

ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ / ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ

Πτυχιακή εργασία

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ ΠΟΠ
ΚΑΛΑΜΩΝ: ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ
ΣΤΗΝ ΝΟΤΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ

Μαρία-Ελένη Πουλημένου

Επιβλέπουσα καθηγήτρια
Μαρία Αλεξοπούλου

Μεσολόγγι 2018

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων/Μεσολογγίου του ΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων του συγγραφέα εκ μέρους του Τμήματος.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι η παρουσίαση των προϊόντων ελαιόκαρπου ΠΟΠ Καλαμών και οι συνεργατικές πρακτικές καλλιέργειας και εκμετάλλευσης στην νότιο Πελοπόννησο. Η εργασία αποτελείται από έξι κύρια κεφάλαια.

Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται αναφορά στην ιστορία της ελιάς και του ελαιόλαδου με αναφορές από την αρχαιότητα έως σήμερα. Στη συνέχεια παρουσιάζονται οι μαγικές ιδιότητες του ελαιόλαδου.

Στο δεύτερο κεφάλαιο, παρουσιάζονται οι ποικιλίες της ελιάς. Δεδομένου ότι παγκοσμίως υπολογίζεται ότι υπάρχουν σχεδόν 600 διαφορετικές ποικιλίες ελιάς, στην παρούσα εργασία γίνεται αναφορά στις σημαντικότερες από αυτές. Ειδικότερα, οι ποικιλίες έχουν διαχωριστεί σε ελαιοποιήσιμες, επιτραπέζιες και ποικιλίες διπλής χρήσης.

Στο τρίτο κεφάλαιο, ο αναγνώστης εισάγεται στο κύριο θέμα της εργασίας που επικεντρώνεται στην ελιά «Καλαμών». Αρχικά, παρουσιάζεται το μητρικό δένδρο της ποικιλίας Καλαμών, ενώ στη συνέχεια παρατίθενται στοιχεία για τη βιολογία και τη φυσιολογία της. Επιπλέον γίνεται αναφορά και σε εκδηλώσεις σχετικά με την ελιά και το ελαιόλαδο.

Το τέταρτο κεφάλαιο επικεντρώνεται στα ΠΟΠ του λαδιού και της ελιάς. Πρώτα γίνεται επεξήγηση του όρου «προϊόν ΠΟΠ». Στη συνέχεια παρουσιάζονται τα κύρια χαρακτηριστικά της ελιάς και του ελαιόλαδου ΠΟΠ Καλαμάτας, ενώ επιπλέον παρατίθενται τα αντίστοιχα καταχωρημένα ΠΟΠ λαδιού και ελιάς.

Στο πέμπτο κεφάλαιο της εργασίας παρουσιάζονται περιπτώσεις βραβευμένων καινοτόμων επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον κλάδο της παραγωγής ελιάς και ελαιόλαδου όπως για παράδειγμα η Blaue1, η Esti και οι Ελαιώνες Σακελλαροπούλου.

Στο έκτο και τελευταίο κεφάλαιο της εργασίας προβάλλονται οι συνεργατικές πρακτικές καλλιέργειας και εκμετάλλευσης του ελαιόκαρπου όπου εξετάζονται οι συνεταιρισμοί, οι ομάδες παραγωγών και η συμβολαιακή γεωργία.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	3
1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	6
1.1 Οι ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου	11
2. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ.....	14
2.1 Ελαιοποιήσιμες ποικιλίες	15
2.2 Επιτραπέζιες ποικιλίες	16
2.3 Ποικιλίες διπλής χρήσης	17
3. Η ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ	21
3.1 Η υπεραιωνόβια ελιά.....	21
3.2 Βιολογία και Φυσιολογία	23
3.3 Εκδηλώσεις για την ελιά	24
4. ΠΟΠ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ	26
4.1 Τι είναι τα προϊόντα ΠΟΠ.....	26
4.2 Ελιές Καλαμάτας ΠΟΠ.....	31
4.3 Ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα.....	34
4.4 Καταχωρημένα ΠΟΠ λαδιού	37
4.5 Καταχωρημένα ΠΟΠ ελιάς.....	41
5. ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ.....	42
6. ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ	44
6.1 Συνεταιρισμοί.....	44
6.1.1 Ενωσιολογική προσέγγιση	45
6.1.2 Αρχές και στόχοι	46
6.1.3 Μορφές Συνεταιρισμών.....	47
6.1.4 Οι αγροτικοί συνεταιρισμοί στο σύγχρονο κοινωνικο-οικονομικό περιβάλλον.....	49
6.1.5 Παρουσίαση συνεταιρισμών	51
6.2 Ομάδες και οργανώσεις παραγωγών.....	53
6.2.1 Οργανώσεις Παραγωγών	53
6.2.2 Ομάδες Παραγωγών	55
6.2.3 Οφέλη Οργανώσεων/ Ομάδων Παραγωγών.....	57
6.2.4 Παρουσίαση ομάδων παραγωγών	58

6.3 Συμβολαϊκή γεωργία	61
6.3.1 Εννοιολογική προσέγγιση	61
6.3.2 Μοντέλα.....	61
6.3.3 Οφέλη	62
6.3.4 Παρουσίαση περίπτωσης.....	63
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	65

1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η καλλιέργεια του δέντρου της ελιάς πραγματοποιείται εδώ και αιώνες. Σύμφωνα με την μυθολογία, ο Ηρακλής έφερε την ελιά στην Ελλάδα από τις παραποτάμιες περιοχές της Μαύρης θάλασσας. Ορισμένοι ιστορικοί θεωρούν ότι το δέντρο της ελιάς κατάγεται από τη Συρία, ενώ άλλοι ότι είναι ιθαγενές, στην λεκάνη της Μεσογείου και ότι η αγριελιά προέρχεται από τη Μικρά Ασία και από την Αρχαία Ελλάδα. Με βάση τα διαθέσιμα στοιχεία σήμερα, άγριες ελιές συλλέγονταν ακόμα από την Νεολιθική εποχή. Ωστόσο, δεν είναι σαφές πότε και πού αναπτύχθηκαν τα πρώτα «εξημερωμένα» ελαιόδεντρα. Υπάρχουν διάφορες εκδοχές όπως για παράδειγμα ότι η ανάπτυξη έγινε στη Μικρά Ασία την 6^η χιλιετία π.Χ, στην ακτή, που εκτείνεται από τη χερσόνησο του Σινά έως στην σημερινή Τουρκία την 4^η χιλιετία π.Χ, όπως και στην εύφορη Μεσοποταμία την 3^η χιλιετία π.Χ. Σύμφωνα όμως, με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την θεά Αθηνά στην Ακρόπολη. Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι είτε Φοίνικες έμποροι. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος, κατά το 580 π.Χ, ούτε το Λάτιο ούτε η Ισπανία ούτε η Τύνιδα γνώριζαν την ελιά και την καλλιέργειά της (Κυριτσάκης, 2007).

Αναλυτικότερα, σε ότι αφορά την Ελλάδα, θεωρείται ότι η θεά Αθηνά, έφερε την ελιά στους Έλληνες ως δώρο. Ο Δίας είχε υποσχεθεί να δώσει την Αττική, στο θεό ή στη θεά που θα έκανε την πιο χρήσιμη εφεύρεση. Δώρο της Αθηνάς ήταν το δέντρο της ελιάς, χρήσιμο για το φως, τη θερμότητα, τη διατροφή, τα φάρμακα και τα αρώματα. Επιλέχθηκε από τους πολίτες, ως μια πιο ειρηνική εφεύρεση, που συμβόλιζε την ειρήνη, τη φρόνηση και τη σοφία. Προτιμήθηκε από το άλογο του Ποσειδώνα, που ήταν ένα ταχύ και περήφανο ζώο, αλλά θεωρήθηκε σύμβολο του πολέμου. Η θεά Αθηνά φύτεψε την πρώτη ελιά σε ένα βραχώδη λόφο, στην Ακρόπολη. Η ελιά που φυτρώνει εκεί σήμερα λέγεται για να προέρχεται από τις ρίζες του αρχικού δέντρου, που ήταν ιερό (Κυριτσάκης, 2007).

Σύμφωνα με τον Όμηρο, όποιος κατέστρεφε ένα δέντρο ελιάς καταδικαζόταν σε θάνατο. Αρχαία χρυσά νομίσματα που κόπηκαν στην Αθήνα απεικόνιζαν το πρόσωπο της θεάς Αθηνάς, φορώντας ένα στεφάνι ελιάς στο κράνος της, ενώ κρατούσε ένα πήλινο αγγείο ελαιόλαδου. Η ιερή λυχνία που αναφέρεται στον αρχαίο

ελληνικό πολιτισμό, φώτιζε τα σκοτεινά δωμάτια τροφοδοτούμενη με ελαιόλαδο. Ο Ηρόδοτος έγραφε το 500 π.Χ., ότι η καλλιέργεια και η εξαγωγή των ελιών και ελαιόλαδου ήταν μια ιερή διαδικασία. Ένας άλλος μύθος, που φανερώνει, πόσο πολύτιμο θεωρούνταν το ελαιόλαδο από τους ολύμπιους θεούς, είναι ο μύθος των δώρων που έκανε ο Διόνυσος, στις τρεις εγγονές του Απόλλωνα και θυγατέρες του Άνιου (βασιλιά της Δήλου). Έδωσε στην Σπερμώ το χάρισμα να μετατρέπει τη γη σε στάρι, στην Οινώ να μετατρέπει το νερό σε κρασί, ενώ η Ελαΐς είχε τη χάρη να μετατρέπει το νερό σε ελαιόλαδο (ΣΕΒΙΤΕΛ, 2013).

Αναφέρεται ακόμη πως το ρόπαλο του ημίθεου Ηρακλή ήταν από ξύλο ελιάς, και ακόμα πως όταν τελείωσε με επιτυχία τους δώδεκα άθλους τους, φύτεψε μια ελιά στην Αρχαία Ολυμπία. Στην Ολυμπία υπήρχε μια οδός που περιστοιχιζόταν από αγριελιές και στην οποία οι δρομείς δοκίμαζαν την αντοχή τους. Οι αθλητές που έφευγαν από τα στοιχισμένα δέντρα, έφευγαν και από τον αγώνα. Οι κριτές των αγωνισμάτων στην Αρχαία Ολυμπία, επιβράβευαν τους νικητές με ένα κλαδί αγριελιάς, που το έλεγαν «κότινο». Το κλαδί προερχόταν από το ιερό άλσος «'Αλτις» που βρισκόταν κοντά στο χώρο των αγώνων. Οι ελιές προσφέρονταν στους θεούς – μαζί με άλλα αγαθά - σε αναίμακτες θυσίες. Στη Ζάκρο, στην Κρήτη, έχουν βρεθεί ελιές του 2000 π.Χ, άψογα διατηρημένες, οι οποίες είχαν προσφερθεί σε χθόνια θεά για προστασία από τους σεισμούς. Επίσης, έχουν βρεθεί τοιχογραφίες με ελιές και λιομάζωμα σε ανάκτορα των ελαιοπαραγωγών περιοχών, καθώς και κοσμήματα. Πολλές περιγραφές για τις χρήσεις της ελιάς βρίσκουμε σε πινακίδες γραμμικής γραφής, στα Μινωικά και στα Μυκηναϊκά ανάκτορα. Οι συνεχείς αναφορές σε αρωματικά ελαιόλαδα οδηγούν ορισμένους ιστορικούς στο συμπέρασμα, ότι τουλάχιστον στη συγκεκριμένη εποχή η χρήση του λαδιού εντοπίζεται κυρίως στις θρησκευτικές τελετές, στον καλλωπισμό του σώματος και στην παρασκευή θεραπευτικών αλοιφών (ΣΕΒΙΤΕΛ, 2013).

Οι Αιγύπτιοι πριν από το 2000 π.Χ. εισάγουν ελαιόλαδο από την Κρήτη, τη Συρία και την Χαναάν. Ο Αιγύπτιος Sinuhe, που ζούσε εξόριστος στο βόρειο τμήμα της Χαναάν περίπου το 1960 π.Χ., μιλάει για άφθονα ελαιόδεντρα. Η ελιά ήταν αναπόσπαστο μέρος της ζωής στην ανατολική Μεσόγειο, αλλά δεν μπορεί να υποστηριχτεί με ακρίβεια πότε άρχισε η συστηματική καλλιέργειά της. Υπάρχουν κονιάματα λίθων και πρέσες που χρησιμοποιούνταν για την εξαγωγή ελαιόλαδου που

χρονολογούνται από το 5000 π.Χ. Τα αρχαιολογικά ευρήματα από τα μινωικά ανάκτορα της Κρήτης αποκαλύπτουν τον πολλαπλό ρόλο του ελαιολάδου στον κρητικό πολιτισμό της Μινωικής περιόδου. Οι απαρχές της ελαιοκαλλιέργειας εντάσσονται χρονικά στην πρώιμη Χαλκοκρατία, στην 3^η δηλαδή χιλιετία π.Χ. Το προβάδισμα ως προς την ελαιοκαλλιέργεια πληρούσε η Μινωική Κρήτη λόγω του εύκρατου κλίματός της, της γεωμορφολογίας της, αλλά και της εντατικοποίησης της πρωτογενούς γεωργικής παραγωγής της. Οι ανασκαφές στην Κρήτη έφεραν στο φως τεράστιους πίθους για την διατήρηση του λαδιού, πιστοποιώντας πως η δύναμη των Μινωιτών βασιλιάδων προερχόταν σε μεγάλο βαθμό και από την εξαγωγή του ελαιόλαδου, τόσο στην Αίγυπτο, όσο και σε άλλες περιοχές της Μεσογείου (ΣΕΒΙΤΕΛ, 2013).

Αναφέρεται ότι το πρώτο ελαιοτριβείο βρέθηκε στις Κλαζομενές της Ιωνίας. (στη σύγχρονη Τουρκία). Άλλες πηγές σημειώνουν ότι , το αρχαιότερο ελαιοτριβείο βρέθηκε από τον Δέφνερ, σε οροπέδιο των Μεθάνων, αλλά υπάρχουν και άλλες σχετικές αναφορές. Η διαδικασία της παραγωγής του ελαιολάδου έφερε στο προσκήνιο μία διαρκώς εξελισσόμενη τεχνολογία, όπου οι τραχιές πέτρες παραχώρησαν τη θέση τους στους ληνούς και έπειτα στους ελαιόμυλους. Από τους προϊστορικούς ακόμη χρόνους το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε για την κάλυψη διαφόρων αναγκών. Κατά τους ομηρικούς χρόνους, το λάδι χρησιμοποιείται κυρίως για την επάλειψη του σώματος και όχι για τροφή ή φωτισμό. Στην συνέχεια των χρόνων βρίσκουμε το ελαιόλαδο να χρησιμοποιείται, τόσο σαν τροφή, όσο και σαν φάρμακο, και σαν καλλυντικό, αλλά και για φωτισμό και ακόμη σαν συστατικό σε διάφορα τελετουργικά διαφόρων θρησκειών και πολιτισμών (Πατέρα, 2006).

Οι αρχαίοι Έλληνες μετέφεραν την καλλιέργεια της ελιάς στις αποικίες τους. Καθώς ο ελληνικός πληθυσμός αυξανόταν με ταχείς ρυθμούς, μετά από λίγο, δεν υπήρχε πλέον αρκετός χώρος για όλους στις πόλεις. Οι πιο τολμηροί ανάμεσά τους, άρχισαν να αναζητούν νέους τόπους και έτσι ξεκίνησε η ίδρυση ελληνικών αποικιών στη Σικελία, στη νότια Γαλλία, και στη δυτική ακτή της Ισπανίας ως το 800 π.Χ. Άλλοι άποικοι πήγαν ανατολικά, φθάνοντας στις ακτές της Μαύρης Θάλασσας. Παντού όπου πήγαν, πήραν μαζί τους ελιές. Γενικώς η ενασχόληση με το ελαιόλαδο ήταν η ραχοκοκαλιά του εμπορίου στον αρχαίο κόσμο. Έμποροι από τη Φοινίκη, την Κρήτη και την Αίγυπτο έκαναν γνωστό το ελαιόλαδο στη λεκάνη της Μεσογείου ,

στη Μαύρη θάλασσα και ακόμη μακρύτερα, από το 600 π.Χ. και μετά. Αποθετήρια βάζα ελαιίου, όπως αυτά των Κομού στην Κρήτη είναι απόδειξη της σημασίας του εμπορίου του ελαιολάδου. Αναγνωρίζοντας την αξία του ελαιολάδου, οι Ρωμαίοι συνέτειναν αργότερα στην εξάπλωση της καλλιέργειας της ελιάς στα εδάφη της αυτοκρατορίας τους. Το ελαιόλαδο θεωρούνταν πολύτιμο στην αρχαία ελληνική και ρωμαϊκή κουζίνα (Πατέρα, 2006).

Οι Ρωμαίοι κατέτασσαν το ελαιόλαδο σε τρεις βασικές κατηγορίες , ανάλογα με την πίεση που είχε υποστεί κατά την παραλαβή του. Υπήρχε διάταγμα του Διοκλητιανού, που διαφοροποιούσε την τιμή του ελαιολάδου , ανάλογα με την ποιότητά του. Οι Ρωμαίοι αντέγραψαν, πολλές από τις πρακτικές των Ελλήνων , για να αναπτυχθεί και να επεκταθεί στην αυτοκρατορία τους η καλλιέργεια της ελιάς. Στην αρχή δεν καλλιεργούν ελιές στην ίδια την Ιταλία, αλλά στηρίζονται σε καλλιέργειες σε απομακρυσμένες επαρχίες, όπως π.χ στην Ισπανία, αυξάνοντας έτσι το εμπόριο του ελαιολάδου με τις κατακτημένες χώρες της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Μετά την κατάκτηση του συνόλου της Μεσογείου και την εξάλειψη της ελληνικής δύναμης, οι Ρωμαίοι άρχισαν την καλλιέργεια της ελιάς και στην Ιταλία. Με την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας τον πέμπτο αιώνα μ.Χ. και την εισβολή των βαρβάρων η καλλιέργεια της ελιάς , μειώθηκε για μια χιλιετία. Η Δυτική Ευρώπη μπήκε στο Μεσαίωνα, αλλά η ελαιοπαραγωγή συνεχίστηκε στην Ανατολική Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία, δηλαδή στο Βυζάντιο. Με επαναλαμβανόμενες εισβολές από διάφορους χριστιανικούς στρατούς και αργότερα από τους Οθωμανούς υπήρχε μεγάλη αναταραχή στο Βυζάντιο. Η ελαιοκαλλιέργεια όμως, συνέχισε να γίνεται σταθερά και να αποτελεί σημαντική δραστηριότητα στην περιοχή της σημερινής Τουρκίας. Ωστόσο, οι βάρβαροι και οι πρώτες αραβικές επιδρομές σήμαναν το τέλος της «καλής περιόδου» για την καλλιέργεια της ελιάς (Πατέρα, 2006).

