς νόμους του Σόλωνα, όσοι σπούδαζαν γεωργία εκείνη την εποχή ενθαρρύνονταν να δώσουν ιδιαίτερη προσοχή στην καλλιέργεια της ελιάς, επειδή: "Το μεγαλύτερο όφελος για όλη τη ζωή είναι η επεξεργασία καρπών ελιάς". Η ελιά και τα προϊόντα της σχετίζονται με όλες τις πτυχές της καθημερινής ζωής των αρχαίων Ελλήνων, όπως φαγητό, θρησκεία, διακόσμηση αγγείων, τοίχους, χρυσά στολίδια και άλλα αντικείμενα. Η ελιά είναι σύμβολο ειρήνης, σοφίας και νίκης για αυτούς. Άλλωστε, οι νικητές των αρχαίων Ολυμπιακών Αγώνων έφεραν όλοι κλαδιά ελιάς. Η σημασία της ελιάς υπήρχε πάντα

σε όλη την ιστορία της αρχαίας Ελλάδας και της ρωμαϊκής εποχής. Το εντυπωσιακό είναι ότι οι ελιές ενσωματώθηκαν αμέσως στις χριστιανικές θρησκευτικές παραδόσεις από πολύ νωρίς, αλλά και στην ύστερη βυζαντινή περίοδο, η καλλιέργεια και η παραγωγή της ελιάς συνεχίστηκε αμείωτη. (Κυριτσάκης, 2007)

Κατά τη διάρκεια της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, οι ελιές και το λάδι συνέχισαν να διαδραματίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο στο εμπόριο και την καθημερινή ζωή των σκλαβωμένων Ελλήνων και ο Θεόδωρος Κολοκοτρώνης παραπονέθηκε για τη στρατηγική του Ιμπραήμ να κάψει ελιές: «Κανείς δεν αντιτίθεται στα άψυχα δέντρα».

1.2. Η προέλευση της ελιάς

Η καλλιεργούμενη ελιά (*Olea Europaea* L.) είναι αείφυλλο δέντρο που προήλθε από τροπικά και υποτροπικά είδη. Η καλλιέργεια της ελιάς ήταν ήδη γνωστή από το 4800 π.Χ. στην Κύπρο. Η ηλικία του δέντρου μπορεί να εξηγήσει τη μεγάλη παραλλαγή μεταξύ των ειδών του. Λέγεται ότι μορφές που διασταυρώθηκαν κάτω από διαφορετικές κλιματικές συνθήκες τώρα αποτελούν το είδος *Olea Europaea*. Σύμφωνα με πρόσφατα αποτελέσματα αξιολογή γενετική παραλλαγή υφίσταται μεταξύ φυτών της ίδιας ποικιλίας. Ποικιλίες ανθεκτικές στους παγετούς απαντώνται στις βορειότερες περιοχές της καλλιέργειάς της, αν και το ξηρό θέρος και οι ήπιοι χειμώνες παρέχουν το ιδανικό κλίμα για την ελιά. Η ελιά που προήλθε από την ανατολική λεκάνη είναι μια από τις αρχαιότερες καλλιέργειες. Υποείδη ελιάς κατανέμονται κυρίως στις Μεσογειακές χώρες κι επίσης βρίσκονται στη Δυτική Αφρική, την Τανζανία, τα Κανάρια νησιά, τις Αζόρες, τη Ν. Αφρική και τον Άγιο Μαυρίκιο. Τα ελαιόδεντρα έχουν εισαχθεί στις ΗΠΑ, Αυστραλία, Ν. Αφρική και τα τελευταία 30 έτη στην Κίνα.

1.3 Στατιστικά στοιχεία για την ελιά στην Ελλάδα

Οι σημερινές μέθοδοι αξιοποίησης και καλλιέργειας της ελιάς έχουν σημαντικές ομοιότητες με την αρχαιότητα. Οι χώρες της Μεσογείου αντιπροσωπεύουν το 99% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιόλαδου και η Ελλάδα κατέχει την τρίτη θέση στον κόσμο μετά την Ισπανία και την Ιταλία. Η καλλιέργεια στην Ελλάδα υπολογίζεται ότι είναι περίπου 120 εκατομμύρια ελιές, καλύπτοντας 6 εκατομμύρια στρέμματα. Υπολογίζεται ότι 450.000 οικογένειες σε όλη τη χώρα ασχολούνται με την παραγωγή και επεξεργασία ελαιόδεντρων. Το Ηράκλειο και η Μεσσηνία κατέχουν την πρώτη θέση στην ελληνική παραγωγή ελαιόλαδου.

Η Ελλάδα είναι η τρίτη μεγαλύτερη χώρα στην εξαγωγή ελαιόλαδου στην Ευρώπη. Ο μεγαλύτερος καταναλωτής ελαιόλαδου στον κόσμο είναι οι Έλληνες, οι οποίοι καταναλώνουν περίπου 16 κιλά ετησίως. Στην Κρήτη η προσωπική κατανάλωση έφτασε τα 30 κιλά. Σύμφωνα με επιστημονικές έρευνες, η κρητική διατροφή είναι η πιο υγιεινή διατροφή στον κόσμο. Η βιολογική καλλιέργεια της ελιάς στη χώρα μας ξεκίνησε στη Μάνη πριν από 10 χρόνια και τώρα υπολογίζεται ότι θα φτάσει τα 15.000 στρέμματα και αναμένεται να ξεπεράσει τα 35.000 στρέμματα τα επόμενα χρόνια.

1.4. Εξαγωγές ελληνικού ελαιόλαδου

Η Ελλάδα κατατάσσεται στην 21η θέση στις «27» ευρωπαϊκές εξαγωγές, παρουσιάζοντας πτωτική τάση. Σε σύγκριση με τα προϊόντα των γειτονικών μας χωρών, δεν υπάρχουν διάσημα ελληνικά προϊόντα στα ράφια των ευρωπαϊκών σούπερ μάρκετ, όπως λάδια, εσπεριδοειδή, φέτα και πολλά άλλα τρόφιμα και ποτά υψηλής ποιότητας. Επομένως στην Ευρώπη και σε άλλα μέρη του κόσμου, μπορείτε να βρείτε ιταλικό λάδι-πολλές φορές προέρχεται από την Ελλάδα-βουλγαρικό μέλι, λευκό τυρί-όχι φέτα, που προέρχεται από τη Βουλγαρία και τη Ρουμανία. Στην πραγματικότητα το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο μας καταλαμβάνει τη 10η θέση στις εξαγωγές μας και το μέλι δεν περιλαμβάνεται καν στη λίστα. Η χώρα και οι υπεύθυνοι για τις εξαγωγές πρέπει να συντονίσουν την προώθηση, να κάνουν την

αγορά να πιστέψει στα ποιοτικά μας πλεονεκτήματα και όλα τα προϊόντα πρέπει να έχουν "μάρκα".

Τέτοια μέτρα άρχισαν μετά το 2004. Με την αναδιοργάνωση του ΟΡΕ και την έμφαση στις υπερπόντιες επιχειρήσεις των ελληνικών εταιρειών, χρειάζεται περισσότερη δουλειά γιατί η κρίση οδήγησε σε απότομη πτώση των εξαγωγών. Αξίζει να σημειωθεί ότι μεταξύ των «27 χωρών» στην Ευρώπη, οι εξαγωγές της Ελλάδας κατατάσσονται στην 21η θέση, ενώ στην κατάταξη της Ευρωζώνης, η Ελλάδα κατατάσσεται στην 14η θέση μεταξύ 16 χωρών. Όσον αφορά τη συμβολή των ελληνικών εξαγωγών στο ακαθάριστο εγχώριο προϊόν (ΑΕΠ), αντιπροσωπεύει μόνο το 6,1% του ΑΕΠ. Αντίθετα, σε άλλες ευρωπαϊκές οικονομίες, οι εξαγωγές αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 50% του ΑΕΠ, γεγονός που δείχνει σαφώς ότι η Ελλάδα δεν διαθέτει ανταγωνιστικότητα.

Ως εκ τούτου, ως ουρά του εξαγωγικού εμπορίου, η Ελλάδα πρέπει να ξεπεράσει τις τρέχουσες διαπλοκές και να αναζωογονήσει τη βιομηχανία που ήταν κάποτε ηγέτης, προκειμένου να ανακτήσει το χαμένο έδαφος, να ενισχύσει τις εξαγωγές και να βγει από το αδιέξοδο της οικονομικής κρίσης. Ωστόσο, το 2010 ξεκίνησε καλά. Σύμφωνα με στοιχεία της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας της Ελλάδας (ΕΣΥΕ), οι ελληνικές εξαγωγές εμπορευμάτων αυξήθηκαν κατά 0,9% σε σύγκριση με τον Ιανουάριο του 2009, αξίας 959,8 εκατ. Δολαρίων ΗΠΑ. (Ηλέκτρα Λυμπεροπούλου,2010)

Όλα τα μέρη που συμμετέχουν στην παραγωγή ελαιόλαδου στην Ελλάδα διαπίστωσαν ότι το προϊόν χαρακτηρίζεται από αυξημένη ανταγωνιστικότητα. Όταν οι ξένες εταιρείες χρησιμοποιούν απλά ελληνικά προϊόντα για να βελτιώσουν την ποιότητα, να συνδυάσουν και να αυξήσουν τις πωλήσεις των τελικών προϊόντων τους, υπάρχει ακόμη και μια τεράστια δυνατότητα που καθορίζεται από τους κινδύνους που συνδέονται με την επέκταση της παραγωγής ελαιόλαδου. Οι εισαγωγείς αναμειγνύουν εγχώριο ελαιόλαδο χαμηλής ποιότητας με εισαγόμενο ελληνικό ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας. Δεδομένου ότι ο τελικός καταναλωτής δεν μπορεί να βρει ελληνικό ελαιόλαδο, κάθε προσπάθεια της ελληνικής βιομηχανίας να επεκτείνει τη διεθνή αγορά θα είναι δύσκολο να επιτευχθεί. Οι δυσκολίες ανήκουν τόσο στην ελληνική μεταποιητική βιομηχανία όσο και στα εμπόδια που προκαλούνται από τις εταιρικές εισαγωγές.

Περίπου το 95% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιόλαδου προέρχεται από τη λεκάνη της Μεσογείου και το 75% προέρχεται από ευρωπαϊκές χώρες. Η Ελλάδα είναι ο τρίτος μεγαλύτερος παραγωγός ελαιόλαδου στον κόσμο μετά την Ισπανία και την Ιταλία. Αυτές οι τρεις χώρες είναι επίσης σημαντικοί εξαγωγείς. Εκτός από την Ευρώπη, το Μαγκρέμπ και η Τουρκία είναι οι κύριοι παραγωγοί ελαιόλαδου. Δεν υπάρχουν αρκετές μάρκες ελληνικού ελαιόλαδου στις ξένες αγορές: η πρώτη θέση είναι συνήθως ιταλικό ελαιόλαδο, και η δεύτερη θέση είναι το ισπανικό ελαιόλαδο.

Το Ελληνικό ελαιόλαδο κατατάσσεται συνήθως στην τρίτη θέση στις περισσότερες αγορές και ο όγκος των εξαγωγών μας είναι μικρός. Αυτό οφείλεται αφενός στην έλλειψη μεγάλων ελληνικών εταιρειών ελαιόλαδου με πρόσβαση σε ξένα δίκτυα διανομής, αφετέρου στην υψηλή τιμή του, η οποία αντικατοπτρίζει την εξαιρετική ποιότητά του, αλλά δεν έχει ακόμη καθιερωθεί στη συνείδηση των ξένων καταναλωτών. Για να πούμε ότι το ελληνικό ελαιόλαδο είναι το καλύτερο στον κόσμο, συνήθως εννοούμε ότι το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην Ελλάδα αντιπροσωπεύει το υψηλότερο ποσοστό της συνολικής παραγωγής του. Αυτό φυσικά δεν σημαίνει ότι το ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο είναι πάντα καλύτερο από την αντίστοιχη ποιότητα σε ορισμένες περιοχές άλλων χωρών. (B. Ψώνη)

Δεδομένου ότι η παραγωγή της Ελλάδας δεν μπορεί να αυξηθεί και ο όγκος των εξαγωγών της είναι μεγάλος, ο σκοπός της δεν είναι να αυξήσει τις εξαγωγές ελαιόλαδου, αλλά να αλλάξει τους όρους του εμπορίου για να αυξήσει το εισόδημα από τον εξωτερικό εφοδιασμό. Αυτό σημαίνει ότι στην πράξη εξάγεται σε ξένες αγορές με επάνυμες συσκευασίες προκειμένου να αποκτήσει αναγνώριση και σταθερή παρουσία για να απολαμβάνει την υψηλότερη τιμή λόγω της εξαιρετικής ποιότητας. Επομένως, πρέπει να μάθουμε περισσότερα για τη διεθνή αγορά και να χρησιμοποιήσουμε περισσότερα εργαλεία μάρκετινγκ (B. Ψώνη)

Τα τελευταία δέκα χρόνια, η ετήσια παραγωγή αυτής της βιομηχανίας ήταν μεταξύ 3-40 εκατομμυρίων τόνων, γεγονός που συνέβαλε σημαντικά στην οικονομία. Περίπου 2.500 επιχειρηματικές μονάδες δραστηριοποιούνται στο μεγαλύτερο μέρος της χώρας (Πελοπόννησος, ορισμένα νησιά, Κρήτη). Η μεγαλύτερη παραγωγή πραγματοποιείται σε μικρές φάρμες και οικογενειακές επιχειρήσεις. Αν και η εγχώρια αγορά ελαιόλαδου απορροφά το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής της χώρας, ο

όγκος των εξαγωγών είναι σχετικά μεγάλος, κυρίως συγκεντρωμένος στην ευρωπαϊκή αγορά.

Χώρα	ΠΑΡΑΓΩΓΗ				ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ				ΕΞΑΓΩΓΕΣ				ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ			
	2016/ 2017	2017/ 2018 ²	2018/ 2019 ³	Παραγωγή 2016-2019	2016/ 2017	2017/ 2018 ²	2018/ 2019 ³	Κατανάλωση 2016 - 2019	2016/ 2017	2017/ 2018 ²	2018/ 2019 ³	Εξαγωγές 2016-2019	2016/ 2017	2017/ 2018 ²	2018/ 2019 ³	Εισαγωγές 2016-2019
Κύπρος	2,8	2,8	2,8	8,4	3,5	3,4	3,4	10,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,2
Κροατία	0,7	0,7	0,7	2,1	2,4	3,3	2,0	7,7	0,2	0,3	0,2	0,7	0,0	0,1	0,1	0,2
Ισπανία	596,1	563,4	613,0	1772,5	191,0	193,1	205,0	589,1	177,2	162,8	188,1	528,1	6,8	16,1	10,3	33,2
Γαλλία	0,7	1,3	1,3	3,3	65,0	65,0	65,0	195,0	1,8	1,6	1,9	5,3	32,0	31,5	30,7	94,2
Ελλάδα	180,0	261,0	190,0	631,0	15,0	16,0	16,0	47,0	78,0	83,4	75,4	236,8	7,7	8,9	10,5	27,1
Ιταλία	39,9	60,0	40,0	139,9	84,7	102,1	94,4	281,2	9,7	11,1	13,0	33,8	9,2	9,0	12,0	30,2
Μάλτα	0,0	0,0	0,0	0,0	17,2	0,7	0,7	18,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,1	0,3
Πορτογαλία	21,7	17,8	17,8	57,3	6,0	2,1	2,1	10,2	13,2	13,8	15,7	42,7	0,0	0,0	0,1	0,1
Σλοβενία	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,8	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Γερμανία	0,0	0,0	0,0	0,0	42,7	61,0	61,0	164,7	0,8	0,8	0,9	2,5	9,3	9,5	9,5	28,3
Αυστρία	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	5,2	4,2	13,4	0,2	0,1	0,1	0,4	0,5	0,5	0,5	1,5
Βέλγιο	0,0	0,0	0,0	0,0	12,2	12,2	12,6	37,0	0,3	0,1	0,1	0,5	11,7	12,9	12,8	37,4
Βουλγαρία	0,0	0,0	0,0	0,0	12,4	11,4	11,4	35,2	0,2	0,2	0,2	0,6	4,8	5,0	5,7	15,5
Δανία	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	3,1	3,1	9,2	0,0	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,9
Εσθονία	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,4	0,4	1,3	0,2	0,3	0,1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0
Φιλανδία	0,0	0,0	0,0	0,0	1,9	2,0	2,0	5,9	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
Ουγγαρία	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	1,9	1,9	6,5	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,1	0,1	0,3
Ιρλανδία	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	1,6	1,6	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Λετονία	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	3,7	3,7	7,7	0,1	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0
Λιθουανία	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	1,1	1,1	3,2	0,5	0,8	1,2	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
Λουξεμβούργο	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1	1,0	1,0	3,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Ολλανδία	0,0	0,0	0,0	0,0	11,0	8,1	8,1	27,2	0,8	1,0	1,1	2,9	1,5	2,0	2,1	5,6
Πολωνία	0,0	0,0	0,0	0,0	11,4	10,2	10,2	31,8	1,0	1,5	1,2	3,7	0,2	0,4	0,3	0,9
Δημ. Τσεχίας	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	5,3	5,3	14,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Ρουμανία	0,0	0,0	0,0	0,0	27,3	25,1	25,1	77,5	0,0	0,1	0,1	0,2	9,4	12,2	14,2	35,8
Ην. Βασίλειο	0,0	0,0	0,0	0,0	37,7	35,8	35,8	109,3	0,3	0,4	0,5	1,2	4,2	3,6	3,5	11,3
Σλοβακία	0,0	0,0	0,0	0,0	2,9	1,9	1,9	6,7	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
Σουηδία	0,0	0,0	0,0	0,0	8,7	8,6	8,6	25,9	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1,4	1,2	3,8
Σύνολο ΕΕ	841,9	907,0	865,6	2614,5	572,0	586,1	588,4	1746,5	284,8	278,6	300,0	863,4	98,9¹	113,8¹	114,1¹	326,8

Εικόνα 1: Παραγωγή, Καταναλώσεις, Εισαγωγές και Εξαγωγές (ΙΟΚ, πρόσβαση 10/4/2020)

Βάση του παραπάνω πίνακα κατανοεί κανείς ότι οι κύριες χώρες που ασχολούνται με την παραγωγή, την κατανάλωση, τις εξαγωγές και τις εισαγωγές ελιάς για τα έτη 2016-2019 είναι με σειρά προτεραιότητας η Ισπανία, η Ελλάδα, η Ιταλία, η Πορτογαλία και η Κύπρος. Φυσικά, και οι υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες ασχολούνται σε ένα βαθμό με την παραγωγή ελιάς όχι όμως σε ποσοστό που να καθιστά το προϊόν κύριο για εισαγωγές και εξαγωγές. Γενικά σύμφωνα με τα δεδομένα γίνεται εμφανές ότι η ενασχόληση των χωρών με την ελιά περιορίζεται κυρίως στην κατανάλωση της, ενώ η παραγωγή, οι εισαγωγές και οι εξαγωγές αυξάνονται μιας και οι χώρες δημιουργούν μονοπώλιο.

1. 5-Γενικά στοιχεία της περιοχής

1.5.1 Γεωγραφική θέση της περιοχής

Οι νομοί που περιβάλλουν τη Μεσσηνία βρίσκονται στο νοτιοδυτικό άκρο της Πελοποννήσου, που ανήκουν στην περιοχή της Πελοποννήσου. Συνορεύει με την

Ηλεία στα βόρεια, την Αρκαδία στα βορειοανατολικά, τη Λακωνία στα ανατολικά, το Ιόνιο Πέλαγος στα δυτικά και στα νότια από τον Μεσσηνιακό Κόλπο.



Εικόνα 2: Γεωγραφική θέση της Μεσσηνίας

Περιβάλλεται από τον ποταμό Νέδα και τα βουνά Αρκαδία στα βόρεια και το όρος Ταγκτός στα ανατολικά. Είναι η τέταρτη μεγαλύτερη από τις επτά περιφερειακές ενότητες της χερσονήσου της Πελοποννήσου, μετά την Αχαΐα, την Αρκαδία και τη Λακωνία. Η νομός της Μεσσηνίας είναι 2.991 τετραγωνικά χιλιόμετρα και χωρίζεται διοικητικά σε 6 δήμους. Όπως φαίνεται στο παραπάνω σχήμα, κατά την απογραφή του 2011, ο συνολικός πληθυσμός ήταν 163.110 κάτοικοι. Πρωτεύουσα του νομού είναι η Καλαμάτα.

1.5.2 Κατανομή πληθυσμού

Η περιοχή της Καλαμάτας είναι το σημαντικότερο λιμάνι της Πελοποννήσου μετά την Πάτρα. Κάποτε είχε σημαντική βιομηχανική και εμπορική δραστηριότητα, επειδή ήταν το κύριο λιμάνι εισαγωγής και εξαγωγής στα νοτιοανατολικά της

Πελοποννήσου. Ωστόσο η ανάπτυξη των οδικών μεταφορών έχει αποδυναμώσει τη σημασία της ως λιμένα.

Σύμφωνα με την τελευταία απογραφή το 2011, ο μόνιμος πληθυσμός του νομού ήταν 163.110 κάτοικοι, εκ των οποίων οι 58.090 συγκεντρώθηκαν στην πρωτεύουσα, την Καλαμάτα. Μεταξύ των μονάδων που περιβάλλουν τη χερσόνησο της Πελοποννήσου, η συγκέντρωση πληθυσμού της Μεσσηνίας κατέχει την πρώτη θέση, αντιπροσωπεύοντας το 27,5% του συνολικού πληθυσμού. Αξίζει να σημειωθεί ότι συγκρίνοντας τα αποτελέσματα των δύο πιο πρόσφατων απογραφών (2001 και 2011), ο πληθυσμός μειώθηκε κατά 2,07%, γεγονός που μπορεί να οφείλεται στη μετακίνηση στην πρωτεύουσα για αναζήτηση επαγγελματικής αποκατάστασης.

Σύμφωνα με τα στοιχεία της απογραφής του 2001, το 53,88% του πληθυσμού στην περιοχή της Πελοποννήσου ανήκε στον αγροτικό πληθυσμό. Σε σύγκριση με πολλές άλλες περιοχές της χώρας, η βιομηχανία εξακολουθεί να αποτελεί σημαντικό τομέα της οικονομίας της Μεσσηνίας, αλλά η κύρια θέση της οικονομίας της περιοχής καταλαμβάνεται από τον αγροτικό τομέα.

Στην πραγματικότητα οι οικονομικές προοπτικές της περιφερειακής ενότητας Μεσσηνίας αντικατοπτρίζονται κυρίως στην ανάλυση των τριών τομέων (πρώτος, δεύτερος και τρίτος) των δραστηριοτήτων τοπικής παραγωγής. Η πρωτογενής βιομηχανία είναι μια βασική δραστηριότητα παραγωγής. Τα κύρια αγροτικά προϊόντα είναι το ελαιόλαδο, οι επιτραπέζιες ελιές, τα σύκα, τα εσπεριδοειδή και τα λαχανικά. Μετά το 1960, η Μεσσηνία άρχισε να καλλιεργεί πρώιμα λαχανικά σε θερμοκήπια. Για δεκαετίες, τα λαχανικά θερμοκηπίου αντιπροσώπευαν το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής.

