



**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟ ΤΜΗΜΑ: ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΤΕΧΝΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ
ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ**

Δημήτριος Τσαρακλημάνης

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

Στυλιανός Ροζάκης, Καθηγητής ΓΠΑ (Επιβλέπων)
Παναγιώτης Αρτίκης, Επίκουρος Καθηγητής Πανεπιστημίου Πειραιά
Ευστάθιος Πανάγου, Λέκτορας ΓΠΑ

ΑΘΗΝΑ, ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2012

2012

Συντάκτης-Σύμβουλος: Τσαρακλημάνης Δημήτριος



Ε  **-ART-IA**

The Greek ART of Olive



**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟ ΤΜΗΜΑ: ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΤΕΧΝΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ
ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ**

Δημήτριος Τσαρακλημάνης

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

Στυλιανός Ροζάκης, Καθηγητής ΓΠΑ (Επιβλέπων)
Παναγιώτης Αρτίκης, Επίκουρος Καθηγητής Πανεπιστημίου Πειραιά
Ευστάθιος Πανάγου, Λέκτορας ΓΠΑ

ΑΘΗΝΑ, ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2012

Αφιερώνεται σε όλους τους πιστούς της Ιδέας της αναγέννησης της Ελλάδος...

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Η παρούσα ερευνητική εργασία διενεργήθηκε στο τμήμα Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του μεταπτυχιακού προγράμματος «Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας».

Θα ήθελα αρχικά να ευχαριστήσω τους καθηγητές του τμήματος, και ιδιαίτερα τον επιβλέποντά μου κύριο Στέλιο Ροζάκη, για τις πολύτιμες γνώσεις και τη σωστή καθοδήγηση που μου προσέφεραν, καθώς και για την ευκαιρία που μου έδωσαν να διδαχθώ πράγματα που ποτέ στη ζωή μου δεν πίστευα ότι θα με ενδιέφεραν.

Ένα μεγάλο ευχαριστώ χρωστάω στην οικογένεια μου. Την μητέρα μου, γιατί μου απέδειξε ότι στη ζωή κανείς δεν χάνεται, αν έχει θέληση και πίστη, δίνοντάς μου καθημερινά κουράγιο. Τον πατέρα μου, που σαν συνταξιούχος ελαιοκαλλιεργητής μου προσέφερε απλόχερα την εμπειρία του, αλλά και σαν γονέας την αναγκαία στήριξη(ψυχολογική και οικονομική), τους παππούδες μου που μόχθησαν για τον ευλογημένο τόπο που λέγεται Ελλάδα, τους φίλους και τις φίλες από την Αθήνα και την Ήπειρο που δεν με άφησαν ποτέ μόνο, και τέλος τον αδερφό μου. Έναν άνθρωπο – κόσμημα για την Ελληνική διανόηση και σκέψη, που το επίπεδο της μόρφωσής του και της πνευματικής του διαύγειας είναι αντίστοιχο των αρχαίων μας προγόνων.

Τέλος αν και δεν είθισται, θα ήθελα να ευχαριστήσω το Θεό και την Παναγία, που μου έδωσαν τη δύναμη, σε μια δύσκολη στιγμή της μετεφηβικής μου ηλικίας, να την ξεπεράσω και σήμερα να έχω τη χαρά να παίρνω τον δεύτερο μεταπτυχιακό μου τίτλο.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η ελιά αποτελούσε για τους Έλληνες σύμβολο δύναμης, ομορφιάς, πλούτου και γνώσης. Υπήρξε για αυτούς δώρο Θεού, οδηγός εξύψωσης της ψυχής και του πνεύματος, και μέσο της επικυριαρχίας τους σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο.

Σήμερα η ελιά για την Ελλάδα παραμένει ένας ανεκμετάλλευτος εθνικός πλούτος. Γιατί μπορεί η χώρα μας να είναι μια από τις μεγαλύτερες παγκόσμιες δυνάμεις στην παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς, εντούτοις το μεγαλύτερο μέρος των εκτάσεων δεν καλλιεργείται καταλλήλως ή και καθόλου, καθώς δεν υπάρχουν οι βιοτεχνίες και οι βιομηχανίες εκείνες που θα μεταποιήσουν και θα τυποποιήσουν το προϊόν, με στόχο την πώληση του στην εγχώρια και την αγορά του εξωτερικού.

Η παρούσα μελέτη σκοπεύει να πείσει για την αναγκαιότητα που υπάρχει στην περιφέρεια Ηπείρου, να δημιουργηθεί μια βιοτεχνία/ βιομηχανία μεταποίησης και τυποποίησης ελιάς, καθώς οι συνθήκες φαντάζουν ιδανικές.

Προϊόν με ένδειξη Γεωγραφικής Προστασίας από το 1994 («Κονσερβολιά Άρτας»), ικανός πληθυσμός που έχει σαν κύρια ασχολία την ελαιοκομία, περιβάλλον κατάλληλο για την ελαιοκαλλιέργεια και τέλος το ένστικτο της επιβίωσης.

Η μελέτη χωρίζεται σε 3 βασικά μέρη. Στο πρώτο, μετά από ανασκόπηση της βιβλιογραφίας αναλύονται τα κύρια μέρη του ελαιοκάρπου, οι βασικότερες ποικιλίες και οι μέθοδοι επεξεργασίας της επιτραπέζιας ελιάς. Στο δεύτερο μέρος, κατόπιν προσωπικής έρευνας και ανάλυση δεδομένων, παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά της αγοράς της επιτραπέζιας ελιάς σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, μαζί με τα βασικότερα στοιχεία της περιφέρειας Ηπείρου, του Νομού Άρτας και της ελαιοκομίας. Ενώ τέλος, μετά από πολύ προσωπικό κόπο, και συμβουλές από επιχειρηματίες, συλλέχτηκαν όλα τα απαραίτητα στοιχεία για να γίνει ολοκληρωμένη ανάλυση των τεχνοοικονομικών στοιχείων δημιουργίας μονάδας μεταποίησης και τυποποίησης επιτραπέζιας ελιάς στην Περιφέρεια Ηπείρου, που θα αξιολογηθεί με τέσσερις διαφορετικές μεθόδους.

Εν κατακλείδι μετά από πολλές ώρες αγωνίας, άγχους και αϋπνίας, είμαι υπερήφανος για την εργασία, που μετά από προτροπή του Δημάρχου Αρταίων, κύριου Παπαλέξη θα την παρουσιάσω τις ημέρες των εορτών των Χριστουγέννων σε ειδική εκδήλωση του Δήμου, σε συνεργασία με την περιφέρεια Ηπείρου και το Οικονομικό Επιμελητήριο Ηπείρου, για το «καλάθι προϊόντων Ηπείρου 2013».

Λέξεις κλειδιά: Ελιά, Ελαιόδεντρο, ISO, HACCP, Επεξεργασία, Τυποποίηση, Εισαγωγές, Εξαγωγές, Ήπειρος, Ελλάδα, ΕΛ-APT-IA, Πωλήσεις, Αξιολόγηση, Αριθμοδείκτες, Καθαρά Παρούσα Αξία, Εσωτερικός Βαθμός Απόσβεσης, Χρόνος Απόσβεσης Κεφαλαίου

ABSTRACT

The Greek olive was considered for the ancient Greeks as a symbol of power, beauty, wealth and knowledge. There was a godsend for them, guide exaltation of soul and spirit, and road of domination all over the known world.

Today, the olive in Greece remains an unexploited national wealth. Despite the fact that our country is one of the greatest world powers in the production of table olives, the most of the land is not cultivated properly or at all, as there are not many manufacturers and industries that will transform and standardize the product in order to sale it in the domestic market and abroad.

This study intends to convince of the need that exists in the Epirus region to create a factory / industrial processing and standardization of olive, as conditions seem ideal.

Product with Geographical indication protection since 1994 ("Konservolia Arta"), capable population that has as main activity the olive cultivation , suitable environmental conditions for olive cultivation and finally the instinct of survival.

The study is divided into three main sections. At first, following a review of the literature analyzes the main parts of the olives, the main varieties and processing methods of table olives. In the second part, after personal research and analysis presents the data of table olive market at national and international level, together with the main elements of the Epirus region, Arta and olive cultivation. And finally after much personal trouble, and advice from entrepreneurs, collected all the necessary elements to make a complete analysis of technical and financial data processing unit creation and standardization of table olives in Epirus, and evaluated by four different methods.

In conclusion, after many hours of anguish, anxiety and insomnia, I am proud of my work after an invitation from the mayor of Arta, mister Papalexis, who asked me to present this study, at Christmas days in the city of Arta, in a conference called «The basket of goods of Epirus 2013» which is organized in association with the region of Epirus and Economics Chamber of Epirus.

Key Words: Olive, Olive Tree, ISO, HACCP, Processing, Standardization, Imports, Exports, Epirus, Greece, El-ART-IA, Sales, Evaluation, Ratios, Net Present Value, Internal Rate of Depreciation, Depreciation Period Capital

Πίνακας περιεχομένων

Εξώφυλλο:	1
Ευχαριστίες:	6
Περίληψη:	7
Abstract:	8
1^ο Μέρος: ΒΙΒΛΙΟΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ	14
Κεφάλαιο 1: Η ιστορία της ελιάς	14
1.1. Ιστορική Αναδρομή	14
1.2. Ελλάδα και ελιά δύο έννοιες ταυτόσημες	16
Κεφάλαιο 2: Η Επιτραπέζια Ελιά	20
2.1. Βοτανολογικά	20
2.2. Ορισμός και Νομοθεσία	22
2.3. Χημική Σύσταση ελαιοκάρπου	23
2.3.1. Νερό	23
2.3.2. Ελευρωπαϊνή	23
2.3.3. Σάκχαρα	23
2.3.4. Πρωτεΐνες	24
2.3.5. Λιπαρές Ουσίες	25
2.3.6. Βιταμίνες	25
2.3.7. Άλλα Συστατικά Καρπού	25
2.4. Ποιοτικά Χαρακτηριστικά Ελαιοκάρπου	25
Α) Συνολικό μέγεθος	26
Β) Μέγεθος Πυρήνα	26
Γ) Επιδερμίδα Ελαιοκάρπου	26
Δ) Περιεκτικότητα σε Σάκχαρα	26
Ε) Περιεκτικότητα σε Έλαια	26
Στ) Άρωμα και Γεύση	26
Η) Υφή	27
Κεφάλαιο 3: Αλλοιώσεις και Ασθένειες της Ελιάς	28
3.1. Αλλοιώσεις	28
Α) Συρρίκνωση ή Ζάρωση	28
Β) Εκδορά της επιδερμίδας και φλυκταίνωση	28
Γ) Αεριοπάθηση	28
Δ) Μαλάκωμα της υφής	28
Ε) Γαλάκτωμα – Κυάνωση	28
3.2. Ασθένειες	29
3.2.1. Μυκητολογικές	29
i) Κυκλοκόνιο	29
ii) Γλοιοσπόριο	29

iii) Κερκόσπορα	29
3.2.2. Βακτηριολογικές	30
3.3. Παράσιτα	30
a) Δάκος	30
b) Πυρηνοτρύτης	30
c) Ρυγχίτης	30
d) Καλόκορη	31
e) Βαμβακάδα ή Ψύλλα	32
Κεφάλαιο 4: Κατηγορίες Επιτραπέζιων Ελιών	33
4.1. Γενικές κατηγορίες σύμφωνα με τα παγκόσμια πρότυπα	33
4.2. Κυριότερες Ποικιλίες	33
4.3. Ποικιλίες σύμφωνα με τους κανονισμούς ποιότητας	35
4.4. Ποικιλίες ανά νομό στην Ελλάδα	37
Κεφάλαιο 5: ΠΟΠ και ΠΓΕ	39
5.1. Ορισμοί ΠΟΠ και ΠΓΕ	39
5.2. Προϋποθέσεις καταχώρισης	40
5.3. Διαδικασία καταχώρισης	40
5.4. Φορείς ελέγχου	41
5.5. ΠΟΠ και ΠΓΕ Ελλάδας	42
Κεφάλαιο 6: Η επεξεργασία της Επιτραπέζιας Ελιάς	43
6.1. Τα στάδια ωρίμανσης	43
6.2. Συγκομιδή και Μέθοδοι συγκομιδής	43
6.2.1. Μάζεμα με τα χέρια	44
6.2.2. Συλλογή με ραβδισμό	44
6.2.3. Συλλογή από το έδαφος	45
6.2.4. Συλλογή με δονητές	45
6.3. Στάδια Επεξεργασίας στη βιομηχανική μονάδα	46
6.3.1. Στάδια επεξεργασίας για τις φυσικές μαύρες ελιές	48
6.3.2. Στάδια επεξεργασίας για τις πράσινες ελιές	52
6.4. Προαπαιτούμενα και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου	57
6.4.1. Προαπαιτούμενα	57
6.4.2. Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου	60
2^ο Μέρος: Ειδικό: Ανάλυση του κλάδου της Επιτραπέζιας Ελιάς στην Ελλάδα, στο Εξωτερικό και ειδικότερα σε Ήπειρο Άρτα	61
Κεφάλαιο 7: Ο κλάδος της Επιτραπέζιας Ελιάς	62
7.1. Στρατηγική Ανάλυση Μάκρο – Περιβάλλοντος	62
7.1.1. Πολιτικό – Νομικό	62
7.1.2. Οικονομικό	66
7.1.3. Κοινωνικό – Πολιτιστικό	70
7.1.4. Τεχνολογικό	71

7.2. Διάρθρωση της εγχώριας αγοράς	72
7.2.1. Προσδιοριστικοί παράγοντες ζήτησης	72
7.2.2. Εγχώρια Κατανάλωση	73
7.2.3. Προφίλ Καταναλωτών	74
7.2.4. Δομή και Διάρθρωση κλάδου	75
α. Διαφημιστική δαπάνη	77
β. Προφίλ επιχειρήσεων	79
γ. Μερίδια αγοράς	83
δ. Αγροτικοί Συνεταιρισμοί	84
ε. Χρηματοοικονομικά Στοιχεία επιχειρήσεων	85
i. Πωλήσεις	85
ii. Δείκτες	87
7.2.5. Υπόδειγμα Porter	90
7.3. Χαρακτηριστικά κλάδου της παγκόσμιας αγοράς	95
7.3.1 Η αγορά επιτραπέζιας ελιάς στην Ε.Ε.	99
7.4. Η Ελλάδα στις χώρες του Εξωτερικού	101
7.4.1. Αίγυπτος	103
7.4.2. Αυστραλία/ Νέα Ζηλανδία	103
7.4.3. Γαλλία	104
7.4.4. Γερμανία	105
7.4.5. Ηνωμένο Βασίλειο	106
7.4.6. ΗΠΑ	107
7.4.7. Ιταλία	109
7.4.8. Νότια Αφρική	109
7.4.9. Σαουδική Αραβία	110
7.4.10. Ισραήλ	111
7.4.11. Σερβία	111
7.4.12. Βουλγαρία	112
7.4.13. Υπόλοιπες αγορές	112
7.5. Ευκαιρίες και Απειλές	113
7.5.1. Ευκαιρίες	113
7.5.2. Απειλές	115
Κεφάλαιο 8: Η Ήπειρος και η Άρτα	117
8.1. Βασικά στοιχεία Περιφέρειας Ηπείρου	117
α) Εξέλιξη γεννήσεων και γάμων	117
β) Πληθυσμός	117
γ) Τομείς δραστηριοποίησης	117
δ) Εξέλιξη ΑΕΠ	118
ε) Λοιπά στοιχεία	119
f) Μορφωτικό επίπεδο	120
8.2. Ελαιοκομία Ηπείρου	121
8.2.1. Υφιστάμενη κατάσταση ελαιοκαλλιέργειας	121

8.2.2. Νέοι Αγρότες	122
8.2.3. Δυνάμεις και Αδυναμίες Ελαιοκομίας Ηπείρου	122
8.2.4. Ευκαιρίες και Απειλές	123
8.3. Περιφέρεια Άρτας και «Κονσερβολιά»	123
8.3.1. Απασχόληση	123
8.3.2. Ελαιοκομία Άρτας	124
8.3.3. Δυνατά σημεία – Ευκαιρίες καλλιέργειας βρώσιμης ελιάς	124
8.3.4. Αδύνατα σημεία – Απειλές καλλιέργειας βρώσιμης ελιάς	125
8.3.5. Προτάσεις για την ανάπτυξη της καλλιέργειας από το Ο.Ε.Η.	125
8.3.6. Η απόφαση για τον κωδικό ΠΓΕ «Κονσερβολιά Άρτας»	126

3^ο Μέρος: Ειδικό: Τεχνοοικονομικά και λοιπά στοιχεία μονάδος υπό κατασκευή στην Ήπειρο

Κεφάλαιο 9: Η επιχείρηση «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ»	128
9.1. Φιλοσοφία – Αποστολή – Όραμα	128
9.2. Εγκαταστάσεις	128
9.3. Πρώτη ύλη	128
9.4. Παραγωγική Διαδικασία	129
9.5. Προϊόντα	129
9.6. Οργανωτική Δομή	129
9.7. Προϊοντικό Χαρτοφυλάκιο	130
9.8. Στρατηγικοί Στόχοι	130
9.9. Τμήματα Επιχείρησης	131
9.9.1. Τμήμα Πωλήσεων/ Εμπορική Διεύθυνση	131
9.9.2. Marketing	131
9.9.3. Ανθρώπινο Δυναμικό	132
9.9.4. Τμήμα Παραγωγής	132
9.9.5. Οικονομική Διεύθυνση/Λογιστήριο	133
9.10. Audit Αγοράς	133
9.10.1. Προσδιοριστικοί παράγοντες ζήτησης	134
9.10.2. Ανταγωνισμός στην εγχώρια Αγορά	134
9.10.3. Ανάλυση Πελατών	135
9.10.4. Τμηματοποίηση	135
9.10.5. Στόχευση	136
9.10.6. Τοποθέτηση	136
9.11. Στρατηγική μάρκετινγκ	137
Α. Πολιτική Προϊόντος	138
Β. Τιμολογιακή Πολιτική	138
Γ. Πολιτική Διανομής	139
Δ. Επικοινωνιακή Πολιτική	139
9.12. Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα	140

Κεφάλαιο 10: Ανάλυση Δαπανών	141
10.1.Κτιριακές εγκαταστάσεις και περιβάλλοντας χώρος	141
10.2.Μηχανολογικός Εξοπλισμός	142
10.2.1. Βασικός	142
10.2.2. Ειδικός	144
10.2.3. Λοιπός	145
10.3.Πρώτη ύλη	146
10.4.Βοηθητικές ύλες	147
10.5.Λειτουργικά Έξοδα	148
10.5.1. Προσωπικό	148
10.5.2.Κόστος Ανάπτυξης/Εφαρμογής/Πιστοποίησης ISO:22000	149
10.5.3.Ενέργεια	150
10.5.4.Δαπάνες άλλης μορφής	151
10.6. Δαπάνες Προώθησης/ Διάθεσης	151
10.7. Αποσβέσεις	153
10.8. Τελικά Κόστη	153
10.9. Χρηματοδότηση Επιχείρησης	156
Κεφάλαιο 11: Χρηματοοικονομικά Στοιχεία Επιχείρησης	157
11.1. Πωλήσεις	157
11.2. Αποθέματα	159
11.3. Απαιτήσεις από πελάτες	160
11.4. Πιστώσεις σε προμηθευτές	160
11.5. Κεφάλαιο Κίνησης	160
11.6. Ταμειακές ροές	161
11.7. Κατάσταση Αποτελεσμάτων Χρήσης	162
11.8. Ισολογισμός	164
Κεφάλαιο 12: Αξιολόγηση της επιχείρησης	165
12.1. Αριθμοδείκτες	165
12.2. Καθαρά Παρούσα Αξία	167
12.3. Εσωτερικός Βαθμός Απόδοσης	168
12.4. Περίοδος Απόσβεσης Επένδυσης	169
Κεφάλαιο 13: Ευαισθησία της Καθαρής Παρούσας Αξίας	172
13.1. Παράμετροι Επένδυσης	172
13.2. Σημαντικότεροι παράμετροι επηρεασμού της NPV	175
Συμπεράσματα	177
Βιβλιογραφία	179
Παράρτημα	185

1^ο Μέρος: ΒΙΒΛΙΟΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Κεφάλαιο 1: Η Ιστορία της ελιάς

1.1. Ιστορική Αναδρομή

Η ιστορία της ελαιόδεντρου χάνεται στα βάθη των αιώνων και έχει προηγηθεί της ύπαρξης των ανθρώπων, με τους ιστορικούς να κάνουν λόγο για προϊόν της φύσης από την εποχή των παγετώνων.

