



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑ (ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ) – ΙΣΤΟΡΙΚΗ
ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

ΤΗΣ

ΖΥΓΟΥΡΑΚΗ ΕΛΕΝΗΣ

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

POP KALAMATA (OLIVE OIL, TABLE OLIVE) - HISTORICAL REVIEW

Master Thesis

By

ZYGOURAKI ELENI

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 «ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑ (ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ) – ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ» που παρουσιάστηκε από την Ελένη Ζυγούρακη και βεβαιώνουμε ότι γίνεται δεκτή.

The signatories declare that we have examined the postgraduate diploma thesis titled “Pop kalamata (olive, oil table olives) – Historical review” presented by Eleni Zygouraki and we affirm that it is accepted.

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

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

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

.....
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 η μοναδική 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 there of by University of 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): Ελένη Ζυγούρακη

.....
Πνευματική ιδιοκτησία © 2021 Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου
Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται

Copyright © 2021 University of Peloponnese
All rights reserved

Πίνακας περιεχομένων

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	5
ABSTRACT.....	6
1 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1	7
1.1 Η εμφάνιση της Ελιάς.....	7
1.2 Η Ελιά και το Ελαιόλαδο στην Αρχαία Ελλάδα.....	7
1.3 Η σημασία της Ελιάς σήμερα – Βιολογικές ιδιότητες του Ελαιολάδου.....	8
1.4 Η καλλιέργεια της Ελιάς.....	10
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2	12
Γενικά χαρακτηριστικά.....	12
2 Ποικιλίες της Ελιάς.....	12
2.1 Ελαιοποιήσιμες ποικιλίες.....	12
2.2 Επιτραπέζιες ποικιλίες	13
2.3 Ποικιλίες διπλής χρήσης.....	13
2.4 Το Ελαιόλαδο.....	14
2.4.1 Παρθένα Ελαιόλαδα	14
2.4.2 Εξευγενισμένο Ελαιόλαδο	15
2.4.3 Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα	15
2.4.4 Ακατέργαστο Πυρηνέλαιο	16
2.4.5 Εξευγενισμένο Πυρηνέλαιο.....	16
2.4.6 Πυρηνέλαιο.....	16
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3	17
3 ΠΟΠ του Λαδιού και της Ελιάς.....	17
3.1 Τι είναι τα προϊόντα ΠΟΠ	17
3.2 Εξακρίβωση της γνησιότητας των ελαιολάδων ΠΟΠ/ΠΓΕ	22
3.3 ΠΟΠ Ελαιόλαδο Καλαμάτας.....	24
3.4 ΠΟΠ Ελιές Καλαμάτας.....	26
3.5 Καταχωρημένα ΠΟΠ Λαδιού	29
3.6 Καταχωρημένα ΠΟΠ Ελιάς	32
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4	33
4.1 Νομοθετικό πλαίσιο.....	33
4.2 Η εξέλιξη του ΠΟΠ ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς Καλαμάτας.....	38
4.3 Αναθεώρηση και διαφοροποίηση προτύπων.....	48

4.4 Οικονομικές - κοινωνικές επιπτώσεις	51
4.4.1 Οφέλη για τους παραγωγούς	55
4.4.2 Οφέλη για του καταναλωτές	56
4.5 Τάσεις και προοπτικές	57
Συμπεράσματα	61
Βιβλιογραφία	62
Ξενόγλωσση βιβλιογραφία	62
Ελληνική βιβλιογραφία.....	63
Ιστοσελίδες	65

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην εργασία αυτή σκοπός είναι η παρουσίαση των προϊόντων ελαιόκαρπου ΠΟΠ Καλαμών καθώς και η εξέλιξη τους μέσα από την ιστορική αναδρομή στο Νομό Μεσσηνίας. Χωρισμένη η εργασία σε τέσσερα κύρια κεφάλαια.

Το πρώτο κεφάλαιο αναφέρεται στην ιστορία της ελιάς και του ελαιόλαδου με αναφορές από την αρχαιότητα έως σήμερα. Ενώ παράλληλα παρουσιάζονται και οι μαγικές ιδιότητες του ελαιολάδου.

Το δεύτερο κεφάλαιο, παρουσιάζει τις ποικιλίες της ελιάς, οι οποίες υπολογίζονται παγκοσμίως ότι υπάρχουν σχεδόν 600 διαφορετικές ποικιλίες ελιάς, στην παρούσα εργασία αναφέρονται οι σημαντικότερες από αυτές. Συγκεκριμένα, στις ποικιλίες που έχουν διαχωριστεί σε ελαιοποιήσιμες, επιτραπέζιες και ποικιλίες διπλής χρήσης.

Το τρίτο κεφάλαιο, επικεντρώνεται στα ΠΟΠ του λαδιού και της ελιάς. Αρχικά γίνεται επεξήγηση του όρου «προϊόν ΠΟΠ» και παρουσιάζονται τα κύρια χαρακτηριστικά της ελιάς και του ελαιόλαδου ΠΟΠ Καλαμάτας, ενώ επιπλέον μπαίνουν σε μια σειρά τα αντίστοιχα καταχωρημένα ΠΟΠ λαδιού και ελιάς.

Στο τέταρτο και τελευταίο κεφάλαιο της εργασίας γίνεται αναφορά στην εξέλιξη του ΠΟΠ λαδιού και ελιάς Καλαμών στο νομό Μεσσηνίας άλλα και την επέκταση του σ' άλλους νομούς, παρουσιάζοντας τα οφέλη και τις τάσεις και προοπτικές που επικράτησαν.

Λέξεις κλειδιά: ελαιόλαδο, επιτραπέζιες ελιές, ΠΟΠ καλαμών, AGROCERT, ελιές Καλαμάτας, βιολογικές ιδιότητες.

ABSTRACT

In this work, the purpose is the presentation of the PDO Kalamon olive fruit products as well as their evolution through the historical background in the Prefecture of Messinia. The work is divided into four main chapters.

The first chapter refers to the history of olives and olive oil with references from antiquity to the present day. While at the same time the Psagic properties of olive oil are presented.

The second chapter, presents the varieties of olives, which are estimated worldwide that there are almost 600 different varieties of olives, the present work lists the most important of them. Specifically, in the varieties that have been divided into oil, table and dual-use varieties.

The third chapter focuses on the PDOs of oil and olives. Initially, the term "PDO product" is explained and the main characteristics of the olive and olive oil PDO Kalaiata are presented, while in addition the respectively registered PDO oil and olive are included in a series.

In the fourth and last chapter of the work, reference is made to the evolution of the PDO of Kalamon oil and olives in the prefecture of Messinia and its expansion to other prefectures, presenting the benefits and the trends and perspectives that prevailed.

Key words: olive oil, table olives, PDO kalamon, AGROCERT, Kalamata Olives, biological properties.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

1.1 Η εμφάνιση της ελιάς

Από τα προϊστορικά χρόνια εμφανίζεται η Ελιά και συνδέεται όχι μόνο με την κοινωνική και οικονομική πραγματικότητα αλλά και με την λατρεία, τα έθιμα, τις δοξασίες που ο ελληνικός λαός ανέπτυξε κατά την μακραίωνη ιστορία του. Κανείς μέχρι σήμερα δεν γνωρίζει με βεβαιότητα από που προέρχεται η ελιά. Ορισμένοι βοτανικοί θεωρούν ότι η ελιά κατάγεται από τις ανατολικές μεσογειακές περιοχές, από τη Β.Δ. Ινδία δια μέσου του Ιράν. Άλλοι αναφέρουν ότι το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά από τους Σημίτες που ζούσαν νότια στις παραθαλάσσιες μεσογειακές περιοχές (Συρία, Παλαιστίνη). Ο βοτανολόγος De Caudolle (1880) αναφέρει ότι η ελιά ήταν γνωστή από το 4000π.χ. και ότι η πατρίδα της είναι μάλλον η Συρία και εκφράζει την άποψη ότι οι Έλληνες καλλιέργησαν την ελιά κατά την αρχαιότητα ανεξάρτητα από τους Σημίτες. Οι Έλληνες χρησιμοποιούν το όνομα Elea ή Elaiia το οποίο επικράτησε σ' όλες τις βόρειες παραθαλάσσιες μεσογειακές περιοχές. Υπάρχουν όμως και άλλες εκδοχές για την εμφάνιση της ελιάς οι οποίες αναφέρονται στην Ελληνική μυθολογία, ότι η ελιά είναι Αθηναϊκής καταγωγής διότι αναφέρεται στα έργα του Σοφοκλή. Μια άλλη εκδοχή αναφέρει ότι η ελιά δεν είναι ελληνικής καταγωγής αλλά την μετέφερε ο Ηρακλής στην Ελλάδα από τις σκιερές όχθες του Δούναβη ποταμού και τις φύτεψε στη αρχαία Ολυμπία. Επίσης αναφέρεται ότι την ήρεμη ελιά για πρώτη φορά την έφερε στην Αττική ο Κέκροπας από την Αίγυπτο. Σε ανακοίνωση του ο Π. Αναγνωστόπουλος στην Ακαδημία Αθηνών το 1951 υποστήριξε βασιζόμενος σ' ευρήματα που βρέθηκαν σε ανασκαφές ότι η πατρίδα της ελιάς είναι η Κρήτη. Αυτή την υπόθεση ενισχύει και το γεγονός ότι το όνομα της ελιάς είναι ελληνικό. Τέλος κατά τους Lacroix (1896), Friedrich (1980) βρέθηκαν απολιθωμένα φύλλα ελιάς στη Σαντορίνη και στη Νίσυρο ηλικίας περίπου 50.000-60.000 ετών.

1.2 Η ελιά & το ελαιόλαδο στην Αρχαία Ελλάδα

Το <<χρυσό υγρό>> σύμφωνα με τον Όμηρο κατά την Αρχαιότητα δεν ήταν απλά μια τροφή γι αυτούς αλλά αποτελούσε σύμβολο υγείας, δύναμης, φάρμακο καθώς επίσης πηγή μαγείας και θαυμασμού. Στην Αρχαία Ελλάδα οι αθλητές πριν τους αγώνες έτριβαν σε όλο τους το σώμα λάδι γιατί πίστευαν ότι θα τους χαρίσει δύναμη και τύχη, οι πολεμιστές μύρωναν με αυτό τα κεφάλια των ευγενών και έριχναν σταγόμες στα κόκαλα των νεκρών αγίων και μαρτύρων καθώς ήταν έμβλημα καθαγιασμού και αγνότητας. Ένα κλαδί ελιάς σε μορφή στεφανιού ήταν το χρυσό μετάλλιο που απένειμαν στους νικητές των Αρχαίων Ολυμπιακών αγώνων και σύμφωνα με το μύθο τα στεφάνια αυτά προέρχονταν από την ελιά που είχε φυτέψει ο ίδιος ο Ηρακλής. Ο Όμηρος αποκαλούσε το ελαιόλαδο "χρυσό υγρό" και ο Ιπποκράτης "μεγάλο θεραπευτή".



1.3. Η σημασία της Ελιάς σήμερα – Βιολογικές ιδιότητες του ελαιολάδου.

Σήμερα το δένδρο της ελιάς καλλιεργείται κυρίως για την παραγωγή ελαιολάδου και δευτερευόντως για την παραγωγή βρώσιμων καρπών. Έχει αποδειχθεί τα τελευταία χρόνια η μοναδική αξία της λιπαρής αυτής ουσίας στη διατροφή του ανθρώπου. Βασικό συστατικό της μεσογειακής διαίτας, του υγιεινότερου κατά τη σύμφωνη άποψη όλων των επιστημόνων τρόπου διατροφής σ' όλο τον κόσμο, το λάδι

αποτελεί μοναδική ουσία αυξημένης βιολογικής και θρεπτικής αξίας (Keys et al. 1986). Ενώ σημαντικό ρόλο παίζει η κατανάλωση του ελαιολάδου ως κύρια λιπαρή ουσία της διατροφής του ανθρώπου γιατί παρεμποδίζει την εμφάνιση καρδιαγγειακών νοσημάτων και μειώνει τις πιθανότητες εμφάνισης εμφράγματος του μυοκαρδίου, καθώς και τα επίπεδα χοληστερίνης στο αίμα (Kohmeier et al. 1980). Το ελαιόλαδο μαζί με το σησαμέλαιο, είναι τα μόνα φυτικά έλαια που μπορούν να καταναλωθούν αμέσως μετά την παραλαβή τους χωρίς καμιά επεξεργασία. Η αφομοίωση από τον ανθρώπινο οργανισμό είναι πολύ μεγάλη και μπορεί να φτάσει σε ποσοστό μέχρι και 98%. Το ελαιόλαδο βοηθά στην πέψη των άλλων λιπαρών υλών διευκολύνοντας τις εκκρίσεις του πεπτικού συστήματος και της χολής. Επίσης ευνοεί το μεταβολισμό της ενδογενούς χοληστερίνης (Gyorgy 1969). Το ελαιόλαδο είναι το ανθεκτικότερο από όλα τα έλαια στην αυξημένη θερμοκρασία καθώς οξειδώνεται σε μικρότερο βαθμό κατά το μαγείρεμα, ενώ περιέχει το μεγαλύτερο ποσοστό μονοακόρεστων λιπαρών οξέων και το μικρότερο πολυακόρεστων. Συνεπώς θεωρείται το καταλληλότερο για τηγάνισμα καθώς οι δυσάρεστες συνέπειες που είναι δυνατό να προκληθούν στον οργανισμό είναι πολύ λιγότερες από αυτές οι οποίες προκαλούνται από τα άλλα φυτικά έλαια κάτω από τις ίδιες συνθήκες (Christakis et al. 1980). Επίσης πρόσφατες έρευνες απέδειξαν ότι είναι ανθεκτικότερο από όλα τα φυτικά έλαια στη διαδικασία θέρμανσης στο φούρνο μικροκυμάτων (Stefanouadaki et al. 1999). Ακόμη, έχει αποδειχθεί ότι συντελεί στη μείωση της δυσπεψίας, έχει θεραπευτική δράση σε περιπτώσεις έλκους του δωδεκαδακτύλου και συντελεί στη βελτίωση της κινητικότητας του παχέος εντέρου. Η αυξημένη περιεκτικότητά του σε βιταμίνη E φαίνεται ότι είναι υπεύθυνη για τα ικανοποιητικά αποτελέσματα που έχει δώσει εναντίον παθήσεων του δέρματος (Christakis 1980). Είναι γνωστό εξάλλου από την αρχαιότητα ο κατευναστικός του ρόλος στους πόνους από τσιμπήματα εντόκων (Hurley 1919 σε Κυριτσάκη 1993). Ευεργετικές ακόμη επιδράσεις έχουν αναφερθεί εναντίον ορισμένων ασθενειών του ήπατος, κατά της δημιουργίας θρομβώσεων, στην ανάπτυξη του κεντρικού νευρικού συστήματος, στη δομή των οστών του εγκεφάλου και του αγγειακού συστήματος και στην κανονική ανάπτυξη των παιδιών (Laval Jeanter et al 1980, Grawford et al. 1980). Πορίσματα επιδημιολογικών μελετών έχουν αποδείξει ότι σε περιπτώσεις πληθυσμών στους οποίους το ελαιόλαδο αποτελεί την κύρια λιπαρή ουσία του διαιτολογίου τους το ποσοστό των θανάτων από καρδιακές παθήσεις ήταν μέχρι και 6 φορές χαμηλότερο (Keys et al. 1986).

Όσο αφορά τα απόβλητα που παράγονται κατά τη διαδικασία παρασκευής του ελαιολάδου και η επιστροφή τους στο περιβάλλον μέχρι πρόσφατα πιστευόταν ότι θα μπορούσαν να αποτελέσουν πρόβλημα, αποδείχθηκε όμως ότι μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την άρδευση καλλιεργειών, ενώ μπορεί να είναι ακόμη και ευεργετικά αφού αναστέλλουν την ανάπτυξη του μύκητα *Verticillium dahliae* που προκαλεί ασθένειες σε αρκετές καλλιέργειες (Fodale et al. 1999).

1.4. Η καλλιέργεια της Ελιάς

Στη σημερινή εποχή η καλλιέργεια της ελιάς εκτείνεται κυρίως στην εύκρατη ζώνη μεταξύ του 30ού και 45ου βορείου παραλλήλου και 28ου και 36ου νοτίου παραλλήλου. Η κύρια παραγωγική περιοχή εξακολουθεί να παραμένει η λεκάνη της Μεσογείου όπου και φύονται το 98% των ελαιόδένδρων παγκοσμίως. Καλλιεργείται επίσης στη Β. Ινδία, Ν. Αμερική (Αργεντινή, Χιλή), Η.Π.Α. (Καλιφόρνια) και πρόσφατα στην Αυστραλία (Kailis 1999). Το σύνολο της παραγωγής ελαιοκάρπου αντιστοιχεί στο 4,3% της παγκόσμιας παραγωγής καρπών (Σφακιωτάκης 1988). Η παγκόσμια παραγωγή ελαιόλαδου ανέρχεται σε 2.200.000 τόνους, από τους οποίους το 85% παράγεται από χώρες της Ε.Ε. Στην πρώτη θέση παραγωγής βρίσκεται η Ισπανία (760.000 t), με την Ιταλία (543.000 t) και την Ελλάδα (420.000 t) να ακολουθούν. Στην παραγωγή βρώσιμων ελιών πρώτη έρχεται η Ισπανία, ενώ η Ελλάδα κατέχει τη δεύτερη θέση με μέση ετήσια παραγωγή 80-90.000 t (Ασημιάδης 2000).