Στη δεκαετία του 1990, παρατηρήθηκαν σημαντικές εξελίξεις στη βιολογική γεωργία και τις μεθόδους κτηνοτροφίας στη Μεσσηνία. Τα τελευταία χρόνια το ποσοστό απασχόλησης στην πρωτογενή βιομηχανία αυξάνεται, φτάνοντας στο υψηλότερο (25,1%) το 2008 του δυναμικού του κλάδου.

Κρίνοντας από τα στοιχεία της απασχόλησης και τον αριθμό των καταστημάτων που καταγράφονται, η δευτερογενής βιομηχανία της περιφερειακής ενότητας Μεσσηνίας φαίνεται να κατέχει σημαντική θέση στον τομέα της παραγωγής και των κοινωνικοοικονομικών τομέων της περιοχής. Από τα διαθέσιμα δεδομένα που επεξεργάστηκαν η ΕΛΣΤΑΤ και το Εμπορικό Επιμελητήριο Καλαμάτας,

φαίνεται ότι η δευτερογενής βιομηχανία συγκεντρώνεται κυρίως στη μεταποίηση, ακολουθούμενη από τις κατασκευαστικές δραστηριότητες. Οι μεταλλευτικές δραστηριότητες είναι πολύ μικρές και δεν υπάρχουν άλλες δευτερεύουσες βιομηχανικές δραστηριότητες. Όσον αφορά την εργασία, μεταξύ 2001 και 2011, ο απόλυτος αριθμός θέσεων εργασίας μειώθηκε σημαντικά κατά 15%, αλλά η συμμετοχή του τομέα στον συνολικό αριθμό των εργαζομένων στην πόλη είναι συγκρίσιμη με εκείνη της τριτογενούς βιομηχανίας. Ωστόσο όσον αφορά τον αριθμό των εργαζομένων, η δευτερογενής βιομηχανία εξακολουθεί να είναι η δεύτερη μεγαλύτερη βιομηχανία, αντιπροσωπεύοντας το 21% του συνολικού αριθμού των εργαζομένων.

Πρέπει να σημειωθεί ότι μεταξύ των εταιρειών αυτού του κλάδου, κυρίως εκείνων που σχετίζονται με οικοδομικές δραστηριότητες, εκτός από ντόπιους, απασχολούν επίσης μεγάλο αριθμό αλλοδαπών εργαζομένων. Η βιομηχανική κρίση στη Μεσσηνία ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του 1980. Για μεγάλο χρονικό διάστημα, η ανάπτυξη των περιφερειακών μονάδων της Μεσσηνίας βασίστηκε σε σχετικά περιορισμένο αριθμό μονάδων, οι οποίες ήταν προσανατολισμένες προς παραδοσιακούς κλάδους βιομηχανικών δραστηριοτήτων (όπως η κλωστοϋφαντουργία). Η κρίση που έπληξε αυτές τις βιομηχανίες στις αρχές της δεκαετίας του 1980, σε συνδυασμό με την πολιτική μεγάλης κλίμακας αναδιοργάνωσης ή εκποίησης προβληματικών εταιρειών σε αυτούς τους κλάδους, οδήγησε στη γενική κατάρρευση των βάσεων παραγωγής στον νομό.

Στον τριτογενή κλάδο, λόγω της στρατηγικής γεωγραφικής θέσης του κράτους, κυριαρχούν κλάδοι εμπορικών δραστηριοτήτων και διάφορες υπηρεσίες. Η τουριστική βιομηχανία αναπτύσσει επίσης σημαντικές οικονομικές δραστηριότητες. Ταυτόχρονα αναπτύσσεται ο αγροτικός τουρισμός στις παράκτιες και ορεινές περιοχές του νομού, ο οποίος με τη σειρά του προάγει την οικονομική ευημερία της περιοχής και περιορίζει την εσωτερική μετανάστευση. Σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ Μεσσηνίας, οι εταιρείες του τριτογενούς κλάδου αντιπροσωπεύουν περίπου το 80% του συνολικού αριθμού επιχειρήσεων. Μεταξύ αυτών, η βιομηχανία υπηρεσιών, το εμπόριο και τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια είναι τα κυριότερα, ενώ ένας μεγάλος αριθμός εταιρειών δραστηριοποιείται στον κλάδο των μεταφορών.

1.5.3 Κατανομή έκτασης

Οι κυρίαρχες χρήσεις γης στη Μεσσηνία είναι καλλιέργειες, δασικές εκτάσεις και περιοχές με αραιή, πυκνή και ποώδη βλάστηση. Το 53,9% της συνολικής έκτασης του κράτους είναι καλλιεργούμενη γη, το 39,7% είναι δάσος και δασικές εκτάσεις και τα βοσκοτόπια αντιπροσωπεύουν μόνο το 1,9%. Αυτός ο αριθμός δεν ταιριάζει με την πραγματική κατάσταση επειδή δεν περιλαμβάνουν σημαντικές δασικές περιοχές που χρησιμοποιούνται ως βοσκοτόποι και δεν μπορούν να καταγραφούν κατά την απογραφή. Πιο συγκεκριμένα 520.500 στρέμματα γης είναι μόνιμες καλλιέργειες, κυρίως ελαιώνες και 75.400 είναι στρέμματα καλλιεργήσιμης γης. Το δάσος εκτείνεται κατά μήκος του Ταΰγετου και οριοθετείται γεωγραφικά από την περιφερειακή ενότητα Λακωνίας.

1.5.4 Μορφολογικά χαρακτηριστικά

Η ενιαία περιοχή της Μεσσηνίας έχει ιδιαίτερα μορφολογικά χαρακτηριστικά. Αν και είναι παραθαλάσσια περιοχή, ένα μεγάλο μέρος της είναι ορεινό. Ως εκ τούτου υπάρχουν πεδινές περιοχές, παράκτιες περιοχές και κακοτράχαλα ορεινά.

Πιο συγκεκριμένα στις μονάδες περιοχής Μεσσηνίας, υπάρχει το 40,17% των ορεινών περιοχών, το 25,94% των μεσαίων επιπέδων και το 33,89% των πεδινών περιοχών. Στα ανατολικά κυριαρχεί το όρος Ταΰγετος, το οποίο αποτελεί το φυσικό όριο με την περιφερειακή ενότητα Λακωνίας. Είναι το ψηλότερο βουνό της Μεσσηνίας και ολόκληρης της Πελοποννήσου. Η ψηλότερη κορυφή Προφήτης Ηλίας είναι 2.404 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Το μέγιστο μήκος άξονα είναι 115 χιλιόμετρα και το μέγιστο πλάτος είναι 30 χιλιόμετρα. Αποτελείται από τρεις κύριες οροσειρές, τον Ταΰγετο και τον Ταίναρο ή Σάγγια στα βόρεια και κεντρικά. Τα όρη του Ταΰγετου διασχίζουν πολλά φαράγγια, χαράδρες, λόφους και η Καρστική διαδικασία οδήγησε στο σχηματισμό αρκετών σπηλαίων. Τα πιο διάσημα φαράγγια της περιοχής είναι το φαράγγι Ριντόμου, το φαράγγι Κοσκάρακας, το φαράγγι Βυρού και το φαράγγι Λαγκάδας. Τα πιο γνωστά σπήλαια είναι τα Σπήλαια του Δυρού και τα Σπήλαια Λυκούργου στους Δόλους. Στο κέντρο της περιφερειακής

ενότητας Μεσσηνίας, μεταξύ του βόρειου Τίγκοτος και του Κυπαρισσιανού βουνού, σχηματίζονται οι εύφορες πεδιάδες της Μεσσηνίας, ενώ στα παράλια του Ιονίου, σχηματίζονται σχετικά υψηλά επίπεδα σε αυτές τις περιοχές. Μικρές πεδιάδες Κυπαρισσία, Φιλιαριόν, Μεθώνη κ.λπ.

Η Μεσσηνιακή Πεδιάδα έχει άφθονο νερό, συμπεριλαμβανομένων των επιφανειακών και των υπόγειων υδάτων, γεγονός που εξηγεί την ύπαρξη πολλών ποταμών, συνήθως μικρών ποταμών, στις Μεγάλες Πεδιάδες, που διατρέχουν όλο το υδρολογικό έτος. Ο μεγαλύτερος από αυτούς είναι ο Πάμισος, που προέρχεται από τις δυτικές πλαγιές του Ταϋγέτου, του Τετράζιου και της Κυπαρισσίας, περνάει από τον κάμπο της Καλαμάτας και εκβάλλει στον Κόλπο της Μεσσήνης, μεταξύ Καλαμάτας και Μεσσήνης. Στην περιοχή των εκβολών του, σχηματίζει μια βαλτώδη περιοχή. Η Νέδα ρέει στο βόρειο τμήμα του νομού και το νερό της πηγής ρέει μεταξύ Τετράζιου και Λουκάιου στον κόλπο της Κυπαρισσίας. Χαρακτηριστικό της μεσσηνιακής ακτογραμμής είναι ο βαθύς Μεσσηνιακός κόλπος, ο οποίος σχηματίζεται μεταξύ της Μεσσηνιακής χερσονήσου στα δυτικά και της χερσονήσου της Μάνης στα ανατολικά.

Η ανατολική ακτή της, μέρος της περιφερειακής ενότητας Μεσσηνίας, είναι βραχώδης και ελαφρώς κατακερματισμένη. Οι όρμοι της Καρδαμύλης και της Κιτριάς σχηματίζονται στα βόρεια και η είσοδος του κόλπου σχηματίζεται βορειότερα του Αλμυρού, λόγω των ιζημάτων, των εναποθέσεων και των ελών στις εκβολές του Πάμισου. Μέσα στον κόλπο βρίσκεται η πόλη της Καλαμάτας. Το δυτικό άκρο του νομού είναι ο κόλπος Πεταλίδι και το νότιο είναι η ακτή, σχηματίζοντας το ακρωτήριο Κορώνη και φτάνοντας στο νοτιότερο σημείο είναι το ακρωτήριο Ακρίτα. Μετά τον Ακρίτα, υπάρχει πλέον ισχυρή διαίρεση προς τη Μεθώνη στα Ιόνια παράλια. Δεν απέχει πολύ το νησί της Βενετίας, απέναντι από τον Ακρίτα, τη Σχίζα, την Αγία Μαριάνη και τη Σαπιέντσα. Μεταξύ του νησιού Σαπιέντσα και της απέναντι ακτής, αναπτύχθηκε το στενό της Μεθώνης. Στα βόρεια βρίσκεται ο ιστορικός κόλπος Navarino, με το στενό νησί της Σφακτηρίας και τη σημαντική οικολογική λιμνοθάλασσα της Γιάλοβας. Η βόρεια ακτή είναι χαμηλή και απόκρημνη. Το νησί Πρώτη αντικρίζει τις ακτές Γαργαλιάνων και Μαραθούπολης και καταλήγει στον κόλπο της Κυπαρισσίας.

1.5.5 Συνθήκες του εδάφους

Ο χειμώνας είναι ήπιος, ενώ το καλοκαίρι είναι μακρύ και ζεστό. Η κρύα περίοδος διαρκεί από τον Νοέμβριο έως τον Απρίλιο και η ζεστή περίοδος από τον Μάιο έως τον Οκτώβριο.

Η ετήσια μέγιστη τιμή κυμαίνεται από 18 ° C έως 21 ° C, στις πεδιάδες που εκτείνονται βόρεια του κόλπου της Μεσσήνης, ειδικά στην περιοχή της Μεσσήνης. Η θερμοκρασία στη δυτική παράκτια ζώνη και το παράκτιο τμήμα δυτικά του κόλπου της Μεσσήνης είναι υψηλότερη από 18°C, ενώ σε αυτήν την περιοχή, η θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 16°C και 20°C. Σε ορεινές περιοχές που δεν επηρεάζονται από τον ωκεανό, η ετήσια μέση θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 16 °C.

Κοντά στη θάλασσα το χειμώνα, σχετικά ζεστοί και υγροί άνεμοι στα νότια και νοτιοδυτικά διατηρούν τη θερμοκρασία σε υψηλό επίπεδο. Το καλοκαίρι, η υψηλότερη θερμοκρασία εμφανίζεται κυρίως στις πεδιάδες βόρεια του κόλπου της Μεσσήνης. Στην ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνίας, οι βροχοπτώσεις είναι έντονες. Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται μεταξύ 400 και 1.000mm. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι βροχοπτώσεις αυξήθηκαν από τα παράλια του Ιονίου στα Κεντρικά Όρη, μειώθηκαν στην πεδιάδα της Μεσσήνης και αυξήθηκαν απότομα στη δυτική πλαγιά του Τάγκτου. Η ετήσια διαδικασία βροχοπτώσεων στις παράκτιες περιοχές είναι η μεγαλύτερη τον Δεκέμβριο και η μικρότερη τον Ιούλιο. Η σχετική υγρασία του αέρα φτάνει στην υψηλότερη τιμή του στις παράκτιες περιοχές της Μεσσηνίας και μειώνεται στις εσωτερικές και ορεινές περιοχές.

Οι πιο υγροί μήνες είναι ο Νοέμβριος και ο Δεκέμβριος, η μέση τιμή της κλίμακας υγρόμετρου είναι πάνω από 80 μοίρες και οι πιο ξηροί μήνες είναι ο Ιούλιος και ο Αύγουστος, εκτός από τις παράκτιες περιοχές, όπου η μέση τιμή τους είναι πάνω από 60, συνήθως 70 μοίρες (για παράδειγμα στη Μεθώνη). Με άλλα λόγια διαπιστώνεται ότι το κλίμα στις παράκτιες περιοχές είναι πολύ υγρό, όχι μόνο το χειμώνα αλλά και το καλοκαίρι.

Η ένταση του ανέμου στις δυτικές παράκτιες περιοχές της Μεσσηνίας είναι σχετικά χαμηλή, εκτός από την περιοχή της Μεθώνης, όπου η συχνότητα των ισχυρών ανέμων έχει αυξηθεί. Στο εσωτερικό διαμέρισμα, εμφανίζονται συχνότερα

άνεμοι σχετικά χαμηλής έντασης βόρειοι και βορειοανατολικοί. Τον Ιούλιο οι άνεμοι χαμηλής έντασης νότιοι και νοτιοδυτικοί είναι πιο συχνοί στην Κυπαρισσία.

2^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ

Αυτή η ενότητα θα εισαγάγει τους κύριους τύπους βρώσιμων ελιών και τις μεθόδους επεξεργασίας τους. Η επεξεργασία φρούτων στοχεύει στην απομάκρυνση των λιπαρών ουσιών, μεταδίδοντας έτσι τη χαρακτηριστική πικρία των μη επεξεργασμένων ελιών. Σκοπός της επεξεργασίας επιτραπέζιων ελιών είναι η παραγωγή ασφαλών, νόστιμων και θρεπτικών τροφίμων. Η θεραπεία περιλαμβάνει φυσικές, χημικές ή βιολογικές θεραπείες που αλλάζουν τις φυσικές και χημικές ιδιότητες του περικαρδίου. Η σύνθεση της σακούλας έχει τροποποιηθεί, με αποτέλεσμα αλλαγές στο άρωμα, τη γεύση και την υφή. Η απώλεια ορισμένων υδατό-διαλυτών στερεών, όπως σάκχαρα, οργανικά οξέα, ιχνοστοιχεία, αμινοξέα και βιταμίνες, μπορεί να έχει θετικό ή αρνητικό αντίκτυπο στη θρεπτική αξία των φρούτων. Υπάρχουν τρεις κύριοι τύποι επιτραπέζιων ελιών (Kailis & Kiritsakis, 2017)

1. Πράσινες ελιές Ισπανικού τύπου
2. Μαύρες ελιές ωρίμανσης τύπου Καλιφόρνιας
3. Ελληνικού τύπου φυσικές μαύρες ελιές

Ένας ακόμα τύπος που είναι πολύ σημαντικός για την ελληνική παραγωγή είναι οι ελιές τύπου Καλαμών ή Καλαμάτας (Evangelou et al., 2018)

2.1. Κύριες κατηγορίες επιτραπέζιας ελιάς

Πράσινες: οι συγκεκριμένες ελιές έχουν συλλεχθεί πριν το στάδιο της ωρίμανσης παρόλα αυτά έχουν επαρκές μέγεθος. Το χρώμα των συγκεκριμένων ελιών είναι πράσινο-κίτρινο.



Ελιές χρώματος στροφής: οι συγκεκριμένες ελιές είναι ρόδινες στο χρώμα και συλλέγονται και αυτές πριν την πλήρη ωρίμανση. Επεξεργάζονται με χωρίς αλκαλικό διάλυμα για να είναι κατάλληλες.

Ελιές μαυρισμένες με οξείδωση: Από ανώριμους καρπούς, ξεφλουδισμένες με αλκαλικό διάλυμα και μαυρισμένες με ροή αέρα. Στη συνέχεια τις ξεπλένουν με νερό και προσθέτουν γλυκαντικό σίδηρο για να σταθεροποιηθεί το χρώμα τους. Οι μαύρες ελιές πρέπει να διατηρούνται σε άλμη και να αποστειρώνονται.

Φυσιικές μαύρες, ελιές: Από πλήρως ώριμους μαύρους καρπούς, η δύναμη του εξαρτάται από την εποχή συγκομιδής και την περιοχή παραγωγής. Οι επεξεργασμένες (ζυμωμένες) ελιές μπορούν να διατηρηθούν με ποικίλους τρόπους. Συνήθως διατηρούνται με τη βοήθεια οργανικών οξέων (κυρίως γαλακτικού οξέος) και αλμυρού νερού. Η συσκευασία φρούτων πραγματοποιείται σε αλμυρό νερό και η ατμόσφαιρα ρυθμίζεται υπό κενό. Μια άλλη μέθοδος είναι η προσθήκη συντηρητικών



Εικόνα 4: Μαύρες ελιές

ή θερμικής επεξεργασίας, όπως η παστερίωση και η αποστείρωση.

Στην Ελλάδα οι κύριες καλλιέργειες για την παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς είναι οι παρακάτω.

- Καλαμών. Η πιο διάσημη και βραβευμένη ελληνική επιτραπέζια ελιά. Είναι η πιο γνωστή ελληνική ποικιλία στον κόσμο. Έχει λαμπερό χρώμα, πορφυρό μαύρο και έχει το χαρακτηριστικό σχήμα των αμυγδάλων.
- Κονσερβολιά. Η μεγαλύτερη ποικιλία επιτραπέζιων ελιών στην Ελλάδα. Οι καρποί επεξεργάζονται σε διαφορετικά στάδια ωριμότητας και είναι πράσινοι, κόκκινοι και μαύροι. Έχει και άλλα ονόματα, όπως Αμφίσσης, Άρτας, Βολιωτική κλπ.
- Χαλκιδικής. Αυτή η ποικιλία είναι κυρίαρχη στη βόρεια Ελλάδα, ιδιαίτερα στην περιοχή της Χαλκιδικής. Ο καρπός αυτής της ποικιλίας είναι κυρίως πράσινος και οβάλ, με μια χαρακτηριστική άκρη στον καρπό.
- Θρουμποελιά. Ένα άλλο όνομα για αυτό το είδος είναι ο θρόμβος. Ευρέως διανεμημένο στη Θάσο και την Κρήτη. Οι ελιές αφήνονται στο δέντρο να ωριμάσουν για να μαλακώσουν, να ζαρώσουν και τελικά να χάσουν την πίκρα τους (Kiritsakis et al., 2011)

2.2. Χαρακτηριστικά επιτραπέζιας ελιάς

Τα κύρια χαρακτηριστικά των καρπών της ελιάς είναι το νερό και το λάδι. Καθώς η ελιά ωριμάζει, η περιεκτικότητά της σε λάδι αυξάνεται και η περιεκτικότητά της σε νερό μειώνεται. Το επόμενο σημαντικό συστατικό στο συμπύκνωμα είναι οι υδατάνθρακες, οι οποίοι είναι η πρώτη ύλη για τα ζυμωμένα φρούτα. Αυτή η διαδικασία γίνεται από βακτήρια γαλακτικού οξέος, δημιουργώντας μερικές από τις καλύτερες βρώσιμες ποικιλίες ελιάς. Η συγκομιδή επιτραπέζιων ελιών ξεκινά με τις πράσινες ελιές τον Οκτώβριο και στη συνέχεια μαζεύονται όλες οι μεγάλες μαύρες ελιές. Μπορεί ακόμη να συλλεχθεί τον Μάρτιο και να αποθηκευτεί σε χοντρό αλάτι αντί για άλμη.

Συστατικά ελαιόλαδου:

- νερό
- λάδι
- υδατάνθρακες
- πολυσακχαρίτες
- φυτικές ίνες
- ανόργανα άλατα (0,68% έως 1,1 % επί νωπού βάρους)
- κάλιο
- φώσφορος
- ασβέστιο
- μαγνήσιο
- νάτριο
- σε μικρότερες ποσότητες σίδηρος,
- ψευδάργυρος
- χαλκός

2.3. Προϊόντα ελιάς: διατροφή και υγεία

Η ελιά (επιστημονική ονομασία *Olea*, που προέρχεται από την ελληνική «ελιά») είναι μία από τις παλαιότερες γνωστές καλλιέργειες στον κόσμο. Οι ελιές καλλιεργούνται στη λεκάνη της Μεσογείου εδώ και 6000 χρόνια. Αρχαιολογικές μελέτες έχουν δείξει ότι τα κέντρα φύτευσής του βρίσκονται στη Συρία, το Ισραήλ, τον Λίβανο, την Κύπρο και την Κρήτη. Τοιχογραφίες που βρέθηκαν στο παλάτι της Κνωσού στην Κρήτη δείχνουν ανθρώπους που τρώνε ελιές και ελαιόλαδο.

Επιπλέον ανακαλύφθηκε αμφορέας που χρησιμοποιούνταν για την αποθήκευση ελαιόλαδου και πολλοί αρχαιολόγοι πιστεύουν ότι η ευημερία των Μινωιτών αποδίδεται στην επιτυχή πώληση ελαιόλαδου. Η καλλιέργεια της ελιάς από την Κρήτη εξαπλώθηκε στην ηπειρωτική Ελλάδα. Από την Ελλάδα και τη Βόρεια Αφρική μέχρι την Ιταλία και άλλες χώρες της λεκάνης της Μεσογείου. Στην Ισπανία μπορεί να διαδόθηκε από Έλληνες, Ρωμαίους και Άραβες. Κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας εξαπλώθηκε σε όλη την επικράτεια. Η καλλιέργεια των

ελαιόδεντρων είναι πλέον γνωστή σε όλη τη νότια Ευρώπη, εξ ου και το όνομα *Olea Europaea*. Αφού ανακάλυψαν την Αμερική, οι Ισπανοί μετέφεραν σπόρους ελιάς και φύτευσαν τη γνώση στον Νέο Κόσμο και τα πρώτα ελαιόδεντρα φυτεύτηκαν στην Καλιφόρνια. Σήμερα η καλλιέργεια της ελιάς έχει διαδοθεί σε πολλές μέχρι τώρα άγνωστες χώρες.

Στη σημερινή εποχή περισσότερες από 30 χώρες/περιοχές καλλιεργούν ελιές για εμπορική χρήση, κυρίως σε χώρες που βρίσκονται μεταξύ 30 και 45 ισημερινών. Ωστόσο η λεκάνη της Μεσογείου είναι επίσης η αρχαία «πατρίδα» της και αποτελεί την κύρια περιοχή παραγωγής καρπών ελιάς και των προϊόντων της. (Kostelenos & Kiritsakis, 2017).