Άρρηκτα συνδεδεμένη με τη Μεσόγειο και τους λαούς της, εδώ και περίπου 6000 χρόνια, υπήρξε βασικός πυλώνας της δημιουργίας πολιτισμού και της κοινωνικοοικονομικής πολιτείας που χτίστηκε.

Ως δώρο Θεού χαρακτηρίστηκε από τους αρχαίους μας προγόνους, καθώς ευδοκίμησε και προϋπήρξε από αυτούς, ως ιερό δένδρο κυρίαρχο σε κάθε πεδιάδα και βουνό της Μεσογείου, προβάλλει ως μοναδικό σύμβολο του τόπου μας, σύντροφος των κατοίκων της και αντικείμενο λατρείας.

Πολλοί ιστορικοί θεωρούν ότι ο τόπος προέλευσης του ελαιόδεντρου είναι η Μικρά Ασία και η Συρία, λόγω της παρατήρησης και του εντοπισμού της «προγόνου» της σημερινής της μορφής, την αγριελιά, που οι βουνοπλαγιές τους είναι κατάφυτες από αυτή. Η εκδοχή αυτή στηρίζεται κυρίως στις πινακίδες που βρέθηκαν στην περιοχή Έλβα και αναφέρουν, σύμφωνα με τους ειδικούς τρόπους καλλιέργειας των ελαιοδέντρων. Χρονολογούνται περίπου το 3000π.Χ. Παρόμοιες πινακίδες βρέθηκαν και στην περιοχή της σημερινής Παλαιστίνης. Μέσω των κατοίκων των συγκεκριμένων περιοχών διαδόθηκε και καλλιεργήθηκε στην Μεσόγειο μεταγενέστερα με πρώτη περιοχή την Κύπρο και στη συνέχεια την Κρήτη.

Την παραπάνω θεωρία έρχονται να υποστηρίξουν ευρήματα στο χώρο της Αιγύπτου συναφή με την αγριελιά αλλά και ιστορικά κείμενα όπως του Θεόφραστου που κάνει λόγο για την καλλιέργεια του ελαιοκάρπου στην περιοχή της Αβυσηνίας και την Κυρηναϊκή Χερσόνησο. Η συστηματική καλλιέργεια από τους πρώτους αιγυπτιακούς πληθυσμούς οδήγησε στην εξάπλωσή της αρχικά στη νήσο της Αφροδίτης και στη συνέχεια στην Κρήτη, το Μαρόκο και την Τυνησία, για να φτάσει στη συνέχεια στην ηπειρωτική Ελλάδα και τη Νότια Ιταλία. Η παραπάνω θεωρία πάσχει στο γεγονός ότι δεν μπορεί να απαντήσει ουσιαστικά στο λόγο που λίγο μετά το 1750π.Χ. εμφανίζεται ολόκληρο το τόξο των λαών της Μεσογείου της Αφρικανικής Ηπείρου να μην έχει καμία εμπορική δραστηριότητα που να συνδέεται με την ελιά και το ελαιόλαδο. Αν και οι ιστορικοί επισημαίνουν, ότι λόγω αλλαγής κλίματος και μαζικές μετακινήσεις πληθυσμών, ήταν δυνατόν να χαθεί μέρος των καλλιεργειών, αλλά και η στροφή σε άλλους είδους καλλιέργειες όπως τα σιτηρά είναι πιθανά αίτια της. Εντούτοις αδυνατούν να δώσουν επαρκή εξήγηση στην ολική απαγκίστρωση του πληθυσμού από την ελαιοκομία.

Η παρουσία βέβαια της ελιάς και του ελαιολάδου, εξακολουθεί να υπάρχει στα αρχαία κείμενα που συνδέονται με την Αίγυπτο. Ο Φαραώ για παράδειγμα, σύμφωνα με τα γραπτά του Ραμσή του τρίτου, είχε αφιερώσει το εκλεκτότερο λάδι στις λυχνίες προς τιμήν του

θεού του Ήλιου Ρα. Είναι γνωστό δε και το τελετουργικό κατά το οποίο οι Αιγύπτιοι άλειφαν με ελαιόλαδο τους νεκρούς ενώ τους έραιναν με κλαδιά ελιάς. Σε σχέση με την Κύπρο ο Στράβωνας την αποκαλούσε «ευέλαιο», που σήμαινε πως το λάδι της Κύπρου θεωρούνταν στον τότε γνωστό κόσμο ιδιαίτερα ελαφρύ και με πεπτικές ιδιότητες.

Στην Παλαιά διαθήκη επίσης είναι πολύ συχνό το φαινόμενο να συναντάμε προτάσεις ή αφηγήσεις που να περικλείουν την ελιά ή το ελαιόλαδο, με πιο τρανταχτή την περίπτωση της Κιβωτού του Νώε και τον Νώε να ζητά ελαιόλαδο για να ανάψει τη λυχνία ώστε να μετρήσει τα ζώα.

Νεότερες έρευνες όμως από τον 19^ο αιώνα από ξένους και Έλληνες επιστήμονες (Αναγνωστάκης, 1951) απέδειξαν, με τη μέθοδο της γύρης, ότι η ελιά ευρίσκεται στο χώρο της Μεσογείου από την Νεολιθική εποχή και μάλιστα σαν τόπο καταγωγής της ορίζουν την περιοχή της Κρήτης. Την άποψη αυτή έρχεται να ενισχύσει περαιτέρω και η ελληνική «μυθολογία» που θεωρεί την ελιά Αθηναϊκή και η εξαγωγή της έγινε από τους πρώιμους κατοίκους της Ελλαδικής επικράτειας (Ιωνικά φύλα ή αλλιώς Πελασγοί) στα πέρατα της Οικουμένης, δίνοντας μαζί πλούτο, ευημερία και σοφία. Δεν είναι καθόλου τυχαίο άλλωστε πως η Θεά Αθηνά εμφανίζεται να λογομαχεί με τον Ποσειδώνα για την κυριαρχία επί της πόλης των Αθηνών, με τελική επικράτηση της πρώτης προσφέροντας στους πολίτες ένα κλάδο ελιάς.



Εικόνα 1.1. Η θεά Αθηνά προσφέρει κλάδο ελιάς και ελαιόλαδο

Θεωρείται βέβαιο όμως, ότι στη Μεσόγειο όλοι οι λαοί αναγνωρίζοντας τον πλούτο που προσέφερε η ελιά, είχαν συγκεκριμένες πρακτικές και αρχές με τις οποίες μεριμνούσαν για

τις καλλιέργειες τους, μέθοδοι που παραπέμπουν με την αυστηρότητά τους στις σημερινές Ορθές Γεωργικές Πρακτικές. Η ελιά δεν ήταν απλά μια τροφή και εργασία, αλλά μέσο κυριαρχίας και σύμβολο λατρείας, κάτι που αποτυπώνεται στους εμπορικούς κώδικες του 2.500 π.Χ. αλλά πολύ περισσότερο στις παραδόσεις. Δεν θα μπορούσε να είναι τυχαίο ότι λόγω αυτής της «κληρονομιάς» και της ιστορίας η ελιά σαν δέντρο παίρνει στη Βοτανολογία την ονομασία «*Olea europaea*», αποτελώντας ως και τις μέρες μας τη βασικότερη γεωργική εργασία στο τόξο των λαών της Μεσογείου. Το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου μάλιστα σε έρευνα του το 2008 όρισε ως ποσοστό κάλυψης γεωργικών εκτάσεων της ελαιοκομίας το 98% στη Μεσόγειο. Το ελαιόδεντρο συνέβαλε επίσης και στην διατήρηση του οικοσυστήματος και βοήθησε στην παρεμπόδιση της διάβρωσης των εδαφών.

1.2.Ελιά και Ελλάδα: Δύο έννοιες ταυτόσημες

Η ελληνική ιστορία βρίθκει από κείμενα, παραδόσεις, και μαρτυρίες για τη σύνδεση του ελλητισμού με το δέντρο της ελιάς και τους καρπούς του. Για τους Έλληνες προγόνους μας η ελιά σηματοδοτεί την πορεία σε ένα ανώτερο στάδιο πολιτισμού. Η μορφή της απεικονίστηκε σε νομίσματα, σε περίφημες τοιχογραφίες, εισχώρησε στη λατρεία και ταυτίστηκε με πόλεις ιερά και θεούς.

Η συστηματική καλλιέργεια της ελιάς, που μπορεί να ξεκίνησε από τους κατοίκους της νεολιθικής Κρήτης συνέβαλε στην ανάπτυξη του Μινωικού Πολιτισμού. Επίσης, στην Κνωσό από τις ανασκαφές βρέθηκαν καρποί ελιάς της Πρώιμης εποχής του Χαλκού.



Εικόνα 1.2. Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου στην Αρχαία Ελλάδα σε αμφορέα που βρέθηκε στην Κρήτη

Ο Όμηρος είχε αποκαλέσει το ελαιόλαδο «υγρό θησαυρό» και στους χρόνους του το ελαιόλαδο χρησιμοποιούταν από τους αθλητές και τους πολεμιστές, ως μέσο απαλοιφής της αφυδάτωσης του σώματος αλλά και για τον καλλωπισμό των γυναικών, που το άλειφαν στο κορμί τους.

Ο Ιπποκράτης δε, έχει χαρακτηρίσει το ελαιόλαδο ως «μεγάλο θεραπευτή» και από τα κείμενα που σώζονται, οι τεχνικές που χρησιμοποιούσε για τα ιατρικά περιστατικά αλλά και τη διατροφή για αποφυγή ασθενειών, περιελάμβαναν την ελιά και το ελαιόλαδο ως απαραίτητο συστατικό.

Ο Σόλων με τη σειρά του έγινε ο πρώτος κυβερνήτης που νομοθέτησε υπέρ της ελιάς, θεωρώντας τη ως δείγμα πλούτου και ευημερίας της πόλης, υποδεικνύοντας παράλληλα προς τους Αθηναίους να εμπλουτίζουν τη γη με ελαιόδεντρα. Μάλιστα είχε αυστηροποιήσει τόσο τους νόμους που κάθε πολίτης που συλλαμβανόταν, με την κατηγορία της κοπής ελαιοδέντρου ή ακόμη και κλαδιού, εξορίζονταν, ενώ για κάποιες ακραίες περιπτώσεις τιμωρούνταν και με θάνατο.

Στη Νίσυρο και στη Σαντορίνη βρέθηκαν φυτικά απολιθώματα ελαιοδέντρου που χρονολογούνται 50.000 με 60.000 χρόνια π. Χ.. Η «Ελαΐς» υπήρξε κόρη του Ανίου και της Δωρίππης που σκοπό είχε να προστατεύει την ελαιόδεντρο και τον καρπό του. Άλλωστε το τρίπτυχο της ευημερούσας πόλης κατά τον Πλάτωνα υπήρξε το Λάδι/Ελιά – Κρασί – Σιτάρι που επέτρεπε την αυτάρκεια και την ανεξαρτησία της, ενώ τα παραπάνω προϊόντα τα ταύτιζε με την ελληνική γη, όπως άλλωστε έκανε και ο Αριστοτέλης που ανήγαγε την καλλιέργεια του ελαιοδέντρου σε επιστήμη.

Η Σάμος ονομαζόταν λόγω της πυκνής βλάστησης σε ελαιόδεντρα «Ελαιόφυτος», ενώ παρόμοια χαρακτηριστικά είχε η Χίος και η Λέσβος. Οι Αθηναίοι μάλιστα στον ιερό βράχο της Ακρόπολης είχαν φυτέψει ελιές που τις φρουρούσαν στρατιώτες και ταυτόχρονα τις περιποιούνταν. Ήταν ένα σύμβολο σοφίας, υγείας και δύναμης. Ο Σοφοκλής μάλιστα στον Οιδίποδα επί Κολωνό γράφει: *«Η σταχτόχλωμη ελιά, η παιδοτρόφα που ποτέ κανείς ή νέος ή γηραιός με χέρι εχθρικό θα σώσει να αφανίσει γιατί απάνω της τα πάντα ανοιχτά ο Μόριος Δίας και η γλαυκόχλωμη Αθηνά έχουν τα μάτια»*

Ο Ηρόδοτος αναφέρει πως ένας από τους λόγους κυριαρχίας της πόλης των Αθηνών ήταν και η συνεχής καλλιέργεια ελαιοδέντρων, με τον Περικλή να επιβάλλει νόμους για τις γεωργικές αρχές, καθιστώντας την Ελλάδα το κέντρο του κόσμου στην ελαιοκομία τον 5^ο π.Χ. αιώνα. Στους Παναθηναϊκούς αγώνες άλλωστε είναι γνωστό πως οι νικητές εκτός από το κλαδί της ελιάς, έπαιρναν και ως αμφορέα λάδι.



Εικόνα 1.3. Νόμισμα στην Αρχαία Ελλάδα απεικονίζει ελλανοδίκη να τρέχει με το κλαδί της ελιάς ανά χείρας, κατά τη διάρκεια των Ολυμπιακών Αγώνων

Με κοιτίδα την Ελλάδα, η ελιά εξαπλώθηκε σε άλλες χώρες της Μεσογείου, στη Σικελία, στην Ιβηρική και στα Βόρεια παράλια της Αφρικής. Καθώς αναφέρει ο Άγγλος ιστορικός Alfred Zimperi, η ελιά μπορεί να θεωρηθεί σαν ένα ιθαγενές δέντρο της Ελλάδας, που από εδώ έκανε το γύρο της Μεσογείου, αρχίζοντας από την Ιταλία τον 20ο αιώνα π.Χ.. Επίσης Έλληνες άποικοι έφεραν την καλλιέργεια της ελιάς στη Νότια Γαλλία, ενώ οι Ρωμαίοι τη διέδωσαν στην Ισπανία και στην Πορτογαλία.

Κατά την εποχή του Βυζαντίου η καλλιέργεια έγινε ακόμη πιο συστηματική και οι γεωργοί ανέπτυξαν νέες εφαρμογές για την λίπανση και την θραύση του καρπού, ενώ για πρώτη φορά, σύμφωνα με τα μέχρι τώρα δεδομένα, έχουμε την καταγραφή ότι οι ελαιόκαρποι συντηρούνταν σε μεγάλα δοχεία νερού με άλμη και διάφορα συντηρητικά.

Στενή σχέση η ελιά έχει και με την Ορθόδοξη πίστη μας καθώς υφίσταται προστάτιδα της ελιάς, η Παναγία η Ελαιοβρύτισσα, εικόνισμα της οποίας βρίσκεται στην Ιερά Μονή Βατοπεδίου. Στην Τήνο επίσης, την Κυριακή των Βαΐων, το έθιμο αλλάζει και προσαρμόζεται στα ελληνικά δεδομένα, με τους πιστούς να ραίνουν το δρόμο προς την Εκκλησία με κλαδιά ελιάς. Και στην τουρκοκρατία η βασική ασχολία των γηγενών και των Ελλήνων υπήρξε η ελαιοκομία. Μάλιστα στα νησιά μας Έλληνες αγρότες κατά τον 17^ο αιώνα μ.Χ. έγιναν σημαντικοί έμποροι και μεγαλογαιοκτήμονες.



Εικόνα 1.4. Ο Πλούτωνας προσφέρει στην Περσεφόνη βρώσιμη ελιά

Σήμερα η Ελλάδα εξακολουθεί να είναι παγκόσμια δύναμη στην παραγωγή βρώσιμης ελιάς, με πάνω από 100 χιλιάδες τόνους παραγωγής ετησίως, καθιστώντας τη 2^η στην Ε.Ε. και 4^η παγκοσμίως αντίστοιχα.

Στη χώρα μας καλλιεργούνται πάνω από 200 διαφορετικές ποικιλίες, με πιο γνωστές αυτές των «Καλαμών», «Θρουμπολιάς» και «Κονσερβολιάς».

Η ελαιοκομία αποτελεί τη βασική αγροτική/γεωργική απασχόληση του γηγενούς πληθυσμού, ενώ η ελιά καλλιεργείται στους 50 από τους 54 νομούς της χώρας και υπολογίζεται ότι υπάρχουν περίπου 170 εκατομμύρια ελαιόδεντρα και 80 εργοστάσια επεξεργασίας επιτραπέζιας ελιάς.

Ωστόσο, παρά τη δεδομένη δυναμική του περιβάλλοντος και τη γνώση της ελαιοκαλλιέργειας, οι Έλληνες παραγωγοί και κατ' επέκταση οι Έλληνες επενδυτές δεν έχουν εκμεταλλευτεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις δυνατότητές του προϊόντος.

2. ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η Επιτραπέζια Ελιά

2.1. Βοτανολογικά

Από βοτανικής πλευράς το ελαιόδεντρο ανήκει στην οικογένεια Oleaceae και στο είδος *Olea europaea*, το μοναδικό που δίνει εδώδιμους καρπούς. Το είδος *Olea europaea* περιλαμβάνει 35 είδη αειθαλών δέντρων και θάμνων. Είναι το μόνο καρποφόρο δέντρο που θεωρείται και είναι αθάνατο λόγω της τιτάνιας δύναμης που έχει να επιβιώνει σε κάθε περίπτωση. Ζει κατά μέσο όρο 1000 χρόνια και ακόμη και αν ξηραθεί ο κορμός αναφύεται άλλος από τις ρίζες.

Στη βιβλιογραφία αναφέρονται και έχουν γίνει αποδεκτά τα υποείδη:

- *Olea europaea* var. *sativa*,
- *Olea europaea* var.
- *olivaster* και
- *Olea europaea* var. *oleaster*.

Το πρώτο υποείδος έχει συμπεριλάβει το σύνολο των καλλιεργούμενων ποικιλιών ελαιόδέντρου, οι οποίες από πλευράς τεχνολογικής χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες ανάλογα με τον τρόπο χρησιμοποίησης του καρπού τους σε α) επιτραπέζιες ή βρώσιμες που παράγουν καρπό για επιτραπέζια κατανάλωση, β) ελαιοποιήσιμες που παράγουν καρπό για ελαιοποίηση και γ) ποικιλίες διπλής χρήσης που παράγουν καρπό και για τους δύο σκοπούς. Το δεύτερο υποείδος συμπεριλαμβάνει όλες τις αγριελιές που αυτοφύονται σε ορισμένες περιοχές της Μεσογείου. Το τρίτο υποείδος συμπεριλαμβάνει τα δενδρύλλια που προέρχονται από τα κουκούτσια των ποικιλιών της ήμερης ελιάς και έχουν χαρακτηριστικά αγριελιάς.

Ο καρπός της ελιάς χρησιμοποιήθηκε για ελαιοποίηση, δηλαδή ως πρώτη ύλη για την παραλαβή του ελαίου σε καθαρή μορφή, και αξιοποιήθηκε ολόκληρος ως τροφή έπειτα από κάποια υποτυπώδη επεξεργασία (επιτραπέζια κατανάλωση).

Το δέντρο της ελιάς παρουσιάζει ορισμένες ιδιαιτερότητες. Είναι δέντρο αειθαλές, μακρόβιο και εύκολα ανανεούμενο. Πολλαπλασιάζεται αγενώς, αφού και τα δενδρύλλια που αναπτύσσονται από κουκούτσια διασταυρώνονται με τις επιθυμητές ποικιλίες, είναι σταυρογονιμοποιούμενο και ανεμόφιλο (τα άνθη του γονιμοποιούνται με γύρη άλλης ποικιλίας που μεταφέρεται μέσω του αέρα) και εύκολα προσαρμοζόμενο σε μικροκλίματα.