Στην Ελλάδα η ελαιοκομία αποτελεί μια από τις πιο παραδοσιακές και εκτεταμένες γεωργικές καλλιέργειες. Οι ελαιώνες καταλαμβάνουν 7.386.000 στρέμματα που αντιστοιχούν σε 142.000.000 συνολικό αριθμό ελαιόδεντρων (116.300.000 ελαιοποίησης και 25.700.000 βρώσιμες). Η έκταση αυτή αντιπροσωπεύει το 21% της καλλιεργούμενης γης στη χώρα μας και το 75% των εκτάσεων των δενδροκομικών ειδών. Τα προϊόντα της ελιάς αποτελούν το 12,5% της ακαθάριστης φυτικής παραγωγής της χώρας και το 46,5% του ακαθάριστου γεωργικού εισοδήματος. Το σύνολο των εξαγωγών των ελαιοκομικών προϊόντων ανέρχεται σε 125.000 t ελαιολάδου και περίπου 45.000 t επιτραπέζιων ελιών. Ο αριθμός των ελαιοτριβείων που λειτουργούν σήμερα αγγίζει τις 3.000, ενώ υπάρχουν περίπου 200 μονάδες

τυποποίησης, 25 μονάδες ραφινάρισματος και 50 πυρηνελαιουργεία (Κολοτούρος 2000).

Είναι φανερό από τα προαναφερόμενα στοιχεία ότι η καλλιέργεια της ελιάς μπορεί να θεωρηθεί η σπουδαιότερη μεταξύ των δενδροκαλλιεργειών για τη χώρα μας. Την τελευταία εικοσαετία παρατηρείται μια σταθερή αύξηση των εκτάσεων που καλλιεργούνται, η οποία αποδίδεται στη σταθερή αύξηση της κατανάλωσης ελαιολάδου λόγω της στροφής των καταναλωτών σε υγιεινότερα προϊόντα διατροφής, καθώς και στην άνοδο του βιοτικού επιπέδου, στις προόδους στον τομέα εξαγωγών, στη βελτίωση και εκσυγχρονισμό των μονάδων παραγωγής ελαιολάδου, όσο και των εργοστασίων κονσερβοποίησης ελιάς με αποτέλεσμα την παραγωγή καλλίτερης ποιότητας προϊόντων, καθώς και στο γεγονός ότι η καλλιέργεια της ελιάς μπορεί να αποτελέσει συμπληρωματική πηγή εισοδήματος σε περιοχές που απασχολούνται με τον τουρισμό κατά τους θερινούς μήνες. Η ελιά λοιπόν εξακολουθεί να είναι, όπως και στην αρχαιότητα, το πολυτιμότερο των δένδρων για την πατρίδα μας.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

Γενικά χαρακτηριστικά

Για την δημιουργία των ελαιόλαδο στη χώρα μας υπάρχουν 38 ποικιλίες ελιών. Αυτές κατηγοριοποιούνται σύμφωνα με τα μορφολογικά χαρακτηριστικά τους κάποια από αυτά είναι η εμφάνιση του δέντρου, τα φύλλα, ο πυρήνας, ο καρπός, η σάρκα της ελιάς ως προς τον πυρήνα και κάποια άλλα φυσικά γνωρίσματα.

2. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

2.1 Ελαιοποιήσιμες ποικιλίες

Ένα από τα πιο σημαντικά χαρακτηριστικά είναι η παραγωγικότητα, δηλαδή η απόδοση σε λάδι, η ποσότητα και η σταθερότητα της καρποφορίας. Η καλή ποιότητα λαδιού εξαρτάται και από τον τρόπο συλλογής και τις μεθόδους αποθήκευσης και επεξεργασίας του καρπού. Από τις πιο σημαντικές ποικιλίες για ελαιοποίηση είναι οι παρακάτω:

1. Κορωνέικη: Αποτελεί την πιο σημαντική ελαιοποιήσιμη ποικιλία ελιάς στην Ελλάδα και χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή λαδιού. Είναι πολύ παραγωγική ποικιλία, ανθεκτική στις ξηροθερμικές συνθήκες της Ελλάδας και παράγει λάδι υψηλής ποιότητας.

2. Μαυρελιά Μεσσηνίας: Καλλιεργείται στην Μεσσηνία και στο Λασίθι για την παραγωγή λαδιού. Είναι ποικιλία απαιτητική σε εδαφική υγρασία.

3. Τραγολιά: Ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται στην Μεσσηνία και στην Κεφαλονιά για την παραγωγή λαδιού μέτριας ποιότητας.

4. Λιανολιά Κέρκυρας: Η συγκεκριμένη ποικιλία ελιάς καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας κυρίως στην δυτική Ελλάδα και στα Ιόνια νησιά.

5. Κουτσουρελιά: Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού ικανοποιητικής ποιότητας σε περιοχές με αυξημένη υγρασία όπως Κέρκυρα, Νησιά Ιονίου και Δυτική Ελλάδα.

6. Βαλανολιά: Η ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται κυρίως στην Μυτιλήνη και παράγει λάδι εξαιρετικής ποιότητας.

7. Δαφνελιά: Ποικιλία που συναντάται στην Σάμο, Χίο και Κυκλάδες όπου καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας.

8. Αδραμυττινή: Η ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται στην Μυτιλήνη για την παραγωγή λαδιού ικανοποιητικής ποιότητας.

9. Μυρτολιά: Ποικιλία ελιάς για την παραγωγή λαδιού. Ανθεκτική στο ψύχος και στην ξηρασία.

10. Θιακή: Ποικιλία ελιάς για παραγόμενο λάδι καλής ποιότητας.

11. Αθηνολιά: Ποικιλία ελιάς που χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας.

2.2 Επιτραπέζιες ποικιλίες

Παρακάτω παρουσιάζονται οι σημαντικότερες επιτραπέζιες ποικιλίες ελιάς:

1. Καλαμών: Είναι ίσως η πιο εξαιρετική επιτραπέζια ποικιλία προσαρμοσμένη στο μικροκλίμα και στα εδάφη της Μεσσηνίας από όπου διαδόθηκε και στη Λακωνία.

2. Κονσερβολιά: Η πιο διαδομένη επιτραπέζια ποικιλία στη Ελλάδα, αποτελεί το 60% της συνολικής παραγωγής στην χώρα και καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην κεντρική Ελλάδα και σε άλλες περιοχές.

3. Βασιλικάδα: Ποικιλία ελιάς για την παραγωγή πράσινων και μαύρων επιτραπέζιων ελιών καλής ποιότητας, που καλλιεργείται κυρίως στην Κέρκυρα.

4. Καρυδολιά: Ποικιλία ελιάς για παραγωγή επιτραπέζιων ελιών (πράσινων και μαύρων) καλής ποιότητας.

5. Κολυμπάδα: Ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται για την παραγωγή πράσινων τσακιστών επιτραπέζιων ελιών μέτριας ποιότητας.

6. Καρολιά: Ποικιλία ελιάς για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών, που καλλιεργείται στην Λέσβο, στην Κέρκυρα και στην Ζάκυνθο.

2.3 Ποικιλίες διπλής χρήσης

Έχουν μεγάλη σημασία για την ανάπτυξη της εντατικής ελαιοκαλλιέργειας. Περιλαμβάνει τις ποικιλίες που έχουν καρπό μεσαίου προς μεγάλο μέγεθος και μπορούν να δώσουν πράσινες ή μαύρες ελιές. Σημαντικότερες θεωρούνται:

1. Θρουμπολιά: Ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας, αλλά και για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών τύπου “Θρούμπα”.

2. Αγουρομανακολιά: Είναι η ποικιλία ελιάς κατάλληλη για λάδι εξαιρετικής ποιότητας, η οποία απαντάται στην Αργολίδα, την Κορινθία και την Αρκαδία.

3. Κοθρέικη: Καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας και μαύρων επιτραπέζιων ελιών.

4. Μεγαρίτικη: Η ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού και επιτραπέζιων ελιών (πράσινες και μαύρες).

5. Αμυγδαλολιά: Ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται σε μικρή έκταση στην Αττική και στην Φωκίδα για την παραγωγή λαδιού και επιτραπέζιων πράσινων ελιών μέτριας ποιότητας.

2.4 Το Ελαιόλαδο

Το ελαιόλαδο χωρίζεται σύμφωνα με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του σ’ ορισμένες κατηγορίες. Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι η οξύτητα, ο βαθμός οξειδωσης καθώς και τα χαρακτηριστικά όπως γεύση άρωμα και χρώμα. Παρακρατώ θα δούμε αναλυτικά τις κατηγορίες του ελαιολάδου.

Η ποιοτική κατάταξη του ελαιολάδου ακολουθεί συγκεκριμένη μεθοδολογία και υπακούει σε διεθνείς σταθερές όπως αυτές προβλέπονται από τους κανονισμούς που έχει εφαρμόσει το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (International Olive Council) το οποίο έχει συσταθεί ακριβώς για την προστασία της ποιότητας του ελαιολάδου και των καταναλωτών. Για τη εγγύηση της ποιότητας του ελαιολάδου έχει σχεδιαστεί ένα ευρύ και τεκμηριωμένο Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας, το οποίο ακολουθεί σαφείς και συγκεκριμένες διαδικασίες. Ως ποιότητα εκφράζεται «το σύνολο των χαρακτηριστικών μιας υπηρεσίας ή ενός προϊόντος, που ικανοποιούν εκφρασμένες ή συνεπαγόμενες ανάγκες».

2.4.1 Παρθένα Ελαιόλαδα

Ο όρος παρθένα ελαιόλαδα αναφέρονται στα έλαια που λαμβάνονται από τον ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικά ή φυσικά μέσα, ιδιαίτερα σε θερμικές συνθήκες, οι οποίες δε μεταβάλλουν με κανένα τρόπο το λάδι και δεν έχουν υποστεί καμία μεταχείριση, εκτός από πλύσιμο, καθίζηση, φυγοκέντρηση και φιλτράρισμα. Στην κατηγορία αυτή δεν ανήκουν τα έλαια που λαμβάνονται με διαλύτες, με βοηθητικές ύλες παραλαβής που έχουν χημική ή βιοχημική δράση, ή με μεθόδους επανεστεροποίησης ή πρόσμειξης με έλαια άλλης φύσης.

Τα παρθένα ελαιόλαδα μπορούν να έχουν ονομασίες και ταξινομήσεις, βασιζόμενα στα οργανοληπτικά (γεύση και άρωμα) και αναλυτικά τους χαρακτηριστικά (ο βαθμός οξύτητας αφορά την αναλογία των ελευθέρων λιπαρών οξέων και όχι τη γεύση).

Στη συνέχεια κατατάσσονται και ταξινομούνται αναλυτικά με τις ακόλουθες ονομασίες:

α) Εξαιρετικό ή έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο (extra virgin olive oil)
Το ελαιόλαδο, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα (οξύτητα), δεν ξεπερνά τα 0,8 g ανά 100 g (0,8%) και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή. Σε λιγότερο από το 10% των ελαίων σε πολλές χώρες παραγωγής αντιστοιχεί το Extra Παρθένο Ελαιόλαδο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε σαλάτες, να τοποθετηθεί στο τραπέζι με σούπες και βραστά, καθώς και για ντιπ.

β) Παρθένο Ελαιόλαδο

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

γ) Ελαιόλαδο Λαμπάντε

Ακατάλληλο για κατανάλωση όπως είναι. Ορίζεται ως Λαμπάντε, το παρθένο ελαιόλαδο που έχει οξύτητα μεγαλύτερη του 2,0%, καθώς και τα οργανοληπτικά και τα άλλα χαρακτηριστικά που αντιστοιχούν σε ό,τι καθορίζεται για αυτήν την κατηγορία. Προορίζεται για εξευγενισμό (ραφινάρισμα) ή για τεχνικές χρήσεις.

2.4.2 Εξευγενισμένο Ελαιόλαδο

Το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από μεθόδους ραφινάρισματος σε παρθένα ελαιόλαδα, οι οποίες δεν προκαλούν αλλοιώσεις στην αρχική δομή των γλυκεριδίων, η οξύτητα του οποίου δεν υπερβαίνει το 0,3 % και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

2.4.3 Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα

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

2.4.4 Ακατέργαστο Πυρηνέλαιο

Το έλαιο που λαμβάνεται από τους πυρήνες της ελιάς, κατόπιν επεξεργασίας με διαλύτες ή με φυσικά μέσα ή το έλαιο που αντιστοιχεί (με εξαίρεση ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά) σε ελαιόλαδο λαμπάντε.

2.4.5 Εξευγενισμένο Πυρηνέλαιο

Το έλαιο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό του ακατέργαστου πυρηνελαίου, έπειτα από μεθόδους ραφινάρισματος, οι οποίες δεν προκαλούν αλλοιώσεις στην αρχική δομή των γλυκεριδίων η οξύτητα του οποίου δεν υπερβαίνει το 0,3% και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

2.4.6 Πυρηνέλαιο

Το έλαιο που λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων ελαιολάδων, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε, η οξύτητα του δεν υπερβαίνει το 1,0% και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή. Θεωρείται κατώτερου βαθμού και χρησιμοποιείται στην κατασκευή σαπουνιού ή για βιομηχανικούς σκοπούς.

Πηγή: oilandolive.com



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

3. ΠΟΠ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

3.1 Τι είναι τα προϊόντα ΠΟΠ

Η ένδειξη ΠΟΠ σημαίνει **Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης** και αποτελεί την ονομασία που τακτοποιεί ένα προϊόν, από πού κατάγεται δηλαδή συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις χώρα, την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά που οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και όλα τα στάδια της παραγωγής, που πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση αναγνωρίζοντας την διαφορετικότητα των τόπων, των μεθόδων, των παραδόσεων και των γεωγραφικών χαρακτηριστικών και την επίδραση τους στην παραγωγή αγροτικών προϊόντων, προστατεύει την παραγωγή αυτή με γεωγραφική ένδειξη, δίνοντας την δυνατότητα στους καταναλωτές να λάβουν περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την προέλευση και την μεθοδολογία που συνάδει με παραδοσιακούς όρους παραγωγής

Λόγω του μεγάλου πλούτου και ποικιλίας αγροτικών προϊόντων και τροφίμων στην Ευρώπη, όταν ένα προϊόν αποκτήσει φήμη η οποία ξεπερνά τα εθνικά σύνορα τότε μπορεί να βρεθεί σε μια αγορά στην οποία κάποια προϊόντα, θεωρούνται γνήσια, χωρίς να είναι και να χρησιμοποιούν το ίδιο όνομα. Συνεπώς ο αθέμιτος ανταγωνισμός δεν αποθαρρύνει μόνο τους παραγωγούς, αλλά μπορεί και να παραπλανήσει και τους καταναλωτές. Γι αυτό τον λόγο το 1992 με τον κανονισμό 2081/92 η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε για πρώτη φορά το καθεστώς, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και με τον κανονισμό 2082/92 το καθεστώς, για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Έτσι το 2006 με στόχο τη βελτίωση του συστήματος, οι παραπάνω κανονισμοί αντικαταστάθηκαν από τους 510/06 και 509/06

αντίστοιχα, χωρίς ωστόσο να αλλάξει το πεδίο εφαρμογής τους και η σκοπιμότητά τους.

Με τον Κανονισμό της ΕΕ 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 «για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων» συγχωνεύτηκαν σε ένα ενιαίο νομοθετικό πλαίσιο οι ανωτέρω κανονισμοί (Καν (ΕΚ) 509/2006 και 510/2006). Επίσης στον παραπάνω κανονισμό έχουν προστεθεί και άλλα σχήματα ποιότητας, όπως οι προαιρετικές ενδείξεις «Προϊόν ορεινής παραγωγής», «Προϊόν νησιωτικής γεωργίας» κτλ.

Με τους παραπάνω κανονισμούς και στο πλαίσιο του επαναπροσανατολισμού της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ), δίνεται η δυνατότητα στους αγρότες να στραφούν σε μορφές ολοκληρωμένης ανάπτυξης της υπαίθρου, μέσω της διαφοροποίησης της γεωργικής παραγωγής. Παράλληλα παρέχεται τη δυνατότητα αφενός μεν στους παραγωγούς (ιδίως των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών) να προωθήσουν με μεγαλύτερη ευκολία τα προϊόντα τους που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, πετυχαίνοντας έτσι καλύτερες τιμές στην αγορά και βελτιώνοντας κατά πολύ το εισόδημά τους και αφ' ετέρου δε στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για τη παραγωγή τους, την επεξεργασία τους και τη γεωγραφική καταγωγή τους.

Την 1.6.2006 ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ» (πρώην Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων-ΟΠΕΓΕΠ, που φέρει το διακριτικό τίτλο AGROCERT, ιστοσελίδα: www.agrocert.gr), γίνεται αρμόδιος για την έγκριση των υποβαλλόμενων αιτημάτων ένταξης στο σύστημα ελέγχου από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις, την πραγματοποίηση ελέγχων σε συνεργασία με τις Δ/σεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Π.Ε., τη διασφάλιση και την τήρηση των προδιαγραφών, την πιστοποίηση των προϊόντων και την τήρηση Μητρώου Εγκεκριμένων επιχειρήσεων και Μητρώου δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Τα σήματα ποιότητας της ΕΕ τα καθιέρωσαν κυρίως οι εξής λόγοι: α) η καλύτερη κατανόηση του χαρακτήρα των προϊόντων από τους καταναλωτές, β) η

προστασία ονομασιών από κακή χρήση και μίμηση και γ) η ενθάρρυνση της ποικίλης αγροτικής παραγωγής.

Τα Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.- protected geographical indication, PGI) και Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π. - protected designation of origin, PDO) διέπονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ο οποίος αντικατέστησε τον Κανονισμό (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2006.