Οι ελιές (*O. Europaea*) ανήκουν στην οικογένεια *Oleaceae* (Ελιά) και υπάρχουν περίπου 30 είδη. Είναι το μόνο γένος στην οικογένεια που παράγει βρώσιμα φρούτα. Ένα σημαντικό χαρακτηριστικό της ελιάς είναι ότι μπορεί να ζήσει πολλά χρόνια, ακόμη και περισσότερα από 500 χρόνια, χωρίς να μειώσει την παραγωγικότητά της (Kiritsakis et al., 2011).

Μία από τις μακροβιότερες ελιές στον κόσμο βρίσκεται στην Κρήτη, στο χωριό Καβούσι της πόλης της Ιεράπετρας. Υπολογίζεται ότι το δέντρο είναι 3250 ετών. Πρόκειται για μια «μινωική ελιά» γιατί εκτός από την ηλικία της (1350-1100 π.Χ.), δηλαδή τη μινωική περίοδο, τέσσερις μινωικοί οικισμοί βρέθηκαν σε ανασκαφές κοντά σε αυτό το δέντρο καθώς επίσης κι ένα παλαιό εργοστάσιο λαδιού (Μπαϊρακτάρη, 2020).

Περισσότερα από 700 ελαιόδεντρα φυτεύονται στον κόσμο. Για την επεξεργασία βρώσιμων ελιών, η πρώτη επιλογή είναι η παραγωγή μεγάλων ποικιλιών φρούτων. Σε σύγκριση με τον πυρήνα, ο πολτός έχει υψηλή αναλογία πολτού, υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη, χαμηλή περιεκτικότητα σε λάδι, καλή εμφάνιση δέρματος και σφριγηλό πολτό που μπορεί εύκολα αφαιρεθεί από την πέτρα. Από την άλλη πλευρά τα φρούτα που επιλέγονται για την παραγωγή ελαιόλαδου έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι και το ελαιόλαδο που παράγεται έχει καλό άρωμα και γεύση. Ωστόσο αν και ορισμένες ποικιλίες χρησιμοποιούνται για επιτραπέζιες ελιές, μπορούν επίσης να παράγουν ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας. Οι σημαντικές ποικιλίες ελιάς για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών στην Ελλάδα είναι οι ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Κονσερβοελιάς (Αμφισσας) και Θρομβοελιάς. Ποικιλίες σε άλλα μέρη του κόσμου

είναι οι Manzanillo, Sevillano, Mission και Ascolano. Η ποικιλία Κορωνέικη είναι μια ειδική ποικιλία που μπορεί να παράγει υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο με καλά χαρακτηριστικά αρώματος και γεύσης (Kiritsakis et al., 2011).

Τα προϊόντα ελιάς, το ελαιόλαδο και οι επιτραπέζιες ελιές αποτελούν σημαντικό μέρος της Μεσογειακής Διατροφής (ΜΔ), τα οποία είναι σημαντικοί σύμμαχοι για την ανθρώπινη υγεία. Σύμφωνα με ερευνητές η ΜΔ προέρχεται από την ελληνική διατροφή (τρόπος ζωής) ή τη λατινική δίαιτα (τρόπος ζωής με συνταγή). Δεν είναι μόνο η κατανάλωση μιας ομάδας τροφίμων αλλά και ο τρόπος ζωής και οι παραδόσεις. Η ΜΔ είναι τώρα ένα πρότυπο που εμπνέει τις παγκόσμιες τάσεις υγιεινής διατροφής. Στην πραγματικότητα υπάρχει μια σύνδεση μεταξύ ΜΔ και σωματικής υγείας από τη δεκαετία του 1950 επειδή δείχνουν μια αρνητική συσχέτιση μεταξύ ΜΔ και καρδιαγγειακών παθήσεων.

Η ΜΔ είναι μια διατροφή και ένας τρόπος ζωής που παρατηρείται στη Νότια Ευρώπη. Αποτελείται από μια απλή δίαιτα που αποτελείται από σιτάρι, κρασί και ελαιόλαδο. Η διατροφή περιλαμβάνει απλά γεύματα πλούσια σε λαχανικά και βότανα, μικρές ποσότητες κρέατος και ψαριού, φασόλια και τυρί ως πηγές πρωτεΐνης. Τα εποχικά φρούτα είναι τα κύρια επιδόρπια, ενώ οι ξηροί καρποί και οι ελιές τρώγονται ως σνακ. Ο καφές και το τσάι είναι ένα σημαντικό μέρος αυτών των γευμάτων, ενώ τα γλυκά αποτελούν μέρος των εορταστικών γευμάτων και η κατανάλωση ψαριού και κρέατος έχει αυξηθεί. Το ήπιο μεσογειακό κλίμα είναι πολύ κατάλληλο για την καλλιέργεια ελιών και αμπελιών, γεγονός που ώθησε τους αρχαίους λαούς να αναπτύξουν τον πολιτισμό και τις παραδόσεις τους και τις διατροφικές τους συνήθειες.

Η ΜΔ είναι κυρίως χορτοφαγική διατροφή. Όσοι την ακολουθούν καταναλώνουν πολύ ελαιόλαδο και μειώνουν την κατανάλωση κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων, ιδιαίτερα φρέσκου γάλακτος. Σε όλες τις μεσογειακές χώρες που ακολουθούν αυτήν τη δίαιτα, υπάρχουν ορισμένα κοινά χαρακτηριστικά, όπως η κατανάλωση ελαιόλαδου ως κύρια πηγή λίπους, η κατανάλωση εποχιακών φρούτων, λαχανικών, βοτάνων και το γεγονός ότι τρώγονται μεγάλα και μικρά γεύματα (Delgado et al., 2017).

3^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Τα κύρια συστατικά του ελαιόλαδου είναι η τρικυκλική γλυκερόλη 2 και μια μικρή ποσότητα ελεύθερων λιπαρών οξέων, γλυκερίνη, φωσφολιπίδια, βαφές, αρωματικές ενώσεις, στερόλες, ενώσεις ρητίνης και άλλα συστατικά. Τα συστατικά μπορούν να χωριστούν σε δύο κατηγορίες: Ελεύθερα λιπαρά οξέα, τρικυκλικές γλυκερόλες, φωσφολιπίδια και άλλα σαπωνοποιήσιμα, και υδρογονάνθρακες, λιπαρές αλκοόλες και άλλα μη σαπωνοποιήσιμα (Kiritsakis et al., 2018).

Λιπαρά οξέα

Τα κύρια λιπαρά οξέα στο ελαιόλαδο είναι το οξύ του ελαιόλαδου (C18: 1), το λινελαϊκό οξύ (C18: 2), το παλμιτικό οξύ (C16: 0) και το στεατικό οξύ (C18: 0) 3. Η σύνθεση των λιπαρών οξέων ποικίλλει, ανάλογα με την ποικιλία της ελιάς, την ωριμότητα του καρπού και γενετικούς και περιβαλλοντικούς παράγοντες. Το κύριο ελεύθερο οξύ στο ελαιόλαδο είναι το ελαϊκό οξύ, με περιεκτικότητα μεγαλύτερη από 50% (55-83%) (Kiritsakis et al., 2018).

Τριακυκλογλυκερόλες

Τα περισσότερα λιπαρά οξέα στο ελαιόλαδο υπάρχουν με τη μορφή τριγλυκεριδίων (τρικυκλική γλυκερόλη), δηλαδή τρία μόρια λιπαρών οξέων συνδέονται με ένα μόριο γλυκερίνης (γλυκερίδια). Λόγω της αύξησης της οξύτητας, η παρουσία διγλυκεριδίων δείχνει ότι το ελαιόλαδο είναι χαμηλής ποιότητας. Το ελαιόλαδο έχει υψηλή συγκέντρωση ελαϊκού οξέος και χαμηλή συγκέντρωση κορεσμένων λιπαρών οξέων, ειδικά στη 2η θέση των τριγλυκεριδίων. Ως εκ τούτου, η δεύτερη δοκιμή παλμιτικού οξέος για τριγλυκερίδια στο ελαιόλαδο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον εντοπισμό νοθείας του ελαιόλαδου (Kiritsakis et al., 2018).

Ελάσσων συστατικά μη γλυκεριδίων και γλυκεριδίων

Το ελαιόλαδο περιέχει σχετικά μικρή ποσότητα μη γλυκεριδίων (μη σαπωνοποιημένο μέρος). Το μη σαπωνοποιημένο μέρος του ελαιόλαδου περιλαμβάνει εστέρες λιπαρών οξέων χωρίς γλυκερίδια, υδρογονάνθρακες, στερόλες, τοκοφερόλες, τριτερπενικές αλκοόλες, φαινόλες, χλωροφύλλη, αρωματικά συστατικά και πολικές φαινολικές ενώσεις όπως υδροξυτυροσόλη. Το ελαιόλαδο περιέχει μικρή ποσότητα μονογλυκεριδίων και διγλυκεριδίων, φωσφολιπιδίων, κεριών και εστέρων στερόλης. Ορισμένα μη γλυκερίδια (όπως οι στερόλες και οι τριτερπενικές αλκοόλες) έχουν βιολογική δράση στο ελαιόλαδο και χαρακτηρίζουν την αυθεντικότητά τους. Το σκουαλένιο είναι πρόδρομος στερολών, σημαντικός υδρογονάνθρακας και το κύριο συστατικό (περίπου 40%) των μη σαπωνοποιήσιμων από το ελαιόλαδο. Πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες βρίσκονται στο ελαιόλαδο. Η συγκέντρωση της α-τοκοφερόλης που βρίσκεται στο ελαιόλαδο είναι 12-150ppm και οι διαφορετικές τοκοφερόλες που προσδιορίζονται είναι α-τοκοφερόλη (88,5%), β-συν γ-τοκοφερόλη (9,9%) και δ-τοκοφερόλη (1, 6%) .

Το εξευγενισμένο ελαιόλαδο περιέχει πολύ μικρές ποσότητες γάμμα-τοκοφερόλης. Η περιεκτικότητα σε ελαιόλαδο σε τοκοφερόλη επηρεάζεται από τις συνθήκες μεταφοράς, αποθήκευσης και επεξεργασίας του ελαιόλαδου. Κορεσμένες λιπαρές αλκοόλες ευθείας αλυσίδας με άρτιο αριθμό ατόμων άνθρακα (C18 έως C28) βρίσκονται στο ελαιόλαδο, κυρίως εικοσανόλη, εικοσανόλη και εικοσατετραόλη. Το έλαιο πυρήνα περιέχει περισσότερες λιπαρές αλκοόλες από το παρθένο ελαιόλαδο. Τα κεριά είναι εστέρες λιπαρών αλκοολών και λιπαρών οξέων. Το πυρηνέλαιο περιέχει περισσότερο κεριό από το παρθένο ελαιόλαδο, επομένως μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μέθοδος για τον εντοπισμό νοθείας στο ελαιόλαδο. Το ιδιαίτερο χρώμα του ελαιόλαδου οφείλεται στην παρουσία χλωροφύλλης (α και β), φαιοφυτίνης και καροτενοειδών (Kiritsakis et al., 2018).

Φαινολικές ενώσεις

Οι καρποί της ελιάς περιέχουν απλές και πιο πολύπλοκες φαινολικές ενώσεις, οι οποίες είναι υδατοδιαλυτές. Ωστόσο μια μικρή ποσότητα υπάρχει στο ελαιόλαδο το οποίο μπορεί να ενισχύσει την οξειδωτική του σταθερότητα και το άρωμα. Η υδροξυτυροσώλη, η τυροσώλη, το καφεϊκό οξύ, το κουμαρικό οξύ και το π-υδροξυβενζοϊκό οξύ έχουν τη μεγαλύτερη επίδραση στα αρωματικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου (Kiritsakis et al., 2018).

Αρωματικά πτητικά συστατικά

Σε σύγκριση με άλλα βρώσιμα έλαια, το άρωμα και η γεύση του ελαιόλαδου είναι ιδιαίτερα εξαιρετικά, τα οποία προκαλούνται από πολλές χαμηλές συγκεντρώσεις πτητικών συστατικών. Η εξανάλη, η τρανς-2-εξανάλη, η 1-εξανόλη και η 3-μεθυλοβουτανόλη είναι τα κύρια πτητικά συστατικά του ελαιόλαδου. Αυτά τα πτητικά συστατικά σχηματίζονται στους καρπούς της ελιάς μέσω ενζυματικών αντιδράσεων που επηρεάζονται από το pH και τη θερμοκρασία. Οι παράγοντες που επηρεάζουν το σχηματισμό και την ποιότητα αυτών των αρωματικών συστατικών είναι η ποικιλία, το έδαφος, οι κλιματολογικές συνθήκες, οι μέθοδοι καλλιέργειας, η ωριμότητα των καρπών, οι συνθήκες επεξεργασίας και αποθήκευσης (Kiritsakis et al., 2018).

3.1 Κατηγορίες ελαιόλαδου

Το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου (ΔΣΕ) και η Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) αποφάσισαν να κατατάξουν το ελαιόλαδο σε διαφορετικές κατηγορίες με βάση ορισμένα κριτήρια και χαρακτηριστικά. Σύμφωνα με το παράρτημα Ι του κοινοτικού κανονισμού 865/04 "Για τον κοινό οργανισμό", οι ποιοτικές κατηγορίες ελαιόλαδου και επιτραπέζιων ελαιόλαδων "μπορούν να διακινούνται και να πωλούνται στην κοινότητα, υπό την προϋπόθεση ότι η περιγραφή και ο ορισμός τους είναι ως εξής:

ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Είναι ελαιόλαδο που εξάγεται από καρπούς ελιάς μόνο με μηχανικά ή φυσικά μέσα και επιβάλλονται όροι κατά την παραλαβή, ιδίως θερμικές συνθήκες, οι οποίες δεν θα προκαλέσουν αλλαγή της ποιότητάς του. Αυτή η κατηγορία ελαιόλαδου δεν έχει υποβληθεί σε άλλες θεραπείες εκτός από πλύσιμο, έγχυση, φυγοκέντρηση και διήθηση. Αυτή η κατηγορία δεν περιλαμβάνει εστεροποιημένο ελαιόλαδο, άλλα μείγματα ελαίου ή έλαια που εξάγονται από διαλύτες. Το παρθένο ελαιόλαδο περιλαμβάνει τις ακόλουθες κατηγορίες:

A. Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο (Extra virgin olive oil) Είναι παρθένο ελαιόλαδο και η οξύτητα που εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 0,8%. Η ποσότητα υπεροξειδίου που εκφράζεται σε meqCte/kg λάδι είναι μικρότερη ή ίση με 20, η σταθερά K270 είναι μικρότερη ή ίση με 0,22, και η σταθερή DK είναι μικρότερη ή ίση με 0,01.

B. Παρθένο ελαιόλαδο (virgin olive oil) Είναι παρθένο ελαιόλαδο και η οξύτητά του εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 2%. Η ποσότητα υπεροξειδίου και η τιμή DK είναι ίδιες με το παραπάνω ελαιόλαδο και η τιμή του K270 είναι μικρότερη ή ίση με 0,25.

Γ. Ελαιόλαδο λαμπάντε (virgin olive oil lampante) Είναι παρθένο ελαιόλαδο και έχει οξύτητα άνω του 2% εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ. Το ελαιόλαδο Lampade δεν είναι κατάλληλο για κατανάλωση επειδή χρησιμοποιείται για δύλιση ή βιομηχανικούς σκοπούς.

ΡΑΦΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Το ελαιόλαδο είναι το ελαιόλαδο που λαμβάνεται μετά τον εξευγενισμό του παρθένου ελαιόλαδου. Η οξύτητά του εκφράζεται με ελαϊκό οξύ και δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 0,3g ανά 100g ελαιόλαδου. Ταυτόχρονα η αρχική δομή των τριγλυκεριδίων δεν έχει αλλάξει. Ο αριθμός των υπεροξειδίων που εκφράζονται σε

meq02/kg λάδι είναι μικρότερος ή ίσος με 5, η σταθερά K270 μικρότερη ή ίση με 1,1 και η σταθερή DK μικρότερη ή ίση με 0,16.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Είναι ένα μείγμα εξευγενισμένου και παρθένου ελαιόλαδου (εκτός του Λαμπάντε) .Η οξύτητά του εκφράζεται ως ελαϊκό οξύ και δεν υπερβαίνει το 1%. Η ποσότητα υπεροξειδίου που εκφράζεται σε meq02/kg λάδι είναι μικρότερη ή ίση με 15, η σταθερά K270 είναι μικρότερη από 0,9 και η σταθερή DK είναι μικρότερη από 0,15.

ΑΚΑΤΕΡΓΑΣΤΟ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Είναι ένα λάδι που εξάγεται από ελαιοπυρήνα χρησιμοποιώντας διαλύτη ως υποπροϊόν της βιομηχανίας πετρελαίου. Αυτό το λάδι δεν μπορεί να καταναλωθεί όπως είναι και πρέπει να υποβληθεί σε επεξεργασία και εξευγενιστεί.

ΡΑΦΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Είναι ένα λάδι που λαμβάνεται με εξευγενισμό ακατέργαστου πυρήνα και η οξύτητά του εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ και δεν υπερβαίνει το 0,3%. Η ποσότητα υπεροξειδίου που εκφράζεται σε meq02/kg λάδι είναι ≤ 10 , η σταθερά K270 ≤ 2 και η σταθερά DK ≤ 0.2 .

ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Είναι ένα μείγμα εξευγενισμένου πυρήνα και παρθένου ελαίου (μικρή ποσότητα). Η οξύτητά του, εκφρασμένη σε ελαιϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το 1%.

3.2. Στάδια παραγωγής ελαιόλαδου

Ο χρόνος συγκομιδής των καρπών της ελιάς απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή, καθώς επηρεάζει την ποιότητα των καρπών και του ελαιόλαδου και την απόδοση το επόμενο έτος. Σε πολλές περιπτώσεις, όταν ο καρπός μένει στο δέντρο για μεγάλο χρονικό διάστημα, ο καρπός του επόμενου έτους θα μειωθεί σημαντικά. Αντίθετα, έχει παρατηρηθεί ότι όταν ο καρπός συλλέγεται πράσινος κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης ή χρησιμοποιείται νωρίς για επιτραπέζια χρήση, η απόδοση του επόμενου έτους είναι μεγαλύτερη από την απόδοση των δέντρων που συγκομίζονται αργότερα. Για τις λιπαρές ποικιλίες, η συγκομιδή πρέπει να πραγματοποιείται στο στάδιο με τη μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε λάδι, η οποία συμπίπτει περίπου με την περίοδο κατά την οποία ο καρπός αποκτά το χαρακτηριστικό σκούρο χρώμα αυτής της ποικιλίας.

Η καθυστερημένη συγκομιδή μετά την ωρίμανση θα έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή πετρελαίου χαμηλότερης ποιότητας και, όπως προαναφέρθηκε, θα οδηγήσει σε μείωση της παραγωγής του επόμενου έτους. Η καθυστερημένη συγκομιδή συνοδεύεται επίσης από αύξηση της αναλογίας των καρπών που πέφτουν στο έδαφος. Πρέπει να τονιστεί ότι οι ελιές που βρίσκονται στο έδαφος πρέπει να μαζευτούν πρώτα και όχι να αναμειχθούν με άλλες ελιές, καθώς θα μειώσουν την ποιότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου. Επομένως όταν χρησιμοποιούνται καρποί ελιάς για την παραγωγή ελαιόλαδου υψηλής ποιότητας, οι ελιές πρέπει να μαζεύονται από την ελιά και να επιτυγχάνεται η μέγιστη περιεκτικότητα σε ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας. Για το λόγο αυτό εκτός από την εξέλιξη του χρώματος των φρούτων, συνιστάται επίσης να παρακολουθείτε τα ακόλουθα:

- την απόσταση η οποία πραγματοποιείται μεταξύ των καρπών η οποία κατά την διάρκεια της ωρίμανσης μικραίνει

- Η περιεκτικότητα του ελαιόλαδου των καρπών η οποία βρίσκεται στο μέγιστο κατά την ωρίμανση

- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου τα οποία έχουν την ιδιότητα στην περίπτωση της υπέρ ωρίμανσης να χειροτερεύουν ποιοτικά

- Η φυσιολογική πτώση των καρπών, η οποία αυξάνεται δραματικά μετά την ωρίμανση

Ο συνδυασμός αυτών των τεσσάρων κριτηρίων μπορεί να καθορίσει με ακρίβεια τον βέλτιστο χρόνο συγκομιδής ελιάς για διάφορες ελιές σε μια συγκεκριμένη περιοχή. Συνήθως, στην Ελλάδα, το μάζεμα της ελιάς ξεκινά την πρώτη ημέρα του Σεπτεμβρίου, ειδικά στην Κρήτη. Σε πολλές άλλες περιοχές, πραγματοποιείται τον Οκτώβριο και τον Δεκέμβριο ανάλογα με την ποικιλία και διαρκεί έως τις αρχές Ιανουαρίου ανάλογα με τη συγκεκριμένη κατάσταση. Στα Επτάνησα ο χρόνος συγκομιδής είναι Μάρτιος και Απρίλιος.

Η συγκομιδή ελιών είναι επίπονη εργασία, αλλά μπορεί επίσης να επηρεάσει σοβαρά την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων και την κανονική κατάσταση των δέντρων. Οι ελαιοπαραγωγοί πρέπει να λαμβάνουν υπόψη όλους τους πιθανούς παράγοντες κατά την επιλογή μεθόδων συγκομιδής ελιάς:

- Σε ποιο βαθμό πραγματοποιείται εκμετάλλευση
- Το πλήθος από τα φύλλα τα οποία αφαιρούνται από το δέντρο και ακόμα οι πληγές οι οποίες δημιουργούνται.
- Η απόσταση στην οποία εκτινάσσονται οι καρποί και η δυνατότητα κάλυψης της απαιτούμενης επιφάνειας με δίχτυα
- Το πόσο γρήγορα και παραγωγικά πραγματοποιούνται οι μέθοδοι
- Οι απαραίτητες απαιτήσεις καθώς και η εξειδίκευση του προσωπικού στις μεθόδους
- Η κούραση του εργάτη σε συνάρτηση με την δυσκολία χρήσης των μηχανημάτων
- Η ποικιλία και επομένως η κατεύθυνση της παραγωγής (για λάδι ή ως βρώσιμη)
- Τα μεγέθη των δέντρων

- Η τοπογραφία (κλίση αγρού), η πυκνότητα των δέντρων και η διαμόρφωση της κόμης και του κορμού των δέντρων
- Η ομοιομορφία ωρίμανσης των καρπών της εκάστοτε ποικιλίας
- Η χρονική διάρκεια και το κόστος το οποίο είναι απαραίτητο για την χρήση του μηχανήματος
- Το ποσοστό του καρπού που παραμένει στο δέντρο και δεν μπορεί να συγκομιστεί με την εκάστοτε μέθοδο.

