

ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (ΑΤΕΙ)  
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ  
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑΚΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ ΚΑΙ  
ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ

ΤΕΙ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ  
ΤΜΗΜΑ  
ΕΚΔΟΣΕΩΝ & ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΙΤΛΟ:

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ



ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ:

ΚΑΡΒΟΥΝΗ ΑΓΓΕΛΙΚΗ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:

ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2011

ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (ΑΤΕΙ)  
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ  
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑΚΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ ΚΑΙ  
ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΙΤΛΟ:

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ:

ΚΑΡΒΟΥΝΗ ΑΓΓΕΛΙΚΗ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:

ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2011

## Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

Εισαγωγή.....	4
Ιστορία του δένδρου της ελιάς .....	4
Το ελαιόδεντρο και το ελαιόλαδο στην Αρχαία Ελλάδα και αλλού .....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ .....	6
1.1 Το δένδρο της ελιάς και ο καρπός από βοτανική σκοπιά .....	6
1.2 Ποικιλίες ελιάς.....	6
1.3 Περιγραφή ποικιλιών ελιάς: .....	7
1.3.1 Αγριελιά .....	7
1.3.2 Ασπρολιά ή Λευκόκαρπος.....	7
1.3.3 Θιακή.....	8
1.3.4 Κορωνέικη.....	8
1.3.5 Κουτσουρελιά .....	9
1.3.6 Λιανολιά Κερκύρας.....	9
1.3.7 Μαστοειδής .....	10
1.3.8 Μαυρελιά .....	10
1.3.9 Μελολιά.....	11
1.3.10 Μυρτολιά.....	11
1.3.11 Τραγολιά.....	12
1.3.12 Χρυσολιά.....	12
1.3.13 Αγουρομανακολιά .....	13
1.3.14 Αδραμυττινή.....	13
1.3.15 Βαλανολιά .....	14
1.3.16 Δαφνελιά .....	14
1.3.17 Θρουμπολιά.....	15
1.3.18 Καλοκαιρίδα.....	15
1.3.19 Μεγαρείτικη .....	16
1.3.20 Πικρολιά.....	16
1.3.21 Αμυγδαλολιά.....	17

1.3.22 Βασιλακάδα.....	17
1.3.23 Γαϊδουρέλια.....	18
1.3.24 Καλαμών.....	18
1.3.25 Καρολιά.....	19
1.3.26 Καρυδολιά.....	19
1.3.27 Κοθρέικη.....	20
1.3.28 Κολυμπάδα.....	20
1.3.29 Κονσερβολιά.....	21
1.3.30 Στρογγυλολιά.....	21
1.4 Συγκομιδή, επεξεργασία ελαιόκαρπου και παραγωγή ελαιολάδου...	22
1.5 Μεταφορά Ελαιόκαρπού.....	24
1.6 Επεξεργασία .....	24
1.7 Ο ελαιοκομικός τομέας στην Ελλάδα.....	27
1.8 Ο ελαιοκομικός τομέας παγκοσμίως.....	30
1.9 Το Παγκόσμιο εμπόριο ελαιολάδου.....	32
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ.....</b>	<b>36</b>
2.1 Νομός Μεσσηνίας.....	36
2.2 Το λάδι της Καλαμάτας.....	39
2.3 ΠΟΠ Ελαιόλαδο – Διακρίσεις.....	40
2.3.1 Γενικά στοιχεία.....	40
2.3.2 ΠΟΠ Ελαιόλαδο «Καλαμάτα».....	41
2.4 Εκτάσεις.....	45
2.5 Παραγωγοί.....	45
2.6 Ποικιλίες.....	46
2.7 Ποσότητες παραγόμενου ελαιολάδου.....	46
2.8 Απόδοση.....	48
2.9 Τιμή.....	48
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.....</b>	<b>51</b>
3.1 Έννοια, περιεχόμενο και σημασία του κόστους παραγωγής.....	51
3.2 Κριτήρια κατάταξης κόστους.....	52

3.3 Στοιχεία του κόστους παραγωγής.....	56
3.3.1 Έδαφος.....	56
3.3.2 Εργασία.....	57
3.3.3 Κεφάλαιο.....	57
3.4 Σημασία της διάκρισης του κόστους σε κατηγορίες.....	58
3.5 Παραδείγματα υπολογισμού κόστους παραγωγών της Μεσσηνίας για την ελαιοκομική περίοδο 2009-2010.....	58
3.6 Συμπέρασμα.....	69
Βιβλιογραφία.....	70

# Εισαγωγή

## Ιστορία του δένδρου της ελιάς

Η ιστορία της ελιάς αρχίζει πριν ανακαλυφθεί η γραφή. Κάποιοι ιστορικοί συγγραφείς θεωρούν ως πιο πιθανό τόπο προέλευσης της ελιάς τις περιοχές της Συρίας και της Μικράς Ασίας των οποίων οι πλαγιές είναι κατάφυτες από αγριελιές. Τέτοια δένδρα συναντώνται σήμερα διάσπαρτα, εκτός από τις προηγούμενες περιοχές, στα βόρεια παράλια της Αφρικής, στην Ισπανία, στην Ελλάδα και αλλού. Έτσι άλλοι ιστορικοί πιστεύουν ότι η ελιά προέρχεται από την Αφρική (Αβησσυνία - Αίγυπτο), όπου καλλιεργήθηκε συστηματικά από τους Σημιτικούς λαούς και από εκεί διαδόθηκε σε άλλες χώρες της Αφρικής (Μαρόκο, Αλγερία, Τυνησία) από τους Φοίνικες που παρουσίασαν σημαντική ακμή στην Καρχηδόνα. Αξιοσημείωτη είναι η άποψη του Ιστορικού Θεόφραστου πάνω σ' αυτό το θέμα ο οποίος αναφέρει ότι η ελιά φύτρωνε στη Νότιο Ιταλία, στη Συρία και Αραβία (προς τη μεριά της θάλασσας), στην Αίγυπτο και αλλού. Στην Αίγυπτο μάλιστα λέγεται πως γύρω στα 2000 π.Χ. οι ελαιώνες εξαφανίστηκαν, είτε γιατί καταστράφηκαν από άγνωστη αιτία είτε γιατί το ενδιαφέρον του πληθυσμού στράφηκε τότε προς άλλη παραγωγική πηγή. Στη συνέχεια, σημειώθηκε μετακίνηση των πληθυσμών προς τα νότια παράλια της Κρήτης όπου και πιθανολογείται ότι μεταφέρθηκε η ελιά. Για ορισμένους πάλι η ελιά από τη Συρία διαδόθηκε στα ελληνικά νησιά και στην ηπειρωτική Ελλάδα από τους Φωκαιείς και το 600 π.Χ. στην Ιταλία, στη Σικελία και στη Σαρδηνία και αργότερα στις υπόλοιπες Μεσογειακές χώρες.

Γεγονός είναι ότι η καλλιέργεια της ελιάς εξαπλώθηκε γρήγορα και σε μεγάλη έκταση στην ευρωπαϊκή ήπειρο και ίσως αυτός είναι ο λόγος της γνωστής ονομασίας ελιά η Ευρωπαϊκή (*Olea europaea*). Για τη λεκάνη της Μεσογείου, η ελιά αποτελεί τη βασικότερη καλλιέργεια από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

## Το ελαιόδεντρο και το ελαιόλαδο στην Αρχαία Ελλάδα και αλλού

Για τους Αρχαίους Έλληνες το δένδρο της ελιάς αποτελούσε θείο δώρο αφού σύμφωνα με τη μυθολογία η Θεά Αθηνά δώρισε το δένδρο αυτό στην πόλη της Αθήνας. Κατά τον 5<sup>ο</sup> αιώνα π.Χ. ο ιστορικός Ηρόδοτος χαρακτηρίζει την Αθήνα ως κέντρο της ελαιοκαλλιέργειας, ενώ ο μεγάλος φιλόσοφος Αριστοτέλης ανήγαγε την καλλιέργεια της ελιάς σε επιστήμη. Το στεφάνωμα των νικητών των Ολυμπιακών αγώνων γινόταν, ως γνωστόν, από τον κλάδο αγριελιάς (κότινος).

Αναφορά της ελιάς γίνεται και στην Παλαιά Διαθήκη: ο Νάε άφησε ένα περιστέρι να πετάξει έξω από την κιβωτό και αυτό επέστρεψε με ένα κλαδί ελιάς στο στόμα του. Γι' αυτό και η ελιά θεωρείται σύμβολο της σοφίας και της ειρήνης. Επιπλέον το ελαιόδεντρο χρησιμοποιήθηκε ευρέως στη διακόσμηση αγγείων, τοίχων και κοσμημάτων και έχει παίξει μεγάλο ρόλο στη διαμόρφωση του πολιτισμού της Δύσης από αρχαιοτάτων χρόνων. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε, ότι οι Έλληνες, Ρωμαίοι, Σύριοι, Αιγύπτιοι, Εβραίοι, Βαβυλώνιοι και άλλοι λαοί θεωρούνται «τέκνα ελαιοπαραγωγικών χωρών» και ανατράφηκαν με το καρπό του δένδρου της ελιάς. Αυτός ο καρπός θεωρούνταν σπουδαίο φρούτο και πολύτιμο προϊόν κατά την αρχαιότητα, όπως τα σύκα και τα αμπέλια.

Αν και το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται σήμερα κυρίως ως λιπαρό τρόφιμο, στο παρελθόν είχε πολλές άλλες χρήσεις. Χρησιμοποιούνταν για παράδειγμα για φωτισμό και πάντα με ευλάβεια στις θρησκευτικές τελετές.

Τόσο οι Ρωμαίοι όσο και οι Έλληνες, βοήθησαν τα μέγιστα στην ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας και στην παραγωγή του ελαιολάδου. Φύτευαν την ελιά με αυστηρές και καθορισμένες προδιαγραφές και φρόντιζαν για την διάδοσή της. Οι Ρωμαίοι μάλιστα θεωρούσαν βαρβάρους εκείνους που χρησιμοποιούσαν στην διατροφή τους ζωικά λίπη. Στους Ρωμαίους οφείλεται και η εφεύρεση του υδραυλικού πιεστηρίου για την παραλαβή του ελαιολάδου, που παρέμεινε σχεδόν αμετάβλητο επί δύο χιλιετίες. (Κυριτσάκης Α., 2000)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

### 1.1 Το δένδρο της ελιάς και ο καρπός από βοτανική σκοπιά

Η ονομασία της ελιάς στη βοτανική είναι *Olea europea*. Το κύριο χαρακτηριστικό του γένους *Olea* είναι η μακροζωία και η διατήρηση της παραγωγικότητας. Υπάρχουν δένδρα στην περιοχή της Μεσογείου πολλών εκατοντάδων ετών, τα οποία παράγουν ακόμη καρπό. Πολλά μάλιστα ξεπερνούν τη χιλιετηρίδα.

Στην περιοχή της Καλαμάτας σώζεται ένα δέντρο ελιάς ηλικίας 800 περίπου ετών, με εντυπωσιακές διαστάσεις και μεγάλη παραγωγικότητα. Είναι ποικιλίας Καλαμών και έχουν χρησιμοποιηθεί κατά καιρούς μοσχεύματα για εμβολιασμό και για παραγωγή δενδρυλλίων από την ποικιλία αυτή, σε άλλες περιοχές. Μια άλλη ελιά πολύ μεγαλύτερης ηλικίας, βρίσκεται στις Βούβες Χανίων και έχει επίσης χαρακτηριστεί ως μνημείο της φύσης.

Το δένδρο της ελιάς έχει την ικανότητα να βλαστάνει ξανά ακόμα κι αν τραυματιστεί ή καταστραφεί το υπέργειο τμήμα του. Ευδοκίμει σε ξηρές και θερμές περιοχές ακόμη και σε πετρώδη και άγονα εδάφη σε πολλά μέρη του κόσμου. Η καλλιέργεια όμως σε εδάφη γόνιμα και ποτιστικά υποβοηθεί στη γρηγορότερη και καλύτερη ανάπτυξη του δένδρου της ελιάς και αυξάνει κατά πολύ την απόδοση σε καρπό.

Η ελιά για να αναπτυχθεί κανονικά και να καρποφορήσει χρειάζεται ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες. Δηλαδή ενώ είναι ευαίσθητη σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες χρειάζεται την επίδραση θερμοκρασιών κάτω από το μηδέν, κατά την διάρκεια του χειμώνα, για να ανθοφορήσει και να καρποφορήσει κανονικά την επόμενη χρονιά.

Ο καρπός της ελιάς είναι μια δρύπη, όπως το βερίκοκο και το ροδάκινο και χωρίζεται σε δύο κύρια μέρη που είναι το περικάρπιο και το ενδοκάρπιο (πυρήνας). Το περικάρπιο αποτελείται από το επικάρπιο ή επιδερμίδα ή μεμβράνη και το μεσοκάρπιο ή σάρκα που περιέχει ιστούς πλούσιους σε λάδι και σε νερό και καλύπτει το 70-90% του καρπού. Το μέγεθος του καρπού της ελιάς επηρεάζεται από πολλούς γενετικούς, περιβαλλοντικούς και καλλιεργητικούς παράγοντες. Πολλές ποικιλίες ελιάς έχουν διαμορφωθεί με το πέρασμα του χρόνου και διαφέρουν στο μέγεθος και στο χρώμα του καρπού, στην περιεκτικότητα σε ελαιόλαδο, στα ζάχαρα και άλλα συστατικά και στην ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος. Έτσι, ο καρπός της ελιάς διαφέρει από ποικιλία σε ποικιλία. Με βάση τα χαρακτηριστικά τους και κυρίως την περιεκτικότητα σε ελαιόλαδο και σε ζάχαρα, το μέγεθος του καρπού και την σχέση σάρκα προς πυρήνα, οι ποικιλίες ελιάς διαχωρίζονται σε βρώσιμες (φαγώσιμες) και σε ελαιοποιήσιμες (λαδολιές). Στις περισσότερες περιπτώσεις η ίδια ποικιλία μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε σαν βρώσιμη είτε σαν ελαιοποιήσιμη. (Κυριτσάκης Α., 2000)

### 1.2 Ποικιλίες ελιάς

Στην χώρα μας υπολογίζεται ότι υπάρχουν γύρω στις 38 ποικιλίες ελαιών. Για να γίνει η ταξινόμησή τους και να καταταγούν σε κατηγορίες συνέβαλαν σημαντικά οι εργασίες του καθηγητή της Γεωπονικής Αναγνωστόπουλου το 1939. Η ονομασία και η διάκρισή τους βασίζεται στα μορφολογικά χαρακτηριστικά όπως η εμφάνιση του δένδρου, τα φύλλα, ο καρπός, ο πυρήνας, η σχέση της σάρκας ως προς τον πυρήνα και διάφορα άλλα γνωρίσματα που συνθέτουν τον καρπό και βοηθούν να ξεχωρίσουμε τις



διάφορες ποικιλίες . Έτσι κατά κύριο λόγο οι ποικιλίες χωρίζονται σε τρεις μεγάλες κατηγορίες στις οποίες κατατάσσονται οι ελιές.

Οι κατηγορίες είναι:

- α. Οι μικρόκαρπες (βάρος καρπού: 1,2-2,6 gr.)
- β. Οι μεσόκαρπες (βάρος καρπού: 2,7-4,2 gr.)
- γ. Οι αδρόκαρπες (βάρος καρπού: 4,6-10,5 gr.)(Αλεξιάκης Α.,2008)

### 1.3 Περιγραφή ποικιλιών ελιάς:

#### A. Μικρόκαρπες:

##### 1.3.1 Αγριελιά



Εικόνα 1: Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Αγριελιά

Αυτοφύεται σε περιοχές όπου ευδοκimei η καλλιεργούμενη ελιά και αποτελεί πληθυσμό από πολλές παραλλαγές. Ο καρπός έχει σχήμα ωσειδές και μέσο βάρος 1,14 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται από 10-20%. Κυρίως χρησιμοποιείται ως υποκείμενο των καλλιεργούμενων ποικιλιών ελιάς και δευτερευόντως για την παραγωγή λαδιού κατώτερης ποιότητας.

##### 1.3.2 Ασπρολιά ή Λευκόκαρπος



Εικόνα 2:  
Καρποφόρος κλάδος  
ελιάς ποικιλίας  
Ασπρολιά ή  
Λευκόκαρπος

Η ποικιλία αυτή έχει καλλωπιστική μόνον αξία. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό, χρώμα λευκό κατά την ωρίμανση και μέσο βάρος 0,6 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 12,5%. Κυρίως χρησιμοποιείται ως καλλωπιστική και ως υποκείμενο των καλλιεργούμενων ποικιλιών ελιάς και δευτερευόντως για την παραγωγή λαδιού κατώτερης ποιότητας. Η καλλιεργούμενη σε περιορισμένη έκταση στο νομό Λευκάδος ποικιλία με την ονομασία Ασπρολιά , η οποία παράγει λάδι καλής ποιότητας, αποτελεί διαφορετική ποικιλία.

### 1.3.3 Θιακή



Εικόνα 3: Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Θιακή

Φέρει και τις συνωνυμίες: Ανωησάνα, Θιακό, Πλεξιδένια και Ντόπια. Καλλιεργείται κυρίως στο νομό Κερκύρας (περιοχής Ιθάκης) και σποραδικά στο νομό Κεφαλληνίας. Ο καρπός έχει σχήμα ωοειδές-κυλινδροκωνικό και μέσο βάρος 1,6 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 21%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική και ανεκτική στην ξηρασία.

### 1.3.4 Κορωνέικη



Εικόνα 4: Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Κορωνέικη

Φέρει και τις συνωνυμίες: Βάτσικη, Κρητικιά, Κορωνιά, Κορώνι, Λαδολιά, Λιανολιά και Ψιλολιά. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Μεσσηνίας, Λακωνίας, Αχαΐας, Αιτωλοακαρνανίας, Κεφαλληνίας, Ζακύνθου, Σάμου, Κυκλάδων, Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό και μέσο βάρος 1,3 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι φθάνει μέχρι 27%. Χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία πολύ παραγωγική και ανθεκτική στις ξηροθερμικές περιοχές της χώρας.

### 1.3.5 Κουτσουρελιά



Φέρει και τις συνωνυμίες: Κουτσουλιέρα, Λαδολιά, Λανολιά χονδρή, Λιανολιά ψιλή, Ντόπια, Πατρινή, και Πατριλιά. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Κορινθίας, Αχαΐας, Λακωνίας και Αιτωλοακαρνανίας. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό και μέσο βάρος 1,2 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι φθάνει μέχρι 25% . Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού μέτριας ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία απαιτητική στην εδαφική υγρασία.

**Εικόνα 5:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Κουτσουρελιά

### 1.3.6 Λιανολιά Κερκύρας



Φέρει και τις συνωνυμίες: Κορφαλιά, Λαδολιά, Νερολιά, Πρεβεζάνα, Σουβλολιά και Στρυφολιά. Καλλιεργείται κυρίως στο νομό Κερκύρας και σε μικρότερη έκταση στους νομούς Ζακύνθου, Κεφαλληνίας, Λευκάδος, Πρεβέζης και Θεσπρωτίας. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό με τη μια πλευρά ελαφρά κυρτωμένη και μέσο βάρος 0,27 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 19%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία απαιτητική σε υγρασία γι' αυτό ευδοκμεί σε περιοχές μεγάλων βροχοπτώσεων και υψηλής ατμοσφαιρικής υγρασίας.

**Εικόνα 6:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Λιανολιά Κερκύρας

### 1.3.7 Μαστοειδής



**Εικόνα 7:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Μαστοειδής

Φέρει και τις συνωνυμίες: Αθηνολιά, Ματσολιά, Μαστολιά, Μουρατολιά και Τσουνάτη. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Λακωνίας, Αρκαδίας (περιοχή Μεγαλόπολεως), Μεσσηνίας (άνω Μεσσηνία), Ρεθύμνης και Χανίων. Ο καρπός έχει σχήμα ωοειδές και μέσο βάρος 2,6 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 20%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία ανεκτική στο ψύχος.

### 1.3.8 Μαυρελιά



**Εικόνα 8:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Μαυρελιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Μεθωνιά και Μουρατολιά. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Λακωνίας και Λασιθίου. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό και μέσο βάρος 0,32 gr. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 19%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία πιο απαιτητική σε υγρασία από την Κορωνέϊκη. Σε ξηρές περιοχές ρίχνει τα άνθη της.

### 1.3.9 Μελολιά



**Εικόνα 9:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Μελολιά

Η ποικιλία αυτή απαντάται σποραδικά στο νομό Κερκύρας. Ο καρπός έχει σχήμα ωσειδές και μέσο βάρος 2,4 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 12%. Το παραγόμενο λάδι είναι κατώτερης ποιότητας.