Το σύστημα ΕΕ ΠΟΠ/ΠΓΕ λειτουργεί παράλληλα με το σύστημα κάθε χώρας. Είναι παρόμοιο σε όλο τον κόσμο με τα συστήματα ονομασίας (appellation), όπως το «appellation d'origine contrôlée (AOC)» που χρησιμοποιείται στη Γαλλία, και οι ρίζες του οποίου βρίσκονται στον 15ο αιώνα, το «denominazione di origine controllata (DOC)» που χρησιμοποιείται στην Ιταλία και το «denominación de origen (DO)» που χρησιμοποιείται στην Ισπανία.

Οι οικονομικοί λόγοι, όπως καλύτερη προώθηση των προϊόντων στην αγορά είναι αυτοί που κάνουν του παραγωγούς να δηλώνουν ότι θα ήθελαν να ενταχθούν στο σύστημα ΠΟΠ/ΠΓΕ αφού έτσι τους δίνεται η δυνατότητα να αποκτήσουν ή να διασφαλίσουν μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς μέσω της προστασίας της χρήσης των ονομασιών και της παροχής εγγυήσεων στους καταναλωτές αναφορικά με την ποιότητα των προϊόντων τους. Φυσικά το κόστος παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι μεγαλύτερο σε σχέση με προϊόντα χωρίς σήμα, αλλά και η τιμή πώλησης τους είναι μεγαλύτερη.

Οι σημαντικότεροι λόγοι που ένα προϊόν θα πρέπει να πιστοποιηθεί, είναι (καν. 1151/2012):

1. Γνωστοποιούνται τα χαρακτηριστικά τους και τα στοιχεία της γεωργικής παραγωγής των εν λόγω προϊόντων και τροφίμων σε αγοραστές και καταναλωτές, εξασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο:

- την διάθεση αξιόπιστων πληροφοριών στους καταναλωτές.
- τον ισότιμο ανταγωνισμό μεταξύ για του γεωργούς και παραγωγούς γεωργικών προϊόντων και τροφίμων τα οποία διαθέτουν χαρακτηριστικά και στοιχεία τα οποία προσδίδουν αξία.
- τον σεβασμό των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας και
- τη συνοχή της εσωτερικής αγοράς.

Στόχο έχουν τα μέτρα να θεσπίσουν και να στηρίξουν τις γεωργικές και μεταποιητικές δραστηριότητες και τα συστήματα γεωργίας που συνδέονται με προϊόντα υψηλής ποιότητας, βοηθώντας με τον τρόπο αυτό στην επίτευξη των στόχων της πολιτικής για την αγροτική ανάπτυξη.

2. Ο κανονισμός προβλέπει συστήματα ποιότητας τα οποία παρέχουν τη βάση για την ταυτοποίηση και, κατά περίπτωση, την προστασία ονομασιών και ενδείξεων που δηλώνουν ή περιγράφουν ιδίως τα γεωργικά προϊόντα με:

- χαρακτηριστικά που προσδίδουν αξία ή
- στοιχεία που προσδίδουν αξία λόγω των μεθόδων γεωργικής παραγωγής ή μεταποίησης που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τους ή του τόπου παραγωγής ή εμπορίας τους.

Ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) σύμφωνα με τον προαναφερθέντα κανονισμό νοείται ένα προϊόν:

- που κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις, χώρα.
- που η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και
- που όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Ένα γεωργικό προϊόν για να δικαιούται προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) πρέπει να ανταποκρίνεται σε προδιαγραφές οι οποίες περιλαμβάνουν τα ακόλουθα:

- το όνομα του γεωργικού προϊόντος και την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

- την περιγραφή του γεωργικού προϊόντος, δηλαδή τις πρώτες ύλες και τα κυριότερα φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή / και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.
- τα στοιχεία που αποδεικνύουν την καταγωγή του προϊόντος.
- τη γεωγραφική οριοθέτηση και τα στοιχεία που καταδεικνύουν την τήρηση των προϋποθέσεων όπως οριοθετημένη περιοχή παραγωγής πρώτης ύλης, ειδικοί όροι παραγωγής πρώτων υλών, ύπαρξη συστήματος ελέγχου που εξασφαλίζει τους παραπάνω όρους,
- την περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και τις τοπικές θεμιτές και συνήθεις μεθόδους,
- τα στοιχεία που αποδεικνύουν το δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον ή με τη γεωγραφική καταγωγή,
- τα σχετικά στοιχεία του ή των δομών ελέγχου ή τα ειδικά στοιχεία της επισήμανσης που συνδέονται με την ένδειξη «ΠΟΠ» ή «ΠΓΕ», κατά περίπτωση, ή τις ισοδύναμες εθνικές παραδοσιακές ενδείξεις.
- τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται δυνάμει των διατάξεων.

Για την επισήμανση των εν λόγω προϊόντων πρέπει να αναγράφονται:

- το όνομα του προϊόντος.
- Η ονομασία προέλευσης.
- Το γεωγραφικό όνομα (τοπωνύμιο) της περιοχής.
- Το περιεχόμενο σε βάρος ή όγκο.
- Τα στοιχεία του συσκευαστή.

Τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής αποτελούν τα στοιχεία ελέγχου, τα οποία αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας τοπικής υπηρεσίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά συσκευαστή.

3.2 Εξακρίβωση της γνησιότητας των ελαιόλαδων ΠΟΠ/ΠΓΕ

Ο ολοκληρωμένος έλεγχος της επισημάνσης ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι ζωτικής σημασίας για την προστασία ενός ελαιόλαδου υψηλής ποιότητας από τον αθέμιτο ανταγωνισμό με παρόμοια, αλλά χαμηλότερης αξίας, προϊόντα. Έτσι, η εξακρίβωση της προέλευσης είναι η βασική παράμετρος για τη διαπίστωση της γνησιότητας ενός ελαιόλαδου ΠΟΠ/ΠΓΕ. Η επαλήθευση της γνησιότητας ενός προϊόντος είναι, ωστόσο, μια δύσκολη πρόκληση στην αναλυτική επιστήμη και η έγκυρη στρατηγική έγκειται στη θεώρηση του προϊόντος ως σύνθετης οντότητας, παρά στη μέτρηση μιας απλής ιδιότητας. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η σύσταση του ελαιόλαδου μπορεί να ποικίλλει ως προς τα χαρακτηριστικά του εδάφους, τη φυτική ποικιλία, τις συνθήκες ανάπτυξης, το κλίμα ή/και τη λίπανση. Θα πρέπει να αναπτυχθούν συστήματα συγκριτικών δεικτών και ίσως η καταλληλότερη λέξη για τέτοιες έρευνες είναι η «διάκριση» μεταξύ αυθεντικών και απατηλών προϊόντων παρά η πραγματική «αναγνώριση» της γεωγραφικής προέλευσης. Αυτή η προσέγγιση εξηγεί σε μεγάλο βαθμό τις πολυπαραγοντικές μεθόδους που χρησιμοποιούνται πολύ συχνά για την ταξινόμηση χημικών και φυσικοχημικών ιδιοτήτων που σχετίζονται με τη γεωγραφική προέλευση των ελαιόλαδων (Bevilacqua et al., 2012).

Έχουν αναπτυχθεί και προταθεί πολυάριθμες προσεγγίσεις για την αξιολόγηση της ιχνηλασιμότητας των ελαιόλαδων. Η κλασική χημική ανάλυση, ιδιαίτερα ο προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε υγρασία και ο δείκτης υπεροξειδίων καθώς και ο ποσοτικός προσδιορισμός πτητικών ενώσεων, λιπαρών οξέων, στερολών και τριτερπενικών αλκοολών σε συνδυασμό με κατάλληλη στρατηγική αναγνώρισης χημειομετρικών προτύπων ή νευρωνικών δικτύων έχουν αποδειχθεί ότι είναι μεταξύ άλλων, αποτελεσματικά εργαλεία για την αναγνώριση της γεωγραφικής προέλευσης των ελαιόλαδων. Ωστόσο, αυτή η προσέγγιση έχει μεγάλα μειονεκτήματα, όπως η απαίτηση εκτεταμένων μεθόδων υψηλής ειδίκευσης και η καταστροφή του δείγματος, ενώ παρέχει αποτελέσματα σε μακρύ χρόνο διεκπεραίωσης. Ως εναλλακτικές λύσεις, έχει προταθεί ένα ευρύ φάσμα εργαλείων μεθόδων ανάλυσης, που επιτρέπουν την ταχεία διαλογή των υπό διερεύνηση ελαιόλαδων. Ο γεωγραφικός προσδιορισμός των ελαιόλαδων μπορεί να πραγματοποιηθεί με τη μελέτη του φαινολικού τους προφίλ μέσω υγρής χρωματογραφίας σε συνδυασμό με φασματομετρία μάζας (Bajoub et al.,

2015). Ένας χαμηλού κόστους ανιχνευτής συστοιχίας φωτοδιόδων μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ταυτόχρονη ανίχνευση των εκλούμενων φαινολικών ενώσεων σε διαφορετικά μήκη κύματος και τα αποτελέσματα θα πρέπει να υποβάλλονται σε χημειομετρικές τεχνικές προκειμένου να δημιουργηθεί ένα χρωματογραφικό αποτύπωμα. Τα ισχυρά χημειομετρικά εργαλεία περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, τη διακριτή ανάλυση μερικών ελαχίστων τετραγώνων (PLS-DA), τη γραμμική και βαθμιαία γραμμική διακριτική ανάλυση και την ανάλυση κύριων συνιστωσών. Πρέπει να σημειωθεί ότι σε ορισμένες περιπτώσεις είναι δύσκολο να διακρίνει κανείς ένα υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο, από ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ. Για παράδειγμα, οι Antonini et al. (2015) πραγματοποίησαν μια συγκριτική διερεύνηση πολλών παραμέτρων, συμπεριλαμβανομένης της οξύτητας, του δείκτη υπεροξειδίου, του φάσματος UV και των επιπέδων υδροξυτυροσόλης, τυροσόλης και διαλδεϋδικών μορφών αποκαρβοξυμεθυλελενολικού οξέος που συνδέονται με υδροξυτυροσόλη και τυροσόλη. Δεν παρατηρήθηκαν στατιστικά σημαντικές τιμές μεταξύ του υψηλής ποιότητας ελαιόλαδου και του ελαιόλαδου ΠΟΠ [50]. Μια άλλη οργανική μέθοδος ανάλυσης με εφαρμογές στον χημικό και γενετικό χαρακτηρισμό των ελαιόλαδων ΠΟΠ είναι ο πυρηνικός μαγνητικός συντονισμός (NMR). Οι Del Coco et al. (2016) αποκάλυψαν τη δυνατότητα ανίχνευσης επιπλέον ελαιόλαδων από την ίδια ΠΟΠ σε διαφορετικές ποικιλίες και, εν μέρει, σε διαφορετικές υποπεριοχές, χρησιμοποιώντας ^1H NMR. Υπάρχουν επίσης αρκετές μελέτες που αναφέρουν τη χρήση της UV-φασματοσκοπίας, της κοντινής υπέρυθρης φασματοσκοπίας (NIS) και της τεχνητής μύτης. Λόγω της ευρείας χρήσης του σε τέτοιες έρευνες, έχει αναθεωρηθεί η χρήση της φασματοσκοπίας NIR για την πρόβλεψη της γεωγραφικής προέλευσης του ελαιόλαδου. Ο συνδυασμός NIR και φασματοσκοπίας ορατής-υπεριώδους ακτινοβολίας, μαζί με τεχνητή μύτη, έχει επίσης αναφερθεί.

Μια άλλη δυνατότητα γεωγραφικού χαρακτηρισμού των ελαιόλαδων σχετίζεται με την περιεκτικότητά τους σε μέταλλα, όπως Cu, Cr, Fe και Ni.

Η κατανομή των ιχνοστοιχείων στα παρθένα ελαιόλαδα ποικίλλει ανάλογα με τη γεωγραφική προέλευσή τους και ως εκ τούτου, ένα «δαχτυλικό αποτύπωμα της περιεκτικότητας σε μέταλλα» μπορεί να επιτρέψει στο γεωγραφικό χαρακτηρισμό διαφορετικών παρθένων ελαιόλαδων. Ο προσδιορισμός των μετάλλων μπορεί να πραγματοποιηθεί, χρησιμοποιώντας κατάλληλη προεπεξεργασία δείγματος ελαιόλαδου κυρίως πέψη και ανίχνευση με φασματομετρικές τεχνικές, όπως

ηλεκτροθερμική ατομική φασματομετρία (ET-AAS), φασματομετρία οπτικής εκπομπής επαγωγικού πλάσματος (ICP-OES), και φασματομετρία ατομικής μάζας σε επαγωγικά συζευγμένο πλάσμα αργού (ICP-MS) (Llorent-Martinez et al., 2014).

3.3 ΠΟΠ Ελαιόλαδο Καλαμάτας

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» είναι ένα ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής που αναδεικνύει τα μοναδικά χαρακτηριστικά μιας ποικιλίας, της Κορωνέικης. Η οποία ύστερα από μία προσεκτική διαδικασία ελαιοποίησης, αναδεικνύει πλούσια αρώματα καθώς και μια ισορροπημένη γεύση. Προέρχεται κυρίως από ελαιόκαρπους της ποικιλίας κορωνέικη και κατά 5% από ελαιόκαρπους της ποικιλίας μαστοειδής. (Βετουλάκη, 2015)

Με κύρια χαρακτηριστικά:

- Ολική οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια λαδιού.
- Οι σταθερές για τους δείκτες παρουσίας διαφόρων τύπων οξειδωμένων ουσιών στο ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι οι ακόλουθες κατά την τυποποίηση του ελαιολάδου: ο K232: max 2,20 ο K270: max 0,20 ο Δείκτης υπεροξειδίων: $\leq 14 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$ ο Ολικές στερόλες: $> 1 \text{ } 100 \text{ mg/kg}$ ο Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα (%): Ελαϊκό οξύ: 70-80 Λινελαϊκό οξύ: 4,0-11,0 Στεατικό οξύ: 2,0-4,0 Παλμιτελαϊκό οξύ: 0,6-1,2 Παλμιτικό οξύ: 10,0-15,0 ο Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φρουτώδες ελιάς 3-5, Πικρό 2-3, Πικάντικο 2-4, Ελαττώματα 0

Οι εργασίες καλλιέργειας, παραγωγής και έκθλιψης για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός των ορίων του Νομού Μεσσηνίας. Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» έχει μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο (Βετουλάκη, 2015).

Η παραγωγή του καθώς και η πρώτη αποθήκευσή του ελαιολάδου γίνεται σε μονάδες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης (Μεσσηνία) στις οποίες τηρούνται όλοι οι ενωσιακοί και εθνικοί κανόνες που ισχύουν στην παραγωγή των

τροφίμων, διαθέτοντας ανοξειδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξειδωτες δεξαμενές αποθήκευσης του (Βετουλάκη, 2015).

Στις περισσότερες περιοχές η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με ραβδισμό, είτε με το χέρι είτε με κτένες, καθώς και με μηχανικά μέσα (ραβδιστικές μηχανές), όταν το χρώμα του καρπού γίνεται από πράσινο σε κιτρινοπράσινο και μέχρι ο ελαιόκαρπος να αποκτήσει μελανοϊώδες χρώμα σε ποσοστό περίπου 50%, χρονολογικά υπολογίζεται από τα τέλη Οκτωβρίου και για ένα διάστημα 4-6 εβδομάδων περίπου, ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή και πάντα με τη χρήση ελαιόπανων, που έχουν απλωθεί κάτω από τα ελαιόδεντρα (Βετουλάκη, 2015).

Όσο αφορά την μεταφορά του ελαιοκάρπου στους χώρους των ελαιοτριβείων γίνεται κυρίως με πλαστικά άκαμπτα διάτρητα τελάρα ή σάκους κατασκευασμένους αποκλειστικά από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 kg. Εντός των 24 ωρών πρέπει να γίνεται η μεταφορά των καρπών και η έκθλιψή τους στα ελαιοτριβεία και με τις καλύτερες δυνατές συνθήκες διατήρησης του καρπού, δηλαδή αποθήκευση σε σκιερό μέρος και πάνω σε παλέτες για την κυκλοφορία του αέρα και την αποφυγή άμεσης επαφής με το έδαφος, έτσι ώστε να αποφευχθεί η αλλοίωσή τους (Βετουλάκη, 2015).

Μέχρι να γίνει η έκθλιψη των ελιών πρέπει να διατηρούνται σε δροσερό μέρος. Για να πετύχουμε την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» θα πρέπει το χρονικό διάστημα που απαιτείται από τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου μέχρι την παραγωγή του ελαιόλαδου να μην υπερβαίνει τις 24 ώρες. Ενώ απαγορεύεται η αποθήκευση στο χωράφι του ελαιοκάρπου όπου είναι εκτεθειμένος σε διάφορους φυσικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους (Βετουλάκη, 2015).

Τα κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 27 °C, της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη, όπως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας. Έτσι εξασφαλίζεται η δυνατή και η προαιρετική ένδειξη, επί της συσκευασίας των τυποποιημένων ελαιόλαδων, «Cold Extraction», όπως αναφέρεται στις προδιαγραφές εμπορίας ελαιόλαδου, οι οποίες έχουν καθοριστεί με τον Καν (ΕΚ) αριθ. 1019/2002 (Βετουλάκη, 2015).

Κατά την επεξεργασία στο ελαιοτριβείο τα φύλλα και τα κλαδιά απομακρύνονται από τον καρπό, ο οποίος πλένεται και οδηγείται στο σπαστήρα. Στη συνέχεια ακολουθεί η μάλαξη της ελαιοζύμης για 20-30 λεπτά και η παραλαβή του λαδιού γίνεται ή με πίεση ή με φυγοκέντριση, με ελάχιστη προσθήκη νερού, εφόσον ο ελαιόκαρπος στερείται επαρκούς ποσότητας φυτικών υγρών. Η τοποθεσία των ελαιοτριβείων είναι υποχρεωτικά εντός των ορίων της Μεσσηνίας (Βετουλάκη, 2015).