Στη χώρα μας και σε άλλες ελαιοπαραγωγικές χώρες, η συλλογή ελιάς χρησιμοποιεί την ίδια τεχνική. Θα καταχωρηθούν κατά σειρά δημοτικότητας και εξαρτώνται από την ευκολία χρήσης:

1. Συλλογή από το έδαφος
2. Συλλογή με φορητό ραβδισμό
3. Συλλογή με ραβδισμό
4. Συλλογή με τα χέρια

5. Συλλογή με κούνημα του δέντρου Παρακάτω τις αναλύουμε με βάση την ορθότητα χρήσης του:

1. Συλλογή με κούνημα του δέντρου. Αυτός είναι ο καλύτερος τρόπος συγκομιδής ελιών και λέγεται ότι αυτή η μέθοδος συνιστάται για την απόκτηση καλύτερης ποιότητας ελαίου. Με αυτόν τον τρόπο, ο συλλέκτης χρησιμοποιεί μια σκάλα για να ανέβει στο δέντρο και να πλησιάσει κλαδιά πολύ μακριά από το έδαφος παρουσία ψηλών δέντρων. Στα χαμηλά κλαδιά η συγκομιδή γίνεται από το έδαφος. Οι χειροποίητες ελιές δεν έχουν υποστεί ζημιά, επομένως, εκτός από τις ελιές που χρησιμοποιούνται για την εξόρυξη λαδιού, οι επιτραπέζιες ελιές μαζεύονται με αυτόν τον τρόπο. Επομένως με αυτή τη μέθοδο οι ελιές είναι πάντα καλές λόγω του ήπιου χειρισμού, τουλάχιστον κατά τη φάση της συγκομιδής.
2. Συλλογή με φορητά ραβδιστικά. Τα τελευταία χρόνια με την ανάπτυξη και τη χρήση διαφόρων φορητών κύριων μηχανημάτων ανάκτησης λαδιού, έχουν σημειωθεί σημαντικές βελτιώσεις. Με αυτά τα μηχανήματα, αυτά τα μηχανήματα μπορούν να μειώσουν την πίεση στους εργαζόμενους και να αυξήσουν την παραγωγικότητά τους. Ανάλογα με την επιλογή και τη χρήση

των ελαιοπαραγωγών, το κόστος εξόρυξης λαδιού μπορεί να μειωθεί σημαντικά. Οι συνθήκες καλλιέργειας της ελιάς στη χώρα μας, σε πολλά μικρά οικόπεδα και δυσπρόσιτες περιοχές, καθιστούν αυτά τα ευρέως διαδεδομένα βοηθήματα ιδιαίτερα χρήσιμα, ειδικά τα διάφορα είδη ελαιοσυλλεκτικών από Έλληνες κατασκευαστές.

3. Συλλογή με ραβδιστικά. Αυτή η μέθοδος συγκομιδής ελιών είναι η πιο κοινή στην Ελλάδα. Γενικά κατά την εφαρμογή αυτής της μεθόδου, χρησιμοποιούνται μακριά ραβδιά από μαλακό ξύλο, τα κλαδιά καρποφορίας χτυπούν μαζί τους και οι ελιές χωρίζονται με ένα χτύπημα και στη συνέχεια πέφτουν στο έδαφος για να συλλεχθούν. Παρόλο που αυτή η μέθοδος υπήρχε από την αρχαιότητα, αν και είναι παραδοσιακή και ίσως πιο δημοφιλής από άλλες μεθόδους, έχει επίσης ορισμένες ελλείψεις, δηλαδή: ο καρπός και το δέντρο τραυματίζονται, οπότε είναι εύκολο να επηρεαστεί το δέντρο με κάποιας μορφής ασθένεια. Ο καρπός είναι κατεστραμμένος. Μέσω αυτών όλοι οι μικροοργανισμοί ανοίγουν από το έδαφος και εισέρχονται στον πολτό της ελιάς, όπου μπορούν να προκαλέσουν μόλυνση. Ως αποτέλεσμα, το λάδι που παράγεται από αυτήν την ελιά είναι χαμηλότερης ποιότητας και αυξημένης οξύτητας. Ένα άλλο μειονέκτημα είναι ότι τα ραβδιά προκαλούν ζημιά στα μπουμπούκια του φυτού και τα φύλλα και τα κλαδιά αφαιρούνται, με αποτέλεσμα το δέντρο να αποτύχει την επόμενη χρονιά. Η μέθοδος συλλογής με ένα φορητό ραβδί έχει παρόμοια μειονεκτήματα.
4. Συλλογή από το έδαφος Αυτή η μέθοδος συλλογής περιορίζεται στις ελιές που βρίσκονται στο έδαφος. Συλλέξτε φρούτα που έχουν πέσει λόγω υπερβολικής ωρίμανσης ή ασθένειας. Το αποτέλεσμα της πτώσης του καρπού είναι ότι λερώνεται και λερώνεται και φυσικά η ποιότητα του στο έδαφος μολύνεται και αλλάζει, ακόμα κι αν είναι υγιές πριν πέσει από το δέντρο. Οι ελιές που καλλιεργούνται από αυτή την ελιά είναι κακής ποιότητας. Ακόμη και στο στάδιο της αποθήκευσης και στο ελαιουργείο, η φθορά των ελιών θα εκδηλωθεί και θα συνεχιστεί. Αυτό το είδος συλλογής, επειδή είναι σχετικά βολικό σε σύγκριση με άλλες μεθόδους συλλογής, τυχαιώνει να είναι ο πιο οικονομικός τρόπος. Ωστόσο εκτός από την αναφερόμενη επιδείνωση λόγω ρύπανσης του εδάφους, αυτή η μέθοδος έχει και άλλους κινδύνους, ένας από τους οποίους είναι η απώλεια μεγάλων ποσοτήτων ελιών λόγω πλημμύρας σε επίπεδο έδαφος. Ο φυσικός τρόπος αποκομιδής των καρπών από το δέντρο

έχει ένα όφελος, το οποίο αντικατοπτρίζεται στο ίδιο το φυτό: τον κατάλληλο και άφθονο καρπό στο δέντρο την επόμενη χρονιά. Αφού ο καρπός ωρίμασε πλήρως και έπεσε, παρατηρήθηκε στην πραγματικότητα η ανάπτυξη της κατάλληλης καλλιέργειας και οι κλώνοι βλάστησαν ξανά κανονικά.

5. Χειροκίνητη συγκομιδή. Αυτή η μέθοδος είναι κυρίως κατάλληλη για επιτραπέζιες ποικιλίες και δεύτερον για λιπαρές ποικιλίες μικρών δέντρων. Οι καρποί αυτής της μεθόδου συλλέγονται με το χέρι ή χτενίζονται τα κλαδιά των φρούτων με μια ειδική χτένα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε ένα απλωμένο πανί ή δίχτυ για να ρίξετε τα φρούτα στο έδαφος, στη συνέχεια συλλέξτε τα από εκεί και βάλτε τα σε μια σακούλα. Όσον αφορά την οικονομία, αυτή η μέθοδος θεωρείται η πιο ακριβή, αλλά έχει επίσης πολύ σημαντικά πλεονεκτήματα, όπως μπορεί να αποφύγει ζημιές σε φρούτα και δέντρα και τα φύλλα του προϊόντος που παρέχει είναι πολύ καθαρά. Μετά τη συλλογή οι ελιές μεταφέρονται στο εργοστάσιο λαδιού για επεξεργασία για να παραλάβουν το λάδι. Ωστόσο δεδομένου ότι υπάρχουν ορισμένα χρονικά διαστήματα μεταξύ της συλλογής και της επεξεργασίας, πρέπει να αποθηκευτούν σε κατάλληλα σχεδιασμένο χώρο μέχρι να έρθει η σειρά τους. Η αποθήκευση είναι ένα βήμα που έχει μεγάλη επιρροή στο αποτέλεσμα. Ο κύριος λόγος για την αποθήκευση ελιών είναι ότι ο χρόνος συγκομιδής είναι ασυμβίβαστος με τη διαθεσιμότητα ελαιοτριβείων, επειδή τα υπάρχοντα ελαιοτριβεία έχουν μικρή χωρητικότητα. Ως αποτέλεσμα οι ελαιοπαραγωγοί προσαρμόζουν τη συγκομιδή και τη μεταφορά λαδιού ανάλογα με τη διαθεσιμότητα του μηχανήματος. Μετά από λίγο, η ελιά φεύγει από την αποθήκη και μεταφέρεται στο εργοστάσιο λαδιού. Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι ελιές πρέπει να μένουν στην αποθήκη όσο το δυνατόν περισσότερο. Ως εκ τούτου το σχέδιο είναι να ξεκινήσει η συγκομιδή και να ολοκληρωθεί σε χρόνο συμβατό με τον χρόνο που διαθέτει ο μύλος. Αυτό συμβαίνει επειδή όσο οι ελιές είναι ακόμα εκεί, ο κίνδυνος αλλοίωσης που προκαλείται από μικροβιακή προσβολή και χημική αποσύνθεση θα αυξηθεί. Ως εκ τούτου είναι καιρός να μεταφερθούν ελιές προς επεξεργασία.

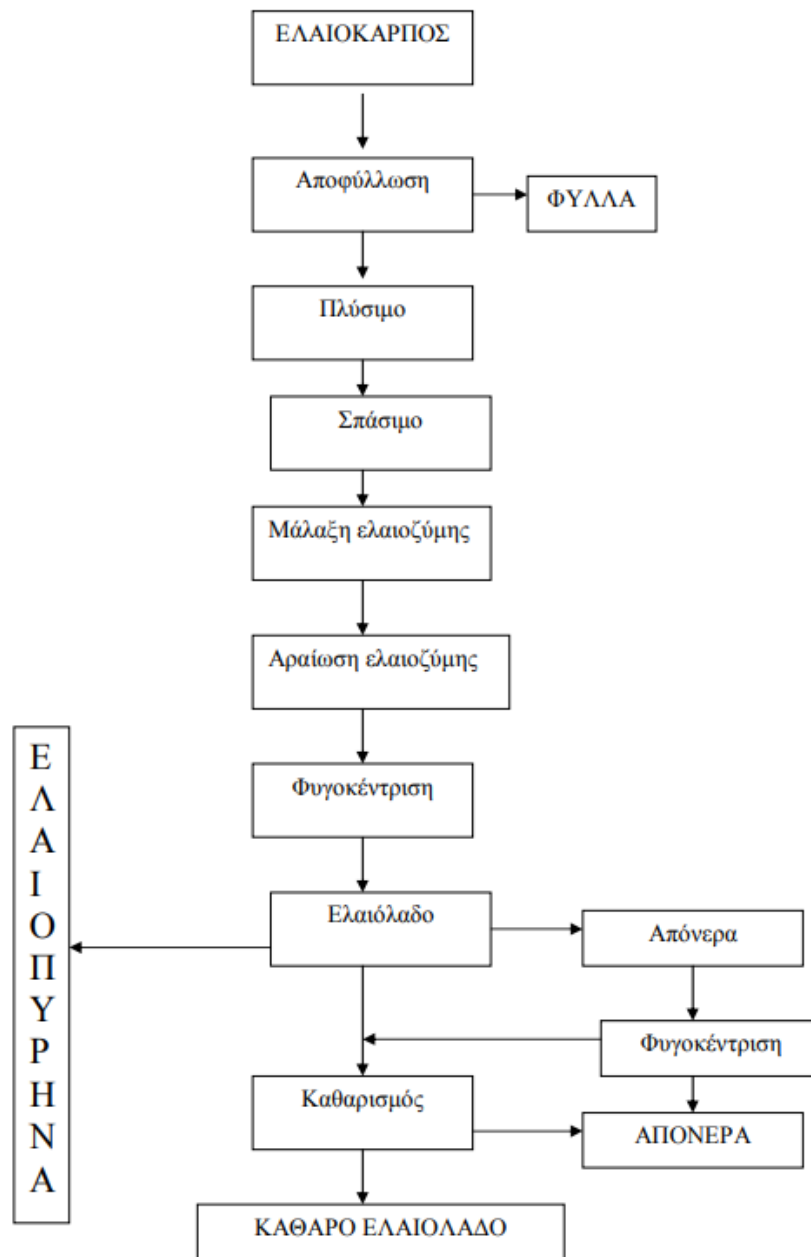
Παρακάτω παρουσιάζονται τα στάδια της επεξεργασίας

- Συλλογή καρπών της ελιάς και ζύγισμα
- Αποφύλλωση. Ο διαχωρισμός φύλλων και καρπών είναι επειδή η σύνθλιψη καρπών ελιάς με μεγάλο αριθμό φύλλων θα δώσει στο ελαιόλαδο μια πικρή

γεύση και είναι πλούσια σε χλωροφύλλη, γεγονός που επηρεάζει αρνητικά την ποιότητά του.

- Πλύσιμο των καρπών
- Σπάσιμο και άλεση, σε αυτό το στάδιο ο καρπός με την βοήθεια μηχανικών σφυριών συνθλίβεται
- Μάλαξη
- Φυγοκεντριστήρας, σε αυτό το στάδιο πραγματοποιείται ο διαχωρισμός από το κουκούτσι
- Παραλαβή του ελαιόλαδου από την ελαιοζύμη
- Τελικός διαχωρισμός στην διαδικασία αυτή πραγματοποιείται ο διαχωρισμός του λαδιού από το νερό και ο καθαρισμός του ελαιόλαδου
- Τυποποίηση (Αλεξιάκης Σ. Αλέξανδρος,1998)

Τα στάδια της επεξεργασίας του ελαιόκαρπού σε ελαιουργείο φυγοκεντρικού τύπου παρουσιάζεται παρακάτω:



Εικόνα 5: ελαιουργείο φυγοκεντρικού τύπου

3.3. Συσκευασία ελαιόλαδου

Το ελαιόλαδο που λαμβάνεται δεν είναι έτοιμο για κατανάλωση. Περιέχει αιωρούμενα σωματίδια που εξάγονται από τις κυτταρικές ίνες του κρέατος. Είναι πολύ μικρό και αόρατο με γυμνό μάτι. Για το λόγο αυτό, αποθηκεύεται σε κυλινδρική δεξαμενή με ανεστραμμένο κώνο στο κάτω μέρος. Με αυτόν τον τρόπο, τα σωματίδια

καταστέλλονται στον κώνο, όπου αφαιρούνται από τη βρύση που είναι εγκατεστημένη στο κάτω άκρο. Ο χρόνος που απαιτείται για αυτόν τον καθαρισμό είναι 2 έως 10 ημέρες. Για την αποθήκευση μεγάλων ποσοτήτων ελαιολάδου, συνήθως χρησιμοποιούνται δεξαμενές λαδιού από ανοξείδωτο χάλυβα για την προστασία του λαδιού από το φως και τον αέρα. Ωστόσο εκτός από τα κατάλληλα δοχεία, οι δεξαμενές αποθήκευσης πρέπει επίσης να πληρούν άλλες προϋποθέσεις:

- Η θερμοκρασία μπορεί να πέσει έως και στους 10-15°C δεν έχει την δυνατότητα να κατέβει χαμηλότερα καθώς θα παγώσει το λάδι.
- Ο χώρος φύλαξης πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρός.
- Για την ανανέωση της ατμόσφαιρας απαραίτητο είναι να αερίζεται ο χώρος και να έχει φωτισμό
- Η σταθερή δεξαμενή πρέπει να είναι υπενδεδυμένη με κεραμικά πλακίδια κατασκευασμένα από υλικό μη εμποτισμένο με λάδι, το οποίο είναι επίσης αδρανές για να αποτρέψει την προσβολή του προϊόντος
- Μόλις αδειάσει το δοχείο νερού, πρέπει να καθαριστεί σχολαστικά. Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην αφήσουν ίχνη ελαιόλαδου, καθώς θα παραμείνουν εκεί μέχρι να εισέλθει νέο λάδι, κατά τη διάρκεια του οποίου αυτές οι ποσότητες θα χάσουν τη λάμψη τους και θα γίνουν πηγή μόλυνσης του νέου λαδιού.
- Πρέπει να κλείνεται σωστά και αεροστεγώς γεμάτες με λάδι. Με αυτό τον τρόπο αποφεύγεται η αναερόβια ζύμωση, η ανάπτυξη μυκήτων και η οξείδωση από το οξυγόνο της ατμόσφαιρας (Αλεξάκης Σ. Αλέξανδρος, 1998)

Στο στάδιο της λιανικής πώλησης, μόνο το επώνυμο ελαιόλαδο μπορεί να πωληθεί σε συσκευασίες έως 5 λίτρα. Η συσκευασία πρέπει να διαθέτει σύστημα εφάπαξ ανοίγματος.

Η επισήμανση αυτών των ελαιόλαδων (σε κονσέρβα και ετικέτα) πρέπει να ακολουθεί τους κανόνες που καθορίζονται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1019/02, στην Οριζόντια Οδηγία (ΕΚ) 13/2000 και στην Κοινή Υπουργική Απόφαση των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών, Ανάπτυξης και Ανάπτυξης Ε Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης. Οι ενδείξεις χωρίζονται σε δύο κατηγορίες:

- Υποχρεωτικές

- Προαιρετικές

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις περιλαμβάνουν τα παρακάτω:

1. Ονομασία Πώλησης

- α) Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

- β) Παρθένο Ελαιόλαδο

- γ) Ελαιόλαδο- αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα

- δ) Πυρηνέλαιο

2. Συμπληρωματικές πληροφορίες

- α) Για το εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο. Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας το οποίο δεν παράγεται από μηχανικές μεθόδους αλλά κατευθείαν από ελιές.

- β) Για το Παρθένο Ελαιόλαδο. Ελαιόλαδο το οποίο δεν παράγεται από μηχανικές μεθόδους αλλά κατευθείαν από ελιές.

- γ) Για το Ελαιόλαδο. Το λάδι που αποτελείται από εξευγενισμένο ελαιόλαδο και παρθένο ελαιόλαδο περιέχει πλήρως εξευγενισμένο ελαιόλαδο και λάδι που εξάγεται απευθείας από ελιές

- δ) Για το Πυρηνέλαιο. Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από την επεξεργασία του προϊόντος που ελήφθη μετά την εξαγωγή του ελαιόλαδου και έλαιο που έχουν παραχθεί απ' ευθείας από τις ελιές

- 3.Καθαρή Ποσότητα

4. Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκαταστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας

5. Ημερομηνία ελάχιστης διατήρησης του προϊόντος. Εφόσον η διάρκεια ζωής είναι περισσότερο από τρεις μήνες αλλά όχι περισσότερο από 18 μήνες, ο μήνας και το έτος είναι η μικρότερη διάρκεια ζωής.

6. Παρτίδα. Εάν η συντομότερη διάρκεια ζωής περιλαμβάνει την ημέρα, εκτός από τον μήνα και το έτος, η παρτίδα ενδέχεται να μην αναφέρεται. Ωστόσο εάν δεν αναφέρεται η ημερομηνία, πρέπει να αναφέρεται η παρτίδα.

7. Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος Οι προαιρετικές ενδείξεις περιλαμβάνουν τα παρακάτω:

1. Συνθήκες παραγωγής του ελαιόλαδου

A) Πρώτη πίεση εν ψυχρό

B) Εξαγωγή εν ψυχρό

2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

3. Οξύτητα

4. Εμπορική ονομασία

5. Καταγωγή του προϊόντος

6. Θρεπτική αξία

7. Ένδειξη για χοληστερόλη

8. Γενικά οτιδήποτε μπορεί να τεκμηριωθεί και να αποδειχθεί εφ' όσον ζητηθεί από τις αρμόδιες αρχές

3.4 Αλυσίδα εμπορίας ελαιόλαδου στην Ελλάδα

Η αλυσίδα εμπορίας ελαιόλαδου στην Ελλάδα είναι σχετικά περίπλοκη. Οι κύριοι κρίκοι στην αλυσίδα εμπορίας ελαιόλαδου είναι οι παραγωγοί, οι συνεταιρισμοί, τα εργοστάσια λαδιού, οι ιδιωτικές εταιρείες, οι χονδρέμποροι, οι αλυσίδες τροφίμων και οι εξαγωγείς. Οι παραγωγοί και οι συνεταιρισμοί αποτελούν τον πιο σημαντικό κρίκο της αλυσίδας. Ο αριθμός τους αυξάνεται κάθε χρόνο αλλά το μεγαλύτερο ποσοστό των Ελλήνων παραγωγών είναι μικροκαλλιεργητές.

Ο κύριος στόχος των παραγωγών είναι να εξασφαλίσουν σταθερό εισόδημα και βελτιωμένες προοπτικές. Το ποσοστό των μικρών αγροτών στην Ελλάδα είναι μεγάλο και ο στόχος τους είναι να εξασφαλίσουν πρόσθετο εισόδημα και να καλύψουν την ετήσια ζήτησή τους για ελαιόλαδο. Ένας ακόμα στόχος όλων των παραγωγών είναι να παράγουν προϊόντα υψηλής ποιότητας, τα οποία πηγάζουν από

τη σωστή φροντίδα της ελιάς, τον τρόπο συλλογής των καρπών της ελιάς και την ταχεία επεξεργασία των ελαιοτριβείων.

Ελαιουργεία

Το ελαιοτριβείο είναι ένας χώρος όπου πιέζονται οι καρποί της ελιάς και παράγεται ελαιόλαδο. Τα περισσότερα εργοστάσια ανήκουν σε ιδιωτικά συμφέροντα και υπάρχουν λίγα συνεργαζόμενα εργοστάσια. Τα περισσότερα από τα ελαιουργεία βρίσκονται στην Πελοπόννησο και την Κρήτη, όπου παράγεται η μεγαλύτερη ποσότητα ελληνικού ελαιόλαδου. Η λειτουργία των ελαιοτριβείων βασίζεται στα λεγόμενα «δικαιώματα» της ποσότητας ελαιόλαδου που μπορεί να παρακρατήσει από πελάτες ελαιοπαραγωγών. Τα προηγούμενα χρόνια, τα «δικαιώματα» των ελληνικών ελαιοτριβείων κυμαίνονταν από 10% έως 15%.

Στο πλαίσιο του ανταγωνισμού, κάθε ελαιοτριβείο μπορεί να καθορίσει τα ετήσια «δικαιώματά» του προκειμένου να μεγιστοποιήσει τα κέρδη του. Αλλά τα τελευταία χρόνια, έχει γίνει συνηθισμένο για τους ιδιοκτήτες να συγκεντρώνονται σε μεγάλες περιοχές, να περιορίζουν το ανώτατο όριο στο "σωστό" ποσοστό και να συμφωνούν στην μη παροχή στους πελάτες τους ποσοστού κάτω από αυτό το ποσοστό. Με αυτόν τον τρόπο κατάφεραν να καθιερώσουν ένα σύστημα ολιγοπωλίου σε κάθε περιοχή, παρέχοντας περισσότερες συνθήκες οικονομικής συνεργασίας στους ελαιοπαραγωγούς σε αυτήν τη μονάδα, χωρίς να τους αφήνουν άλλη επιλογή.

Φυσικά τα ελαιοτριβεία δεν εκμεταλλεύτηκαν πλήρως αυτό το γεγονός και έθεσαν «σωστά» λογικές τιμές, επειδή γνώριζαν ότι οι παραγωγοί είχαν την ευκαιρία να επιλέξουν την πορεία παραγωγής επιτραπέζιων ελιών. Μετά την εξαγωγή ελαιόλαδου από ιδιωτικά ή συνεταιριστικά ελαιοτριβεία, ένα μεγάλο μέρος του ελαιόλαδου χρησιμοποιείται για προσωπική χρήση και το υπόλοιπο διανέμεται σε καταναλωτές, χονδρέμπορους ή συνεταιρισμούς. Οι περισσότερες από αυτές τις πωλήσεις είναι μαζικής παραγωγής, το οποίο αποτελεί το μεγαλύτερο μειονέκτημα στην ελληνική αλυσίδα εμπορίας ελαιόλαδου.