### 1.3.10 Μυρτολιά



**Εικόνα 10:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Μυρτολιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Σμερτολιά και Μουρτολιά. Καλλιεργείται κυρίως στο νομό Λακωνίας. Ο καρπός έχει σχήμα ωσειδές και μέσο βάρος 2,3 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 24%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού πολύ καλής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία ανεκτική στο ψύχος και στην ξηρασία.

### 1.3.11 Τραγολιά



Φέρει και τη συνωνυμία: Νερολιά. Καλλιεργείται σποραδικά στους νομούς Μεσσηνίας και Κεφαλληνίας. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό με τη μια πλευρά κυρτωμένη και μέσο βάρος 2,4 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 27,5%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού μέτριας ποιότητας.

**Εικόνα 11:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Τραγολιά

### 1.3.12 Χρυσολιά



Η ποικιλία αυτή έχει καλλωπιστική μόνον αξία. Ο καρπός έχει σχήμα ωοειδές και μέσο βάρος 0,45gr..

**Εικόνα 12:**  
Καρποφόρος κλάδος  
ελιάς ποικιλίας  
Χρυσολιά

## B. Μεσόκαρπες:

### 1.3.13 Αγουρομανακολιά



**Εικόνα 13:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Αγουρομανακολιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Αγουρομάνακο και Αγουρομανάκι. Καλλιεργείται στους νομούς Αργολίδος, Κορινθίας και Αρκαδίας. Ο καρπός έχει σχήμα ωσειδές και μέσο βάρος 3,3 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 30%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία ανεκτική στο ψύχος.

### 1.3.14 Αδραμυτινή



**Εικόνα 14:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Αδραμυτινή

Φέρει και τις συνωνυμίες: Αϊβαλιώτισσα, Μυτιλινιά, Καγδαγλίτισσα, Περαϊκή και Φραγκολιά. Καλλιεργείται κυρίως στο νομό Λέσβου όπου αποτελεί το 20% περίπου των ελαιώνων αυτού. Ο καρπός έχει σχήμα υποστρόγγυλο, ελαφρά ωσειδές και μέσο βάρος 3,5 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 23%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία ανεκτική στο ψύχος.

### 1.3.15 Βαλανολιά



**Εικόνα 15:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Βαλανολιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Βαλάνα, Μυρτολιά και Κολοβή. Καλλιεργείται στους νομούς Λέσβου, όπου αποτελεί το 70% περίπου των ελαιώνων αυτού, Χίου και Ευβοίας (νήσο Σκύρο). Ο καρπός έχει μέσο βάρος 0,65 gr. και η περιεκτικότητα του σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 25%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται μία από τις καλύτερες ποικιλίες ελιάς για την παραγωγή λαδιού.

### 1.3.16 Δαφνελιά



**Εικόνα 16:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Δαφνελιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Ντόπια, Δαφνόκαρπος και Συφνέικη. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Σάμου, Χίου και Κυκλάδων. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό και μέσο βάρος 2,7 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 19%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας.



### 1.3.17 Θρουμπολιά



Εικόνα 17:  
Καρποφόρος κλάδος  
ελιάς ποικιλίας

Φέρει και τις συνωνυμίες: Ασκούδα, Θασίτικη, Λαδολιά, Ντόπια, Ξανθολιά, Ρεθυμνιώτικη και Χονδρολιά. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Σάμου, Χίου, Κυκλάδων, Αττικής, Ευβοίας, Δωδεκανήσου, Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου, Λασιθίου και στη Θάσο. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό και μέσο βάρος 30,3 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι φθάνει έως 28%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας και για την παρασκευή του εμπορικού τύπου ελιών 'θρούμπες'.

### 1.3.18 Καλοκαιρίδα



Εικόνα 18: Καρποφόρος  
κλάδος ελιάς ποικιλίας  
Καλοκαιρίδα

Φέρει και τη συνωνυμία Πρώιμη. Καλλιεργείται σε μικρή έκταση στο νομό Κερκύρας. Ο καρπός έχει σχήμα ωσειδές και μέσο βάρος 3,2 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 22%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού μέτριας ποιότητας.

### 1.3.19 Μεγαρείτικη



Εικόνα 19: Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Μεγαρείτικη

Φέρει και τις συνωνυμίες: Βοδωδίτικη, Περαχωρίτικη, Χονδρολιά βοβώδης και Λαδολιά. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Αττικής και Βοιωτίας και σποραδικά στους νομούς Κορινθίας, Αχαΐας, Αργολίδας, Αρκαδίας (περιοχή Κυνουρίας), Ευβοίας, Φθιώτιδος, Μαγνησίας, Περίας και Χαλκιδικής. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό και μέσο βάρος 4,2 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 21%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας και για την Παρασκευή κονσερβών (πράσινες τσακιστές και μαύρες πατητές). Θεωρείται ποικιλία παραγωγική και ανεκτική στο ψύχος.

### 1.3.20 Πικρολιά



Εικόνα 20: Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Πικρολιά

Καλλιεργείται σε μικρή έκταση στο νομό Κερκύρας. Ο καρπός έχει σχήμα υποστρόγγυλο και μέσο βάρος 3,2 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 11%. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή λαδιού μέτριας ποιότητας.

## Γ. Αδρόκαρπες ή Χονδρολιές

### 1.3.21 Αμυδαλολιά



**Εικόνα 21:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Αμυδαλολιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Αμυδαλοραχάτη, Ισπανική, Κουρωμότα και Στραβομότα. Καλλιεργείται σε πολύ μικρή έκταση στους νομούς Αττικής και Φωκίδος. Ο καρπός έχει σχήμα επιμήκες με τη μια πλευρά κυρτωμένη και μέσο βάρος ν 8,4 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 22%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού και την παρασκευή πράσινων κονσερβών μέτριας ποιότητας, είναι όμως ακατάλληλη για την Παρασκευή μαύρων κονσερβών γιατί ο καρπός κατά τη συντήρηση γίνεται πολύ μαλακός.

### 1.3.22 Βασιλακάδα



**Εικόνα 22:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Βασιλακάδα

Φέρει και τις συνωνυμίες: Βασιλική, Ισπανική, Κολοκυθάτη, Ραβιάτικη και Σελέρνειος. Καλλιεργείται κυρίως στο νομό Κερκύρας και σποραδικά στους νομούς Ευβοίας και Χαλκιδικής. Ο καρπός έχει σχήμα ωοειδές και μέσο βάρος 6 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 16%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή πράσινων και μαύρων κονσερβών καλής ποιότητας.

### 1.3.23 Γαϊδουρελιά



**Εικόνα 23:**  
Καρποφόρος κλάδος  
ελιάς ποικιλίας  
Γαϊδουρελιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Αδρόκαρπος, Δαμασκινάτη, Κορομηλολιά, Ισπανική και Παλαμάρα. Απαντάται σποραδικά σε όλες τις ελαιοκομικές περιοχές της χώρας. Ο καρπός έχει σχήμα επιμήκες με τη μια πλευρά κυρτωμένη και μέσο βάρος 0,98 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 17%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή πράσινων και ημώριμων κονσερβών μέτριας ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία μετρίως παραγωγική και μικρής οικονομικής σημασίας.

### 1.3.24 Καλαμών



**Εικόνα 24:** Καρποφόρος  
κλάδος ελιάς ποικιλίας  
Καλαμών

Φέρει τις συνωνυμίες: Αετονόχι, Αετονυχολιά, Καλαματιανή, Κορακολία, Τσιγκέλι, Τσιγκελολιά και Χονδρολιά. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Μεσσηνίας, Λακωνίας, Αιτωλοακαρνανίας και Φθιώτιδος. Ο καρπός έχει σχήμα μονόπλευρο κυρτό και μέσο βάρος 5,6 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 17%. Χρησιμοποιείται κυρίως για τη Παρασκευή μαύρων κονσερβών και μάλιστα του τύπου 'χαρακτές ξυδάτες' εκλεκτής ποιότητας. Ευδοκimei σε περιοχές μεγάλων βροχοπτώσεων και υψηλής ατμοσφαιρικής υγρασίας.

### 1.3.25 Καρολιά



Εικόνα 25: Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Καρολιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Καρούλα, και Στραβολιά. Απαντάται σποραδικά στους νομούς Λέσβου, Κερκύρας και Ζακύνθου. Ο καρπός έχει σχήμα επιμήκες, με τη μια πλευρά ελαφρά κυρτωμένη και μέσο βάρος 7,6 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 17%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή κονσερβών. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, ανεκτική στο ψύχος και περιορισμένης οικονομικής σημασίας.

### 1.3.26 Καρυδολιά



Εικόνα 26: Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Καρυδολιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Καρυδοραχάτη, Κολυμπάδα, Κολυμπάτη, Απολυτή, Χαλκιδικής και Κωνική. Καλλιεργείται κυρίως στο νομό Χαλκιδικής και σποραδικά στους νομούς Φωκίδος, Φθιώτιδος, Αττικής και Ευβοίας. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό και μέσο βάρος 5,8 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 14%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή πράσινων και μαύρων κονσερβών καλής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική και ανεκτική στο ψύχος.

### 1.3.27 Κοθρέικη



**Εικόνα 27:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Κοθρέικη

Φέρει και τις επωνυμίες: Κορινθιακή, Γλυκομανάκι, Γλυκομανακολιά, Μανάκι και Μανακολιά. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Κορινθίας, Αρκαδίας (περιοχή Κυνουρίας), Φωκίδος και Φθιώτιδος. Ο καρπός έχει σχήμα ωσειδές ή σφαιρικό και μέσο βάρος 4,7 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 20%. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας και την παρασκευή μαύρων κονσερβών. Εκτιμάται για την παραγωγή βρώσιμων ελιών σε περιοχές όπου δεν ευδοκμεί η Κονσερβολιά. Θεωρείται ποικιλία ανεκτική στο ψύχος.

### 1.3.28 Κολυμπάδα



**Εικόνα 28:** Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Κολυμπάδα

Φέρει και τις συνωνυμίες: Καρυδολιά, Κολυμπάτη, Μηλολιά, Στρομπουλολιά. Απαντάται σε μικρή έκταση στους νομούς Αττικής, Κυκλάδων, Μεσσηνίας και Ευβοίας. Ο καρπός έχει σχήμα σφαιρικό και μέσο βάρος 6 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 19%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή πράσινων κονσερβών μέτριας ποιότητας.

### 1.3.29 Κονσερβολιά



Εικόνα 29: Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Κονσερβολιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Αγρινίου, Αμφίσσης, Άρτας, Βόλου, Βολιώτικη, Βοϊδολιά, Εμπορεύσιμη, Κορομηλάτη, Μηλολιά, Ξηροχωρίου, Πατρινή, Πηλίου, Στρογγυλολιά και Χονδρολιά. Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Αιτωλοακαρνανίας, Φωκίδος, Άρτας, Φθιώτιδος, Ευβοίας, Μαγνησίας, Λαρίσης και Αχαΐας. Ο καρπός έχει σχήμα σφαιρικό ή ωσειδές και μέσο βάρος 5,7 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 16%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την Παρασκευή πράσινων και μαύρων κονσερβών εκλεκτής ποιότητας. Είναι η πιο διαδομένη βρώσιμη ποικιλία. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική και ανεκτική στο ψύχος.

### 1.3.30 Στρογγυλολιά



Εικόνα 30: Καρποφόρος κλάδος ελιάς ποικιλίας Στρογγυλολιά

Φέρει και τις συνωνυμίες: Γαλανή, Πρασινολιά, Στρογγυλολιά και Μηλολιά. Καλλιεργείται κυρίως στον νομό Χαλκιδικής. Ο καρπός έχει σχήμα σφαιρικό και μέσο βάρος 4,6 gr.. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 16%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή πράσινων κονσερβών. Θεωρείται ποικιλία ανεκτική στο ψύχος.(Κυριτσάκης Α., 2000)

#### 1.4 Συγκομιδή, επεξεργασία ελαιόκαρπου και παραγωγή ελαιολάδου:

Για την παραγωγή ελαιολάδου καλής ποιότητας ο καταλληλότερος χρόνος συγκομιδής είναι αυτός που συμπίπτει με το άριστο στάδιο της ωρίμανσης του καρπού. Στο στάδιο αυτό ο καρπός αρχίζει να σκουραίνει (αποκτά μελανοϊώδες προς μαυροϊώδες χρώμα) και περιέχει ελαιόλαδο σε καλή ποιότητα και ποσότητα. Αυτή η χρονική περίοδος, πρέπει να σημειώσουμε ότι διαφέρει από χρονιά σε χρονιά, από περιοχή σε περιοχή, από δένδρο σε δένδρο, ανάλογα με την ηλιοφάνεια μέσα στον ίδιο ελαιώνα και ακόμα-ακόμα, από καρπό σε καρπό στο ίδιο δένδρο. Θα πρέπει κατά συνέπεια, να μαζεύεται ο καρπός όταν η μεγαλύτερη ποσότητα στον συγκεκριμένο ελαιώνα βρίσκεται στο άριστο στάδιο της ωρίμανσης.

Οι τρόποι και οι τεχνικές συγκομιδής είχαν παραμείνει σχεδόν αμετάβλητες στο πέρασμα των αιώνων. Η ραγδαία όμως εξέλιξη της τεχνολογίας τις τελευταίες δεκαετίες δεν μπορούσε να αφήσει εκτός του τομέα ελαιόλαδο. Έτσι έχουν εφευρεθεί καινούργιες τεχνικές που διευκολύνουν την ελαιοσυγκομιδή αλλά και εξαγωγή του ελαιολάδου. Παλιότερα οι ελιές μαζεύονταν από το έδαφος, με το χέρι. Αυτή η μέθοδος έχει σχεδόν τελείως εγκαταλειφθεί γιατί είναι πολύ δαπανηρή, χρειάζεται εργατικά χέρια που δεν υπάρχουν και η ποιότητα του ελαιολάδου που παίρνουμε δεν είναι καλή.



Εικόνα 31: Συγκομιδή ελαιοκάρπου με τα χέρια (Κυριτσάκης Α., 2000)





Εικόνα 32: Μάζεμα του καρπού από το έδαφος  
(Κυριτσάκης Α., 2000)

Σε πολλές περιπτώσεις και κυρίως όταν πρόκειται για μεγαλόκαρπες ποικιλίες, χρησιμοποιούνται πλαστικά δίκτυα τα οποία απλώνονται στο έδαφος κάτω από τα δένδρα και οι ελιές πέφτουν πάνω σε αυτά.

Όταν η διαμόρφωση του εδάφους το επιτρέπει η συγκομιδή μπορεί να γίνει με ραβδισμό με το χέρι, κατά τον οποίο χρησιμοποιούνται ραβδιά ξύλινα ή πλαστικά ή ραβδιστικά μηχανήματα, γνωστά σαν ελαιοραβδιστικά. Στο εξωτερικό χρησιμοποιούνται και ειδικοί δονητές. Εξυπακούεται βέβαια ότι εφόσον το μέγεθος του δένδρου το επιτρέπει, η πιο ενδεδειγμένη και καλύτερη συγκομιδή, τόσο για τις βρώσιμες όσο και για τις ελαιοποιήσιμες ποικιλίες, είναι με το χέρι. Στην περίπτωση εξασφαλίζεται καλύτερη ποιότητα ελαιολάδου αφού αποφεύγεται ο τραυματισμός του καρπού αλλά και του ελαιόδεντρου.



Εικόνα 33: Ελαιοραβδιστικό μηχανήμα που αντικαθιστά το ραβδισμό με τα χέρια  
(Κυριτσάκης Α., 2000)

## 1.5 Μεταφορά Ελαιόκαρπου

Στις περισσότερες των περιπτώσεων ο ελαιόκαρπος τοποθετείται σε σάκους από πλαστική ή άλλη ύλη για να μεταφερθεί στο ελαιουργείο προς επεξεργασία. Όμως τα μέσα αυτά δεν είναι τα πλέον ενδεδειγμένα. Το καλύτερο μέσο για την τοποθέτηση και μεταφορά του καρπού είναι τα διάτρητα τελάρα φτιαγμένα από ξύλο ή πλαστικό διότι διευκολύνεται ο αερισμός του ελαιόκαρπου, αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας και το μούχλιασμα που οδηγεί σε σημαντικές αλλοιώσεις του παραγόμενου ελαιολάδου. Με την τοποθέτηση των τελάρων σε στήλες επιτυγχάνεται καλύτερη αξιοποίηση του χώρου. Παρά όμως τα σημαντικά αυτά πλεονεκτήματά τους, οι παραγωγοί δεν τα χρησιμοποιούν όσο θα έπρεπε για τις ελαιοποιήσιμες ελιές αλλά μόνο για τις βρώσιμες.



Εικόνα 34: Πλαστικά τελάρα για την τοποθέτηση και μεταφορά ελαιόκαρπου (Κυριτσάκης Α., 2000)



Εικόνα 35: Ελαιόκαρπος τοποθετημένος σε σάκους (Κυριτσάκης Α., 2000)

## 1.6 Επεξεργασία

Στην ιδανική περίπτωση η επεξεργασία του καρπού στο ελαιουργείο θα πρέπει να γίνεται αμέσως μετά τη συγκομιδή του και χωρίς καμία καθυστέρηση. Αυτό για το λόγο ότι κατά το χρόνο που μεσολαβεί από την συγκομιδή μέχρι την επεξεργασία μπορεί να συμβούν πολλές ανεπιθύμητες αλλοιώσεις οι οποίες προκαλούν αύξηση της οξύτητας του ελαιολάδου και εμφάνιση δυσάρεστης γεύσης και οσμής.

- Στάδια επεξεργασίας στο ελαιουργείο

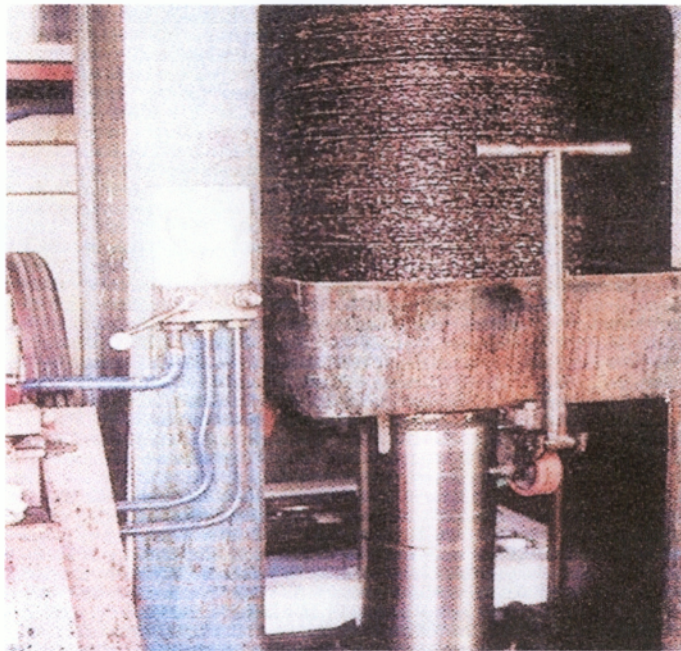
Τα κύρια στάδια της επεξεργασίας του καρπού στο ελαιουργείο είναι:

1. Σπάσιμο του καρπού.
2. Μάλαξη της παραγόμενης ελαιοζύμης.
3. Διαχωρισμός του ελαιολάδου και των άλλων συστατικών της ελαιοζύμης.
4. Τελικός καθαρισμός του ελαιολάδου με το πέρασμα του από τους διαχωριστήρες.

Ο διαχωρισμός του ελαιολάδου και των άλλων συστατικών της ελαιοζύμης μπορεί να γίνει με μία από τις βασικές μεθόδους δηλαδή ή με πίεση, ή με φυγοκέντριση ή τέλος με συνάφεια. Ανάλογα σε ποια από τις προηγούμενες αρχές (πίεση, φυγοκέντριση ή συνάφεια), στηρίζει τη λειτουργία του το ελαιουργείο, χαρακτηρίζεται σαν πιεστικό, φυγοκεντρικό ή σινολέα αντίστοιχα.

• Πιεστήρια-Κλασσικά ελαιουργεία

Από τότε που άρχισε συστηματικά η καλλιέργεια της ελιάς και για χιλιάδες χρόνια η παραλαβή του ελαιολάδου γινόταν με την εφαρμογή της πίεσης, στα γνωστά παλαιού τύπου ελαιουργεία (πιεστήρια). Η εφεύρεση της υδραυλικής πίεσης αποτέλεσε επανάσταση στη λειτουργία των παλαιών ελαιουργείων που είναι γνωστά και σαν κλασσικά και χρησιμοποιείται μέχρι και σήμερα στα βελτιωμένου τύπου κλασσικά ελαιουργεία.