Το Ελαιόλαδο ξαναπήρε το αρχικό της ρόλο του αργότερα και κυρίως κάτω από την επιρροή των θρησκευτικών κοινοτήτων. Οι Σταυροφορίες και πιο συγκεκριμένα, το εμπόριο της Βενετίας στο δέκατο τρίτο αιώνα άρχισαν να δίνουν και πάλι στο ελαιόλαδο την παλιά του αίγλη και να μετατρέπουν το εμπόριό του σε μια προσοδοφόρα επιχείρηση. Την εποχή εκείνη δόθηκε έμφαση όχι μόνο στη διατροφή και στη μαγειρική, αλλά και στο φωτισμό, την παραγωγή σαπουνιών και στην επεξεργασία των υφανσίμων υλών. Ωστόσο, χρειάστηκε αρκετός χρόνος για να

θεωρηθεί και πάλι το υγρό χρυσάφι της αρχαιότητας. Μετά τον 16^ο μ.Χ. αιώνα, οι Ευρωπαίοι φτάνουν στην Αμερική και μεταφέρουν την ελιά στο Νέο Κόσμο. Σήμερα υπάρχουν ελαιοκαλλιέργειες στην Καλιφόρνια, στο Μεξικό, στο Περού, στη Χιλή και στην Αργεντινή. Εκτιμάται ότι σήμερα υπάρχουν περίπου 800 εκατομμύρια ελαιόδεντρα σε όλο τον κόσμο, και ότι η συντριπτική πλειοψηφία (95%) βρίσκεται στις χώρες της Μεσογείου. Τα ελαιόδεντρα καλλιεργούνται ευρέως στην Ελλάδα, πολύ περισσότερο από ό, τι οποιοδήποτε άλλο οπωροφόρο δένδρο. Αντιστοιχούν στο 75% της συνολικής δενδροκομίας και καλύπτουν περίπου το 15% της γεωργικής γης (Πατέρα, 2006).

1.1 Οι ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου

Ήδη από την εποχή της αρχαίας Ελλάδας, οι άνθρωποι είχαν αναγνωρίσει τις ευεργετικές ιδιότητες και τις φαρμακευτικές δράσεις του ελαιόλαδου για τον ανθρώπινο οργανισμό. Έτσι το ελαιόλαδο είχε ξεχωριστή θέση στη διατροφή των αρχαίων Ελλήνων, οι οποίοι μάλιστα είχαν εμβαθύνει τόσο πολύ, που γνώριζαν, ποιος τύπος λαδιού, έχει περισσότερες δραστικές φαρμακευτικές ιδιότητες στην προστασία της υγείας, και ποιος όχι. Σήμερα 2.500 χρόνια μετά, πολλές ερευνητικές μελέτες τονίζουν πάλι αυτές τις ιδιότητες. Για παράδειγμα, «μελέτη ελληνικής, ερευνητικής ομάδας του πανεπιστημίου της Αθήνας, που ξεκίνησε με κίνητρο τις αναφορές στις φαρμακευτικές ιδιότητες του λαδιού στην αρχαία Ελλάδα, απέδειξε ότι το ελαιόλαδο, εκτός από τις αντιοξειδωτικές, νευροσπαστικές, καρδιοπροστατευτικές και πλήθος άλλων ιδιοτήτων που διαθέτει, διαθέτει και 2 ουσίες που επιδρούν καθοριστικά υπέρ της υγείας μας. Την ουσία ελαιοκανθάλη. Μια ουσία με ισχυρή αντιφλεγμονώδη δράση, εφάμιλλη με εκείνες που περιέχουν τα σύγχρονα φάρμακα. Και την ελαιασίνη, που είναι η πιο ισχυρή αντιοξειδωτική ουσία του ελαιόλαδου. Δηλαδή, το ελαιόλαδο έχει και αντιοξειδωτική και αντιφλεγμονώδη δράση, απίστευτα ισχυρές»¹.

Γενικότερα, η κατανάλωση ελαιόλαδου είναι βασικό χαρακτηριστικό της παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής, γνωστό για τις θεραπευτικές και θρεπτικές ιδιότητές του. Το ελαιόλαδο είναι η κύρια πηγή διατροφικού λίπους στις χώρες της Μεσογείου, στις οποίες και παρατηρείται χαμηλότερο ποσοστό θνησιμότητας από καρδιαγγειακά νοσήματα, σε σύγκριση με άλλα μέρη του κόσμου. Μια ανασκόπηση μελετών που πραγματοποιήθηκαν στη Βαρκελώνη της Ισπανίας εξέτασε τις βιολογικές και κλινικές επιπτώσεις του ελαιολάδου, με τα αποτελέσματα να υποδηλώνουν ότι οι άνθρωποι που καταναλώνουν τακτικά ελαιόλαδο είναι λιγότερο πιθανό να αναπτύξουν καρδιαγγειακές παθήσεις, συμπεριλαμβανομένης της υπέρτασης (υψηλή αρτηριακή πίεση), του εγκεφαλικού επεισοδίου και της υπερλιπιδαιμίας (υψηλή χοληστερόλη στο αίμα και επίπεδα τριγλυκεριδίων)².

Σε άλλη ερευνητική μελέτη στο Πανεπιστήμιο της Γρανάδας στην Ισπανία, οι ερευνητές διαπίστωσαν ότι τα συστατικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου

¹ <http://www.iatropedia.gr/yegeia/i-magikes-therapeftikes-idiotites-tou-ellinikou-eleoladou/28946/>

² <https://www.medicalnewstoday.com/articles/266258.php>

φαίνεται να προστατεύουν και από την οξεία παγκρεατίτιδα. Επίσης, στην Ιταλία και την Ισπανία όπου το ελαιόλαδο είναι βασικό είδος στη διατροφή, η εμφάνιση του καρκίνου του μαστού είναι χαμηλότερη από αυτή στη Βόρεια Αμερική και τη Βόρεια Ευρώπη. Το ίδιο συμβαίνει και με τις Ελληνίδες, οι οποίες καταναλώνουν περίπου 42% της θερμιδικής τους ενέργειας ως λίπος, κυρίως από το ελαιόλαδο και έχουν χαμηλότερα ποσοστά καρκίνου του μαστού από τις γυναίκες στις ΗΠΑ, των οποίων η πρόσληψη ενέργειας από το λίπος είναι περίπου 35%³. Εκτός από τα ωφέλιμα λιπαρά οξέα, το ελαιόλαδο περιέχει και μέτριες ποσότητες βιταμινών E και K, καθώς επίσης και ισχυρά αντιοξειδωτικά, που μπορούν να βοηθήσουν στην καταπολέμηση σοβαρών ασθενειών. Οι σημαντικότερες φαινολικές ενώσεις που προσδιορίζονται και που ποσολογούνται στο ελαιόλαδο ανήκουν στις απλές φαινόλες και τις λιγνάνες, οι οποίες έχουν ισχυρές αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Η μεγάλη κατανάλωση έξτρα- παρθένου ελαιόλαδου, που είναι ιδιαίτερα πλούσιο σε αυτά τα φαινολικά αντιοξειδωτικά, προσφέρει ιδιαίτερη προστασία ενάντια στον καρκίνο (μαστού, δέρματος), τις στεφανιαίες καρδιακές παθήσεις, και τη γήρανση με την παρεμπόδιση του οξειδωτικού στρες⁴.

Επιπλέον, το ελαιόλαδο περιέχει πολλά θρεπτικά συστατικά που μπορούν να εμποδίσουν ή να σκοτώσουν επιβλαβή βακτήρια, όπως το *Helicobacter pylori*, ένα βακτήριο που ζει στο στομάχι και μπορεί να προκαλέσει έλκος και καρκίνο του στομάχου. Διάφορες μελέτες έχουν δείξει ότι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι αποτελεσματικό έναντι οκτώ στελεχών αυτού του βακτηριδίου, τρία από τα οποία είναι ανθεκτικά στα αντιβιοτικά, θεωρείται ότι 30 γραμμάρια εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου μπορούν να εξαλείψουν τη μόλυνση από *Helicobacter pylori* σε 10-40% των ανθρώπων σε μόλις 2 εβδομάδες⁵.

Τέλος, σημαντικό είναι να αναφέρουμε ότι πολλές μελέτες έχουν συνδέσει τα μεσογειακά διατροφικά πρότυπα, που είναι πλούσια σε ελαιόλαδο, με ευνοϊκές επιδράσεις στο σωματικό βάρος. Μια τριετής μελέτη σε 187 συμμετέχοντες διαπίστωσε ότι μια διατροφή πλούσια σε ελαιόλαδο αύξησε τα επίπεδα αντιοξειδωτικών στο αίμα και προκάλεσε απώλεια βάρους. Ένα επιπλέον πλεονέκτημα της κατανάλωσης ελαιόλαδου είναι ότι διευκολύνει την κατανάλωση

³ http://medlabgr.blogspot.com/2012/11/blog-post_26.html#ixzz5GFiH1SzZ

⁴ http://medlabgr.blogspot.com/2012/11/blog-post_26.html#ixzz5GH8F8HIJ

⁵ <https://www.healthline.com/nutrition/11-proven-benefits-of-olive-oil#section11>

μεγάλων ποσοτήτων λαχανικών και οσπρίων υπό μορφή ακατέργαστων σαλατών και μαγειρεμένων τροφίμων, γεγονός που βοηθάει στη διατήρηση μιας υγιεινής διατροφής⁶.

⁶ <https://www.healthline.com/nutrition/11-proven-benefits-of-olive-oil#section11>

2. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Από βοτανικής πλευράς το ελαιόδεντρο ανήκει στην οικογένεια Oleaceae και στο είδος «Olea europaea». Στη βιβλιογραφία αναφέρονται και έχουν γίνει αποδεκτά τα υποείδη «Olea europaea var. Sativa», «Olea europaea var. olivaster» και «Olea europaea var. oleaster».

Το πρώτο υποείδος έχει συμπεριλάβει το σύνολο των καλλιεργούμενων ποικιλιών ελαιόδεντρου, οι οποίες από πλευράς τεχνολογικής χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες ανάλογα με τον τρόπο χρησιμοποίησης του καρπού τους σε:

- α) επιτραπέζιες ή βρώσιμες που παράγουν καρπό για επιτραπέζια κατανάλωση,
- β) ελαιοποιήσιμες που παράγουν καρπό για ελαιοποίηση
- γ) ποικιλίες διπλής χρήσης που παράγουν καρπό και για τους δύο σκοπούς.

Το δεύτερο υποείδος συμπεριλαμβάνει όλες τις αγριελιές που αυτοφύονται σε ορισμένες περιοχές της Μεσογείου. Το τρίτο υποείδος συμπεριλαμβάνει τα δενδρύλλια που προέρχονται από τα κουκούτσια των ποικιλιών της ήμερης ελιάς και έχουν χαρακτηριστικά αγριελιάς (Κυριτσάκης, 2007).

Παγκοσμίως υπολογίζεται ότι υπάρχουν σχεδόν 600 διαφορετικές ποικιλίες ελιάς. Για τη διάκριση των καλλιεργούμενων ποικιλιών της ελιάς έχουν χρησιμοποιηθεί κατά καιρούς, διάφοροι χαρακτήρες. Σήμερα, για την καλύτερη περιγραφή, αλλά κυρίως για την αξιολόγηση των ποικιλιών, λαμβάνονται υπόψιν τα παρακάτω χαρακτηριστικά (Αλυγιζάκης, 1982):

1. Το μέγεθος του δέντρου
2. Η μορφή και ο τρόπος βλάστησης
3. Η προσαρμοστικότητα σε διάφορες συνθήκες του περιβάλλοντος
4. Η ανθεκτικότητα ή η ευπάθεια σε ασθένειες ή έντομα
5. Η μορφολογία των φύλλων
6. Το ποσοστό τέλειων ανθέων και το ποσοστό καρπόδεσης
7. Τα παραγωγικά χαρακτηριστικά του δέντρου (ποιότητα και ποσότητα απόδοσης)
8. Η μορφολογία και η ωρίμανση του καρπού
9. Η ακαταλληλότητα για μηχανική συγκομιδή

10. Ευαισθησία στις κλιματικές συνθήκες του εδάφους.

2.1 Ελαιοποιήσιμες ποικιλίες

Στην ενότητα αυτή παρουσιάζονται οι σημαντικότερες ελαιοποιήσιμες ποικιλίες ελιάς.

1. **Κορωνέϊκη:** Η Κορωνέϊκη 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. **Λιανολιά Κέρκυρας:** Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας κυρίως στην δυτική Ελλάδα και στα Ιόνια νησιά.
3. **Κουτσουρελιά:** Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού ικανοποιητικής ποιότητας σε περιοχές με αυξημένη υγρασία όπως Κέρκυρα, Νησιά Ιονίου και Δυτική Ελλάδα.
4. **Βαλανολιά:** Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται κυρίως στην Μυτιλήνη και παράγει λάδι εξαιρετικής ποιότητας.
5. **Δαφνελιά:** Ποικιλία που συναντάται στην Σάμο, Χίο και Κυκλάδες όπου καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας.
6. **Αδραμυττινή:** Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται στην Μυτιλήνη για την παραγωγή λαδιού ικανοποιητικής ποιότητας.
7. **Τραγολιά:** Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται στην Μεσσηνία και στην Κεφαλονιά για την παραγωγή λαδιού μέτριας ποιότητας
8. **Μαυρελιά Μεσσηνίας:** Καλλιεργείται στην Μεσσηνία και στο Λασίθι για την παραγωγή λαδιού. Είναι ποικιλία απαιτητική σε εδαφική υγρασία.
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 η οποία χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας.

2.2 Επιτραπέζιες ποικιλίες

Στην ενότητα αυτή παρουσιάζονται οι σημαντικότερες επιτραπέζιες ποικιλίες ελιάς.

1. **Κονσερβολιά:** Είναι 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.
2. **Καλαμών:** Είναι ίσως η πιο εξαιρετική επιτραπέζια ποικιλία προσαρμοσμένη στο μικροκλίμα και στα εδάφη της Μεσσηνίας από όπου διαδόθηκε και στη Λακωνία.
3. **Κολυμπάδα:** Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται για την παραγωγή πράσινων τσακιστών επιτραπέζιων ελιών μέτριας ποιότητας.
4. **Καρυδολιά:** Ποικιλία ελιάς για παραγωγή επιτραπέζιων ελιών (πράσινων και μαύρων) καλής ποιότητας.
5. **Καρολιά:** Ποικιλία ελιάς για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών, που καλλιεργείται στην Λέσβο, στην Κέρκυρα και στην Ζάκυνθο.
6. **Βασιλικάδα:** Ποικιλία ελιάς για την παραγωγή πράσινων και μαύρων επιτραπέζιων ελιών καλής ποιότητας, που καλλιεργείται κυρίως στην Κέρκυρα.

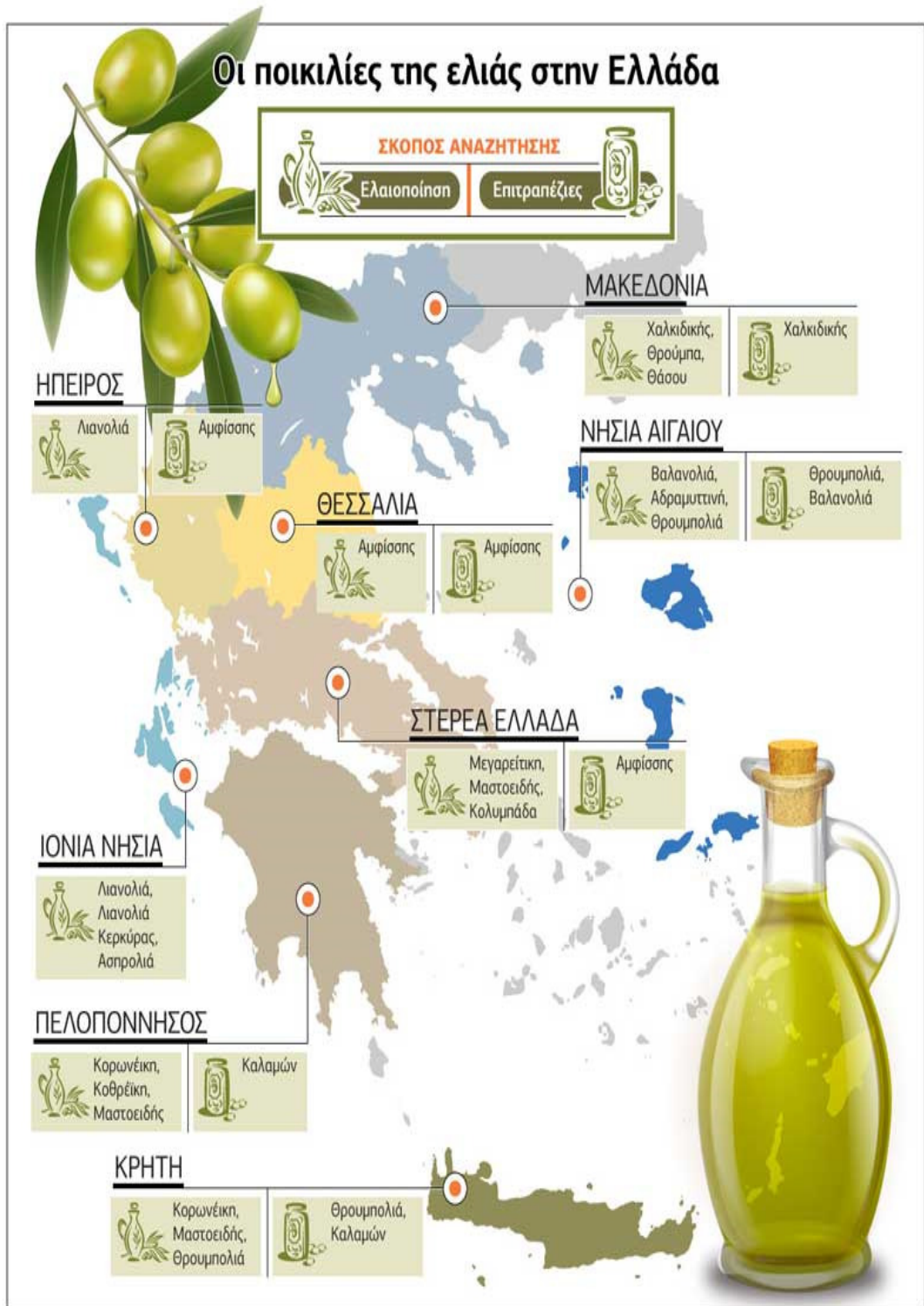
2.3 Ποικιλίες διπλής χρήσης

Στην ενότητα αυτή παρουσιάζονται οι σημαντικότερες ποικιλίες ελιάς διπλής χρήσης.