Συσκευαστήρια

Ένας άλλος κρίκος της αλυσίδας είναι το εργοστάσιο συσκευασίας τυποποίησης ελαιόλαδου. Ένα μεγάλο μέρος του είναι ιδιωτικά συμφέροντα και υπάρχουν λίγοι συνεταιρισμοί. Η ποσότητα τυποποιημένου ελαιόλαδου που διακινείται στην Ελλάδα είναι μικρή καθώς τα περισσότερα διακινούνται χύμα. Το εργοστάσιο συσκευασίας λαμβάνει ελαιόλαδο από το εργοστάσιο ελιάς είτε ιδιωτικά είτε συνεργατικά. Η τυπική βιομηχανία ελαιόλαδου κυριαρχείται από δύο εταιρείες, την MINEPBA και την ΕΛΑΙΣ.

Η ευκολία εισόδου στη βιομηχανία έχει δημιουργήσει πολλές μικρές τυποποιημένες μονάδες, είτε πρόκειται για οικογενειακό χαρακτήρα είτε για συνεργατικό συμφέρον. Η κύρια μονάδα τυποποίησης στην περιοχή αναπτύσσει δυναμικά την τυποποιημένη αγορά ελαιόλαδου, προωθώντας και εκπαιδεύοντας τους Έλληνες καταναλωτές σχετικά με την ποιότητα των τυποποιημένων προϊόντων στην Ελλάδα. Οι εταιρείες του κλάδου στοχεύουν στη σταθερή βελτίωση του ελαιόλαδου για την προστασία της φήμης του και την κάλυψη των αναγκών των καταναλωτών στις εγχώριες και ξένες αγορές.

Χονδρέμποροι και εξαγωγείς

Οι χονδρέμποροι και οι εξαγωγείς αποτελούν και αυτοί μέρος της αλυσίδας εμπορίου του ελληνικού ελαιόλαδου. Οι πρώτοι παρεμβάλλονται σε πολλά στάδια της εμπορίας, όπως στην πώληση ελαιόλαδου από τα ελαιουργεία στα συσκευαστήρια 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 ελαιόλαδου στις αγορές του εξωτερικού. Ο κύριος στόχος των χονδρεμπόρων και των υπεύθυνων για τις εξαγωγές είναι καθαρά η μέγιστη. Οι

χονδρέμποροι και οι υπεύθυνοι των εξαγωγών αποτελούν επίσης μέρος της ελληνικής αλυσίδας εμπορίου ελαιόλαδου.

Αλυσίδες τροφίμων

Η τροφική αλυσίδα είναι μια αλυσίδα λιανικού εμπορίου στην ελληνική αλυσίδα εμπορίου ελαιόλαδου. Τα τελευταία χρόνια η ανάπτυξη μεγάλων καταστημάτων τροφικής αλυσίδας στην αγορά έχει γίνει μεγάλο εμπόδιο για τις μικρές επιχειρήσεις να μπου στα ράφια των μεγάλων καταστημάτων. Ο λόγος της δυσκολίας είναι η κοινή πρακτική της αγοράς που αναγκάζει τις εταιρείες να πληρώνουν ειδικά ποσά για νέα προϊόντα που εισέρχονται στο κατάστημα. Επιπλέον λόγω της αύξησης του σπορέλαιου, ο χώρος για ελαιόλαδο στα ράφια των καταστημάτων έχει μειωθεί, ειδικά τα τελευταία χρόνια. Αυτό συμβαίνει επειδή τα έσοδα από τις πωλήσεις σπορέλαιου είναι μεγαλύτερα από τα έσοδα από τις πωλήσεις ελαιόλαδου (Τσακίλης Εμμανουήλ). Όσον αφορά την προώθηση του ελαιόλαδου στην Ελλάδα, προτιμάτε να διαφημίσετε στην τηλεόραση. Σύμφωνα με έρευνα αγοράς που πραγματοποίησε η Media Services S.A. κατά την περίοδο 2000-2004, το 48-49% των διαφημίσεων ελαιόλαδου δημιουργήθηκε στην τηλεόραση.

Ορισμένες διαφημίσεις παράγονται μέσω περιοδικών και ραδιοφώνου, αλλά σπάνια μέσω εφημερίδων (Evangelia Blery, Eugenia Sfetsiou). Σύμφωνα με τα τελευταία στοιχεία της ICAP, η διαφήμιση του ελαιόλαδου είναι ένα τυπικό προϊόν και πραγματοποιείται από εταιρείες επεξεργασίας και τυποποίησης. Σύμφωνα με την υπηρεσία μέσων ενημέρωσης Α.Ε. οι διαφημιστικές δαπάνες για ελαιόλαδο παρουσίασαν πτωτική τάση κατά την περίοδο 2002-2005, με μέση ετήσια μείωση 21,4% ενώ το 2006 αυξήθηκαν κατά 3% στα 1,48 εκατομμύρια ευρώ. Η τελευταία αλλαγή οφείλεται στην αύξηση 52% της τηλεοπτικής κάλυψης του ελαιόλαδου το 2006. Το 2006 το μεγαλύτερο μέρος των διαφημιστικών δαπανών (1,25 εκατ. Ευρώ) απορρίφθηκε από την τηλεόραση (84,5%), ακολουθούμενο από περιοδικά, που αντιστοιχούσαν σε 9 και 4% (138,800 ευρώ) αντίστοιχα

3.5 Ταξινόμηση- Ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιόλαδου

Η ποιότητα του ελαιόλαδου επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες. Επομένως για να παραχθεί καλύτερο ελαιόλαδο θα πρέπει να δοθεί προσοχή στα ακόλουθα σημεία όσο το δυνατόν περισσότερο:

1. Στο άριστο στάδιο δείχνεται η καλύτερη ποιότητα του λαδιού.

2. Οι φθορές στις ελιές κατά τη διαδικασία συλλογής θα μειώσουν την ποιότητα του λαδιού, ειδικά αν καθυστερήσει το λάδωμα. Για το λόγο αυτό πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στη μέθοδο συλλογής και στον χρόνο που οι ελιές παραμένουν στο δίκτυ κατά τη διαδικασία της φυσικής συλλογής.

3. Πολύ καίριας σημασίας είναι η μεταφορά του ελαιόκαρπου και προπαντός η διατήρησή του για μακρό χρόνο πριν την δημιουργία του ελαιόλαδου διότι επηρεάζει άμεσα την ποιότητα.

4. Ο τύπος του ελαιουργείου επηρεάζει επίσης την ποιότητα

5. Η διατήρηση του ελαιόλαδου θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα ανοξείδωτα μέσα και σε αποθήκες με χαμηλές θερμοκρασίες (Δρ Απόστολος Κυριτσάκης).

Όσον αφορά την ποιοτική κατάταξη του ελαιόλαδου, υπάρχουν κάποια πρότυπα και παράμετροι που καθορίζουν την ποιοτική κατηγορία ελαιόλαδου. Αυτά τα κριτήρια είναι η οξύτητα, η οξείδωση, το χρώμα και οι οργανοληπτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου.

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

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

Χρώμα: Ο τύπος των λιποδιαλυτών χρωστικών που κυριαρχούν στον καρπό της ελιάς στο στάδιο της συγκομιδής καθορίζει βασικά το χρώμα του ελαιόλαδου που περιέχεται.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ο έλεγχος των οργανοληπτικών ιδιοτήτων του ελαιόλαδου είναι αναμφίβολα το πιο βασικό κριτήριο για την αξιολόγηση της ποιότητας. Η γεύση του ελαιόλαδου εξαρτάται από την παρουσία πτητικών συστατικών, καθώς και λιπαρών οξέων, κυρίως ελαϊκού οξέος και λινολεϊκού οξέος και πολυφαινολών. Η οργανοληπτική αξία του ελαιόλαδου είναι ο αριθμητικός μέσος όρος των βαθμολογιών 8-12 έμπειρων δοκιμαστών (Δρ Απόστολος Κυριτσάκης).

Το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου έχει επίγνωση της σημασίας των οργανοληπτικών ιδιοτήτων και προσπαθεί να βρει έναν πιο αντικειμενικό τρόπο αξιολόγησης του ελαιόλαδου, έτσι ώστε όλες οι έλαιο-παραγωγές χώρες να μπορούν να αξιολογήσουν αυτές τις ιδιότητες σε ενιαία βάση. Σύμφωνα με τα αισθητήρια χαρακτηριστικά οι Frezotti και Manni (1956) χώρισαν το ελαιόλαδο στις ακόλουθες κατηγορίες:

Αγουρέλαια: Προέρχονται από ανώριμες ελιές και έχουν χαρακτηριστική πικρή γεύση. Πικρό ελαιόλαδο: εξάγεται από ελιές που περιέχουν πολλά φύλλα.

Φρουτώδη: Έχουν τη γεύση των φρέσκων, υψηλής ποιότητας και φυσικά ώριμων καρπών της ελιάς.

Ελαιόλαδα με καλή γεύση: Όλα τα ελαιόλαδα έχουν μοναδική και διακριτική γεύση χωρίς δυσάρεστη μυρωδιά.

Ελαττωματικά: Ελαιόλαδα τα οποία παρουσιάζουν γεύση και οσμή μούχλας, χωματίλας, ταγκάδας, κλπ.

Πρέπει να επισημανθεί ότι το αγουρέλαιο είναι μια σημαντική κατηγορία ελαιόλαδου και πρέπει να προτιμάται λόγω των οφελών του για την υγεία. Σήμερα πολλές γνωστές εταιρείες ελαιόλαδου συσκευάζουν και διανέμουν φρέσκο ελαιόλαδο στην ελληνική αγορά.

Η πικρία οφείλεται στην παρουσία ελευροπεΐνης και άλλων ουσιών μεθανόλης. Επιπλέον πολλές φορές όχι μόνο το φρέσκο λάδι αλλά και το παρθένο ελαιόλαδο θα έχουν έντονη πικρή γεύση. Αυτό συμβαίνει επειδή όταν τα φρούτα θρυμματίζονται στο θραυστήρα του σύγχρονου συστήματος ελαίου (φυγόκεντρο), οι διάφορες γλυκοσίδες που περιέχονται στα φρούτα δεν είναι τελείως χωρισμένες, κι έτσι παγιδεύονται κατά τη φυγόκεντρηση σε φυγόκεντρο οριζόντιου καυστήρα.

Ωστόσο αυτά τα συστατικά θα κατακαθίσουν κατά την αποθήκευση του ελαιόλαδου και με την πάροδο του χρόνου το πρόβλημα της πικρότητας θα μειωθεί. Από την άποψη της υγείας, το πικρό ελαιόλαδο είναι ωφέλιμο και οι καταναλωτές που δεν ενοχλούνται από την πικρία θα πρέπει να το προτιμούν (Κυριτσάκης, 2007).

3.6 ΠΟΠ-ΠΓΕ Ελλάδας

Η Ελλάδα έχει πολλές γνωστές γεωγραφικές περιοχές παραγωγής ελιάς και κάθε περιοχή παραγωγής είναι γνωστή για την παραγωγή ελαιόλαδου με ιδιαίτερο άρωμα, χρώμα και γεύση. Με την πάροδο του χρόνου, τα ευρωπαϊκά και εθνικά επίπεδα έχουν αρχίσει να αντιλαμβάνονται τη βλάβη στο περιβάλλον και τους καταναλωτές από την υπερβολική χρήση της τεχνολογίας. Ως εκ τούτου είναι αναγκαίο να υιοθετηθούν νέες μέθοδοι καλλιέργειας και παραγωγής προϊόντων ελιάς. Αφενός, είναι απαραίτητο να επισημανθούν τα χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου σε διαφορετικές περιοχές και αφετέρου, είναι απαραίτητο να υιοθετηθούν φιλικές προς το περιβάλλον μέθοδοι καλλιέργειας.

Το 1992 η Ευρωπαϊκή Ένωση καθιέρωσε και θεσμοθέτησε το ευρωπαϊκό σύστημα για την παραγωγή, προώθηση και προστασία προϊόντων ονομασιών προέλευσης-προϊόντα ΠΟΠ που προστατεύονται με γεωγραφικές ενδείξεις Ελαιόλαδο ονόματι ΠΓΕ - Ελαιόλαδα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης. Τα διπλώματα ευρεσιτεχνίας ελαιόλαδου ΠΟΠ και ΠΓΕ είναι:

A. Ελαιόλαδα ΠΟΠ

- 1) Βιάωος Ηρακλείου Κρήτης
- 2) Λυγουριό Ασκληπιείου
- 3) Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης
- 4) Κροκεές Λακωνίας
- 5) Πετρίνα Λακωνίας
- 6) Κρανίδι Αργολίδας
- 7) Πεζά Ηρακλείου Κρήτης
- 8) Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης

- 9) Καλαμάτα
- 10) Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης
- 11) Σητεία Λασιθίου Κρήτης
- 12) Αποκορώνας Χανίων Κρήτης
- 13) Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο : Θραψανό
- 14) Φοινίκι Λακωνίας

B) Ελαιόλαδα ΠΓΕ

- 1) Λακωνία
- 2) Κεφαλονιά
- 3) Λέσβος
- 4) Ρόδος
- 5) Σάμος
- 6) Χανιά Κρήτης
- 7) Ολυμπία
- 8) Πρέβεζα
- 9) Θάσος
- 10) Ζάκυνθος
- 11) Άγιος Ματθαίος Κερκύρας

4^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

4.1. Μεθοδολογία της έρευνας

Η παρούσα εργασία έχει ως στόχο να διερευνήσει τη συμπεριφορά των καταναλωτών στο νομό Μεσσηνίας, όσον αφορά την επιτραπέζια ελιά και το ελαιόλαδο που παράγεται στην περιοχή.

Η έρευνα είναι ποσοτική και το ερευνητικό εργαλείο που χρησιμοποιήθηκε είναι ένα ερωτηματολόγιο με κλειστού τύπου ερωτήσεις. Η μέθοδος του ερωτηματολογίου επιλέχθηκε γιατί «σε σύντομο χρονικό διάστημα και με σχετικά μικρό κόστος γίνεται η συμπλήρωση του από τους συμμετέχοντες» (Παρασκευόπουλος, 1998, σ. 98). Η διανομή του ερωτηματολογίου έγινε διαδικτυακά, λόγω της πανδημίας του Covid-19 που απέτρεπε την δια ζώσης επαφή.

Το ερωτηματολόγιο αποτελούνταν από 19 ερωτήσεις, 6 εκ των οποίων αφορούν τα κοινωνικοδημογραφικά χαρακτηριστικά του δείγματος, δηλαδή το φύλο, την ηλικία, το επίπεδο μόρφωσης, το επάγγελμα, την οικογενειακή κατάσταση και τον τόπο κατοικίας. Οι κλειστού τύπου ερωτήσεις είναι πιο έγκυρες κι αξιόπιστες (Παρασκευόπουλος, 1998).

Η διανομή των ερωτηματολογίων πραγματοποιήθηκε κατά τη διάρκεια των μηνών του Ιουνίου και του Ιουλίου 2021. Το δείγμα της έρευνας, όπως θα αποδειχθεί στη συνέχεια, ήταν 101 καταναλωτές που διαμένουν στο νομό Μεσσηνίας και καταναλώνουν επιτραπέζιες ελιές ή ελαιόλαδο που παράγονται στην περιοχή.

Το SPSS χρησιμοποιήθηκε προκειμένου να εξαχθούν τα αποτελέσματα της έρευνας. Για τη διερεύνηση των ερευνητικών ερωτημάτων, που αναλύονται στην επόμενη υποενότητα, χρησιμοποιήθηκαν τα τεστ: independent t test (για να εντοπιστούν διαφορές ανάμεσα στα δύο φύλα όσον αφορά τις απαντήσεις τους) και η one way Anova (για να εντοπιστούν διαφορές ανάμεσα στην ηλικία, το επίπεδο εκπαίδευσης, το επάγγελμα, την οικογενειακή κατάσταση και τον τόπο κατοικίας όσον αφορά τις απαντήσεις των συμμετεχόντων). Το πρώτο τεστ επιλέχθηκε γιατί η ανεξάρτητη μεταβλητή έχει δύο επίπεδα ενώ όλες οι εξαρτημένες έχουν από δύο επίπεδα και παραπάνω. Ουσιαστικά ήταν σημαντικό να συγκριθούν οι μέσοι όροι των

δύο ανεξάρτητων δειγμάτων. Τα επίπεδα της ανεξάρτητης μεταβλητής είναι δύο και κάθε ένα από αυτά περιλαμβάνει διαφορετικούς συμμετέχοντες. Η one way Anova χρησιμοποιήθηκε γιατί όλες οι ανεξάρτητες μεταβλητές, δηλαδή η ηλικία, το επίπεδο εκπαίδευση, το επάγγελμα, η οικογενειακή κατάσταση και ο τόπος κατοικίας έχουν παραπάνω από δύο κατηγορίες και οι εξαρτημένες μεταβλητές, όπως και πριν, έχουν από δύο και περισσότερες κατηγορίες (Δαφέρμος, 2005). Επιπλέον χρησιμοποιήθηκε το Excel προκειμένου να δημιουργηθούν τα σχεδιαγράμματα των ποσοτικών συχνοτήτων όλων των ερωτήσεων.

4.1.1 Σκοπός έρευνας & ερευνητικά ερωτήματα

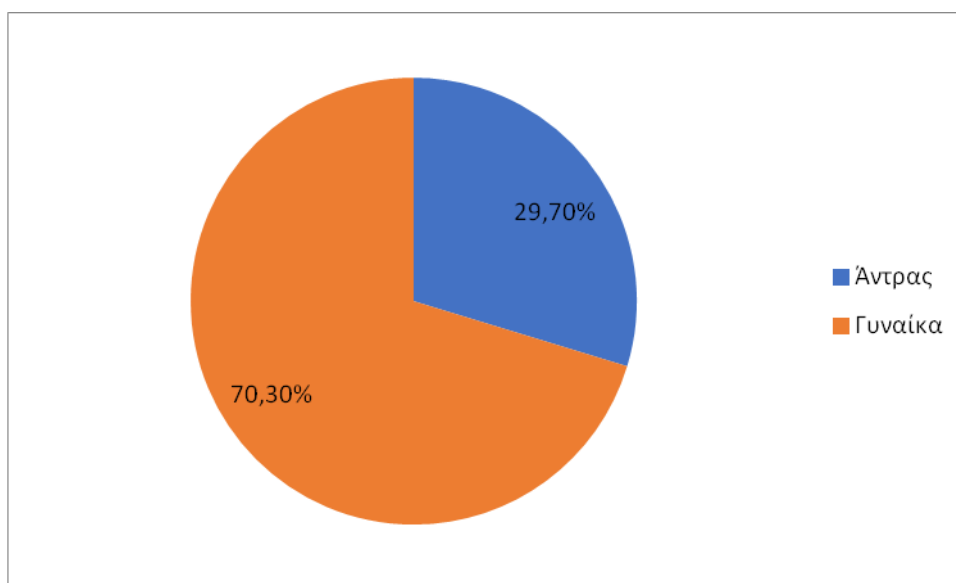
Σκοπός της παρούσας έρευνας είναι η διερεύνηση της συμπεριφοράς καταναλωτών στο νομό Μεσσηνίας ως προς την αγορά και κατανάλωση επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου. Τα ερευνητικά ερωτήματα ήταν τα ακόλουθα:

1. Ποια είναι η συμπεριφορά των καταναλωτών της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου του νομού Μεσσηνίας;
2. Τα κοινωνικοδημογραφικά χαρακτηριστικά του δείγματος επηρεάζουν την καταναλωτική συμπεριφορά;

4.1.2 Το δείγμα

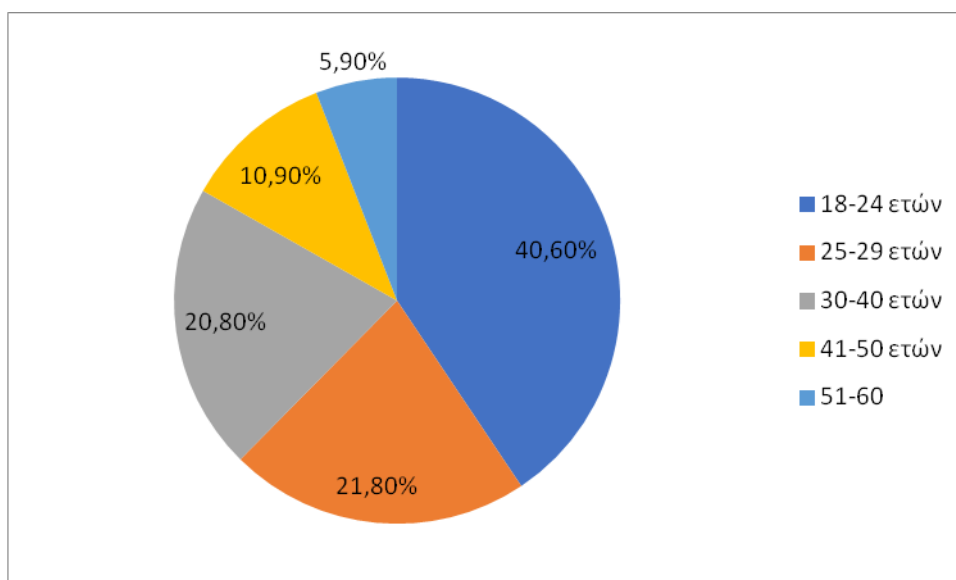
Για την υλοποίηση της παρούσας ερευνητικής δραστηριότητας διαμοιράστηκαν ερωτηματολόγια σε 101 συμμετέχοντες εκ των οποίων οι 71 ήταν γυναίκες (70,3%) και οι 30 άντρες (29,7%).

Σχεδιάγραμμα 1: Το φύλο των συμμετεχόντων



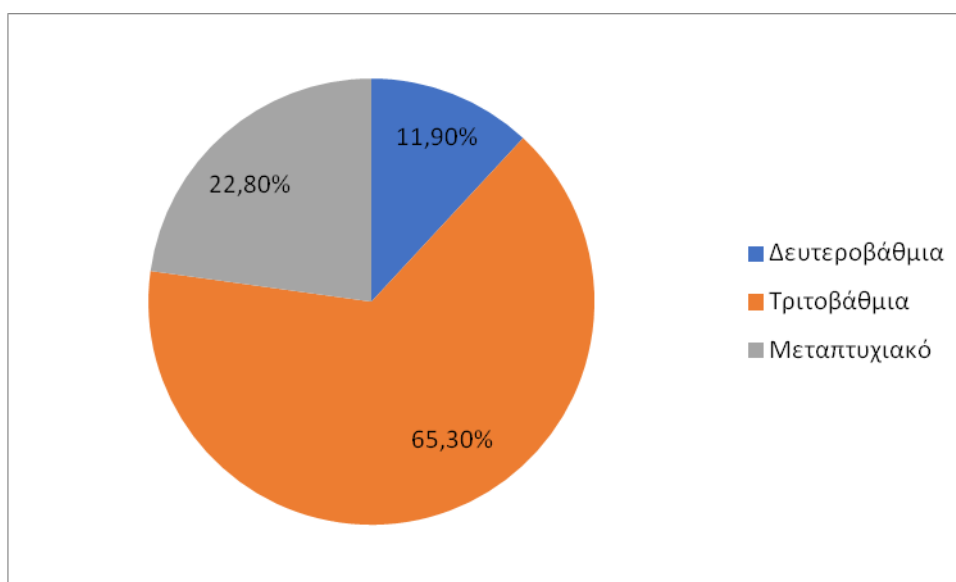
Το 40,6% των συμμετεχόντων είχαν ηλικία από 18-24 έτη, το 21,8% από 25-29 έτη, το 20,8% από 30-40 έτη, το 10,9% από 41-50 έτη και το 5,9% από 51-60 έτη.