Εικόνα 36: Παραδοσιακό υδραυλικό πιεστήριο (Κυριτσάκης Α.,2000)

• Φυγοκεντρικά ελαιουργεία

Στα φυγοκεντρικά ελαιουργεία επιτυγχάνεται ο διαχωρισμός των συστατικών της ελαιοζύμης με φυγοκέντριση, λόγω της διαφοράς του ειδικού βάρους των επιμέρους συστατικών της. Στα ελαιουργεία αυτά, το βασικό μηχάνημα είναι ο

διαχωριστήρας (decanter), όπου γίνεται ο διαχωρισμός των επιμέρους συστατικών της ελαιοζύμης.

Τα πρώτα decanters ήταν αποκλειστικά τριών φάσεων. Σ' αυτά, το πέρασμα της ελαιοζύμης από τον οριζόντιο αυτό διαχωριστήρα γίνεται μετά την αραίωσή της με αρκετή ποσότητα νερού πράγμα που οδηγεί στην παραγωγή μεγάλης ποσότητας απόνερων. Σήμερα και εξαιτίας της μόλυνσης του περιβάλλοντος χρησιμοποιούνται και τα decanters των δύο φάσεων, γνωστά και σαν οικολογικά. Τα decanters αυτά δεν χρησιμοποιούν νερό για αραίωση της ελαιοζύμης. Η φυγοκέντριση διευκολύνεται από το ίδιο το νερό που περιέχει ο ελαιόκαρπος. Το ελαιόλαδο που παραλαμβάνεται από τα ελαιουργεία των δύο φάσεων είναι πιο ανθεκτικό κατά την αποθήκευση επειδή περιέχει περισσότερες φαινόλες, δηλαδή ουσίες που δρουν σαν αντιοξειδωτικά και παρεμποδίζουν την οξείδωση. Γενικά θα πρέπει να ξέρουμε ότι οι φαινόλες διαλύονται στο νερό και έτσι χάνεται αρκετή ποσότητα όταν χρησιμοποιείται πολύ νερό στο ελαιουργείο.



Εικόνα 37: Decanters διαχωρισμού ελαιόλαδου από τα άλλα συστατικά της ελαιοζύμης (Κυριτσάκης Α., 2000)

- Ελαιουργεία σινολέα

Τα ελαιουργεία του τύπου αυτού βασίζουν τη λειτουργία τους στην διαφορετική συνάφεια (συγκράτηση) που παρουσιάζουν τα συστατικά της ελαιοζύμης, που είναι το ελαιόλαδο, ο ελαιοπυρήνας και τα απόνερα με τα ειδικά μεταλλικά ελάσματα της μονάδας σινολέα του ελαιουργείου. Τα ελαιουργικά συστήματα σινολέα, παρά το γεγονός ότι δίνουν ελαιόλαδο καλύτερης ποιότητας (περισσότερο αρωματικό) από ότι τα φυγοκεντρικά, δεν προτιμήθηκαν όσο θα έπρεπε από τη χώρα μας.(Κυριτσάκης Α.,2000)

## 1.7 Ο ελαιοκομικός τομέας στην Ελλάδα

Ο ελαιοκομικός τομέας για την Ελλάδα είναι από τους πιο σημαντικότερους γεωργικούς κλάδους. Κατά την τελευταία απογραφή του 2001 καταγράφηκαν 35.790.843 στρέμματα καλλιεργήσιμης γης σε όλη την Ελλάδα. Η αύξηση από το 1991 είναι της τάξης του 0,55% γιατί τότε η καλλιεργούμενη γη ήταν 35.594.310 στρέμματα. Το 2001 η έκταση που καλλιεργείται με ελαιόδεντρα είναι 7.875.00 στρέμματα και παρατηρείται μια αύξηση 16% αφού στην προτελευταία απογραφή η αντίστοιχη έκταση ήταν 6.787.616.

Η καλλιέργεια των ελαιοδέντρων με σκοπό τη παραγωγή βρώσιμων ελιών και ελαιολάδου συναντιέται στην Ελλάδα σε όλες τις περιοχές, δηλαδή, σε πεδινές, ημιορεινές αλλά και ορεινές. Αποτελεί μια οικονομική διέξοδο για τις ορεινές περιοχές αν και οι ελαιώνες που βρίσκονται στα ορεινά είναι σαφώς λιγότεροι σε έκταση από αυτούς των ημιορεινών και ιδιαίτερα των πεδινών. Σημαντικός παράγοντας στην επιλογή του παραγόμενου προϊόντος (ελιά ή ελαιόλαδο) είναι η παρουσία ποτιστικών εδαφών. Οι ελαιώνες διακρίνονται σε ποτιστικούς και ξερικούς. Στην περίπτωση των ποτιστικών οι ελαιοπαραγωγοί παράγουν την ελιά και την εμπορεύονται κυρίως ως βρώσιμη ενώ μία μικρή ποσότητα ελιών χρησιμοποιείται για την παράγωγή ελαιολάδου. Αντίθετα, οι ελαιοπαραγωγοί με ξερικά εδάφη επλέγουν την παραγωγή ελαιολάδου γιατί το μικρό μέγεθος των ελιών δεν τους επιτρέπει να τις εμπορευτούν ως βρώσιμες.

Στην Ελλάδα η παραγωγή του ελαιολάδου χρονολογείται από την 3<sup>η</sup> χιλιετηρίδα π.Χ. περίπου. Το ελαιόλαδο αποτελεί παραδοσιακό προϊόν της Ελλάδας, με αξιόλογη θέση στον κλάδο των τροφίμων και μεγάλη σημασία για την οικονομική και κοινωνική ζωή της χώρας.

Τα κυριότερα προϊόντα που παράγονται από την καλλιέργεια της ελιάς είναι το ελαιόλαδο και οι επιτραπέζιες ελιάς. Από τα δύο αυτά προϊόντα μεγαλύτερη διατηρητική αξία και οικονομική σημασία έχει το ελαιόλαδο. Σ' αυτά πρέπει να προστεθεί και το πυρηνέλαιο που προορίζεται για βιομηχανική χρήση. Επίσης οικονομική σημασία έχουν και κάποια υποπροϊόντα της ελιάς όπως τα φύλλα, το ξύλο, ο πυρήνας κ.α.

Σε παγκόσμιο επίπεδο η Ελλάδα κατατάσσεται Τρίτη στην παγκόσμια παραγωγή ελαιόλαδου, μετά την Ισπανία και την Ιταλία, ενώ πραγματοποιεί και σημαντικές εξαγωγές (κυρίως σε χύμα μορφή).

Το ελαιόλαδο αποτελεί βασική πηγή διατροφής και η Ελλάδα είναι η χώρα με την μεγαλύτερη κατά κεφαλή κατανάλωση παγκοσμίως, 18 λίτρα, έναντι των άλλων μεγάλων παραγωγών αλλά και καταναλωτών, της Ιταλίας (13 λίτρα) και της Ισπανίας.

Η σημασία της ελληνικής ελαιοπαραγωγής στην οικονομία δεν είναι αμελητέα. Η ακαθάριστη αξία παραγωγής είναι περίπου 1,1 δις. Ευρώ, οι επιδοτήσεις από την Ευρωπαϊκή Ένωση, ανέρχονται σε 500 εκατ. Ευρώ και το συνολικό αγροτικό εισόδημα είναι 1,6 δις. ευρώ. Η αξία των εξαγωγών ανέρχεται σε περίπου 300 εκατ. Ευρώ και θα μπορούσε να φτάσει τα 600 εκατ. ευρώ. Αν οι εξαγωγές ήταν σε μορφή τυποποιημένου, επώνυμου προϊόντος, σύμφωνα με το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η εγχώρια αγορά καλύπτεται από το 38% σε προϊόν χύμα, 27% σε προϊόν τυποποιημένο και το 35% αποτελεί αυτοκατανάλωση (2004/05). Η δαπάνη του καταναλωτή για ελαιόλαδο φτάνει το 7% της δαπάνης για τρόφιμα ή το 1% της συνολικής ιδιωτικής δαπάνης.

Η ελαιοκομία αποτελεί την μοναδική ή κύρια πηγή εισοδήματος για 400.000 περίπου οικογένειες ελαιοπαραγωγών, οι οποίοι στην πλειοψηφία τους κατέχουν

μικρές, οριακές εκμεταλλεύσεις. Σημαντικό γεγονός είναι ότι δημιουργεί πρόσθετη εποχική απασχόληση καθώς ο κύριος όγκος των αγροτικών δραστηριοτήτων και ιδίως η συγκομιδή του ελαιοκάρπου συγκεντρώνονται στους κατά κανόνα 'νεκρούς' από εναλλακτικές μορφές απασχόλησης χειμερινούς μήνες.

Η ελαιοκομία αποτελεί και βασικό παράγοντα οικολογικής ισορροπίας, ιδιαίτερα στις άγονες ημιορεινές εκτάσεις του μεσογειακού νότου. Η ελληνική ελαιοκομία αποτελείται περίπου από 137 εκατομμύρια ελαιόδεντρα, τα οποία καλύπτουν μια συνολική επιφάνεια γύρω στα 8,4 εκατομμύρια στρέμματα, κατανεμημένα σε όλη την νότια και νησιωτική και σε μεγάλο μέρος της κεντρικής και βόρειας Ελλάδας. Οι ελαιώνες που βρίσκονται γύρω από την Μεσόγειο, θεωρούνται το μεγαλύτερο δάσος της περιοχής.

Στον τομέα της μεταποίησης λειτουργούν περίπου 3.000 ελαιοτριβεία, 200 επιχειρήσεις τυποποίησης (συσκευασίας) ελαιολάδου, 25 ραфинаρίες και 50 πυρηνελαιουργεία. Στον τριτογενή τομέα, εκτός από την εμπορία και διακίνηση του επώνυμου τυποποιημένου, δραστηριοποιείται και ένας σημαντικός αριθμός νομίμων εμπόρων, ενώ παράλληλα στον χώρο της παραοικονομίας ανθεί το πλανόδιο εμπόριο που διακινεί χύμα ανώνυμο ελαιόλαδο.

Μεγάλης σημασίας για το ελαιόλαδο ως τρόφιμο είναι η ποιότητά του. Για τον προσδιορισμό της ποιότητας χρησιμοποιήθηκαν ορισμένα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και καθορίστηκαν ορισμένες ποιοτικές κατηγορίες.

Το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (ΔΣΕ) έχει θέσει τα κριτήρια για το προσδιορισμό του ελαιολάδου και είναι τα παρακάτω.

- Οξύτητα  
Αποτελεί το βασικότερο κριτήριο αξιολόγησης για την ποιότητα του ελαιολάδου. Με βάση αυτό το κριτήριο διαχωρίζεται σε βιομηχανικό και βρώσιμο.
- Οξείδωση  
Ο προσδιορισμός της γίνεται με τη μέτρηση των υπεροξειδίων, την απορρόφηση στο υπεριώδες φάσμα και άλλες τεχνικές.
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά  
Η γεύση εξαρτάται από τη παρουσία των πηκτικών συστατικών, από τα λιπαρά οξέα (ελαϊκό και λινελαϊκό οξύ).και τις πολυφαινόλες. Προσδιορίζονται με το Panel Test.
- Χρώμα  
Το είδος των λιποδιαλυτών χρωστικών, οι οποίες επικρατούν στον ελαιόκαρπο κατά το στάδιο της συγκομιδής, καθορίζει το χρώμα του ελαιολάδου.

Σύμφωνα με τον κανονισμό **1513/2001** της 23<sup>ης</sup> Ιουλίου, ο οποίος τροποποίησε τον **136/66** του 1998 του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου και ισχύει από την 1<sup>η</sup> Νοεμβρίου 2003, οι ποιοτικές κατηγορίες του ελαιολάδου είναι:

- Παρθένο ελαιόλαδο. Είναι το ελαιόλαδο το οποίο παραλαμβάνεται από τον καρπό μόνο με μηχανικές μεθόδους ή άλλες φυσικές επεξεργασίες σε συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοίωση του ελαίου και αυτό το οποίο δεν έχει

υποστεί καμία άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της μετάγγισης, της φυγοκέντρωσης και της διήθησης. Αποκλείεται από την κατηγορία αυτή το έλαιο που λαμβάνεται με διαλύτες και κάθε μείγμα άλλων λαδιών. Το παρθένο ελαιόλαδο κατατάσσεται στις εξής κατηγορίες:

- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (extra virgin olive oil). Παρθένο ελαιόλαδο με οξύτητα εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ όχι πάνω από 0,8 γρ./100 γρ.
  - Παρθένο ελαιόλαδο ή φίνο (fine virgin olive oil). Παρθένο ελαιόλαδο με οξύτητα όχι πάνω από 2 γρ./100 γρ.
  - Ελαιόλαδο λαμπάντε (lampante virgin olive oil). Παρθένο ελαιόλαδο με οξύτητα πάνω από 2 γρ./100 γρ. Προορίζεται για βιομηχανική χρήση ή εξευγενισμό (ραφινάρισμα).
- Εξευγενισμένο ελαιόλαδο (refined olive oil). Ελαιόλαδο λαμβανόμενο από τον εξευγενισμό παρθένων ελαιολάδων λαμπάντε με οξύτητα όχι πάνω από 0,3 γρ./100 γρ.
- Ελαιόλαδο (pure olive oil). Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, με οξύτητα όχι πάνω από 1 γρ./100 γρ.
- Ακατέργαστο πυρηνέλαιο. Ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τους πυρήνες της ελιάς κατόπιν επεξεργασίας με διαλύτες ή με φυσικά μέσα.
- Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο. Ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό του ακατέργαστου πυρηνελαίου του οποίου η οξύτητα δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 0,3 γρ/100 γρ.
- Πυρηνέλαιο. Ελαιόλαδο που αποτελείται από μείγμα εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων ελαιολάδων, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε, του οποίου η οξύτητα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 1 γρ./100 γρ.

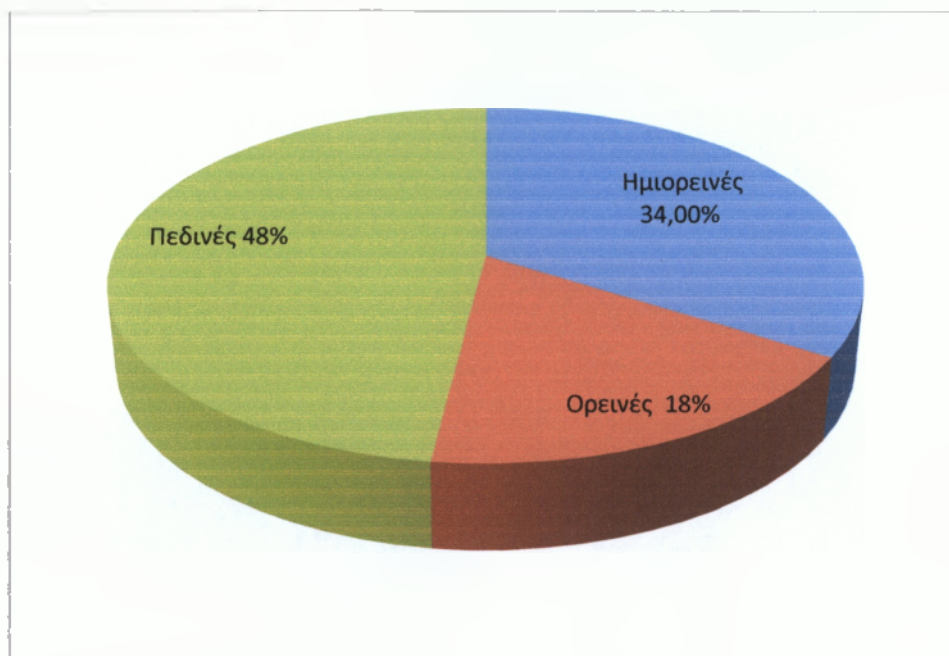
Παρά το γεγονός ότι η παραγωγή και η διάθεση ελαιόλαδου σε χύμα μορφή είναι κατακερματισμένη, η εγχώρια αγορά του τυποποιημένου ελαιόλαδου είναι συγκεντρωμένη, καθώς ελέγχεται από λίγες μεγάλο μεγέθους επιχειρήσεις.

Η αύξηση της συμμετοχής του ελαιοκομικού κλάδου στο γεωργικό τομέα της χώρας μας είναι χαρακτηριστική και αναμένεται να έχει την ίδια πορεία στο μέλλον. Οι νομοί που διακρίνονται για την παραγωγή ελαιολάδου είναι η Μεσσηνία, το Ηράκλειο, τα Χανιά, η Κέρκυρα και η Λέσβος.

Στο σύνολο της χώρας μας η παραγωγή ελαιολάδου κυμαίνεται γύρω στα 400.000 χιλιόλιτρα κάθε έτος. Η εθνική στατιστική υπηρεσία διαθέτει στοιχεία για τη παραγωγή ελαιολάδου τόσο για το σύνολο της χώρας, όσο και για τις πεδινές, ημιορεινές και ορεινές περιοχές αυτής. Σύμφωνα με τα στοιχεία, το γράφημα που ακολουθεί δείχνει την προέλευση του ελαιολάδου ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του εδάφους στο οποίο καλλιεργείται η ελιά (μέσος όρος 1997-2005). Είναι σημαντικό πως ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής προέρχεται από περιοχές που είναι άγονες, επικλινείς και δύσκολες για εναλλακτική αξιοποίηση αυτών των εκτάσεων με

αποτέλεσμα να αυξάνει η προσφορά της ελαιοκαλλιέργειας στην αξιοποίηση μειονεκτικών εκτάσεων. ( Σέμος Α., 2008)

**Γράφημα 1.: Προέλευση του ελληνικού παραγόμενου ελαιολάδου (μέσος όρος από το 1997 έως το 2005)**



Πηγή: Σέμος Α., 2008

## 1.8 Ο ελαιοκομικός τομέας παγκοσμίως

Οι κυριότερες χώρες παραγωγής ελαιολάδου είναι οι τρεις Μεσογειακές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, Ισπανία, Ιταλία και Ελλάδα οι οποίες παράγουν το 75% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιολάδου. Το μεγαλύτερο μέρος από το υπόλοιπο παράγουν επτά άλλες Μεσογειακές χώρες (Τυνησία, Τουρκία, Συρία, Μαρόκο, Ισραήλ, Πορτογαλία, Αλγερία). Οι Η.Π.Α. (Καλιφόρνια) έχουν μια ετήσια παραγωγή η οποία μόλις αγγίζει το 0,1% της παγκόσμιας παραγωγής. Στις ελαιοπαραγωγικές χώρες έχει προστεθεί τα τελευταία χρόνια και η Αυστραλία, με ετήσια παραγωγή 1.000 χιλιόλιτρα η οποία αναμένεται να αυξηθεί τα επόμενα χρόνια. Στον πίνακα που ακολουθεί παρουσιάζονται τα στοιχεία για την παραγωγή των τριών μεγάλων παραγωγικών χωρών, δηλαδή της Ισπανίας, της Ιταλίας και της Ελλάδας για τα έτη 1998 έως και 2007 όπως τα δημοσίευσε το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου στην ηλεκτρονική του διεύθυνση.



**Πίνακας 1.: Παράγωγή ελαιολάδου στην Ιταλία, Ισπανία και Ελλάδα**

Έτος	Παράγωγή		
	Ισπανία	Ιταλία	Ελλάδα
1998	792.000	404.000	452.000
1999	670.000	735.000	468.000
2000	973.000	509.000	408.000
2001	1.411.000	656.700	435.000
2002	861.000	634.000	378.000
2003	1.412.000	685.000	429.000
2004	990.000	879.000	322.000
2005	827.000	636.000	386.000
2006	1.109.000	603.000	370.000
2007	1.229.000	500.000	360.000

Πηγή : Σέμος Α., 2008

Η παγκόσμια κατανάλωση ελαιολάδου παρουσιάζει αυξητική τάση τα τελευταία χρόνια . Από το 1990 ως το 2007 έχει αυξηθεί κατά 72%. Το σημαντικότερο μέρος της κατανάλωσης (γύρω στο 71%) γίνεται βέβαια στην Ευρωπαϊκή Ένωση και ιδιαίτερα στις χώρες παραγωγής του ελαιολάδου. Η κατανάλωση ελαιολάδου στις μη ελαιοπαραγωγικές χώρες Η.Π.Α. και Καναδά, μέχρι το 1983, και στην Αυστραλία μέχρι το 1990, ήταν περιορισμένη και προήρχετο κυρίως από τους μετανάστες των ελαιοπαραγωγικών χωρών Ελλάδα, Ισπανία, Ιταλία καθώς και των άλλων Μεσογειακών χωρών. Η εικόνα αυτή αλλάζει μετά τα έτη αυτά οπότε αρχίζει η συστηματική καμπάνια του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου η οποία στηρίχτηκε στα αποτελέσματα της μελέτης των επτά χωρών, όπου καταδεικνύεται η μακροβιότητα και οι μειωμένοι θάνατοι από καρδιαγγειακές παθήσεις σε περιοχές όπου η χρήση λιπαρών υλών περιορίζονταν μόνο στο ελαιόλαδο, καθώς και στη 'Μεσογειακή δίαιτα'. Ταυτόχρονα ιατρικές μελέτες καταδεικνύουν την υπεροχή του ελαιολάδου, ενός λαδιού που είναι πλούσιο σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα.