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» αποθηκεύεται υποχρεωτικά σε ανοξειδωτες δεξαμενές που βρίσκονται σε κατάλληλα διαμορφωμένους αποθηκευτικούς χώρους, σε θερμοκρασία μέχρι 24 °C. Οι εν λόγω χώροι πρώτης αποθήκευσης μπορούν να είναι και στα ίδια τα ελαιοτριβεία στα οποία παράγεται το ελαιόλαδο (Βετουλάκη, 2015).

Μέσω των ειδικών ανοξειδωτων βυτίων, τα οποία έχουν καθαριστεί σχολαστικά γίνεται αποκλειστικά η μεταφορά του ελαιολάδου από τα ελαιοτριβεία προς τους αποθηκευτικούς χώρους των μονάδων εμφιάλωσης.

Τόσο εντός όσο και εκτός της Μεσσηνίας, μπορεί να γίνει η εμφιάλωση του ελαιολάδου με την προϋπόθεση ότι υπάρχει ένα αξιόπιστο σύστημα ιχνηλασιμότητας και γίνεται η κατάλληλη επισήμανση του ελαιόλαδου.

Τέλος όσον αφορά τη χονδρική πώληση επιτρέπεται η μεταφορά σε ανοξειδωτα βυτία, τα οποία σφραγίζονται μόλις γεμίσουν, επισημαίνονται κατάλληλα και τηρείται ένα κατάλληλο σύστημα ιχνηλασιμότητας. Όσο για τις συσκευασίες, στη λιανική πώληση επιτρέπεται η χρήση όλων των συσκευασιών, μέχρι 5 λίτρων, οι οποίες είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές που ορίζει η νομοθεσία της ΕΕ και της Ελλάδας (Βετουλάκη, 2015).

3.4 ΠΟΠ Ελιές Καλαμάτας

Στις 21 Ιουνίου 1996, δημοσιεύτηκε (κανονισμός 1107/96, στο L 148) η καταχώριση ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Ελιά Καλαμάτας» με υποχρεωτική μεταφορά στο λατινικό αλφάβητο ως «Elia Kalamatas». Η εμπορική επιτυχία οδήγησε σε συνεχή επέκταση με νέες φυτεύσεις.

Η ένδειξη ελιά «Καλαμάτας» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Καλαμών που καλλιεργείται στο Νομό Μεσσηνίας και εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται στην απόφαση 184/27.10.93 και στις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/9312.

Σε περιοχές του Νομού Μεσσηνίας που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό Καλοκαίρι καλλιεργείται η ελιά Καλαμών, καθώς και σε εδάφη αργιλοαμμώδη έως πετρώδη, σε πεδινές ή επικλινείς περιοχές.

Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

- μέχρι μία (1) μονάδα αζώτου ανά δένδρο και κατ' έτος, κυρίως υπό τη μορφή ασβεστούχου νιτρικής αμμωνίας.
- μέχρι 0.5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία, με τη μορφή υπερφοσφορικού.
- μέχρι μια (1) μονάδα καλίου σε ξερικά εδάφη ανά δένδρο και διετία με τη μορφή θεϋχού καλίου, ή με 0,7 μονάδες καλίου σε αρδευόμενες καλλιέργειες με τη μορφή νιτρικού καλίου.

Ενώ μπορεί να γίνεται λίπανση σε μικρές ποσότητες μαγνησίου και βορίου με τη μορφή βόρακα σε εξαιρετικές περιπτώσεις και εφόσον απαιτείται.

Η περίοδος άρδευσης μπορεί να γίνεται από Ιούλιο μέχρι Σεπτέμβριο, τρεις (3) μέχρι πέντε (5) φορές, με τεχνητή βροχή ή στάγδην.

Όπως αναφέρθηκε και σε προηγούμενη ενότητα, η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του, δηλαδή όταν το χρώμα του καρπού είναι μαύρο και το μέσο βάρος των καρπών για παραγωγή ελαιών Καλαμάτας Π.Ο.Π. είναι στα 6 gr, με σχέση πυρήνα προς καρπό 7,8 έως 10,5 προς 1.

Η ασθένεια που οφείλεται στο δάκο καταπολεμάται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους και η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 30 Kg.

Ο ελαιοκάρπος δεν πρέπει να παρουσιάζει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες. Η μέθοδος που χρησιμοποιείται κυρίως για την εκκίκρυσή του ελαιοκάρπου είναι εμβάπτισή σε υδατικό διάλυμα φυσικού άλατος (χλωριούχου νατρίου) με περιεκτικότητα από 5% έως 8% σε χλωριούχο νάτριο.

Η διάρκεια της ωρίμανσης είναι δύο μήνες περίπου και έπειτα αφού το προϊόν χαραχθεί και τοποθετηθεί σε καθαρό νερό για 24 ώρες περίπου, παρασκευάζεται νέα άλμη, στην οποία τοποθετείται ο ελαιοκάρπος και το δοχείο συμπληρώνεται μέχρι το χείλος του, με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας, για την άριστη διατήρηση του καρπού.

Ως τελικό προϊόν οι ελιές «Καλαμάτας Π.Ο.Π., μπορεί να είναι χαραγμένες ή και όχι αλλά συσκευάζονται ως εξής:

Τα είδη συσκευασίας που χρησιμοποιούνται:

- Συνθετικά δοχεία προδιαγραφών Ε.Ο.Κ. στρογγυλά με βιδωτό πώμα των 3.5 και 13 κιλών.
- Λευκοσιδηρά ή γυάλινα δοχεία μέχρι 1 κιλό.

Πίνακας 1. Είδη συσκευασίας ελιάς «Καλαμάτας» ΠΟΠ

Περιεχόμενο ανά συσκευασία	Ελιές (σε κιλά)	Άλμη (σε κιλά)	Παρθένο ελαιόλαδο (σε γραμμ.)	Άλμη (%)
Συνθετικό καθαρού βάρους 5 kg	5,0	2,6	50	6,8
Συνθετικό καθαρού βάρους 3 kg	3,0	1,7	50	6,8
Λευκοσίδηρο ή γυάλινο μέχρι 1 kg	0,54	0,3	40	6,6

Πηγή: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΩΝ: συνεργατικές πρακτικές καλλιέργειας και εκμετάλλευσης στην νότιο Πελοπόννησο, 2018

Σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος που μπορεί να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του προϊόντος είναι οι εξής:

Πίνακας 2. Εμπορικοί τύποι ελαιοκάρπου

Εμπορική ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
SUPER MAMOUTH	91-100
MAMOUTH	101-110
SUPER COLOSSAL	111-120
COLOSSAL	121-140
GIANT	141-160
EXTRA JUMBO	161-180
JUMBO	181-200
EXTRA LARGE	201-230
LARGE	231-260

SUPERIOR	261-290
BRILLIANTS	291-320
FINE	321-350
BULLET	351-380

Πηγή: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΩΝ: συνεργατικές πρακτικές καλλιέργειας και εκμετάλλευσης στην νότιο Πελοπόννησο, 2018

Χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος είναι η φρουτώδη γεύση, η τραγανή σάρκα, εύκολα αποσπώμενη του πυρήνα και μαύρο χρώμα μέχρι μελανοιώδες.

3.5 Καταχωρημένα ΠΟΠ λαδιού

Η Ελλάδα έχει πετύχει την καταχώρηση ενός σημαντικού αριθμού ονομασιών και γεωγραφικών ενδείξεων για εκλεκτά ελαιόλαδα, ακολουθώντας τις διαδικασίες πιστοποίησης. (Γκούμας & Σηφανάκη, 2013).

Πίνακας 3. Καταχωρημένες ονομασίες ΠΟΠ ελαιόλαδων στην Ελλάδα

ΠΟΠ Ελαιόλαδων
ΑΡΧΑΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΑΠΟΚΟΡΩΝΑΣ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΒΙΑΝΝΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΘΡΑΨΑΝΟ ΠΟΠ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ ΠΟΠ
ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΠΟΠ
ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ ΠΟΠ
ΚΡΟΚΕΕΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΠΟΠ
ΜΕΣΣΑΡΑ ΠΟΠ
ΛΥΓΟΥΡΙΟ ΑΣΚΛΗΠΕΙΟΥ ΠΟΠ
ΠΕΤΡΙΝΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΠΟΠ

ΠΕΖΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΠΟΠ
ΦΟΙΝΙΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΠΟΠ

Πηγή: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΩΝ: συνεργατικές πρακτικές καλλιέργειας και εκμετάλλευσης στην νότιο Πελοπόννησο, 2018

Έχουν χαρακτηριστεί 28 τύποι ελαιολάδων εγχώριας παραγωγής ως ΠΟΠ, στην Ελλάδα γεγονός που απεικονίζει τον υψηλό βαθμό διαφοροποίησης της εγχώριας παραγωγής. Όσο αφορά την πιστοποίηση, η διαδικασία έχει ως εξής: αρχικά, η ενδιαφερόμενη επιχείρηση υποβάλλει στον Οργανισμό μία αίτηση ένταξης στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης για κάθε προϊόν ΠΟΠ, μετά την αξιολόγηση της αίτησης προγραμματίζεται επιτόπιος έλεγχος στην επιχείρηση, τα ευρήματα του οποίου καθορίζουν τη χορήγηση ή μη Πιστοποίησης σε αυτήν. Στην πρώτη περίπτωση, συντάσσεται μία σύμβαση ανάμεσα στον Οργανισμό και την ελεγχόμενη επιχείρηση, χορηγείται στην τελευταία ένα Πιστοποιητικό χρήσης της καταχωρισμένης ένδειξης σύμφωνα με το πεδίο δραστηριότητάς της και η επιχείρηση καταχωρείται στο Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ/ΠΓΕ του Οργανισμού. Η επιχείρηση συμμορφώνεται με την κείμενη νομοθεσία ελέγχεται από τα αρχεία εισροών-εκροών και από ελέγχους αγοράς που διενεργούνται στα σημεία διάθεσης των προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ, οπότε και καθορίζεται η ανανέωση της Πιστοποίησής της ή αν κριθεί σκόπιμο η ανάκληση αυτής. Στην τελευταία αυτή περίπτωση, η αίτηση της επιχείρησης τίθεται στο αρχείο και η ελεγχόμενη επιχείρηση μπορεί να υποβάλει εκ νέου αίτηση, όταν οι λόγοι ανάκλησης έχουν αρθεί. Την ίδια διαδικασία ακολουθείται και όταν εξ' αρχής, από τον επιτόπιο έλεγχο αξιολόγησης στην επιχείρηση, προκύψει η μη χορήγηση Πιστοποίησης σε αυτήν (Γκούμας & Σηφανάκη, 2013).

Ειδικότερα, όσον αφορά την πιστοποίηση του ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιολάδου, η πρόσφατη επικαιροποίηση των εντύπων που αφορούν όλους τους τομείς δραστηριότητας του ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιολάδου εστιασμένα στη συνέχιση της ιχνηλασιμότητας (ακόμη και σε επίπεδο δεξαμενής) και τεκμηρίωση αυτής μέσω επίσημων παραστατικών όπως και η αναλυτικότερη απεικόνιση στοιχείων της πρωτογενούς παραγωγής με ανάλογα έντυπα ενδυναμώνει περαιτέρω την αξιοπιστία

του συστήματος των προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ σχετικά με το ελαιόλαδο (Γκούμας & Σηφανάκη, 2013).

Από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις ή τους Εκτελεστικούς Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Επιτροπής υπαγορεύονται οι προδιαγραφές καταχώρισης των ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιολάδων. Όπου σύμφωνα με αυτές, ο ελαιόκαρπος συγκεκριμένης ποικιλίας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιολάδου προέρχεται αποκλειστικά από συγκεκριμένες περιοχές. Επιπλέον, η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται μέσα στη γεωγραφική ζώνη, σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία, που διασφαλίζουν θερμοκρασίες ελαιόπαστας σε όλες τις φάσεις επεξεργασίας μικρότερες από 30οC ή και ακόμα χαμηλότερες (Γκούμας & Σηφανάκη, 2013).

Οι καλλιεργητικές τεχνικές και οι μέθοδοι καταπολέμησης εντομολογικών προσβολών συντελούν σημαντικά στην αύξηση της παραγωγής και βελτίωση της ποιότητας του ελαιόλαδου, γι αυτό το λόγο θα πρέπει να γίνεται ιδιαίτερη αναφορά. Ενώ η σύντομη μεταφορά του ελαιοκάρπου στο ελαιοτριβείο και η άμεση έκθλιψή του, συντελεί περαιτέρω στη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του παραγόμενου ελαιολάδου. Τέλος, η μοναδική κωδικοποιημένη αρίθμηση της κάθε φιάλης αλλά και οι διακριτοί κανόνες επισήμανσης που διέπουν το νομοθετικό πλαίσιο, όπως ορίζεται στις αντίστοιχες ανά ελαιόλαδο προδιαγραφές, συντελούν στην προστασία του τελικού καταναλωτή από πιθανή παραπλάνηση (Γκούμας & Σηφανάκη, 2013).

3.6 Καταχωρημένα ΠΟΠ ελιάς

Στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου, τα καταχωρημένα ΠΟΠ ελιάς παρουσιάζονται στον πίνακα 4.

Εκτός από ελιά Καλαμάτας, όπως παρατηρείται στον πίνακα 4, υπάρχουν και άλλες ΠΟΠ ελιές.

Πίνακας 4. Καταχωρημένες ονομασίες ΠΟΠ ελιάς στην Ελλάδα

ΠΟΠ Ελιάς
ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΑΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ
ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ
ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ
ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ
ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ ΒΟΛΟΥ
ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ
ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ
ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΙΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ
ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πηγή: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΩΝ: συνεργατικές πρακτικές καλλιέργειας και εκμετάλλευσης στην νότιο Πελοπόννησο, 2018

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

4.1 Νομοθετικό πλαίσιο

Το νομικό πλαίσιο που διέπει τα ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα έχει δύο συνιστώσες, την κοινοτική και την εθνική νομοθεσία.

Σε επίπεδο κοινοτικής νομοθεσίας, το 1992, με τον κανονισμό 2081/92 (European Commission, 2002), η Ευρωπαϊκή Ένωση υιοθέτησε για πρώτη φορά το καθεστώς για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα. Το 2006, ο κανονισμός αυτός αντικαταστάθηκε από τον 510/06 (European Union Commission, 2006), χωρίς καμία αλλαγή ως προς το πεδίο εφαρμογής και τη σκοπιμότητα. Το 2012 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή εισήγαγε έναν νέο κανονισμό για τα συστήματα ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (European Commission, 2012). Αυτός ο κανονισμός αντικατέστησε προηγούμενους και αφορούσε συστήματα όπως ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) και ΓΕ (Γεωργικές Ενδείξεις). Ο κανονισμός αυτός τέθηκε σε ισχύ τον Δεκέμβριο του 2012 και συμπληρώνεται από την Πράξη (ΕΕ) αριθ. 665/2014, που εγκρίθηκε τον Ιούλιο του 2014. Ο Κανονισμός 1308/2013 επιχειρεί να δικαιολογήσει τις ιδιαιτερότητες των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Οι σημάνσεις αυτές εισήχθησαν για να ενθαρρύνουν τη διαφορετική γεωργική παραγωγή, να προστατεύσουν τα ονόματα από κακή χρήση και μίμηση και να βοηθήσουν τους καταναλωτές να κατανοήσουν καλύτερα τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των προϊόντων.

Σε εθνικό επίπεδο, η τήρηση των προδιαγραφών καταχώρισης των προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ καθορίζεται από συμπληρωματικά μέτρα που εφαρμόζουν τον Καν. (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2006 «για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων» και τον Καν.(ΕΚ) 1898/2006 της Επιτροπής της 23ης Δεκεμβρίου 2006 «σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού υπ' αριθμ.

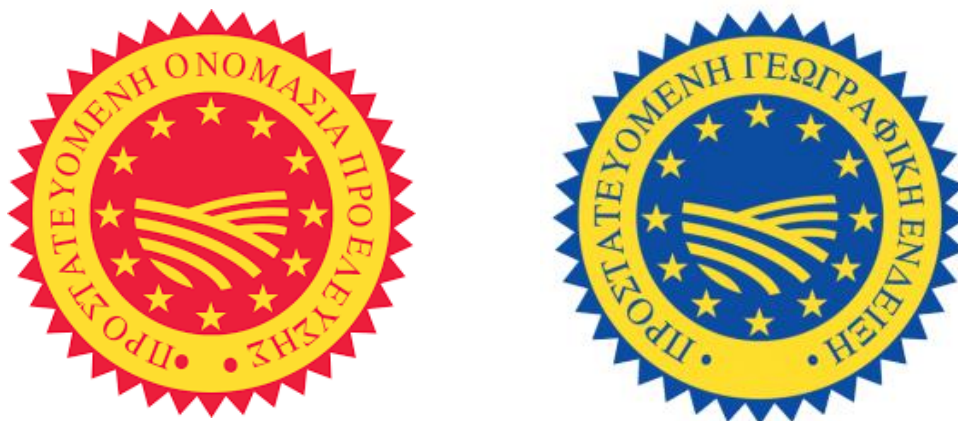
510/2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων» ΚΥΑ 261611 (ΦΕΚ αριθ. 406/22-03-2007 τεύχος Β) με συμπληρωματικά μέτρα του Καν. 510/06 και 1898/06.

Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 261611/7.3.2007 απόφασης των Υπουργών Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Οικονομίας και Οικονομικών, Ανάπτυξης, Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, «περί καθορισμού συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του καν. (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20.3.2006 «για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων» και του καν. (ΕΚ) 1898/2006 της Επιτροπής της 23.12.2006 «σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του υπ' αριθμ.510/2006 κανονισμού για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων» ΚΥΑ 290398 (ΦΕΚ αριθ. 694/21-04-2008 τεύχος Β) που τροποποιεί την ΚΥΑ 261611/2007.

Επίσης ακολούθησε η τροποποίηση της υπ' αριθμ. 26390/10.6.2008 (Φ.Ε.Κ.1114/τ.Β'/13.6.2008) κοινής απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Ανάπτυξης «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 33022/25.7.2007 (Φ.Ε.Κ.1292/Β'/25.7.2007) κοινής απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Ανάπτυξης "Καθορισμός προδιαγραφών, όρων και προϋποθέσεων για εξειδίκευση των επενδυτικών σχεδίων παροχής υπηρεσιών εφοδιαστικής αλυσίδας της υποπερίπτωσης iii της περίπτωσης (δ) της παραγράφου 1 του άρθρου 3 του ν. 3299/2004"» ΚΥΑ 318764 (ΦΕΚ αριθ. 1683/21-08-2008 τεύχος Β) που τροποποιεί την ΚΥΑ 261611/2007.

Γενικά ισχύει ο καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. 510/2006 του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2006 "για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων" και του Καν. 1898/20069 της Επιτροπής της 23ης Δεκεμβρίου 2006 "σχετικά με την θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.510/2006 με την ΚΥΑ αριθ. 261611/07-03-2007 σε ενοποιημένη μορφή.

Αργότερα, πραγματοποιήθηκε η τροποποίηση της με αριθ. 261611/7.3.2007 απόφασης των Υπουργών Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Οικονομίας και Οικονομικών, Ανάπτυξης και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Β'406), όπως τροποποιήθηκε με τις αριθ. 290398/11.4.2008 (Β'694) και 318764/7.8.2008 (Β'1683) όμοιες αποφάσεις» ΥΑ 3321/145849 (ΦΕΚ 4980/Β/08-11-2018) (Τροποποίηση της ΚΥΑ 261611/2007 για ΕΠΙΠ) (MessinianLive, 2021).



Εικόνα 1 Λογότυπα πιστοποίησης ΠΟΠ και ΠΓΕ

Στην Ελλάδα, ο Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ), με το διακριτικό τίτλο AGROCERT από τον Ιούνιο του 2006 έχει την αρμοδιότητα να εγκρίνει τα υποβαλλόμενα αιτήματα ένταξης των ενδιαφερομένων επιχειρήσεων στο σύστημα ελέγχου, να πραγματοποιεί ελέγχους συνεργαζόμενος με τις Διευθύνσεις Αγροτικής Ανάπτυξης, διασφαλίζοντας την τήρηση των προδιαγραφών, να πιστοποιεί τα προϊόντα και να τηρεί το Μητρώο των Εγκεκριμένων επιχειρήσεων και το Μητρώο των δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ και ΠΓΕ. Ο ΟΠΕΓΕΠ αναλαμβάνει την ενημέρωση του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων σχετικά με τα αποτελέσματα από τους ελέγχους του καθώς και τα μέτρα που επέβαλε κατά τη διενέργεια των ελέγχων αυτών.

Ο ΟΠΕΓΕΠ (AGROCERT) αποτελεί Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και λειτουργεί για το δημόσιο συμφέρον υπό την εποπτεία του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Ν.2637/98) (Agronews, 2020).



Εικόνα 2 Λογότυπο Agrocert

Το μητρώο δικαιούχων χρήσης ενδείξεων ΠΟΠ και ΠΓΕ που τηρείται στον ΟΠΕΓΕΠ περιλαμβάνει πληροφορίες των στοιχείων και της έδρα του δικαιούχου, του είδους και της ονομασίας του τροφίμου, της κατηγορία ΠΟΠ ή ΠΓΕ και της ημερομηνίας που εγκρίθηκε, ανανεώθηκε ή ανακλήθηκε το δικαίωμα χρήσης των συγκεκριμένων ενδείξεων. Κάθε ενδιαφερόμενος έχει ελεύθερη πρόσβαση στο Μητρώο.

Σύμφωνα με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, παρουσιάζεται ο κατάλογος προϊόντων και συγκεκριμένα ελαιόλαδου και επιτραπέζιων ελιών με πιστοποίηση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) καθώς και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου για την Περιφερειακή Ενότητα της Πελοποννήσου. Στην παρούσα εργασία θα επικεντρωθούμε στο ΠΟΠ ελαιόλαδο και επιτραπέζιες ελιές Καλαμάτας.

Πίνακας 5. Κατάλογος ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου

	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ			
1	Κροκέες Λακωνίας	ΠΟΠ	317738/18.01.97 (ΦΕΚ 24/18.01.94)

			Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
2	Πετρίνα Λακωνίας	ΠΟΠ	317714/01.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
3	Κρανίδι Αργολίδας	ΠΟΠ	315790/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
4	Λακωνία	ΠΓΕ	444282/23.12.93 (ΦΕΚ 955/31.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
5	Ολυμπία	ΠΓΕ	392926/31.08.93 (ΦΕΚ 745/27.09.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
6	Καλαμάτα	ΠΟΠ	Προδιαγραφές 379567/20.08.93 (ΦΕΚ 821/07.10.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C156/1997 <u>Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C186/2012</u> Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L215/2015
7	Φοινίκι Λακωνίας	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C180/2001 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L184/2003
8	Εξαιρετικό παρθένο	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C128/2006

	ελαιόλαδο Τροιζηνία		Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L183/2007
2. ΕΛΙΕΣ			
1	Ελιά Καλαμάτας	ΠΟΠ	440304/11.11.93 (ΦΕΚ 871/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2021

4.2 Η εξέλιξη του ΠΟΠ ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς Καλαμάτας

Το 1979 με το Προεδρικό Διάταγμα 221/1979 «Περί τυποποίησης, συσκευασίας και ποιοτικού ελέγχου των προς εξαγωγήν επιτραπέζιων ελαιών» υιοθετείται από την Ελληνική Διοίκηση η ονομασία «Kalamata olives» υποχρεώνοντας κατηγορηματικά τις επιχειρήσεις επεξεργασίας και εμπορίας επιτραπέζιων ελιών να εξάγουν ελιές Καλαμών χρησιμοποιώντας την ονομασία «Kalamata olives».



Έπειτα από 14 χρόνια από την έκδοση του Προεδρικού Διατάγματος 221/1979 και συγκεκριμένα το έτος του 1993, παρόλο που η δυναμική των εξαγωγών των επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας Καλαμών με την ονομασία «Kalamata olives» εμφανίζει ιδιαίτερη αύξηση φτάνοντας και τους 20.000 τόνους, ο νομός Μεσσηνίας καταθέτει πρόταση στην Ελληνική Κυβέρνηση σχετικά με τη δημιουργία ΠΟΠ με την ονομασία «Ελιά Καλαμάτας» / PDO «Elia Kalamatas», την οποία και αποδέχεται χωρίς

να προβεί σε μελέτη των επιπτώσεων αυτής της απόφασης για τους ελαιοπαραγωγούς, στις επιχειρήσεις μεταποίησης και εξαγωγής επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας Καλαμών με την ονομασία «Kalamata olives».

Σε αυτό το σημείο αξίζει να αναφερθεί η ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας» / PDO «Eliá Kalamatas» αναφέρεται σε κύρια φάση στην προέλευση των επιτραπέζιων ελιών και σε δευτερεύουσα φάση στην ποικιλία, της οποίας το όνομα τυχαίνει να συμπίπτει με την προέλευση.

Έτσι το 1996 με την έγκριση της ΠΟΠ/PDO από την Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης, οι Έλληνες που εξάγουν επιτραπέζιες ελιές υποχρεούνται από την Ελληνική Κυβέρνηση να μην κάνουν εξαγωγές με την καθιερωμένη ονομασία «Kalamata olives», που ήταν το brand name που αντικατοπτρίζει την ποικιλία και την προέλευση, και έως τότε οι εξαγωγές γίνονταν σε πάνω από 100 χώρες παγκοσμίως.

Με την αλλαγή σε ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας» / PDO «Eliá Kalamatas» οι ελληνικές επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Καλαμών έμειναν χωρίς όνομα στην παγκόσμια αγορά εκτός του Ελλαδικού χώρου (Ηλιάσκος, 2021).



Η θέσπιση αυτή του ΠΟΠ το 1996, προκάλεσε σύγχυση στις εξαγωγές με σημαντικές οικονομικές και κοινωνικές επιπτώσεις. Στις αρχές του 21^{ου} αιώνα οι εξαγωγές των επιτραπέζιων ελιών με την ονομασία προϊόντος «Kalamata olives» Π.Δ. 221/79 αυξήθηκαν και έφθασαν περίπου τους 70.000 τόνους σε ετήσια κλίμακα. Αντιθέτως, οι εξαγωγές των επιτραπέζιων ελιών με την ονομασία προϊόντος ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας» / PDO «Eliá Kalamatas» από την περιφερειακή ενότητα της

Μεσσηνίας δεν ξεπερνούσαν τους 350 τόνους σε ετήσια κλίμακα που αντιστοιχούσε στο 0,5% της εγχώριας παραγωγής.

Ταυτόχρονα αρχίζει η ταχύτατη ανάπτυξη νέων ελαιοπαραγωγικών περιοχών όπου καλλιεργούν την ποικιλία Καλαμών στους νομούς της Αιτωλοακαρνανίας και της Φθιώτιδας, ενώ παράλληλα αναπτύσσεται η ελαιοπαραγωγή της ποικιλίας αυτής και στο Νομό Λακωνίας. Ο Νομός Μεσσηνίας διατηρεί σταθερή την καλλιέργεια των επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας Καλαμών.

Παρόλο που οι ελληνικές εξαγωγές των επιτραπέζιων ελιών με την ονομασία “Kalamata olives” παρουσιάζουν αύξηση, κάνουν την εμφάνισή τους στα ράφια των Supermarkets (S/Ms) των Ευρωπαϊκών αγορών (Ιταλία, Σλοβενία, Γερμανία κ.α.) προϊόντα που φέρουν την ίδια ονομασία “Kalamata olives” και προέρχονται από τρίτες χώρες, εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. Τα ελληνικά προϊόντα αρχίζουν και αποσύρονται με τη δικαιολογία ότι η ονομασία του προϊόντος “Kalamata olives” παραπέμπει στο προϊόν με ονομασία ΠΟΠ “Elia Kalamatas”/ PDO «Elia Kalamatas» προκαλώντας σύγχυση στους καταναλωτές της Ευρωπαϊκής αγοράς (Ηλιάσκος, 2021).

Σύμφωνα με έρευνες αποδείχθηκε ότι στις ευρωπαϊκές αγορές, όπως αυτή της Ιταλίας, τα ελληνικά προϊόντα με την ονομασία “Kalamata olives” αποσύρθηκαν από τα ράφια των σούπερ μάρκετ κατόπιν παρεμβάσεων του Συλλόγου με έδρα στο Νομό Μεσσηνίας που ασχολούνταν με την προστασία των Μεσσηνιακών Προϊόντων (ΣΥΜΕΠΟΠ). Ο σύλλογος αυτός παρατήρησε την πτώση των πωλήσεων των προϊόντων με ονομασία ΠΟΠ “Elia Kalamatas”/ PDO «Elia Kalamatas» και έτσι εκτόπισε ελληνικά προϊόντα επιτραπέζιων ελιών με στόχο την ανάδειξη των Μεσσηνιακών. Στην πραγματικότητα με αυτή την ενέργεια, τα προϊόντα που προέρχονταν από τις τρίτες χώρες ήταν τα μόνα που ωφελήθηκαν.

Την ίδια στιγμή στην Ελλάδα δημιουργήθηκαν τεράστια προβλήματα σε αρκετές επιχειρήσεις που ασχολούνται με τις εξαγωγές εξαιτίας πιέσεων από μεμονωμένους φορείς στο Νομό Μεσσηνίας. Συγκεκριμένα, κάποιες ΔΑΟΚ απαγορεύουν την εξαγωγή των επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας Καλαμών με την ονομασία “Kalamata olives” αναγκάζοντας την Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών, Τυποποιητών, Εξαγωγέων Επιτραπέζιων Ελιών (ΠΕΜΕΤΕ) να προβεί στην κατάθεση

Αιτήματος Ακύρωσης της ονομασίας ΠΟΠ “Elia Kalamatas”/ PDO «Elia Kalamatas» το 2013, καθώς η καθιερωμένη αυτή ονομασία δεν λειτουργούσε σύμφωνα με τον σκοπό που αναγνωρίστηκε και ταυτόχρονα προκάλεσε οικονομικές και κοινωνικές ζημιές στους ελαιοπαραγωγούς και στην Ελλάδα γενικότερα.

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας το χρονικό διάστημα 2012-2014 και συγκεκριμένα από τις 28/11/2012, προχώρησε στην κατάθεση Αιτήματος για την Τροποποίηση των Προδιαγραφών της ονομασίας ΠΟΠ “Elia Kalamatas”/ PDO «Elia Kalamatas» ζητώντας την επέκταση της ζώνης του συγκεκριμένου προϊόντος στους όμορους νομούς, και συγκεκριμένα στο Νομό Λακωνίας, στο Νομό Αρκαδίας και στο Νομό Ηλείας.

Ο ΣΥΜΕΠΟΠ υπέβαλε στις 8/12/2014 νέα αίτηση με στόχο την αλλαγή της ονομασίας σε “Kalamata olives” και τη συσκευασία των επιτραπέζιων ελιών εντός της γεωγραφικής ζώνης της Μεσσηνίας. Επιπλέον, η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας υπέβαλε στις 23/12/2014 νέα αίτηση που στόχευε στην αλλαγή της ονομασίας σε “Kalamata olives Messinias”, τη συσκευασία των επιτραπέζιων ελιών εντός των ορίων της γεωγραφικής ζώνης της Μεσσηνίας καθώς και προδιαγραφές για τον ποιοτικό έλεγχο του προϊόντος.



Προκειμένου να λυθεί το θέμα που είχε προκύψει με τα αιτήματα από τον ΣΥΜΕΠΟΠ και την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας, όπου φαινόταν ξεκάθαρα ότι οι εμπλεκόμενοι φορείς του Νομού Μεσσηνίας είχαν ως στόχο να ελέγχουν την ονομασία ΠΟΠ “Elia Kalamatas”/ PDO «Elia Kalamatas» αλλά και την ονομασία της ποικιλίας “Kalamata olives”, στις 26/2/2018 ο τότε Υπουργός Αγροτικής

Ανάπτυξης και Τροφίμων Β. Αποστόλου με την ΥΑ 331/20735 ΦΕΚ 648/26.2.2018 ο Υπ.Α.Α.Τ. Βαγγέλης Αποστόλου, κατήγγησε την μέχρι τότε κατοχυρωμένη ονομασία καθιστώντας την γεωγραφική ένδειξη «Kalamata» ως κοινό όρο, συνώνυμο της ποικιλίας ελιάς «ΚΑΛΑΜΩΝ» καταστρατηγώντας την ενωσιακή νομοθεσία για την προστασίας της γεωγραφικής ένδειξης και ειδικότερα του ΚΑΝ 1151/12 Άρθρο 13 και ΚΑΝ. 637/2009 Άρθρο 2.2 (MessinianLive, 2021).

Η Υπουργική Απόφαση 331/20735/26.2.2018 επανέφερε τη δυνατότητα εξαγωγής των επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας «Καλαμών» με την καθιερωμένη και θεσμοθετημένη ονομασία τους ως «Kalamata Olives» αλλά και επίσης επανέφερε τη διάθεση και του εμπορικού τύπου ΠΟΠ “Elia Kalamatas”/ PDO «Elia Kalamatas», ο οποίος τύπος επί 25 χρόνια (1996-σήμερα) δεν ξεπέρασε τους 350 τόνους παραγωγής ετησίως που αντιστοιχεί στο 0,47% της εγχώριας παραγωγής της ποικιλίας Καλαμών.

Τα συμπεράσματα από τα παραπάνω είναι τα εξής:

- Η ονομασία «Kalamata Olives» παρουσιάζει εξαγωγές σε περισσότερες από 100 χώρες παγκοσμίως και συνεισφέρει στο κράτος περισσότερα από 200 εκατ. Ευρώ.
- Η ονομασία ΠΟΠ Elia Kalamatas”/ PDO «Elia Kalamatas», που επικεντρώνεται στην προέλευση και όχι την ποικιλία δεν εμφανίζει ιδιαίτερες πωλήσεις.

Ωστόσο πολλοί από τους εμπλεκόμενους φορείς θεωρούν ότι η υπουργική απόφαση Αποστόλου έχει προκαλέσει πολλές δυσμενείς επιπτώσεις τόσο στην αγορά και όσο και στην εμπορία των επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας καλαμών.

Κάποιες από τις επιπτώσεις παρουσιάζονται στη συνέχεια:

Ο όρος «Kalamata» αφέθηκε απροστάτευτος και εκτεθειμένος

Σύμφωνα με τον ισχυρισμό οποιαδήποτε χώρα παγκοσμίως που καλλιεργεί και παράγει επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Καλαμών μπορεί να εγγραφεί στο FRUMATIS και να διαθέτει τις ελιές με την ονομασία «Kalamata Olives» ακυρώνοντας το ελληνικό brand name που έχει καταχωρηθεί εδώ και τόσα χρόνια.

Τρίτες χώρες, όπως η Αίγυπτος, η Τουρκία, η Νότια Αφρική, η Αυστραλία κ.α. μπορούν να παρέμβουν στην παγκόσμια αγορά εξάγοντας επιτραπέζιες ελιές με τον όρο «Kalamata Olives».