Σχεδιάγραμμα 2: Η ηλικία των συμμετεχόντων



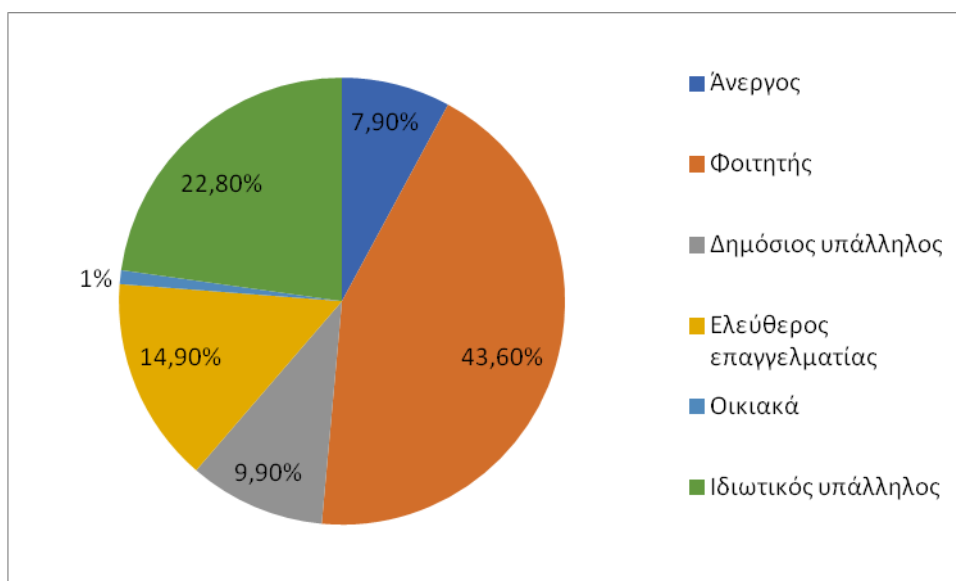
Το 11,9% των συμμετεχόντων ήταν απόφοιτοι δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, το 65,3% ήταν απόφοιτοι τριτοβάθμιας εκπαίδευσης και το 22,8% ήταν κάτοχοι μεταπτυχιακού διπλώματος.

Σχεδιάγραμμα 3: Το εκπαιδευτικό επίπεδο των συμμετεχόντων



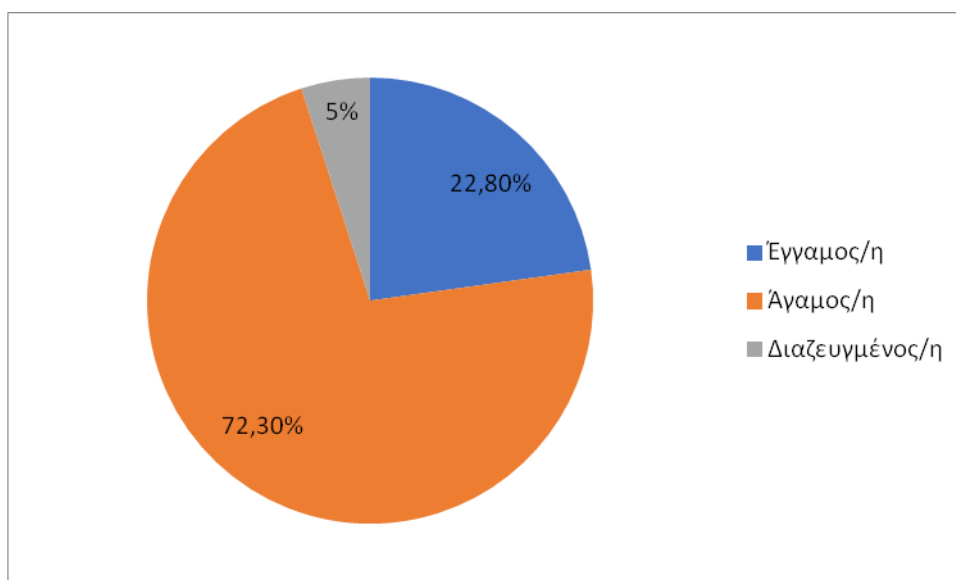
Το 7,9% των συμμετεχόντων ήταν άνεργοι, το 43,6% ήταν φοιτητές, το 9,9% ήταν δημόσιοι υπάλληλοι, το 14,9% ήταν ελεύθεροι επαγγελματίες, το 1% ασχολούνταν με τα οικιακά και το 22,8% ήταν ιδιωτικοί υπάλληλοι.

Σχεδιάγραμμα 4: Το επάγγελμα των συμμετεχόντων



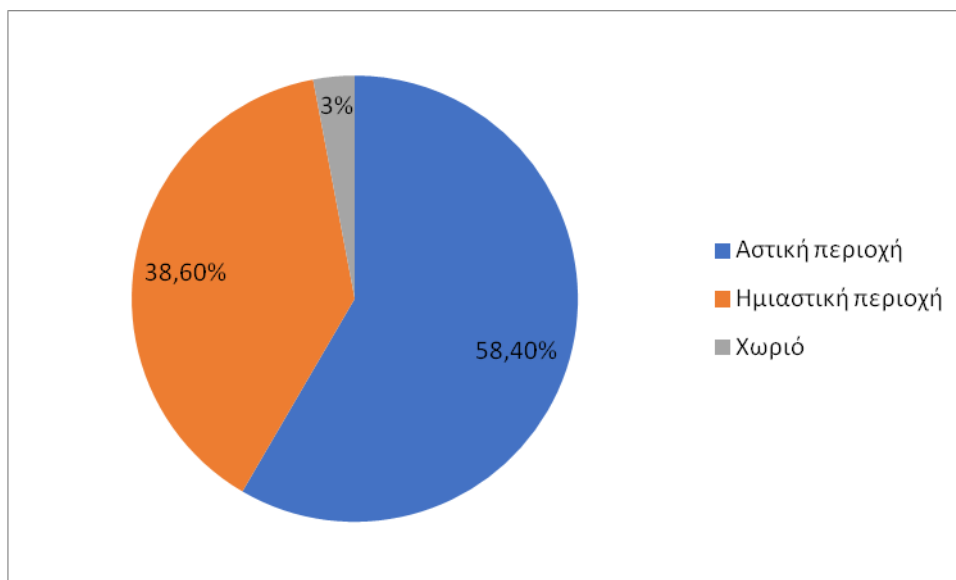
Όσον αφορά την οικογενειακή τους κατάσταση το 22,8% ήταν έγγαμοι, το 72,3% ήταν άγαμοι και το 5% ήταν διαζευγμένοι.

Σχεδιάγραμμα 5: Η οικογενειακή κατάσταση των συμμετεχόντων



Όσον αφορά τον τόπο κατοικίας το 58,4% κατοικούσε σε αστική περιοχή, το 38,6% σε ημιαστική περιοχή και το 3% σε χωριό.

Σχεδιάγραμμα 6: Ο τόπος κατοικίας των συμμετεχόντων

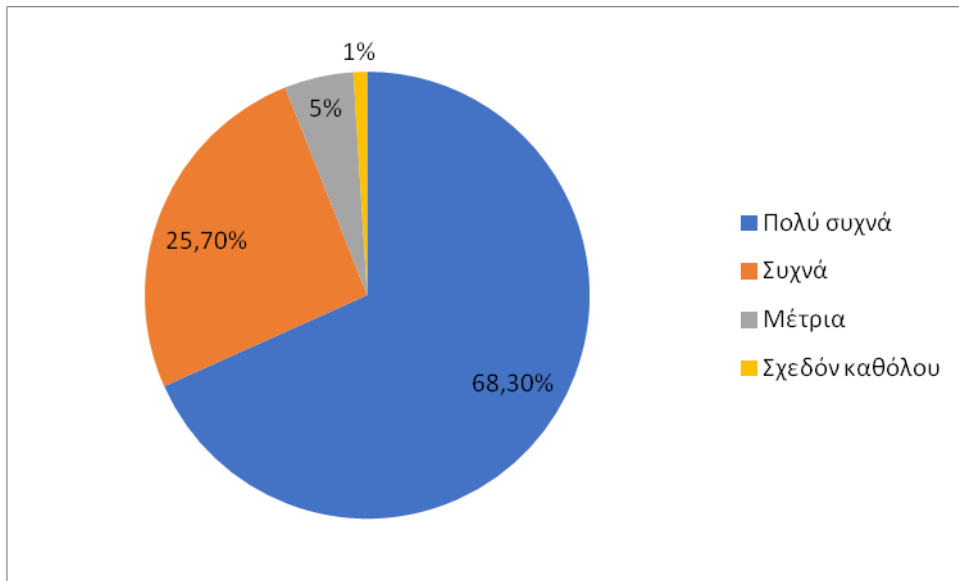


4.2 Αποτελέσματα έρευνας

4.2.1. Οι ποσοστιαίες συχνότητες

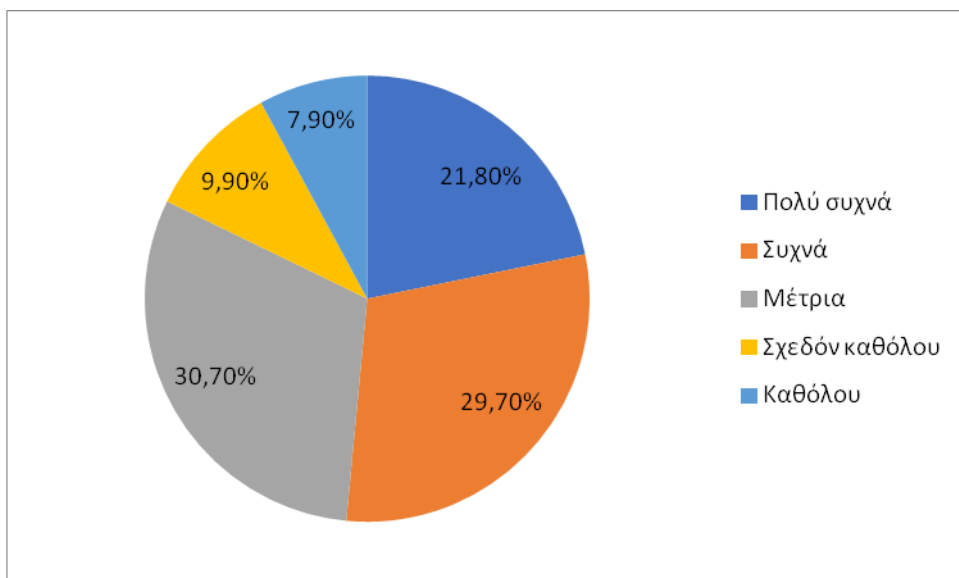
Στην ερώτηση 7 σχετικά με το πόσο συχνά καταναλώνουν τα προϊόντα ελαιόλαδου οι συμμετέχοντες δήλωσαν ότι τα καταναλώνουν πολύ συχνά 68,3%, συχνά 25,7%, μέτρια 5% και σχεδόν καθόλου 1%.

Ερώτηση 7: Πόσο συχνά καταναλώνετε τα προϊόντα του ελαιόλαδου;



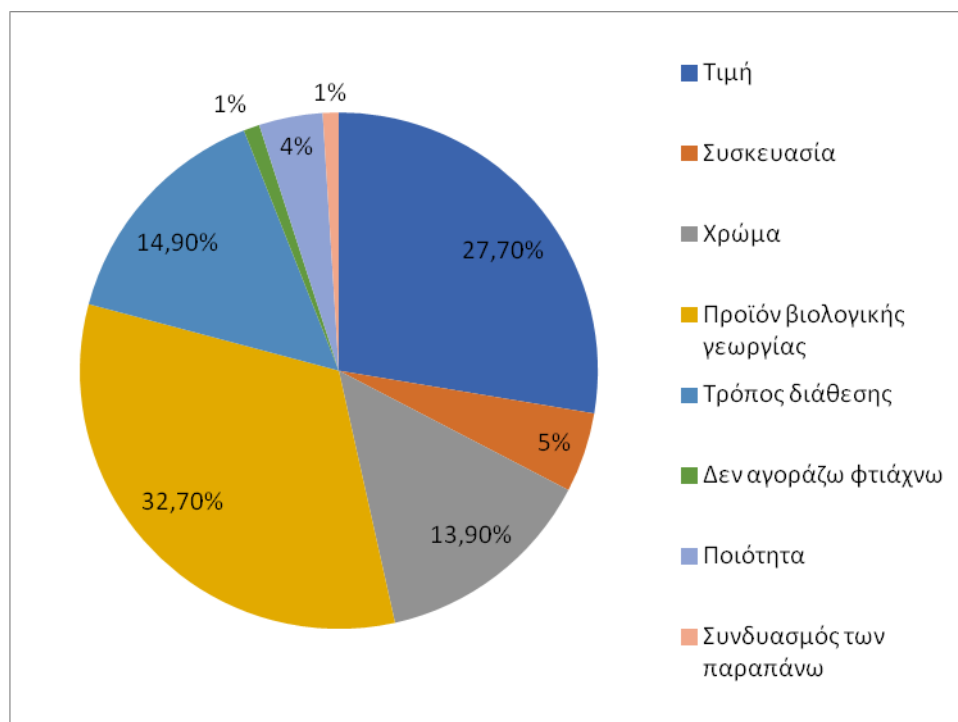
Στην ερώτηση 8 σχετικά με το πόσο συχνά καταναλώνουν τα προϊόντα της επιτραπέζιας ελιάς οι συμμετέχοντες δήλωσαν ότι τα καταναλώνουν πολύ συχνά 21,8%, συχνά 29,7%, μέτρια 30,7%, σχεδόν καθόλου 9,9% και καθόλου 7,9%.

Ερώτηση 8: Πόσο συχνά καταναλώνετε τα προϊόντα της επιτραπέζιας ελιάς



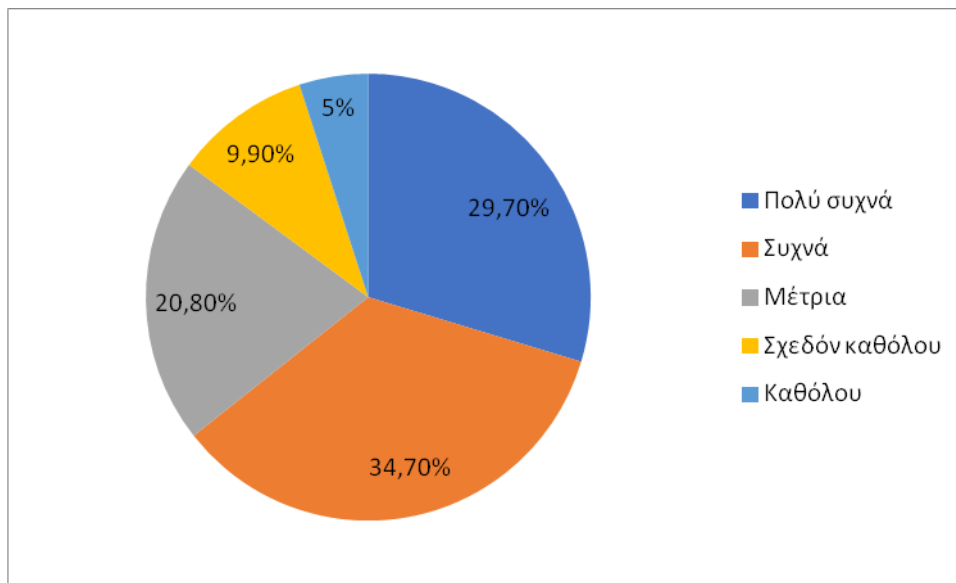
Στην ερώτηση 9 σχετικά με το ποια χαρακτηριστικά θεωρούν πιο σημαντικά όσον αφορά την επιτραπέζια ελιά το 27,7% δήλωσε την τιμή, το 32,7% το ότι είναι προϊόν βιολογικής γεωργίας, το 14,9% τον τρόπο διάθεσης (χύμα ή σε κάποια συσκευασία), το 13,9% το χρώμα, το 5% τη συσκευασία, το 4% την ποιότητα και από 1% δήλωσαν όλα τα παραπάνω ή δεν αγοράζω/φτιάχνω.

Ερώτηση 9: Ποιο από τα παρακάτω χαρακτηριστικά τα οποία αφορούν την επιτραπέζια ελιά θεωρείτε πιο σημαντικό;



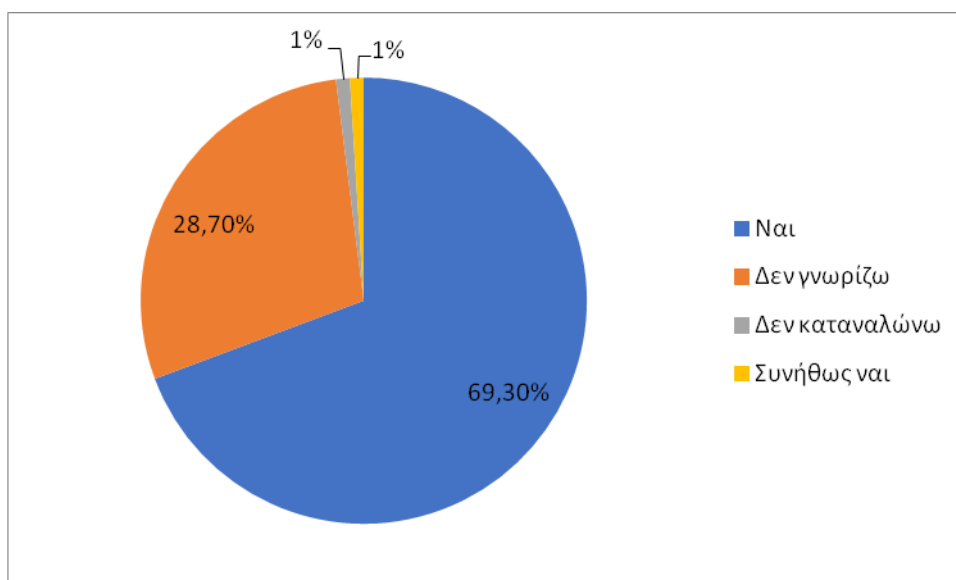
Στην ερώτηση 10 σχετικά με το αν διαβάζουν τις ετικέτες των τροφίμων το 29,7% απάντησε πολύ συχνά, το 34,7% συχνά, το 20,8% μέτρια, το 9,9% σχεδόν καθόλου και το 5% καθόλου.

Ερώτηση 10: Διαβάζετε τις ετικέτες των τροφίμων;



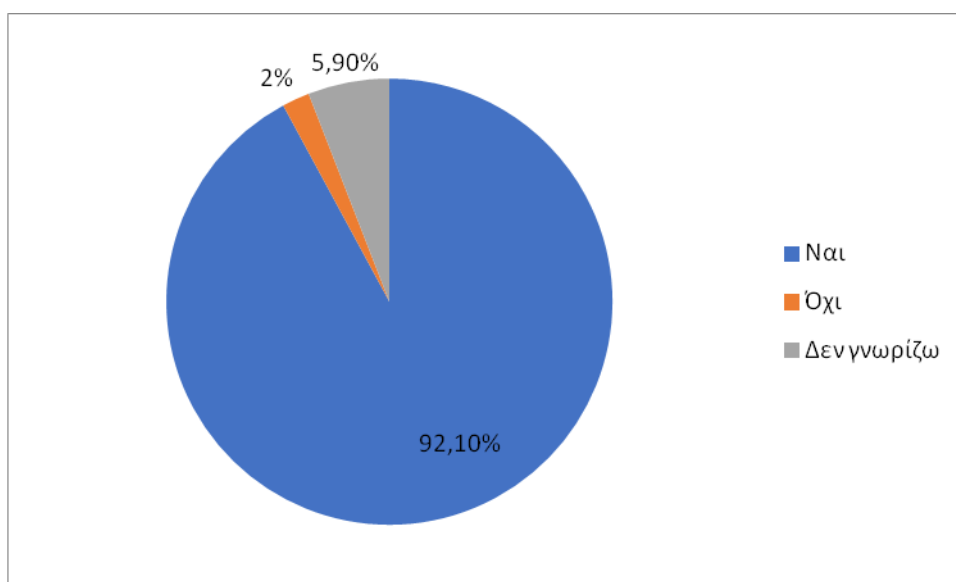
Στην ερώτηση 11 σχετικά με το αν η επιτραπέζια ελιά που καταναλώνουν είναι ασφαλής το 69,3% απήντησε θετικά, το 28,7% έδωσε την απάντηση ότι δεν γνωρίζει κι από 1% ήταν οι απαντήσεις συνήθως ναι και δεν καταναλώνω.

Ερώτηση 11: Η επιτραπέζια ελιά που καταναλώνετε είναι ασφαλής;



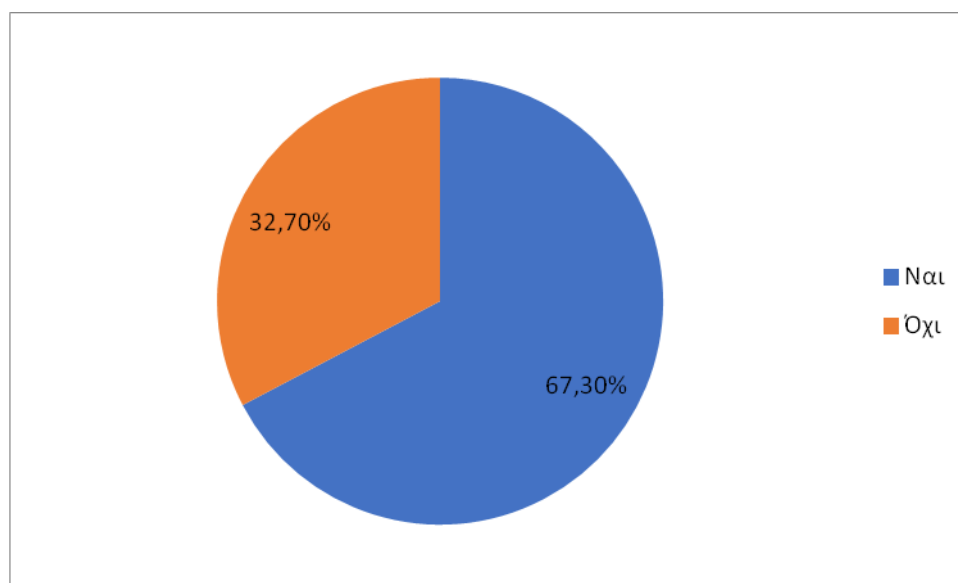
Στην ερώτηση 12 σχετικά με το αν το ελαιόλαδο που καταναλώνουν είναι ασφαλές το 92,1% απήντησε θετικά, το 2% αρνητικά και το 5,9% δήλωσε δεν γνωρίζει.