Στην κρίσιμη αυτή περίοδο οι Ιταλοί είναι ήδη οργανωμένοι στην αγορά των Η.Π.Α. και του Καναδά, με τοπικά δίκτυα διανομών, με την κουζίνα τους ήδη διαδεδομένη στην Αμερική και με την παρουσία των Ιταλών μεταναστών πολύ πιο έντονη από αυτή των Ελλήνων και με περισσότερη διείσδυση στην αμερικανική κοινωνία. Η ετήσια κατανάλωση από 25.000 χιλιόλιτρα μέχρι το 1983 εκτινάσσεται μέσα σε μια δεκαετία στα 425.000 χιλιόλιτρα μετά την καμπάνια του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου. Αντίστοιχη είναι και η εικόνα στον Καναδά.

Η κατάσταση στην Αυστραλία εξελίσσεται διαφορετικά. Η αγορά ελαιολάδου κυριαρχείται από τους Ισπανούς με ένα ποσοστό 60%, παρ' όλο ότι δεν υπάρχει σημαντικός ισπανικός πληθυσμός στη χώρα αυτή. Η επιτυχία των Ισπανών οφείλεται στο ότι αυτοί ξεκίνησαν πρώτοι και οργάνωσαν την αγορά τους κατ' ευθείαν στα κύρια σημεία πώλησης, δηλαδή τα σουπερ-μάρκετ, ενώ οι Έλληνες και οι Ιταλοί απευθύνονται κυρίως στα Ethnic shops. Ταυτόχρονα η ενημερωτική καμπάνια του Διεθνούς Συμβουλίου από το 1990 είχε τα αντίστοιχα αποτελέσματα των Η.Π.Α. και Καναδά. Η ετήσια κατανάλωση από 10.000 χιλιόλιτρα το 1990 εκτινάσσεται στα 18.000 χιλιόλιτρα μέσα σε μια τετραετία.

Εκτός από τις προαναφερθείσες χώρες και σε άλλες χώρες, όπως η Αγγλία, η Γερμανία και πιο πρόσφατα η Ιαπωνία, η αγορά του ελαιολάδου παρουσιάζει μια σημαντική αύξηση και θα πρέπει να αποτελέσει στόχο των εξαγωγικών εταιριών. Η περίπτωση της Ιαπωνίας αποτελεί ένα λαμπρό παράδειγμα στρατηγικής διείσδυσης ενός προϊόντος, άγνωστου στις γαστριμαργικές συνήθειες του λαού αυτού, από τους Ιταλούς. Η εισαγωγή ελαιολάδου συνοδεύτηκε από τη προαναφερθείσα καμπάνια του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου με ταυτόχρονη παρουσίαση της ιταλικής κουλτούρας και κουζίνας καθώς και των πλεονεκτημάτων της 'Μεσογειακής διατροφής' που με τον τρόπο που εισάγεται τονίζεται ένας ιταλικός χαρακτήρας της διατροφής αυτής. Στην Αγγλία η αγορά ακολούθησε άλλο μονοπάτι. Με έντονη την παρουσία ιδιωτικής ετικέτας στα προϊόντα των σούπερ-μάρκετ, το ελαιόλαδο δεν θα μπορούσε να αποτελέσει εξαίρεση. Σήμερα το 60% των συνολικών πωλήσεων τυποποιημένου ελαιολάδου διατίθεται με ετικέτες του αντίστοιχου σούπερ-μάρκετ, δηλαδή χωρίς ταυτότητα προέλευσης. Το υπόλοιπο 40% κυριαρχείται από δύο άλλες μάρκες ιταλικής προέλευσης. Η Ιταλία είναι η χώρα που τροφοδοτεί τη Γερμανία με μεγάλες ποσότητες ελαιολάδου καθώς το μερίδιο αγοράς του ιταλικού ελαιολάδου σ' αυτήν κυμαίνεται από 80 έως 90%. Η Γερμανία είναι η χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης η οποία εμφανίζει τη μεγαλύτερη αύξηση στην κατανάλωση ελαιολάδου. Η κατά κεφαλή κατανάλωση αυξήθηκε κατά 164% από το 1994 ως το 2003 σύμφωνα με το Παγκόσμιο Οργανισμό Τροφίμων. Η αυξητική τάση συνεχίζεται και μετά το 2003, αφού το 2003 η ποσότητα ελαιολάδου που καταναλωνόταν ήταν περίπου 38.500 τόνους και το 2007 άγγιξε τα 46.000 χιλιόλιτρα.

Παγκοσμίως, η παραγωγή και η κατανάλωση ελαιολάδου παρουσιάζει αυξητική τάση. Στον τομέα της παραγωγής η διακύμανση από έτος σε έτος είναι μεγαλύτερη. Παρά το γεγονός αυτό η παραγωγή έχει σχεδόν διπλασιαστεί. Διπλασιασμός παρατηρείται και στη ποσότητα ελαιολάδου που καταναλώνεται, με την αυξητική τάση να είναι πιο σταθερή από αυτή της παραγωγής. (Σέμος Α., 2008)

## 1.9 Το Παγκόσμιο εμπόριο ελαιολάδου

Στον τομέα του ελαιολάδου ο μεγάλος κυρίαρχος τόσο στις εξαγωγές όσο και στις εισαγωγές είναι η Ευρωπαϊκή Ένωση. Και δε θα μπορούσε να είναι διαφορετικά αφού στις τάξεις της έχει τις τρεις μεγαλύτερες εξαγωγικές χώρες (Ελλάδα, Ιταλία, Ισπανία). Όσο για τις εισαγωγές παρατηρείται σημαντική αύξηση τα τελευταία χρόνια μετά τη μερική απελευθέρωση του εμπορίου που αποφασίστηκε το 1994 στο Μαράκες. Η μείωση των δασμών επέδρασε θετικά στις εισαγωγές της Ένωσης αλλά και στη διείσδυση του ελαιολάδου της, καθώς παρατηρήθηκε άνοδος στις κύριες αγορές εισαγωγής (Η.Π.Α., Ιαπωνία, Καναδάς, Αυστραλία, Βραζιλία κ.α.) αν και σε μερικές από αυτές το ελαιόλαδο έχει ήδη ελεύθερη πρόσβαση.

Τη δεκαετία του '90 οι εξαγωγές της Ευρωπαϊκής Ένωσης κάλυπταν το 54,5% των παγκόσμιων εξαγωγών στο τομέα του ελαιολάδου (Commission of the European Communities, 2002). Από το 2000 το ποσοστό αυτό αυξήθηκε στο 57,1%. Η Ε.Ε είναι επίσης, η δεύτερη χώρα (συνασπισμός χωρών) στις εισαγωγές ελαιολάδου. Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται οι εξαγόμενες ποσότητες της Ένωσης με τρίτες χώρες τα έτη 1998 έως και 2007 και δεν συμπεριλαμβάνονται οι ποσότητες που αναφέρονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο.

**Πίνακας 2.: Οι εξαγωγές και οι εισαγωγές της Ε.Ε. με τρίτες χώρες (σε χιλιόλιτρα)**

Έτος	Εξαγωγές	Εισαγωγές	Ισοζύγιο
1998	208.500	225.500	-17.000
1999	296.500	116.500	180.000
2000	291.000	127.000	164.000
2001	324.500	42.500	282.000
2002	313.500	93.500	220.000
2003	324.500	231.500	93.000
2004	330.500	186.000	144.500
2005	310.500	189.000	121.500
2006	332.000	230.000	102.000
2007	336.000	219.000	117.000

Πηγή: Σέμος Α., 2008

Στην Ε.Ε. υπάρχουν οι 3 μεγαλύτερες εξαγωγικές χώρες, η Ισπανία, η Ιταλία και η Ελλάδα και αυτό επιτρέπει στην Ε.Ε. να έχει θετικό εμπορικό ισοζύγιο στο εμπόριο ελαιολάδου με τρίτες χώρες. Σ' αυτό το σημείο πρέπει να αναφερθεί πως η Ελλάδα έχει μηδενική συνεισφορά στις εξαγωγές της Ε.Ε. γιατί οι εξαγωγές της σε χώρες εκτός Ένωσης είναι ελάχιστες και δε ξεπερνούν τις 10.000 τόνους. Οι επόμενες σχετικά μεγάλες εξαγωγικές χώρες είναι η Τυνησία, η Τουρκία και η Συρία. Στον παρακάτω πίνακα υπάρχουν οι μεγαλύτερες εξαγωγικές δυνάμεις ελαιολάδου στο κόσμο από το 1996 έως το 2005.

**Πίνακας 3.: Οι εξαγόμενες ποσότητες των μεγαλύτερων εξαγωγικών χωρών (σε χιλιόλιτρα)**

Έτη	Ισπανία	Ιταλία	Ελλάδα	Τυνησία	Τουρκία	Συρία
1996	203.500	151.500	125.000	115.000	40.500	6.000
1997	419.000	196.000	98.000	117.000	35.000	3.000
1998	397.500	189.500	107.500	175.000	86.000	4.000
1999	224.500	218.500	203.000	112.000	16.500	2.500
2000	400.000	307.500	104.000	95.000	92.000	10.000
2001	453.500	272.500	178.000	22.000	28.000	5.500
2002	567.500	290.000	74.000	40.000	74.000	30.500
2003	514.000	277.500	96.500	209.000	46.000	28.000
2004	648.500	427.300	43.500	96.000	93.500	36.000
2005	528.200	151.000	98.500	115.500	73.000	35.000

Πηγή: Σέμος Α., 2008

Η Ισπανία, η μεγαλύτερη εξαγωγική χώρα ελαιολάδου, εξάγει το 50% από τις ποσότητες της στην Ιταλία ενώ το υπόλοιπο στις Η.Π.Α., στη Γαλλία, στην Πορτογαλία, στην Ιαπωνία και στην Αυστραλία.

Η χώρα μας εξάγει σχεδόν το σύνολο της ποσότητάς της στην Ιταλία και αυτό το γεγονός απεικονίζει το φτωχό δίκτυο εμπορίας που διαθέτει. Το κύριο χαρακτηριστικό τους είναι πως το προϊόν εξάγεται σε μορφή χύμα και στη συνέχεια οι Ιταλοί το συσκευάζουν και το εξάγουν με ιταλική ετικέτα, χωρίς να υποδηλώνουν τη χώρα προέλευσης της πρώτης ύλης. Αυτό έχει ως συνέπεια οι Ιταλοί να κερδίζουν την υπεραξία του τυποποιημένου και συσκευασμένου ελληνικού προϊόντος. Εκτός αυτού, είναι δύσκολη η είσοδος του ελληνικού ελαιολάδου σε αγορές, γιατί οι καταναλωτές έχουν συνδυάσει το συγκεκριμένο προϊόν με τη χώρα της Ιταλίας. Ουσιαστικά, βοηθούμε τους Ιταλούς να αυξάνουν συνεχώς το μερίδιο αγοράς τους εις βάρος της χώρας μας. Γενικά, οι Έλληνες εξαγωγείς δεν έχουν εξειδικευτεί στη τυποποίηση, τη συσκευασία και τη σήμανση, μέσω ετικέτας του προϊόντος με αποτέλεσμα να μην βρίσκουν δίοδο στο εξωτερικό, εκτός της Ιταλίας, η οποία ενδιαφέρεται για χύμα ελαιόλαδο ώστε να το επεξεργαστεί, να το εξάγει και ν' αποκομίσει τα οικονομικά οφέλη.

Οι μεγαλύτερες εισαγωγικές δυνάμεις στο πλανήτη είναι οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής και η Ευρωπαϊκή Ένωση. Η πρώτη εισάγει περίπου το 37% από τις ποσότητες ελαιολάδου που διακινούνται στο κόσμο και η δεύτερη περίπου το 26%. Άλλες αγορές που εισάγουν σχετικά μεγάλες ποσότητες είναι η Ιαπωνία, η Βραζιλία, ο Καναδάς και η Αυστραλία. Ιδιαίτερα, η Ιαπωνία αύξησε τις εισαγόμενες ποσότητες της τα τελευταία χρόνια κατά 100% αφού το 1995 εισήγαγε 16.500 χιλιόλιτρα και το 2007 31.500 χιλιόλιτρα. Η πρώτη μεγαλύτερη εισαγωγική χώρα, οι Η.Π.Α., εισάγει περίπου το 73% από την Ιταλία, το 155 από την Ισπανία και το 10% από την Ελλάδα, την Τυνησία και την Τουρκία. Στον επόμενο πίνακα αναγράφονται οι εισαγόμενες ποσότητες σε τόνους των κυριότερων χωρών λαμβάνοντας την Ε.Ε. ως μια χώρα και μη συμπεριλαμβάνοντας το ενδοκοινοτικό εμπόριο.

**Πίνακας 4: Οι εισαγωγές των μεγαλύτερων εισαγωγικών χωρών από το 1998 ως το 2007 (χιλιόλιτρα).**

Έτη	Η.Π.Α.	Ε.Ε.	Ιαπωνία	Βραζιλία	Αυστραλία	Καναδάς
1998	155.000	225.500	28.500	23.500	23.500	18.500
1999	175.000	116.500	27.000	25.000	25.000	23.000
2000	200.000	127.000	29.000	25.000	30.000	25.500
2001	193.000	42.500	31.500	22.500	26.500	24.000
2002	191.500	93.500	30.500	21.000	31.500	25.000
2003	226.000	231.500	32.000	23.500	31.000	26.000
2004	221.000	186.000	32.000	26.500	28.500	32.000
2005	232.000	189.000	30.000	26.000	29.000	30.000
2006	260.000	230.000	31.000	33.000	35.000	30.500
2007	260.000	219.000	31.500	34.000	35.000	30.500

Πηγή: Σέμος Α., 2008

Η Ιταλία παρόλο που είναι η δεύτερη παραγωγικότερη χώρα και είναι ικανή να αντιμετωπίσει μόνη τις ανάγκες της σε ελαιόλαδο, εισάγει μεγάλες ποσότητες ελαιολάδου. Είναι πλέον γνωστή η στρατηγική των Ιταλών να εισάγουν 'χύμα'

ελαιόλαδο από την Ισπανία, την Ελλάδα και την Τυνησία, να το επεξεργάζονται και στη συνέχεια να το εμπορεύονται, είτε στη χώρα τους είτε στο εξωτερικό, ως ελαιόλαδο Ιταλικής παράγωγής. (Σέμος Α.,2008)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

### 2.1 Νομός Μεσσηνίας

Ο Ευριπίδης ονομάζει την Μεσσηνία «Καλλίκαρπο» λόγω της εύφορης πλούσιας γης της. Η Μεσσηνία, Γη της Ελιάς και του Λαδιού, παράγει σε όλο τον κόσμο Ελιές και λάδι Καλαμών. Κυρίως το ονομαστό Ελαιόλαδο Μεσσηνίας: ένα 100% Φυσικό Φρουτοχυμό, Υψηλοτάτης Ποιότητας και Μοναδικής Διατροφικής Αξίας, που πληθώρα χημικών αναλύσεων το κατατάσσει στην κατηγορία του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιόλαδου. Από το 12<sup>ο</sup> π.Χ. αιώνα στην εύφορη περιοχή της Μεσσηνίας καλλιεργείται το Ιερό δέντρο της ελιάς. Οι ανασκαφές στο παλάτι του Μεσσήνιου Βασιλιά Νέστωρα έφεραν στο φως στοιχεία που αποδεικνύουν την τεράστια σημασία που είχε ο χυμός του καρπού της ελιάς για την τότε κοινωνία. Την ίδια σημασία εξακολουθεί να κατέχει ακόμα και σήμερα, μιας και η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί την κατ' εξοχήν φροντίδα των Μεσσήνιων αγροτών.

Ολόκληρη η Μεσσηνία είναι ένας απέραντος ελαιώνας. Το ευνοϊκό κλίμα, η ηλιοφάνεια, ο μικρός κλήρος που επιτρέπει σε κάθε παραγωγό να περιποιείται με αγάπη και φροντίδα κάθε ελαιόδεντρο και να μαζεύει τον ελαιόκαρπο στο σωστό βαθμό ωρίμανσης, δίνουν την άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης. Ο μεγάλων αριθμός των σύγχρονων ελαιοτριβείων, με τους ελαιοτριβείς γνώστες των μυστικών της παραγωγής ελαιολάδου, οδηγούν στην παραλαβή άριστης ποιότητας ελαιολάδου. ([www.messiniaunion.gr](http://www.messiniaunion.gr))



Εικόνα 38: Το μοναδικό σωζόμενο υδροκίνητο ελαιοτριβείο της Μεσσηνίας με όρθια φτερωτή. Σώζεται ο εργαλειακός εξοπλισμός. Φίλια Μεσσηνίας -Επαρχία Μεσσήνης- (Ματσούκα Π., 2007)



Εικόνα 39: Μεσσηνιακός κάμπος με ελαιόδεντρα (Ματσούκα Π., 2007)



Εικόνα 40: Ελαιώνας κοντά στο Χρυσοχώρι – Επαρχία Τριφυλίας- (Ματσούκα Π., 2007)



Εικόνα 41: Ελαιώνας στην περιοχή των Χιλιοχωρίων – Επαρχία Πυλίας-(Ματσούκα Π., 2007)



Εικόνα 42: Ελαιώνες στο Χαρακοπιό –Επαρχία Πυλίας-  
(Ματσούκα Π.,2007)





Εικόνα 43: Ελιές στους Δολούς της Μάνης – Επαρχία Καλαμών-  
(Ματσούκα Π., 2007)

## 2.2 Το λάδι της Καλαμάτας

Το λάδι της Καλαμάτας, προέρχεται αυστηρά από την παλιά επαρχία Καλαμών από επιλεγμένα ελαιοτριβεία, που πληρούν τις προϋποθέσεις για τη διασφάλιση της ποιότητας του ελαιολάδου κατά την παραγωγική διαδικασία. Πρόκειται για ελαιόλαδο ξεχωριστής διατροφικής αξίας, πλούσιο σε φυσικά αντιοξειδοτικά, που θα ανταμείψει πλουσιοπάροχα τον χρήστη, χαρίζοντας ξεχωριστή γεύση και άρωμα. Διατίθεται σε συσκευασίες γυάλινες και πλαστικές των 250, 500, 750 ml και λίτρο σε διάφανο και σκούρο μπουκάλι αλλά και σε μεταλλικές των 5 lt. ([www.messiniaunion.gr](http://www.messiniaunion.gr))



Εικόνα 44: Συσκευασίες ελαιολάδου ([www.messiniaunion.gr](http://www.messiniaunion.gr))

## 2.3 ΠΟΠ Ελαιόλαδο - Διακρίσεις

### 2.3.1 Γενικά στοιχεία:

Κατά τα τελευταία χρόνια η αγοραστική συμπεριφορά των Ευρωπαίων καταναλωτών συνεχώς αλλάζει αφού αναζητούν στα τρόφιμα που καταναλώνουν όχι μόνο ψηλότερες προδιαγραφές στο θέμα της υγιεινής, αλλά παράλληλα και πιστοποίηση / επιβεβαίωση της καταγωγής και του τρόπου παραγωγής των τροφίμων αυτών.

Η λέξη 'ποιότητα' έχει γίνει ήδη λέξη κλειδί στη αγορά και οι καταναλωτές αναζητούν τρόφιμα με ειδικά χαρακτηριστικά και με υψηλή διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και ασφάλειάς τους 'από τη φάρμα στο τραπέζι'. Η Ευρωπαϊκή Ένωση, έχοντας ως κίνητρο αυτή την τάση των καταναλωτών και λαμβάνοντας παράλληλα υπόψη τις ανησυχίες των παραγωγών όσον αφορά τον κίνδυνο εξαφάνισης των αυθεντικών, παραδοσιακών προϊόντων του κάθε κράτους μέλους με την πάροδο του χρόνου, προχώρησε το 1992 στο σχεδιασμό της 'πολιτικής ποιότητας' με τη δημιουργία τριών συστημάτων προστασίας ονομασιών: την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) και τα Ειδικά Ιδιότυπα Προϊόντα.