1. **Μεγαρίτικη:** Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού και επιτραπέζιων ελιών (πράσινες και μαύρες).
2. **Κοθρέικη:** Καλλιεργείται για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας και μαύρων επιτραπέζιων ελιών.
3. **Θρουμπολιά:** Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας, αλλά και για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών τύπου “Θρούμπα”.
4. **Αγουρομανακολιά:** Ποικιλία ελιάς κατάλληλη για λάδι εξαιρετικής ποιότητας, η οποία απαντάται στην Αργολίδα, την Κορινθία και την Αρκαδία.
5. **Αμυγδαλολιά:** Ποικιλία ελιάς η οποία καλλιεργείται σε μικρή έκταση στην Αττική και στην Φωκίδα για την παραγωγή λαδιού και επιτραπέζιων πράσινων ελιών μέτριας ποιότητας.

Στην παρακάτω εικόνα απεικονίζονται οι διαφορετικές ποικιλίες ελιάς ανά περιοχή στην Ελλάδα.

Εικόνα 1: Ποικιλίες ελιάς στην Ελλάδα




Πηγή: <https://myoliveplant.gr/elainas/poikilies-elias/>

Υπογραμμίζεται επιπλέον ότι η διάκριση των διαφορετικών ποικιλιών ελιάς μπορεί να γίνει και με βάση το μέγεθος του καρπού. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με το κριτήριο αυτό διακρίνονται οι εξής τρεις κατηγορίες (βλ. πίνακες 1-3):

- Μεγάλοκαρπες (4,3-10,5 γρ.)
- Μεσόκαρπες (2,7-4,2 γρ.)
- Μικρόκαρπες (1,2-2,6γρ.)


Πίνακας 1: Πίνακας Ελιάς Μικρόκαρπης



ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΠΕΡΙΟΧΗ	ΥΨΟΣ ΔΕΝΔΡΩΝ	Μ.Β. ΚΑΡΠΟΥ	Μ.Β. ΠΥΡΗΝΑ	ΣΧΕΣΗ ΣΑΡΚΑΣ-ΠΥΡΗΝΑ	ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΛΑΔΙ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΛΑΔΙΟΥ	ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΞΗΡΑΣΙΑ	ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΟ ΨΥΧΟΣ	ΠΡΩΙΜΟΤΗΤΑ	ΟΨΙΜΟΤΗΤΑ	ΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
ΑΓΡΙΕΛΙΑ	Φυτρώνει παντού	Δένδρο ή θάμνος	1,14gr	0,30gr	2,4:1	10,0-20,0%	Κατώτερης ποιότητας	Αντοχή	Ανθεκτική			Χρησιμοποιείται ως υποκείμενο
ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ (Κρητική)	Νότιος Ελλάδα και νησιά	5-7m	1,30gr	0,17gr	5-6,6:1	15,0-27,0%	Εκλεκτής ποιότητας	Αντοχή	Μέτριας ανάγκης σε ψύχος για ανθοφορία	Πρώιμη		Ελαφρά πικρό στο λαμό, όταν καταναλώνεται φρέσκο, υπέροχο άρωμα και γεύση
ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ (Πατρινή)	Νότια Ελλάδα	5-7m	1,20gr	0,20gr	5:1	25,0%	Μέτριας ποιότητας	Μέτρια	Καλή	Πρώιμη		Αντέχει και σε μεγάλο υψόμετρο
ΛΙΑΝΟΛΙΑ	Βορειοδυτική Ελλάδα	12-14m	2,30gr	0,27gr	7,5:1	19,0%	Καλής ποιότητας	Μέτρια	Αντοχή		Όψιμη	Ευδοκίμει σε πετρώδη εδάφη και συγκομιδή μέχρι την άνοιξη
ΜΑΣΤΟΕΪΔΗΣ (Τσουνάτ)	Λακωνία, Αρκαδία	6-8m	2,60gr	0,37gr	6:1	20,0%	Εκλεκτής ποιότητας		Αντοχή		Όψιμη Δεκ.-Ιαν.	Ευδοκίμει σε ασβεστούχα εδάφη έως και 1.000m υψόμετρο
ΘΙΑΚΗ	Κέρκυρα, Κεφαλλονιά	5-8m	1,60gr	0,23gr	6:1	21,0%	Καλής ποιότητας	Αντοχή	Δεν αντέχει			
ΜΥΡΤΟΛΙΑ (Σμερτολιά)	Λακωνία	8-10m	2,30gr	0,47gr	3,9:1	24,0%	Πολύ καλής ποιότητας	Αντοχή	Αντοχή			
ΜΑΥΡΕΛΙΑ	Λακωνία, Λασιθί	> από τη Κορωνέικη	2,20gr	0,32gr	6,5:1	19,0%	Εκλεκτής ποιότητας	Δεν αντέχει	Καλή			Σε ξηρές περιοχές ρίχνει τα άνθη της
ΤΡΑΓΟΛΙΑ	Μεσσηνία, Κεφαλλονιά	Μέτριο	2,40gr	0,34gr	6:1	27,5%	Μέτριας ποιότητας		Καλή			
ΑΣΠΡΟΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΚΑΡΠΟΣ (Καλλωπιστική)	Λευκάδα	Μέτριο	0,50gr	0,17gr	2,5:1	12,5%	Κατώτερης ποιότητας		Καλή			Χρησιμοποιείται ως καλλωπιστική
ΜΕΛΟΛΙΑ	Κέρκυρα		2,40gr	0,40gr	5:1	12,0%	Κατώτερης ποιότητας					


Πηγή: <https://myoliveplant.gr/elainas/poikilies-elias/>

Πίνακας 2: Πίνακας Ελιάς Μεσόκαρπης

												
ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΠΕΡΙΟΧΗ	ΥΨΟΣ ΔΕΝΔΡΩΝ	Μ.Β. ΚΑΡΠΟΥ	Μ.Β. ΠΥΡΗΝΑ	ΣΧΕΣΗ ΣΑΡΚΑΣ-ΠΥΡΗΝΑ	ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΛΑΔΙ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΛΑΔΙΟΥ	ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΞΗΡΑΣΙΑ	ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΟ ΨΥΧΟΣ	ΠΡΩΙΜΟΤΗΤΑ	ΟΨΙΜΟΤΗΤΑ	ΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
ΑΓΟΥΡΜΑΝΑΚΟΛΙΑ (Αγουρομανάκι)	Άργος, Κόρινθος, Αρκαδία	5-7m	3,30gr	0,47gr	6:1	30%	Εκλεκτή		Αντοχή		Όψιμη	
ΑΔΡΑΜΥΤΤΙΝΗ (Μυτιληνιά)	Λέσβος, (20% των ελαιώνων)	6-8m	3,50gr	0,54gr	5,5:1	23%	Καλής ποιότητας		Καλή			
ΒΑΛΑΝΟΛΙΑ (Κολοβή)	Λέσβος (70% των ελαιώνων), Χίος, Εύβοια, Σκύρος	6-8m	3,19gr	0,65gr	4,9:1	25%	Εκλεκτής ποιότητας		Αντοχή		Όψιμη Φεβρ.-Μάρτι	Από τις καλύτερες ποικιλίες λαδιού μετρίων απαιτήσεων σε έδαφος και καλλιεργητικές φροντίδες, συλλογή από Νοέμβριο
ΘΡΟΥΜΠΟΛΙΑ	Θάσος, Χίος, Αττική, Κυκλάδες, Εύβοια, Δωδεκάνησα, Κρήτη, Σάμος	5-10m ορθόκλαδο	3,30gr	0,53gr	5,2:1	28%	Καλής ποιότητας	Δεν καρποφορεί	Αντοχή	Μεσοψώμι Νοέμβριος-Δεκέμβριος		Διπλή χρήση, οι ελιές όταν παραωριμάσουν δεν πικρίζουν
ΜΕΓΑΡΕΪΤΙΚΗ (Λαδολιά)	Αττική, Βοιωτία, Κορινθία, Αχαΐα, Άργος, Αρκαδία, Εύβοια, Φθιώτιδα, Μαγνησία, Περία, Χαλκιδική	5-8m	4,20gr	0,42gr	9:1	21%	Καλής ποιότητας	Αντοχή	Αντοχή	Πρώιμη		Διπλής χρήσης. Πράσινες τσακιστές, μαύρες πατιές
ΠΙΚΡΟΛΙΑ	Κέρκυρα (περιορισμένα)	12-14m	3,20gr	0,33gr	8,7:1	11%	Μέτριας ποιότητας		Καλή	Πρώιμη		
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΔΑ	Κέρκυρα (περιορισμένα)	10-12m	3,20gr	0,37gr	7,6:1	22%	Μέτριας ποιότητας		Δεν αντέχει	Πρώιμη		
ΔΑΦΝΕΛΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ	Σάμος, Χίος, Κυκλάδες	7-14m	2,70gr	0,62gr	3,3:1	19%	Καλής ποιότητας		Δεν αντέχει			

Πηγή: <https://myoliveplant.gr/elainas/poikilies-elias/>

Πίνακας 3: Πίνακας Ελιάς Μεγαλόκαρπης

												
ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΠΕΡΙΟΧΗ	ΥΨΟΣ ΔΕΝΔΡΩΝ	Μ.Β. ΚΑΡΠΟΥ	Μ.Β. ΠΥΡΗΝΑ	ΣΧΕΣΗ ΣΑΡΚΑΣ-ΠΥΡΗΝΑ	ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΛΑΔΙ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΛΑΔΙΟΥ	ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΞΗΡΑΣΙΑ	ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΟ ΨΥΧΟΣ	ΠΡΩΙΜΟΤΗΤΑ	ΟΨΙΜΟΤΗΤΑ	ΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
ΑΜΥΓΔΑΛΟΛΙΑ	Αττική-Φθιώτιδα	Μικροσφαιρικό	8,40gr	0,73gr	10,5:1	22%	Μέτρια		Δεν αντέχει			Διπλής χρήσης, ως ελιές πράσινες και όχι μαύρες γιατί μαλακώνουν. Μέτριας ποιότητας ελιές
ΒΑΣΙΛΙΚΑΔΑ	Κέρκυρα-Εύβοια-Χαλκιδική	5-8m	6,00gr	0,70gr	7,6:1	16%			Αντοχή			Πράσινες και μαύρες καλής ποιότητας
ΓΑΪΔΟΥΡΕΛΙΑ	Ευδοκμεί σε όλες τις ελαιοκομικές περιοχές	5-6m	10,50gr	0,98gr	9,7:1	17%	Μικρής οικονομικής σημασίας		Δεν αντέχει			Πράσινες και ημιώριμες για κονσέρβα καλής ποιότητας
ΚΑΡΟΛΙΑ	Λέσβος, Κέρκυρα, Ζάκυνθος	8-10m	7,60gr	0,86gr	7,8:1	17%	Περιορισμένης οικονομικής σημασίας		Αντοχή			Χρησιμοποιείται για κονσέρβες
ΚΑΡΥΔΟΛΙΑ (Χαλκιδική)	Χαλκιδική, Φθιώτιδα, Αττική, Εύβοια	5-8m	5,80gr	0,70gr	6,6:1	14%			Αντοχή			Χρησιμοποιείται για κονσέρβες καλής ποιότητας
ΚΑΛΑΜΩΝ	Μεσσηνία, Αιτωλοακαρνανία, Λακωνία, Φθιώτιδα	7-10m	5,60-6,0gr	0,60gr	8,3:1	17%		Δεν αντέχει	Καλή	Νοέμβριο-Δεκέμβριο		Ως κονσερβολιά μαύρη χαρακτή ή όχι, αντοχή στις βροχές και στην ατμοσφαιρική υγρασία
ΚΟΘΡΕΪΚΗ (Μανάκι)	Άργος, Κορινθία, Αρκαδία, Φθιώτιδα, Φωκίδα	5-7m	4,70gr	0,70gr	5,7:1	20%	Καλής ποιότητας	Αντοχή	Αντοχή			Διπλή χρήση. Μαύρες για κονσέρβα, μαύρες αλατισμένες, ευδοκμεί έως 750m υψόμετρο.
ΚΟΛΥΜΠΑΔΑ	Αττική, Κυκλάδες, Μεσσηνία, Εύβοια	5-7m	6,00gr	1,15gr	4,2:1	19%			Δεν αντέχει			Πρώιμη για κονσέρβα μέτριας ποιότητας
ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ (Αμφίσσης)	Αιτωλοακαρνανία, Φωκίδα, Άρτα, Φθιώτιδα, Μαγνησία, Λάρισα, Αχαΐα	6-10m	5,70-8,00gr	0,51gr	10,1:1	16%			Αντοχή	Πρώιμη		Πράσινες και μαύρες για κονσέρβα εκλεκτής ποιότητας. Ευαίσθητη στο βερτισίλλιο

Πηγή: <https://myoliveplant.gr/elainas/poikilies-elias/>

3. Η ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

3.1 Η υπεραιώνόβια ελιά

Η ελιά Καλαμών (Νυχάτη-Καλαμών, Αετονυχολιά, Κορακολιά, Τσιγκελολιά, Χονδρολιά, Καλαματιανή και Αετονύχι) καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Μεσσηνίας, Λακωνίας, Φθιώτιδας και Αιτωλοακαρνανίας. Η καλλιέργεια και εξάπλωση της συγκεκριμένης ποικιλίας συνδέεται στενά με ένα δένδρο που αποκαλείται μητρικό της ποικιλίας Καλαμών. Το εν λόγω δένδρο κηρύχθηκε «Διατηρητέο μνημείο της φύσης» με την υπ. αρ. 200995/7950/1979 απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας και το υπ. αρ. διατ. 121/τ.Δ/1980 (Κάτσαρης, 2013) (βλ. εικόνα 2).

Εικόνα 2: Η Μάνα – Ελιά



Το μητρικό δένδρο της ποικιλίας Καλαμών συνοδεύεται από μια μακροχρόνια ιστορία, που περιέχει αξιοσημείωτα στοιχεία τόσο για τη διαδρομή του μέσα στο χρόνο όσο και για το σπουδαίο ρόλο που διαδραμάτισε στη σημερινή εξάπλωση και καλλιέργεια της ομώνυμης ποικιλίας. Η ιστορία του αρχίζει σύμφωνα με τους ειδικούς 800-850 χρόνια πριν. Ο προσδιορισμός της ηλικίας έγινε με την μέθοδο του C14. Σύμφωνα με άλλη μέθοδο (ετήσιοι δακτύλιοι στο ενεργό τμήμα του κορμού και αναγωγή στην ακτίνα του δένδρου), το δένδρο φυτεύτηκε 1733 χρόνια πριν. Η διαδρομή του συνεχίζεται μέσα στους αιώνες για να φτάσει στην εποχή της

Ελληνικής επανάστασης του 1821 και της καταστροφής της Μεσσηνίας από τα στρατεύματα του Ιμπραήμ. Ο θρύλος αναφέρει και τα γεγονότα επαληθεύουν ότι ήταν το μοναδικό δένδρο που σώθηκε από τη οργή του κατακτητή. Από εκεί και έπειτα αρχίζει η ιστορία του δένδρου αυτού και ο ρόλος του στη εξάπλωση της ποικιλίας Καλαμών (Κάτσαρης, 2013).

Η «μάνα-ελιά», όπως αποκαλείται, είναι δέντρο αντιπροσωπευτικό της ποικιλίας «Αετονυχολιά Καλαμών» που θεωρείται ότι είναι το μητρικό φυτό της ποικιλίας «Καλαμών» με τα μεγάλα φύλλα και τον μεγάλο ωοειδή επιμήκη καρπό, ο οποίος θυμίζει αμύγδαλο ή ρώγα σταφυλιού «αετονύχι». Σήμερα είναι γνωστό ότι το σύνολο σχεδόν των δένδρων της εν λόγω ποικιλίας, που συναντά κανείς στην Πελοπόννησο, αλλά και μεγάλος αριθμός δένδρων στην υπόλοιπη Ελλάδα, προέρχονται από το μέχρι σήμερα σωζόμενο δένδρο στην πόλη της Καλαμάτας. Αυτά τα στοιχεία δικαιολογούν απόλυτα το χαρακτηρισμό του δένδρου αυτού ως «Μητρικό» της ποικιλίας Καλαμών.

Από πιο πρόσφατα στοιχεία είναι γνωστό ότι το δένδρο αυτό, που σήμερα σώζεται στον περίβολο του πρώην ΚΕΓΕ Καλαμάτας δίπλα στο Ινστιτούτο Ελαίας και Οπωροκηπευτικών του ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ, έχει διάμετρο κορμού 3 μέτρα, περίμετρο κορμού 9, ύψος 14, διάμετρο κόμης 15 μέτρα και στο εσωτερικό του κορμού του αναφέρεται ότι χωρούν οκτώ άτομα. Επίσης, από τα τελευταία στοιχεία για την παραγωγή του, γνωρίζουμε ότι αυτή έφτανε σε μια καλή χρονιά στα 1.000 κιλά καρπού, γεγονός που τεκμηριώνει ότι και σήμερα ακόμη παραμένει πολύ παραγωγικό. Ακόμη θα πρέπει να σημειωθεί ότι μέχρι και σήμερα συνεχίζει να εκτελεί το έργο που ξεκίνησε 190 χρόνια πριν, συνεχίζει δηλαδή να εφοδιάζει το Ινστιτούτο Ελαίας με άριστης ποιότητας μοσχεύματα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή δενδρυλλίων της ποικιλίας Καλαμών (Κάτσαρης, 2013).

Τέλος, η ομορφιά του γηραιού αυτού δένδρου συγκεντρώνει κάθε χρόνο εκατοντάδες επισκέπτες από όλο τον κόσμο (καθηγητές πανεπιστημίων, ξένες εμπορικές αποστολές, φυσιοδίφες κ.λπ.) αλλά και εκατοντάδες μαθητές από σχολεία ολόκληρης της χώρας (Κάτσαρης, 2013).