Ερώτηση 12: Το ελαιόλαδο που καταναλώνετε είναι ασφαλές;



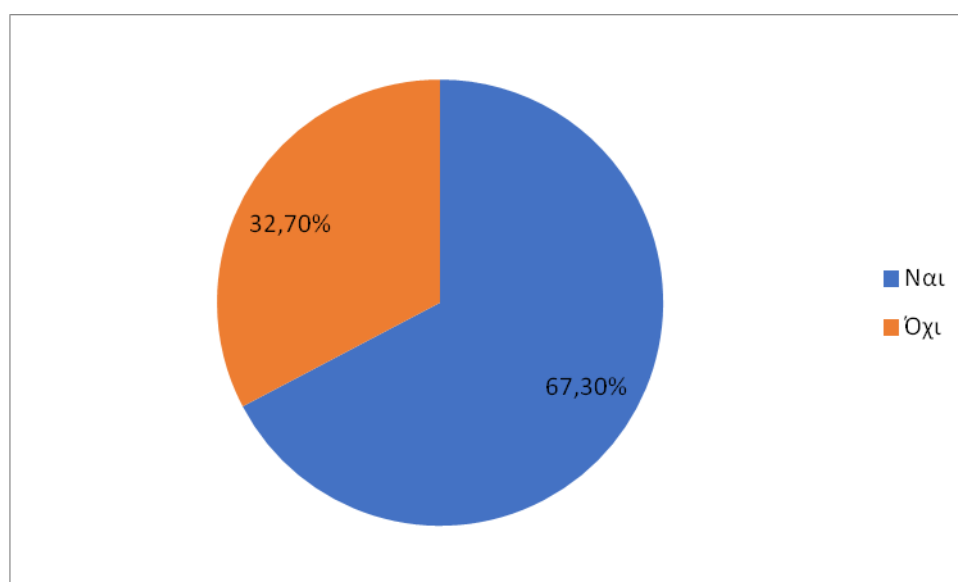
Στην ερώτηση 13 σχετικά με το αν αγοράζουν προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας το 67,3% των συμμετεχόντων απήντησε θετικά και το 32,7% αρνητικά.

Ερώτηση 13: Αγοράζετε τα προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας;



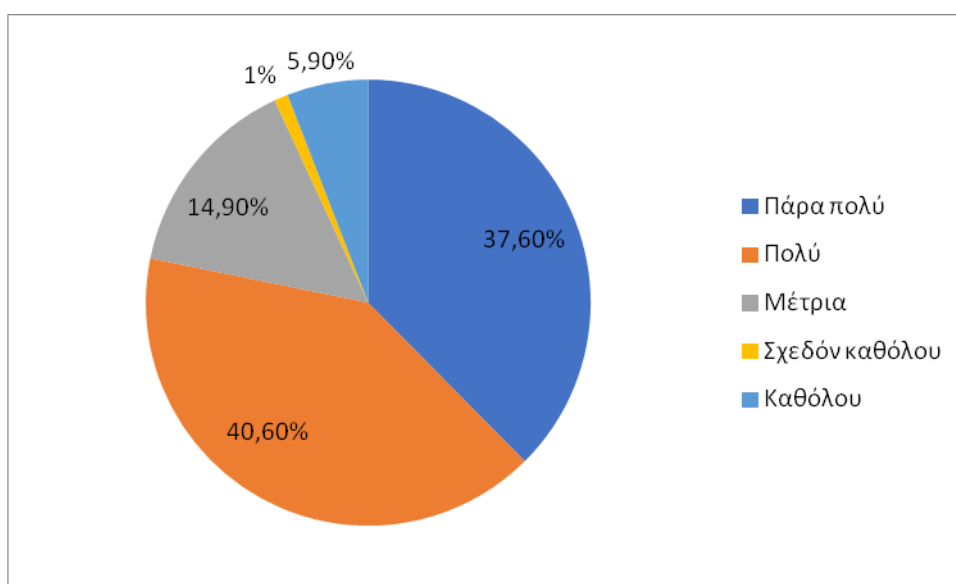
Ίδια ήταν και τα αποτελέσματα για το αν αγοράζουν τα προϊόντα ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας, όπως φάνηκε από την ερώτηση 14.

Ερώτηση 14: Αγοράζετε τα προϊόντα ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας;



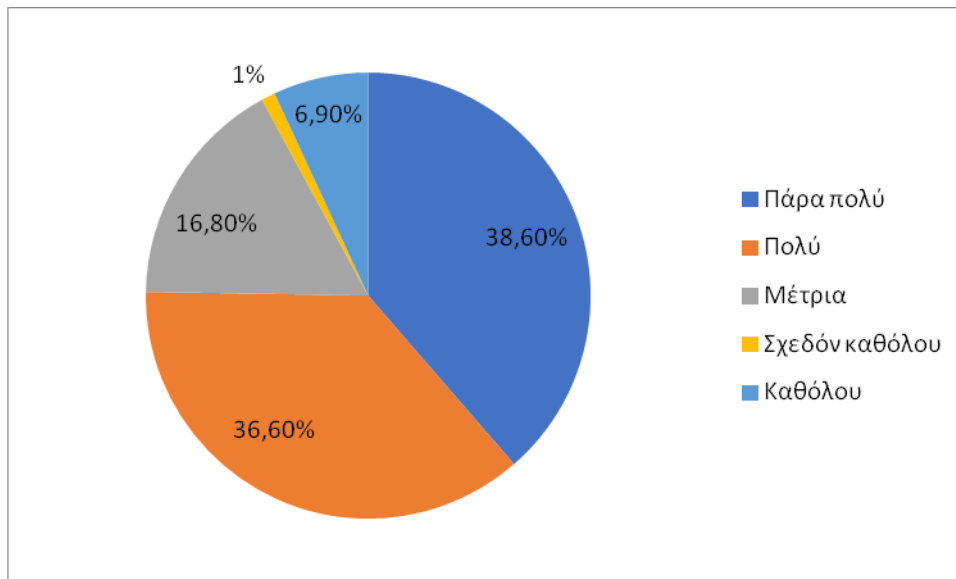
Όσον αφορά το πόσο ικανοποιημένοι είναι από την ποιότητα της ελιάς της περιοχής στο νομό της Μεσσηνίας το 37,6% δήλωσε πάρα πολύ, το 40,6% πολύ, το 14,9% μέτρια, το 5,9% καθόλου και μόλις το 1% έδωσε την απάντηση σχεδόν καθόλου.

Ερώτηση 15: Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την ποιότητα της ελιάς της περιοχής στο νομό της Μεσσηνίας;



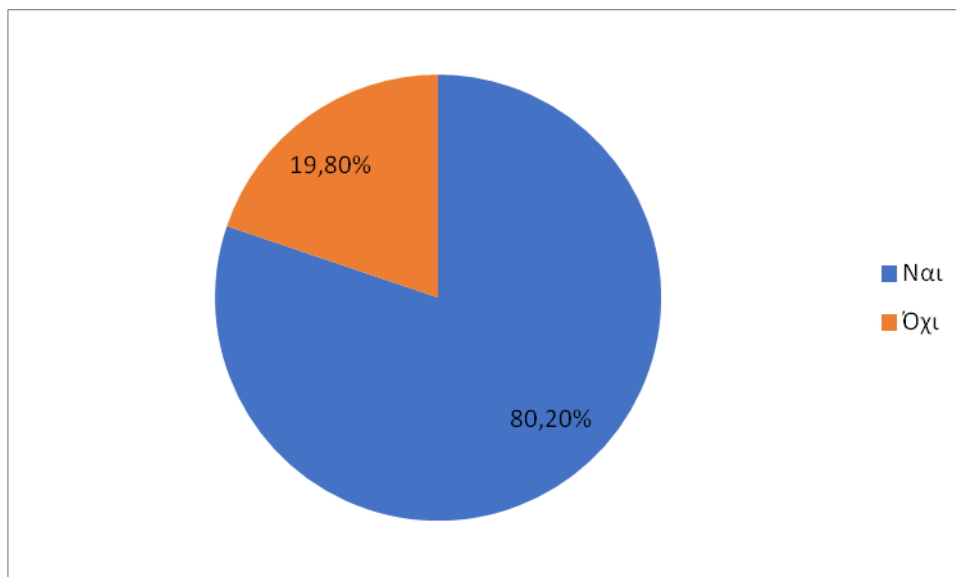
Όσον αφορά το πόσο ικανοποιημένοι είναι από την ποιότητα του ελαιόλαδου της περιοχής στο νομό Μεσσηνίας το 38,6% δήλωσε πάρα πολύ, το 36,6% πολύ, το 16,8% μέτρια, το 6,9% καθόλου και μόλις το 1% απήντησε σχεδόν καθόλου.

Ερώτηση 16: Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την ποιότητα του ελαιόλαδου της περιοχής στο νομό Μεσσηνίας;



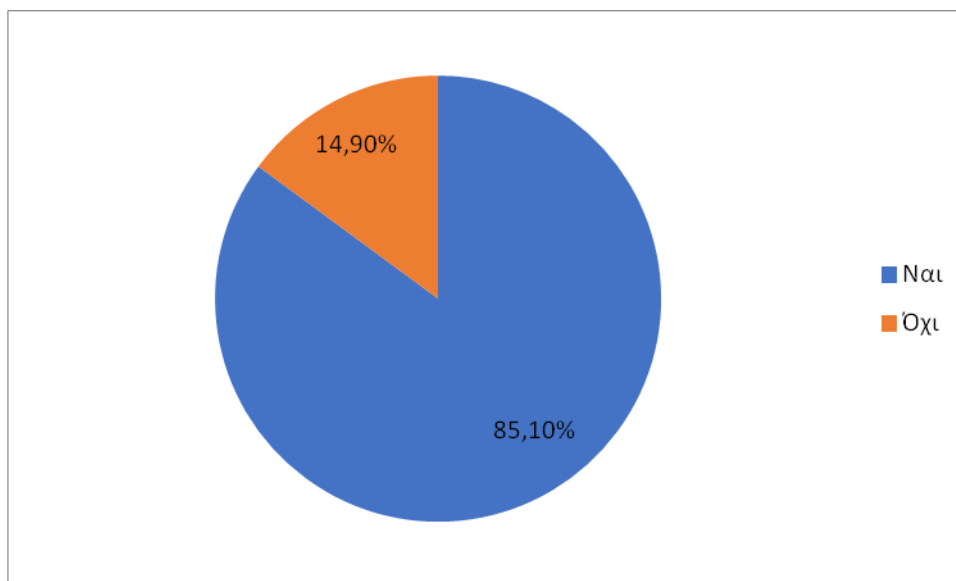
Όσον αφορά το αν έχουν καταναλώσει ελαιόλαδο παραγόμενο εκτός Μεσσηνίας το 80,2% των συμμετεχόντων έδωσε θετική απάντηση έναντι του 19,8% που απάντησε αρνητικά.

Ερώτηση 17: Έχετε καταναλώσει ελαιόλαδο παραγόμενο εκτός Μεσσηνίας;



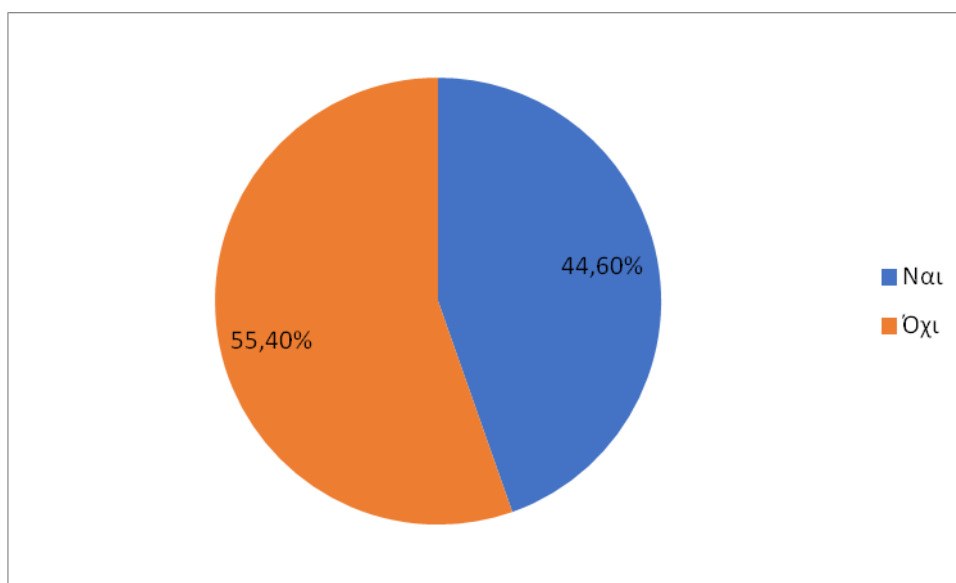
Όσον αφορά το αν έχουν καταναλώσει άλλα έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν το 85,1% των συμμετεχόντων έδωσε θετική απάντηση έναντι του 14,9% που απάντησε αρνητικά.

Ερώτηση 18: Έχετε καταναλώσει άλλα έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν;



Όσον αφορά το αν καταναλώνουν σήμερα άλλα έλαια το 44,6% απάντησε θετικά και το 55,4% αρνητικά.

Ερώτηση 19: Καταναλώνετε σήμερα άλλα έλαια;



4.2.2. Τα αποτελέσματα για τα κοινωνικοδημογραφικά χαρακτηριστικά του δείγματος

4.2.2.1. Το φύλο των συμμετεχόντων

Στον πίνακα 1 φαίνεται ότι το φύλο των συμμετεχόντων επηρεάζει τόσο την προηγούμενη κατανάλωση άλλων ελαιών (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν όσο και τη σημερινή κατανάλωση τους. Πιο συγκεκριμένα οι γυναίκες δήλωσαν ότι είχαν καταναλώσει άλλα έλαια σε παρελθόντα χρόνο καθώς ο μέσος όρος ισούται με 1.06 ενώ των αντρών είναι 1.37. Η τιμή $t= 3.314$ και το $p=.002<.05$. Επιπλέον φαίνεται ότι οι γυναίκες καταναλώνουν περισσότερο σήμερα άλλα έλαια καθώς ο μέσος όρος τους είναι 1.48 ενώ ο αντίστοιχος μέσος όρος για τους άντρες είναι 1.73. Η τιμή $t= 2.506$ και $p= .015<.05$.

Πίνακας 1: Το φύλο των συμμετεχόντων

	t	sig	Άντρες	Γυναίκες
Έχετε καταναλώσει άλλα έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν;	3.314	.002	1.37	1.06
Καταναλώνετε σήμερα άλλα έλαια;	2.506	.015	1.73	1.48

4.2.2.2. Η ηλικία των συμμετεχόντων

Η ηλικία των συμμετεχόντων επηρεάζει πολλές από τις απαντήσεις των συμμετεχόντων, όπως φαίνεται στον πίνακα 2. Αρχικά επηρεάζει το χαρακτηριστικό που θεωρούν πιο σημαντικό στην επιτραπέζια ελιά $F= 3.022$ και $sig= .021<.05$. Οι συμμετέχοντες άνω των 30 ετών δήλωσαν ότι το πιο σημαντικό χαρακτηριστικό για αυτούς είναι να αποτελεί προϊόν βιολογικής γεωργίας. Οι συμμετέχοντες με ηλικία 18-24 έτη δήλωσαν ότι πολύ σημαντικό είναι η συσκευασία (μέσος όρος= 2.76) και οι συμμετέχοντες με ηλικία 25-29 έτη ότι το πολύ σημαντικό είναι το χρώμα (μέσος όρος= 3.00).

Η ηλικία επηρεάζει και το αν διαβάζουν τις ετικέτες από το προϊόν $F= 5.026$ και $sig= .001<.05$. Οι συμμετέχοντες με ηλικία 41-50 έτη διαβάζουν περισσότερο τις ετικέτες (μέσος όρος= 1.18) σε σύγκριση με τους συμμετέχοντες που είχαν ηλικία 18-24 που τις διαβάζουν λιγότερο (μέσος όρος= 2.61).

Η ηλικία επηρεάζει και το αν αγοράζουν τα προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας $F= 4.622$ και $sig= .002<.05$. Η ηλικιακή ομάδα που αγοράζει περισσότερο τα προϊόντα ελιάς είναι η 25-29 έτη (μέσος όρος= 1.14) σε σύγκριση με την ηλικιακή ομάδα 18-24 έτη που αγοράζει τα πιο λίγα (μέσος όρος= 1.51).

Η ηλικία επηρεάζει και το αν αγοράζουν τα προϊόντα ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας $F= 3.123$ και $sig= .018<.05$. Η ηλικιακή ομάδα που αγοράζει περισσότερο τα προϊόντα ελαιόλαδου είναι η 25-29 έτη (μέσος όρος= 1.09) σε σύγκριση με την ηλικιακή ομάδα 41-50 έτη που αγοράζει τα λιγότερα (μέσος όρος= 1.36).

Η ηλικία επηρεάζει και το βαθμό ικανοποίησης από την ποιότητα της ελιάς της περιοχής στο νομό Μεσσηνίας $F= 3.049$ και $sig= .021<.05$. Η ηλικιακή ομάδα 51-60 έτη είναι περισσότερο ικανοποιημένη από την ποιότητα της ελιάς (μέσος όρος= 1.17) σε σύγκριση με την ηλικιακή ομάδα 18-24 έτη που είναι η λιγότερο ικανοποιημένη (μέσος όρος 2.34).

Η ηλικία επηρεάζει και την ικανοποίηση από την ποιότητα του ελαιόλαδου της περιοχής στο νομό Μεσσηνίας $F= 2.972$ $sig= .023<.05$. Πιο συγκεκριμένα κι εδώ η ηλικιακή ομάδα 51-60 φαίνεται να είναι περισσότερο ικανοποιημένη από την ποιότητα του ελαιόλαδου (μέσος όρος= 1.33) σε σύγκριση με την ηλικιακή ομάδα 18-24 έτη που είναι η λιγότερο ικανοποιημένη (μέσος όρος= 2.39).

Η ηλικία επηρεάζει και το αν έχουν καταναλώσει στο παρελθόν άλλα έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) $F= 3.400$ $sig= .012<.05$. Πιο συγκεκριμένα η ηλικιακή ομάδα 51-60 έχει καταναλώσει περισσότερο άλλα έλαια (μέσος όρος= 1.00) σε σύγκριση με την ηλικιακή ομάδα 30-40 (μέσος όρος= 1.38).

Η ηλικία επηρεάζει και το αν οι καταναλωτές σήμερα χρησιμοποιούν άλλα έλαια $F= 2.537$ και $sig= .045$. Η ηλικιακή ομάδα που χρησιμοποιεί περισσότερο άλλα έλαια είναι αυτή των 18-24 ετών (μέσος όρος= 1.44) σε σύγκριση με την ηλικιακή ομάδα 51-60 που τα χρησιμοποιεί λιγότερο (μέσος όρος= 2.00).

Πίνακας 2: Η ηλικία των συμμετεχόντων

	F	Sig	Μέσος όρος
Ποιο από τα παρακάτω χαρακτηριστικά τα οποία αφορούν την επιτραπέζια ελιά θεωρείτε πιο σημαντικό;	3.022	.021	18-24: 2.76 25-29: 3.00 30-40: 3.76 41-50: 3.91 51-60: 4.67

Διαβάζετε τις ετικέτες των τροφίμων;	5.026	.001	18-24: 2.61 25-29: 2.45 30-40: 2.14 41-50: 1.18 51-60: 1.50
Αγοράζετε τα προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας;	4.622	.002	18-24: 1.51 25-29: 1.14 30-40: 1.24 41-50: 1.27 51-60: 1.17
Αγοράζετε τα προϊόντα ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας;	3.123	.018	18-24: 1.54 25-29: 1.09 30-40: 1.19 41-50: 1.36 51-60: 1.17
Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την ποιότητα της ελιάς της περιοχής στο νομό της Μεσσηνίας;	3.049	.021	18-24: 2.34 25-29: 1.91 30-40: 1.76 41-50: 1.55 51-60: 1.17
Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την ποιότητα του ελαιόλαδου της περιοχής στο νομό της Μεσσηνίας;	2.972	.023	18-24: 2.39 25-29: 2.03 30-40: 1.67 41-50: 1.55 51-60: 1.33
Έχετε καταναλώσει άλλα έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν;	3.400	.012	18-24: 1.07 25-29: 1.09 30-40: 1.38 41-50: 1.18 51-60: 1.00

Καταναλώνετε σήμερα άλλα έλαια	2.537	.045	18-24: 1.44 25-29: 1.55 30-40: 1.71 41-50: 1.45 51-60: 2.00
--------------------------------	-------	------	---

4.2.2.3. Το μορφωτικό επίπεδο των συμμετεχόντων

Το μορφωτικό επίπεδο των συμμετεχόντων επηρεάζει τη συχνότητα κατανάλωσης προϊόντων του ελαιόλαδου, όπως φαίνεται στον πίνακα 3, $F= 2.706$ $sig= .050=.05$. Πιο συγκεκριμένα οι κάτοχοι μεταπτυχιακού διπλώματος σπουδών καταναλώνουν περισσότερο αντίστοιχα προϊόντα (μέσος όρος= 1.09) σε σύγκριση με τους αποφοίτους της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης που καταναλώνουν τα λιγότερα προϊόντα ελαιόλαδου (μέσος όρος= 1.48).

Πίνακας 3: Το μορφωτικό επίπεδο των συμμετεχόντων

	F	Sig	Μέσος όρος
Πόσο συχνά καταναλώνετε τα προϊόντα του ελαιόλαδου;	2.706	.050	Δευτεροβάθμια: 1.36 Τριτοβάθμια: 1.48 Μεταπτυχιακό: 1.09

4.2.2.4. Το επάγγελμα των συμμετεχόντων

Το επάγγελμα των συμμετεχόντων φαίνεται ότι επηρεάζει αρκετές από τις απαντήσεις τους, όπως φαίνεται στον πίνακα 4. Πιο συγκεκριμένα επηρεάζει το αν διαβάζουν τις ετικέτες από το προϊόν $F= 2.979$ $sig= .015<0.5$. Όσοι ασχολούνται με τα οικιακά φαίνεται να διαβάζουν περισσότερο τις ετικέτες (μέσος όρος= 1.00) σε σύγκριση με τους φοιτητές που διαβάζουν λιγότερο τις ετικέτες (μέσος όρος= 2.61).

Το επάγγελμα επηρεάζει και το αν αγοράζουν τα προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας $F= 3.449$ και $\text{sig}= .007<.05$. Οι άνεργοι και όσοι ασχολούνται με τα οικιακά αγοράζουν περισσότερα προϊόντα ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας (μέσος όρος= 1.00) σε σύγκριση με τους φοιτητές που αγοράζουν λιγότερα προϊόντα αυτού του είδους (μέσος όρος= 1.50).

Το επάγγελμα επηρεάζει και το βαθμό ικανοποίησης από την ποιότητα της ελιάς στο νομό της Μεσσηνίας $F= 2.523$ και $\text{sig}= .034<.05$. Όσοι ασχολούνται με τα οικιακά φαίνεται να είναι περισσότερο ικανοποιημένοι (μέσος όρος= 1.00) σε σύγκριση με τους φοιτητές που είναι οι λιγότερο ικανοποιημένοι (μέσος όρος= 2.34).