- Τι είναι Προστατευόμενη Ονομασία Προϊόντος (ΠΟΠ) και τι Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

Τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) είναι προϊόντα τα οποία είναι πολύ στενά συνδεδεμένα με μια συγκεκριμένη τοποθεσία αφού τα χαρακτηριστικά τους εξαρτώνται από τα χαρακτηριστικά της τοποθεσίας αυτής. Ένα προϊόν ΠΟΠ πρέπει να παράγεται, να μεταποιείται και να συσκευάζεται σε μια συγκεκριμένη περιοχή χρησιμοποιώντας παραδοσιακές διαδικασίες. Η πρώτη ύλη πρέπει επίσης να παράγεται στη συγκεκριμένη περιοχή. Ο γεωγραφικός δεσμός του προϊόντος με την περιοχή απαιτείται να είναι πολύ ισχυρός αφού η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος θα πρέπει να οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στα χαρακτηριστικά της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής, δηλ., στο κλίμα της, στη μορφολογία του εδάφους, στις τοπικές μεθόδους και γνώσεις των κατοίκων της περιοχής, κτλ. Τα προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) έχουν πιο ελαστικό δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους, σε σχέση με τα προϊόντα (ΠΟΠ), αφού είναι αρκετό ένα από τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος να διεξάγεται στη γεωγραφική περιοχή, π.χ. οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ενός προϊόντος ΠΓΕ μπορούν να προέρχονται από διαφορετική περιοχή από αυτή που καθορίζεται στη Ονομασία. Αυτό επιτρέπει ένα πιο ευέλικτο δεσμό με την περιοχή και ο δεσμός μπορεί να εστιαστεί απλά σε ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό ή στη φήμη του προϊόντος.

- Τι περιλαμβάνει η προδιαγραφή ενός προϊόντος ΠΟΠ ή ΠΓΕ

Η προδιαγραφή ενός προϊόντος ΠΟΠ ή ΠΓΕ είναι πολύ σημαντική αφού από τη στιγμή που αυτή εγκριθεί, κάθε παραγωγός που επιθυμεί να χρησιμοποιεί την κατοχυρωμένη Ονομασία θα πρέπει, όχι μόνο να ακολουθεί αυστηρώς την

προδιαγραφή του συγκεκριμένου προϊόντος, αλλά και να υπόκειται σε αυστηρούς ελέγχους από τις Αρμόδιες Αρχές για την ακριβή τήρηση της προδιαγραφής.

- Το πρώτο βασικό στοιχείο της προδιαγραφής ενός προϊόντος ΠΟΠ / ΠΓΕ είναι η *Ονομασία* του προϊόντος η οποία θα πρέπει να περιλαμβάνει το όνομα μια γεωγραφικής περιοχής.
- Το δεύτερο βασικό στοιχείο είναι η *περιγραφή* καθώς και η μέθοδος παραγωγής του προϊόντος. Στην περιγραφή αναφέρονται τα βασικά φυσικά χαρακτηριστικά (π.χ. χρώμα, σχήμα), χημικά χαρακτηριστικά (π.χ. ποσοστά υγρασίας, λίπους) και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (π.χ. γεύση, οσμή) του προϊόντος ΠΟΠ / ΠΓΕ. Στη μέθοδο παραγωγής περιγράφονται αναλυτικά τα βασικά στάδια και οι συνθήκες της παραγωγικής διαδικασίας του συγκεκριμένου προϊόντος έτσι ώστε να είναι εφικτό αυτό να παραχθεί από οποιονδήποτε νέο παραγωγό θελήσει να ενταχθεί στην παραγωγή του προϊόντος αυτού.
- Το τρίτο στοιχείο είναι η *γεωγραφική περιοχή* μέσα στη οποία θα γίνεται η παραγωγή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου (ή/και των άλλων πρώτων υλών). Η γεωγραφική περιοχή μπορεί να καθοριστεί είτε βάση διοικητικών ορίων είτε βάση κάποιου χαρακτηριστικού που επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος, π.χ. το υψόμετρο.
- Το τέταρτο στοιχείο είναι η *απόδειξη προέλευσης* του προϊόντος, όπου θα πρέπει να αναφέρονται οι τρόποι που θα χρησιμοποιούνται για να διασφαλίζεται η τήρηση της προδιαγραφής (π.χ. συμπλήρωση εντύπων, διεξαγωγή χημικών αναλύσεων).
- Το πέμπτο στοιχείο, που είναι και το πιο σημαντικό στοιχείο μιας προδιαγραφής, είναι ο *δεσμός* του προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή. Ο δεσμός εξηγεί γιατί και με ποιόν τρόπο το συγκεκριμένο προϊόν συνδέεται με τη συγκεκριμένη περιοχή. Για τα προϊόντα ΠΟΠ, ο δεσμός θα πρέπει να είναι πολύ ισχυρός και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος να επηρεάζονται άμεσα από τους περιβαλλοντικούς (π.χ. κλιματολογικές συνθήκες, μορφολογία εδάφους) και ανθρώπινους παράγοντες (π.χ. τοπική γνώση) της συγκεκριμένης περιοχής. Για τα προϊόντα ΠΓΕ, ο δεσμός είναι πιο ελαστικός.
- Το έκτο στοιχείο είναι ο *φορέας ελέγχου* ο οποίος έχει την αρμοδιότητα ελέγχου τήρησης της προδιαγραφής του συγκεκριμένου προϊόντος.
- Τέλος το έβδομο στοιχείο προδιαγραφής είναι η *σήμανση* του προϊόντος, όπου πρέπει να αναφέρονται οποιεσδήποτε συγκεκριμένες απαιτήσεις στο θέμα αυτό. ([www.evtrofia.gr/index.php?/pop/pop-kalamatas-to-elaiolado-olou-tou-nomou-messinias-723.php](http://www.evtrofia.gr/index.php?/pop/pop-kalamatas-to-elaiolado-olou-tou-nomou-messinias-723.php)).

### 2.3.2 ΠΟΠ Ελαιόλαδο «Καλαμάτα»

Η γεωγραφική ζώνη παραγωγής στην οποία παράγεται το ελαιόλαδο «Καλαμάτα» (ΠΟΠ) οροθετείται στις περιοχές της επαρχίας Καλαμάτας όμως είναι πιθανό σύντομα να γίνει επέκταση της ζώνης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ελαιόλαδο «Καλαμάτας» (ΠΟΠ) σε ολόκληρο το νομό Μεσσηνίας.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση με τον Κανονισμό 1065/97 αναγνώρισε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Μεσσηνιακού Παρθένου Ελαιολάδου και το καθιέρωσε ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ).



Πηγή: [www.messiniaunion.gr](http://www.messiniaunion.gr)

ZERTIFIKAT ♦ CERTIFICATE ♦ 認証証書 ♦ СЕРТИФИКАТ ♦ CERTIFICADO ♦ CERTIFICAT



Management Services

# CERTIFICATE

The Certification Body  
of TÜV SÜD Management Service GmbH  
certifies that

**Union of Agricultural Cooperatives of Messinia**  
Iatropouleu str 10  
GR-24100 Kalamata

has established and applies  
a Management System for Foods

**Elaboration and standardization of  
olive oil and olives**

An audit was performed Report No 70014683

Proof has been furnished that the requirements  
according to

**ISO 22000: 2005**

are fulfilled The certificate is valid until 2010-04-11

Certificate Registration No. 12 510 26547 TMS



*M. Worgel*

Munch, 2007-04-16



TGA-258-07-02

TÜV SÜD Management Service GmbH • Zentralkontor • Rosenstraße 95 • 90009 München • Germany

Πηγή: [www.messiniaunion.gr](http://www.messiniaunion.gr)

## 5<sup>th</sup> International Olive Oil Award - Zurich 2006



# AWARD

Product:

**DANAE**

Origin:

Greece / Kalamata

Intensity:

mild

Producer:

**UNION AGRICULTURAL COOPERATIVES OF MESSINIA**

Announcement by:

**UNION AGRICULTURAL COOPERATIVES OF MESSINIA**

The Sensory Panel of the University of Applied Sciences Wädenswil  
confirms an extraordinary sensory quality to  
the above named Extra Virgin Olive Oil.

University of Applied Sciences Wädenswil, March 30, 2006

  
Dipl. Ing. Michael Kleinert  
Department of Food Technology

  
Dipl. Ing. Peter W. Schmitt  
Food Sensory Science  
Panel-Leader „Oliveoil“

## 2.4 Εκτάσεις

Μέχρι και την ελαιοκομική περίοδο 2004-2005 ο καθορισμός των εκτάσεων και των ελαιόδεντρων που καλλιεργούνται σ' αυτές γινόταν με βάση τις ελαιοκομικές ζώνες.

Από το 2005 και μετά ο καθορισμός αυτός γίνεται με βάση το ελαιοκομικό μητρώο. Αυτή η αλλαγή επηρέασε καθοδικά τον αριθμό των στρεμμάτων που καλλιεργούνται τα ελαιόδεντρα και ανοδικά τον αριθμό των ελαιοδέντρων. Για την καλύτερη κατανόηση έγινε μια σύγκριση για να δούμε την αυξομείωση εκτάσεων και ελαιόδεντρων την τελευταία δεκαετία.

Ο νομός Μεσσηνίας χωρίζεται σε δύο Διευθύνσεις Γεωργίας η μια ασχολείται με το τμήμα την Τριφυλίας ενώ η δεύτερη με τον υπόλοιπο νομό. Γι' αυτό και στον παρακάτω πίνακα υπάρχει διαχωρισμός στοιχείων σε Τριφυλία και Μεσσηνία.

**Πίνακας 5: Συνολικές εκτάσεις (σε στρέμματα) και ελαιόδεντρα στο νομό Μεσσηνίας για τα έτη 2001 και 2010.**

Έτος	2001		2010	
	Ελαιόδεντρα	Στρέμματα	Ελαιόδεντρα	Στρέμματα
<b>Τριφυλία</b>	4.429.900	246.105	4.306.432	231.678,8
<b>Μεσσηνία</b>	10.029.498	557.194	10.332.313	559.705
<b>Σύνολο νομού Μεσσηνίας</b>	14.459.398	803.299	14.638.745	791.383,8

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Καλαμάτας

Μετά την παράθεση των συνολικών εκτάσεων και ελαιόδεντρων βλέπουμε ότι υπάρχει μια μείωση των εκτάσεων και μια αύξηση των ελαιόδεντρων από το 2001 έως το 2010. Κύριος λόγος που γίνεται αυτό είναι όπως προαναφέραμε είναι ο καθορισμός των εκτάσεων και των ελαιόδεντρων αφού γινόταν με διαφορετικούς τρόπους. Εφόσον, μέχρι το 2005 με τις ελαιοκομικές ζώνες οι παραγωγοί επιδοτούνταν από το Κράτος βάση των στρεμμάτων με ελαιόδεντρα που δήλωναν ενώ με το ελαιοκομικό μητρώο επιδοτούνται βάση της παραγόμενης ποσότητας ελαιολάδου.

Για να μπει ένας παραγωγός στο ελαιοκομικό μητρώο ώστε να επιδοτείται από το Κράτος, έγινε πλήρη καταγραφή των ελαιόδεντρων και των εκτάσεων που κατέχει από αρμόδιους γεωπόνους και επιπλέον έπρεπε υποχρεωτικά να προσκομίσει αεροφωτογραφίες στις οποίες θα διακρίνονται τα στρέμματα που δηλώνει. (Συνομιλία με υπάλληλο της Διεύθυνσης Γεωργίας Καλαμάτας)

## 2.5 Παραγωγοί

Ο αριθμός των παραγωγών του νομού σύμφωνα με την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας ανέρχεται στις 56.000.(Συνομιλία με υπάλληλο της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας)

## 2.6 Ποικιλίες

Στο νομό Μεσσηνίας η κύρια ποικιλία για ελαιόλαδο είναι η Κορωνέϊκη. Φυσικά υπάρχουν και άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται σε μεμονωμένες περιοχές της Μεσσηνίας όπως: η Μαστοειδής που καλλιεργείται σε ορεινές περιοχές του Ταυγέτου (Αλαγονία, Αρτεμισία) και η Μαυρελιά που καλλιεργείται κυρίως στην ευρύτερη περιοχή της Χώρας και λιγότερο στα χωριά όπου είναι γύρω από αυτή (Μεταμόρφωση, Μεταξάδα, κ.α.).

Τέλος η ποικιλία Καλαμών η οποία χρησιμοποιείται ως επιτραπέζια και μόνο το ποσοστό που κρίνεται μη κατάλληλο ως προς αυτή τη μορφή χρησιμοποιείται για παράγωγη ελαιολάδου.

## 2.7 Ποσότητες παραγόμενου ελαιολάδου

Για την Τριφυλία οι παραγόμενες ποσότητες ελαιοκάρπου και ελαιολάδου σύμφωνα με στοιχεία από την Διεύθυνση Γεωργίας Καλαμάτας για την τελευταία δεκαετία παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα.

**Πίνακας 6: Παραγόμενες ποσότητες ελαιοκάρπου και ελαιολάδου για την Τριφυλία για τα έτη 2000 έως και 2010.**

Ελαιοκομική περίοδος	Ελαιοκάρπος	Ελαιόλαδο (kgr.)
2000-2001	145.409.735	24.737.291
2001-2002	90.227.884	15.691.984
2002-2003	174.670.668	28.633.771
2003-2004	81.722.604	13.314.761
2004-2005	129.865.823	21.023.662
2005-2006	122.469.382	19.281.791
2006-2007	109.270.241	18.917.522
2007-2008	107.424.272	18.166.318
2008-2009	67.190.718	13.105.606
2009-2010	152.252.237	25.055.772

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Καλαμάτας

Στον παραπάνω πίνακα βλέπουμε ότι υπάρχει μια σημαντική μείωση της παραγόμενης ποσότητας ελαιολάδου από την ελαιοκομική περίοδο 2003-2004 έως και την ελαιοκομική περίοδο 2008-2009 καθώς και της ποσότητας του ελαιοκάρπου.

Για την Μεσσηνία οι παραγόμενες ποσότητες ελαιοκάρπου και ελαιολάδου σύμφωνα με στοιχεία από την Διεύθυνση Γεωργίας Καλαμάτας για την τελευταία δεκαετία παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα.



**Πίνακας 7: Παραγόμενες ποσότητες ελαιόκαρπου και ελαιόλαδου για την Μεσσηνία για τα έτη 2000-2010.**

Ελαιοκομική περίοδος	Ελαιόκαρπος	Ελαιόλαδο (kgr.)
2000-2001	*	43.893.327
2001-2002		18.980.344
2002-2003		50.867.877
2003-2004		20.149.849
2004-2005		30.111.332
2005-2006	224.094.148	36.880.467
2006-2007	148.914.623	26.017.408
2007-2008	160.527.480	27.583.847
2008-2009	104.714.998	21.296.045
2009-2010	183.484.219	32.126.845

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Καλαμάτας

Στον παραπάνω πίνακα βλέπουμε ότι και η παραγόμενη ποσότητα ελαιόλαδου και η ποσότητα του ελαιόκαρπου ακολουθούν καθοδική πορεία από την ελαιοκομική περίοδο 2006-2007 έως και την ελαιοκομική περίοδο 2008-2009.

Συνολικά η παραγωγή ελαιόλαδου σε όλο το νομό Μεσσηνίας την τελευταία δεκαετία παρατίθεται στον παρακάτω πίνακα.

**Πίνακας 8.: Συνολική παραγωγή ελαιόλαδου για το νομό Μεσσηνίας για τα έτη 2000 έως 2010**

Ελαιοκομική περίοδος	Ελαιόλαδο (kgr.)
2000-2001	68.630.618
2001-2002	34.672.328
2002-2003	79.501.648
2003-2004	33.464.610
2004-2005	51.134.994
2005-2006	56.162.258
2006-2007	44.934.930
2007-2008	45.750.165
2008-2009	34.401.651
2009-2010	57.182.617

Πηγή : Διεύθυνση Γεωργίας Καλαμάτας

Στον παραπάνω πίνακα βλέπουμε ότι υπάρχουν διακυμάνσεις στην παραγόμενη ποσότητα ελαιόλαδου, αυτό οφείλεται κυρίως σε κλιματολογικές συνθήκες αφού

\*Για τις ελαιοκομικές περιόδους 2000-2001 έως και 2004-2005 για την Μεσσηνία δεν υπάρχει σαφής καταγραφή της ποσότητας του ελαιόκαρπου γι' αυτό το λόγο δεν παρατίθεται στον πίνακα 7.

φαινόμενα όπως ο παγετός έχουν κάνει το νομό να υποφέρει αρκετές φορές στο παρελθόν.

Επίσης σημαντικό ρόλο στην μείωση της παραγόμενης ποσότητας κάποιων από τις παραπάνω ελαιοκομικές περιόδους είχαν οι συχνές πυρκαγιές των τελευταίων ετών αφού είτε κατέστρεψαν εντελώς πολλά ελαιόδεντρα του νομού είτε τα άφησαν εκτός παραγωγής για αρκετές ελαιοκομικές περιόδους. Τέλος, η περιοδικότητα του ελαιολάδου είναι ένας ακόμη σημαντικός παράγοντας αφού τα ελαιόδεντρα δεν έχουν την ίδια απόδοση σε ελαιόκαρπο κάθε χρόνο.

Όσον αφορά την συνολική ποσότητα ελαιόκαρπου για όλο το νομό Μεσσηνίας δεν υπάρχει συγκεντρωτικός πίνακας εφόσον δεν υπάρχει σαφή καταγραφή της ποσότητας του παραγόμενου ελαιόκαρπου.

## 2.8 Απόδοση

Για τις ελαιοκομικές περιόδους 2005-2006 που υπάρχουν σαφή στοιχεία η απόδοση του ελαιόκαρπου σε ελαιόλαδο για το νομό Μεσσηνίας παρατίθεται στον παρακάτω πίνακα.

**Πίνακας 9.: Απόδοση ελαιόκαρπου σε ελαιόλαδο για το νομό Μεσσηνίας για τα έτη 2005 έως και 2010**

<b>Ελαιοκομική περίοδος</b>	<b>Απόδοση</b>
2005-2006	16,2 %
2006-2007	17,4 %
2007-2008	17 %
2008-2009	20 %
2009-2010	17 %

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Καλαμάτας

Η απόδοση του ελαιόκαρπου σε ελαιόλαδο όπως φαίνεται στον παραπάνω πίνακα κυμαίνεται στα ίδια περίπου επίπεδα γύρω στο 17% από το 2005 έως και το 2010 εκτός από μια αύξηση την ελαιοκομική περίοδο 2008-2009 που η απόδοση του ελαιόκαρπου ήταν 20%.

## 2.9 Τιμή

Η μέση τιμή του ελαιολάδου ανά κιλό (εξαιρετικά παρθένο) για τα έτη 2000-2010 σύμφωνα με στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας Καλαμάτας παρατίθεται στους παρακάτω πίνακες:

**Πίνακας 10.: Μέση Τιμή ελαιολάδου για τα έτη 2000 έως και 2005**

Μ.Ο από Τιμή	Έτος					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Μήνας						
Ιανουάριος	2,17	1,76	2,67	2,13	2,78	2,59
Φεβρουάριος	2,16	1,76	2,69	2,04	2,78	2,66
Μάρτιος	2,12	1,89	2,58	2,06	2,75	2,74
Απρίλιος	2,00	1,90	2,50	2,17	2,70	2,81
Μάιος	1,94	2,02	2,41	2,17	2,71	2,83
Ιούνιος	1,72	1,97	2,19	2,18	2,75	2,80
Ιούλιος	1,70	2,00	2,14	2,24	2,71	2,84
Αύγουστος	1,79	2,13	2,20	2,41	2,70	2,96
Σεπτέμβριος	1,84	2,20	2,19	2,50	2,65	3,28
Οκτώβριος	1,86	2,19	2,15	2,48	2,43	3,60
Νοέμβριος	2,15	2,39	2,03	2,64	2,39	3,58
Δεκέμβριος	1,86	2,36	2,07	2,78	2,39	3,6

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Καλαμάτας

Η μέση τιμή του ελαιολάδου για τα έτη 2000 και 2001 βλέπουμε ότι κυμαίνεται μεταξύ το 1,70 € έως 2,39 € ενώ από το 2002 και έπειτα η τιμή του ελαιολάδου αυξάνεται ώσπου στο τέλος του 2005 το ελαιόλαδο κατακτά την καλύτερη τιμή της πενταετίας τα 3,60 €.

**Πίνακας 11.: Μέση Τιμή ελαιολάδου για τα έτη 2006 έως και 2010**

Μ.Ο από Τιμή	Έτος				
	2006	2007	2008	2009	2010
Μήνας					
Ιανουάριος	4,00	2,55	3,00	2,06	2,18
Φεβρουάριος	3,80	2,68	2,81	2,10	2,20
Μάρτιος	3,85	2,84	2,80	2,00	2,25
Απρίλιος	3,60	2,84	2,69	1,90	2,25
Μάιος	3,43	2,73	2,63	1,88	2,24
Ιούνιος	3,20	2,65	2,66	1,96	2,18
Ιούλιος	3,25	2,51	2,63	2,28	2,20
Αύγουστος	3,33	2,66	2,65	2,43	2,24
Σεπτέμβριος	3,05	3,00	2,61	2,70	2,29
Οκτώβριος	2,86	2,88	2,45	2,60	2,30
Νοέμβριος	2,80	3,18	2,31	2,33	2,25
Δεκέμβριος	2,63	2,99	2,18	2,16	2,20

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Καλαμάτας

Η μέση τιμή του ελαιολάδου τον πρώτο μήνα του 2006 ανέβηκε στα 4,00 € όμως η τιμή αυτή δεν θα συνεχίσει να υφίσταται αφού σχεδόν αμέσως το ελαιόλαδο χάνει την τιμή του και αυτό συνεχίζεται φτάνοντας στο τέλος του 2010 τα 2,20 €.