Ο κορμός της είναι κυλινδρικός, ομαλός στα νεαρά δέντρα και ανώμαλος στα μεγάλης ηλικίας δέντρα λόγω εμφάνισης πάνω σ' αυτό εξογκωμάτων διάφορου μεγέθους. Σε μερικά ελαιόδεντρα και κυρίως στην ποικιλία " Λιανολιά ", πάνω στον κορμό τους σχηματίζονται κοιλώματα από σάπισμα του ξύλου.

Ο φλοιός στα νεαρά ελαιόδεντρα είναι λείος και τεφροπράσινος, ενώ στα ενήλικα ρυτιδωμένος, και χρώματος τεφρού ή σκοτεινού. Το ξύλο έχει χρώμα κιτρινωπό προς το εξωτερικό και σκοτεινό προς την εντεριώνη. Σε εγκάρσια τομή παρουσιάζει ακανόνιστους δακτυλίους, που δεικνύουν ακανόνιστη βλάστηση, αντίθετα με τα φυλλοβόλα δέντρα, τα οποία έχουν ευκρινείς δακτυλίους, που διευκολύνουν στην αναγνώριση της ηλικίας τους.

Το ξύλο της ελιάς προσβάλλεται από μυκητολογικές ασθένειες, κυρίως σε περιοχές με πολλές βροχοπτώσεις, που το καταστρέφουν και δημιουργούν τις κοιλότητες στον κορμό ή τους βραχίονές της.

Τα άνθη της ελιάς διακρίνονται σε δύο τύπους : α) τα τέλεια, που έχουν ανεπτυγμένους τους στήμονες και τον ύπερο και β) τα ατελή ή στημονοφόρα, που έχουν ανεπτυγμένους μόνο τους στήμονες

Το ελαιόδεντρο είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό και μπορεί να επιβιώσει σε περιοχές με ελάχιστες βροχοπτώσεις και με ιδιαίτερη ξηρασία. Η ελιά είναι δέντρο που ευδοκμεί σε ξηροθερμικές περιοχές και παράγει καρπό ακόμη και σε πετρώδη και άγονα εδάφη. Σε αρδευόμενες και γόνιμες περιοχές είναι αποδοτικότερο και παρουσιάζει γρηγορότερη και εντονότερη ανάπτυξη.

Φαίνεται ότι ο κληρονομικός του μηχανισμός είναι πολύ ευέλικτος και επιδεκτικός σε διαδικασίες μεταλλαγών, επιλογής και προσαρμογής γιατί μόνο έτσι μπορεί να εξηγηθεί η εξέλιξη διαμέσου των αιώνων 600 και πλέον ποικιλιών ήμερης ελιάς που καλλιεργούνται ανά την υφήλιο.

Το περιβάλλον είναι εκείνο που προσδιορίζει τα φυτά τα οποία αναπτύσσονται σε μια περιοχή και στη συνέχεια τα φυτά προσδιορίζουν τα είδη των ζώων που θα επικρατήσουν στον ίδιο χώρο. Αυτό το αξίωμα της Βιολογίας επιβεβαιώνει το ότι η λεκάνη της Μεσογείου ήταν το ιδεωδέστερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον για την ανάπτυξη του ελαιόδεντρου. Το τελευταίο με την καλλιέργεια του περιχαράκωνει μια ευρεία περιοχή με ειδικό κλίμα, αποκλειστικό για την περιοχή, που είναι διεθνώς γνωστό ως "Μεσογειακό".

Ο καρπός του ελαιόδεντρου είναι η μοναδική δρύπη του φυτικού βασιλείου που μπορεί να συγκομισθεί από τη φάση του πράσινου χρωματισμού ως τη φάση της ωρίμανσης και της υπερωρίμανσης και να αποτελέσει πρώτη ύλη για τη βιομηχανία της επιτραπέζιας ελιάς. Εφαρμόζονται εξειδικευμένες και εξεζητημένες τεχνολογίες με αποτέλεσμα να παράγεται και να κυκλοφορεί στην αγορά μια ολόκληρη γκάμα τελικών προϊόντων.

2.2. Νομοθεσία και Ορισμός επιτραπέζιας ελιάς

Σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου ως επιτραπέζια ελιά θεωρείται ο υγιής καρπός καθορισμένων ποικιλιών του καλλιεργούμενου ελαιοδέντρου, που συγκομίζεται σε κατάλληλο στάδιο ωριμότητας και ποιότητας ώστε μετά από κατάλληλες μορφές συντήρησης να δώσει ένα βρώσιμο προϊόν. Στην επεξεργασία μπορούν να χρησιμοποιηθούν διάφορα υλικά ή αρτύματα. Κάθε μέθοδος επεξεργασίας στοχεύει στην αποικοδόμηση του φαινολικού γλυκοζίτη «ελαιοευρωπαϊνή» που προσδίδει πικρή γεύση καθιστώντας ανίκανη προς άμεση τροφή την ελιά.

Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών η επιτραπέζια ελιά εμπίπτει στην κατηγορία προϊόντων φυτικής προέλευσης που συντηρούνται με αλάτι, ξύδι, λάδι και οινόπνευμα. Ειδικότερα είναι «ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί της ευρωπαϊκής ελιάς που διατίθενται για

κατανάλωση κατόπιν επεξεργασίας και που έγιναν διατηρήσιμοι είτε με αλάτισμα, είτε τοποθετήθηκαν σε άλμη σε ξύδι ή σε ελαιόλαδο»

2.3.Χημική Σύσταση Ελαιοκάρπου

Ο καρπός του ελαιόδεντρου είναι δρύπη με μήκος μεγαλύτερο από την κεντρική διάμετρό του. Ο λόγος της διαμέτρου προς το μήκος ποικίλει ανάλογα με το είδος. Οι καρποί στην αρχική τους κατάσταση είναι πράσινοι αλλά κατά τα επόμενα στάδια ωρίμανσης μπορεί το χρώμα τους να μεταβληθεί σε πορφυρό και μαύρο. Το μέσο βάρος κυμαίνεται από 1,5γρ. έως 12γρ, το μέσο μήκος από 1 έως 3 cm και η εγκάρσια διάμετρος από 1 με 2 cm.

Ο καρπός χωρίζεται σε δύο κύρια μέρη. Το περικάρπιο και το ενδοκάρπιο (πυρήνας και κουκούτσι αντίστοιχα). Το περικάρπιο αποτελείται από το εξωκάρπιο (φλοιός) ή μεμβράνη και το μεσοκάρπιο (πούλπα) ή σάρκα που αντιστοιχεί στο 65 με 83% του συνολικού βάρους και έχει ιστούς πλούσιους σε λάδι και νερό. Το ενδοκάρπιο που περιέχει το ενδοσπέρμιο αντιστοιχεί στο 13 με 30% του συνολικού βάρους. Περιβάλλεται από λεπτή και ελαστική μεμβράνη και είναι πλούσιο σε πρωτεΐνη και λάδι.



Εικόνα 2.1. Δομή του ελαιοκάρπου

Η μέση χημική σύσταση του ελαιοκάρπου είναι η εξής:

- Νερό 50% – 70%
- Πρωτεΐνες 1,5% – 3%
- Έλαιο 22%
- Υδατάνθρακες 19%
- Κυτταρίνη 6%
- Ανόργανες ύλες 1,5%

Σημαντικά συστατικά του ελαιοκάρπου είναι επίσης οι πηκτίνες, τα οργανικά οξέα, οι χρωστικές (χλωροφύλλες) και γλυκοζίτες των φαινολών. Καθώς επίσης και οι λιποξυγενάση, φαινολοξειδάση και λιπάση.

Παρακάτω επιχειρούμε να κάνουμε μια πιο αναλυτική ανάλυση των συστατικών του καρπού καθώς και το πώς επηρεάζουν το τελικό προϊόν.

2.3.1. Νερό

Το νερό είναι ένα από τα κύρια συστατικά του ελαιοκάρπου και αντιπροσωπεύει το 70% περίπου του νωπού βάρους. Η ποσότητα του νερού στο νωπό ελαιόκαρπο, έχει ιδιαίτερη σημασία γιατί επηρεάζει σημαντικά το σχήμα που παίρνει αυτός. Έτσι το σχήμα του καρπού είναι κανονικό όταν τα κύτταρα βρίσκονται σε πλήρη σπαργή και συρρικνώνεται όταν το ποσοστό του νερού είναι λιγότερο από το κανονικό.

Μέσα στο νερό του κυτταρικού χυμού βρίσκονται διαλυμένα τα σάκχαρα, τα οργανικά οξέα, οι ταννίνες, η ελευρωπαΐνη και τα άλλα συστατικά. Η ποσότητα του νερού που περιέχεται στον ελαιόκαρπο, εξαρτάται από το στάδιο ανάπτυξης του, την ποικιλία και τις συνθήκες, οι οποίες επικρατούν κατά την ωρίμανση.

Πριν από αρκετά χρόνια ο Guess(1968, Ποντίκης 2000) και οι συνεργάτες του μετά από μελέτες ανακάλυψαν για τη σχέση νερού - λαδιού στον ελαιόκαρπο ότι όσο αυξάνεται η ελαιοπεριεκτικότητα τόσο ελαττώνεται η περιεκτικότητα του νερού.

2.3.2. Ελευρωπαΐνη

Η ελευρωπαΐνη είναι ένα άλλο συστατικό του καρπού, στο οποίο οφείλεται η πικρή του γεύση. Η ουσία αυτή είναι μια πολυφαινόλη και συναντάται σε σημαντικό ποσοστό στον άγουρο ελαιόκαρπο. Στον ώριμο, η περιεκτικότητα είναι μικρότερη και στον υπερώριμο φτάνει σε χαμηλά επίπεδα και πολλές φορές δεν συναντάται καθόλου. Αυτός είναι και ο λόγος για το οποίο οι ώριμες ελιές πικρίζουν λιγότερο από τις άγουρες. Το χρώμα των μαύρων ώριμων ελιών οφείλεται, μερικά τουλάχιστον, στα προϊόντα οξείδωσης της ελευρωπαΐνης. Η ελευρωπαΐνη ανακαλύφθηκε το 1908 από τους Bourquelot και Vintilesco και πρέπει να σημειωθεί ότι η ελευρωπαΐνη παρουσιάζει ακόμη και φαρμακευτικές ιδιότητες.

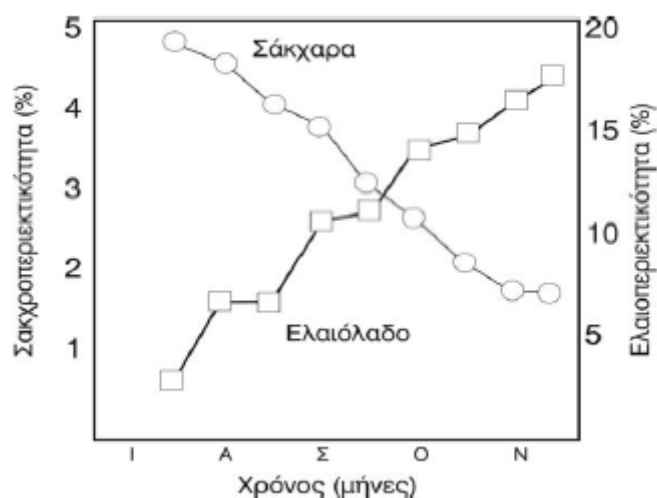
2.3.3. Σάκχαρα

Απλά σάκχαρα όπως είναι η γλυκόζη, η φρουκτόζη, η μανόζη, η γαλακτόζη και η σακχαρόζη υπάρχουν στον καρπό της ελιάς. Η σακχαρόζη συναντάται σε πολύ μικρές ποσότητες και σχεδόν εξαφανίζεται με την υπερωρίμανση του καρπού.

Στο σπέρμα του ενδοκαρπίου διαπιστώθηκε η παρουσία της γλυκόζης και σε μικρότερες ποσότητες της φρουκτόζης.

Η ποσότητα των σακχάρων του καρπού έχει ιδιαίτερη σημασία για τις βρώσιμες ποικιλίες ελιάς καθώς αποτελούν τον κρισιμότερο παράγοντα στην τελική ζύμωση. Μεγάλη ποσότητα ζαχάρων είναι επιθυμητή στην περίπτωση παρασκευής πράσινων ελιών γιατί

κατά την γαλακτική ζύμωση σχηματίζεται γαλακτικό οξύ από τα σάκχαρα που υπάρχουν στον καρπό, το οποίο συντηρεί τις ελιές και προσδίδει σ' αυτές ιδιαίτερη γεύση.



Εικόνα 2.2. Διακύμανση της ελαιοπεριεκτικότητας και της σακχαροπεριεκτικότητας συναρτήσει του χρόνου στον ελαιόκαρπο.

Πηγή: olive.gr

2.3.4. Πρωτεΐνες

Ο ελαιόκαρπος περιέχει πρωτεΐνες σε μία συγκέντρωση 1,5 - 3%. Η περιεκτικότητα αυτή εξαρτάται από το στάδιο ωριμότητας και την ποικιλία. Στον ελαιοπυρήνα η ποσότητα σε πρωτεΐνες είναι κάπως μεγαλύτερη και κυμαίνεται από 2-5% και πολλές φορές πέρα από τα όρια αυτά.

Στις πρωτεΐνες του ελαιοκάρπου, περιέχονται σχεδόν όλα τα κύρια αμινοξέα που συναντώνται στους άλλους φυτικούς ιστούς. Κατά την εξαγωγή του ελαίου οι πρωτεΐνες σχηματίζουν γαλάκτωμα με τις λιπαρές ουσίες εμποδίζοντας έτσι το ελαιόλαδο που παράγεται να είναι διαυγές.

2.3.5. Λιπαρές Ουσίες

Τα κυριότερα λιπαρά οξέα που περιέχονται είναι το ελαϊκό, το λινελαϊκό, το λινολενικό, το παλμιτικό και το στεατικό, η αναλογία των οποίων μεταβάλλεται κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης. Απαντώνται στον καρπό σε ποσότητα 15 - 30% κυρίως στο μεσοκάρπιο και στο σπέρμα ενώ μικρή ποσότητα συναντάται και στο ενδοκάρπιο, η οποία, όμως, μπορεί να εξαχθεί μόνο με εκχύλιση. Άλλες λιπαρές ουσίες που περιέχονται κηρώδους μορφής (όπως η κουτίνη) διαποτίζουν την επιδερμίδα και την καθιστούν αδιάβροχη.

2.3.6. Βιταμίνες

Απαντώνται κυρίως οι βιταμίνες Ca στο επικάρπιο, A1, B1, B2 και D στο μεσοκάρπιο και στο σπέρμα.

2.3.7. ΑΛΛΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ

Στη σάρκα του καρπού της ελιάς συναντώνται εκτός από τα τριγλυκερίδια, στερογλυκοζικές, κερεμπροζικές και σουλφολίπη.

Ταννίνες σε πολύ μικρό ποσοστό 1,5 – 2% του βάρους της ελαιόμαζας που όμως συμβάλουν στη μείωση της πικρής γεύσης.

Ακόμη άλλα ανόργανα συστατικά σε πολύ μικρή αναλογία όπως: Ca, K, Na, Mg, Mn, Fe, Zn, Cl και P.τα οποία συμμετέχουν ως δομικά στοιχεία. Είναι χαρακτηριστικό ότι το κάλιο καλύπτει το μεγαλύτερο ποσοστό συγκριτικά με τα άλλα στοιχεία.

Χρωστικές ουσίες σε πολύ μικρή αναλογία, λιποδιαλυτές, κυρίως χλωροφύλλες καικαροτενοειδή, και υδατοδιαλυτές κυρίως ανθοκυάνες. (Αλυγιζάκης, 1982)

Πίνακας: Θρεπτική ανάλυση των διαφορετικών ειδών ελιάς

Ελιές [στα 100 g]	Ελιές καλαμών	Ελιές Καλαμών βιολογικές	Μαύρες σταφιδοελιές Κρήτης	Ελιές πράσινες τσακιστές Κρήτης	Ελιές Χαλκιδικής πράσινες
Θερμίδες σε Kcal	204	234	393	320	170
Πρωτεΐνες σε g	1,5	1,6	1,9	2,1	1,1
Υδατάνθρακες σε g	0,2	0,3	0,2	0,1	0,1
Λίπη σε g	21,9	25,2	42,7	34,6	18,4
Νερό σε g	68	62,5	33,1	49,1	71,5
Φυτικές ίνες σε g	-	-	-	-	-
Βιταμίνη Α σε μg	-	-	-	200	200
Ασβέστιο σε mg	71	89	76	59	94
Κάλιο σε mg	152	79	-	-	91
Μαγνήσιο σε mg	52	56	113	77	55
Νάτριο σε mg	577	787	-	-	651
Σίδηρος σε mg	2,7	5,2	6,9	-	5
Φώσφορος σε mg	248	380	352	322	260
Σελήνιο σε μg	-	-	-	4,7	-
Χρώμιο σε μg	2,3	13,5	-	-	-

Εικόνα 2.3. Θρεπτική αξία ελαιοκάρπου κατά ποικιλία.

Πηγή: <http://elies-ladikalamatiano.gr/>

2.4. Ποιοτικά Χαρακτηριστικά Ελαιοκάρπου

Το πιο σημαντικό στάδιο πριν την επεξεργασία της επιτραπέζιας ελιάς είναι το στάδιο της συγκομιδής. Σύμφωνα με τα εγχειρίδια και τους ειδικούς επιστήμονες η συλλογή πρέπει να γίνεται λίγο πριν το στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του καρπού. Όταν δηλαδή το χρώμα του φέρνει προς το κίτρινο. Ο κύριος λόγος αυτής της χρονικής περιόδου συλλογής είναι γιατί διευκολύνεται το στάδιο της ζύμωσης και οι ελιές ξεπικρίζονται. Σε περίπτωση που συλλεχθούν σε μεταγενέστερο στάδιο όταν και είναι μαλακές τότε η συντήρηση δυσκολεύει και η πιθανότητα να χαλάσουν ή να εκτεθούν σε κινδύνους (χημικούς κυρίως) είναι

μεγαλύτερη. Πάντα όμως το στάδιο της συγκομιδής προσδιορίζεται από το τελικό προϊόν – στόχο.

Μετά τη διαλογή και την επεξεργασία θα πρέπει να είναι καθαρές και χωρίς ανεπιθύμητη γεύση ή οσμή, και χωρίς ατέλειες που θα επηρέαζαν την ποιοτική τους σύνθεση και κατ' επέκταση τη συντήρησή τους. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν οποιαδήποτε μεταβολή ή εκτροπή από τη ζύμωση και θα πρέπει να έχουν ομοιόμορφο χρώμα και σχήμα. Και να μην υπάρχουν παθογόνοι οργανισμοί και τοξίνες.

Τα κύρια χαρακτηριστικά ποιότητας του ελαιοκάρπου περιγράφονται παρακάτω.

2.4.1.Συνολικό Μέγεθος

Διαφέρει από ποικιλία σε ποικιλία και επηρεάζεται και από το φορτίο του ελαιόδεντρου, την λίπανση, την άρδευση και άλλες τεχνικές που χρησιμοποιούνται. Ο λόγος βάρους της σάρκας και του βάρους του πυρήνα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μεγαλύτερος και να κυμαίνεται μεταξύ 5:1 και 12:1 καθώς είναι ο κύριος προσδιοριστικός παράγοντας για το αν η ελιά είναι προς βρώση.

2.4.2.Μέγεθος Πυρήνα

Οι ελαιόκαρποι χωρίζονται σε 3 κατηγορίες: α) Τις μικροπυρηνικές, β)τις μεσοπυρηνικές, και γ) τις μακροπυρηνικές. Οι πρώτες είναι οι καταλληλότερες για τη βιομηχανία. Ο πυρήνας θα πρέπει να απομακρύνεται εύκολα κατά το μάσημα ή κατά την εκπυρήνωση ώστε να γεμιστεί η ελιά με άλλα υλικά, όπως πιπεριά.