3.2 Βιολογία και Φυσιολογία

Το δένδρο της ελιάς Καλαμών έχει ύψος 7-10 μέτρα και είναι λιγότερο ζωνηρό από το δένδρο της ποικιλίας Κονσερβολιά. Έχει τάση ανηφορική και τα φύλλα του είναι χαρακτηριστικά φαρδιά και βαθυπράσινα, με μήκος $8,48 \pm 1,1$ εκ. και πλάτος $1,64 \pm 0,24$ εκ. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό με κάμψη στη μια πλευρά - μονόπλευρο, κυρτό και μοιάζει με τη ράγα της ποικιλίας του σταφυλιού «Αετονύχι». Στην ομοιότητα αυτή οφείλει και τις ονομασίες της Αετονυχολιά, Αετονύχι κ.λπ. Το μέσο βάρος του καρπού είναι 5,6 γραμμάρια, γεγονός που την τοποθετεί στις μεσόκαρπες ποικιλίες.

Ο πυρήνας του καρπού της έχει σχήμα παρόμοιο με τον καρπό, μέσο βάρος 0,6 γρ. και φέρει 9-10 αβαθείς γλυφές. Η σχέση σάρκας / πυρήνα του καρπού είναι 8,3/1. Στο στάδιο της πλήρους ωριμότητας η επιδερμίδα του καρπού αποκτά μαύρο βαθύ χρώμα με χαρακτηριστικά θαμπή επιφάνεια. Η σάρκα είναι πολύ συμπαγής, με ευχάριστο άρωμα, ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και περιέχει λάδι σε περιεκτικότητες από 17-25% και ζυμώσιμα συστατικά 3,1-3,5% επί νωπού βάρους (Κάτσαρης, 2013).

Η ποικιλία ωριμάζει τον καρπό της όψιμα, δηλαδή το Νοέμβριο, αν το φορτίο είναι μειωμένο ή αργά το Δεκέμβριο, αν το φορτίο της είναι βαρύ. Θεωρείται ποικιλία ανθεκτική στην επίθεση του δάκου και έχει ειδικές ανάγκες ως προς το έδαφος, την υγρασία και το μικροκλίμα της περιοχής καλλιέργειάς της. Ειδικότερα χρειάζεται μέσης σύστασης γόνιμα εδάφη με άριστο pH γύρω στο 7. Κατά την περίοδο της ανθοφορίας - καρπόδεσης απαιτεί μειωμένη ατμοσφαιρική υγρασία ενώ κατά την περίοδο έντονης ξηρασίας των θερινών μηνών έχει ανάγκη (ανάλογα με τον τύπο του εδάφους) από τρεις, ή και περισσότερες αρδεύσεις για να δώσει ικανοποιητικό, για εμπορία, μέγεθος καρπού.

Τέλος, θα πρέπει να αναφερθεί ότι είναι απαιτητική ποικιλία σε ηλιακή ακτινοβολία και παρουσιάζει σε αρκετές περιπτώσεις βλαστομανία. Αυτά τα γνωρίσματα καθιστούν την Καλαμών απαιτητική στο κλάδευμα και στη λίπανση. Έτσι, σε τέτοιες περιπτώσεις θα πρέπει να δίνεται πολύ προσοχή στην αζωτούχα λίπανση και στον τρόπο του κλαδέματος ώστε να έχουμε καλό αερισμό-φωτισμό της κόμης, να ελαττώνεται η ανάπτυξη λαίμαργων βλαστών και επομένως να έχουμε μια αρεστή παραγωγή καρπού. Σε πολύ δύσκολες περιπτώσεις προτείνεται η χρήση

κατάλληλων φυτορρυθμιστικών ουσιών για την παρεμπόδιση της βλάστησης και την αύξηση της καρπόδεσης - παραγωγής (Κάτσαρης, 2013).

3.3 Εκδηλώσεις για την ελιά

Πανελλήνιο Φεστιβάλ Ελαιολάδου και Ελιάς

Τα Φεστιβάλ Ελαιολάδου και Επιτραπέζιας Ελιάς αποτελούν τον σημαντικότερο θεσμό για τον κλάδο της ελαιοκομίας σε όλες τις Μεσογειακές χώρες. Για τον λόγο αυτό, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Καλαμάτας με τη συνεργασία άλλων φορέων, άρχισε πριν 4 χρόνια να διοργανώνει το Πανελλήνιο Φεστιβάλ Ελαιολάδου και Ελιάς, με βασικό σκοπό να αναδειξεί το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στον τόπο που παράγεται και που θα πρέπει και να τυποποιείται, καθώς και την πασίγνωστη διεθνώς, ΠΟΠ ελιά Καλαμών⁷.

Για τους επαγγελματίες του συγκεκριμένου τομέα, το Φεστιβάλ στοχεύει να εδραιωθεί ως τόπος συνάντησης και ενημέρωσης σχετικά με⁸:

- τις εξελίξεις στον τομέα της παραγωγής,
- των μηχανημάτων, του εξοπλισμού, των νέων τεχνολογιών,
- της νέας νομοθεσίας, της τυποποίησης, της προώθησης, της υγιεινής και της ασφάλειας του λαδιού και της ελιάς
- τις νέες τάσεις και προοπτικές στον τομέα σε διεθνές επίπεδο.

Αντίστοιχα, για τους καταναλωτές δίνει την ευκαιρία να γνωρίσουν τις ποικιλίες ελαιόλαδου και ελιάς που παράγονται στην Ελλάδα, καθώς και τα προϊόντα που βασίζονται σ' αυτά.

Οι επιμέρους δράσεις του φεστιβάλ περιλαμβάνουν⁹:

- 1) Έκθεση προϊόντων, εξοπλισμού και υπηρεσιών.

⁷ <http://www.kalamata-olivefestival.gr/#1447568301726-8094eb20-eb1f>

⁸ <http://www.kalamata-olive.gr/%CF%86%CE%B5%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%B2%CE%AC%CE%BB-%CE%B5%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%BF%CF%85-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%B5%CE%BB%CE%B9%CE%AC%CF%82/>

⁹ <https://www.eleftheriaonline.gr/local/oikonomia/agrotika/item/149756-ksekina-ayrio-to-festival-elaioladou-kai-epitrapezias-elias-stin-kalamata-to-programma>

2) Συνέδριο με σκοπό την συνάντηση, ενημέρωση και πληροφόρηση όλων των εμπλεκομένων στον τομέα του ελαιολάδου και της ελιάς.

3) Σεμινάρια για τη γευσιγνωσία ελαιολάδου, από το Σχολείο Ελιάς και Ελαιολάδου Καλαμάτας.

4) Τον διαγωνισμό γευσιγνωσίας ελαιολάδου Kalamata Olive Oil Awards 2018, υπό την εποπτεία αναγνωρισμένου πάνελ.

5) Ημερίδα για την επιτραπέζια ελιά.

Γιορτή Ελιάς και Λαδιού

Εδώ και αρκετά χρόνια, ο Δήμος Σπάρτης, το Ν.Π. Πολιτισμού και Περιβάλλοντος του Δήμου Σπάρτης και η Αστική μη Κερδοσκοπική Εταιρεία «ΓΙΟΡΤΗ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΛΑΔΙΟΥ» διοργανώνουν την ΓΙΟΡΤΗ ΕΛΙΑΣ και ΛΑΔΙΟΥ, στη Σελλασία Σπάρτης. Η γιορτή αυτή αποτελεί «μια συλλογική προσπάθεια των καλλιεργητών της ευρύτερης περιοχής της Λακωνίας μαζί με μεταποιητικές επιχειρήσεις, σε συνεργασία με το Δήμο Σπάρτης, το Ν.Π. Πολιτισμού και Περιβάλλοντος του Δήμου και την μη κερδοσκοπική Εταιρεία «Γιορτή Ελιάς και Λαδιού», με σκοπό την προβολή και ανάδειξη του μοναδικού Λακωνικού ελαιόλαδου και της βρώσιμης ελιάς της περιοχής»¹⁰.

Στη διήμερη αυτή γιορτή ελιάς και λαδιού στην Σελλασία, πραγματοποιούνται καλλιτεχνικές εκδηλώσεις με γεύση παράδοσης, ενώ οι οι θεατές μπορούν να βρουν παραδοσιακά και νέα γεωργικά προϊόντα της Λακωνίας η οποία επεκτείνεται σε όλη την Ελλάδα αλλά και τον κόσμο, με διεθνείς συνεργασίες που αποσκοπούν στην ανταλλαγή γνώσεων και βέλτιστων πρακτικών. Οι συμμετέχοντες μπορούν επίσης να επιλέξουν από μια ευρεία γκάμα εκδηλώσεων σχετικά με την παραγωγή, την ποιότητα, την προώθηση και την γεωργική τεχνολογία του σήμερα, να συζητήσουν με τους ειδήμονες ή ακόμα και να δοκιμάσουν τα προϊόντα των παραγωγών στα δεκάδες περίπτερα που βρίσκονται στον χώρο¹¹.

¹⁰ <http://www.ert.gr/perifereiakoi-stathmoi/tripoli/ae-sparta-stin-13i-giorti-elias-ke-ladiou-tis-sellasias/>

¹¹ <http://peloponneseolivegrove.com/olive-oil/events/>

4. ΠΟΠ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

4.1 Τι είναι τα προϊόντα ΠΟΠ

Στην Ευρώπη υπάρχει μεγάλος πλούτος και ποικιλία αγροτικών προϊόντων και τροφίμων. Ωστόσο 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 συνεπώς χρησιμοποιούν το ίδιο όνομα. Αυτός ο αθέμιτος ανταγωνισμός δεν αποθαρρύνει μόνο τους παραγωγούς, αλλά παραπλανά και τους καταναλωτές. Για τον λόγο αυτό 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. Το 2006 με στόχο τη βελτίωση του συστήματος, οι παραπάνω κανονισμοί αντικαταστάθηκαν από τους 510/06 και 509/06 αντίστοιχα, χωρίς ωστόσο να μεταβληθεί το πεδίο εφαρμογής τους και η σκοπιμότητά τους.

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

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

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

Οι λόγοι καθιέρωσης των σημάτων ποιότητας της ΕΕ είναι η ενθάρρυνση της ποικίλης αγροτικής παραγωγής, η προστασία ονομασιών από κακή χρήση και μίμηση και η καλύτερη κατανόηση του ειδικού χαρακτήρα των προϊόντων από τους καταναλωτές.

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

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

Γενικά, οι παραγωγοί δηλώνουν ότι θα ήθελαν να ενταχθούν στο σύστημα ΠΟΠ/ΠΓΕ βασικά για οικονομικούς λόγους (καλύτερη προώθηση των προϊόντων τους στην αγορά), καθώς 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. Το κόστος παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι γενικά 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. Να βοηθηθούν οι παραγωγοί γεωργικών προϊόντων και τροφίμων να γνωστοποιούν τα χαρακτηριστικά προϊόντος και τα στοιχεία της γεωργικής παραγωγής των εν λόγω προϊόντων και τροφίμων σε αγοραστές και καταναλωτές, εξασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο:
 - τον ισότιμο ανταγωνισμό για τους γεωργούς και τους παραγωγούς γεωργικών προϊόντων και τροφίμων τα οποία διαθέτουν χαρακτηριστικά και στοιχεία τα οποία προσδίδουν αξία·
 - τη διάθεση αξιόπιστων πληροφοριών στους καταναλωτές σχετικά με τα εν λόγω προϊόντα·
 - τον σεβασμό των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας· και
 - τη συνοχή της εσωτερικής αγοράς.

Τα μέτρα που θεσπίζονται έχουν στόχο να στηρίζουν τις γεωργικές και μεταποιητικές δραστηριότητες και τα συστήματα γεωργίας που συνδέονται με προϊόντα υψηλής ποιότητας, συμβάλλοντας 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.

Σύμφωνα με τον προαναφερθέντα κανονισμό, ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) νοείται ένα προϊόν:

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

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

- το όνομα του γεωργικού προϊόντος, καθώς και την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.
- την περιγραφή του γεωργικού προϊόντος, που περιλαμβάνει, τις πρώτες ύλες και τα κυριότερα φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή / και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.
- 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,
- τα στοιχεία που αποδεικνύουν την καταγωγή του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή, για προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ.
- 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. η) 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 προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ πρέπει να αναγράφονται:

- Το όνομα του γεωργικού προϊόντος.
- Το γεωγραφικό όνομα (τοπωνύμιο) της περιοχής.
- Η κατηγορία ονομασίας προέλευσης.
- Τα στοιχεία του συσκευαστή – μεταποιητή.
- Το περιεχόμενο σε βάρος ή όγκο.

Τα στοιχεία ελέγχου, που αποτελούνται από 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. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή μετά από έγγραφη άδεια της αρμόδιας τοπικής υπηρεσίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά συσκευαστή.

4.2 Ελιές Καλαμάτας ΠΟΠ

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.

Η ελιά Καλαμών καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Μεσσηνίας που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό Καλοκαίρι, 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 υπερφωσφορικού.
- 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.

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

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

Από την άλλη, η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του. όταν το χρώμα του καρπού είναι μαύρο. 4). Το μέσο βάρος των καρπών για παραγωγή ελαιών Καλαμάτας Π.Ο.Π. ανέρχεται σε 6 gr, η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 7,8 έως 10,5 προς 1.

¹² <http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/enomothesia/popelieskalamata-3.html>

Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους, ενώ η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 30 Kg.

Ο ελαιοκάρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες. Επίσης η εκκίκρυση του ελαιοκάρπου γίνεται με εμβάπτισή του σε υδατικό διάλυμα φυσικού άλατος (χλωριούχου νατρίου) με περιεκτικότητα από 5% έως 8% σε χλωριούχο νάτριο.

Η ωρίμανση διαρκεί δύο μήνες περίπου και έπειτα αφού το προϊόν χαραχθεί και τοποθετηθεί σε καθαρό νερό για 24 ώρες περίπου, παρασκευάζεται νέα άλμη σε ποσοστά από 6 έως 6% ανάλογα με το είδος της συσκευασίας του τελικού προϊόντος, στην οποία τοποθετείται ο ελαιοκάρπος και το δοχείο συμπληρώνεται μέχρι το χείλος του, με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας, για την άριστη διατήρηση του καρπού.

Οι ελιές «Καλαμάτας Π.Ο.Π., ως τελικό προϊόν μπορεί να είναι χαραγμένες ή όχι συσκευάζονται ως εξής:

Είδη συσκευασίας:

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

Πίνακας 4: Είδη συσκευασίας ελιάς «Καλαμάτας» ΠΟΠ

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

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

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

Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη του πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοιώδες. 9326 13.0 λογότυπο που προβλέπεται στο άρθρο 4 παρ. 7 σημείο στ, του Π.Δ. 81/1993 για τις ελιές «Καλαμάτας» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΚΑ- αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

4.3 Ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» προέρχεται κυρίως από ελαιόκαρπους της ποικιλίας κορωνέικη και κατά μέγιστο 5% από ελαιόκαρπους της ποικιλίας μαστοειδής και παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (Βετουλάκη, 2015):

- Η ολική οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, 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:
 - K232: max 2,20
 - K270: max 0,20
 - Δείκτης υπεροξειδίων: $\leq 14 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$
 - Ολικές στερόλες: $> 1 \text{ } 100 \text{ mg/kg}$
 - 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
 - Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φρουτώδες ελιάς 3-5, Πικρό 2-3, Πικάντικο 2-4, Ελαττώματα 0

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» έχει μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο. 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 (Βετουλάκη, 2015).

Η παραγωγή του ελαιολάδου και η πρώτη αποθήκευσή του γίνεται σε μονάδες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης (Μεσσηνία) στις οποίες τηρούνται όλοι οι ενωσιακοί και εθνικοί κανόνες που ισχύουν στην παραγωγή των τροφίμων και διαθέτουν ανοξείδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξείδωτες δεξαμενές αποθήκευσης του ελαιολάδου (Βετουλάκη, 2015).

Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με ραβδισμό στις περισσότερες περιοχές, με το χέρι ή με κτένες, καθώς και με μηχανικά μέσα (ραβδιστικές μηχανές), όταν ο καρπός από πράσινος γίνεται κιτρινοπράσινος και μέχρι ο ελαιόκαρπος να αποκτήσει

μελανοϊώδες χρώμα σε ποσοστό περίπου 50%, από τα τέλη Οκτώβρη και για ένα διάστημα 4-6 εβδομάδων περίπου, ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν και πάντα με τη χρήση ελαιόπανων, που έχουν απλωθεί κάτω από τα ελαιόδεντρα (Βετουλάκη, 2015).

Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στους χώρους των ελαιοτριβείων γίνεται με πλαστικά άκαμπτα διάτρητα τελάρα ή σάκους κατασκευασμένους αποκλειστικά από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 kg. Η μεταφορά των καρπών και η έκθλιψή τους στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός 24 ωρών και υπό τις καλύτερες δυνατές συνθήκες διατήρησης του καρπού (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 του (Βετουλάκη, 2015).

Η διατήρηση των ελιών μέχρι την έκθλιψή τους πρέπει να γίνεται σε δροσερό μέρος. Το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες από τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου μέχρι την παραγωγή του ελαιόλαδου. Απαγορεύεται η αποθήκευση στο χωράφι του ελαιοκάρπου όπου είναι εκτεθειμένος σε διάφορους φυσικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους (Βετουλάκη, 2015).

Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 27 °C, της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη, όπως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας. Με τον τρόπο αυτό, είναι 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).

Στο ελαιοτριβείο ο καρπός αποχωρίζεται από τα φύλλα και τα κλαδιά, πλένεται και οδηγείται στο σπαστήρα. Ακολουθεί η μάλαξη της ελαιοζύμης για 20-30 λεπτά και η παραλαβή του λαδιού γίνεται είτε με πίεση είτε 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).