Κύριος λόγος την μείωσης της τιμής του ελαιολάδου είναι η προσφορά και η ζήτηση. Όταν υπάρχει αρκετή ποσότητα ελαιολάδου οι έμποροι ακολουθώντας τους κανόνες αγοράς δεν προχωρούν στην αγορά ελαιολάδου άμεσα και με αυτόν τον τρόπο επιδιώκουν όσο το δυνατό χαμηλότερες τιμές από τους παραγωγούς. Με αποτέλεσμα οι δεύτεροι να είναι ζημιωμένοι.

Όσον αφορά την πώληση του Μεσσηνιακού ελαιολάδου η μεγαλύτερη ποσότητα αυτού εξάγεται κυρίως προς Ιταλία μη τυποποιημένη (χύμα), ενώ μικρότερη ποσότητα πωλείται τυποποιημένη σε δοχεία του ενός και πέντε λίτρων στην εγχώρια αγορά κυρίως προς την Βόρεια Ελλάδα, ενώ περίπου το 10 % της παραγόμενης ποσότητας ελαιολάδου καταναλώνεται από το ίδιο το νομό. (Συνομιλία με υπάλληλο της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

### 3.1 Έννοια, περιεχόμενο και σημασία του κόστους παραγωγής

Κόστος παραγωγής ενός φυτικού ή ζωικού προϊόντος είναι κάθε φύσεως και μορφής δαπάνες και γενικά θυσίες, που γίνονται για την παραγωγή του προϊόντος αυτού. Με άλλα λόγια, το κόστος παραγωγής ενός φυτικού και ζωικού προϊόντος είναι η αμοιβή ή η δαπάνη των συντελεστών παραγωγής, που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, ανεξάρτητα από την πηγή προέλευσής τους. Το κόστος παραγωγής ενός φυτικού και ζωικού προϊόντος περιλαμβάνει το ενοίκιο του εδάφους, την αμοιβή της εργασίας, την αξία του μεταβλητού κεφαλαίου και τις ετήσιες δαπάνες του σταθερού κεφαλαίου, άσχετα αν ανήκουν στον παραγωγό ή σε τρίτους. Εφόσον το κόστος αναφέρεται σ' ολόκληρη την παραγόμενη ποσότητα του προϊόντος λέγεται συνολικό κόστος, ενώ όταν αναφέρεται στη μονάδα αυτού λέγεται κόστος παραγωγής ανά μονάδα. Στη χώρα μας έχει επικρατήσει ιστορικά το μεν συνολικό κόστος να λέγεται παραγωγική δαπάνη ή δαπάνη παραγωγής, το δε κόστος ανά μονάδα να λέγεται απλώς κόστος παραγωγής ή παραγωγικό τίμημα.

Η σημασία της γνώσης του κόστους παραγωγής κάθε φυτικού και ζωικού προϊόντος είναι αναμφισβήτητη μεγάλη τόσο από άποψη της ιδιωτικής, όσο και από πλευρά της εθνικής αγροτικής οικονομίας. Η ιδιωτική πλευρά ενδιαφέρεται για την γνώση του κόστους παραγωγής κάθε φυτικού και ζωικού προϊόντος, διότι η σύγκρισή του με την επιταχυνόμενη τιμή πώλησεως καθορίζει την ανταγωνιστικότητα και συνεπώς το μέλλον αυτού. Πράγματι, μόνο όταν είναι γνωστό το κόστος παραγωγής ενός προϊόντος, παράλληλα με τη διαμορφούμενη τιμή του, τότε επισημαίνεται η ανταγωνιστικότητά του και η ανάγκη διερεύνησής του πριν από τυχόν διακοπή ή συνέχιση της παραγωγής του. Παρά το γεγονός ότι η πλειονότητα των Ελλήνων γεωργών ενδιαφέρεται άμεσα για το γεωργικό εισόδημα και έμμεσα για το κέρδος, που συνδέεται με τη σχέση τιμής πώλησεως προς κόστος παραγωγής, εντούτοις η γνώση του κόστους και της διάρθρωσης αυτού είναι σημαντική για τη βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος. Βέβαια, η μεγαλύτερη προσοχή στρέφεται προς τα προϊόντα εκείνα, τα οποία προορίζονται για την αγορά, αφού για τα προϊόντα αυτά η σχέση τιμής πώλησεως προς κόστος παραγωγής παίζει αποφασιστικό ρόλο για τη συνέχιση ή μη της παραγωγής τους. Με τη δυνατότητα σήμερα της εύκολης μεταφοράς των γεωργικών προϊόντων από περιοχή σε περιοχή εντός της χώρας και της ελεύθερης διακίνησης αυτών από χώρα σε χώρα, το κόστος παραγωγής τους αποτελεί τη βάση της ανταγωνιστικότητάς τους, πέραν της επιτυγχανόμενης ποιότητας. Αν ληφθεί υπόψη, ότι ο μεμονωμένος γεωργός δεν μπορεί να επηρεάσει τη διαμόρφωση της τιμής των προϊόντων, τότε μπορεί να λεχθεί ότι η διατήρησή του στην παραγωγή θα εξαρτηθεί από τη διαμόρφωση του κόστους παραγωγής και τη δυνατότητα επηρεασμού του.

Η εθνική πλευρά της αγροτικής οικονομίας ενδιαφέρεται για τη γνώση του κόστους παραγωγής κάθε φυτικού ή ζωικού προϊόντος, διότι αποτελεί μια πρώτη βάση στήριξης αυτού στο πλαίσιο της ασκούμενης γεωργικής πολιτικής της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Βέβαια, το κόστος παραγωγής ενός φυτικού ή ζωικού προϊόντος εξαρτάται από την περιοχή, την απόδοση και το μέγεθος του αντίστοιχου κλάδου παραγωγής, την εφαρμοζόμενη τεχνολογία και τη χρησιμοποιούμενη τεχνική κλπ., πλην όμως και η γνώση της διακύμανσης αυτού συναρτήσει των προαναφερθέντων παραγόντων αποτελεί μια βάση στήριξης της τιμής, η γνώση της διακύμανσης αυτού συναρτήσει των προαναφερθέντων παραγόντων αποτελεί μια βάση στήριξης της τιμής αυτού. Εκτός όμως από τη βάση στήριξης της τιμής, η γνώση

του κόστους των φυτικών και ζωικών προϊόντων και ειδικότερα της σύνθεσης αυτού είναι ενδιαφέρουσα για την εθνική αγροτική οικονομία, διότι επισημαίνει το επίπεδο της τεχνολογικής ανάπτυξης των διαφόρων κλάδων φυτικής και ζωικής παραγωγής και αποκαλύπτει τις τυχόν διαρθρωτικές αδυναμίες τους. Έτσι, τα προγράμματα εκσυγχρονισμού και ανάπτυξης της γεωργίας κατευθύνονται προς τους κλάδους παραγωγής και τις φάσεις εκείνες της παραγωγικής διαδικασίας, που υπόσχονται μεγαλύτερη επιτυχία. Εξάλλου, η εξαγγελόμενη και επιδιωκόμενη από την πολιτεία αναδιάρθρωση των κλάδων γεωργικής παραγωγής στηρίζεται στο κόστος παραγωγής τους συγκριτικά με την τιμή πώλησής τους. Πρόσφατα με τη δημιουργία της ενιαίας ευρωπαϊκής αγοράς και ακόμα περισσότερο με τη διεθνοποίηση αυτής η αγροτική μας πολιτική όλο και λιγότερο μπορεί να επηρεάσει τη διαμόρφωση των τιμών των γεωργικών προϊόντων. Παρόλα αυτά όμως πολλές από τις προαναφερθείσες επισημάνσεις εξακολουθούν να ισχύουν και να υπάρχουν κάποια περιθώρια στήριξης των τιμών τουλάχιστον των προϊόντων που προορίζονται για εξαγωγή.

### 3.2 Κριτήρια κατάταξης κόστους

Υπάρχουν πάρα πολλά κριτήρια κατάταξης του κόστους. Τα σπουδαιότερα εξ αυτών με τις αντίστοιχες κατηγορίες είναι:

**A. Το οικονομικό στάδιο στο οποίο βρίσκεται το αγαθό** (παραγωγή, μεταποίηση, εμπορία, μεταφορά κλπ.) οπότε έχουμε:

- Κόστος παραγωγής ή κατασκευής
- Κόστος μεταφοράς
- Κόστος μεταποίησης
- Κόστος αγοράς ή πώλησης

**B. Η διάκριση του κόστους παραγωγής με βάση το περιεχόμενό του.** Η διάκριση αυτή είναι η σπουδαιότερη από πλευράς ανάλυσης του κόστους παραγωγής των φυτικών και ζωικών προϊόντων και περιλαμβάνει το συνολικό, το σταθερό, το μεταβλητό, το οριακό και το εναλλακτικό ή κόστος ευκαιρίας.

- Συνολικό κόστος παραγωγής ενός φυτικού ή ζωικού προϊόντος είναι το σύνολο της αμοιβής ή της δαπάνης όλων των χρησιμοποιούμενων συντελεστών για την παραγωγή του. Η έκφρασή του ανά μονάδα παραγόμενου προϊόντος προκύπτει από τη διαίρεση του συνολικού κόστους με τη συνολική παραγωγή του και είναι γνωστή ως μέσο συνολικό κόστος. Η σημασία του συνολικού κόστους επισημάνθηκε στην έννοια και την παρουσίαση του κόστους παραγωγής και θα επιβεβαιωθεί στην παρουσίαση του σταθερού και του μεταβλητού κόστους.
- Σταθερό κόστος παραγωγής ενός φυτικού ή ζωικού προϊόντος είναι το σύνολο της αμοιβής ή της δαπάνης των χρησιμοποιούμενων σταθερών συντελεστών για την παραγωγή του. Η έκφρασή του ανά μονάδα παραγόμενου προϊόντος προκύπτει από τη διαίρεση του συνολικού σταθερού κόστους με τη συνολική παραγωγή του και είναι γνωστή ως μέσο σταθερό κόστος. Το σταθερό κόστος είναι από τη φύση του ανεξάρτητο από τον όγκο του παραγόμενου προϊόντος, που επιτυγχάνεται με την εντατικοποίηση ή την αύξηση του μεγέθους του αντίστοιχου κλάδου παραγωγής μέχρι την πλήρη απασχόληση ή αξιοποίηση των σταθερών συντελεστών παραγωγής. Στο σταθερό κόστος περιλαμβάνεται το ενοίκιο (τεκμαρτό και καταβαλλόμενο) του

χρησιμοποιούμενου εδάφους και η ετήσιες δαπάνες (απόσβεση, συντήρηση, ασφάλιστρο και τόκος) των διαφόρων μορφών του σταθερού κεφαλαίου. Το σταθερό κόστος εξυπηρετεί συνήθως περισσότερους του ενός κλάδου φυτικής και ζωικής παραγωγής και γι' αυτό είναι συνήθως γνωστό και ως έμμεσο ή γενικό κόστος. Η γνώση του σταθερού κόστους έχει ιδιαίτερη σημασία για την οικονομικότητα του κλάδου φυτικής ή ζωικής παραγωγής και τη μεγιστοποίηση του αναμενόμενου οικονομικού αποτελέσματος. Η απότομη μείωση του σταθερού κόστους ανά μονάδα παραγόμενου προϊόντος, συναρτήσει του όγκου παραγωγής, υποχρεώνει σε εντατικοποίηση του αντίστοιχου κλάδου παραγωγής. Αυτό ισχύει ακόμα περισσότερο στις περιπτώσεις κλάδων παραγωγής με υψηλό σταθερό κόστος.

- Μεταβλητό κόστος παραγωγής ενός φυτικού ή ζωικού προϊόντος είναι το σύνολο της αμοιβής ή της αξίας των χρησιμοποιούμενων μεταβλητών συντελεστών για την παραγωγή του. Η έκφρασή του ανά μονάδα παραγόμενου προϊόντος προκύπτει από τη διαίρεση του συνολικού μεταβλητού κόστους με τη συνολική παραγωγή του προϊόντος και είναι γνωστή ως μέσο μεταβλητό κόστος. Το μεταβλητό κόστος μεταβάλλεται από τη φύση του με τον όγκο του παραγόμενου προϊόντος, που είναι συνάρτηση είτε του βαθμού εντατικότητας, είτε του μεγέθους του αντίστοιχου κλάδου παραγωγής. Στο μεταβλητό κόστος περιλαμβάνονται η αμοιβή της χρησιμοποιούμενης οικογενειακής και ξένης εργασίας, η αμοιβή των χρησιμοποιούμενων ξένων μηχανημάτων υπό μορφή εργασίας και δικαιωμάτων, η αξία του χρησιμοποιούμενου μεταβλητού κεφαλαίου (σπόροι, λιπάσματα, φάρμακα, αγοραζόμενες ζωοτροφές, δικαίωμα βοσκής, κτηνίατρος και φάρμακα, σπερματέγχυση, καύσιμα και λιπαντικά ιδίων μηχανημάτων και τόκος όλων αυτών), οι φόροι παραγωγής, τα αρδευτικά τέλη κλπ. Το μεταβλητό κόστος συνδέεται άμεσα με κάθε κλάδο φυτικής και ζωικής παραγωγής και γι' αυτό είναι συνήθως γνωστό ως άμεσο ή ειδικό κόστος. Το μεταβλητό κόστος καθορίζει την εντατικότητα και συνεπώς το επίπεδο παραγωγής κάθε φυτικού ή ζωικού προϊόντος. Αυτό σημαίνει είτε παραπέρα αύξηση αυτού, εφόσον η σχέση απόδοσης – μεταβλητού κόστους είναι ευνοϊκή, είτε περιορισμό αυτού, εφόσον η παραπάνω σχέση δεν είναι ευνοϊκή.
- Οριακό κόστος παραγωγής ενός φυτικού ή ζωικού προϊόντος είναι το κόστος της τελευταίας μονάδος του παραγόμενου προϊόντος, δηλ. το ποσό το οποίο προστίθεται στο συνολικό κόστος από την παραγωγή μιας επιπλέον μονάδος του προϊόντος. Το οριακό κόστος υπολογίζεται είτε δια διαιρέσεως της διαφοράς δύο διαδοχικών τιμών του μεταβλητού κόστους με τη διαφορά δύο διαδοχικών ποσοτήτων του επιτυγχανόμενου προϊόντος, είτε δια διαιρέσεως του προστιθέμενου κόστους με το προστιθέμενο προϊόν. Εφόσον το προστιθέμενο κόστος είναι σχετικά μεγάλο (π.χ. 1€), τότε το οριακό κόστος είναι γνωστό ως «μέσο», ενώ αν είναι σχετικά μικρό (π.χ. 0,01 €), τότε γίνεται λόγος για «ακριβές» οριακό κόστος. Η γνώση του οριακού κόστους είναι μεγάλης σημασίας, αφού καθορίζει το ύψος του παραγόμενου προϊόντος πέραν του οποίου το κόστος της τελευταίας του μονάδος δεν καλύπτεται από την τιμή πωλήσεων του.

- Εναλλακτικό κόστος ή κόστος ευκαιρίας είναι η αμοιβή του συντελεστού που απαιτείται για να εμποδίσει τη μεταφορά του από μια χρήση σε άλλη ή η αξία ενός προϊόντος που πρέπει να θυσιαστεί για να χρησιμοποιηθούν οι συντελεστές για την παραγωγή της μιας μονάδος ενός άλλου προϊόντος. Το εναλλακτικό κόστος ή κόστος ευκαιρίας θεωρεί την αξία μιας άλλης ευκαιρίας που χάθηκε από τη μη χρησιμοποίηση του συντελεστού σ' αυτή ως ένα κόστος. Έτσι, το κόστος χρήσης ενός οποιουδήποτε συντελεστού είναι η αξία του προϊόντος από μια διαφορετική χρήση αυτού που δεν έγινε. Ως εναλλακτικό κόστος ή κόστος ευκαιρίας μπορεί να χαρακτηριστεί και η πρόσοδος του συντελεστού από την επόμενη καλύτερη εναλλακτική χρήση αυτού από την οποία πρέπει να παραιτηθεί. Το εναλλακτικό κόστος στηρίζεται στην αρχή σύμφωνα με την οποία συντελεστές παραγωγής έχουν φυσιολογικά εναλλακτικές χρήσεις και όταν αυτοί δεν αμείβονται όσο πρέπει σε ορισμένες χρήσεις, τότε στρέφονται σε άλλες που αμείβονται καλύτερα. Η αρχή του εναλλακτικού κόστους ή κόστους ευκαιρίας έχει πολλές πρακτικές εφαρμογές στην οικονομική της παραγωγής φυτικών προϊόντων.

**Γ. Η διάκριση του κόστους παραγωγής με βάση το χρόνο υπολογισμού του.** Το κόστος παραγωγής διακρίνεται από την άποψη του χρόνου υπολογισμού του σε προϋπολογιστικό και σε απολογιστικό.

- Προϋπολογιστικό ή προϋπολογιζόμενο κόστος παραγωγής είναι η προσπάθεια πρόβλεψης του ποσού στο οποίο θα ανέλθει το κόστος κατά την παραγωγική διαδικασία του προσεχούς έτους. Η ακρίβεια του προϋπολογιστικού κόστους εξαρτάται:
  - α) από τα τεchnοοικονομικά δεδομένα που απαιτήθηκαν και πραγματοποιήθηκαν το προηγούμενο έτος.
  - β) από την πείρα του υπολογίζοντος αυτό, και
  - γ) από τις συνθήκες της παραγωγικής διαδικασίας, που πρόκειται να επικρατήσουν την προσεχή παραγωγική περίοδο.

Πράγματι, οι απαιτηθέντες συντελεστές παραγωγής και οι επιτευχθείσες αποδόσεις και τιμές κατά την προηγούμενη παραγωγική διαδικασία σε συνδυασμό με τις προβλεπόμενες συνθήκες παραγωγής, αποτελούν τη βάση υπολογισμού του προϋπολογιστικού κόστους παραγωγής. Το προϋπολογιστικό κόστος είναι χρήσιμο για μεν τον παραγωγό στην περίπτωση προπώλησης της αναμενόμενης παραγωγής του, για δε το κράτος στην περίπτωση καθορισμού των τιμών πριν από την έναρξη της καλλιέργειας των φυτών ή της εκτροφής των ζώων, αν και τελευταία οι τιμές των γεωργικών προϊόντων διαμορφώνονται ελεύθερα στην αγορά και διατηρούνται προς το παρόν ορισμένες επιδοτήσεις.

- Απολογιστικό κόστος παραγωγής είναι το πραγματοποιούμενο στην πράξη κόστος, που προσδιορίζεται απολογιστικά μετά τη λήξη της παραγωγικής διαδικασίας. Με άλλα λόγια, το απολογιστικό κόστος παραγωγής είναι το πραγματικό κόστος, που προκύπτει ως αποτέλεσμα τήρησης γεωργικών λογαριασμών κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας. Απολογιστικό κόστος παραγωγής είναι το πραγματοποιηθέν κόστος υπό τις συνθήκες που επικρατούν κατά τη διάρκεια μιας συγκεκριμένης χρονικής περιόδου. Το απολογιστικό



κόστος πληροφορεί τον παραγωγό για την τιμή που πρέπει να ζητήσει, ιδίως για τα προϊόντα που ολόκληρη η ποσότητά τους συγκομίζεται πριν από τη διάθεσή της στην αγορά. Από πλευράς όμως βελτίωσης του κόστους η γνώση αυτού έχει αφενός μεν ιστορική σημασία, αφού αναφέρεται στο παρελθόν, αφετέρου δε περιορισμένο ενδιαφέρον, αφού οι τυχόν προτεινόμενες βελτιώσεις αφορούν ουσιαστικά τη μεθεπόμενη παραγωγική διαδικασία.

**Δ. Διάκριση του κόστους παραγωγής με βάση τον επιδιωκόμενο σκοπό.** Το κόστος παραγωγής διακρίνεται από την πλευρά του επιδιωκόμενου σκοπού σε ιστορικό, κανονικό και πρότυπο.