2.4.3.Επιδερμίδα Ελαιοκάρπου

Η επιδερμίδα θα πρέπει να είναι λεπτή και ελαστική ώστε να έχει αντοχή στα διάφορα στάδια της επεξεργασίας και συντήρησης.

2.4.4.Περιεκτικότητα σε Σάκχαρα

Η υψηλή περιεκτικότητα του καρπού σε ζυμώσιμα συστατικά αποτελεί προτέρημα και εξασφαλίζει επιτυχή ζύμωση. Τα ζυμώσιμα συστατικά μετατρέπονται κατά τη ζύμωση σε γαλακτικό οξύ που μαζί με το αλάτι της άλμης και την απουσία αέρα συμβάλλουν στην καλύτερη συντήρηση.

2.4.5.Περιεκτικότητα σε έλαιο

Για να μεγαλώσει η ποιότητα και η αξία του τελικού προϊόντος προϋπόθεση είναι η όσο το δυνατόν, λιγότερη από το 20% της σύστασης, περιεκτικότητα σε έλαια. Σε διαφορετική περίπτωση επηρεάζεται η υφή και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενώ οι καρποί είναι ευπαθείς στην τάγγιση.

2.4.6.Άρωμα και Γεύση

Εκτός από τις τεχνικώς μαύρες ελιές, όλοι οι άλλοι τύποι εμφανίζουν χαρακτηριστική οσμή. Η γεύση της βρώσιμης ελιάς οφείλεται κυρίως στο μαγειρικό αλάτι που διαχέεται στη σάρκα, σε οργανικά οξέα στην «ελαιοευρωπαϊνή» και σε άλλα φαινολικά συστατικά.

2.4.7.Υφή

Όσο μεγαλύτερη η συνεκτικότητα της σάρκας τόσο καλύτερο ποιοτικά θα είναι και το τελικό προϊόν. Φτάνει στο βέλτιστο σημείο στα πρώτα στάδια της ανάπτυξης του καρπού και στη συνέχεια μειώνεται σταδιακά/περιοδικά.

Κεφάλαιο 3. ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ και Ασθένειες της Ελιάς

Οι ανώμαλες καταστάσεις στην επεξεργασμένη ελιά χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

- Τις αλλοιώσεις λόγω φυσικών και χημικών παραγόντων και
- Τις ασθένειες λόγω κατά βάση μικροβιολογικών παραγόντων

3.1. Αλλοιώσεις

Οι αλλοιώσεις αφορούν κυρίως την υποβάθμιση της φυσικής υφής της ελιάς που εκδηλώνεται με συρρίκνωση (ζάρωμα) λόγω φυσικών/χημικών αιτιών και μαλάκωμα των ιστών της που οφείλεται σε χημικές αντιδράσεις και σε ένζυμα. Έχουμε επίσης και αλλοίωση του χρώματος του καρπού.

A) Συρρίκνωση ή Ζάρωμα

Έχει δύο τύπους τον μόνιμο και τον αναστρέψιμο. Όπως γίνεται κατανοητό στην πρώτη περίπτωση έχουμε κίνδυνο που επιφέρει την αλλοίωση όλων των στοιχείων της ελιάς ενώ στη δεύτερη ο ελαιόκαρπος ενδεχομένως να μην καταστραφεί. Οι κύριοι λόγοι εμφάνισης είναι υψηλή θερμοκρασία, η παρατεταμένη ξηρασία και η πυκνή άλμη.

B) Εκδορά της επιδερμίδας και φλυκταίνωση

Συμβαίνει κυρίως κατά το στάδιο της επεξεργασίας με αλκάλι, όταν διαλύεται το καυστικό νάτριο στο νερό και η θερμοκρασία του διαλύματος παραμένει ανώτερη των 15,5 με 22 βαθμών κελσίου.

Γ) Αεριοπάθηση

Μπορεί να οφείλεται σε μικροβιακή δράση που σημαίνει ότι αποτελεί ασθένεια του καρπού αλλά υπάρχει η πιθανότητα να οφείλεται σε έκλυση διοξειδίου του άνθρακα από τους ιστούς της ελιάς. Τότε εμφανίζονται σχισμές.

Δ) Μαλάκωμα

Όταν εμφανίζεται υπάρχει κίνδυνος να σημαίνει την πλήρη καταστροφή του καρπού και οι λόγοι είναι το ζεστό ή πυκνό διάλυμα αλκαλίου, η υψηλή θερμοκρασία και τα κυτταρινολυτικά ένζυμα του καρπού.

E) Γαλάκτωμα – Κυάνωση

Είναι εκείνη η περίπτωση που το χρώμα της ελιάς από βαθύ μαύρο γίνεται βαθύ κόκκινο ή από εξασθετισμένο μαύρο γίνεται εξασθετισμένο κυανό. Τότε ο καρπός καταστρέφεται και δεν μπορεί να καταναλωθεί.

3.2.Ασθένειες

3.2.1.Μυκητολογικές

i) Κυκλοκόνιο (*Cycloconium oleaginum*)



Εικόνα3.1. Κυκλοκόνιο

Η ασθένεια προκαλεί μεγάλη εξασθένηση των δένδρων λόγω της μεγάλης φυλλόπτωσης και μείωση της παραγωγής μέχρι ακαρπίας. Προσβάλλει τα φύλλα, τους μίσχους των φύλλων και τους ποδίσκους των ταξιανθιών. Χαρακτηριστικό σύμπτωμα είναι οι κηλίδες στα φύλλα με διάμετρο 2-12mm. Συνθήκες κατάλληλες για προσβολή αποτελούν η υψηλή υγρασία και θερμοκρασία 7-30° C με άριστη θερμοκρασία 16-20° C. Η αντιμετώπιση του βασίζεται στην εκτέλεση προληπτικών ψεκασμών. Συνήθως διενεργούνται δύο ψεκασμοί. Ο πρώτος αρχές φθινοπώρου πριν την έναρξη των βροχών και ο δεύτερος αρχές της άνοιξης.

ii) Γλοιοσπόριο (*Gleosporium olivarum*)

Προσβάλλει κυρίως τους καρπούς στο στάδιο της ωρίμανσης ή της πλήρους ωρίμανσης. Αρχίζει κυρίως από την κορυφή του καρπού. Αρχικά έχουμε την εμφάνιση μιας καστανής κηλίδας που σιγά, σιγά εξαπλώνεται. Το προσβεβλημένο μέρος ρυτιδώνεται και σε περίπτωση που εντοπιστεί θα πρέπει να απαληφθεί αμέσως. Οι θερμοκρασίες που διευκολύνουν την εξάπλωση των σπορίων του μύκητα είναι θερμοκρασίες μεταξύ 10 και 29 βαθμών ενώ η υγρασία πάνω από 90% αποτρέπει την εξάπλωσή του. Για την αντιμετώπισή του επίσης συνιστώνται προληπτικοί ψεκασμοί με χαλκούχα (Βορδιγάλειο πολτό κ.α.) τέλη Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου.

iii) Κερκόσπορα (*Cercospora cladosporioides*)

Προκαλεί την κηλίδωση στους καρπούς και τα φύλλα. Στους πράσινους καρπούς εμφανίζονται καστανές κηλίδες και είναι ελαφρά βυθισμένες με διάμετρο 4-8 mm. Είναι πιθανό επίσης στα φύλλα στο πάνω μέρος στην επιφάνεια του ελάσματος να εμφανίζονται κίτρινες περιοχές. Επικίνδυνη περίοδος είναι οι αρχές του Φθινοπώρου και ο Χειμώνας με αρκετό κρύο και για να αντιμετωπιστεί προτείνονται προληπτικοί ψεκασμοί με χαλκούχα.

3.2.2. Βακτηριολογικές

Καρκίνωση ή Φυματώση

Μια από τις πιο διαδεδομένες ασθένειες που παρατηρείται όταν υπάρχουν εξογκώματα στα κλαδιά, στον κορμό και στις ρίζες του ελαιόδέντρου. Η μόλυνση γίνεται συνήθως λόγω του παγετού και του χαλαζιού και η προσπάθεια αντιμετώπισής του γίνεται με χαλκούχα φάρμακα

3.3. Παράσιτα

a) Δάκος (*Dacus oleae*)



Εικόνα 3.2. Δάκος

Είναι μια μικρή μύγα μήκους 5mm με χαρακτηριστικό γνώρισμα μία σκοτεινή κηλίδα στην άκρη κάθε πτέρυγας. Έχει 3-4 γενεές το έτος. Αποτελεί το πιο παρατηρήσιμο παράσιτο και τη διαχειμάζει κυρίως ως νύμφη σε πεσμένους καρπούς στο έδαφος ή σε μικρό βάθος εντός του εδάφους και ως ενήλικο σε προφυλαγμένες θέσεις. Η ωοτοκία αρχίζει όταν ο καρπός πλησιάζει στο τελικό του μέγεθος (αρχές Ιουλίου). Κατά κανόνα εισάγει ένα αυγό ανά καρπό και σε περιπτώσεις πυκνού πληθυσμού ή λίγων καρπών παρατηρούνται και περισσότερες αποθέσεις αυγών ανά καρπό. Με την πτώση της θερμοκρασίας, τέλη φθινοπώρου-αρχές χειμώνα, σταματάει η ωοτοκία. Η προνύμφη ορύσσει στοά στο μεσοκάρπιο και όταν συμπληρώσει την ανάπτυξή της γίνεται νύμφη, μέσα στον καρπό το καλοκαίρι ή το φθινόπωρο στο έδαφος.

Οι ζημιές που προκαλούνται στον καρπό οφείλονται κυρίως στη προνύμφη που κατατρώνει το μεσοκάρπιο και δευτερευόντως στο τέλειο θηλυκό του οποίου τα άγονα νύγματα αποτελούν πύλες εισόδου του μύκητα *Camarosporium dalmaticum* που προκαλεί την ξεροβούλα στις άγουρες και τη σαπιοβούλα στις ώριμες ελιές. Η καταπολέμηση γίνεται στο μεγαλύτερο μέρος της από συνεργεία της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης. Για την παρακολούθηση του πληθυσμού αναρτώνται παγίδες στα δένδρα περί τα τέλη Ιουνίου, οι οποίες ελέγχονται ανά πενήνήμερο. Όταν ο πληθυσμός που θα συλληφθεί κριθεί επικίνδυνος (5 δάκοι και άνω/παγίδα κατά Μ.Ο.) τότε επεμβαίνουν τα συνεργεία με δολωματικούς ψεκασμούς.

b) Πυρηνοτρύτης (*Prays oleae*)

Είναι μια μικρή τεφρόλευκη ή ανοιτοκαστανή πεταλούδα μήκους 6-6,5 mm. Η προνύμφη είναι πρασινοκίτρινη με μήκος 7,5 με 8 mm. Έχει τρεις γενεές και προσβάλλει όλο το ελαιόδεντρο.

c) Ρυγχίτης (*Rhynchites cribripennis*)

Κολεόπτερο 5-6 mm με χαρακτηριστικό ρύγχος. Ολοκληρώνει μια γενεά σε 2 χρόνια. Τον πρώτο χρόνο βρίσκεται στο έδαφος και αφού ενηλικιωθεί στο δεύτερο έτος εμφανίζεται στην επιφάνειά του. Βγαίνουν από το έδαφος τους μήνες Απρίλιο – Μάιο και θρέφονται από τα φύλλα της πρώιμης περιόδου. Με το που εμφανίζονται και οι καρποί θρέφονται από αυτούς προκαλώντας τους πρώιμη πτώση. Κατά τους μήνες του καλοκαιριού ανοίγει μια οπή μέχρι τον πυρήνα και τοποθετεί εντός ένα αυγό που εκκολάπτεται και σε 10 ημέρες δημιουργώντας έτσι τις προνύμφες που κατά τα τέλη Οκτωβρίου (το πιο σύνηθες) ολοκληρώνουν την ανάπτυξή τους και ξαναμπαίνουν στο έδαφος για να ξανακάνουν τη διαδικασία από την αρχή.

d) Καλόκορη (*Calocoris trivialis*)



Εικόνα3.3. Καλόκορη

Μοιάζει με βρωμούσα με χρώμα τεφροπράσινο και 7-8mm. Έχει μια γενεά κάθε έτος και διαχειμάζει ως αυγό κυρίως σε ρωγμές του ελαιόδεντρου. Εμφανίζεται στον κορμό κατά το μήνα Απρίλιο όπου και μυζούν την τρυφερή βλάστηση και τους ανθοφόρους οφθαλμούς.

e) Βαμβακάδα ή Ψύλλα (*Eurhyllura olivina*)

Έχει χρώμα πράσινο και μήκος 2-3 mm. Σε ευνοϊκές θερμοκρασίες (20 με 25 βαθμών Κελσίου) μπορεί να γεννήσει έως και 100 αυγά πάνω στα φύλλα και τα κλειστά άνθη κατά τους μήνες της Άνοιξης. Οι προνύμφες εμφανίζονται την ίδια περίοδο παράγοντας κηρώδη λευκά εκκρίματα. Μυζούν κυρίως το χυμό των τρυφερών βλαστών.

Για την αντιμετώπιση των παραπάνω εχθρών πλην δάκου και κοκκοειδών, εκτελούνται οι ακόλουθοι ψεκασμοί. α) 1^{ος} Ψεκασμός τον Μάρτιο, β) 2^{ος} Ψεκασμός τον Απρίλιο πριν το άνοιγμα των ανθέων, γ) 3^{ος} Ψεκασμός τέλη Μαΐου-1ο 10ήμερο Ιουνίου.

Κεφάλαιο 4. Κατηγορίες επιτραπέζιας ελιάς

4.1. Γενικές κατηγορίες σύμφωνα με τα παγκόσμια πρότυπα

Σύμφωνα με τον κανονισμό ποιότητας των Ισπανών που είναι ταυτόχρονα και παγκόσμιος διακρίνουμε τις εξής κατηγορίες:

Πράσινες Ελιές: Είναι αυτές που μαζεύτηκαν πριν από την αλλαγή του χρώματός τους και έχουν αποκτήσει το κατάλληλο μέγεθος. Πράσινο με πρασινοκίτρινο. Συνεκτικές, χωρίς κηλίδες και χωρίς στίγματα σε διαφορετικό χρώμα από το φυσικό τους. Κάποιες γνωστές ποικιλίες είναι της Χαλκιδικής, η Βασιλακάδα, η Καρυδολιά και ορισμένες ξένες όπως η Gordal και η Ascolana.

Ξανθές: Μαζεύονται πριν την πλήρη ωρίμανση και έχουν χρώμα κόκκινο προς το ρόδινο.

Φυσικές μαύρες: Καρποί τους έχουν ωριμάσει πλήρως με φυσικό τρόπο ή βρίσκονται ελάχιστα πριν το στάδιο της πλήρους ωρίμανσης. Το χρώμα τους είναι πορφυρό, ιώδες ή μαύρο. Γνωστή ποικιλία είναι η Κονσερβολιά, η Καλαμών, και η ξένη ποικιλία Nicoise.

Ελιές μαυρισμένες με οξείδωση ή αλλιώς τεχνητά μαύρες ελιές : Λαμβάνονται από καρπούς που δεν είναι τελείως ώριμοι αλλά παίρνουν το μαύρο χρώμα κατά τη διαδικασία της οξείδωσης με ρεύμα αέρα. Διατηρούνται σε άλμη και συντηρούνται με αποστείρωση σε κλεισμένα δοχεία. Γνωστή ποικιλία οι Mission.

Οι παραπάνω κατηγορίες δεν είναι παρά μια μεγάλη γενίκευση για το πλήθος των επιτραπέζιων ελιών ωστόσο καθώς η βιομηχανία προχωρά και εφαρμόζονται συνεχώς νέες διαδικασίες επεξεργασίας και συντήρησης καθώς και καινούργιες μορφές παραγωγής έχει κριθεί αναγκαία και η περαιτέρω κατηγοριοποίηση των ποικιλιών. Από τις παραπάνω ωστόσο αξίζει να σημειωθεί πως οι φυσικές μαύρες ελιές είναι αυτές με τη μεγαλύτερη κατανάλωση .

Παρακάτω αναλύουμε τους κυριότερες ποικιλίες.

4.2.Κυριότερες Ποικιλίες Επιτραπέζιας Ελιάς

A) Κονσερβολιά

Ίσως η πιο διαδεδομένη ποικιλία βρώσιμης ελιάς στην Ελλάδα. Θεωρείται σχετικά ανεκτική στο ψύχος, ενώ σύμφωνα με έρευνες του καταναλωτικού Ινστιτούτου το 2005 της Βρετανίας θεωρείται το καλύτερο και πιο ποιοτικό προϊόν της μεσογειακής διατροφής.

Καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην Κεντρική Ελλάδα και πιο συγκεκριμένα στους νομούς Άρτας, Αιτωλοακαρνανίας, Άμφισσας αλλά στα νησιά Σκιάθος, Σκόπελος και Χίος. Τις τελευταίες δεκαετίες η καλλιέργεια της έχει επεκταθεί και προς την κοιλάδα των Τεμπών (Μπαλατσούρας, 1995). Το τελικό προϊόν της επεξεργασίας των καρπών της συγκεκριμένης ποικιλίας είναι η φημισμένη μαύρη ελιά Άμφισσας σε άλμη.

Αποδίδει από 15 έως 100kg ελαιόκαρπου ανά δέντρο, με το βάρος του καρπού να κυμαίνεται από 5 έως 8g. Έχει μήκος 20-30mm και πάχος 20-25mm και συνεπώς έχει σχήμα

σφαιρικό έως ωσειδέες. Η Κονσερβολιά μοιάζει μορφολογικά με την Ισπανική Manzanilla και έχει αναλογία βάρους σάρκας προς βάρους πυρήνα που κυμαίνεται από 6:1 έως 10:1 (Μπαλατσούρας, 1995).

Β) Καλαμών

Μία από τις καλύτερες επιτραπέζιες ποικιλίες, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του γνωστού και μοναδικού στον κόσμο εμπορικού τύπου βρώσιμης ελιάς «Καλαμών». Είναι εξαιρετική βρώσιμη ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Μεσσηνίας και Λακωνίας. Κατά τα τελευταία χρόνια η καλλιέργεια της επεκτείνεται και σε άλλες περιοχές όπως η Φθιώτιδα και η Κρήτη, αναγνωρίζοντας οι παραγωγοί την απήχησή της στο εξωτερικό. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη και έχει βάρος καρπού 3 έως 6g. Στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης η επιδερμίδα έχει βαθύ μαύρο χρώμα. Σαν δέντρο ωστόσο είναι μέτριας παραγωγικότητας, απαιτητικό σε ατμοσφαιρική υγρασία και γενικά ιδιαίτερα ευπαθές.

Γ) Θρουμπολιά

Πρόκειται για ποικιλία μοναδική σε ότι αφορά την αυτόματη εκπίκρυνση του καρπού στο δέντρο. Καλλιεργείται στην Αττική και τη Βοιωτία (Ωρωπός, Αυλώνας), τα νησιά του Αιγαίου (Σάμος, Χίος, Πάρος, Νάξος), την Εύβοια (Κύμη) και την Κρήτη. Έχει εξαιρετική γεύση και υφή καθιστώντας ένα άρτιο ποιοτικά προϊόν.

Λίγο πριν την ωρίμανση ο καρπός αποκτά χαλκοπράσινο χρώμα και η πικρή του γεύση χάνεται αυτόματα. Οι κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες όπως η σχετικά μικρή υγρασία εδάφους και αέρος συμβάλλουν στο φαινόμενο (Αναγνωστόπουλος, ΠΟΝΤΙΚΗΣ 2000).