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

Η μεταφορά του ελαιολάδου από τα ελαιοτριβεία προς τους αποθηκευτικούς χώρους των μονάδων εμφιάλωσης γίνεται αποκλειστικά με ειδικά ανοξειδωτα βυτία, τα οποία έχουν καθαριστεί σχολαστικά. Η εμφιάλωση του ελαιολάδου μπορεί να γίνεται τόσο εντός όσο και εκτός της Μεσσηνίας, υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχει ένα αξιόπιστο σύστημα ιχνηλασιμότητας και γίνεται η κατάλληλη επισήμανση του ελαιόλαδου. Για τη χονδρική πώληση επιτρέπεται η μεταφορά σε ανοξειδωτα βυτία, τα οποία σφραγίζονται μόλις γεμίσουν, επισημαίνονται κατάλληλα και τηρείται ένα κατάλληλο σύστημα ιχνηλασιμότητας. Όσον αφορά στις συσκευασίες, για τη λιανική πώληση επιτρέπεται η χρήση όλων των συσκευασιών, μέχρι 5 λίτρα, οι οποίες είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές που ορίζει η νομοθεσία της ΕΕ και της Ελλάδας (Βετουλάκη, 2015).

4.4 Καταχωρημένα ΠΟΠ λαδιού

Ακολουθώντας τις διαδικασίες πιστοποίησης στις οποίες έγινε αναφορά στις προηγούμενες ενότητες, η Ελλάδα έχει πετύχει την καταχώρηση ενός σημαντικού αριθμού ονομασιών και γεωγραφικών ενδείξεων για εκλεκτά ελαιόλαδα (βλ. πίνακα 2) (Γκούμας & Σηφανάκη, 2013).

Πίνακας 5: Καταχωρημένες ονομασίες ΠΟΠ ελαιόλαδων στην Ελλάδα

ΠΟΠ Ελαιόλαδων
ΑΠΟΚΟΡΩΝΑΣ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΑΡΧΑΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΒΙΑΝΝΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ 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
ΜΕΣΣΑΡΑ ΠΟΠ
ΚΡΟΚΕΕΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΠΟΠ
ΛΥΓΟΥΡΙΟ ΑΣΚΛΗΠΕΙΟΥ ΠΟΠ
ΠΕΖΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΠΕΤΡΙΝΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΠΟΠ
ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ
ΦΟΙΝΙΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΠΟΠ
ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΠΟΠ

Στην Ελλάδα έχουν χαρακτηριστεί 18 τύποι ελαιολάδων εγχώριας παραγωγής ως ΠΟΠ, γεγονός που απεικονίζει τον υψηλό βαθμό διαφοροποίησης της εγχώριας παραγωγής. Σε ό,τι αφορά την διαδικασία πιστοποίησης, 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 συμμόρφωση της επιχείρησης 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. Η 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).

Εικόνα 2: Διαδικασία ένταξης επιχειρήσεων στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης Προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ.



Πηγή: ΣΕΒΙΤΕΛ <http://www.sevitel.gr/node/60>

Οι προδιαγραφές καταχώρισης των ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιολάδων υπαγορεύονται από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις ή τους Εκτελεστικούς Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. 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 30°C ή και ακόμα χαμηλότερες (Γκούμας & Σηφανάκη, 2013)..

Τέλος, ιδιαίτερη αναφορά γίνεται στις καλλιεργητικές τεχνικές και στις μεθόδους καταπολέμησης εντομολογικών προσβολών που θα πρέπει να εφαρμόζονται, οι οποίες συντελούν σημαντικά στην αύξηση της παραγωγής και βελτίωση της ποιότητας του ελαιόλαδου. Η σύντομη μεταφορά του ελαιοκάρπου στο ελαιοτριβείο όπως και η άμεση έκθλιψή του, η οποία και τεκμηριώνεται από ανάλογα παραστατικά, συντελεί περαιτέρω στη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών

του παραγόμενου ελαιολάδου. Τέλος, οι διακριτοί κανόνες επισήμανσης που διέπουν το νομοθετικό πλαίσιο αλλά και η μοναδική κωδικοποιημένη αρίθμηση της κάθε φιάλης, όπως ορίζεται στις αντίστοιχες ανά ελαιόλαδο προδιαγραφές, συντελούν στην προστασία του τελικού καταναλωτή από πιθανή παραπλάνηση (Γκούμας & Σηφανάκη, 2013).

4.5 Καταχωρημένα ΠΟΠ ελιάς

Στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου, τα καταχωρημένα ΠΟΠ ελιάς παρουσιάζονται στον πίνακα 6.

Εκτός από ελιά Καλαμάτας, όπως παρατηρείται στον πίνακα 6, υπάρχουν και άλλες ΠΟΠ ελιές.

Πίνακας 6: Καταχωρημένες ονομασίες ΠΟΠ ελιάς στην Ελλάδα

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

5. ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Το παρόν κεφάλαιο παρουσιάζει τρεις βραβευμένες επιχειρήσεις της Νότιας Πελοποννήσου, οι οποίες καινοτόμησαν στον χώρο της παραγωγής ελαιόλαδου.

*Blauel*¹³

Την δεκαετία του '70 ο Γερμανός Φριτς Μπλάουελ, μετακομίζει μόνιμα στη Μάνη και το 1980 ιδρύει την επιχείρηση «Φρίντριχ Μπλάουελ» στην Καλαμάτα, ξεκινώντας πρώτος την βιολογική καλλιέργεια ελαιόλαδου.

Σήμερα περίπου 500 αγρότες και πάνω από 300.000 ελαιόδεντρα περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα βιολογικής γεωργίας Μπλάουελ. Η επιχείρησή έχει μετατραπεί στο μεγαλύτερο εργοδότη της περιοχής και δεκάδες νέοι επιστρέφουν στη Μάνη για να αναλάβουν τους ελαιώνες της οικογένειάς τους. Και, βέβαια, παράγει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο που διακρίνεται κάθε χρόνο σε διεθνείς διαγωνισμούς και κάνει την περιοχή (αφού στην ετικέτα γράφει «Mani») διάσημη σε όλον κόσμο!

Η ίδια η επιχείρηση απασχολεί 35 άτομα και κάνει ένα τζίρο κοντά στα 5 εκατ. ευρώ το χρόνο, έσοδα που κατά 99% προέρχονται από τις εξαγωγές της σε πολλές χώρες, αλλά κυρίως προς τις Γερμανία, Ελβετία, Αυστρία, Κίνα, ΗΠΑ, Δανία, Σουηδία, Ολλανδία, Αγγλία, Ιαπωνία.

*Esti*¹⁴

Η «Esti» είναι εταιρεία με μακρόχρονη παράδοση στον χώρο της παραγωγής ελαιόλαδου. Ιδρύθηκε το 1912 από τους αδελφούς Πλεμμένου στην Καλαμάτα. Από τότε συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση στην παραγωγή ενός από τα πιο ποιοτικά ελληνικά φυσικά προϊόντα, του ελαιόλαδου το οποίο σε 22 χώρες, ανάμεσά τους: ΗΠΑ, Βραζιλία, Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία και φυσικά στην Ευρώπη. Εδώ και τρία χρόνια, ανήκει στον όμιλο επιχειρήσεων Υφαντής, χωρίς ωστόσο αυτό να έχει επηρεάσει την φιλοσοφία της.

Εκτός από εξαιρετικά παρθένο Ελαιόλαδο, η Esti εξάγει και ελιές και όλα τα υπόλοιπα προϊόντα που σχετίζονται με αυτές. Στο διεθνή διαγωνισμό για το Παρθένο

¹³ <http://www.blauel.gr/>

¹⁴ <http://www.esti.com.gr>

Ελαιόλαδο του Λος Άντζελες κατέλαβε το χάλκινο μετάλλιο ενώ το λάδι της πήρε ένα αστέρι και στο Great Taste Awards.

Ελαιώνες Σακελλαροπούλου¹⁵

Οι ελαιώνες «Αρμονία» βρίσκονται στους πρόποδες των δύο περήφανών βουνών της Πελοποννήσου, του Ταΰγετου και του Πάρνωνα, κοντά στην Σπάρτη. Ελιές Καλαμών και «κορωνέικες» καλλιεργούνται με βιολογικό ή βιολειτουργικό, (όπως τον ονομάζει η οικογένεια Σακελλαροπούλου) τρόπο, δίνοντας εξαιρετικά προϊόντα που ήδη έχουν γίνει διάσημα σε όλον τον κόσμο, μέσα στα 14 χρόνια από τότε που ιδρύθηκε η εταιρεία.

Η φιλοσοφία του Γιώργου Σακελλαρόπουλου, που επιμένει στην βιολογική καλλιέργεια και την βιολογική επεξεργασία επιβραβεύεται κάθε χρόνο με δεκάδες διακρίσεις. Στα Great Taste Awards τα λάδια της εταιρείας και οι ελιές τιμήθηκαν με δύο βραβεία, το «Φυλλικόν Πρωτέλαιο», κατακτώντας 2 αστέρια.

¹⁵ <https://www.bioarmonia.gr/el/>

6. ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Η συνεργατικότητα και οι διάφορες μορφές εταιρικής σχέσης αποτελούν σημαντικά στηρίγματα σε όσους ασχολούνται με την καλλιέργεια της ελιάς και την εκμετάλλευση του ελαιόκαρπου. Στο παρόν κεφάλαιο αναλύονται οι συνεταιρισμοί, οι ομάδες παραγωγών και η συμβολαιακή γεωργία ως βασικά μέσα που εκπροσωπούν σε μεγάλο βαθμό τα συμφέροντα των Ελλήνων παραγωγών. Επίσης, παρουσιάζονται καλές πρακτικές και παραδείγματα συνεταιρισμών, ομάδων παραγωγών και συμβολαιακής γεωργίας στη Λακωνία και τη Μεσσηνία.

6.1 Συνεταιρισμοί

Ένα από τα μεγαλύτερα στηρίγματα στην οικονομική ιστορία του ανθρώπου από τη εμφάνιση του στην γη είναι η καλλιέργεια του εδάφους και η αξιοποίηση του προς την κάλυψη των διατροφικών του αναγκών. Αυτό το ζήτημα έχει πλέον αναχθεί σε πολύ σημαντικό τομέα δραστηριοποίησης της ζωής και της οικονομικής δράσης του ανθρώπου, ενώ μεγάλοι οργανισμοί, αλλά και θεσμοί το έχουν μελετήσει και έχουν αναπτύξει πολιτικές για την καλύτερη δυνατή λειτουργία της γεωργικής ανάπτυξης. Στο παραπάνω πλαίσιο, εξέχοντα ρόλο διαδραματίζουν οι αγροτικοί συνεταιρισμοί, ως μέσο με το οποίο οι αγρότες μπορούν να επιβιώσουν στις συνθήκες αυξημένου ανταγωνισμού, καθώς μέσω της συνεργασίας και της συνένωσης, αυξάνεται η διαπραγματευτική τους δύναμη.

Ωστόσο, το αγροτικό συνεταιριστικό κίνημα -αν και μετρά πάνω από έναν αιώνα παρουσίας και λειτουργίας στην ελληνική κοινωνία- φαίνεται ότι δυσκολεύεται να αναπτυχθεί, κυρίως λόγω της αστάθειας στο διαρθρωτικό και το νομοθετικό πλαίσιο, της ισχυρής εξάρτησης και της συμμετοχής στην κυβέρνηση, της υπερβολικής δανειοδότησης και της αμφίβολης εικόνας που χαρακτηρίζει την κοινωνική και οικονομική πολιτική στην αγροτική Ελλάδα (Patronis & Mavreas, 2004). Για τον λόγο αυτό, κρίνεται αναγκαία η ενίσχυση των συνεταιρισμών με στόχο την ενθάρρυνση και αύξηση της γεωργικής παραγωγής.

6.1.1 Εννοιολογική προσέγγιση

Ένας κοινά αποδεκτός ορισμός για τον συνεταιρισμό δόθηκε στο συνέδριο της Διεθνούς Συνεταιριστικής Ένωσης το 1995 βάσει του οποίου, «συνεταιρισμός είναι μία αυτόνομη ένωση προσώπων που συγκροτείται εθελοντικά για την αντιμετώπιση των κοινών οικονομικών, κοινωνικών και πολιτιστικών αναγκών και επιδιώξεών τους διαμέσου μιας συνιδιόκτητης και δημοκρατικά οικούμενης επιχείρησης¹⁶.

Αντίστοιχος είναι και ο ορισμός που διατυπώνεται στον Νόμο 2810/2000 για τις «Αγροτικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις» (ΦΕΚ 61 Α /9.3.2000), σύμφωνα με τον οποίο, «η Αγροτική Συνεταιριστική Οργάνωση είναι αυτόνομη ένωση προσώπων, η οποία συγκροτείται εθελοντικά και επιδιώκει, με την αμοιβαία βοήθεια των μελών της, την οικονομική, κοινωνική, πολιτιστική ανάπτυξη και προαγωγή τους, μέσω μιας συνιδιόκτητης και δημοκρατικά διοικούμενης επιχείρησης».

Σύμφωνα τους Κιτσοπανίδη και Καμενίδη (2003), ο συνεταιρισμός ορίζεται ως «μια αυτόνομη συλλογική οικονομική οργάνωση, η οποία προκύπτει από την εθελοντική ένωση προσώπων και η οποία με την αποδοτική λειτουργία της επιδιώκει να βελτιώσει την οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική θέση των μελών της», ενώ για τον Κλήμη (1980) ο συνεργατισμός αποτελεί ένα οικονομικό-κοινωνικό σύστημα, η σωστή εφαρμογή του οποίου μπορεί να βελτιώσει τη ζωή του ανθρώπου και της κοινωνίας γενικότερα.

Λαμβάνοντας υπόψη μας τους προαναφερθέντες ορισμούς, μπορούμε να συμπεράνουμε ότι ο συνεταιρισμός συγκρινόμενος με άλλες οικονομικές μονάδες, μπορεί να χαρακτηριστεί ως ένας αμιγής κοινωνικός και οικονομικός θεσμός που «επιδιώκει παράλληλα τη βελτίωση της οικονομικής, της κοινωνικής και της πολιτιστικής θέσης των μελών του» (Καμενίδης, 2001).

Τέλος, σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι με βάση την παραγωγική δραστηριότητα, οι αγροτικοί συνεταιρισμοί μπορούν να χαρακτηριστούν ως:

- Προμηθευτικοί συνεταιρισμοί
- Παραγωγικοί συνεταιρισμοί

¹⁶ <http://www.thessalikigi.gr/enot-news/2353>

- Πιστωτικοί συνεταιρισμοί
- Μεταποιητικοί συνεταιρισμοί,
- Εμπορικοί συνεταιρισμοί και
- Συνεταιρισμοί πολλαπλού σκοπού (Κοντογεώργος & Σεργάκη, 2015).

6.1.2 Αρχές και στόχοι

Η ιδέα του συνεταιρισμού προωθείται από συγκεκριμένες αξίες βάσει των οποίων τίθενται σε εφαρμογή οι αρχές του. Όπως αναφέρουν οι Κοντογεώργος και Σεργάκη (2015), στο συνέδριο του 1995 στο Μάντσεστερ διατυπώθηκαν οι επτά συνεταιριστικές αρχές, οι οποίες είναι σε ισχύ έως σήμερα και συνίστανται στις εξής:

- 1.Εθελοντική και ελεύθερη συμμετοχή
- 2.Δημοκρατική διοίκηση των συνεταιρισμών
- 3.Οικονομική συμμετοχή των μελών
- 4.Αυτονομία και ανεξαρτησία των συνεταιρισμών
- 5.Εκπαίδευση, πρακτική εξάσκηση και πληροφόρηση
- 6.Συνεργασία μεταξύ συνεταιρισμών
- 7.Ενδιαφέρον για την Κοινότητα.

Παράλληλα, ως προς την οργάνωση και τη λειτουργία των αγροτικών συνεταιρισμών, οι τροποποιημένες διατάξεις του Ν 2810/2000 ορίζουν ως βασικές αρχές τις παρακάτω:¹⁷

- α) Εθελοντική συμμετοχή των αγροτών
- β) Δημοκρατική οργάνωση και λειτουργία τους. Σε κάθε περίπτωση, το Δ.Σ. των Α.Σ. πρέπει να εκλέγεται άμεσα από τα μέλη – φυσικά πρόσωπα.
- γ) Διάθεση του 80% της παραγωγής των προϊόντων του κάθε μέλους στον Α.Σ., όταν αυτά διακινούνται από τον Α.Σ.

¹⁷ <http://www.thessalikigi.gr/enot-news/23535>

δ) Οικονομική βιωσιμότητα, ανάπτυξη και αξιοπιστία

ε) Τήρηση των όρων και προϋποθέσεων νόμιμης λειτουργίας τους.

Αναφορικά με τους στόχους των συνεταιρισμών, ως πρωταρχικό σκοπό έχουν την ευημερία των μελών τους με τη βελτίωση της οικονομικής, κοινωνικής και πολιτιστικής θέσης. Επιπρόσθετα, επιτυγχάνονται οι ακόλουθοι επιμέρους στόχοι (Sergaki & Nastis, 2011):

- Μεγιστοποίηση των οφελών, ιδίως μέσω της επίτευξης υψηλότερων τιμών και μεγαλύτερων ποσοτήτων γεωργικών προϊόντων των μελών.
- Ελαχιστοποίηση του κόστους παραγωγής, αλλά και παροχή υπηρεσιών στα μέλη τους.
- Προσφορά περισσότερων και καλύτερων υπηρεσιών στα μέλη τους, όπως η προμήθεια και η μεταποίηση και διανομή γεωργικών προϊόντων.

Ο κύριος μηχανισμός για την επίτευξη αυτών των στόχων είναι η ενίσχυση της διαπραγματευτικής ισχύος της εταιρικής σχέσης και η επίτευξη οικονομικών κλίμακας, με αποτέλεσμα οι αγροτικοί συνεταιρισμοί να προσπαθούν να επιτύχουν αυτούς τους στόχους μεγιστοποιώντας τον όγκο των προϊόντων που έχουν προς πώληση.

6.1.3 Μορφές Συνεταιρισμών

Σύμφωνα με τους Sergaki και Kontogeorgos (2016), οι κυριότερες μορφές των συνεταιρισμών είναι οι εξής:

- Συνεταιρισμοί με μέλη-επενδυτές: Το κάθε μέλος μπορεί να επενδύσει μέρος των χρημάτων του αγοράζοντας επιπλέον συνεταιριστικές μερίδες από τον συνεταιρισμό.
- Συνεταιρισμοί με επένδυση των μελών ανάλογα με τις συναλλαγές τους: Το κάθε μέλος μπορεί να επενδύσει επιπλέον χρήματα στον συνεταιρισμό.
- Συνεταιριστικές εταιρείες (ΣΕ): Πρόκειται για εταιρείες των οποίων τουλάχιστον το 50% του κεφαλαίου ανήκει σε κάποια κατηγορία συνεταιριστικής οργάνωσης ή συνεταιριστικής εταιρείας.