Δεδομένου ότι οι επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Καλαμών στις τρίτες χώρες έχουν μικρότερο κόστος καλλιέργειας, παραγωγής και μεταποίησης, αυτό έχει ως αποτέλεσμα να ασκεί πίεση στις τιμές των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας Καλαμών εκτοπίζοντάς τες από την παγκόσμια αγορά.

Διευκολύνονται οι εισαγωγές φθηνών επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας Καλαμών οι οποίες φέρουν την ονομασία «Kalamata Olives» αμφιβόλου προέλευσης.

Εκτιμάται ότι οι εισαγωγές τέτοιου τύπου επιτραπέζιων ελιών φτάνουν τους 15000-18.000 τόνους σε ετήσια βάση.

Δοκιμάζεται η εκτίμηση της ποιότητας των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών αφού αντικαθίσταται πλέον με ένα προϊόν που φέρει άγνωστες προδιαγραφές και συνθήκες παραγωγής και μεταποίησης.

Στο χρονικό διάστημα 2016 -2018 εντός του έτους του 2017, ο όρος «KALAMATA» δεν αναγραφόταν στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών και άρχισε η καμπάνια προβολής φέροντας την ονομασία Olive YOU ύψους 11 εκατ. ευρώ σε 13 χώρες του εξωτερικού (<http://www.oliveyou-eu.eu/>), εντός του πλαισίου του Καν.(ΕΕ)1144/14 με έγκριση του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων χρηματοδοτούμενο από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Η καμπάνια έκανε χρήση και του όρου «KALAMATA OLIVES» στη συσκευασία των επιτραπέζιων ελιών στις χώρες-στόχους, δημιουργώντας μεγαλύτερη σύγχυση στα προϊόντα με την καταχωρισμένη ονομασία ΠΟΠ “Elia Kalamatas”/ PDO «Elia Kalamatas». Αυτή η ρύθμιση θέτει σε κίνδυνο την έκθεση των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών (Agronews, 2020).

Όπως αναφέρθηκε και προηγουμένως, όποιος φορέας από οποιαδήποτε χώρα του κόσμου εγγραφεί στο FRUMATIS, μπορεί να κάνει αίτηση για την έγκριση της επιτραπέζιας ελιάς με χρήση της ονομασίας «KALAMATA» όπως για παράδειγμα KALAMATA CALABRIA OLIVES από την Ιταλία ή ΠΟΠ KALAMATA SEVILLA OLIVES από την Ισπανία ή ακόμα και Turkish KALAMATA από την Τουρκία.

Σήμερα ακόμα μόνον η Ελλάδα έχει δηλώσει την ονομασία «ΚΑΛΑΜΑΤΑ» ως συνώνυμο της ποικιλίας Καλαμών (MessinianLive, 2021).

Πίνακας 6 Ονομασία «ΚΑΛΑΜΑΤΑ» ως συνώνυμο της ποικιλίας Καλαμών από την Ελλάδα

Memb er State	Variety denominatio n	Synonym variety denominatio n	Registratio n/Granting Date	Registration renewal date	End registratio n validity
CY	KALAMON	AETONYC HOLIA, CHONDRO ELIA	12/06/12	13/06/2042	12/06/2042
EL	KALAMON	NONE	19/09/1996	06/12/2016	06/12/2046
EL	KALAMON	KALAMATI ANI- TSIGKELI- AETONYC HI- KALAMAT A	19/09/1996	06/12/2016	06/12/2046
IT	KALAMON	NONE	30/09/2012	29/09/2042	29/09/2042

Πηγή: MessinianLive, 2021

Συνέπειες της κατάργησης της Υπουργικής Απόφασης 331/20735/26.2.2018

Η ακύρωση της Υπουργικής Απόφασης 331/20735/26.2.2018 σημαίνει ότι 65.000 τόνων επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας Καλαμών που εξάγονται ήδη με την ονομασία 'Kalamata olives', πρέπει να υποστούν αλλαγή της εμπορικής ονομασίας τους οδηγώντας σε μη αναγνώρισή τους από τους καταναλωτές των ευρωπαϊκών αγορών

και δίνοντας πλεονέκτημα στις τρίτες χώρες που εμπορεύονται συνώνυμες ελιές να καλύψουν το κενό.

Οι βασικές συνέπειες είναι οι εξής:

- Οι ελληνικές εξαγωγές των επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας Καλαμών οι οποίες εξάγονται ήδη σε 100 χώρες θα μειωθούν προς πλεονέκτημα των ανταγωνιστών τρίτων χωρών που εξάγουν παρόμοια προϊόντα (Agronews, 2020).

Πίνακας 7 Ετήσια παραγωγή της ποικιλίας ‘Καλαμών’ που οδηγείται στην επιτραπέζια χρήση

ΝΟΜΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ (ΤΟΝ)	ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΑΙΤΟΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ	40000	44%
ΛΑΚΩΝΙΑΣ	25000	28%
ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ	16000	18%
ΑΛΛΟΙ	7000	7%
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	2500	3%
ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	90500	100%
ΕΤΗΣΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	10000	11%
ΕΤΗΣΙΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΩΡΕΣ	65000	89%
ΣΥΝΟΛΟ ΧΡΗΣΕΩΝ	75000	100%

Πηγή: Agronews, 2020

- Η μείωση της ζήτησης δεδομένου ότι το 90% του παραγόμενου τελικού προϊόντος εξάγεται σε παγκόσμιες αγορές, θα έχει ως επακόλουθο να κατακρημνιστούν οι τιμές στην αγορά.

Πίνακας 8 Οι τιμές των ελιών ‘Καλαμών’ στην αγορά

Ελλάδα

Ελιά Καλαμών-Τιμές παραγωγού			
Παραγωγή	Χρόνος	Μέγεθος	Τιμή ευρώ/κιλό
20/21	Απρίλιος 2021	201-230 τεμάχια	--
19/20	Ιούνιος 2020	201-230 τεμάχια	0,60-0,70
18/19	Ιούνιος 2019	201-230 τεμάχια	0,90-1,00
17/18	Ιούνιος 2018	201-230 τεμάχια	1,30-1,40

Πηγή: Agronews, 2020

- Οι 8.700 ελαιοπαραγωγοί της ποικιλίας Καλαμών θα αγανακτήσουν από την πτώση των τιμών και θα αναγκαστούν να στραφούν προς την ελαιοποίηση των ελιών τους εισπράττοντας τιμές «απόσυρσης» μέσω της παραλαβής του ελαιόλαδου.
- Οι 150 ελληνικές μεταποιητικές/εξαγωγικές επιχειρήσεις θα συρρικνώσουν τις εργασίες τους και ενδεχομένως θα οδηγηθούν σε χρεωκοπία.

4.3 Αναθεώρηση και διαφοροποίηση προτύπων

ΠΟΠ ελαιόλαδο 'ΚΑΛΑΜΑΤΑ'

Σύμφωνα με την προδιαγραφή VI/7982/96 (Αριθμός ΕΕ: GGR 00037/940126, 03/12/96), η ονομασία ΠΟΠ ελαιόλαδο 'ΚΑΛΑΜΑΤΑ' αναφέρεται με τις εξής προδιαγραφές:

Το ελαιόλαδο παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς 'Κορωνέικη' και 'Μαστοειδής' με βιολογικές μεθόδους καλλιέργειας. Επιπλέον, τα ελαιόδεντρα και η παραγωγή/μεταποίηση του ελαιόλαδου ανήκουν στα διοικητικά όρια της επαρχίας της Καλαμάτας του νομού Μεσσηνίας.

Η αναγνώριση ΠΟΠ 'Μεσσήνη', πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την απόφαση 184/27.10.93, με την οποία περιγράφεται το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται από την ποικιλία 'Κορωνέικη' και καλλιεργείται στα γεωγραφικά όρια του Δήμου Μεσσήνης υπό τις προϋποθέσεις των διατάξεων Ν 2040/1993 και του Π.Δ 61/1993.

Η ένδειξη ΠΟΠ 'ΠΥΛΙΑ' αναγνωρίστηκε με την αίτηση 530/9.6.93 της Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας που αναφέρεται στο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται από την ποικιλία 'Κορωνέικη' και καλλιεργείται στα γεωγραφικά όρια της επαρχίας Πυλίας υπό τις προϋποθέσεις των διατάξεων Ν 2040/1993 και του Π.Δ 61/1993.

Σύμφωνα με την αίτηση 6089/09.06.93 ορίζεται η ονομασία ΠΟΠ ελαιόλαδο Καλαμάτας και ορίζει την καλλιέργεια των ποικιλιών 'Κορωνέικη' και 'Μαστοειδής' στο σύνολο των Δήμων της Επαρχίας Καλαμάτας υπό κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες. Κατά τη μεταποίηση δεν πρέπει να εφαρμόζονται τεχνολογικές επεμβάσεις που αλλοιώνουν τη φυσικοχημική σύσταση του προϊόντος.

Η ονομασία ΠΟΠ Καλαμάτα ορίστηκε σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 (12.06.96) σχετική με την καταχώρηση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081 /92.

Ακολουθεί ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1065/97 (12.06.97) για συμπλήρωση του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 σχετικά με την καταχώρηση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081 /92 του Συμβουλίου για την ονομασία ΠΟΠ Καλαμάτα.

Στη συνέχεια πραγματοποιήθηκε η αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Ορίζονται τα εξής:

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται το ελαιόλαδο ΠΟΠ με την ονομασία «Καλαμάτα-Kalamata», οριοθετείται από τα διοικητικά όρια της Μεσσηνίας, η οποία αποτελεί περιφερειακή ενότητα της Περιφέρειας Πελοποννήσου, έτσι ώστε να περιλαμβάνονται όλες οι περιοχές που καλλιεργούνται τα ελαιόδεντρα και παράγεται το ελαιόλαδο Καλαμάτα. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι οι καλλιεργούμενες ποικιλίες των ελαιόδεντρων, οι καλλιεργητικές τεχνικές, οι πρακτικές επεξεργασίας του ελαιοκάρπου, η ιστορία της παραγωγής ελαιόλαδου και η σύνδεσή του με τα ήθη και τα έθιμα του λαού, καθώς και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες, είναι παρόμοιες σε όλες τις περιοχές της Μεσσηνίας, όπου καλλιεργούνται τα ελαιόδεντρα. Σαν αποτέλεσμα, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην υπόλοιπη Μεσσηνία εκτός της πρώην επαρχίας Καλαμάτας, δεν διαφέρει στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του από το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα-Kalamata».

Επόμενη τροποποίηση αποτελεί το άρθρο 11 του Καν. 1151/2012 (Αριθμ. Πρωτοκόλου PDO-GR-0037, Νομικό μέσο: Official Journal L 156, 13.06.1997).

Ο Κανονισμός 2015/1393 της ΕΕ εγκρίνει την τροποποίηση της ένδειξης 'ΠΟΠ Καλαμάτα' έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (1), και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β). Η ένσταση όριζε ότι η γεωγραφική περιοχή που προκύπτει από την τροποποίηση δεν είναι ομοιογενής, δεδομένου ότι το τμήμα της γεωγραφικής περιοχής που καλύπτεται επιπρόσθετα από την αίτηση για τροποποίηση δεν διαθέτει τα ίδια μοναδικά μικροκλιματικά χαρακτηριστικά με την τρέχουσα περιοχή ΠΟΠ, ότι τα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, και επομένως η ποιότητα, του παραγόμενου ελαιολάδου στην τροποποιημένη περιοχή που προτείνεται είναι χαμηλότερα από εκείνα του ελαιολάδου που παράγεται εντός της τρέχουσας περιοχής ΠΟΠ, ότι αυτή η υποβάθμιση της ποιότητας θα σήμαινε απώλεια της εικόνας και της φήμης του προϊόντος, ότι η επέκταση της περιοχής θα μπορούσε να παραπλανήσει τους καταναλωτές, δεδομένου, ότι δεν παράγεται πλέον στην περιοχή της Καλαμάτας, αλλά στην περιοχή της περιφέρειας Μεσσηνίας, και αφού ενδέχεται να εμφανίζονται ακόμα και εκτός της εν λόγω περιφέρειας ότι η νέα γεωγραφική περιοχή δεν είναι οριοθετημένη με βάση τον δεσμό, ότι η έλλειψη γεωγραφικών περιορισμών εμφιάλωσης αποδυναμώνει τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής, δημιουργεί προβλήματα ιχνηλασιμότητας και εκθέτει το προϊόν σε πιθανές απάτες και υποβάθμιση της ποιότητας, ότι η στατιστική συνάφεια και η αντιπροσωπευτικότητα των δεδομένων που συγκεντρώθηκαν για να στηρίξουν την αίτηση τροποποίησης είναι αμφισβητήσιμα και ότι ο δικτυακός σύνδεσμος στο δημοσιευμένο ενιαίο έγγραφο που οδηγεί στις τροποποιημένες προδιαγραφές του προϊόντος δεν λειτουργούσε σωστά. Παρά τις προαναφερθείσες καταγγελίες, είναι σκόπιμη η έγκριση της τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος της ΠΟΠ «Καλαμάτα» (Kalamata).

ΠΟΠ Βρώσιμη Ελιά Καλαμάτας

Σύμφωνα με την αίτηση 6162/10,07,93 ορίζεται η ονομασία ΠΟΠ Βρώσιμη Ελιά Καλαμάτας και ορίζει την καλλιέργεια της ποικιλίας σχεδόν παντού υπό

κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες. Κατά τη μεταποίηση δεν πρέπει να εφαρμόζονται τεχνολογικές επεμβάσεις που αλλοιώνουν τη φυσικοχημική σύσταση του προϊόντος.

Σύμφωνα με την προδιαγραφή VIB14/GR/5030/94, η ονομασία επιτραπέζια ελιά ΠΟΠ ελαιόλαδο 'ΚΑΛΑΜΑΤΑ' αναφέρεται με τις εξής προδιαγραφές:

Οι ελιές προέρχονται από την ποικιλία Καλαμών με βιολογικές μεθόδους καλλιέργειας. Επιπλέον, τα ελαιόδεντρα και η παραγωγή/μεταποίηση του ανήκουν στα διοικητικά όρια της επαρχίας της Καλαμάτας του νομού Μεσσηνίας.

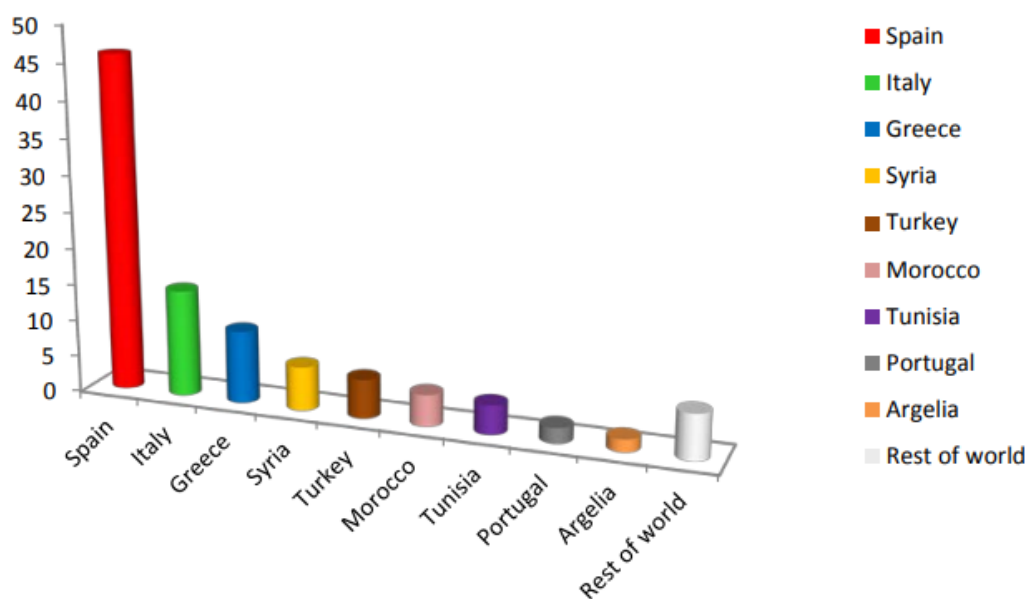
Επόμενη τροποποίηση αποτελεί το άρθρο 11 του Καν. 1151/2012 (Αριθμ. Πρωτοκόλου PDO-GR-0030, Νομικό μέσο: Official Journal L 148, 21.06.1996)

4.4 Οικονομικές-κοινωνικές επιπτώσεις

Το ελαιόλαδο και οι επιτραπέζιες ελιές είναι βασικό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής καθώς και εξαιρετική πηγή λιπαρών οξέων. Πολυάριθμες επιστημονικές μελέτες έχουν αναγνωρίσει το ελαιόλαδο και οι επιτραπέζιες ελιές ως ένα υγιεινά τρόφιμα με πολλαπλές χρήσεις και οφέλη για τον ανθρώπινο οργανισμό. Σήμερα, είναι καλά τεκμηριωμένο ότι η κατανάλωσή τους προάγει την ανθρώπινη υγεία λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ελαϊκό οξύ αλλά και των μοναδικών βιοδραστικών πολικών φαινολικών ενώσεων. Ως αποτέλεσμα, τα θρεπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων αυτών και η θετική επίδραση στην υγεία έχουν οδηγήσει σε συνεχή αύξηση της κατανάλωσής τους (Skiada et al., 2019).