Ένας ακόμη παράγοντας που την καθιστά μοναδική είναι λόγω των ιδιαιτεροτήτων του καρπού της καθώς καμιά άλλη ποικιλία στην Ελλάδα δεν δίνει κάτι ανάλογο. Η μετατροπή του καρπού σε θρούμπα είναι ξαφνική ενώ εικάζεται πως η συγκεκριμένη ποικιλία ήταν και ο λόγος που οι αρχαίοι μας πρόγονοι διαπίστωσαν την αναγκαιότητα εκπίκρυνσης του καρπού για να γίνει βρώσιμος. Σύμφωνα με τον Αναγνωστόπουλο(ΠΟΝΤΙΚΗΣ 2000) στη σάρκα της ελιάς αναπτύσσεται ο μύκητας *Phoma oleae*, ο οποίος εκκρίνει ένα ένζυμο που υδρολύει την πικρή ελαιοευρωπαϊνή. Η άποψη αυτή έχει τεκμηριωθεί πειραματικά. Μεταγενέστερη έρευνα που έγινε στο Εργαστήριο Γεωργικών Βιομηχανιών της Γεωπονικής Σχολής Αθηνών (Παπαμιχαήλ - Μπαλατσούρα, 1972) απέδειξε ότι στη σάρκα της Θρουμπολιάς αναπτύσσεται ένας μύκητας του γένους *Alternaria*. Γενικά, όμως, μέχρι σήμερα δεν έχει ερμηνευθεί η αυτόματη εκπίκρυνση του ελαιόκαρπου της ποικιλίας Θρουμπολιά που παραμένει σε εκκρεμότητα και είναι θέμα δύσκολο στην διερεύνησή του.

Οι θρουμπολιές, που ήταν από μόνες τους γλυκιές, πρώτα χρησιμοποιήθηκαν στη διατροφή του ανθρώπου και λόγω των ιδιοτήτων τους γίνονται τα τελευταία χρόνια εκτεταμένες προσπάθειες καλλιέργειας και σε άλλους νομούς της χώρας.

Μια παραλλαγή της Θρουμπολιάς καλλιεργείται στη Θάσο που φημίζεται ιδιαίτερα για τη συγκεκριμένη ποικιλία. Ο καρπός είναι κυλινδροκωνικός, ελαφρά κεκλιμένος κατά τη μια πλευρά, που καταλήγει σε μικρή θηλή και το βάρος του κυμαίνεται από 1,5g έως 5g.

Γενικά είναι ποικιλία απαιτητική σε εδαφική υγρασία και ψύχος. Ευδοκμεί σε βαθιά και γόνιμα εδάφη και η αποδοτικότητά της εξαρτάται κυρίως από τις καλλιεργητικές μεθόδους του παραγωγού. Πρέπει να τονιστεί επίσης ότι ένα ποσοστό της τάξης του 25% με 30% χρησιμοποιείται για την παραγωγή ελαιολάδου.

Δ) Χαλκιδικής

Ποικιλία που καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στη Χαλκιδική και είναι γνωστή ως γαϊδουρολιά, λόγω του μεγάλου μεγέθους των καρπών της. Ο καρπός της είναι κυλινδροκωνικός με το ανά καρπό βάρος να κυμαίνεται από 4 έως 14g. Το χρώμα της επιδερμίδας αλλάζει ανάλογα με το στάδιο της ωρίμανσης από πράσινο σε πρασινοκίτρινο, ρόδινο και καταλήγει σε ξεθωριασμένο ερυθρόμαυρο. Το μεγαλύτερο μέρος της ποσότητας που παράγεται αξιοποιείται στην παραγωγή της πράσινης βρώσιμης ελιάς Ισπανικού τύπου (Αγγουράκι Χαλκιδικής). Η αναλογία βάρους σάρκας προς βάρος πυρήνα είναι κατά μέσο όρο ίση με 10:1.

Ε) Ελιά Μεγαρίτικη

Καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στην Αττική, τη Βοιωτία και την Κορινθία. Ο καρπός έχει κυλινδροκωνικό σχήμα με βάρος από 2 έως 5g. Χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την παρασκευή ξηράλατων ελιών και τσακιστών πράσινων ελιών. Είναι γενικά πιο ανθεκτική στην ξηρασία.

ΣΤ) Ελιά Κοθρέικη

Καλλιεργείται στη Πελοπόννησο και τη Φωκίδα. Ο καρπός έχει σχήμα σφαιρικό έως ωοειδές και ζυγίζει από 2 έως 4g. Η σάρκα είναι συμπαγής και το χρώμα που αποκτά είναι ικανοποιητικό και εντονότερο αυτού της Κονσερβολιά.

Αξίζει τέλος να αναφέρουμε και την ποικιλία της **Βαλανολιάς** που καλλιεργείται στο μεγαλύτερο ποσοστό της (περίπου 60%) στη Λέσβο και χρησιμοποιείται κυρίως για ελαιοποίηση. Εντούτοις ένα ποσοστό παραγωγής της τάξης του 20% επεξεργάζεται και εξάγεται κυρίως στις χώρες της Αφρικανικής Μεσογείου. Έχει κυλινδρικό σχήμα με σχετικά ελαφρύ βάρος 1,7 με 3,4g, με το ελαιόδεντρο να μη έχει συγκεκριμένες απαιτήσεις σε περιποίηση και άρδρευση.

4.3. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Σύμφωνα με τον Κανονισμό Ποιότητας του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, οι επιτραπέζιες ελιές που αποτελούν αντικείμενο διεθνούς εμπορίου, κατατάσσονται σε εμπορικούς τύπους οι οποίοι προσδιορίζονται από δύο κυρίως χαρακτηριστικά:

Τον **τύπο του νωπού προϊόντος** (πρώτη ύλη) που εξαρτάται από το χρώμα και ουσιαστικά άρα το βαθμό ωριμότητας του καρπού και

Τη **μέθοδο επεξεργασίας** που αφορά κυρίως τη διαδικασία της εκπίκρυνσης

Με βάση τα παραπάνω μπορούμε να διακρίνουμε τους εξής τύπους:

1 . Εμπορικοί τύποι πράσινων επιτραπέζιων ελιών. Προέρχονται από καρπούς που συλλέχθηκαν κατά τη διάρκεια του κύκλου ωρίμανσης πριν τη μεταβολή του χρώματος προς το ερυθρό, κατά τη στιγμή κατά την οποία έχουν αποκτήσει το κανονικό τους μέγεθος. Οι ελιές αυτές είναι συνεκτικές, υγιείς, αντικαθίστανται σε ελαφρά πίεση μεταξύ των δακτύλων και είναι απαλλαγμένες κηλίδων. Ο χρωματισμός των καρπών μπορεί να ποικίλει, από τον τύπο του πράσινου μέχρι του πρασινοκίτρινου

Πράσινες ελιές confites¹ σε άλμη: Επεξεργασμένες με βιομηχανικά μέσα και καλούμενες και ως κοινώς «Ισπανικού» τύπου.

Φυσικές πράσινες ελιές σε άλμη: Οι οποίες συντηρούνται με φυσική ζύμωση

2. Εμπορικοί τύποι ξανθών επιτραπέζιων ελιών. Προέρχονται από καρπούς που συλλέχθηκαν κατά τη διάρκεια του κύκλου ωρίμανσης, που συμπίπτει με την μεταβολή του χρώματος προς το αχνοκίτρινο, ρόδινο μέχρι ερυθρού, πριν την πλήρη ωρίμανσή τους.

Φυσικές ξανθές ελιές σε άλμη που μπαίνουν κατευθείαν στην άλμη για να ζυμωθούν

Επεξεργασμένες ξανθιές ελιές που μαζεύονται ημώριμες και ξεπικρίζονται σε σόδα πριν πάνε για ζύμωση και παστερίωση

3. Εμπορικοί τύποι μαύρων επιτραπέζιων ελιών. Προέρχονται από καρπούς που συγκομίστηκαν τη στιγμή της πλήρους ωρίμανσης, ή λίγο πριν από αυτή. Ο χρωματισμός τους μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη ζώνη παραγωγής και την εποχή συγκομιδής από το μαύρο- ερυθρωπό μέχρι το βαθύ καστανό με ενδιάμεσες αποχρώσεις μαύρου, ιώδους, έντονου ιώδους και μαύρο ελαιώδους.

Τεχνητά μαύρες επιτραπέζιες ελιές με καυστικό νάτριο και οξείδωση (τύπος California)

Τεχνητά μαύρες ελιές και ζυμωμένες σε άλμη. Σε σύγκριση με τις παραπάνω έχουν υποστεί ζύμωση πριν τη συσκευασία τους.

Φυσικές μαύρες ελιές

Μαύρες ελιές φυσικά αφυδατωμένες που ζεματίζονται και αφυδατώνονται σε συγκεκριμένες συνθήκες

Μαύρες ελιές συρρικνωμένες που ξεπικρίζονται με σόδα

¹ Confites: Οι επιτραπέζιες ελιές που έχουν εκπικρανθεί με αλκάλι.

Μαύρες ελιές *confites* ξηράλατες

Φυσικές μαύρες ελιές ξηράλατες

4. Τσακιστές ελιές. Προέρχονται από ολόκληρους καρπούς νωπούς ή επεξεργασμένους προηγουμένως με άλμη, οι οποίοι έχουν υποστεί ειδική επεξεργασία, κατά την οποία η σάρκα υφίσταται ρήξη, με χρήση ειδικού σπαστικού μηχανήματος, αλλά ο πυρήνας παραμένει άθικτος και ακέραιος εντός του καρπού.

Μπορούν να υφίστανται επεξεργασία με ελαφρύ αλκαλικό διάλυμα και διατηρούνται μέσα σε άλμη, πιθανώς εμπλουτισμένη με αρωματικά φυτά, με ή χωρίς την προσθήκη ξυδιού. Υπάρχουν οι ακόλουθοι τύποι τσακιστών ελιών:

Τσακιστές φυσικές πράσινες ελιές σε άλμη

*Πράσινες ελιές *confites* τσακιστές σε άλμη*

Τσακιστές ξανθές ελιές σε άλμη

5. Χαρακτές ελιές. Φυσικές ελιές πράσινες, ξανθές ή μαύρες, χαρακτές κατά μήκος του μεγάλου άξονα, με χαραγές που διαπερνούν την επιδερμίδα και μέρος της σάρκας, διατηρούμενες σε άλμη. Υπάρχει η δυνατότητα να γίνει προσθήκη ξιδιού, ελαιολάδου και λοιπών αρωματικών ουσιών. Υπάρχουν δύο διαφορετικοί τύποι:

Επεξεργασμένες, εάν πριν την κοπή οι ελιές έχουν υποστεί αλκαλική επεξεργασία

Φυσικές, χωρίς προηγούμενη αλκαλική επεξεργασία.

4.4. Ποικιλίες ελιών ανά νομό στην Ελλάδα

Σύμφωνα με την ΠΕΜΕΤΕ εντοπίζουμε τις παρακάτω ποικιλίες ανά περιφέρειες:

Πίνακας 4.1. Ποικιλίες ελιάς στην Πελοπόννησο	
Νομός	
ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ	Λαδολιά Μεγάρων Μανακι ή Μανακολιά
ΑΡΚΑΔΙΑΣ	Κορωνέικη, Ματσολιά, Μανακολιά, Μεγαρείτικη.
ΑΧΑΪΑΣ	Κορωνέικη, Πατρινολιά
ΗΛΕΪΑΣ	Κορωνέικη, Ματσολιά
ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	Κορωνέικη, Μεγαρείτικη, Μανακιλιά
ΛΑΚΩΝΙΑΣ	Αθηνολιά, Ασπρολιά, Κορωνέικη, Μουρτολιά
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	Κορωνέικη, Ματσολιά, Μαυρολιά

Πίνακας 4.2. Ποικιλίες ελιάς στη Στερεά Ελλάδα και την Αττική

ΑΙΤΟΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ	Κορωνέικη, Κουτσορελιά, Χονδρολιά
ΑΤΤΙΚΗΣ	Αθηνολιά, Λαδολιά, Κοθρέικη, Μεγαρείτικη

ΒΙΟΩΤΙΑΣ	Αράχωβας, Κοθρέικη, Μεγαρείτικη, Σαλωνίτικη
ΕΥΒΟΙΑΣ	Λαδολιά ή Θρουμπολιά, Χονδρολιά
ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ	Χονδρολιά ή Κονσερβολιά
ΦΩΚΙΔΑΣ	Άμφισας, Κοθρέικη, Κορωνέικη, Στραβομύτα

Πίνακας 4.3. Ποικιλίες ελιάς σε Θεσσαλία και Μακεδονία

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ	Χονδρολιά ή Βολιώτικη
ΚΑΒΑΛΑΣ	Θρουμπολιά ή Θασίτικη
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ	Χονδρολιά ή Βολιώτικη

Πίνακας 4.4. Ποικιλίες ελιάς στην Ήπειρο

ΑΡΤΑΣ	Χονδρολιά ή Άμφισσας
ΘΕΣΣΠΡΩΤΙΑΣ	Λαδολιά, Χονδρολιά
ΠΡΕΒΕΖΗΣ	Λιανιλιά ή Κρανεόμορφη

Πίνακας 4.5. Ποικιλίες ελιάς στη Θράκη

ΕΒΡΟΥ	Μακρολιά Τριγλίας, Σαμοθράκη
ΡΟΔΟΠΗΣ	Λαδολιά Μαρωνείας

Πίνακας 4.6. Ποικιλίες ελιάς στα Νησιά του Αιγαίου

ΛΕΣΒΟΥ	Αδραμυτιανή, Κολοβή, Λαδολιά ή Θρουμπολιά.
ΣΑΜΟΥ	Δαφνολιά, Χονδρολιά Χουρμαδολιά

Πίνακας 4.7. Ποικιλίες ελιάς στην Κρήτη

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	Λιανολιά, Χονδρολιά, ή Θρουμπολιά
ΡΕΘΥΜΝΟΥ	Κορωνέικη ή Λιανολιά, Τσουνάτη, Χονδρολιά ή Θρουμπολιά
ΧΑΝΙΩΝ	Λιανολιά, Τσουνάτη
ΛΑΣΙΘΙΟΥ	Λιανολιά

Πίνακας 4.8. Ποικιλία ελιάς στα Νησιά του Ιονίου

ΖΑΚΥΝΘΟΥ	Λιανολιά ή Κορωνέικη
ΚΕΡΚΥΡΑΣ	Ασπρολιά, Κερκυραϊκή Λιανολιά, Μαυρολιά
ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ	Θιακό (στην Ιθάκη), κορωνέικη, Λιανολιά ή Κορφολιά.
ΛΕΥΚΑΔΑΣ	Ασπρολιά, Μαυρολιά

Πίνακας 4.9. Ποικιλίες ελιάς στις Κυκλάδες και τα Δωδεκάνησα

ΚΥΚΛΑΔΩΝ	Ασκουδελιά ή Θρουμπολιά, Δαφνολιά
Πόδο, Κάλυμνο, Κώ, Λέρο	Δαφνομηλιά και Θρουμπολιά
Κάρπαθο	Λιανολιά

Κεφάλαιο 5: ΠΟΠ και ΠΓΕ

Σύμφωνα με τον Κανονισμό αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, η Ευρωπαϊκή Ένωση δίνει τη δυνατότητα στις χώρες-μέλη να εγγράψουν ορισμένα μεταποιημένα ή μη αγροτικά προϊόντα, τα οποία παρουσιάζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ποιότητας λόγω του ιδιαίτερου τρόπου και του τόπου παραγωγής τους, στο λεγόμενο Μητρώο Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) ή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ). Με αυτό τον τρόπο δίνεται η δυνατότητα στα προϊόντα αυτά μπορούν να διατίθενται στην αγορά με το αντίστοιχο ειδικό σήμα και να προστατεύονται σε κοινοτικό επίπεδο από τον αθέμιτο ανταγωνισμό άλλων ομοειδών προϊόντων διαφορετικής προέλευσης.

5.1.Ορισμοί των ΠΟΠ και ΠΓΕ

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

Η ονομασία μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου χώρου ή μιας χώρας, με την οποία ορίζεται ένα προϊόν που προέρχεται από την εν λόγω γεωγραφική περιοχή και του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον. Η παραγωγή και η μεταποίηση του προϊόντος πρέπει να λαμβάνουν χώρα σε μία οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και με αναγνωρισμένη τεχνολογία που ακολουθείται στην περιοχή.

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

Η ονομασία μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου χώρου ή μιας χώρας, με την οποία ορίζεται ένα προϊόν που προέρχεται από την εν λόγω γεωγραφική περιοχή και του οποίου η ποιότητα ή η φήμη μπορεί να αποδοθεί στο γεωγραφικό χώρο με τους φυσικούς ή και ανθρώπινους παράγοντες που περιλαμβάνει. Εδώ ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή αρκεί να ισχύει τουλάχιστον για ένα από τα στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης ή της επεξεργασίας. Επιπλέον, το προϊόν θα πρέπει να έχει αποκτήσει ένα καλό όνομα από το οποίο μπορεί να επωφεληθεί με την αναγνώριση της γεωγραφικής ένδειξης.

Η προστασία

Η ευρωπαϊκή νομοθεσία, κι άρα και η εθνική, προστατεύει τη καταχωρισμένη ονομασία από:

- κάθε παράνομη άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση.
- οποιανδήποτε αντιποίηση, απομίμηση ή υπαινιγμό.
- οποιανδήποτε άλλη ψευδή ή παραπλανητική ένδειξη.
- οποιαδήποτε άλλη πρακτική ικανή να παραπλανήσει τον καταναλωτή.

Τι χρησιμεύουν τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ

- Για τον καταναλωτή: ξέρει τι παίρνει!
- Για τον παραγωγό: ένα ισχυρό εργαλείο για την αξιοποίηση του προϊόντος του.

5.2. Προϋποθέσεις καταχώρισης

Οι προϋποθέσεις που απαιτούνται για την καταχώριση μιας ονομασίας ή γεωγραφικής ένδειξης οι οποίες ενσωματώνονται και στις προδιαγραφές του προϊόντος χωρίζονται ως εξής: να υπάρχει μια ονομασία, μια σαφής περιγραφή του προϊόντος, γεωγραφική οριοθέτηση της περιοχής και καθορισμός των μεθόδων παραγωγής του προϊόντος, καταγραφή των βασικών στοιχείων του γεωγραφικού περιβάλλοντος, ύπαρξη ενός οργανισμού ελέγχου, σήμανση και άλλες πιθανές απαιτήσεις ως προς τα πρότυπα που πρέπει να πληρούνται. Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και του γεωγραφικού χώρου έχει μεγαλύτερη βαρύτητα για την ένδειξη ΠΟΠ αφού στην περίπτωση αυτή η ποιότητα ή τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον.

Για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ):

- α) να κατάγεται από μια συγκεκριμένη οριοθετημένη περιοχή,
- β) η ποιότητά του να οφείλεται στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.
- γ) να παράγεται, να μεταποιείται και να επεξεργάζεται στην οριοθετημένη περιοχή.

Για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ):

- α) να κατάγεται από την εν λόγω περιοχή.
- β) η ποιότητά του, η φήμη του ή άλλα χαρακτηριστικά του να μπορούν να αποδοθούν στην εν λόγω γεωγραφική καταγωγή.
- γ) να παράγεται ή/και να μεταποιείται ή/και να επεξεργάζεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

5.3. Διαδικασία καταχώρισης:

Η διαδικασία καταχώρισης για σήμανση ΠΟΠ και ΠΓΕ ακολουθεί 5 βασικά στάδια/βήματα

1^ο ΒΗΜΑ: Αίτηση καταχώρισης μιας ονομασίας ΠΟΠ ή ΠΓΕ υποβάλλεται από μια ομάδα παραγωγών ή κατ' εξαίρεση, από ένα φυσικό ή νομικό πρόσωπο στην αρμόδια αρχή (στην Ελλάδα, το Υπουργείο Γεωργίας) της χώρας- μέλος.