- Συνεταιρισμοί με προνομιούχες μερίδες: Πρόκειται για συνεταιρισμούς όπου τα μέλη εκτός από τις κοινές συνεταιριστικές μερίδες μπορούν να αγοράσουν επιπλέον μερίδες, που ονομάζονται προνομιούχες.

Τα δύο βασικότερα μοντέλα συνεταιρισμών είναι ο παραδοσιακός και νέας γενιάς. Στον Παραδοσιακό Συνεταιρισμό (ΠΣ), ο οποίος και εφαρμόζεται συνήθως στη χώρα μας, ο έλεγχος και η ιδιοκτησία ανήκει στα μέλη, τα οποία και έχουν ελεύθερη συμμετοχή στον συνεταιρισμό αν αγοράσουν μια συνεταιριστική μερίδα. Βασικό χαρακτηριστικό των παραδοσιακών συνεταιρισμών είναι ότι απαιτείται η παροχή μίας ελάχιστης συνεταιριστική μερίδα από όσους επιθυμούν να γίνουν μέλη, ενώ το μεγαλύτερο μέρος των κεφαλαίων κίνησης συγκεντρώνεται από το συνεταιριστικό κεφάλαιο. Επίσης, είναι σε ισχύ το σύστημα «ένα μέλος-μία ψήφος» για τις αποφάσεις της Γενικής Συνέλευσης και της κοινοκτημοσύνης ανάμεσα στα μέλη, ενώ δεν είναι εμπορεύσιμες και μεταβιβάσιμες οι συνεταιριστικές μερίδες (Sergaki & Kontogeorgos, 2016).

Από την άλλη πλευρά, μια κατηγορία που συναντάμε τα τελευταία χρόνια είναι οι Συνεταιρισμοί Νέας Γενιάς, οι οποίοι αποτελούν κάθετα ολοκληρωμένες κοινοπραξίες γεωργών που ασχολούνται με την παραγωγή όχι μόνο γεωργικών προϊόντων, αλλά και τροφίμων και ποτών. Το κύριο χαρακτηριστικό των Συνεταιρισμών Νέας Γενιάς που τους χωρίζει από τους Παραδοσιακούς Συνεταιρισμούς είναι η σχέση μεταξύ της εισφοράς κεφαλαίου του παραγωγού και των δικαιωμάτων παράδοσης για τα προϊόντα τους. Επιπλέον, οι μετοχές των συγκεκριμένων Συνεταιρισμών είναι εμπορεύσιμες και μεταβιβάσιμες και υπάρχει άπειρος αριθμός μελών. Τα σημαντικότερα οφέλη που μπορεί να προκύψουν από τη δημιουργία Συνεταιρισμών Νέας Γενιάς είναι η μεγαλύτερη διαπραγματευτική ισχύς, οι οικονομίες κλίμακας, η μεγαλύτερη ευελιξία στη χρηματοδότηση των επενδύσεων και η μεγαλύτερη κινητικότητα των χρημάτων στην τοπική κοινότητα στην οποία λειτουργούν (Sergaki & Nastis, 2011).

Πίνακας 7: Η Εφαρμογή των Συνεταιριστικών Αρχών στους Σ. Ν. Γ.

Συνεταιριστικές Αρχές	Συνεταιριστική Οργάνωση (παραδοσιακής μορφής)	Συνεταιρισμός Νέας Γενιάς
Εθελοντική και ανοικτή συμμετοχή.	ΝΑΙ	Η ιδιότητα του μέλους περιορίζεται μόνο σε εκείνους που αγόρασαν τις μετοχές δικαιωμάτων παράδοσης
Δημοκρατικός έλεγχος των Μελών.	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Οικονομική συμμετοχή των μελών.	ΝΑΙ	Τα κέρδη μοιράζονται στα μέλη σύμφωνα με τα δικαιώματα παράδοσης που κατέχουν.
Αυτονομία και ανεξαρτησία.	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Εκπαίδευση, κατάρτιση και πληροφόρηση.	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Συνεργασία μεταξύ συνεργατικών οργανώσεων.	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Ενδιαφέρον για την Κοινότητα.	ΝΑΙ	Σε επίπεδα ιδιωτικών επιχειρήσεων

Πηγή: *Sergaki & Kontogeorgos, 2016*

6.1.4 Οι αγροτικοί συνεταιρισμοί στο σύγχρονο κοινωνικο-οικονομικό περιβάλλον

Οι αγροτικοί συνεταιρισμοί τόσο στην Ελλάδα, όσο και στην Ευρωπαϊκή Ένωση αποτελούν σημαντικό κοινωνικοοικονομικό στοιχείο στην οικονομία και την κοινωνία. Ως οργανώσεις που βασίζονται στα μέλη τους, έχουν τις ρίζες τους στην ύπαιθρο και αποτελούν εξαιρετικό παράδειγμα μιας μορφής εταιρικής σχέσης που μπορεί να εξυπηρετήσει ταυτόχρονα τους κοινωνικούς, επιχειρηματικούς και περιβαλλοντικούς στόχους με συνεργικό τρόπο. Στην Ελλάδα, παρά την αδύναμη οικονομική τους κατάσταση, εξακολουθούν να εκπροσωπούν τα συμφέροντα μιας σημαντικής μερίδας των Ελλήνων παραγωγών (Sergaki & Semos, 2006).

Οι γεωργικοί συνεταιρισμοί, ως αγροτικές επιχειρήσεις που ανήκουν σε μέλη και ελέγχονται παραδοσιακά, διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην αναβάθμιση του κοινωνικοοικονομικού καθεστώτος, τόσο των μελών όσο και των τοπικών κοινοτήτων. Ωστόσο, στην Ελλάδα, η πλειοψηφία των γεωργικών συνεταιρισμών αντιμετωπίζει σοβαρά οικονομικά προβλήματα, τα οποία υπονομεύουν την ύπαρξή τους. Το επίπεδο των πωλήσεων έχει αυξηθεί τα τελευταία χρόνια, αλλά το υψηλό επίπεδο μόχλευσης, καθώς και το υψηλό επίπεδο λειτουργικού κόστους συνεπάγονται δυσκολίες στην υιοθέτηση στρατηγικών που αυξάνουν την ανταγωνιστικότητα των συνεταιρισμών. Για τον λόγο αυτό, οι γεωργικοί συνεταιρισμοί στην ΕΕ βρίσκονται σήμερα σε κατάσταση μετασχηματισμού, αναζητώντας μέσα για την ενίσχυση της επιχειρηματικής τους διάστασης και χρησιμοποιώντας πιο ανταγωνιστικές μορφές συνεργασίας. Αυτές περιλαμβάνουν εναλλακτικές μορφές συλλογικής

επιχειρηματικότητας που συνδέονται με τη μετατροπή των "παραδοσιακών συνεταιρισμών" σε "συνεταιρισμούς νέας γενιάς", οι οποίοι υπό κατάλληλες συνθήκες μπορούν να εξασφαλίσουν την ανάπτυξή τους και την ευημερία των μελών τους (Sergaki & Nastis, 2011).

Οι συνεταιρισμοί αποτελούν σημαντική πηγή άμεσης και έμμεσης απασχόλησης και οικονομικής ανάπτυξης, επιτρέποντας έτσι στην Ελλάδα να επιτύχει τους στόχους της στρατηγικής ΕΕ 2020. Επίσης, επιτρέπουν στους αγρότες να επικεντρώσουν τις προσπάθειές τους στον σκοπό της προμήθειας πρώτων υλών και υλικών και στη συνέχεια εργάζονται για τη συλλογή, επεξεργασία και εμπορία των προϊόντων των μελών τους. Με αυτόν τον τρόπο διαδραματίζουν ζωτικό ρόλο στην προσαρμογή της παραγωγής των μελών τους στις απαιτήσεις των καταναλωτών και στη βελτίωση της τοποθέτησής τους στην αγορά. Κατά συνέπεια, συμβάλλουν στην αύξηση του ανταγωνισμού προς όφελος των Ελλήνων καταναλωτών και παραγωγών (Sergaki & Nastis, 2011).

Σύμφωνα με τη νεοκλασική οικονομική θεωρία του τέλειου ανταγωνισμού, στην οποία βασίζεται η οικονομική βάση των συνεταιρισμών, ο συνεταιρισμός συμβάλλει με τη βοήθεια των επιχειρηματικών δραστηριοτήτων τους στην προσέγγιση του τέλειου ανταγωνισμού στις αγορές όπου δραστηριοποιούνται (Thordarson, 1991). Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για την αειφόρο αγροτική ανάπτυξη στην Ελλάδα, όπου η έλλειψη τέλειου ανταγωνισμού στην αγορά είναι εμφανής τόσο από τους παραγωγούς όσο και από τους καταναλωτές. Οι αγροτικοί συνεταιρισμοί, πέραν του στόχου της οικονομικής ευημερίας των μελών τους, έχουν ως στόχο την επίτευξη αειφόρου ανάπτυξης.

6.1.5 Παρουσίαση συνεταιρισμών

1. Αγροτικός Συνεταιρισμός Ελαιώνας

Η προσπάθεια του Α.Σ. 'Ελαιώνας' ξεκίνησε το 2004 και έκτοτε παρέχει ποιοτικό Μεσσηνιακό ελαιόλαδο που προέρχεται την Κορωνέικη ποικιλία ελιάς. Ο συνεταιρισμός εφαρμόζει Συστήματα Ορθής Καλλιεργητικής Πρακτικής, Περιβαλλοντικής Διαχείρισης και σύστημα ιχνηλασιμότητας με αποτέλεσμα την παραγωγή ενός επιλεγμένου εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου ανώτερης ποιότητας και ασφάλειας¹⁸.



Ο συνεταιρισμός ξεκίνησε με 102 ιδρυτικά μέλη και έφτασε τα 205 μέλη παραγωγούς που καλλιεργούν σήμερα περισσότερα από 5000 στρέμματα με 103000 ελαιόδενδρα και δυναμικότητα παραγωγής 700 με 1000 τόνους extra παρθένο ελαιόλαδο.

Όπως αναφέρεται στην ιστοσελίδα του συνεταιρισμού: «Για την καλύτερη διαχείριση της παραγωγής μας προσεγγίσαμε ένα από τα πιο σύγχρονα ελαιοτριβεία της περιοχής και με την υποστήριξη μας και αποφασιστικά βήματα σχεδιάστηκε, εφαρμόστηκε και πιστοποιήθηκε Σύστημα Ελέγχου Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Υγιεινής κατά ISO 22000. Όσον αφορά στο περιβάλλον η μεγάλη ευαισθητοποίηση του Συνεταιρισμού, μας οδήγησε στο σχεδιασμό, εγκατάσταση και πιστοποίηση Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης όλων των δραστηριοτήτων μας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Προτύπου ISO 14001-2004»¹⁹.

¹⁸ <http://vatsiko.gr/index.php/el/>

¹⁹ <http://vatsiko.gr/index.php/el/eleonas-more>

2. Αγροτικός Συνεταιρισμός Αγίων Αποστόλων

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Αγίων Αποστόλων ιδρύθηκε το 1982 στα Βάτικα Λακωνίας και αριθμεί 521 μέλη. Ο συνεταιρισμός διαθέτει ένα από τα πλέον σύγχρονα ελαιοτριβεία της Ελλάδας και ένα σύγχρονο τυποποιητήριο. Η παραγωγή του ελαιολάδου γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες που δεν ξεπερνούν τους 30 βαθμούς προκειμένου να διατηρούνται όλα τα πολύτιμα συστατικά του, αντιοξειδωτικά, βιταμίνη E και πολυφαινόλες, ενώ η δυναμική του ελαιοτριβείου φτάνει περίπου τους χίλιους τόνους εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου²⁰.



Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγει ο συνεταιρισμός προέρχεται από τις ποικιλίες της ντόπιας Αθηνολιάς, σε ποσοστό 70%, και της Κορωνέικης, σε ποσοστό 30%, έχει οξύτητα από 0,25% έως 0,5% και διατίθεται στις συσκευασίες των²¹:

- 1L πλαστικού δοχείου - PET.
- 5L μεταλλικού δοχείου.

²⁰ <http://www.agioiapistoloicoop.gr/>

²¹ <http://www.agioiapistoloicoop.gr/products.html>

6.2 Ομάδες και οργανώσεις παραγωγών

Τα τελευταία χρόνια, όλο και πιο συχνά γίνεται χρήση του όρου «Οργανώσεις ή Ομάδες Παραγωγών» με τρόπο τέτοιο που πολλές φορές υπάρχει σύγχυση για το αν πρόκειται για το ίδιο πράγμα ή αν έχουν κάποια σχέση με τους αγροτικούς συνεταιρισμούς. Η αναφορά στις Οργανώσεις και στις Ομάδες Παραγωγών είναι αρκετά παλιά στην εθνική και κοινοτική νομοθεσία και ουσιαστικά πάντα παρέμεναν δύο διαφορετικές νομικές οντότητες. Διαφέρουν ωστόσο στον τρόπο οργάνωσής τους. Ειδικότερα, η Ομάδα Παραγωγών αφορά νομικά πρόσωπα που δεν έχουν την αντίστοιχη οργάνωση (σε διοικητικό ή λογιστικό επίπεδο), ούτε τις υποδομές που απαιτούνται για τη διαχείριση της παραγωγής των μελών τους. Αντίθετα η «Οργάνωση Παραγωγών» αναφέρεται σε δομημένες, οργανωμένες και με κατάλληλες υποδομές ενώσεις παραγωγών, που έχουν εμπορικό προσανατολισμό. Αυτό σημαίνει ότι το ίδιο νομικό πρόσωπο μπορεί να αναγνωριστεί είτε απευθείας ως Οργάνωση Παραγωγών είτε να μεσολαβήσει ένα στάδιο προαναγνώρισης ως Ομάδα Παραγωγών, που μόλις αποκτήσει τα κατάλληλα εχέγγυα να αποκτήσει το καθεστώς της Οργάνωσης Παραγωγών (Καρατζάς, 2016).

Οι Ομάδες και οι Οργανώσεις Παραγωγών, αποτελούν βασικό εργαλείο που διαθέτουν οι παραγωγοί για τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των προϊόντων τους. Στην Ελλάδα, μέχρι σήμερα υπάρχουν οργανώσεις παραγωγών μόνο για τον τομέα των οπωροκηπευτικών, τον τομέα αμπελοοινικών προϊόντων, τον τομέα του ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών, καθώς και τον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων. Η συσπείρωση των παραγωγών σε ομάδες ή οργανώσεις τους βοηθούν να αντιμετωπίσουν από κοινού τις προκλήσεις της αγοράς, να ενισχύσουν τη διαπραγματευτική τους δύναμη μέσω της αύξησης του όγκου του διαπραγματευόμενου προϊόντος – σε σχέση με την παραγωγή και την εμπορία, να διευρύνουν τον αριθμό των πιθανών αγοραστών και να μειώσουν το ανά παραγωγό κόστος των συλλογικών επενδύσεων (Γεωργική Ανάπτυξη, 2016).

6.2.1 Οργανώσεις Παραγωγών

Οι Οργανώσεις Παραγωγών αποτελούν την πιο εκλεπτυσμένη μορφή συλλογικής οργάνωσης. Πρόκειται για ενώσεις παραγωγών (φυσικών ή νομικών προσώπων), που αποφασίζουν να διαθέσουν την παραγωγή τους από κοινού και διαθέτουν την κατάλληλη οργάνωση και τις απαιτούμενες υποδομές για να πετύχουν

αυτόν τον σκοπό. Τα επιχειρησιακά προγράμματα στον τομέα αυτό είναι βασικά χρηματοδοτικά εργαλεία για να μπορούν να βελτιώνουν κάθε χρόνο την επίδοσή τους στον τομέα αυτό (Καρατζάς, 2016).

Οι βασικές προϋποθέσεις μιας Οργάνωσης Παραγωγών είναι οι ακόλουθες (Καρατζάς, 2016):

- Τα μέλη (φυσικά ή νομικά πρόσωπα) πρέπει να απασχολούνται με την παραγωγή γεωργικών προϊόντων στον τομέα που αναγνωρίζεται η Οργάνωση Παραγωγών. Πρακτικά αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να υποβάλλουν Αίτηση Ενιαίας Ενίσχυσης κάθε χρόνο.
- Η συμμετοχή των μελών πρέπει να είναι εθελοντική και τα μέλη πρέπει να είναι μέτοχοι του νομικού προσώπου.
- Κάθε μέλος μπορεί να ανήκει σε μια μόνο Οργάνωση Παραγωγών για ένα συγκεκριμένο προϊόν, δηλαδή δεν μπορεί να εγγράφεται σε διαφορετικές Οργανώσεις για το ίδιο προϊόν.
- Όλες τις νομικές μορφές (ακόμη και αν πρόκειται για μη συνεταιρισμούς) πρέπει να αποδεικνύεται ο δημοκρατικός τρόπος λήψης αποφάσεων από τα μέλη τους.

Το πλέον βασικό χαρακτηριστικό των Οργανώσεων Παραγωγών που έχει ιδιαίτερη σημασία για τη χρηματοδότησή τους μέσω των επιχειρησιακών τους προγραμμάτων, είναι η υποχρέωση των μελών να διαθέτουν στο εμπόριο το σύνολο της παραγωγής τους μέσω της Οργάνωσης Παραγωγών για τα προϊόντα που έχει αναγνωριστεί. Ο όρος αυτός αποτελεί βασική προϋπόθεση για τη συγκέντρωση της προσφοράς και την εμπορική αξιοποίηση των προϊόντων, που είναι άλλωστε και οι βασικοί στόχοι μιας Οργάνωσης Παραγωγών (Καρατζάς, 2016).

Σε ό,τι αφορά τον τομέα του ελαιολάδου και των επιτραπέζιων ελιών, μέχρι σήμερα έχουν αναγνωριστεί 98 Οργανώσεις Παραγωγών από τις αρμόδιες εθνικές αρχές. Για να αναγνωριστεί μια Οργάνωση Παραγωγών, σύμφωνα με την ΥΑ 5746/157266/11.12.14 (ΦΕΚ 3351 Β/2014), πρέπει να αποτελείται από τουλάχιστον 100 μέλη που καλλιεργούν συνολικά τουλάχιστον 2.500 στρέμματα (Καρατζάς, 2016).