Η Ελλάδα κατατάσσεται στην τρίτη θέση μεταξύ των ελαιοπαραγωγών χωρών, μετά την Ισπανία και την Ιταλία, κατέχοντας περίπου το 16% της ετήσιας παραγωγής παγκοσμίως. Σχεδόν το 60% της καλλιεργήσιμης γης της Ελλάδας καταλαμβάνεται από ελαιόδεντρα. Είναι ο κορυφαίος παραγωγός μαύρων ελιών στον κόσμο και έχει περισσότερες ποικιλίες ελιάς από οποιαδήποτε άλλη χώρα παγκοσμίως. Η ετήσια παραγωγή ελαιόλαδου κυμαίνεται περίπου μεταξύ 300.000–400.000 τόνοι, ανάλογα με το έτος συγκομιδής, και το 80% του παραγόμενου ελαιόλαδου ανήκει στην κατηγορία του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου (EVOO) (International Olive Council, 2019).

Ως εκ τούτου, η ελαιοκαλλιέργεια στην Ελλάδα αντιπροσωπεύει όχι μόνο έναν κρίσιμο πόρο για τις αγροτικές οικονομίες αλλά και ένα σημαντικό μέρος της κοινωνικής, πολιτιστικής και περιβαλλοντικής κληρονομιάς, καθώς περισσότερες από 450.000 οικογένειες εργάζονται στους τομείς της ελαιοκαλλιέργειας (NBG, 2019).

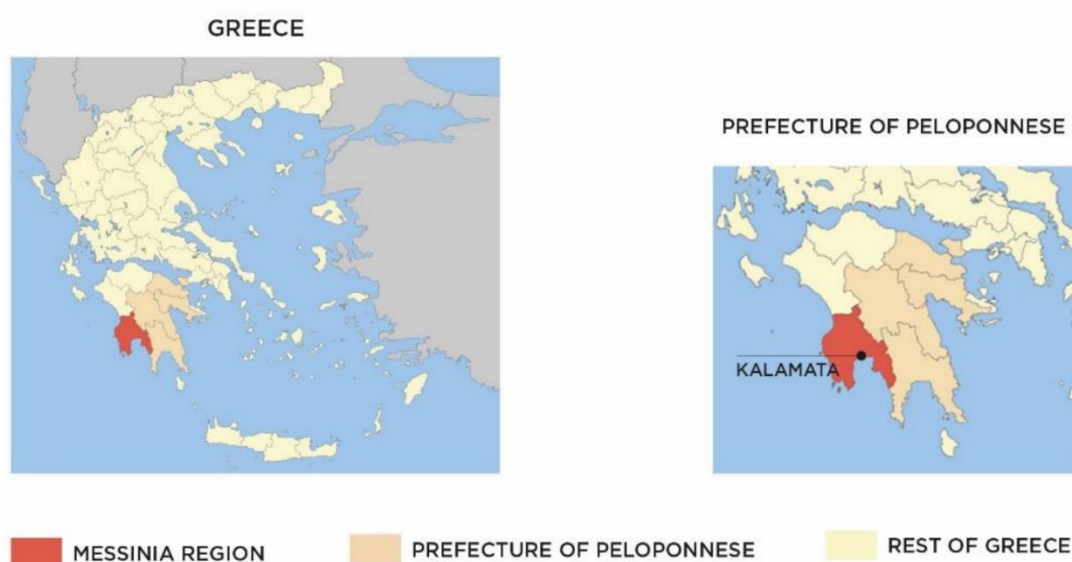


Εικόνα 3 Παραγωγή ελαιόλαδου παγκοσμίως (International Olive Council, 2019)

Γεωγραφικά, σχεδόν το 70% της παραγωγής ελαιόλαδου στην Ελλάδα επικεντρώνεται σε δύο περιοχές —την Πελοπόννησο (39%) και την Κρήτη (30%)— με τον νομό Μεσσηνίας να είναι η κυρίαρχη ελαιοκομική περιοχή της Πελοποννήσου. Η κορωνέικη ποικιλία (*Olea europaeae var. Microcarpa alba*) είναι η γηγενής ποικιλία στη Μεσσηνία το όνομα της οποίας προέρχεται από την Κορώνη, ένα μικρό παραθαλάσσιο χωριό νοτιοανατολικά της Μεσσηνίας (Kostalenos, 2011).

Αν και υπάρχουν πολλές ερευνητικές δημοσιεύσεις που σχετίζονται με την ποικιλία Κορωνέικη σε διάφορες περιοχές στην Ελλάδα (Kotsiou & Tasioula-Margari, 2016), υπάρχουν περιορισμένες συστηματικές εργασίες για την ανάλυση ελαιόλαδου από την περιοχή της Μεσσηνίας. Τον Αύγουστο του 2015, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την επέκταση του ελαιόλαδου «Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) Καλαμάτας» από την πρώην επαρχία Καλαμάτας στην υπόλοιπη Περιφερειακή

Ενότητα Μεσσηνίας, διευρύνοντας σημαντικά την περιοχή που καλύπτει η ΠΟΠ (COMMISSION REGULATION (EC), 2006). Σε αυτή τη βάση, το νέο «ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτας» εισάγει αυστηρότερα κριτήρια/προδιαγραφές από εκείνα που ορίζονται στον Κανονισμό 2568/1991 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι χρησιμοποιείται μόνο η ονομασία «ΠΟΠ ελαιόλαδο Καλαμάτας» για το ελαιόλαδο της περιοχής (EUR-Lex, 2019). Αυτή η πρόσφατη έγκριση, σε όλα τα όρια της Μεσσηνίας, θα μπορούσε να είναι ένα πολύ ανταγωνιστικό πλεονέκτημα με σημαντική προστιθέμενη αξία, δίνοντας υψηλότερη τιμή αγοράς και ισχυρή εμπορική παρουσία στο «ΠΟΠ ελαιόλαδο Καλαμάτας», καθώς το εμπορικό σήμα ΠΟΠ θεωρείται πρόσθετη εγγύηση ποιότητα, αυθεντικότητα, παράδοση και ασφάλεια (Egea & Pérez y Pérez, 2016). Ωστόσο, είναι αμφίβολο εάν όλα τα μεσσηνιακά ελαιόλαδα πληρούν τις απαιτήσεις του προφίλ «ΠΟΠ Καλαμάτα ελαιόλαδο».



Εικόνα 4 Χάρτης της Ελλάδας, με επίκεντρο την περιοχή της Μεσσηνίας (με κόκκινο), νοτιοδυτικά του Νομού Πελοποννήσου (με πορτοκαλί).

Γενικότερα, η αναγνώριση ΠΟΠ/ΠΓΕ για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα έχει πολλαπλά οφέλη. Δίνει τη δυνατότητα αφενός στους παραγωγούς (ιδίως των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών) να προωθήσουν ευκολότερα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, βελτιώνοντας το εισόδημά τους με τις καλύτερες τιμές που επιτυχαίνουν στην αγορά και αφετέρου στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για την παραγωγή, την επεξεργασία και τη

γεωγραφική καταγωγή τους. Επιπλέον, η ιδιαιτερότητα των ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων συμβάλλει στη διατήρηση των τοπικών ποικιλιών φυτών και φυλών ζώων κάθε γεωγραφικής περιοχής.

Στις περισσότερες περιπτώσεις η αναγνώριση ενός παραδοσιακού αγροτικού προϊόντος ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ έχει ως αποτέλεσμα εκτός από την αύξηση της τιμής και παραγωγής του προϊόντος, την προσέλκυση επισκεπτών στην περιοχή, τη δημιουργία θέσεων εργασίας, τη διατήρηση του τοπικού πληθυσμού και την αύξηση των εισοδημάτων. Προϊόντα ονομασίας προέλευσης παρέχουν επιπλέον εισόδημα και συμβάλλουν στην οικονομική ανάπτυξη, ειδικά στις λιγότερο ευνοημένες περιοχές. Πιο συγκεκριμένα η αναγνώριση ενός αγροτικού προϊόντος ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ παρουσιάζει τόσο οφέλη ως προς τους παραγωγούς αλλά και ως προς τους καταναλωτές.

4.4.1 Οφέλη για τους παραγωγούς

Αρκετές έρευνες έχουν διενεργηθεί σε ευρωπαϊκό επίπεδο τα τελευταία έτη μεταξύ των παραγωγών, με στόχο την αποτύπωση των οφελών της διαδικασίας πιστοποίησης των προϊόντων με τις ενδείξεις ΠΟΠ και ΠΓΕ (Βάγιας, 2009). Οι παραγωγοί αναφέρουν τους οικονομικούς λόγους ως τους κύριους λόγους ώθησής τους στην ένταξη στο σύστημα ΠΟΠ και ΠΓΕ. Οι οικονομικοί αυτοί λόγοι αφορούν κυρίως την προσπάθειά τους να προωθήσουν τα προϊόντα τους τόσο στην εγχώρια όσο και στην παγκόσμια αγορά, έχοντας τη δυνατότητα την απόκτηση ή τη διασφάλιση μεριδίου από την αγορά. Βασικός τους στόχος είναι η βιωσιμότητα και η κερδοφορία των επιχειρήσεών τους μέσω της προστασίας της χρήσης των ονομασιών, αλλά και η προσφορά προς τους καταναλωτές ποιοτικών προϊόντων σύμφωνα με συγκεκριμένες προδιαγραφές.

Πιο συγκεκριμένα, τα σπουδαιότερα οφέλη της διαδικασίας πιστοποίησης των προϊόντων για τους παραγωγούς και αλλά και τους εμπλεκόμενους φορείς μεταποίησης ή εμπορίας των προϊόντων αυτών είναι τα παρακάτω:

- τα πιστοποιημένα προϊόντα μιας επιχείρησης διαφοροποιούνται από τα προϊόντα ανταγωνιστικών επιχειρήσεων όπως αυτά των τρίτων χωρών συμβάλλοντας στην ενίσχυση των πωλήσεων τους.
- η προώθηση και η διαφήμιση των προϊόντων διευκολύνεται, καθώς τα ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα είναι πιο εύκολο να διαφημιστούν και να διαφοροποιηθούν από συνώνυμα μη πιστοποιημένα προϊόντα
- οι τιμές σταθεροποιούνται με επιτυχία, καθώς ακόμα και σε περιόδους κρίσης όπου οι τιμές μειώνονται, τα ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα παρουσιάζουν μικρότερη πτώση τιμών.
- η φήμη και το γόητρο των επιχειρήσεων προστατεύεται παράγοντας και πωλώντας προϊόντα με εξαιρετική ποιότητα.

Η προώθηση των προϊόντων των παραγωγών σε απομακρυσμένες περιοχές που τα έχουν πιστοποιήσει με τις σημάσεις ΠΟΠ/ΠΓΕ γίνεται εύκολα οδηγώντας σε βελτίωση του εισοδήματός τους μέσω της χρήσης των καλύτερων τιμών στην αγορά (Ανθοπούλου, 2004).

4.4.2 Οφέλη για τους καταναλωτές

Οι καταναλωτές σήμερα συνειδητοποιούν ολοένα και περισσότερο η χρήση συνθετικών χημικών συστατικών στη γεωργική καλλιέργεια, παραγωγή και επεξεργασία/μεταποίηση των παραγόμενων διατροφικών προϊόντων οδηγούν στη δημιουργία σημαντικών προβλημάτων τόσο στη διατροφή όσο και στην υγεία τους. Οι αμφιβολίες των καταναλωτών σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων εντείνονται επηρεάζοντας την εμπιστοσύνη τους προς τα προϊόντα αυτά και τον τρόπο παραγωγής και εμπορίας τους.

Πέρα από την τιμή, σύμφωνα με έρευνες οι καταναλωτές δίνουν μεγάλη σημασία και σε διάφορους άλλους παράγοντες που συνδέονται με τα προϊόντα που καταναλώνουν. Αυτοί οι παράγοντες αφορούν την προστασία της υγείας τους, του περιβάλλοντος ακόμα και της ευημερίας των ζώων.

Οι προτιμήσεις των καταναλωτών συνδέονται στενά και με την ποιότητα των προϊόντων, η οποία σχετίζεται τόσο με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των τελικών προϊόντων όσο και τις συνθήκες που επικρατούν κατά την παραγωγική διαδικασία τους προϊόντος περιλαμβάνοντας και τη συμπεριφορά των παραγωγών αλλά και τη στάση τους ως προς το περιβάλλον (Nygard & Storstad, 1998).

Επομένως οι καταναλωτές επιζητούν προϊόντα που διαφοροποιούνται από ομοειδή τους καθώς εμφανίζουν μεγαλύτερη συσχέτιση με την παράδοση, η παραγωγή τους είναι βιώσιμη και φιλική προς το περιβάλλον πληρώντας βασικές ποιοτικές προδιαγραφές και διασφαλίζοντας την εμπιστοσύνη τους απέναντι σε αυτά. Οι νέες αυτές ανάγκες των καταναλωτών καλύπτονται από τη χρήση προϊόντων ειδικής πιστοποίησης ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Τα οφέλη των ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων για τους καταναλωτές παρουσιάζονται στη συνέχεια:

- οι καταναλωτές προστατεύονται αγοράζοντας ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα έναντι άλλων, καθώς βλέπουν τα ειδικά σήματα πιστοποίησης ΠΟΠ/ΠΓΕ πάνω στη συσκευασία και ενημερώνονται για την προέλευση και την ποιότητα των προϊόντων αυτών. Με αυτό τον τρόπο οι καταναλωτές διακρίνουν εύκολα τα ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα έναντι ομοειδών προϊόντων.
- οι καταναλωτές αντιλαμβάνονται το εύρος των προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ και μη χρησιμοποιώντας ως «οδηγός αγοράς».
- η αγορά των προϊόντων διευκολύνεται εξοικονομώντας χρόνο για τους καταναλωτές αφού τα ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα είναι εύκολα αναγνωρίσιμα στα ράφια των σούπερ μάρκετ από τα ειδικά σήματα στη συσκευασία τους.
- Σήμερα, η εμπιστοσύνη των καταναλωτών έχει κλονιστεί, επομένως η σήμανση των προϊόντων και η πιστοποίηση τους σε ΠΟΠ/ΠΓΕ παρέχει μία ασφάλεια για τους καταναλωτές (Ανθοπούλου, 2004).
- Η γενικευμένη ανασφάλεια της παγκοσμιοποίησης έχει οδηγήσει τους καταναλωτές να αναζητήσουν όλο και περισσότερο προϊόντα που διαθέτουν πιστοποιημένα χαρακτηριστικά προέλευσης και ποιότητας.

- Η εκτίμηση των καταναλωτών για τα ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα ολοένα και αυξάνεται καθώς, τα προϊόντα αυτής της κατηγορίας διαθέτουν τα ποιοτικά αυτά χαρακτηριστικά (Σέμος, 2010).

4.5 Τάσεις και προοπτικές

Αναφορικά με τα ελαιουργεία παρατηρείται μια κορύφωση κατά τα έτη 2009 - 2010, με πιθανούς λόγους την ενημέρωση ελαιουργών –ελαιοπαραγωγών για το νέο πλαίσιο των ΠΟΠ/ΠΓΕ λόγω της ουσιαστικής μεταφοράς αρμοδιοτήτων από τις οικείες Νομαρχίες στον AGROCERT και την έναρξη του επικαιροποιημένου πλαισίου οικονομικής ενίσχυσης των ελαιοπαραγωγών λαμβάνοντας υπόψη συνδυαστικά καλλιέργειες ΠΟΠ/ΠΓΕ, ολοκληρωμένης διαχείρισης και βιολογικές. Τα έτη 2011 και 2012 καταγράφεται μεν μειούμενος αριθμός ελαιοτριβείων αλλά με σταθεροποιητικές τάσεις (ρυθμός μείωσης 2 - 3%).

Σχετικά με τα τυποποιητήρια ελαιόλαδου, παρατηρείται σταθερά αυξανόμενη τάση μέχρι το 2011 με μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 11%, με εξαίρεση το 2010 όπου καταγράφεται σχεδόν διπλάσιος ρυθμός 20%. Επίσης, ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι η σταθεροποίηση των 382 ελαιοτριβείων κατά τα έτη 2009-2010 ακολουθήθηκε από σταθεροποίηση του αριθμού των 102 τυποποιητηρίων κατά τα έτη 2011-2012.

Τέλος, σχετικά με τον αριθμό των επιχειρήσεων εμπορίας διακίνησης ελαιολάδου με ιδιωτική ετικέτα, παρατηρείται έντονη αυξητική τάση όλη την εξαετία 2007-2012, με κορύφωση την περίοδο 2009-2010 (αύξηση 84%). Το γεγονός ότι ο ετήσιος ρυθμός αύξησης κατά την περίοδο 2011-2012 βρίσκεται στο 60% παρόλο το μειούμενο αριθμό των ελαιοτριβείων και τη σταθεροποίηση του αριθμού των τυποποιητηρίων, συνάδει με τα περιθώρια ανάπτυξης που υπάρχουν γενικότερα λόγω του μικρού ποσοστού τυποποίησης (20%) σε σχέση με τη συνολική εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου και αποτελεί ένδειξη του αυξημένου ενδιαφέροντος που υπάρχει για τη διακίνηση πιστοποιημένου ελαιολάδου.