2° ΒΗΜΑ: Η αρμόδια αρχή εξετάζει αν πληρούνται οι προϋποθέσεις και διαβιβάζει το σχετικό φάκελο στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

3° ΒΗΜΑ: Η Επιτροπή εξετάζει την αίτηση και τη δημοσιεύει στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

4° ΒΗΜΑ: Σε περίπτωση που σε διάστημα τριών μηνών δεν κοινοποιηθεί κάποια ένσταση τότε η ένδειξη ΠΟΠ ή ΠΓΕ καταχωρείται στα μητρώα. Σε αντίθετη περίπτωση επανεξετάζεται

5° ΒΗΜΑ: Μετά την καταχώρηση στο ειδικό μητρώο, το προϊόν ελέγχεται εάν είναι σύμφωνο με τις προδιαγραφές του από ένα οργανισμό ελέγχου που παρέχει επαρκείς εγγυήσεις για την αμεροληψία και την αντικειμενικότητά του. Σκοπός είναι να επιβεβαιωθεί ότι όλοι οι παραγωγοί συμμορφώνονται με τις προϋποθέσεις και τους όρους καταχώρισης.

Ακολουθώντας τις διαδικασίες αυτές, η χώρα μας έχει καταθέσει αιτήσεις και έχει πετύχει την καταχώρηση ενός σημαντικού αριθμού ονομασιών και γεωγραφικών ενδείξεων για τις επιτραπέζιες ελιές που παράγονται σε συγκεκριμένες περιοχές.

5.4. Φορέας ελέγχου

Ο οργανισμός ελέγχου της πιστής εφαρμογής των προδιαγραφών και των όρων του σχετικού ευρωπαϊκού κανονισμού (αριθ.510/2006) είναι ο **Agrocert**. (Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων), νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου, υπό την εποπτεία του Υπουργείου Γεωργικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Ο **Agrocert** προβλέπει την ακόλουθη διαδικασία για να δώσει την πιστοποίηση της παραγωγής ενός προϊόντος ΠΟΠ ή ΠΓΕ:

1.Αίτηση για την ένταξη στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης από τις επιχειρήσεις:
-παραγωγής
-μεταποίησης
-συσκευασίας
-παρασκευής
-τυποποίησης

2.Δήλωση συμμετοχής και εφαρμογής του κανονισμού και των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΟΠ ή ΠΓΕ του κάθε αγρότη καλλιεργητή καθώς και τα σχετικά κτήματα με τον αριθμό ελαιόδεντρων.

3. Η κάθε επιχείρηση οφείλει να κρατά βιβλία εισροών και εκροών και αποδέχεται τους ελέγχους του **Agrocert** και να εφαρμόζει τις οδηγίες του καθώς σε περίπτωση μη συμμόρφωσης ελλοχεύει κίνδυνος αποκλεισμού της από το σύστημα παραγωγής του προϊόντος ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

5.5. Ελληνικές επιτραπέζιες ελιές ΠΟΠ και ΠΓΕ

Πίνακας 5.1. Ελληνικά ΠΟΠ και ΠΓΕ	
ΠΟΠ	ΠΓΕ
Ελιά Καλαμάτας	Κονσερβολιά Άρτας
Κονσερβολιά Άμφισσας	Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης
Κονσερβολιά Αταλάντης	Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου
Κονσερβολιά Ροβίων	
Κονσερβολιά Στυλίδας	
Θρούμπα Θάσου	
Θρούμπα Χίου	

Κεφάλαιο 6. Η επεξεργασία της επιτραπέζιας ελιάς

6.1. Τα στάδια Ωρίμανσης του Καρπού

Η ωρίμανση του καρπού είναι μια μακρόχρονη και αργή διαδικασία που μπορεί να διαρκέσει μήνες (6 με 7). Και επηρεάζεται από το κλίμα της περιοχής, την ποικιλία, την ηλικία των ελαιοδέντρων, τη διαθεσιμότητα του νερού και τη θερμοκρασία, τη μέθοδο της καλλιέργειας καθώς και τη χρήση λιπασμάτων. Στα τρία στάδια της ωρίμανσης, στο πρώτο έχουμε ταχεία αύξηση του ελαιοκάρπου στη δεύτερη που διαρκεί δύο μήνες μια στασιμότητα και στην τρίτη που συμπίπτει με το χρόνο συγκομιδής ο καρπός αλλάζει χρώμα. Έχει αξία να τονιστεί εδώ όπως όσο περισσότερο καθυστερεί η ωρίμανση και κατ' επέκταση ο χρόνος συγκομιδής τόσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα του καρπού σε έλαια, καθιστώντας το προϊόν προς ελαιοποίηση.

Το βάρος του καρπού αυξάνεται μέχρι τον Οκτώβριο – Νοέμβριο και στη συνέχεια μειώνεται λόγω πτώσης της υγρασίας του. Το περιεχόμενο σε έλαιο που ξεκινά από τον Αύγουστο αυξάνεται από τον Οκτώβριο μέχρι τον Δεκέμβριο όπου και φτάνει στα υψηλότερα σημεία περιεκτικότητας. Το έλαιο εντοπίζεται κυρίως στο περικάρπιο.

Επίσης όσο προχωρά η ωρίμανση η περιεκτικότητα σε λιπαρά αυξάνεται τα οποία και αναμορφώνονται την συγκεκριμένη περίοδο. Έτσι π.χ. το λινολενικό οξύ αυξάνεται ευθέως ανάλογα με την πάροδο της ωρίμανσης σε αντίθεση με το «ελαϊκό» οξύ που αντιδρά αντίστροφα και μειώνεται όσο προχωρά η ωρίμανση.

Το ίδιο συμβαίνει και με τα σάκχαρα που είναι πολύ σημαντικά κατά την διαδικασία της ζύμωσης. Όσο λιγότερα είναι τόσο διευκολύνεται η διαδικασία, καθώς αποτελούν την κύρια πηγή άνθρακα για την μικροβιακή ανάπτυξη.

Οι πράσινοι καρποί είναι πλούσιοι σε καρετονοειδή, οι νωπές ελιές περιέχουν υψηλά επίπεδα σε οργανικά οξέα όπως οξαλικό και κιτρικό, ενώ στην ωρίμανση μεταβάλλεται και η σύσταση του ελαίου σε λιπαρά οξέα.

Το βασικό συστατικό της ελιάς που το καθιστά μη βρώσιμο προϊόν είναι η ελαιοευρωπαϊνή που η συγκέντρωσή της μειώνεται όσο φτάνουμε στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης. Η ποικιλία Θρουμπολιά είναι το είδος εκείνο που μπορεί να καταναλωθεί χωρίς κανενός είδους επεξεργασία αν φτάσει στο επίπεδο της πλήρους ωρίμανσης.

6.2. Η συγκομιδή των καρπών

Το πιο σημαντικό στάδιο πριν από την επεξεργασία της ελιάς σύμφωνα με τις παρατηρήσεις και τις έρευνες επιστημόνων και παραγωγών είναι εκείνο της συγκομιδής, καθώς τότε καθορίζεται ουσιαστικά η γεύση και η ποιότητα του τελικού προϊόντος. Μετά από χρόνια μελετών οι ειδικοί διαπίστωσαν πως ο κατάλληλος χρόνος για να συγκομισθεί ο ελαιοκάρπος είναι κατά το στάδιο της ωρίμανσης λίγο πριν φτάσει στην πλήρη. Ο χρόνος υπολογίζεται κατά τα τέλη Νοεμβρίου με τέλη Δεκεμβρίου, ενώ υπάρχουν και περιπτώσεις που συνηθίζεται να μαζεύεται ο καρπός και σε πρώιμο στάδιο, πάντα σύμφωνα με τις επιταγές και τους στόχους του τελικού προϊόντος.

Το συγκεκριμένο στάδιο επιλέγεται καθώς έχει παρατηρηθεί ότι όσο πλησιάζει η ελιά στα επίπεδα της πλήρους ωρίμανσης τόσο αυξάνεται και η ποσότητα των ελαίων στη σύστασή της διευκολύνοντας κατά αυτό τον τρόπο την ζύμωση , την περαιτέρω επεξεργασία αλλά και εν τέλει την θρεπτική αξία του προϊόντος προς κατανάλωση.

Η συγκομιδή αποτελεί μια από της πιο σημαντικές και κριτικές φάσεις της ελαιοκομίας. Ο τρόπος συλλογής επιβαρύνει σημαντικά το κόστος του τελικού προϊόντος καθώς σε ορισμένες περιπτώσεις αποτελεί το 50% των συνολικών δαπανών της βιομηχανίας.

Επίσης η καθυστέρηση της συγκομιδής είναι πιθανόν αν εκθέσει τον καρπό σε πλείστους κινδύνους.

Οι επιστημονικές προσπάθειες να καθορίσουν μια αντικειμενική μέθοδο προσδιορισμού της κατάλληλης φάσης ωρίμανσης για την συγκομιδή, όπως στη συγκομιδή του σταφυλιού, δεν έδωσαν ακόμη θετικά αποτελέσματα. Γι αυτό οι ειδικοί συμβουλεύουν να αρχίζει η συγκομιδή της ελιάς λίγες μέρες πριν από την κανονική ωρίμανση και να τελειώνει πριν μπούμε στην φάση της υπερωρίμανσης με βάση την κατά τόπους πείρα.

Παρ' όλες τις προσπάθειες των τεχνολόγων η μηχανοποίηση της συλλογής του ελαιοκάρπου δεν έχει κάνει ακόμη ικανοποιητικές προόδους

Παρακάτω παρουσιάζουμε τις πιο διαδεδομένες τεχνικές συγκομιδής

6.2.1. Μάζεμα με τα χέρια

Αποτελεί τη συνηθέστερη μέθοδο για την επεξεργασία βρώσιμης ελιάς καθώς έχει σημαντικά πλεονεκτήματα:

- Αποφεύγεται ο τραυματισμός του καρπού, προστατεύονται παράλληλα την ποιότητά του
- Εξασφαλίζεται η καθαρότητα από φυσικούς κινδύνους όπως φύλλα και χώμα
- Προστατεύεται το ελαιόδεντρο από τυχόν εκδορές και σπασίματα κλαδιών που παρουσιάζονται με τη μέθοδο του ραβδισμού.

Ωστόσο θα πρέπει να τονιστεί ότι η συγκεκριμένη μέθοδος, αν και επιλέγεται τις περισσότερες φορές, είναι ιδιαίτερα χρονοβόρα και επίπονη. Ενώ είναι και πολύ δαπανηρή λόγω της συμμετοχής πολλών εργατών. Εντούτοις προστατεύει τον ελαιόκαρπο και το ελαιόδεντρο, προστατεύοντας εν τέλει την ποιότητα του τελικού προϊόντος αλλά και την περαιτέρω καρποφορία.

6.2.2. Συλλογή με ραβδισμό

Είναι μια από τις πιο διαδεδομένες μεθόδους πτώσης του καρπού τόσο στην Ελλάδα όσο και στον ευρύτερο χώρο της Μεσογείου. Πριν την εργασία του ραβδισμού, καθαρίζεται ο χώρος και στρώνονται τα λεγόμενα λιόπανα. Σήμερα χρησιμοποιούνται κυρίως πλαστικά ελαιοδίκτυα. Ο ραβδισμός της ελιάς γίνεται με ένα ραβδί μήκους 1 έως 3 μέτρων, ανάλογα με το δέντρο που στην άκρη του αρκετά κυρτωμένο ώστε να δίνεται η δυνατότητα στους

αγρότες να φέρουν τα ψηλά κλαδιά πιο κοντά στο έδαφος. Οι Κρητικοί ήταν οι πρώτοι που εφάρμοσαν αυτή τη μέθοδο και στη συνέχεια εξαπλώθηκε στην υπόλοιπη Ελλάδα. Μετά τη συλλογή του καρπού ακολουθεί το κοσκίνισμά του ώστε να απομακρυνθούν τα περισσότερα φύλλα και κλαδιά και να παραδοθεί προς επεξεργασία.

Η μέθοδος συλλογής του ελαιοκάρπου με ραβδισμό παρά τη δεδομένη ευκολία της, σε σύγκριση με το μάζεμα με τα χέρια, θεωρείται πολύ ζημιογόνα για το ίδιο το δέντρο, αλλά και για τους καρπούς. Χαρακτηριστικά το περιοδικό Olive Oil του Απριλίου του 2005 υπολόγιζε τις απώλειες της σοδειάς στο 6% σε σχέση με τη συνολική του ίδιου έτους από αυτή τη μέθοδο.

Ο ραβδισμός προκαλεί, επιπλέον, την πτώση ή τον τραυματισμό των νέων βλαστών, των οποίων η καρποφορία το επόμενο έτος θα είναι έτσι αδύνατη ή μειωμένη. Παράλληλα, τα τραυματισμένα σημεία του δέντρου είναι ευάλωτα σε παγετούς αλλά και σε έντομα και στις διάφορες ασθένειες.

Στην Ελλάδα ο τρόπος συνηθίζεται, κυρίως σε περιοχές όπως στη Χαλκιδική και την Άμφισσα, αλλά και στην Πελοπόννησο, όπου τα ελαιόδεντρα είναι μικρά.



Εικόνα 6.1. Συλλογή ελιών με ραβδισμό

6.2.3. Συλλογή από το έδαφος

Είναι ένας παρωχημένος τρόπος συγκομιδής που ενδείκνυται μόνο για τις ποικιλίες εκείνες που ο καρπός τους για να επεξεργαστεί πρέπει να είναι υπερώριμος. Έτσι πέφτει στο έδαφος και τελικά μαζεύεται από τους παραγωγούς. Ελλοχεύει πλήθος κινδύνων (φυσικών κυρίως αλλά και χημικών) που επηρεάζουν τα οργανικά συστατικά του καρπού καθιστώντας τον μη καταναλώσιμο. Δεν είναι τυχαίο πως στις περισσότερες περιπτώσεις οι παραγωγοί έχοντας παρόμοιες σοδειές τις στέλνουν σε μεταποιητήρια ελαιολάδου, παίρνοντας το παραγόμενο λάδι για ίδια χρήση αφού δεν καθίσταται ικανό για εμπορία.

Με τη μέθοδο αυτή συναντάμε και άλλους κινδύνους όπως, υπάρχει περίπτωση να χαθεί σημαντικός αριθμός ελαιοκάρπων από πλημμύρες, εκεί που τα εδάφη είναι επίπεδα.

6.2.4. Συλλογή με δονητές

Το τελειότερο επίτευγμα της μηχανικής στον τομέα της ελαιοσυλλογής αποτελούν οι διάφοροι τύποι δονητών. Στη χώρα μας έχουν χρησιμοποιηθεί δονητές για τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου σε πειραματικό μόνο επίπεδο.

6.3. Στάδια επεξεργασίας στη βιομηχανική μονάδα

Όπως είναι γνωστό ο καρπός όλων των ποικιλιών της ελιάς (όχι μόνο ο ανώριμος αλλά και ο ώριμος) δεν είναι βρώσιμος χωρίς προηγούμενη επεξεργασία. Αποτελεί εξαίρεση ο καρπός της Θρουμπολιάς. Τα βασικότερα στάδια κατά τη βιομηχανική επεξεργασία του ελαιοκάρπου είναι το ξεπίκρισμα και η ζύμωση που αναλύονται παρακάτω.

Το ξεπίκρισμα.

Όπως ήδη αναφέραμε το μεσοκάρπιο (σάρκα) των ελιών όλων των ποικιλιών περιέχει σε υψηλό ποσοστό, μια πικρή ουσία, την ελευρωπαΐνη (χημικά ανήκει στις πολυφαινόλες).

Παρόλο που η ελευρωπαΐνη είναι ακίνδυνη για τον άνθρωπο, όπως και τα φλαβονοειδή συστατικά των εσπεριδοειδών, σε αντίθεση με άλλες πικρές ουσίες του φυτικού βασιλείου που στην πλειοψηφία τους είναι βλαβερές μέχρι και θανάσιμες, είναι απαραίτητο να την απομακρύνουμε απ' τον καρπό για να γίνει αποδεκτά βρώσιμος.

Η πρώτη φάση της επεξεργασίας των ελιών, το ξεπίκρισμα, δεν είναι άλλο παρά η απομάκρυνση της ελευρωπαΐνης. Η ελευρωπαΐνη απομακρύνεται:

- με το βύθισμα των ελιών σε καθαρό νερό για μια περίοδο ημερών, εβδομάδων ή μηνών ανάλογα με την ποιότητα των ελιών και του τελικού προϊόντος, αλλάζοντας το νερό καθημερινά (μέθοδος για τις μαύρες φυσικές ελιές), ή
- με επεξεργασία τους για μερικές ώρες με διάλυμα NaOH (καυστικού νατρίου, σόδας- όχι οικιακής. Μέθοδος για τις πράσινες ελιές).

Το καυστικό νάτριο διαποτίζει την σάρκα η οποία παίρνει βαθυπράσινο χρώμα. Δεν πρέπει όμως να φτάσει μέχρι το κουκούτσι γιατί δεν επιδρά μόνο στην ελευρωπαΐνη αλλά διαλύει

και άλλα συστατικά απαραίτητα για την ζύμωση και την διατροφή. Γι αυτό απαιτείται συνεχής οπτικός έλεγχος της διεξόδου της στη σάρκα.

Η ζύμωση

Η δεύτερη φάση αποσκοπεί κατά κύριο λόγο στην δημιουργία των καταλλήλων συνθηκών για την συντήρησή τους κι αποτελείται από την πρόσθεση αλατιού και την διεξαγωγή γαλακτικής ζύμωσης των ζυμώσιμων συστατικών της σάρκας του καρπού σε αναεροβιοτικό περιβάλλον.

Τα ζυμώσιμα συστατικά δεν είναι άλλο από τα σάκχαρα που περιέχονται στη σάρκα της ελιάς σε ποσοστό που εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς (η ισπανική Gordal, φέρ' ειπείν, είναι πλούσια σε σάκχαρα ενώ αντίθετα η δική μας η Κονσερβολιά είναι φτωχή), από τις μετεωρολογικές συνθήκες κατά την καλλιεργητική περίοδο, από τις καλλιεργητικές φροντίδες, από τον βαθμό δραστηριότητας της επεξεργασίας με καυστικό νάτριο και τον σχετικό βαθμό απόπλυσης κλπ.

Τα σάκχαρα περνώντας από την σάρκα στο καθαρό νερό ή στην άλμη δημιουργούν το υπόστρωμα στο οποίο αναπτύσσονται τα γαλακτοβακτηρίδια αρχίζοντας έτσι την διαδικασία της ζύμωσης.

Η ζύμωση των σακχάρων προκαλεί την παραγωγή γαλακτικού οξέος και διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) που εκλύεται στο διάλυμα. Όταν το γαλακτικό οξύ φτάσει ένα ορισμένο ποσοστό στην άλμη (0.8-1 γρ. %, pH 3.6-4,0) η ζύμωση σταματάει. Στην πράξη μετά το ξεπικρισμα, όπως κι αν έγινε, οι ελιές μπαίνουν στην άλμη (με ποσοστό 8-10% αλάτι) και καλύπτονται απ' αυτή.

Ένα ποσοστό του αλατιού λίγο-λίγο περνάει στην σάρκα ενώ τα υδατοδιαλυτά συστατικά της σάρκας περνούν στην άλμη ώσπου εγκαθίστανται ένα ισοζύγιο, έτσι που το αλάτι που μένει στην άλμη κατεβαίνει στα 5-6,5% παραμένοντας σ' αυτό το επίπεδο για το μεγαλύτερο μέρος του χρόνου ζύμωσης. Κατόπιν με μια μερική επιστροφή του αλατιού από την σάρκα στην άλμη ανεβαίνει σιγά-σιγά στο 7-8%.

Τα γαλακτοβακτήρια δεν είναι φίλοι του αλατιού αλλά αντέχουν κι αναπτύσσονται στην άλμη εφόσον το αλάτι της δεν περνάει το 8% περίπου. Όσο χαμηλό είναι το ποσοστό του αλατιού τόσο καλύτερα για την ανάπτυξή τους.