6.2.2 Ομάδες Παραγωγών

Οι Ομάδες Παραγωγών ξεκίνησαν, από τον τομέα των οπωροκηπευτικών ως ένα μεταβατικό στάδιο πριν την αναγνώριση ως Οργάνωση Παραγωγών. Η διάκριση αυτή έγινε από την Ε.Ε. για να επιτρέψει σε νέες συλλογικές οντότητες να αποκτήσουν την κατάλληλη διοικητική οργάνωση και υποδομή, ώστε σε ένα χρονικό ορίζοντα 5 ετών να αναγνωριστούν ως Οργανώσεις Παραγωγών. Η διάκριση αυτή είχε ως στόχο τη διευκόλυνση υλοποίησης των επιχειρησιακών τους προγραμμάτων. Οι επιλέξιμες δράσεις για τις Οργανώσεις Παραγωγών, αφορούν τη βελτίωση της παραγωγής, εμπορίας, προώθησης των παραγόμενων προϊόντων αλλά και την προστασία του περιβάλλοντος, ενώ συγχρόνως απαιτούσαν την ύπαρξη συγκεκριμένων υποδομών και οργάνωσης για την ενίσχυσή τους. Αντιθέτως, για τις Ομάδες Παραγωγών, η μόνη απαίτηση ήταν η ύπαρξη ενός σχεδίου αναγνώρισης με σκοπό την απόκτηση μιας στοιχειώδους οργάνωσης και των κατάλληλων υποδομών, ώστε σταδιακά να μεταβούν στο επίπεδο των Οργανώσεων Παραγωγών. Με την αποδοχή του σχεδίου αναγνώρισης άρχισε να «τρέχει» η πενταετία και αυτό ισοδυναμούσε με προαναγνώριση. Κατά τη διάρκεια της πενταετίας που έπεται της προαναγνώρισης, τα κράτη μέλη μπορούσαν να χορηγούν ενισχύσεις στις Ομάδες Παραγωγών, που στη συνέχεια καταβάλλονταν από την Κοινότητα (Καρατζάς, 2016).

Για την επίτευξη του στόχου αυτού, η Ελλάδα είχε αποφασίσει ότι ο αριθμός των μελών για τις Ομάδες Παραγωγών περιοριζόταν σε 10, ενώ ως ελάχιστη αξία παραγωγής λογιζόταν η μισή από αυτήν που ίσχυε στις Οργανώσεις Παραγωγών. Με άλλα λόγια, τα κριτήρια ήταν σαφώς πιο ελαστικά απ' ό τι στις Οργανώσεις Παραγωγών, ώστε να δοθούν τα κατάλληλα κίνητρα σε μικρές ομάδες να οργανώσουν την παραγωγή και εμπορία τους. Το βασικό στοιχείο, στο οποίο στηρίχθηκε η χρηματοδότηση μιας Ομάδας Παραγωγών, ήταν το Σχέδιο Αναγνώρισης, που αφορούσε επενδυτικές δαπάνες, για την υλοποίηση του οποίου προϋπολογιζόταν ένα ποσοστό επί της αξίας παραγωγής των μελών της Ομάδας. Στο ίδιο πλαίσιο, προβλέφθηκε και η χορήγηση ενός κατ' αποκοπή ποσού για τις δαπάνες σύστασης και διοικητικής λειτουργίας της Ομάδας Παραγωγών, το οποίο μειωνόταν κατά 50%, αν η αξία παραγωγής υπερέβαινε το 1.000.000€ (ευνοώντας άλλη μια φορά τις μικρότερες Ομάδες Παραγωγών) (Καρατζάς, 2016).

Με την παραπάνω διάκριση ξεχώριζαν οι νέες από τις παλιές Ομάδες Παραγωγών σε διάφορους τομείς προϊόντων. Ως εκ τούτου, παλιότεροι και περισσότερο οργανωμένοι συνεταιρισμοί με υποδομές και εμπορία προϊόντων, επέλεξαν να αναγνωριστούν ως Οργανώσεις Παραγωγών, ενώ νεότεροι συνεταιρισμοί, που ξεκινούσαν την εμπορική τους δραστηριότητα, επέλεξαν να αναγνωριστούν ως Ομάδες Παραγωγών. Το σχήμα αυτό λειτούργησε τα πρώτα χρόνια κυρίως - αν όχι μόνο - στον τομέα των οπωροκηπευτικών, όπου ενδεικτικά αναφέρεται ότι την τριετία 2004-06 λειτούργησαν 127 αναγνωρισμένες Οργανώσεις Παραγωγών και 23 προαναγνωρισμένες Ομάδες Παραγωγών. Σύμφωνα με τον Κανονισμό (Καν. (ΕΚ) 1234/200712), τέθηκαν συγκεκριμένα γεωγραφικά κριτήρια που περιόρισαν σημαντικά την αναγνώριση νέων Ομάδων Παραγωγών. Η δυνατότητα δινόταν πλέον στα νέα κράτη μέλη που προσχώρησαν στην Ευρωπαϊκή Ένωση την 1η Μαΐου 2004 ή μετέπειτα, στις εξόχως απόκεντρες περιοχές της Κοινότητας ή στα μικρά νησιά του Αιγαίου Πελάγους. Η χρήση της δυνατότητας αυτής στην Ελλάδα ήταν αρκετά περιορισμένη και, δεδομένου ότι η διάρκεια των Ομάδων Παραγωγών οριζόταν στα 5 έτη, δεν υπάρχουν πλέον τέτοιες προαναγνωρισμένες Ομάδες Παραγωγών στη χώρα μας. Το σχετικό κονδύλι μηδενίστηκε για την Ελλάδα το 2014, με τις τελευταίες πληρωμές σε προαναγνωρισμένες Ομάδες Παραγωγών να γίνονται το 2013. Ο νέος Κανονισμός (ΕΕ) 1308/201314 δεν περιλαμβάνει πλέον τις Ομάδες Παραγωγών, αφαιρώντας τελείως την έννοια από τον πρώτο πυλώνα (Καρατζάς, 2016).

Εντούτοις, αναφορά στις Ομάδες Παραγωγών υπάρχει στον δεύτερο πυλώνα της Αγροτικής Ανάπτυξης και συγκεκριμένα στο άρθρο 27 του Καν. (ΕΕ) 1305/2013. Βάσει του εν λόγω κανονισμού παρέχεται οικονομική στήριξη προκειμένου να διευκολυνθεί η σύσταση Ομάδων και Οργανώσεων Παραγωγών στους τομείς της γεωργίας, οι οποίες αναγνωρίζονται επίσημα από την αρμόδια αρχή των κρατών μελών με βάση επιχειρηματικό σχέδιο. Στο εγκεκριμένο Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020, το άρθρο αυτό έχει μετουσιωθεί στο μέτρο 09 περί “σύστασης Ομάδων και Οργανώσεων Παραγωγών”, που πλέον επεκτείνεται σε όλους τους τομείς προϊόντων της ενιαίας Κοινής Οργάνωσης Αγοράς (ΚΟΑ), και ορίζει ως ελάχιστο κριτήριο τα 10 μέλη για τις Ομάδες Παραγωγών φυτικής παραγωγής και τα 5 μέλη για τις Ομάδες Παραγωγών ζωικής παραγωγής. Η ενίσχυση δίνεται βάσει της

εμπορευθείσας αξίας των παραγωγών και χρησιμεύει για την επίτευξη των στόχων ενός επιχειρηματικού σχεδίου, που μπορεί να καλύπτει ένα μεγάλο εύρος στόχων θυμίζοντας το αντίστοιχο σχέδιο αναγνώρισης που υπέβαλλαν στο παρελθόν οι Ομάδες Παραγωγών οπωροκηπευτικών (Καρατζάς, 2016).

Στον Ν. 4315/2014 (ΦΕΚ 269/Α'/24-12-2014) οι Ομάδες Παραγωγών ορίζονται ως «αυτοτελείς νομικές οντότητες με πλήρη δικαιοπρακτική ικανότητα, οι οποίες συγκροτούνται με πρωτοβουλία παραγωγών ομοειδών προϊόντων, που συμφωνούν στην από κοινού προώθηση τουλάχιστον του 90% της παραγωγής τους και συνεργάζονται προκειμένου να δημιουργήσουν υποδομή για τη συγκέντρωση ή/και την προώθηση της παραγωγής τους». Αντίθετα στο νέο σχέδιο νόμου περί Αγροτικών Συνεταιρισμών (το οποίο τη στιγμή που γραφόταν το παρόν άρθρο βρίσκεται υπό διαβούλευση), το άρθρο 36 ορίζει ότι «Οι ομάδες παραγωγών συγκροτούνται με πρωτοβουλία τουλάχιστον πέντε (5) παραγωγών ομοειδών προϊόντων ζωικής προέλευσης και τουλάχιστον δέκα (10) παραγωγών ομοειδών προϊόντων φυτικής προέλευσης. Η ελάχιστη παραγωγή και για τις δύο κατηγορίες καθορίζεται από το γινόμενο των μελών της ομάδας παραγωγών επί τον μέσο όρο του παραγόμενου προϊόντος της ομάδας παραγωγών στην Περιφέρεια σύμφωνα με τα στοιχεία των δηλώσεων καλλιεργειών» (Καρατζάς, 2016).

6.2.3 Οφέλη Οργανώσεων/ Ομάδων Παραγωγών

Τα οφέλη των παραγωγών που είναι μέλη σε μία Οργάνωση/Ομάδα είναι τα εξής (Γεωργική Ανάπτυξη, 2016):

- Επίτευξη καλύτερης τιμής για τα προϊόντα τους μέσω κοινών συμφωνιών με εταιρείες και εμπόρους,
- εξασφάλιση ικανοποιητικού εισοδήματος,
- μείωση του κόστους παραγωγής μέσω της κοινής προμήθειας εισροών,
- καλύτερη διαχείριση της παραγωγής,
- από κοινού αντιμετώπιση των προκλήσεων της αγοράς,
- ενίσχυση της δύναμης διαπραγμάτευσης – μέσω της αύξησης του όγκου του διαπραγματευόμενου προϊόντος,

- καλύτερη οργάνωση και προγραμματισμός
- αξιοποίηση αναπτυξιακών προγραμμάτων, όπως τα Σχέδια Βελτίωσης ή ο Αναπτυξιακός νόμος,
- δυνατότητα ενίσχυσης μέσω Επιχειρησιακών Προγραμμάτων.
- Αναγνώριση οργανώσεων/ομάδων παραγωγών

Υπογραμμίζεται ωστόσο σε σχέση με την υπόλοιπη Ε.Ε., η Ελλάδα χαρακτηρίζεται ακόμα από μικρό βαθμό οργάνωσης σε οργανώσεις και ομάδες παραγωγών. Αντίθετα συναντάμε πολυμελείς αγροτικούς συνεταιρισμούς οι οποίοι στις περισσότερες περιπτώσεις έχουν χάσει τον καταστατικό τους ρόλο, δεν έχουν καμία διασύνδεση με την παραγωγική διαδικασία και οι παραγωγοί-μέλη τους δεν λειτουργούν ως εταίροι (συνέταιροι) μιας εταιρείας, όπως κανονικά θα έπρεπε να λειτουργούν. Υπάρχουν βέβαια και οι εξαιρέσεις του συνεταιριστικού κινήματος, οι οποίες όμως δεν αποτελούν τον κανόνα. Το ζητούμενο σε κάθε περίπτωση είναι ο παραγωγός να αποτελέσει ισότιμο και ενεργό μέλος ενός εταιρικού σχήματος, μέσα από το οποίο θα λειτουργεί ως εταίρος (συνέταιρος) με μοναδικό σκοπό την επίτευξη οικονομίας κλίμακας σε όλα τα επίπεδα (Καλτσής, 2016).

6.2.4 Παρουσίαση ομάδων παραγωγών

1. ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ

Η ομάδα παραγωγών ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ είναι η πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών της Επιδαύρου Λιμηράς Λακωνίας (Κ.Α.Σ.Ε.Λ.Λ.), η οποία άρχισε να δραστηριοποιείται το 2002 στη Συκέα Λακωνίας του Δήμου Μονεμβασίας στην Νοτιοανατολική Πελοπόννησο. Βασικό αντικείμενο της εταιρίας ΚΑΣΕΛΛ είναι η παραγωγή, η συσκευασία και η διακίνηση εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου εκλεκτής ποιότητας, ενώ το δυναμικό της συνίσταται σε μία σύγχρονη μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας ελαιόλαδου, 9 υπερσύγχρονα και αναβαθμισμένα ελαιοτριβεία και 3.500 περίπου ελαιοπαραγωγούς - μέλη (μετόχους). Η ετήσια παραγωγή της ΚΑΣΕΛΛ σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο κυμαίνεται στους 5. 000 τόνους, ενώ μέχρι στιγμής πραγματοποιεί εξαγωγές στις Η.Π.Α., τον Καναδά, την

Κίνα, την Ταϊβάν, την Αυστραλία, τη Νότιος Αφρική, το Ιράν, τη Μεγάλη Βρετανία, τη Γερμανία, τη Γαλλία, τη Δανία, τη Μολδαβία και τη Βουλγαρία.²²

Η ομάδα παραγωγών της ΚΑΣΕΛΛ παράγει ποιοτικά προϊόντα σύμφωνα με τις αρχές της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και τις προδιαγραφές τους, συμμορφώνεται απόλυτα προς την εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία και έχει τους παρακάτω στόχους²³:

- *Να κερδίσει της εμπιστοσύνη των καταναλωτών ως προς την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων.*
- *Να ελαχιστοποιήσει τις αρνητικές περιβαλλοντικές επιπτώσεις της γεωργίας.*
- *Να μειώσει την χρήση φυτοφαρμάκων.*
- *Να αυξήσει την αποτελεσματικότητα της χρήσης των φυσικών πόρων.*
- *Να διασφαλίσει υπεύθυνη προσέγγιση ως προς την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων.*
- *Να μεριμνά για την συνεχή βελτίωση των προϊόντων και υπηρεσιών της.*

2. Ομάδα παραγωγών «GREENLAND»

Ως ένα εξαιρετικό παράδειγμα συνεταιριστικής πρακτικής χαρακτηρίζεται η προσπάθεια τεσσάρων αδερφών από τη Στέρνα Μεσσηνίας, που ίδρυσαν την εταιρεία “GREENLAND” και ξεκίνησαν να προωθούν στο εξωτερικό το ελαιόλαδο και τις επιτραπέζιες ελιές της περιοχής. Στην πορεία προστέθηκαν ακόμη τέσσερις μικροπαραγωγοί και ως ομάδα αναζήτησαν αγορές στο εξωτερικό για να μπορούν να πουλήσουν την παραγωγή τους σε καλύτερη τιμή. Μετά από μόλις τέσσερα χρόνια διαθέτουν 20 τόνους ελαιολάδου και 10 τόνους ελιές σε Σουηδία, Γαλλία, Λουξεμβούργο, Βέλγιο, Ολλανδία ακόμη και Ιαπωνία²⁴.

²² http://kasell.gr/about_gr.html

²³ http://kasell.gr/certifications_gr.html

²⁴ <http://www.ert.gr/perifereiakoi-stathmoi/kalamata/messinia-o-syneterismos-den-theli-kefalea-theli-kefalia/>

Για την παραγωγή των προϊόντων της, η εταιρεία “GREENLAND” χρησιμοποιεί το υπερσύγχρονο τυποποιητήριο του Αγροτικού συνεταιρισμού Στέρνας. Χρησιμοποιούμε μόνο φυσικά συστατικά και όλες οι διαδικασίες είναι φιλικές προς το περιβάλλον. Παράγει Εξαιρετικό Παρθένο ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας, αποκλειστικά κορωνέικης ποικιλίας, ψυχρής εκθλίψεως και παραγόμενο αποκλειστικά με μηχανικές μεθόδους και με χαμηλή οξύτητα < 0.4. Το ελαιόλαδο έχει έντονη γεύση με ιδιαίτερο, φρουτώδες άρωμα και βαθύ πράσινο χρώμα²⁵.

Εκτός από το ελαιόλαδο, η εταιρεία παρασκευάζει αυθεντικές ελιές Καλαμών από τους ελαιώνες της, στις οποίες χρησιμοποιεί αρωματικά φυτά της περιοχής με επιπλέον γεύσεις και αρώματα, όπως θρούμπι, θυμάρι, δεντρολίβανο και ρίγανη. Οι ελιές διατηρούνται μέσα σε οξάλμη (αποστειρωμένο νερό, αλάτι και φυσικό ξύδι), χωρίς συντηρητικά και χρωστικές ουσίες. Το αλάτι, το ξύδι και τα αρωματικά φυτά χρησιμοποιούνται σε αναλογίες τέτοιες ώστε να μην καλύπτεται το φυσικό άρωμα και η γεύση της ελιάς²⁶.

Στα τέσσερα έτη λειτουργίας της, η επιχείρηση έχει κερδίσει τέσσερις παγκόσμιες διακρίσεις ποιότητας στους διεθνείς διαγωνισμούς έξτρα παρθένου ελαιόλαδου στο Τόκυο και στο Λος Άντζελες²⁷.

²⁵ <http://greenlandproducts.gr/#olive-oil>

²⁶ <http://greenlandproducts.gr/products/olives#with-herbs>

²⁷ <http://greenlandproducts.gr/#about>

6.3 Συμβολαιακή γεωργία

6.3.1 Εννοιολογική προσέγγιση

Η συμβολαιακή γεωργία αποτελεί μια από τις σημαντικότερες τάσεις της σύγχρονης αγροτικής παραγωγής σε παγκόσμιο επίπεδο. Προέκυψε ως απάντηση σε δύο μεγάλες προκλήσεις. Η πρώτη, αφορά στην ανάγκη των παραγωγών να διασφαλίζουν ένα εγγυημένο εισόδημα, ενώ η δεύτερη στην επιθυμία των αγροτικών βιομηχανιών να έχουν εγγυημένη πρόσβαση σε προϊόντα διασφαλισμένης ποιότητας και ποσότητας. Πρόκειται για μια συμφωνία μεταξύ δύο συμβαλλόμενων μερών, σκοπός της οποίας είναι η παραγωγή αγροτικών προϊόντων δεδομένης ποσότητας και ποιότητας από τον ένα συμβαλλόμενο (τους αγρότες) και η πώληση αυτών σε μια προκαθορισμένη τιμή στον έτερο συμβαλλόμενο. Συμβαλλόμενοι μπορεί να είναι μεμονωμένοι αγρότες ή αγροτικοί συνεταιρισμοί από την πλευρά της παραγωγής, και κρατικοί φορείς ή ιδιωτικοί οργανισμοί και επιχειρήσεις από την άλλη πλευρά (Burch et. al., 1990).