Οι νομοί με το μεγαλύτερο αριθμό επιχειρήσεων ανά μονάδα δραστηριότητας (ελαιοτριβεία, μονάδες τυποποίησης και εμπορικές επιχειρήσεις με ιδιωτική ετικέτα). Αποτελεί μια προσπάθεια αποτύπωσης της συνολικής δραστηριότητας που σχετίζεται με ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα εντοπισμένη στα όρια του κάθε Νομού και όχι αποκλειστικά με τα ΠΟΠ/ ΠΓΕ προϊόντα που οριοθετούνται εντός νομού, το οποίο ισχύει βέβαια μόνο για την παραγωγική διαδικασία. Για την πληρέστερη κατανόηση του παραπάνω, κρίνεται αναγκαίο, σε αυτό το σημείο, να δοθούν επιπλέον διευκρινίσεις. Υπάρχουν περιπτώσεις που ένας νομός “φιλοξενεί” περισσότερα από ένα ΠΟΠ προϊόντα κι ένα ΠΓΕ προϊόν (π.χ. ν. Λακωνίας). Δεύτερη και σημαντικότερη διευκρίνιση αποτελεί το γεγονός ότι, με ελάχιστες εξαιρέσεις, ενώ η παραγωγή (πρακτικά το ελαιοτριβείο) του εκάστοτε ΠΟΠ/ ΠΓΕ ελαιολάδου υποχρεούται να γίνει εντός της ορισμένης γεωγραφικής ζώνης, η εμφιάλωσή του (πρακτικά τυποποιητήριο ελαιολάδου) μπορεί να πραγματοποιηθεί και εκτός ζώνης. Τρίτον, ο γεωγραφικός εντοπισμός των εμπορικών επιχειρήσεων εντός νομού αφορά πρακτικά την έδρα της επιχείρησης και δεν αποτρέπει τη διακίνηση οποιουδήποτε άλλου ελαιολάδου. Τέλος, διευκρινίζεται ότι μία επιχείρηση μπορεί να δραστηριοποιείται σε ένα ή περισσότερους τομείς (π.χ. ελαιουργείο, τυποποιητήριο).

Από τα παραπάνω γίνεται σαφές, ότι χωρίς βαθύτερη ανάλυση (σχέση ελαιουργείων με έκταση ζώνης, συνεισφορά ανά ένδειξη εντός νομού, διασπορά εμφιάλωσης εκτός ζώνης), μόνο πρώιμα συμπεράσματα μπορούν να εξαχθούν. Σ’ αυτό το πλαίσιο παρατηρούμε ότι οι πιο σημαντικοί ελαιοπαραγωγικοί νομοί της χώρας μας (Λακωνίας, Χανίων, Ηλείας και Μεσσηνίας), συγκεντρώνουν το μεγαλύτερο αριθμό ελαιοτριβείων. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι ο νομός Θεσσαλονίκης δε δραστηριοποιείται στην τυποποίηση ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιολάδων, ενώ ο νομός Αττικής, μάλλον λόγω συγκέντρωσης εμπορικής δραστηριότητας, πρωτοστατεί σε διακίνηση με ιδιωτική ετικέτα. Στο νομό Μεσσηνίας παρατηρείται επίσης ο μεγαλύτερος αριθμός τυποποιητηρίων ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιολάδου για την ελληνική επικράτεια (πιθανή εξήγηση η διακίνηση του ευρύτερα γνωστού ελαιολάδου “ΠΟΠ Καλαμάτα” και η γειτνίαση με αρκετά ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιολάδα) και ακολουθούν οι νομοί Χανίων, Ηρακλείου, Αττικής, Λακωνίας και Καβάλας.

Εξετάζοντας την αναλογία τυποποιητηρίων/ελαιουργείων σε νομούς που εμπεριέχουν (υπάγονται σε αυτούς) ΠΟΠ/ ΠΓΕ προϊόντα διαπιστώνουμε ότι τη

μεγαλύτερη αναλογία παρουσιάζει ο νομός Καβάλας με τον αριθμό των τυποποιητηρίων να ξεπερνούν τον αριθμό των ελαιουργείων και ακολουθεί ο Ν. Δωδεκανήσου που όμως έχει μόνο ένα ενταγμένο ελαιουργείο και ένα τυποποιητήριο. Στη συνέχεια ακολουθούν οι νομοί Ηρακλείου, Ρέθυμνου, Μεσσηνίας, Χανίων, Λασιθίου, Λακωνίας, Λέσβου, Ζακύνθου. Σε κάποιες περιπτώσεις, όπως στο νομό Καβάλας (μοναδικό ελαιόλαδο ΠΓΕ Θάσου) με τη μεγάλη αναλογία τυποποιητηρίων/ελαιουργεία, η σύνδεση φαίνεται λογική ενώ σε άλλες όχι, όπως π.χ. στους νομούς Ηλείας και Λέσβου. Από τα παραπάνω φαίνεται ότι πέρα από τις πιθανές ετήσιες διακυμάνσεις παραγωγής, δεν υπάρχει ξεκάθαρη σχέση ανάμεσα στη συνολική δυναμικότητα ανά νομό ή ακόμη ανά ένδειξη ΠΟΠ/ΠΓΕ και στις διακινούμενες ποσότητες ελαιολάδων ΠΟΠ/ΠΓΕ. Γίνεται σαφές λοιπόν ότι υπάρχουν ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιόλαδα, τα οποία δεν έχουν εδραιωθεί ακόμα στην αγορά και η κατάληξή τους είναι είτε “χύδη” διακίνηση είτε η εμπορία τους ως μη ΠΟΠ/ ΠΓΕ. Περαιτέρω ανάλυση δεδομένων που αφορούν στις διακινούμενες ποσότητες ανά ένδειξη και ανά νομό σε συνδυασμό με την παραγόμενη ποσότητα ανά ένδειξη θα συνεισφέρει σημαντικά στη λήψη στρατηγικών αποφάσεων προκειμένου να επιτευχθεί ο απώτερος στόχος όλων των εμπλεκόμενων, που είναι η προώθηση των εξαιρετικής ποιότητας ελληνικών ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιολάδων σε συσκευασμένη μορφή στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, το 2011 οι ποσότητες τυποποιημένων ελαιόλαδων εξαιρετικής ποιότητας που διακινήθηκαν τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στο εξωτερικό για τις γεωγραφικές ενδείξεις “ΧΑΝΙΑ ΚΡΗΤΗΣ ΠΓΕ” και “ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ” ξεπέρασαν τα 3 εκατομμύρια τόνους. Η ποσότητα για το “ΧΑΝΙΑ ΚΡΗΤΗΣ ΠΓΕ” το 2012 εμφανίζεται κατά 33% μειωμένη. Αντίστοιχη πορεία χαρακτηρίζει τα ελαιόλαδα “ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΠΟΠ” και “ΠΕΖΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ”, των οποίων το ποσοστό μείωσης εκτιμάται για το 2012 στο 21%. Για τα υπόλοιπα επιλεγμένα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ παρατηρείται αύξηση στις διακινούμενες τυποποιημένες ποσότητες σε σημαντικά ποσοστά. Επιπλέον, σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία τα τελευταία χρόνια διαπιστώθηκε μια αυξημένη ζήτηση σε τυποποιημένα ελαιόλαδα ΠΟΠ/ΠΓΕ, τα οποία παράγονται σε περιοχές περιορισμένης έκτασης, όπως είναι το “ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ”.

Ωστόσο, η εγχώρια κατανάλωση, από τις υψηλότερες παγκοσμίως, απορροφά το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας παραγωγής και απομένουν περίπου 100.000–150.000 τόνοι για εξαγωγή, με το μεγαλύτερο μέρος τους να κατευθύνεται στην Ιταλία σε μορφή χύμα.

Μόνο το 20% περίπου της συνολικής εγχώριας παραγωγής φθάνει στην τυποποίηση, ενώ τα αντίστοιχα ποσοστά για την Ισπανία και την Ιταλία φτάνουν το 50% και 75%. Όπως προκύπτει, τόσο από διαθέσιμα στοιχεία όσο και από σχετικές μελέτες, το ελληνικό επώνυμο ελαιόλαδο δεν έχει ικανοποιητική επώνυμη παρουσία στις ξένες αγορές. Την πρώτη θέση κατέχει συνήθως το ιταλικό ελαιόλαδο και ακολουθεί το ισπανικό με αυξητικές τάσεις.

Το γεγονός ότι το 37% περίπου της συνολικής παραγωγής εξάγεται σε χύμα μορφή με κύριο προορισμό την Ιταλία (περίπου 85%), αποτελεί σημαντική απώλεια εσόδων από την προστιθέμενη αξία που προσδίδει το τυποποιημένο προϊόν. Μάλιστα σύμφωνα με την έκθεση McKinsey, 2013, η υπεραξία που χάνει η Ελλάδα ανέρχεται σε 1 ευρώ το κιλό, την οποία εκμεταλλεύεται η Ιταλία, εξάγοντας ξανά το ελαιόλαδο συσκευασμένο. Ωστόσο, η συμβολή του ελαιολάδου στις συνολικές εξαγωγές της χώρας μας είναι σημαντική.

Συμπεράσματα

Στην παρούσα εργασία έγινε αναφορά στα προϊόντα ελαιόκαρπου ΠΟΠ Καλαμών και συγκεκριμένα στην παραγωγή ελαιόλαδου και επιτραπέζιων ελιών. Η προστασία των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων γενικά, έδωσε τη δυνατότητα στους παραγωγούς να προωθήσουν ευκολότερα τα προϊόντα τους και στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με μεγαλύτερη ασφάλεια για τη παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους. Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» προερχόμενο από την ποικιλία κυρίως την κορωνέικη και κατά 5% από την ποικιλία μαστοειδή.

Η παραγωγική δυναμικότητα των μονάδων τυποποίησης είναι μεγάλη (υπερκαλύπτει θεωρητικά τη συνολική παραγωγή ελαιολάδου της χώρας) αλλά λόγω

των συνθηκών αγοράς και της χαμηλής διείσδυσης στις αγορές του εξωτερικού, παρουσιάζει πολύ χαμηλό βαθμό αξιοποίησης του δυναμικού τους.

Προϊόντα υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, όπως είναι τα ελληνικά ελαιόλαδα ΠΟΠ/ΠΓΕ, έχουν τη δυνατότητα να επιτύχουν αυξημένη ζήτηση, υψηλότερες τιμές, υψηλότερη απασχόληση και εισόδημα και συνεπώς οικονομίες κλίμακας με διεθνή ανταγωνιστικότητα. Και ας μην ξεχνάμε ότι μιλάμε για έναν τόπο του οποίου το νομοθετικό πλαίσιο σχετικά με τα πιστοποιημένα τρόφιμα και την ορθή επισήμανση έχει μια ιστορία 2.500 χιλιάδων ετών όπως προκύπτει από ευρεθείσα μαρμάρινη επιγραφή του 425 π.Χ. στο μουσείο της Θάσου:

«...ως δ' αν εμ πίθοις οίνον πρίηται την ωνήν κυρίην είναι, αν τος πίθος σημήνηται»

η οποία μεταφράζεται ως εξής:

«...για όποιον αγοράζει κρασί σε πιθάρια, η αγορά είναι έγκυρη εάν τα πιθάρια έχουν σημανθεί» (Νόμος για την πιστοποίηση οίνου στην αρχαία Ελλάδα το 425 π.Χ.).

Βιβλιογραφία

Ξενόγλωσση Βιβλιογραφία

1. Agronews. (2020). Ο ρεαλισμός του Kalamata Olives και η ουτοπία του ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας. <https://www.agronews.gr/thesmika/188505/k2-o-realismos-tou-kalamata-olives-kai-i-outopia-tou-pop-elia-kalamatas/>
2. COMMISSION REGULATION (EC). (2006). (EC). No. 1898/2006 of 14 December 2006 laying down detailed rules of implementation of Council Regulation (EC) No. 510/2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs. Off. J. Eur. Un.
3. Egea, P. ., & Pérez y Pérez, L. (2016). Sustainability and multifunctionality of protected designations of origin of olive oil in Spain. *Land Use Policy*, 58, 264–275.
- EUR-Lex. (2019). Access to European Law.
4. International Olive Council. (2019). Database. <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures>
5. Kostalenos, G. (2011). Olive Fruit Data, History, Description and Geographical Distribution of Olive Varieties in Greece, 1st ed.; Kostalenos: Poros Trizinias, Greece.
6. Kotsiou, K. ., & Tasioula-Margari, M. (2016). Monitoring the phenolic compounds of Greek extra-virgin olive oils during storage. *Food Chemistry*, 200, 255–262.
7. MessinianLive. (2021). Ελιά Καλαμάτας ΠΟΠ: Μνημόνιο συνεργασίας Μεσσηνίας-Λακωνίας. <https://www.messinialive.gr/eortologio-poioi-giortazoun-simera-tetarti-21-apriliou/>
8. NBG. (2019). Olive Oil: Establishing the Greek brand, National Bank of Greece. [https://www.nbg.gr/greek/the-group/press-office/e-spot/reports/Documents/Olive Oil_2015.pdf](https://www.nbg.gr/greek/the-group/press-office/e-spot/reports/Documents/Olive%20Oil_2015.pdf)
9. Nygard, B., & Storstad, O. (1998). De- globalization of food markets? Consumer perception of safe food: the case of Norway. *Sociologia Ruraris*, 38(1), 35–53.
10. Skiada, V., Tsarouhas, P., & Varzakas, T. (2019). Preliminary study and observation of “Kalamata PDO” extra virgin olive oil, in the Messinia region, southwest of Peloponnese (Greece). *Foods*, 8(12), 610.

Ελληνική βιβλιογραφία

- 1.Ανθοπούλου, Θ. (2004). Η ανάδειξη της αγροτικής κληρονομιάς και η καινοτομία ως στοιχεία της χωροτοπικής ανάπτυξης: η περίπτωση και η καινοτομία των ιδιότυπων αγροδιατροφικών προϊόντων στο: Η ανάπτυξη σε μια πολυλειτουργική ύπαιθρο Αθήνα:Gutenbrg.
- 2.Βάγιας, Ν. (2009). Δύο πολιτικές ποιότητες τροφίμων, μόνο μια διέξοδος για τα ελληνικά Γεωργικά προϊόντα στο: Δρόμος των Αγροτών τ. Μάιος- Ιούνιος 2009.
- 3.Ηλιάσκος, Η. (2021). Η αλήθεια για την ελιά καλαμών. Ελαιάς Καρπός.
<https://elaiaskarpos.gr/η-αλήθεια-για-την-ελιά-καλαμών/1445/>
- 4.Σέμος, Α. (2010). Αγροτική Πολιτική – Πολιτική Αγροτικών Προϊόντων Θεσ/νίκη: Ζήτη.
- 5.Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. (2021). Ελαιόλαδα-Ελιές.
<http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1182-elaioladaelies-2>
- 6.Γκούμας, Γ., & Σηφανάκη, Φ. (2013). ΠΟΠ/ΠΠΕ ελαιόλαδα: Τάσεις και προοπτικές. ΕΛΓΟ - Δήμητρα, 24,25.
7. Κυριτσάκης, Α. (2007). Ελαιόλαδο συμβατικό και βιολογικό, Βρώσιμη ελιά – πάστα ελιάς, 4η Έκδοση, Θεσσαλονίκη: Αγροτικές Συνεταιριστικές Εκδόσεις.
- 8.ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Διαθέσιμο στο
http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POPPGE/kan1151_2012_poppge.pdf Τελευταία πρόσβαση 20/8/2017 Τελευταία πρόσβαση 22/8/2017.
- 9.ΠΟΠ Ελιές Καλαμάτας. Διαθέσιμο στο
<http://www.eliesladikalamatiano.gr/olive/enomothesia/popelieskalamata-3.html>
Τελευταία πρόσβαση 23/8/2017.

- 10.Βετουλάκη, Β. (2015). Οι νέες προδιαγραφές και χαρακτηριστικά για την παραγωγή ελαιολάδου ΠΟΠ Καλαμάτα. Διαθέσιμο στο <http://www.tharrosnews.gr/news/content/oi-νεες-προδιαγραφες-καιχαρακτηριστικα-για-την-παραγωγη-ελαιολαδου-ποπ-καλαματα> Τελευταία πρόσβαση 27/8/2017
11. Γεωργική Ανάπτυξη (2016). Ομάδες και Οργανώσεις Παραγωγών. Διαθέσιμο στο <https://www.georgikianaptixi.gr/omades-ke-organoseis-paragogen/> Τελευταία Πρόσβαση [6/2/2018].
- 12.Γκούμας, Γ., & Σηφανάκη, Φ. (2013). ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιόλαδα: Τάσεις και προοπτικές. ΕΛΓΟ - Δήμητρα, 24,25.
- 13.Καλτσής, Ι. (2016). Σύσταση μικρών ομάδων παραγωγών... με 100% επιδότηση, AGRICOLA, Διαθέσιμο στο <http://protypon.eu/arthro-tou-kaltsi-ioanni-stinkathimerini-gia-ti-sistasi-omadon-paragogen/> Τελευταία Πρόσβαση [7/2/2018].
- 14.Καμενίδης, Χ. (2001). Συνεταιρισμοί. Αρχές –Οικονομική –Πολιτική –Οργάνωση – Ανάπτυξη -Νομοθεσία. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Οίκος Αδερφών Κυριακίδη ΑΕ.
- 15.Ψιλάκη Ν και Μ, Καστανάς Η. Ο πολιτισμός της ελιάς, Το ελαιόλαδο, Ιστορία, Λαογραφία, μυθολογία, υγεία, διατροφή (και 345 συνταγές με βάση το ελαιόλαδο). Ηράκλειο: Εκδόσεις ΚΑΡΜΑΝΩΦ,2003
- 16.Μπόσκου Δ. Χημεία Τροφίμων. Ε΄ έκδοση. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γαρταγάνη, 2004

Ιστοσελίδες

<https://www.eleftheriaonline.gr/local/oikonomia/agrotika/item/149756-ksekina-ayrio>

[to-festival-elaioladou-kai-epitrapezias-elias-stin-kalamata-to-programma](#)

<http://www.ert.gr/perifereiakoi-stathmoi/tripoli/ae-sparti-stin-13i-giorti-elias-ke>

[ladiou-tis-sellasis/](#)

<http://peloponneseolivegrove.com/olive-oil/events/>

<https://www.healthline.com/nutrition/11-proven-benefits-of-olive-oil#section11>