Όσον αφορά την θερμοκρασία πρέπει να ξέρουμε ότι η ανάπτυξη των γαλακτοβακτηρίων αρχίζει γύρω στους 15-18 °C για να γίνει ιδεώδης γύρω στους 23-27 °C. Θερμοκρασία ανώτερη των 30 °C εμποδίζει την ανάπτυξή τους κι επομένως την ζύμωση.

Έχει δε μεγάλη σημασία η ζύμωση να γίνεται σε καθεστώς αναεροβίωσης, κι ακόμη καλύτερα πλήρους αναεροβίωσης, αποκλείοντας μ' άλλα λόγια την επαφή των ελιών με το οξυγόνο του αέρα. Κι αυτό για αποφευχθεί η ανάπτυξη οξειδωτικών μικροβίων που δημιουργεί την πέτσα στην επιφάνεια της άλμης. Η ανάπτυξή τους σίγουρα, αργά ή γρήγορα, θα χαλάσει την ποιότητα του προϊόντος μέχρι την τελική αχρήστευσή του.

Η διάρκεια της ζύμωσης εξαρτάται και από την μέθοδο επεξεργασίας η οποία διαφέρει ανάλογα και με την εμπορική τυπολογία του προϊόντος (π.χ. μαύρες ώριμες ή πράσινες).

Εφόσον η ζύμωση τερματιστεί η ελιές ξαναμπαίνουν στη διαδικασία διαλογής και τοποθετούνται σε νέα άλμη, μέχρι την τελική συσκευασία τους.

6.3.1. Στάδια επεξεργασίας για τις φυσικές μαύρες ελιές

Οι Ελληνικές φυσικά ώριμες ελιές σε άλμη (*Greek naturally ripe olives in brine*) είναι ο πιο διαδομένος και απλούστερος στην επεξεργασία εμπορικός τύπος ελιάς στην χώρα. Η ελληνική τεχνική επεξεργασίας του διαδόθηκε σε όλες τις χώρες παραγωγούς και δεν χρησιμοποιεί καυστικό νάτριο για το ξεπίκρισμα του ελαιοκάρπου.

Η κυριότερη ποικιλία, που προορίζεται για την παρασκευή αυτού του εμπορικού τύπου, είναι η Κονσερβολιά η οποία συγκομίζεται ώριμη ή λίγο πριν την πλήρη ωρίμανση. Το χρώμα ωριμότητας κυμαίνεται από το ερυθρόμαυρο ώδες, μέχρι και βαθύ μαύρο και αποτελεί τον κύριο προσδιοριστικό παράγοντα ποιότητας μαζί με την συνεκτικότητα της υφής τους.

Στην εικόνα μπορεί κάποιος να δει το διάγραμμα ροής της διαδικασίας παραγωγής της φυσικής μαύρης ελιάς.



Εικόνα 6.2. Διάγραμμα Ροής φυσικών μαύρων ελιών

Στη συνέχεια αναλύονται διεξοδικά τα στάδια παραγωγής και επεξεργασίας του ελαιοκάρπου.

Συλλογή και μεταφορά

Οι καρποί όταν συλλέγονται θα πρέπει να βρίσκονται στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης χωρίς να είναι υπερώριμοι καθώς μπορεί και σε αυτή την περίπτωση το χρώμα τους να είναι σε καλή κατάσταση ωστόσο η υφή τους δεν θα είναι ιδιαίτερα συνεκτική. Γίνεται συνήθως την περίοδο του Νοεμβρίου και του Δεκεμβρίου πριν από τις έντονες πολικές συνθήκες αφού ενδέχεται κίνδυνος αλλοίωσης τόσο του χρώματος όσο και της χημικής τους σύστασης. Το χρώμα του καρπού ποικίλλει από ιώδες μέχρι μελανοειδές, ενώ για τη μεταφορά του συνήθως χρησιμοποιούνται τελάρα 25κιλών με οπές ώστε ο καρπός να αερίζεται. Η μεταφορά του καρπού είναι ένα κρίσιμο στάδιο και η ελιά πρέπει να προφυλαχθεί από διάφορους κινδύνους που θα την καταστήσουν μη κατάλληλη προς επεξεργασία. (π.χ. χτυπήματα)



Εικόνα 6.2. Παλετοδεξαμενές

Τοποθέτηση σε άλμη και ζύμωση

Οι ελιές μεταφέρονται στις μονάδες επεξεργασίας όπου γίνεται η διαλογή, το πλύσιμο και η εμβάπτιση σε διάλυμα πυκνής άλμης. Τοποθετούνται σε άλμη συγκέντρωσης άλατος 8- 10 % (w/v) αν και στις πιο ψυχρές περιοχές ενδείκνυται περίπου στο 6%. Οι βιομηχανικές εγκαταστάσεις χρησιμοποιούν τιμεντένιες πολυεστερικές δεξαμενές ζύμωσης χωρητικότητας 10 με 20 τόνους, ενώ οι μικρές χρησιμοποιούν ξύλινες δεξαμενές (κάδες). Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης θα πρέπει να εξασφαλίσουμε συνθήκες απουσίας αέρα (αναερόβωση) για αυτό το λόγο οι δεξαμενές είναι κλεισμένες αεροστεγώς.

Η ζύμωση διαρκεί αρκετό χρόνο, επειδή η διάχυση των ζυμώσιμων συστατικών μέσω της επιδερμίδας του καρπού είναι αργή καθώς οι ελιές δεν έχουν υποστεί βύθιση σε καυστικό νάτριο. Σε αυτή τη διαδικασία η άλμη επιταχύνει τη μεταφορά υδατοδιαλυτικών συστατικών, συμπεριλαμβανομένης της ελευρωπαΐνης από τη σάρκα στην άλμη και έτσι η εκπίκραση του καρπού επιτυγχάνεται με σταδιακή υδρόλυση της ελευρωπαΐνης στην άλμη. Είναι αργή και επέρχεται σε 2 με 4 μήνες.

Παράλληλα η εκχύλιση των συστατικών αυτών μετατρέπει την άλμη σε θετικό υπόστρωμα κατάλληλο για την ανάπτυξη μικροοργανισμών. Κατά τη διάρκεια των πρώτων ημερών, επικρατούν τα αρνητικά κατά Gram βακτήρια, ο πληθυσμός των οποίων φτάνει στο μέγιστο την 3^η - 4^η μέρα για να εξαφανιστούν μετά από 7 με 15 ημέρες. Τα κυριότερα γένη αυτού του σταδίου είναι *Citrobacter*, *Klebsiella*, *Achromobacter*, *Aeromonas*, *Escherichia*. Εντούτοις σε αυτή την αυθόρμητη ζύμωση η επικρατούσα μικροχλωρίδα είναι οι ζύμες. Αρχίζουν να αναπτύσσονται τις πρώτες ημέρες της ζύμωσης φτάνουν στο μεγαλύτερο μέγεθος πληθυσμού τους μετά από 10 -25 ημέρες και είναι παρούσες για όλο το χρονικό διάστημα που διατηρούνται οι ελιές στις δεξαμενές ζύμωσης. Ο *Saccharomyces oleaginosus* και *Hansenula anomala* μπορεί να θεωρηθούν τα περισσότερο αντιπροσωπευτικά είδη αυτής της ζύμωσης και ακολουθούνται από τα *Torulopsis*, *Candida* και *Candida didensii*. Επιπλέον αν η συγκέντρωση αλάτος δεν είναι μεγαλύτερη από 8% είναι δυνατόν να παρατηρηθεί ανάπτυξη γαλακτοβακίλλων σε όλη τη διάρκεια της ζύμωσης. Με την πάροδο της ζύμωσης ένα μέρος από το αλάτι της άλμης περνά στην ελιά και έτσι η συγκέντρωση της άλμης μειώνεται σε 6% ή και λιγότερο. Στις αρχές όμως της άνοιξης όταν η θερμοκρασία αρχίζει να αυξάνει είναι απαραίτητο να αυξηθεί η περιεκτικότητα σε αλάτι στο 8% ή ακόμη και στο 10% διαφορετικά οι ελιές θα αλλοιωθούν.



Εικόνα 6.3. Διαφορετικά στάδια αλλοίωσης της βρώσιμης ελιάς. Πρώτη εικόνα χτυπημένος καρπός, δεύτερη εικόνα το φαινόμενο «αεριοπάθηση» και τρίτη ολική καταστροφή της υφής

Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης σε αναερόβιες συνθήκες ένα ποσοστό των καρπών εμφανίζει την αλλοίωση «αεριοπάθηση» (fish – eye) . Η αλλοίωση αυτή οφείλεται στη συσσώρευση του CO₂ που σχηματίζεται κατά την αναπνοή του καρπού και τη δραστηριότητα των μικροοργανισμών κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Για να αποφευχθεί η αλλοίωση, η ζύμωση πραγματοποιείται κάτω από αερόβιες συνθήκες.

Τα κύρια πλεονεκτήματα αυτής της διαδικασίας, έναντι της αναερόβιας ζύμωσης είναι:

- Μικρότερο ποσοστό εμφάνισης της αεριοπάθησης
- Απουσία συρρικνωμένων καρπών
- Μείωση του χρόνου ζύμωσης επειδή οι φυσαλίδες του αέρα προκαλούν συνεχή επανακυκλοφορία της άλμης γρήγορη διάχυση των σακχάρων και της ελευρωπαΐνης στην άλμη με αποτέλεσμα την ελαχιστοποίηση του χρόνου ζύμωσης (οι ελιές διαθέσιμες σε 3 μήνες μόνο)
- Καλύτερο χρώμα γεύση και υφή

Η ζύμωση σε αερόβιες ή αναερόβιες συνθήκες επηρεάζονται από την αρχική συγκέντρωση σε NaCl και το pH. Προκειμένου να αποτραπεί η υπερβολική αύξηση των αρνητικών κατά Gram βακτηρίων πρέπει να προστεθεί οξικό οξύ στην άλμη για μείωση της τιμής του pH κάτω από 4,5. Εάν το pH είναι υψηλό παράγεται μεγάλος όγκος αερίων CO₂ λόγω υπερβολικής ανάπτυξης των αρνητικών κατά Gram βακτηρίων προκαλώντας την αλλοίωση της αεριοπάθησης στις ελιές.

Η συγκέντρωση NaCl εξαρτάται επίσης από τον τύπο της ζύμωσης που επιζητείται. Εάν στοχεύουμε μόνο στην ανάπτυξη των ζυμών το ποσοστό του άλατος θα πρέπει να διατηρηθεί πάνω από το 8%. Η ανάπτυξη χαμηλής ογκομετρομένης οξύτητας (0,2 – 0,4 σε γαλακτικό οξύ) και το σχετικά υψηλό pH (4 με 4,5) στην άλμη σημαίνει ότι η συγκέντρωση του άλατος πρέπει να είναι 8 – 10 %, για να εξασφαλίσει επαρκή συντήρηση του προϊόντος. Αν επιδιώκεται η ανάπτυξη των γαλακτοβακίλλων, η αρχική συγκέντρωση NaCl θα πρέπει να είναι 3 μ 6% και όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση θα πρέπει να προστεθεί αλάτι στην άλμη, ώστε η αλατοπεριεκτικότητα να φτάσει το 6 με 8% σε ισορροπία. Σε αυτή την περίπτωση το pH είναι μικρότερο (3,9 με 4,1) σε σχέση με τα υψηλότερα ποσοστά άλατος και η ογκομετρούμενη οξύτητα υψηλότερη από 0,6% (εκφρασμένη σε γαλακτικό οξύ). Η ροή του αέρα καθορίζεται βάσει προηγούμενης εμπειρίας. Όταν τελειώσει η διαδικασία ζύμωσης, ο αερισμός είναι απαραίτητος μόνο εάν η συγκέντρωση του CO₂ αυξάνεται.

Χειρισμοί πριν την συσκευασία

Μετά την ζύμωση και πριν την τελική συσκευασία το χρώμα του καρπού αλλοιώνεται λόγω της χαμηλής τιμής pH που διαμορφώνει η άλμη. Για το λόγο αυτό πριν συσκευαστούν για το εμπόριο οι καρποί εκτίθενται στον ατμοσφαιρικό αέρα για 24 – 48 ώρες προκειμένου να οξειδωθούν και να επανέλθει το χρώμα τους. Η διαδικασία αυτή είναι απαραίτητη και δεν πρέπει να υπερβεί τις 48 ώρες για να μην συρρικνωθούν οι ελιές. Το στάδιο αυτό δεν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιηθεί σε ελιές που έχουν ζυμωθεί σε αερόβιες συνθήκες. Πριν τη συσκευασία γίνεται ποιοτική διαλογή για να απομακρυνθούν οι καρποί που δεν έχουν καλό χρωματισμό ή έχουν υποστεί ζημιές και έπειτα ταξινομούνται ανάλογα με το μέγεθός τους.

Συσκευασία

Τέλος οι ελιές συσκευάζονται σε βαρέλια ή λευκοσιδηρά δοχεία τα οποία γεμίζονται με νέα άλμη που περιέχει αλάτι σε τέτοιο ποσοστό ώστε μετά την αποκατάσταση του ισοζυγίου

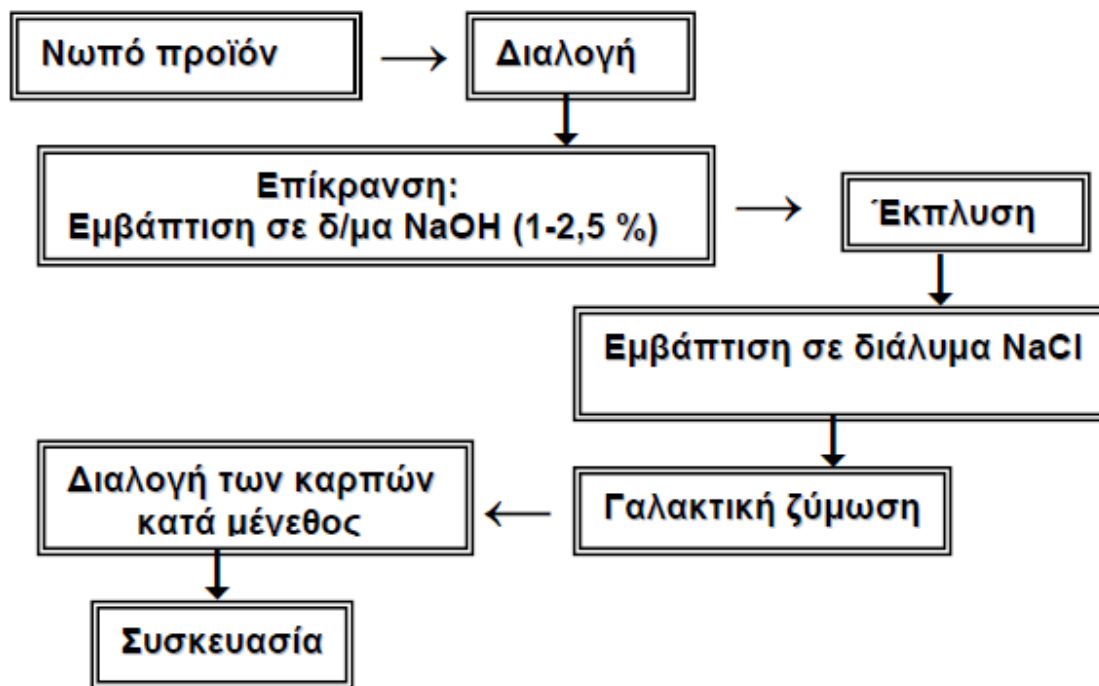
μεταξύ σάρκας και άλμης η συγκέντρωση δεν θα είναι μικρότερη από το 8%. Μερικά χρόνια πριν οι ελιές αυτές δεν συσκευάζονταν αλλά η διακίνησή τους γινόταν σε «χύμα» μορφή. Γυάλινοι ή μεταλλικοί περιέκτες χρησιμοποιούνται σπάνια αν και σήμερα υπάρχει τάση προς την συσκευασία του προϊόντος. Είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς στην καταναλωτική αγορά λόγω της ελαφρώς πικρής γεύσης και του αρώματός τους. Είναι ένα εντελώς φυσικό προϊόν που δεν επιδέχεται καθόλου χημική επεξεργασία και έχει δύο βασικούς τύπους. Τις φυσικές μαύρες (ελληνικός τύπος, «Κονσερβολιά») και τις ελιές Καλαμών. Στην πρώτη περίπτωση τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά είναι pH 4 με 4,2 και συγκέντρωση άλατος μεταξύ 6 και 8%. Για τις ελιές καλαμών το pH είναι χαμηλότερο καθώς προστίθεται ξύδι κατά την συντήρησή τους και επιπλέον ελαιόλαδο. Για να εξασφαλιστεί η καλή συντήρηση του συσκευασμένου προϊόντος μπορεί να εφαρμοστεί παστερίωση (όπως στην περίπτωση του πράσινου ελαιοκάρπου) ή προσθήκη σορβικού καλίου σε συγκέντρωση 0,5%.



Εικόνα 6.4. Μηχάνημα διαλογής και ταξινόμησης

6.3.2. Στάδια επεξεργασίας για τις πράσινες ελιές

Η ισπανική μέθοδος, που είναι και η κυριότερη μορφή επεξεργασίας της πράσινης ελιάς, περιλαμβάνει την εκπίκρυνση του καρπού με διάλυμα καυστικού νατρίου στη συνέχεια εμβάπτιση σε άλμη όπου υφίσταται γαλακτική ζύμωση και περιλαμβάνει τα στάδια του διαγράμματος ροής όπως φαίνονται στην παρακάτω εικόνα .



Εικόνα 6.5. Διάγραμμα ροής επεξεργασίας επιτραπέζιων πράσινων ελιών (Romero et al., 2004)

Συλλογή και Μεταφορά καρπών

Το χρώμα των ελιών που θα πρέπει να συγκομιστούν θα είναι πράσινο ή πρασινοκίτρινο. Ο τύπος αυτός είναι γνωστός και ως «ελιές Σεβίλλης» ή καλύτερα «Κονσερβολιά» πράσινη. Οι πράσινες ελιές προέρχονται κυρίως από καρπούς που συγκομίζονται κατά τη διάρκεια του κύκλου ωρίμανσης όταν φθάνουν σε κανονικό μέγεθος αλλά πριν από την αλλαγή του χρώματος προς το ερυθρό. Συλλέγονται με το χέρι ώστε να παραμείνουν συνεκτικές και ελέγχεται η αντίστασή τους. Κατά τη μεταφορά τους δεν θα πρέπει να τραυματιστεί ο καρπός ή να υποστεί κακώσεις, επειδή θα εμβαπτιστεί σε διάλυμα καυστικού νατρίου κατά τη διαδικασία της επίκρινσης. Για το λόγο αυτό αποφεύγεται να τοποθετούνται σε τσουβάλια.

Επεξεργασία σε καυστικό νάτριο και πλύσιμο

Η συγκέντρωση του διαλύματος καυστικού νατρίου ρυθμίζεται έτσι ώστε η επεξεργασία να διαρκεί 5-7 ώρες. Το βάθος διείσδυσης του καυστικού νατρίου πρέπει να είναι τα 2/3 με ¾ του βάθους της σάρκας. Γενικά η συγκέντρωση του NaOH ποικίλει μεταξύ 1,3 και 2,6% w/v² και μπορεί να φθάσει σε 3,5% σε ψυχρότερες περιοχές.

Η ισορροπία μεταξύ καυστικού νατρίου, διείσδυσης στη σάρκα του καρπού και χρόνου επεξεργασίας, αποτελεί την καλούμενη δύναμη της επεξεργασίας. Χαμηλές συγκεντρώσεις NaOH παράγουν ελιές με αρκετά αποδεκτό χρώμα, ενώ αντίθετα οι υψηλές συγκεντρώσεις

² w/v = mass/volume, δηλαδή δηλώνει τα γραμμάρια μιας χημικής ουσίας που είναι διαλυμένα σε 100 ml διαλύματος, και μετριέται σε ποσοστό επί τοις εκατό.