Το επάγγελμα επηρεάζει και το βαθμό ικανοποίησης από την ποιότητα του ελαιολάδου της περιοχής στο νομό της Μεσσηνίας $F= 2.353$ και $\text{sig}=.046<.05$. Πιο συγκεκριμένα όσοι ασχολούνται με τα οικιακά φαίνεται να είναι οι περισσότερο ικανοποιημένοι (μέσος όρος= 1.00) σε σύγκριση με τους φοιτητές που είναι οι λιγότερο ικανοποιημένοι (μέσος όρος= 2.36).

Το επάγγελμα επηρεάζει και το αν έχουν καταναλώσει άλλα έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν $F= 2.595$ $\text{sig}=.030<.05$. Πιο συγκεκριμένα όσοι ασχολούνται με τα οικιακά έχουν καταναλώσει περισσότερο άλλα έλαια στο παρελθόν (μέσος όρος= 1.00) σε σύγκριση με τους άνεργους που έχουν καταναλώσει λιγότερο άλλα έλαια (μέσος όρος= 1.50).

Το επάγγελμα τέλος επηρεάζει το αν καταναλώνουν σήμερα άλλα έλαια $F= 3.537$ $\text{sig}= .006<.050$. Όσοι ασχολούνται με τα οικιακά καταναλώνουν περισσότερο άλλα έλαια (μέσος όρος= 1.00) σε σύγκριση με τους άνεργους που καταναλώνουν λιγότερο άλλα έλαια (μέσος όρος= 2.00).

Πίνακας 5: Το επάγγελμα των συμμετεχόντων

	F	Sig	Μέσος όρος
Διαβάζετε τις ετικέτες των προϊόντων;	2.979	.015	<p>Άνεργος: 2.00</p> <p>Φοιτητής: 2.61</p> <p>Δημόσιος Υπάλληλος: 1.40</p> <p>Ελεύθερος επαγγελματίας: 1.87</p> <p>Οικιακά: 1.00</p> <p>Ιδιωτικός υπάλληλος: 2.35</p>
Αγοράζετε τα προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας;	3.449	.007	<p>Άνεργος: 1.00</p> <p>Φοιτητής: 1.50</p> <p>Δημόσιος Υπάλληλος: 1.10</p> <p>Ελεύθερος επαγγελματίας: 1.40</p> <p>Οικιακά: 1.00</p> <p>Ιδιωτικός υπάλληλος: 1.17</p>
Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την ποιότητα της ελιάς της περιοχής στο νομό της Μεσσηνίας;	2.523	.034	<p>Άνεργος: 1.38</p> <p>Φοιτητής: 2.34</p> <p>Δημόσιος Υπάλληλος: 1.50</p> <p>Ελεύθερος επαγγελματίας: 1.87</p> <p>Οικιακά: 1.00</p> <p>Ιδιωτικός υπάλληλος: 1.78</p>

Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την ποιότητα του ελαιόλαδου της περιοχής στο νομό Μεσσηνίας;	2.353	.046	<p>Άνεργος: 1.25</p> <p>Φοιτητής: 2.36</p> <p>Δημόσιος Υπάλληλος: 1.60</p> <p>Ελεύθερος επαγγελματίας: 1.80</p> <p>Οικιακά: 1.00</p> <p>Ιδιωτικός υπάλληλος: 1.96</p>
Έχετε καταναλώσει άλλα έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν;	2.595	.030	<p>Άνεργος: 1.50</p> <p>Φοιτητής: 1.07</p> <p>Δημόσιος Υπάλληλος: 1.30</p> <p>Ελεύθερος επαγγελματίας: 1.13</p> <p>Οικιακά: 1.00</p> <p>Ιδιωτικός υπάλληλος: 1.13</p>
Καταναλώνετε σήμερα άλλα έλαια;	3.537	.006	<p>Άνεργος: 2.00</p> <p>Φοιτητής: 1.43</p> <p>Δημόσιος Υπάλληλος: 1.90</p> <p>Ελεύθερος επαγγελματίας: 1.60</p> <p>Οικιακά: 1.00</p> <p>Ιδιωτικός υπάλληλος: 1.48</p>

4.2.2.5. Η οικογενειακή κατάσταση των συμμετεχόντων

Όσον αφορά την οικογενειακή κατάσταση των συμμετεχόντων φαίνεται ότι επηρεάζει αρκετές από τις απαντήσεις τους, όπως φαίνεται στον πίνακα 5. Πιο συγκεκριμένα επηρεάζει το πόσο συχνά καταναλώνουν τα προϊόντα της επιτραπέζιας ελιάς $F= 3.200$ και $sig= .045<.05$. Οι διαζευγμένοι συμφωνούν περισσότερο με αυτή την πρόταση (μέσος όρος= 1.80) και οι άγαμοι διαφωνούν (μέσος όρος= 2.70).

Η οικογενειακή κατάσταση επηρεάζει το χαρακτηριστικό που θεωρούν πιο σημαντικό στην επιτραπέζια ελιά καθώς $F= 3.133$ και $sig= .048<.05$. Οι έγγαμοι πιστεύουν ότι το πιο σημαντικό χαρακτηριστικό είναι να είναι προϊόν βιολογικής καλλιέργειας. Οι άγαμοι πιστεύουν ότι το πιο σημαντικό χαρακτηριστικό είναι το χρώμα και οι διαζευγμένοι και τα δύο.

Η οικογενειακή κατάσταση επηρεάζει και το αν διαβάζουν οι συμμετέχοντες τις ετικέτες από το προϊόν $F= 7.221$ και $sig= .001<.05$. Οι έγγαμοι διαβάζουν περισσότερο τις ετικέτες (μέσος όρος= 1.57) σε σύγκριση με τους άγαμους (μέσος όρος= 2.51) που διαβάζουν λιγότερο τις ετικέτες.

Η οικογενειακή κατάσταση επηρεάζει και το αν αγοράζουν προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας $F= 3.119$ και $sig=.049<.05$. Πιο συγκεκριμένα οι έγγαμοι αγοράζουν περισσότερο αντίστοιχα προϊόντα (μέσος όρος= 1.13) σε σύγκριση με τους άγαμους που τα αγοράζουν λιγότερο (μέσος όρος= 1.40).

Η οικογενειακή κατάσταση επηρεάζει και το αν αγοράζουν τα προϊόντα ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας $F= 4.636$ $sig= .012<.05$. Οι έγγαμοι αγοράζουν περισσότερο αντίστοιχα προϊόντα (μέσος όρος= 1.09) σε σύγκριση με τους άγαμους που τα αγοράζουν λιγότερο (μέσος όρος= 1.41).

Η οικογενειακή κατάσταση επηρεάζει και το βαθμό ικανοποίησης από την ποιότητα της ελιάς της περιοχής στο νομό της Μεσσηνίας $F= 4.904$ και $sig= .009<.05$. Οι διαζευγμένοι είναι περισσότερο ικανοποιημένοι (μέσος όρος= 1.00) σε σύγκριση με τους άγαμους που είναι οι λιγότερο ικανοποιημένοι (μέσος όρος= 2.15).

Τέλος η οικογενειακή κατάσταση επηρεάζει και το βαθμό ικανοποίησης από την ποιότητα του ελαιόλαδου της περιοχής στο νομό της Μεσσηνίας $F= 4.631$ και $sig= .012<.05$. Οι διαζευγμένοι και σε αυτή την περίπτωση φαίνεται ότι είναι

περισσότερο ικανοποιημένοι (μέσος όρος= 1.20) σε σύγκριση με τους άγαμους που είναι οι λιγότερο ικανοποιημένοι (μέσος όρος= 2.21).

Πίνακας 5: Η οικογενειακή κατάσταση των συμμετεχόντων

	F	Sig	Μέσος όρος
Πόσο συχνά καταναλώνετε τα προϊόντα της επιτραπέζιας ελιάς;	3.200	.045	Έγγαμος/η: 2.13 Άγαμος/η: 2.70 Διαζευγμένος/η: 1.80
Ποιο από τα παρακάτω χαρακτηριστικά τα οποία αφορούν την επιτραπέζια ελιά θεωρείτε πιο σημαντικό;	3.133	.048	Έγγαμος/η: 4.00 Άγαμος/η: 3.00 Διαζευγμένος/η: 3.60
Διαβάζετε τις ετικέτες των τροφίμων;	7.221	.001	Έγγαμος/η: 1.57 Άγαμος/η: 2.51 Διαζευγμένος/η: 1.80
Αγοράζετε τα προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας;	3.119	.049	Έγγαμος/η: 1.13 Άγαμος/η: 1.40 Διαζευγμένος/η: 1.20
Αγοράζετε τα προϊόντα ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας;	4.636	.012	Έγγαμος/η: 1.09 Άγαμος/η: 1.41 Διαζευγμένος/η: 1.20
Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την ποιότητα της ελιάς της περιοχής στο νομό Μεσσηνίας;	4.904	.009	Έγγαμος/η: 1.61 Άγαμος/η: 2.15 Διαζευγμένος/η: 1.00
Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την ποιότητα του ελαιόλαδου της περιοχής στο νομό Μεσσηνίας;	4.631	.012	Έγγαμος/η: 1.57 Άγαμος/η: 2.21 Διαζευγμένος/η: 1.20

4.2.2.6. Ο τόπος κατοικίας των συμμετεχόντων

Ο τόπος κατοικίας των συμμετεχόντων επηρεάζει το αν αγοράζουν τα προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας καθώς $F= 2.393$ και $sig=.038<.05$. Όσοι ζουν σε ημιαστική περιοχή συμφώνησαν περισσότερο με αυτή την απάντηση ενώ εκείνοι που διαφώνησαν ήταν όσοι ζουν σε χωριό. Στατιστικά σημαντικά αποτελέσματα βρέθηκαν και μεταξύ του τόπου κατοικίας των συμμετεχόντων και του αν αγοράζουν τα προϊόντα ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας καθώς $F= 3.299$ και $sig= .041<.05$. Πιο συγκεκριμένα όσοι ζουν σε αστική και ημιαστική περιοχή τείνουν να αγοράζουν περισσότερο αντίστοιχα προϊόντα ενώ όσοι ζουν σε χωριό αγοράζουν λιγότερα προϊόντα. Τα αποτελέσματα αυτών των παρατηρήσεων παρουσιάζονται στον πίνακα 6.

Πίνακας 6: Ο τόπος κατοικίας των συμμετεχόντων

	F	Sig	Μέσος όρος
Αγοράζετε τα προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας;	3.393	.038	Αστική: 1.32 Ημιαστική: 1.28 Χωριό: 2.00
Αγοράζετε τα προϊόντα ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας;	3.393	.041	Αστική: 1.31 Ημιαστική: 1.31 Χωριό: 2.00

5^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η καλλιέργεια της ελιάς είναι παραδοσιακή και εκτεταμένη στη χώρα μας κι έχει σημαντική κοινωνική και οικονομική σημασία. Το ελαιόλαδο είναι αδιαχώριστο από την πολιτιστική κληρονομιά και τις διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων. Είναι επίσης ένα από τα κύρια προϊόντα της χώρας.

Το ελληνικό ελαιόλαδο είναι γνωστό για την εξαιρετική του ποιότητα και το εξαιρετικό οικολογικό περιβάλλον της Ελλάδας, το ήπιο μεσογειακό κλίμα, τον μεγάλο χρόνο ηλιοφάνειας, τις ποικιλίες ελιάς, τη σύνθεση του εδάφους και την παραδοσιακή παραγωγή, τις μεθόδους συλλογής, την επεξεργασία και τη συντήρηση. Σήμερα η παραγωγή ελαιολάδου της Ελλάδας κατατάσσεται στην τέταρτη θέση παγκοσμίως, μετά την Ιταλία, την Ισπανία και την Τυνησία.

Η εγχώρια παραγωγή υπερβαίνει τη ζήτηση και γίνονται μεγάλες εξαγωγές κάθε χρόνο. Οι επιτραπέζιες ελιές αποτελούν σημαντικό τομέα της ελληνικής γεωργίας και είναι μοναδικές σε ορισμένες περιοχές της χώρας μας. Η επιτραπέζια παραγωγή της Ελλάδας είναι δεύτερη μετά την Ισπανία, κατατάσσεται δεύτερη στην Ευρωπαϊκή Ένωση και η παρουσία της στη διεθνή αγορά είναι επίσης πολύ σημαντική.

Τα αποτελέσματα της παρούσας μελέτης έδειξαν ότι οι περισσότεροι συμμετέχοντες καταναλώνουν προϊόντα ελαιόλαδου και επιτραπέζιας ελιάς. Τα πιο σημαντικά χαρακτηριστικά που θεωρούν πιο σημαντικά για την επιτραπέζια ελιά είναι να είναι προϊόν βιολογικής γεωργίας, η τιμή της, ο τρόπος διάθεσης (χύμα ή σε κάποια συσκευασία) και το χρώμα. Οι περισσότεροι καταναλωτές διαβάζουν τις ετικέτες των προϊόντων και η επιτραπέζια ελιά που καταναλώνουν είναι ασφαλής. Όμως ένα πολύ μεγάλο ποσοστό δεν ήταν γνώστες αν η επιτραπέζια ελιά που καταναλώνουν έχει αυτό το χαρακτηριστικό. Το ελαιόλαδο που καταναλώνουν είναι ασφαλές και ένα πολύ μικρό ποσοστό των καταναλωτών δεν το γνώριζε.

Επιπλέον η πλειοψηφία των καταναλωτών αγοράζουν προϊόντα ελιάς και ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας κι είναι ικανοποιημένοι από την ποιότητα τους. Η πλειοψηφία των συμμετεχόντων έχει καταναλώσει ελαιόλαδο που παράγεται εκτός του νομού Μεσσηνίας και έχει καταναλώσει στο παρελθόν άλλα

έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν. Αυτή τη στιγμή δεν καταναλώνουν αντίστοιχα έλαια.

Όσον αφορά τα κοινωνικοδημογραφικά τους χαρακτηριστικά και τον τρόπο που επηρεάζουν την καταναλωτική τους συμπεριφορά οι γυναίκες έχουν καταναλώσει περισσότερο άλλα έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν και καταναλώνουν περισσότερο άλλα έλαια σήμερα σε σύγκριση με τους άντρες. Οι καταναλωτές που ήταν από 30 χρονών και πάνω προσέχουν να καταναλώνουν περισσότερο προϊόντα βιολογικής γεωργίας. Οι συμμετέχοντες που είχαν ηλικία 18-24 ετών προσέχουν περισσότερο τη συσκευασία και οι 25-29 προσέχουν περισσότερο χρώμα. Επιπλέον οι τελευταίοι αγοράζουν περισσότερο τα προϊόντα της ελιάς και του ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας. Οι συμμετέχοντες που είχαν ηλικία 18-24 καταναλώνουν περισσότερο σήμερα άλλα έλαια. Οι συμμετέχοντες που είχαν ηλικία 41-50 έτη διαβάζουν πιο συχνά τις ετικέτες των τροφίμων. Οι συμμετέχοντες με ηλικία 51-60 έτη είναι περισσότερο ικανοποιημένοι από την ποιότητα της ελιάς και του ελαιόλαδου της περιοχής στο νομό Μεσσηνίας κι έχουν καταναλώσει περισσότερο άλλα έλαια (πχ. ηλιέλαιο, σπορέλαιο) στο παρελθόν.

Όσοι έχουν μεταπτυχιακό τίτλο σπουδών καταναλώνουν πιο συχνά τα προϊόντα του ελαιόλαδου. Όσοι ασχολούνται με τα οικιακά διαβάζουν περισσότερο τις ετικέτες από το προϊόν, αγοράζουν περισσότερο τα προϊόντα της ελιάς και του ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας, είναι περισσότερο ικανοποιημένοι από την ποιότητα του ελαιόλαδου της περιοχής κι έχουν καταναλώσει περισσότερο άλλα έλαια και συνεχίζουν αυτή τη συμπεριφορά.

Όσον αφορά την οικογενειακή τους κατάσταση οι έγγαμοι θεωρούν ότι το πιο σημαντικό χαρακτηριστικό της επιτραπέζιας ελιάς είναι να είναι προϊόν βιολογικής γεωργίας, αγοράζουν περισσότερο τα προϊόντα ελιάς και ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας και διαβάζουν περισσότερο τις ετικέτες από το προϊόν. Οι άγαμοι θεωρούν ότι το πιο σημαντικό χαρακτηριστικό της επιτραπέζιας ελιάς είναι το χρώμα. Οι διαζευγμένοι καταναλώνουν περισσότερο τα προϊόντα της επιτραπέζιας ελιάς, θεωρούν εξίσου σημαντικά τα χαρακτηριστικά του χρώματος και του προϊόντος της βιολογικής γεωργίας της επιτραπέζιας ελιάς κι είναι πιο ικανοποιημένοι από την ποιότητα της ελιάς και του ελαιόλαδου της περιοχής στο νομό Μεσσηνίας.

Ακόμα όσοι ζουν σε ημιαστική περιοχή αγοράζουν περισσότερο τα προϊόντα της ελιάς που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας. Όσοι ζουν σε αστική και ημιαστική περιοχή αγοράζουν περισσότερο τα προϊόντα ελαιόλαδου που παράγονται στο νομό Μεσσηνίας. Αυτό το εύρημα μπορεί να είναι λογικό γιατί συνήθως στα χωριά καλλιεργούνται οι ελιές.

Τα αποτελέσματα της έρευνας μπορούν να χρησιμοποιηθούν από εταιρείες που παράγουν προϊόντα ελιάς και ελαιόλαδου με σκοπό να αυξήσουν τις πωλήσεις τους. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν από εταιρείες μάρκετινγκ με σκοπό να αξιοποιηθούν όλοι οι πιθανοί τρόποι εξαγωγής της επιτραπέζιας ελιάς και των προϊόντων του ελαιόλαδου.

Η τοπική κοινωνία μπορεί να ενημερωθεί για τα αποτελέσματα της έρευνας και να σχεδιάσει τόσο στο σχολικό περιβάλλον όσο και στο περιβάλλον της κοινότητας εκστρατείες κι εξειδικευμένα προγράμματα προκειμένου να ενισχύσει τα τοπικά προϊόντα του νομού. Όσο περισσότερο γνωρίζουν οι καταναλωτές θέματα σχετικά με την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων τόσο πιο πιθανό είναι να τα αγοράσουν.

Επόμενες έρευνες μπορούν να μελετήσουν την καταναλωτική συμπεριφορά των κατοίκων της Κρήτης καθώς είναι μια περιοχή όπου υπάρχουν πολλές ελιές. Επιπλέον μπορούν να μελετήσουν την καταναλωτική συμπεριφορά και σε άλλα τοπικά προϊόντα. Με αυτό τον τρόπο θα αυξηθεί η κατανάλωση αυτών των προϊόντων και συνάμα τόσο τα οικονομικά οφέλη για τους κατοίκους της Μεσσηνίας όσο και τα οφέλη για την υγεία τους.

Βιβλιογραφία

Ξενόγλωσση βιβλιογραφία

1. Hoekstra A.Y. & Chapagain A. K. (2007). 'Water footprints of nations : Water use by people as a function of their consumption pattern.'
2. Allan, J.A. (1993). Fortunately there are substitutes for water otherwise our hydrological futures would be impossible, In: Priorities for water resources allocation and management
3. Hoekstra, A.Y., Chapagain, A.K., Aldaya, M.M. and Mekonnen, M.M. (2009) Water footprint manual: State of the art 2009, Water Footprint Network, Enschede, the Netherlands
4. Chapagain A.K., Hoekstra, A.Y. (2010) The global component of freshwater demand and supply: an assessment of virtual water flows between nations as a result of trade in agricultural and industrial products Water International
5. Hoekstra, A.Y., Chapagain, A.K., Aldaya, M.M. and Mekonnen, M.M. (2009) Water footprint manual: State of the art 2009, Water Footprint Network, Enschede, the Netherlands
6. Kailis S., G., Kiritsakis A., (2017). Table olives: processing, nutritional, and health implications. In Kiritsakis A. and Shahidi F. (Editors). Olives and Olives Oil as Functional Foods, 1 st Edition (pp 295-324) John Wiley & Sons Ltd, UK
7. Kiritsakis K., Evangelou E., Sakellariopoulos N., Kiritsakis A. (2018). Olive Oil Processing, Categories, Nutritional Benefits, and Byproducts. In Siddiq M. and Uebersax M. A (Editors) Handbook of Vegetables and Vegetable Processing, vol II, 2nd Edition (pp 727-744), John Wiley & Sons Ltd, UK
8. Evangelou E., Kiritsakis K., Sakellariopoulos N., Kiritsakis A. (2018). Table olives production, postharvest processing, and nutritional qualities. In Siddiq M. and Uebersax M. A (Editors) Handbook of Vegetables and Vegetable Processing, vol II, 2 nd Edition (pp 745-760), John Wiley & Sons Ltd, UK
9. Kostelenos K., Kiritsakis A., (2017). Olive tree history and evolution. In Kiritsakis A. and Shahidi F. (Editors). Olives and Olives Oil as Functional Foods, 1 st Edition (pp 1-12) John Wiley & Sons Ltd, UK
10. Delgado A. M., Vaz Almeida M. D., Parisi S., (2017). Chemistry of the Mediterranean Diet, Springer International Publishing Switzerland

Ελληνική βιβλιογραφία

1. Αλεξιάκης Σ. Αλέξανδρος,(1998), «Το ελαιόλαδο και η παραγωγή του», Εκδόσεις Μιχάλη Σιδέρη, 1η έκδοση
2. Δαφέρμος, Β. (2005). *Κοινωνική στατιστική με το SPSS*. Αθήνα: Ζήτη.
3. Θεριός Ν. Ιωάννης,(2005), «Ελαιοκομία», εκδόσεις Γαρταγάνη, 1η έκδοση
4. Κυριτσάκης Απόστολος, (2002), «Το ελαιόλαδο: παραλαβή, ιδιότητες, ποιοτικές κατηγορίες», περιοδικό Γεωργία- Κτηνοτροφία, τεύχος 2/2002
5. Κυριτσάκης Απόστολος, (2009), «Το ελαιόλαδο, το πυρηνέλαιο και τα υποπροϊόντα ελαιουργίας», περιοδικό Γεωργία- Κτηνοτροφία, τεύχος 6/2009, σελ. 152-155
6. Λυμπεροπούλου Ηλέκτρα, (2010), «Εξαγωγές σε ελεύθερη πτώση» , περιοδικό Επίκαιρα, [http: // www.m-epikaira.gr/2010/04/εξαγωγές-σε-ελεύθερη-πτώση/](http://www.m-epikaira.gr/2010/04/εξαγωγές-σε-ελεύθερη-πτώση/)
7. Μπαϊρακτάρη Ε., 2020. Η μεγαλύτερη και αρχαιότερη ελιά της Ελλάδας βρίσκεται στην Κρήτη. Ανακτήθηκε 29 Μαρτίου 2020.
8. Παρασκευόπουλος, Ι.Ν. (1998). *Μεθοδολογία επιστημονικής έρευνας*. Αθήνα.
9. Ψώνης Β., «Η διεθνής αγορά ελαιολάδου και οι ελληνικές εξαγωγές». http://www.eviachamber.gr/Portals/EviaChamber/Documents/meletes_elaioladou.pdf

Πίνακας εικόνων

Εικόνα 1: Πράσινες ελιές.....	27
Εικόνα 2: Μαύρες ελιές.....	27
Εικόνα 3: ελαιουργείο φυγοκεντρικού τύπου	43