- Ιστορικό ή πραγματικό κόστος παραγωγής είναι το σύνολο των δαπανών, που πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια μιας παραγωγικής διαδικασίας. Αυτό σημαίνει ότι για τον προσδιορισμό του ιστορικού κόστους δεν λαμβάνεται υπόψη ο χαρακτήρας των δαπανών που πραγματοποιήθηκαν. Με άλλα λόγια, για τον προσδιορισμό του ιστορικού κόστους συνυπολογίζονται όλες οι δαπάνες, ανεξάρτητα αν έχουν ή δεν έχουν ομαλό ή κανονικό χαρακτήρα. Το ίδιο ισχύει και για την επιτυγχάνομενη απόδοση των προϊόντων και υποπροϊόντων. Η γνώση του ιστορικού κόστους είναι απαραίτητη για τους παραγωγούς, διότι αποτελεί μια πραγματικότητα στην οποία μπορούν να στηριχθούν για τη λήψη των μελλοντικών τους αποφάσεων.
- Κανονικό κόστος παραγωγής είναι το απαλλαγμένο από ανώμαλες ή τυχαίες δαπάνες, δηλαδή περιλαμβάνει τις αναγκαίες δαπάνες υπό κανονικές συνθήκες παραγωγικής διαδικασίας. Το ίδιο γίνεται και για την απόδοση των προϊόντων και υποπροϊόντων. Αν ληφθεί υπόψη ότι η γεωργική παραγωγή επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες, τεχνικούς ή φυσικούς, τότε μπορεί να λεχθεί ότι το κανονικό κόστος έχει μάλλον θεωρητικό χαρακτήρα. Το κανονικό κόστος χρησιμοποιείται για συγκρίσεις μεταξύ διαφόρων μεθόδων παραγωγής, για συγκρίσεις μεταξύ δύο εκμεταλλεύσεων που παράγουν το ίδιο προϊόν και για συγκρίσεις μεταξύ δύο διαφορετικών χρονικών περιόδων της αυτής εκμετάλλευσης. Το κανονικό κόστος χρησιμοποιείται επίσης και ως μέσο ελέγχου του ιστορικού κόστους, σε συνδυασμό με τη λήψη των αναγκαίων μέτρων για τη μη επανεμφάνιση ανώμαλων δαπανών στο μέλλον.
- Πρότυπο κόστος παραγωγής είναι το ποσό, στο οποίο μπορεί να ανέλθει το κόστος υπό ιδεώδεις ή κανονικές συνθήκες παραγωγικής διαδικασίας. Όπως φαίνεται από τον ορισμό υπάρχει διαφορά μεταξύ των ερευνητών, όσον αφορά στις συνθήκες παραγωγικής διαδικασίας. Άλλοι προβάλλουν τις ιδεώδεις συνθήκες, οι οποίες όμως στην πράξη δεν είναι εφικτές, ενώ άλλοι ταυτίζουν τις ιδεώδεις με τις κανονικές συνθήκες, οι οποίες προσδιορίζονται και πραγματοποιούνται όταν δεν παρατηρείται κάποια διατάραξη στην παραγωγική διαδικασία. Οι κανονικές συνθήκες αναφέρονται τόσο στις φυσικές ποσότητες των συντελεστών και προϊόντων, όσο και στις τιμές αυτών σε προκαθορισμένο βαθμό αξιοποίησης των διαθέσιμων συντελεστών παραγωγής σύμφωνα με την εφαρμοζόμενη τεχνολογία. Το πρότυπο κόστος παραγωγής αποτελεί μέτρο σύγκρισης με το κόστος κάθε συγκεκριμένης παραγωγικής μονάδος για τον έλεγχο της παραγωγικότητας και οικονομικότητας αυτής.

**Ε. Διάκριση του κόστους παραγωγής με βάση τη χρησιμοποίηση ξένων ή ίδιων συντελεστών παραγωγής.** Το κόστος παραγωγής διακρίνεται από την πλευρά της χρησιμοποίησης ξένων ή ίδιων συντελεστών παραγωγής σε χρηματικό και μη χρηματικό κόστος.

- Χρηματικό κόστος παραγωγής είναι το κόστος των συντελεστών που αγοράζονται και χρησιμοποιούνται άμεσα στην παραγωγική διαδικασία. Στο χρηματικό κόστος περιλαμβάνονται το ενοίκιο του ξένου εδάφους, η αμοιβή της ξένης εργασίας, η αξία των αγοραζόμενων σπόρων, λιπασμάτων, φαρμάκων, ζωοτροφών, δικαιωμάτων βοσκής, καυσίμων, λιπαντικών κλπ., οι δαπάνες συντήρησης και ασφαλιστρού (εφόσον καταβάλλεται) ολόκληρου του σταθερού κεφαλαίου, το τοκοχρεωλύσιο των μακροπρόθεσμων δανείων και οφειλών, ο τόκος των βραχυπρόθεσμων δανείων και οφειλών, η αμοιβή των χρησιμοποιούμενων ξένων μηχανημάτων, τα τυχόν αρδευτικά τέλη και ο φόρος παραγωγής. Πάντως, το περισσότερο χρηματικό κόστος προέρχεται από τις αγορές των μη διαρκών συντελεστών παραγωγής (π.χ. σπόροι, λιπάσματα, φάρμακα, ζωοτροφές, καύσιμα), δηλαδή εκείνων που δεν διαρκούν περισσότερο από μια παραγωγική περίοδο.
- Μη χρηματικό κόστος παραγωγής είναι το κόστος των ίδιων συντελεστών κάθε γεωργικής εκμετάλλευσης. Στο μη χρηματικό κόστος περιλαμβάνονται το ενοίκιο του ίδιου εδάφους, η αμοιβή της οικογενειακής εργασίας, η αξία των ιδιοπαραγόμενων σπόρων, λιπασμάτων (κοπριά) και ζωοτροφών, η απόσβεση και ο τόκος του ίδιου σταθερού κεφαλαίου, και ο τόκος του ίδιου μεταβλητού κεφαλαίου.

Το χρηματικό κόστος δείχνει τα βαθμό εξάρτησης της γεωργικής εκμετάλλευσης από την αγορά και γενικά από τρίτους για την ομαλή και απρόσκοπτη λειτουργία της, ενώ το μη χρηματικό κόστος προσδιορίζει το βαθμό αυτάρκειάς της σε παραγωγικά μέσα. Το ύψος του χρηματικού και μη χρηματικού κόστους εξαρτάται από το καθεστώς λειτουργίας των γεωργικών εκμεταλλεύσεων και παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον σε περιόδους στενότητας χρήματος ή διατάραξης της αγοραστικής του δύναμης.

### **3.3 Στοιχεία του κόστους παραγωγής**

Βασικά στοιχεία του κόστους παραγωγής των γεωργικών προϊόντων είναι οι τρεις συντελεστές παραγωγής, δηλ. το έδαφος, η εργασία και το κεφάλαιο. Αυτό συμβαίνει διότι στη σύγχρονη γεωργική οικονομία είναι απαραίτητη η συνύπαρξη των τριών συντελεστών παραγωγής για την παραγωγή φυτικών και ζωικών προϊόντων.

#### **3.3.1 Έδαφος**

Το έδαφος είναι γενικά απαραίτητο για την παραγωγή φυτικών και ζωικών προϊόντων με εξαίρεση την υδροπονία, η οποία είναι ουσιαστικά προς το παρόν ανύπαρκτη. Στην περίπτωση όμως των αγοραζόμενων ζωοτροφών, στοιχείο του κόστους παραγωγής αποτελεί μόνο το αναγκαίο έδαφος για τις γεωργικές εγκαταστάσεις και τον απαραίτητο χώρο ανάμεσα και γύρω απ' αυτές. Από πλευράς εδάφους, στοιχείο του κόστους παραγωγής αποτελεί το ενοίκιο, τεκμαρτό ή

υπολογιζόμενο στην περίπτωση ιδιόκτητου εδάφους και καταβαλλόμενο ή πληρωνόμενο στην περίπτωση ενοικίασης ξένου εδάφους.

### 3.3.2 Εργασία

Με τον όρο «εργασία» εννοούμε την ανθρώπινη εργασία, αφού η εργασία των μηχανημάτων περιλαμβάνεται στα στοιχεία του κεφαλαίου. Από πλευράς εργασίας, στοιχείο του κόστους παραγωγής των γεωργικών προϊόντων αποτελεί η αμοιβή χρησιμοποίησης αυτής. Στην περίπτωση της ξένης εργασίας ως στοιχείο του κόστους λαμβάνεται η καταβαλλόμενη ή πληρωνόμενη αμοιβή (σε χρήμα ή είδος μετατρεπόμενο σε χρήμα) στους εργάτες και εργάτριες, ενώ στην περίπτωση της οικογενειακής εργασίας ως στοιχείο αυτού θεωρείται η υπολογιζόμενη αμοιβή για την εργασία που προσφέρουν τα μέλη της οικογενείας.

### 3.3.3 Κεφάλαιο

Με τον όρο «κεφάλαιο» εννοούμε τόσο το μεταβλητό, όσο και το σταθερό. Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονιστεί ότι το μεταβλητό κεφάλαιο είναι εκείνη η μορφή του κεφαλαίου, που η παραγωγική της διάρκεια δεν υπερβαίνει τη μια παραγωγική διαδικασία. Με άλλα λόγια, το μεταβλητό κεφάλαιο χρησιμοποιείται μια μόνο φορά στην παραγωγική διαδικασία και μετά χάνεται. Έτσι, ως στοιχείο του κόστους παραγωγής λαμβάνεται ολόκληρη η αξία του μεταβλητού κεφαλαίου (σπόροι, λιπάσματα, φάρμακα, ζωοτροφές, καύσιμα και λιπαντικά κλπ.) και ο τόκος αυτού για το χρονικό διάστημα από τη διάθεση του γεωργικού προϊόντος. Αντίθετα, σταθερό κεφάλαιο είναι εκείνη η μορφή του κεφαλαίου, που η παραγωγική της διάρκεια υπερβαίνει τη μια παραγωγική διαδικασία. Με άλλα λόγια το σταθερό κεφάλαιο χρησιμοποιείται περισσότερες φορές στην παραγωγική διαδικασία, αφού δεν χάνεται αλλά εξακολουθεί να υπάρχει για περισσότερα από ένα χρόνια και να προσφέρει τις υπηρεσίες του. Έτσι, ως στοιχείο του κόστους παραγωγής δεν λαμβάνεται ολόκληρη η αξία του σταθερού κεφαλαίου (έγχειες βελτιώσεις, γεωργικές κατασκευές, πολυετή φυτά και ζώα, μηχανές και εργαλεία), αλλά οι ετήσιες δαπάνες αυτού, δηλ. οι δαπάνες που αντιστοιχούν σ' ένα έτος. Στην κατηγορία των ετησίων δαπανών του σταθερού κεφαλαίου περιλαμβάνονται, ως γνωστόν, η απόσβεση, η συντήρηση (εφόσον υπάρχει ανάλογα με τη μορφή του σταθερού κεφαλαίου), το ασφάλιστρο και ο τόκος.

Ο υπολογισμός της απόσβεσης ενός σταθερής μορφής κεφαλαίου δεν είναι εύκολος στην πράξη, λόγω της επίδρασης του χρόνου, της χρησιμοποίησής του και της τεχνολογικής απαξίωσης. Αυτό επιβεβαιώνεται και από την ύπαρξη πολλών μεθόδων υπολογισμού της. Τα χαρακτηριστικά αυτά της απόσβεσης πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τον υπολογισμό του κόστους παραγωγής των φυτικών και ζωικών προϊόντων. Το ίδιο ισχύει και για τον υπολογισμό της ετήσιας δαπάνης συντήρησης για όσες μορφές σταθερού κεφαλαίου συντηρούνται κατά τη διάρκεια της παραγωγικής τους ζωής. Διευκρινίζεται ότι εκτός από την απόσβεση και τη συντήρηση, στοιχεία του κόστους παραγωγής αποτελούν τόσο το ασφάλιστρο, όσο και ο τόκος, ανεξάρτητα αν καταβάλλονται σε κάποια ασφαλιστική εταιρεία και σε κάποιο πιστωτικό ίδρυμα ή απλώς υπολογίζονται και δικαιολογούνται υπό μορφή αυτασφάλισης ή δέσμευσης των κεφαλαίων στην παραγωγική διαδικασία. Τέλος, στο συντελεστή κεφάλαιο περιλαμβάνονται όλα τα άλλα στοιχεία του κόστους παραγωγής που δεν χαρακτηρίζονται ως έδαφος και εργασία. Σ' αυτά υπάγονται οι φόροι

παραγωγής και οι εισφορές, τα αρδευτικά τέλη, ο κτηνίατρος με τα φάρμακα κλπ. (Κιτσοπανίδης Γ. και Καμενίδης Χ., 2003)

### **3.4 Σημασία της διάκρισης του κόστους σε κατηγορίες**

Ο υπολογισμός και η μελέτη των συνολικών δαπανών και του συνολικού κόστους είναι χρήσιμοι δείκτες τόσο για το γεωργό, όσο και τη πολιτεία προκειμένου να λάβουν αποφάσεις για το σχεδιασμό και την πολιτική. Όμως η γνώση του συνολικού κόστους δεν βοηθάει για αποφάσεις βελτίωσης μέσα στους κλάδους παραγωγής. Σε τέτοιου είδους αποφάσεις βοηθούν το πρότυπο κόστος και κυρίως η διάκριση σε σταθερό και μεταβλητό. Η διάκριση σε σταθερό και μεταβλητό βοηθάει στη λήψη αποφάσεων σχετικά με την αναγκαία εντατικοποίηση, και τα κατώτερα όρια απασχόλησης των γεωργικών μηχανημάτων και των αναγκαίων αποδόσεων των κλάδων παραγωγής, ώστε να συμφέρει η διατήρησή τους στη γεωργική επιχείρηση. (Παπαναγιώτου Ε., 2005)

### **3.5 Παραδείγματα υπολογισμού κόστους παραγωγών της Μεσσηνίας για την ελαιοκομική περίοδο 2009-2010.**

#### **Παράδειγμα 1<sup>ο</sup>:**

Περιοχή Φύλια, Δήμος Οιχαλίας. Παραγωγός έχοντας στην κατοχή του 15 στρέμματα (τύπος εκμετάλλευσης: ξερικές) με 338 ελαιόδεντρα σε πλήρη παραγωγή ποικιλίας Κορωνέϊκης, κατά την ελαιοκομική περίοδο 2009-2010 είχε ως παραγωγή 2.995 κιλά ελαιόλαδου. Από την παραγόμενη ποσότητα το ελαιοτριβείο κράτησε τα 299,5 κιλά λόγω του δικαιώματος του 10 %, ενώ ο παραγωγός κατέβαλλε και το ποσό των 20.58 € για την δακοκτονία. Πούλησε 1.400 κιλά σε τρίτους ενώ η τιμή του ελαιόλαδου ήταν 2,20 € ανά κιλό και κράτησε 1295,5 κιλά για αυτοκατανάλωση. Για να πραγματοποιήσει όλες τις ανάγκες της καλλιέργειάς του ο παραγωγός έκανε τις παρακάτω δαπάνες:

#### Έκταση:

- 15 στρέμματα ιδιόκτητα (ενοίκιο 20 € ανά στρέμμα)

#### Εργασία:

##### Οικογενειακή:

- Για τη συγκομιδή: 28 ημερομίσθια ( 30 € ανά ημερομίσθιο)
- Για το όργωμα και το κάψιμο των κλάδων: 15 ημερομίσθια (30 € ανά ημερομίσθιο)
- Για το κλάδεμα 6 ημερομίσθια (30 € ανά ημερομίσθιο)
- Για τη λίπανση 4 ημερομίσθια (30 € ανά ημερομίσθιο)

#### Κεφάλαιο:

- Υπόστεγο αξίας 2.000 € (Διάρκεια ζωής 20 έτη)
- Γεωργικός ελκυστήρας αξίας 12.000 € (Διάρκεια ζωής 10 έτη)
- Ασφάλιστρα: 3 %

- Συντήρηση: 2%
- Αναλώσιμα: (αυτογρηματοδότηση)
- Λιπάσματα: 329 €
- Καύσιμα: 200 €

Έσοδα Επιδοτήσεων: 1.150 €

Έσοδα από την παραγόμενη ποσότητα: 3.080 €

Αυτογρηματοδότηση: 3.000 €

Επιτόκιο καταθέσεων: 4

### Ανάλυση δαπανών:

**Πίνακας 12: Δαπάνες εδάφους:**

Θέση	Έκταση (στρέμματα)		Τιμή ενουκίου (€ / στρέμμα)	Σύνολο (€)
	Ιδιόκτητη	Ξένη		
Φίλια	15		20	300

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

**Πίνακας 13: Δαπάνες εργασίας:**

Είδος	Εργασία (Ημερομίσθια)		Αμοιβή (€ / ημερομίσθιο)		Σύνολο (€)
	Οικογενειακή	Ξένη	Οικογενειακή	Ξένη	
Συγκομιδή	28		30		840
Όργωμα & κάψιμο κλάδων	15		30		450
Κλάδεμα	6		30		180
Λίπανση	4		30		120
					<b>1.590</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

**Πίνακας 14: Αποσβέσεις κεφαλαίου:**

Είδος	Αριθμός	Σημερινή αξία (€)	Διάρκεια ζωής (έτη)	Ετήσια απόσβεση (€)
Υπόστεγο	1	2.000	20	100
Γεωργικός ελκυστήρας	1	12.000	10	1.200
Σύνολο				<b>1.300</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

**Πίνακας 15: Δαπάνες κεφαλαίου:**

Είδος	Ετήσια απόσβεση (€)	Συντήρηση (2%) (€)	Ασφάλιστρα (3%) (€)	Σύνολο (€)
Υπόστεγο	100	40	60	200
Γεωργικός ελκυστήρας	1.200	240	360	1.800
Αυτοχρ/τηση (4%)	3.000			120
				<b>2.120</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

Αναλώσιμα:

- Λιπάσματα: 329 €
- Καύσιμα: 200 €
- Δακοκτονία: 20,58 €

**Πίνακας 16: Συγκέντρωση των δαπανών παραγωγής**

Συντελεστές παραγωγής	€
<b>Δαπάνες εδάφους</b>	
Ενοίκιο ιδιόκτητου	300
Σύνολο εδάφους	300
<b>Δαπάνες εργασίας</b>	
Αμοιβή οικογενειακής	1.590
Σύνολο εργασίας	1.590
<b>Δαπάνες κεφαλαίου</b>	
Αναλώσιμα	529
Δακοκτονία	20,58
Αποσβέσεις	1.300
Ασφάλιστρα	420
Συντήρηση	280
Τόκοι μόνιμου κεφαλαίου	120
Σύνολο κεφαλαίου	2.669,58
<b>Σύνολο παραγωγικών δαπανών</b>	<b>4.559,58</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

Οπότε:

Δαπάνες πάγιου κεφαλαίου: 2.140,58 €

Αναλώσιμα: 529 €

Κόστος αναλωσίμων:  $529 \times (4/100) = 21,98$  €

Συνολικές δαπάνες κεφαλαίου: 2.691,56 €

Συνολικές δαπάνες εκμετάλλευσης:

$$\begin{aligned} & \text{Έδαφος} + \text{Εργασία} + \text{Κεφάλαιο} \\ & 300 \text{ €} + 1.590 \text{ €} + 2.691,56 \text{ €} = 4.581,56 \text{ €} \end{aligned}$$

Έχοντας υπολογίσει τις συνολικές δαπάνες εδάφους, εργασίας και κεφαλαίου απομένει να υπολογίσουμε και τα συνολικά έσοδα της εκμετάλλευσης.

Συνολικά έσοδα εκμετάλλευσης:

$$\begin{aligned} & \text{Έσοδα από την πώληση της παραγόμενης ποσότητας} + \text{Έσοδα επιδότησης} \\ & 3.080 + 1.150 = 4.230 \text{ €} \end{aligned}$$

Συνολικά Έσοδα – Συνολικές Δαπάνες

$$4.230 - 4.581,56 \text{ €} = - 351,56 \text{ €}$$

Έχοντας υπολογίσει τα συνολικά έσοδα και έξοδα της εκμετάλλευσης μπορούμε να υπολογίσουμε και το Γεωργικό Οικογενειακό Εισόδημα αλλά και το Γεωργικό Εισόδημα ώστε να έχουμε το οικονομικό αποτέλεσμα της εκμετάλλευσης.

Οπότε το Γεωργικό Οικογενειακό Εισόδημα θα είναι:

$$\begin{aligned} & \text{Αμοιβή ιδιόκτητων εκτάσεων:} && 300 \text{ €} \\ & \text{Αμοιβή οικογενειακής εργασίας:} && 1.590 \text{ €} \\ & \text{Αμοιβή χρήματος (αυτοχρηματοδότησης):} && + 141,98 \text{ €} \\ & && \underline{2.031,98 \text{ €} - 351,56 \text{ €} = 1.680,42 \text{ €}} \end{aligned}$$

Αντίστοιχα το Γεωργικό Εισόδημα θα είναι:

$$\begin{aligned} & \text{Αμοιβή εκτάσεων:} && 300 \text{ €} \\ & \text{Αμοιβή εργασίας:} && 1.590 \text{ €} \\ & \text{Αμοιβή χρήματος:} && + 141,98 \text{ €} \\ & && \underline{2.031,98 \text{ €} - 351,56 \text{ €} = 1.680,42 \text{ €}} \end{aligned}$$

Το Γεωργικό Οικογενειακό Εισόδημα και το Γεωργικό Εισόδημα έχουν τις ίδιες τιμές εφόσον ο παραγωγός έχει ιδιόκτητες εκτάσεις, αυτοχρηματοδότηση για τις δαπάνες κεφαλαίου ενώ εργάστηκε η οικογένειά του και δεν έκανε χρήση της ξένης εργασίας.