Στα περισσότερα συμβόλαια ορίζεται εύρος τιμών σύμφωνα με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου προϊόντος, ενώ η διάρκεια τους είναι ετήσια ή διετής. Ο παραγωγός θα πρέπει να είναι προσεκτικός με όρους και ρήτρες του συμβολαίου που έχουν σχέση με: (1) τη μεταφορά και τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος, (2) τις ποιοτικές κατηγορίες, (3) το πολλαπλασιαστικό υλικό και τον χρόνο φύτευσης (ετήσιες καλλιέργειες) και (4) το σύστημα παραγωγής. Τα συμβόλαια ορίζουν ότι σε περίπτωση που ο παραγωγός πουλήσει το παραγόμενο προϊόν σε τρίτο, είναι υποχρεωμένος να καταβάλλει στον αγοραστή συγκεκριμένο ποσό ως αποζημίωση, αλλά και ότι σε περίπτωση καθυστέρησης παράδοσης του προϊόντος από τον παραγωγό, ο αγοραστής μπορεί να αποχωρήσει από τα συμφωνηθέντα του συμβολαίου και να μην προβεί στην αγορά του προϊόντος (Καραστέργιου, 2015).

6.3.2 Μοντέλα

Υπάρχουν πέντε μοντέλα συμβολαιακής γεωργίας (Shepherd, 2013).

1) Το συγκεντρωτικό μοντέλο μπορεί να θεωρηθεί ως το κλασικό πρότυπο σύμβασης, όπου ένας επεξεργαστής ή συσκευαστής αγοράζει προϊόντα από ένα μεγάλο αριθμό (ή μικρό) αγρότες. Σε αυτό το μοντέλο, υπάρχει αυστηρός κάθετος

συντονισμός, πράγμα που σημαίνει, ότι η ποιότητα ελέγχεται στενά και η ποσότητα καθορίζεται κατά την έναρξη της καλλιεργητικής περιόδου.

2) Το μοντέλο πυρήνα περιουσίας, είναι μια παραλλαγή του κεντρικού μοντέλου όπου ο ανάδοχος δεν συμβάλλεται μόνο με ανεξάρτητους αγρότες, αλλά επίσης έχει δικές του εγκαταστάσεις παραγωγής (ένα κτήμα φυτεία) . Η ίδια εγκατάσταση συνήθως χρησιμοποιείται για την εγγύηση απόδοσης για τη μονάδα επεξεργασίας, αλλά μερικές φορές χρησιμοποιείται μόνο για σκοπούς έρευνας και αναπαραγωγής.

3) Σύμφωνα με το πολυμερές μοντέλο, μια κοινοπραξία μεταξύ δημοσίου φορέα και ιδιωτικής εταιρείας συμβάλλεται με τους αγρότες . Επίσης, δημόσιοι και ιδιωτικοί φορείς παροχής πιστώσεων και υπηρεσιών επέκτασης μπορούν να είναι μέρος της συμφωνίας. Ως μέρος της διαδικασίας απελευθέρωσης στη δεκαετία του 1980 και 1990, πολλές κυβερνήσεις στις αναπτυσσόμενες χώρες επένδυσαν ενεργά στη συμβολαιακή γεωργία μέσω κοινοπραξιών με ιδιωτικές εταιρείες.

4) Το άτυπο μοντέλο χαρακτηρίζεται από μεμονωμένους επιχειρηματίες ή μικρές επιχειρήσεις συμβαλλόμενες ανεπίσημα με τους αγρότες σε εποχιακή βάση, ιδιαίτερα για τις καλλιέργειες, όπως τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά. Καλλιέργειες που συνήθως απαιτούν μικρό ποσό και λίγο χρόνο επεξεργασίας, όπως διαλογή, ταξινόμηση και συσκευασία. Τονίζοντας ότι η επιτυχία της άτυπης πρωτοβουλίας εξαρτάται από τη διαθεσιμότητα των υπηρεσιών υποστήριξης, η οποία, στις περισσότερες περιπτώσεις, είναι πιθανό να παρέχεται από κρατικούς φορείς.

5) Σύμφωνα με το ενδιάμεσο μοντέλο υπάρχουν τουλάχιστον τρία μέρη για τη συμφωνία της συμβολαιακής γεωργίας. Ένας επεξεργαστής, που συμβάλλεται με τον συλλέκτη (ή μεσάζοντα), ο οποίος , στη συνέχεια, ανεπίσημα συμβάλλεται με τους γεωργούς.

6.3.3 Οφέλη

Οφέλη για τον παραγωγό

Ο θεσμός της συμβολαιακής γεωργίας μπορεί να επιφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα για τον παραγωγό αφού διασφαλίζονται η απορρόφηση των παραγόμενων προϊόντων, η τιμή πώλησης τους, αλλά και ο χρόνος πληρωμής τους. Επιπρόσθετα, εξασφαλίζει πιστώσεις για την αγορά των απαραίτητων εφοδίων και

καυσίμων. Ο αγρότης, λοιπόν, έχοντας εξασφαλίσει αυτές τις βασικές προϋποθέσεις, μπορεί να προχωρήσει σε ένα σχετικά μακροχρόνιο σχεδιασμό. Μια έννοια που ήταν άγνωστη μέχρι πρότινος σε όσους ασχολούνται επαγγελματικά με τον αγροτικό τομέα.

Οφέλη για τους μεταποιητές/ πωλητές

Οφέλη υπάρχουν και για τους αγοραστές των αγροτικών προϊόντων. Συγκεκριμένα, εξασφαλίζεται η πρόσβαση σε προϊόντα πιστοποιημένης ποιότητας, ενώ επιπλέον προσφέρεται η δυνατότητα στους αγοραστές να έχουν ένα αποτελεσματικότερο προγραμματισμό της παραγωγής τους. Όταν στην σύμβαση παρεμβάλλεται και ένας ενδιάμεσος χρηματοδοτικός φορέας όπως για παράδειγμα μια τράπεζα, οι αγοραστές αποκτούν δυνατότητα επιπρόσθετης ρευστότητας.

6.3.4 Παρουσίαση περίπτωσης

Πολυμενάκος Δημήτριος

Η επιχείρηση ΠΟΛΥΜΕΝΑΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ με έδρα το Λάγιο Κροκεών Λακωνίας, έχει ως βασική δραστηριότητα την παραλαβή, σύνθλιψη- έκθλιψη ελαιόκαρπου, καθώς και την τυποποίηση και εμπορία ελαιόλαδου από το 1999. Η εταιρεία εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας πιστοποιημένο κατά ISO και λειτουργεί βάσει του Συστήματος Ποιότητας ΕΛΟΤ 1416²⁸.

Η παραγωγική διαδικασία της επιχείρησης είναι καθετοποιημένης μορφής, ξεκινά από την καλλιέργεια των ελαιόδεντρων και φθάνει στον καταναλωτή με τυποποιημένο προϊόν, ενώ ως αποτέλεσμα έχει τη δημιουργία τριών μορφών ελαιόλαδου²⁹:

- Έξτρα παρθένο
- Βιολογικής καλλιέργειας
- Ολοκληρωμένης διαχείρισης.

Το Έξτρα Παρθένο ελαιόλαδο που παράγει η εταιρεία προέρχεται από τις ποικιλίες ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ (κατά 80%) και ΑΘΗΝΟΛΙΑ (κατά 20%) σε θερμοκρασίες

²⁸ <http://www.maxouli.gr/>

²⁹ <http://www.maxouli.gr/>

κάτω των 28 βαθμών Κελσίου (εξαγωγή εν ψυχρώ)³⁰. Κύρια brands της επιχείρησης είναι το "300" το "Fillo" το "Maxouli", και το "ProAgro".

Το 2018, η επιχείρηση έκανε συμφωνία για Συμβολαιακή Γεωργία με την Τράπεζα Πειραιώς, ώστε να έχει την απαιτούμενη ρευστότητα που χρειάζεται με άκρως ανταγωνιστικούς όρους. «Η νέα αυτή συμφωνία Συμβολαιακής Γεωργίας, αφορά σε ολοκληρωμένη χρηματοδοτική πρόταση και πιστοποιεί τη σταθερή βούληση της Τράπεζας Πειραιώς για την υποστήριξη του αγροτικού επιχειρείν και την ενθάρρυνση κάθε υγιούς και παραγωγικής προσπάθειας στον πρωτογενή τομέα της οικονομίας»³¹.

³⁰ <http://www.maxouli.gr/index.aspx?pageID=2&langid=1>

³¹ <http://www.capital.gr/epixeiriseis/3264426/sumfonia-tis-trapezas-peiraios-gia-sumbolaiaki-georgia-me-tin-epixeirisi-polumenakos-dimitrios>

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η παρούσα εργασία επιχείρησε τη μελέτη των προϊόντων ελαιόκαρπου ΠΟΠ Καλαμών με έμφαση στην παραγωγή ελαιόλαδου, καθώς και στα συνεργατικά μέσα που συμβάλλουν στην καλύτερη καλλιέργεια, παραγωγή και προώθηση των προϊόντων ελιάς. Η προστασία των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων γενικά, παρέχει τη δυνατότητα στους παραγωγούς να προωθήσουν ευκολότερα τα προϊόντα τους και στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για τη παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους. Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» προέρχεται κυρίως από ελαιόκαρπους της ποικιλίας κορωνέικη και κατά μέγιστο 5% από ελαιόκαρπους της ποικιλίας μαστοειδής.

Όπως έγινε κατανοητό, η συνεργατικότητα και οι διάφορες μορφές εταιρικής σχέσης, όπως οι συνεταιρισμοί, οι ομάδες παραγωγών και η συμβολαιακή γεωργία αποτελούν σημαντικά στηρίγματα σε όσους ασχολούνται με την καλλιέργεια της ελιάς και την εκμετάλλευση του ελαιόκαρπου. Συμπερασματικά, είναι σημαντικό να ενισχυθεί περαιτέρω η στήριξη στον πρωτογενή τομέα και να υπάρξει στοχευμένη εθνική στρατηγική, η οποία θα αναδείξει και θα προωθήσει την ποιότητα του ελληνικού ελαιολάδου.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αλυγιζάκης, Ε. (1982). *Επεξεργασία και κονσερβοποίηση επιτραπέζιας ελιάς*, Αθήνα: Εκδόσεις Ν. Μαυρομάτης και ΣΙΑ.
- 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-και-χαρακτηριστικα-για-την-παραγωγη-ελαιολαδου-ποπ-καλαματα> Τελευταία πρόσβαση 27/8/2017
- Burch, D., Rickson, R.E., & Thiel, I. (1990). Contract Farming and Rural Social Change: Some Implications of the Australian Experience. *Environmental Impact Assessment Review*, 10, 145-155.
- Γεωργική Ανάπτυξη (2016). Ομάδες και Οργανώσεις Παραγωγών. Διαθέσιμο στο <https://www.georgikianaptixi.gr/omades-ke-organoseis-paragogen/> Τελευταία Πρόσβαση [6/2/2018].
- Γκούμας, Γ., & Σηφανάκη, Φ. (2013). ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιόλαδα: Τάσεις και προοπτικές. *ΕΛΓΟ - Δήμητρα*, 24,25.
- Καλτσής, Ι. (2016). Σύσταση μικρών ομάδων παραγωγών... με 100% επιδότηση, AGRICOLA, Διαθέσιμο στο <http://protypon.eu/arthro-tou-kaltsi-ioanni-stin-kathimerini-gia-ti-sistasi-omadon-paragogen/> Τελευταία Πρόσβαση [7/2/2018].
- Καμενίδης, Χ. (2001). Συνεταιρισμοί. Αρχές –Οικονομική –Πολιτική –Οργάνωση – Ανάπτυξη -Νομοθεσία. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Οίκος Αδερφών Κυριακίδη ΑΕ.
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21^{ης} Νοεμβρίου 2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Διαθέσιμο στο http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/kan1151_2012_poppge.pdf Τελευταία πρόσβαση 20/8/2017 Τελευταία πρόσβαση 22/8/2017.

- Καραστέργιου, Γ. (2015). Η συμβολοιακή γεωργία και τα οφέλη της. Διαθέσιμο στο <https://www.agro24.gr/agrotika/arhra/i-symvoliaiaki-georgia-kai-ta-ofeli-tis> Τελευταία Πρόσβαση [8/2/2018].
- Καρατζάς, Χ. (2016). Οργανώσεις vs Ομάδες Παραγωγών. Διαθέσιμο στο <http://isem-journal.blogspot.gr/2016/04/vs.html> Τελευταία Πρόσβαση [8/2/2018].
- Κάτσαρης, Π. (2013). Το μητρικό δέντρο της ελιάς Καλαμών (*Olea europaea var. ceratigra*). *ΕΛΓΟ - Δήμητρα*, 4, 4-5
- Κιτσοπανίδης Γ.& Καμενίδης Χ. (2003).«Αγροτική Οικονομική», Τρίτη έκδοση,Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
- Κλήμης, Α.Ν.(1980).«Τι είναι και τι δεν είναι ο Συνεργατισμός/ Συνεταιρισμός». Εκδ. Συνεργασία.
- Κοντογεώργος, Α., Σεργάκη, Π., (2015). Αρχές διοίκησης αγροτικών συνεταιρισμών. [ηλεκτρ. βιβλ.] Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών. Διαθέσιμο στο: <http://hdl.handle.net/11419/3684>
- Κυριτσάκης, Α. (2007). *Ελαιόλαδο συμβατικό και βιολογικό, Βρώσιμη ελιά – πάστα ελιάς*, 4^η Έκδοση, Θεσσαλονίκη: Αγροτικές Συνεταιριστικές Εκδόσεις.
- Πατέρα, Ε. (2006). *Η διατροφή στους αρχαίους ρωμαϊκούς χρόνους*. Εκδόσεις Προπομπός.
- Patronis, V., Mavreas, K. (2006). Agricultural Cooperative Organizations in Greece throughout the 20th Century: A Critical Overview. *JOURNAL OF RURAL COOPERATION*, 32(1):51-62.
- ΠΟΠ Ελιές Καλαμάτας. Διαθέσιμο στο <http://www.elies-ladikalamatiano.gr/olive/enomothesia/popelieskalamata-3.html> Τελευταία πρόσβαση 23/8/2017.
- ΣΕΒΙΤΕΛ (2013). *Ο ελληνικό ελαιόλαδο με ορίζοντα το 2020*. Διαθέσιμο στο <http://www.oliveoil.gr/> Τελευταία πρόσβαση 15/6/2017.
- Sergaki, P. & Semos, A. (2006). The Greek Unions of Agricultural Cooperatives as efficient enterprises. *AGRICULTURAL ECONOMICS REVIEW*, Vol 7, No 2.

Sergaki, P. & Nastis, S. (2011). Collective entrepreneurship in agriculture and its contribution to sustainable rural development in Greece. Journal of the Geographical Institute SASA. 61: 109-128.

Sergaki, P. & Kontogeorgos, A. (2016). ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΩΝ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ. Διαθέσιμο στην ηλεκτρονική διεύθυνση:
https://www.researchgate.net/publication/295525676_ENALLAKTIKES_MORPHES_ORGANOSES_TON_AGROTIKON_SYNETAIRISMON.

Shepherd, A.W. (2013). An introduction to Contract Farming. Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation (ACP-EU). Διαθέσιμο στο <http://makingtheconnection.cta.int/sites/default/files/Contract-Farming-Introduction.pdf> Τελευταία Πρόσβαση [7/2/2018].

Thordarson B. (1991). The international co-operative movement in front of sovereign tendencies and challenges. In Papageorgiou, K. (Eds). Cooperatives and European market, Athens: ISEM.

<http://www.thessalikigi.gr/enot-news/23535>

<http://vatsiko.gr/index.php/el/>

<http://vatsiko.gr/index.php/el/eleonas-more>

<http://www.agioiapistoloicoop.gr/>

<http://www.agioiapistoloicoop.gr/products.html>

<http://www.ert.gr/perifereiakoi-stathmoi/kalamata/messinia-o-syneterismos-den-theli-kefalea-theli-kefalia/>

<http://greenlandproducts.gr/#olive-oil>

<http://greenlandproducts.gr/products/olives#with-herbs>

<http://greenlandproducts.gr/#about>

<http://www.maxouli.gr/>

<http://www.maxouli.gr/index.aspx?pageID=2&langid=1>

<http://www.capital.gr/epixeiriseis/3264426/sumfonia-tis-trapezas-peiraios-gia-sumbolaiaki-georgia-me-tin-epixeirisi-polumenakos-dimitrios>

<http://www.eleones-orino.gr/page.php?id=10&sub1=2&lang=1>

<http://www.iefimerida.gr/news/375652/symvolaiaki-georgia-apo-tin-pagkritia-trapeza-oi-protos-okto-symfonies>

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

<https://www.medicalnewstoday.com/articles/266258.php>

http://medlabgr.blogspot.com/2012/11/blog-post_26.html#ixzz5GFih1SzZ

<http://www.iatropedia.gr/ygeia/i-magikes-therapeftikes-idiotites-tou-ellinikou-eleoladou/28946/>

<http://www.kalamata-olivefestival.gr/#1447568301726-8094eb20-eb1f>

<http://www.kalamata-olive.gr/%CF%86%CE%B5%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%B2%CE%AC%CE%BB-%CE%B5%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%BF%CF%85-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%B5%CE%BB%CE%B9%CE%AC%CF%82/>

[olive.gr/%CF%86%CE%B5%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%B2%CE%AC%CE%BB-%CE%B5%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%BF%CF%85-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%B5%CE%BB%CE%B9%CE%AC%CF%82/](http://www.kalamata-olive.gr/%CF%86%CE%B5%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%B2%CE%AC%CE%BB-%CE%B5%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%BF%CF%85-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%B5%CE%BB%CE%B9%CE%AC%CF%82/)

<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-sellias/>

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

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © ΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Δηλώνω ρητά ότι, σύμφωνα με το άρθρο 8 του Ν. 1599/1988 και τα άρθρα 2,4,6 παρ. 3 του Ν. 1256/1982, η παρούσα εργασία αποτελεί αποκλειστικά προϊόν προσωπικής εργασίας και δεν προσβάλλει κάθε μορφής πνευματικά δικαιώματα τρίτων και δεν είναι προϊόν μερικής ή ολικής αντιγραφής, οι πηγές δε που χρησιμοποιήθηκαν περιορίζονται στις βιβλιογραφικές αναφορές και μόνον.

Μαρία- Ελένη Πουλημένου, 2018