### Παράδειγμα 2<sup>ο</sup>:

Περιοχή Φίλια, Δήμος Οιχαλίας. Παραγωγός έχοντας στην κατοχή του 32 στρέμματα (τύπος εκμετάλλευσης: ξερικές) με 653 ελαιόδεντρα σε πλήρη παραγωγή ποικιλίας Κορωνέικης κατά την ελαιοκομική περίοδο 2009-2010 είχε ως παραγωγή 8.075 κιλά ελαιολάδου. Από την παραγόμενη ποσότητα το ελαιοτριβείο κράτησε τα 807,5 κιλά λόγω του δικαιώματος του 10 %, ενώ ο παραγωγός κατέβαλλε το ποσό των 41,45 €

για την δακοκτονία. Πούλησε τα 6.000 κιλά ελαιολάδου σε τρίτους, ενώ η τιμή του ελαιολάδου ήταν 2,20 € ανά κιλό και κράτησε 1267,5 κιλά για αυτοκατανάλωση. Για να πραγματοποιήσει όλες τις ανάγκες της καλλιέργειάς του τη συγκεκριμένη περίοδο ο παραγωγός έκανε τις παρακάτω δαπάνες:

Έκταση:

- 32 στρέμματα ιδιόκτητα (ενοίκιο 20 € ανά στρέμμα)

Εργασία:

Οικογενειακή:

- Για τη συγκομιδή: 30 ημερομίσθια (30 € ανά ημερομίσθιο)
- Για το κλάδεμα και το κάψιμο κλάδων: 12 ημερομίσθια (30 € ανά ημερομίσθιο)
- Για τη λίπανση: 6 ημερομίσθια (30 € ανά ημερομίσθιο)

Ξένη:

- Για τη συγκομιδή: 40 ημερομίσθια (30 € ανά ημερομίσθιο)
- Για το όργωμα: η αξία υπολογίζεται με το στρέμμα (20 € ανά στρέμμα)

Κεφάλαιο:

- Αποθήκη αξίας 5.500 € (Διάρκεια ζωής 20 έτη)
- Ασφάλιστρα : 3 %
- Συντήρηση : 2 %

Αναλώσιμα(αυτοχρηματοδότηση)

- Λιπάσματα: 1.024 €
- Δακοκτονία: 41,45 €

Έσοδα επιδοτήσεων: 2.540 €

Έσοδα από την παραγόμενη ποσότητα: 13.200

Αυτοχρηματοδότηση: 5.000 €

Επιτόκιο καταθέσεων: 4 %

Ανάλυση δαπανών:

**Πίνακας 17 : Δαπάνες εδάφους**

Θέση	Έκταση (στρέμματα)		Τιμή ενοικίου (€ / στρέμμα)	Σύνολο (€)
	Ιδιόκτητη	Ξένη		
<b>Φίλια</b>	32		20	<b>640</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία



**Πίνακας 18: Δαπάνες εργασίας**

Είδος	Εργασία (ημερομίσθια)		Αμοιβή (€ / ημερομίσθιο)		Σύνολο (€)
	Οικογενειακή	Ξένη	Οικογενειακή	Ξένη	
Συγκομιδή	30	40	30	30	2.100
Κλάδεμα & κάψιμο κλάδων	12		30		360
Λίπανση	6		30		180
Όργωμα*					640
					<b>3.280</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

**Πίνακας 19: Αποσβέσεις κεφαλαίου:**

Είδος	Αριθμός	Σημερινή αξία (€)	Διάρκεια ζωής (έτη)	Ετήσια απόσβεση (€)
Αποθήκη	1	5.500	20	275
Σύνολο				<b>275</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

**Πίνακας 20: Δαπάνες κεφαλαίου:**

Είδος	Ετήσια απόσβεση (€)	Συντήρηση (2%) (€)	Ασφάλιστρα (3%) (€)	Σύνολο (€)
Αποθήκη	275	110	165	550
Αυτοχρ/τηση (4%)	5.000			200
				<b>750</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

**Αναλώσιμα:**

- Λιπάσματα: 1.024 €

\* Η εργασία του οργώματος κοστολογείται με βάση το στρέμμα

**Πίνακας 21: Συγκέντρωση των δαπανών παραγωγής**

<b>Συντελεστές παραγωγής</b>	<b>€</b>
<b>Δαπάνες εδάφους</b>	
Ενοίκιο ιδιόκτητου	640
Σύνολο εδάφους	640
<b>Δαπάνες εργασίας</b>	
Αμοιβή οικογενειακής	1.440
Αμοιβή ξένης	1.840
Σύνολο εργασίας	3.280
<b>Δαπάνες κεφαλαίου</b>	
Αναλώσιμα	1.024
Δακοκτονία	41,45
Αποσβέσεις	275
Ασφάλιστρα	165
Συντήρηση	110
Τόκοι μόνιμου κεφαλαίου	200
Σύνολο κεφαλαίου	1815,45
<b>Σύνολο παραγωγικών δαπανών</b>	<b>5.735,45</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

Οπότε:

Δαπάνες πάγιου κεφαλαίου: 791,45 €

Αναλώσιμα: 1.024 €

Κόστος αναλωσίμων:  $1024 \text{ €} \times (4/100) = 40,96 \text{ €}$

Συνολικές δαπάνες κεφαλαίου: 1.856,41 €

Συνολικές δαπάνες εκμετάλλευσης:

Έδαφος + Εργασία + Κεφάλαιο

$640 \text{ €} + 3.280 \text{ €} + 1.856,41 \text{ €} = 5.776,41 \text{ €}$

Έχοντας υπολογίσει τις συνολικές δαπάνες εδάφους, εργασίας και κεφαλαίου απομένει να υπολογίσουμε και τα συνολικά έσοδα της εκμετάλλευσης.

Συνολικά έσοδα εκμετάλλευσης:

Έσοδα από την πώληση της παραγόμενης ποσότητας + Έσοδα επιδότησης:

$13.200 \text{ €} + 2.540 \text{ €} = 15.740 \text{ €}$

Συνολικά Έσοδα – Συνολικές Δαπάνες:

$15.740 \text{ €} - 5.776,41 \text{ €} = 9.963,59 \text{ €}$

Έχοντας υπολογίσει τα συνολικά έσοδα και έξοδα της εκμετάλλευσης μπορούμε να υπολογίσουμε και το Γεωργικό Οικογενειακό Εισόδημα αλλά και το Γεωργικό Εισόδημα ώστε να έχουμε το οικονομικό αποτέλεσμα της εκμετάλλευσης.

Οπότε το Γεωργικό Οικογενειακό Εισόδημα θα είναι:

Αμοιβή ιδιόκτητων εκτάσεων:	640 €
Αμοιβή οικογενειακής εργασίας:	1440 €
Αμοιβή χρήματος (αυτοχρηματοδότησης):	<u>+240,96 €</u>
	2.320,96 € + 9.963,59 € =
	<b><u>12.284,55 €</u></b>

Αντίστοιχα το Γεωργικό Εισόδημα θα είναι:

Αμοιβή εκτάσεων:	640 €
Αμοιβή εργασίας:	3.280 €
Αμοιβή χρήματος: +	<u>240,96 €</u>
	4.160,96 € + 9.963,59 € = <b><u>14.124,55 €</u></b>

Το Γεωργικό Οικογενειακό Εισόδημα και το Γεωργικό Εισόδημα διαφέρουν εφόσον ο παραγωγός έκανε χρήση ξένης εργασίας για να καλύψει τις ανάγκες της καλλιέργειάς του. Σαφώς τα αποτελέσματα στο δεύτερο παράδειγμα είναι καλύτερα από πλευρά εισοδήματος απ' όπi στο πρώτο αλλά η έκταση της δεύτερης εκμετάλλευσης είναι διπλάσια από την πρώτη.

### Παράδειγμα 3<sup>ο</sup>:

Περιοχή Χαρακοπιού, Δήμος Πύλου – Νέστορος. Παραγωγός έχοντας στην κατοχή του 29 στρέμματα (τύπος εκμετάλλευσης: ξερικές) με 520 ελαιόδεντρα σε πλήρη παραγωγή ποικιλίας Κορωνέϊκης κατά την ελαιοκομική περίοδο 2009-2010 είχε ως παραγωγή 8.800 κιλά ελαιολάδου. Από την παραγόμενη ποσότητα το ελαιοτριβείο κράτησε τα 880 κιλά λόγω του δικαιώματος του 10 %, ενώ ο παραγωγός κατέβαλλε το ποσό των 37,30 € για την δακοκτονία. Πούλησε τα 7.000 κιλά σε τρίτους, ενώ η τιμή του ελαιολάδου ήταν 2,20 € ανά κιλό και κράτησε 920 κιλά για αυτοκατανάλωση. Για να πραγματοποιήσει όλες τις ανάγκες της καλλιέργειάς του τη συγκεκριμένη παραγωγική περίοδο ο παραγωγός έκανε τις παρακάτω δαπάνες:

#### Έκταση:

- 29 στρέμματα ιδιόκτητα (ενοίκιο 40 € ανά στρέμμα)

#### Εργασία:

##### Οικογενειακή:

- Για τη συγκομιδή: 28 ημερομίσθια (40 € ανά ημερομίσθιο)
- Για το κλάδεμα και το κάψιμο των κλάδων: 10 ημερομίσθια (40 € ανά ημερομίσθιο)
- Για τη λίπανση: 4 ημερομίσθια (40 € ανά ημερομίσθιο)

##### Ξένη:

- Για την συγκομιδή: 38 ημερομίσθια (40 € ανά ημερομίσθιο)
- Για το όργωμα: η αξία υπολογίζεται με το στρέμμα (25 € ανά στρέμμα)

- Για ψεκασμό με φυτοφάρμακα: η αξία υπολογίζεται με το στρέμμα, ενώ η τιμή περιλαμβάνει και το κόστος των φαρμάκων που χρησιμοποιούνται (30 € ανά στρέμμα)

Αναλώσιμα (αυτοχρηματοδότηση):

- Λιπάσματα: 1.008 €

Έσοδα επιδοτήσεων: 2.300 €

Έσοδα από την παραγόμενη ποσότητα: 15.400 €

Αυτοχρηματοδότηση: 10.000 €

Επιτόκιο καταθέσεων: 3 %

Ανάλυση δαπανών:

**Πίνακας 22: Δαπάνες εδάφους:**

Θέση	Έκταση (στρέμματα)		Τιμή ενοικίου (€ / στρέμμα)	Σύνολο
	Ιδιόκτητη	Ξένη		
Χαρακοπιό	29		40	1.450

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

**Πίνακας 23: Δαπάνες εργασίας:**

Είδος	Εργασία (ημερομίσθια)		Αμοιβή (€ / ημερομίσθιο)		Σύνολο (€)
	Οικογενειακή	Ξένη	Οικογενειακή	Ξένη	
Συγκομιδή	28	38	40	40	2.640
Κλάδεμα & κάψιμο κλάδων	10		40		400
Λίπανση	4		40		160
Όργωμα*					725
Ψεκασμός με* φυτοφάρμακα					570
					<b>4.495</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

**Δαπάνες κεφαλαίου:**

- Αυτοχρηματοδότηση:  $8.000 \text{ €} \times (3/100) = 240 \text{ €}$

Αναλώσιμα:

- Λιπάσματα: 1008 €

\* Οι εργασίες του οργώματος και του ψεκασμού κοστολογούνται με βάση το στρέμμα.

**Πίνακας 24: Συγκέντρωση των δαπανών παραγωγής**

Συντελεστές παραγωγής	€
<b>Δαπάνες εδάφους</b>	
Ενοίκιο ιδιόκτητου	1.450
Σύνολο εδάφους	1.450
<b>Δαπάνες εργασίας</b>	
Αμοιβή οικογενειακής	1.680
Αμοιβή ξένης	2.815
Σύνολο εργασίας	4.495
<b>Δαπάνες κεφαλαίου</b>	
Αναλώσιμα	1.008
Δακοκτονία	37,30
Τόκοι μόνιμου κεφαλαίου	240
Σύνολο κεφαλαίου	1.285,30
<b>Σύνολο παραγωγικών δαπανών</b>	<b>7.230,30</b>

Πηγή: Ίδια επεξεργασία

Οπότε:

Δαπάνες πάγιου κεφαλαίου : 277.30 €

Αναλώσιμα: 1.008 €

Κόστος αναλωσίμων:  $1.008 \times (3/100) = 30,24$  €

Συνολικές δαπάνες κεφαλαίου: 1.315,54 €

Συνολικές δαπάνες εκμετάλλευσης:

Έδαφος + Εργασία + Κεφάλαιο

$1.450 \text{ €} + 4.495 \text{ €} + 1.315,54 \text{ €} = 7.260,54 \text{ €}$

Έχοντας υπολογίσει τις συνολικές δαπάνες εδάφους, εργασίας και κεφαλαίου απομένει να υπολογίσουμε και τα συνολικά έσοδα της εκμετάλλευσης.

Συνολικά έσοδα εκμετάλλευσης:

Έσοδα από την πώληση της παραγόμενης ποσότητας + Έσοδα επιδότησης

$15.400 \text{ €} + 2.300 \text{ €} = 17.700 \text{ €}$

Συνολικά Έσοδα – Συνολικές Δαπάνες:

$17.700 \text{ €} - 7.260,54 \text{ €} = 10.439,46 \text{ €}$

Έχοντας υπολογίσει τα συνολικά έσοδα και έξοδα της εκμετάλλευσης μπορούμε να υπολογίσουμε και το Γεωργικό Οικογενειακό Εισόδημα αλλά και το Γεωργικό Εισόδημα ώστε να έχουμε το οικονομικό αποτέλεσμα της εκμετάλλευσης.

Οπότε το Γεωργικό Οικογενειακό Εισόδημα θα είναι:

Αμοιβή ιδιόκτητων εκτάσεων:	1.450 €
Αμοιβή οικογενειακής εργασίας:	1.680 €
Αμοιβή χρήματος (αυτοχρηματοδότησης):	+ 270,24 €
	<u>3.400,24 €</u> + 10.439,46 € =
	<b><u>13.839,70 €</u></b>

Αντίστοιχα το Γεωργικό Εισόδημα θα είναι:

Αμοιβή εκτάσεων:	1.450 €
Αμοιβή εργασίας:	4.495 €
Αμοιβή χρήματος:	+ 270,24 €
	<u>6.215,24 €</u> + 10.439,46 € =
	<b><u>16.654,70 €</u></b>

Το Γεωργικό Οικογενειακό Εισόδημα και το Γεωργικό Εισόδημα διαφέρουν εφόσον ο παραγωγός χρησιμοποίησε ξένη εργασία για να καλύψει τις ανάγκες της καλλιέργειάς του.

### **3.6 Συμπέρασμα:**

Μετά την παράθεση των στοιχείων και με τη βοήθεια των πινάκων που έχουν να κάνουν με την απόδοση του ελαιόκαρπου, την συνολική παραγωγή ελαιολάδου και την τιμή αυτού, είναι φανερό ότι υπάρχει μια αυξομείωση της συνολικής ποσότητας ελαιολάδου, της απόδοσης του ελαιόκαρπου και της τιμής.

Κύριοι παράγοντες της αυξομείωσης της συνολικής παραγόμενης ποσότητας και κατ' επέκταση της απόδοσης είναι οι κλιματολογικές συνθήκες, οι πυρκαγιές και η περιοδικότητα του ελαιολάδου.

Κάποιες περιοχές στην Μεσσηνία υποφέρουν από τους παγετούς οι οποίοι δημιουργούν ζημιές στα ελαιόδεντρα μειώνοντας άλλοτε πολύ και άλλοτε λίγο την παραγόμενη ποσότητα του ελαιολάδου και φυσικά την απόδοση του ελαιόκαρπου.

Οι πυρκαγιές την τελευταία δεκαετία έχουν πλήξει όχι λίγες φορές την Μεσσηνία, με αποτέλεσμα ελαιόδεντρα να καταστρέφονται τελείως ή να μένουν εκτός παραγωγής για αρκετές καλλιεργητικές περιόδους μέχρι να ανακάμψουν.

Η περιοδικότητα του ελαιολάδου παίζει σημαντικό ρόλο στην ποσότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου εφόσον τα ελαιόδεντρα δεν έχουν κάθε χρόνο την ίδια καρποφορία και κατ' επέκταση την ίδια απόδοση σε ελαιόκαρπο.

Η τιμή του ελαιόλαδου η οποία είναι το βασικότερο όλων αφού είναι αυτή που καθορίζει το εισόδημα του κάθε παραγωγού, ενώ στην αρχή της προηγούμενης δεκαετίας ήταν χαμηλή, σταδιακά άρχισε να αυξάνεται μέχρι και το 2006, από κει και έπειτα όμως η τιμή του ελαιόλαδου ακολουθεί και πάλι πτωτική πορεία. Ιδιαίτερα τις δύο τελευταίες χρονιές το ελαιόλαδο χάνει την τιμή του και σίγουρα αυτό δεν ευχαριστεί καθόλου τους παραγωγούς ειδικά τους κατά κύριο επάγγελμα αγρότες αφού βλέπουν όλες τις δαπάνες να αυξάνονται ενώ αντίθετα η τιμή του προϊόντος που παράγουν να μην είναι καθόλου ικανοποιητική.

Τα γεωργικά εφόδια όπως τα λιπάσματα και τα φυτοφάρμακα έχουν αρκετά υψηλές τιμές ενώ η αξία των ημερομισθίων από ξένα εργατικά χέρια έχει σχεδόν διπλασιαστεί μέσα στην τελευταία πενταετία.

Στις συνομιλίες που έγιναν για τη συλλογή στοιχείων για την διεκπεραίωση της εργασίας αυτής, οι παραγωγοί υποστήριξαν ότι η ελαιοκαλλιέργεια είναι δύσκολη και είναι πολύ πιθανό η νέα γενιά να μην ασχοληθεί με αυτή αφού οι προοπτικές και τα χρήματα που μπορούν να κερδίσουν είναι πολύ λίγα. Υποστήριξαν ότι κάποτε το εισόδημα από την παραγωγή του ελαιόλαδου επαρκούσε για να καλύψουν τις ανάγκες της οικογένειάς τους για όλη τη χρονιά ενώ όμως τώρα τα έσοδα από το ελαιόλαδο φτάνουν ίσα για να καλύψουν τις δαπάνες για λιπάσματα, φάρμακα και εργατικά χέρια. Οι καιροί είναι δύσκολοι κι όσο κι αν η ελαιοκαλλιέργεια είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη ζωή της Μεσσηνίας, τα τελευταία χρόνια τείνει να γίνει μια επιζήμια απασχόληση κι όχι προσοδοφόρα όπως παλιότερα.

## **Βιβλιογραφία:**

### **Ελληνική Βιβλιογραφία:**

**Αλεξάκης Α. (2005).** Φύση και Πολιτισμός. Το ελαιόλαδο και η Παραγωγή του. Β' έκδοση. Εκδόσεις Σιδέρη. Αθήνα.

**Κιτσοπανίδης Α., Καμενίδης Χ. (2003).** Αγροτική Οικονομική. Γ' έκδοση. Εκδόσεις ΖΗΤΗ. Θεσσαλονίκη. Σελ. 217-230.

**Κυριτσάκης Α. (2000).** Όλα τα μυστικά για το ελαιόλαδο. Εκδόσεις Αγροτύπος. Αθήνα. σελ. 13-29.

**Ματσούκα Π. (2007).** Μεσσηνία Χρόνος – Τόπος – Άνθρωποι. Εκδόσεις Μίλητος. Αθήνα. σελ. 71-189.

**Παπαναγιώτου Ε. (2005).** Οικονομική Παραγωγής Γεωργικών προϊόντων. Β' έκδοση. Εκδόσεις Γράφημα. Θεσσαλονίκη. σελ. 75.

**Σέμος Α. (2008).** Αγροτική Πολιτική. Πολιτική Αγροτικών Προϊόντων. Β' έκδοση. Εκδόσεις ΖΗΤΗ. Θεσσαλονίκη. σελ. 293-304.

### **Ηλεκτρονική Βιβλιογραφία:**

<http://www.eytrofia.gr/idex.php?pop/pop-kalamatas-to-elaiolado-olou-toy-nomou-messinias-723.php>.

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