προκαλούν ελαττώματα στην υφή και απώλεια ζυμώσιμων συστατικών. Η περίσσεια του αλκάλειου που παραμένει στις σάρκες μετά το χειρισμό πρέπει να απομακρυνθεί. Για το λόγο αυτό οι καρποί υποβάλλονται σε έκπλυση σε νερό.

Ο αριθμός και η διάρκεια των πλυσιμάτων είναι σημαντικός, γιατί υπερβολικός αριθμός πλυσιμάτων μπορεί να μειώσει τα διαθέσιμα ζυμώσιμα συστατικά, τα οποία θα πρέπει να προστεθούν αργότερα για να ολοκληρωθεί με επιτυχία η ζύμωση. Πλυσίματα μεγάλης διάρκειας μπορεί να προκαλέσουν ανεπιθύμητη βακτηριακή ανάπτυξη και εκτροπή της ζύμωσης. Σύντομα πλυσίματα οδηγούν σε υψηλή υπολειπόμενη αλκαλικότητα στην άλμη, η οποία μετατρέπεται σε ισχυρό ρυθμιστικό διάλυμα, στο οποίο η μείωση της τιμής του pH κατά τη διάρκεια της ζύμωσης είναι εξαιρετικά δύσκολη. Ένα γρήγορο ξέπλυμα μετά το χειρισμό με το αλκάλι ακολουθούμενο μετά από ένα πρώτο πλύσιμο μετά από 2-3 ώρες και ένα δεύτερο μετά από 10 -20 ώρες είναι ικανοποιητικό.



Εικόνα 6.6. Πλυντήριο ελιών με αναβατήρα

Τοποθέτηση σε άλμη και ζύμωση

Στη συνέχεια οι ελιές τοποθετούνται σε δεξαμενές ζύμωσης που έχουν άλμη. Παραδοσιακά αυτό γίνεται σε ξύλινα βαρέλια τα οποία όμως έχουν αντικατασταθεί με πολυεστερικές δεξαμενές. Τα ζυμώσιμα συστατικά που περιέχονται στη σάρκα του ελαιοκάρπου μετά την εκπίκραση μεταφέρονται στην άλμη και την μετατρέπουν σε θρεπτικό υπόστρωμα κατάλληλο για να πραγματοποιηθεί η ζύμωση.

Ανάλογα με την ποικιλία και την ωριμότητα των καρπών, η αρχική συγκέντρωση άλατος πρέπει να είναι μεταξύ 10 12% (w-v). Το αλάτι διαπερνά τη σάρκα της ελιάς και η συγκέντρωσή του στην άλμη μειώνεται σταδιακά. Η συγκέντρωση άλατος δεν πρέπει να είναι ιδιαίτερα υψηλή ώστε να παρεμποδίζει την αύξηση των γαλακτοβακίλλων (<6%), ούτε πολύ χαμηλή ώστε να επιτρέπει την ανάπτυξη σπορογόνων μικροοργανισμών κατά τη διάρκεια του πρώτου σταδίου της ζύμωσης όταν το pH παραμένει υψηλό (>4).

Τις πρώτες ημέρες το pH μπορεί να είναι υψηλότερο από το 7, μέχρι οι μικροοργανισμοί να αρχίσουν την οξίνιση της άλμης. Για να μειωθεί η χρονική διάρκεια του σταδίου αυτού η αρχική άλμη μπορεί να οξινιστεί με HCL κατάλληλο για τρόφιμα ή να γίνει διόρθωση του pH της άλμης με έγχυση CO₂ στις δεξαμενές ζύμωσης κατά τη διάρκεια της πρώτης εβδομάδας.

Η ζύμωση των πράσινων ελιών είναι αυθόρμητη διαδικασία στις περισσότερες περιπτώσεις. Το διάλυμα της άλμης μετατρέπεται σταδιακά σε θρεπτικό μέσο για την ανάπτυξη των μικροοργανισμών. Τα οσμωτικά φαινόμενα οδηγούν στην εκχύλιση θρεπτικών συστατικών από την ελιά στην άλμη όπως οι υδατάνθρακες (κυρίως γλυκόζη, φρουκτόζη, σακχαρόζη) και οργανικά οξέα (μηλικό, κιτρικό και οξικό). Υπάρχουν επίσης μικρές ποσότητες φαινολικών ουσιών(ελευρωπαΐνη, τυροσόλη). Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της άλμης προκαλούν σταδιακά φυσική επιλογή των μικροοργανισμών, καθώς προχωρά η ζύμωση. Η αύξηση της ταυτόχρονης μικροχλωρίδας των γαλακτοβακίλλων είναι επαρκής για να εξασφαλίσει ικανοποιητικό αριθμό αυτών των βακτηρίων στην άλμη.



Εικόνα 6.7. Δεξαμενές επεξεργασίας βρώσιμων ελιών

Υπάρχει γενική συμφωνία μεταξύ των ερευνητών ότι η ζύμωση περιγράφεται από 3 διακριτά στάδια. Το πρώτο χαρακτηρίζεται από την αύξηση των μη σπορογόνων αρνητικών κατά Gram βακτηρίων των οποίων ο πληθυσμός φτάνει το μέγιστο περίπου 2 ημέρες μετά την τοποθέτηση του καρπού στην άλμη. Από εκείνη τη στιγμή ο πληθυσμός τους μειώνεται σταδιακά για να εξαφανιστεί μετά από 12 με 15 ημέρες. Τα βακτήρια αυτά είναι υπεύθυνα για το μεγάλο όγκο αερίων που παράγονται κατά τη διάρκεια των πρώτων ημερών της ζύμωσης. Κάποια είδη είναι: *Escherichia coli*, *Aeromonas spp*, *Citrobacter freundii*.

Το δεύτερο στάδιο ξεκινά μόλις το pH έχει τιμή 6.0. Χαρακτηρίζεται από γρήγορη ανάπτυξη των γαλακτοβακίλλων και των ζυμών, τα οποία καταναλώνουν τα ζυμώσιμα συστατικά και παράγουν, και παράγουν γαλακτικό οξύ με παράλληλη μείωση των κατά Gram αρνητικών βακτηρίων. Έτσι η οξύτητα σταδιακά αυξάνει και το pH μειώνεται. Ο μεγαλύτερος αριθμός των γαλακτικών βακτηρίων παρατηρείται μεταξύ της 7^{ης} και 10^{ης} ημέρας ενώ παρουσιάζεται

σταδιακή μείωση μεταξύ 45 με 60 ημερών ζύμωσης. Γαλακτοβάκιλοι όπως *Pediococcus Leuconostoc* και *Lactobacillus plantarum*.

Το τρίτο στάδιο διαρκεί έως ότου εξαλειφθούν πλήρως τα ζυμώσιμα συστατικά. Η επικρατούσα χλωρίδα αποτελείται με *Lactobacillus plantarum* οι οποίοι παράγουν γαλακτικό οξύ από την γλυκόζη και ολοκληρώνουν τη ζύμωση. Σε όλη τη διάρκεια αυτής της περιόδου μαζί με τα γαλακτικά βακτήρια συνυπάρχουν και οι ζύμες η παρουσία των οποίων συμβάλλει στη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος. Τα κυριότερα είδη είναι: *Candida crusei*, *Hansenula anomala*. Η ανάπτυξη οξειδωτικών ζυμών στην επιφάνεια της άλμης είναι ανεπιθύμητη, επειδή καταναλώνουν το γαλακτικό οξύ που δημιουργείται κατά τη ζύμωση, αυξάνουν την τιμή του pH και μπορεί να υποβαθμίσουν το προϊόν. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης όλοι περίπου οι υδατάνθρακες διασπώνται και σχηματίζεται κυρίως D – L γαλακτικό οξύ, οξικό καθώς επίσης και αιθανόλη.

Στο τέλος της ζύμωσης το pH θα πρέπει να είναι μικρότερο από το 4.0 προκειμένου να εξασφαλιστεί η σωστή συντήρηση των ελιών. Το pH και η ογκομετρούμενη οξύτητα είναι οι παράμετροι που χρησιμοποιούνται περισσότερο για τον έλεγχο της ζύμωσης. Η ογκομετρούμενη οξύτητα βελτιώνεται με ελαφρά θέρμανση της άλμης όταν η θερμοκρασία είναι χαμηλή ή με την προσθήκη σακχάρων, εάν η μικροβιακή χλωρίδα είναι επαρκής και υπάρχει έλλειψη θρεπτικών ουσιών. Η συγκέντρωση άλατος και η υπολειπόμενη αλκαλικότητα είναι απαραίτητες για την τελική συντήρηση του προϊόντος. Η ρύθμιση του NaCl επιτυγχάνεται με την προσθήκη άλατος (στερεό ή σε κορεσμένο διάλυμα) και ανακύκλωση της άλμης για τη δημιουργία ομοιογενούς διαλύματος. Σε ορισμένες περιπτώσεις η διαδικασία της ζύμωσης μπορεί να μεταβληθεί από την παρουσία ανεπιθύμητων μικροοργανισμών. Στην περίπτωση αυτή έχουμε εκτροπή της ζύμωσης η οποία μεταβάλλει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος υποβαθμίζοντας την ποιότητά του.

Αποθήκευση

Μετά τη ζύμωση οι ελιές διατηρούνται στην μητρική άλμη μέχρι να πουληθούν. Όταν η θερμοκρασία αυξάνει (άνοιξη και καλοκαίρι) τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της άλμης θα πρέπει να ρυθμιστούν ώστε να αποτραπούν τυχόν αλλοιώσεις. Αυτό περιλαμβάνει τη διόρθωση της υπολειπόμενης αλκαλικότητας ώστε η τιμή του pH να κυμαίνεται μεταξύ 3,7 – 4.0 ενώ η συγκέντρωση του άλατος θα πρέπει να είναι 8% και άνω. Αν δεν ρυθμιστούν τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της άλμης μπορεί να αναπτυχθούν προπιονικά βακτήρια τα οποία καταναλώνουν το γαλακτικό οξύ (4^ο στάδιο) και οδηγούν σε ανεπιθύμητες αλλοιώσεις. Οι συνηθισμένες είναι αεριοπάθηση, βουτυρική ζύμωση και η ασθένεια της δυσσομίας ή ζαπατέρα.

Συσκευασία

Πριν από τη συσκευασία οι επεξεργασμένοι καρποί υποβάλλονται σε νέα διαλογή ώστε να αποκτήσουν ομοιογένεια και στη συνέχεια εάν η ζύμωση είναι πλήρης οι ελιές μπορούν να συντηρηθούν με βάση τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που έχουν αποκτήσει μετά το τέλος της επεξεργασίας (pH<3,5, NaCl<5%). Για το λόγο αυτό οι καρποί τοποθετούνται σε περιέκτες (γυάλινα ή μεταλλικά δοχεία) που έχουν καινούργια άλμη με τα απαραίτητα

φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ώστε να επιτυγχάνεται ισορροπία στις τιμές pH και NaCl. Τέλος συσκευάζονται και είναι έτοιμες προς πώληση στους περιέκτες που επιλέγει η κάθε επιχείρηση.

6.4. Προαπαιτούμενα και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου

6.4.1. Προαπαιτούμενα

Καλούνται οι ορθές πρακτικές υγιεινής που πρέπει να τηρεί μια επιχείρηση που δραστηριοποιείται στον κλάδο της επεξεργασίας και τυποποίησης ελιάς και αφορούν τις κτιριακές εγκαταστάσεις, τις διεργασίες παραλαβής πρώτων υλών/επεξεργασίας/αποθήκευσης και διανομής αλλά και την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων. Συγκεκριμένα υπάρχουν κάποια βήματα:

1. Η επιλογή του Κτιρίου
 - Η προσέλευση στο κτίριο να είναι εύκολη και οι δρόμοι που οδηγούν σε αυτό να είναι ασφαλτοστρωμένοι ώστε να αποφεύγεται κυρίως η δημιουργία σκόνης.
 - Το περιβάλλον του κτιρίου να μην είναι έκθετο σε καυσαέρια
 - Να υπάρχει κατάλληλο σύστημα αποχέτευσης και επαρκής υδροδότηση.
2. Χώροι Κτιρίου
 - Ασφάλεια εργαζομένων
 - Χώροι «ειδικής επιμόλυνσης» και «υψηλού κινδύνου» που πρέπει να προσεχθούν
 - Συνεχής ροή της παραγωγής
 - Κατάλληλες θερμοκρασίες και εξαερισμός
 - Ξεχωριστοί χώροι για τουαλέτες/αποδυτήρια και μπάνιο
 - Ευκολία στη μετακίνηση των πρώτων και β' υλών
 - Περιορισμός εισόδων από όπου μπορούν να εισέλθουν τρωκτικά και έντομα.
 - Το προσωπικό να φορά πάντα τις κατάλληλες στολές εργασίας
 - Τα μικροβιολογικά απόβλητα θα πρέπει να υφίστανται θερμική επεξεργασία πριν πεταχτούν

Οι βοηθητικές εγκαταστάσεις θα πρέπει να εξασφαλίζουν επίσης απαιτήσεις σε:

- Φωτισμό: Οι λάμπες στο χώρο εργασίας πρέπει να είναι ασφαλείας και να καλύπτονται με άθραυστα καλύμματα. Ο φωτισμός εκτός των αποθηκών πρέπει να είναι σε επαρκής.
- Αερισμό: Εξασφαλίζει την απομάκρυνση υδρατμών και αερίων μεγάλης υγρασίας, αλλά δημιουργεί και ευχάριστη ατμόσφαιρα. Θα πρέπει να προσεχθεί όμως η υπερβολική έκθεση σε ατμοσφαιρικό αέρα που μπορεί να προκαλέσει ανάπτυξη μυκήτων.
- Νερό: Το πιο βασικό συστατικό της βιομηχανίας. Το πόσιμο νερό που θα χρησιμοποιείται οφείλει να έρχεται σε συσχέτιση με τη νομοθεσία σχετικά αναφορικά με τη χημική (π.χ. άλατα), φυσική (χρώμα), και μικροβιολογική (παθογόνοι μικροοργανισμοί) πλευρά.

- Αποχετευτικό Σύστημα: Θα πρέπει να υπάρχουν 2 αποχετευτικά συστήματα. Της τουαλέτας δεν θα πρέπει σε καμιά περίπτωση να εξαρτάται από το αποχετευτικό σύστημα της παραγωγής, καθώς υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης του χώρου εργασίας. Ενώ θα πρέπει μέσω των κατάλληλων υποδομών τα φρεάτια να μην ξεχειλίζουν ποτέ.
3. Κατασκευή του Κτιρίου
- Τοίχοι: Θα πρέπει να είναι από τέτοια υλικά (αδιάβροχα και μη απορροφητικά) που να μη επιτρέπουν την εισροή τοξικών αερίων, ανεπιθύμητων ουσιών και να μην βοηθούν . Να μην έχουν ρωγμές και να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους. Όσο αναφορά του εξωτερικούς τοίχους να αποφεύγεται να βλαστάνουν φυτά που προσελκύουν έντομα.
 - Οροφή: Να είναι λεία, χωρίς ρωγμές και να ελέγχεται καθημερινά η πιθανότητα να έχουν δημιουργηθεί φωλιές και η εγκατάσταση τρωκτικών και εντόμων.
 - Δάπεδα: Να έχουν αντοχή στη φθορά, κατάλληλη κλίση και να μην είναι ολισθηρά. Επίσης θα πρέπει να μην καταλήγουν σε γωνία αλλά σε καμπύλη.
 - Πόρτες: Θα πρέπει να είναι φτιαγμένες από λείο υλικό που να μην είναι απορροφητικό και να καθαρίζεται εύκολα. Επίσης στο κάτω μέρος να μην υπάρχει η δυνατότητα εισόδου τρωκτικών.
 - Παράθυρα: Θα πρέπει να καθαρίζονται εύκολα, και να μην δημιουργούν κενά με τους τοίχους. Αν χρησιμοποιούνται για εξαερισμό επιβάλλεται η τοποθέτηση σιτών.
4. Εξοπλισμός
- Υλικά Κατασκευής Εξοπλισμού: Θα πρέπει να τηρούν τους όρους της νομοθεσίας περί υλικών που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα. (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών άρθρα 21 -22). Επίσης θα πρέπει να μην μεταδίδουν οσμές, χρώμα και γεύση και να σπάνε/γδέρνονται, καθώς και να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
 - Δοχεία Απορριμμάτων: Η κατασκευή πρέπει να γίνεται από ανθεκτικά και αδιαπέραστα υλικά και να πλένονται εύκολα.
5. Συντήρηση Εξοπλισμού και Κτιρίου
- Εξοπλισμού: Να τηρείται αρχείο επισκευής και συντήρησης με τα ονόματα των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν, να περιγράφονται οι βλάβες και τα τελικά αποτελέσματα ύστερα από επιθεώρηση.
 - Κτιρίου: Θα πρέπει να γίνεται άμεση επιδιόρθωση ρωγμών και βλαβών και συστηματικός έλεγχος των υδρορροών και των αποχετεύσεων. Τέλος απαραίτητη είναι η συχνή συντήρηση του εξοπλισμού καθαριότητας και απολύμανσης.
6. Καθαρισμός και Απολύμανση Εξοπλισμού και Κτιρίου
- Καθαρισμός: Αναφέρεται στην απομάκρυνση όλων των ρύπων από τις επιφάνειες του κτιρίου και του εξοπλισμού.
 - Απολύμανση: Γίνεται πάντα μετά τον καθαρισμό και αναφέρεται στην καταστροφή των μικροοργανισμών.
 - Επιβάλλεται να υπάρχει ειδικό προσωπικό για αυτό το σκοπό και να τηρείται καθημερινά αρχεία εργασιών.

7. Τρωκτικά και Έντομα

- Η επιχείρηση θα πρέπει εκτός των απαραίτητων ενεργειών, όπως η διασφάλιση πορτών που να μην επιτρέπουν τη διέλευση τρωκτικών στο χώρο, σίτες στα παράθυρα, καλύμματα στους σωλήνες του αποχετευτικού συστήματος να συνεργάζεται με εταιρείες ειδικών που σε συχνή βάση θα πραγματοποιούν ψεκασμούς για θανάτωση εντόμων.

8. Προσωπικό

- Υγεία: Η επιχείρηση θα πρέπει να μεριμνεί για την έκδοση βιβλιαρίων ασθενείας των εργαζομένων της και κάθε εργαζόμενος με μολυσματική ασθένεια να αποφεύγεται να δουλεύει.
- Ενδυμασία: Στο χώρο επεξεργασίας το προσωπικό θα πρέπει να φορά συγκεκριμένη στολή εργασίας, γάντια, προστατευτικά χεριών/προσώπου, καπέλα και καλύμματα ποδιών. Ο στολές να έχουν μακριά μανίκια, χωρίς τσέπες και το προσωπικό να μην φορά αντικείμενα όπως ρολόγια, δαχτυλίδια, σκουλαρίκια κτλ. Ο καθαρισμός των χεριών πρέπει να γίνεται συχνά με σκόνη σαπουνιού και η στέγνωση τους σε συσκευές ζεστού αέρα.

9. Πρώτες Ύλεις και Βοηθητικές και Υλικά Συσκευασίας

Οι προμηθευτές θα πρέπει να συνοδεύουν τα προϊόντα τους με πιστοποιητικά που συμμορφώνονται στους κανόνες και τις προδιαγραφές ποιότητας. Η διαχείρισή του διέπεται από το σύστημα HACCP της επιχείρησης

10. Επεξεργασία Τροφίμων

Η ορθή εφαρμογή του HACCP και ο έλεγχος του από τον Υπεύθυνο Παραγωγής εξασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων

11. Συσκευασία Τροφίμων

Τα αντικείμενα θα πρέπει να τηρούν τους όρους της νομοθεσίας περί υλικών που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα. (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών άρθρα 21 -22)

12. Αποθήκευση

Τα προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρο καθαρό, προστατευόμενο από τη σκόνη, στην κατάλληλη θερμοκρασία και απολυμασμένο. Να διαθέτει σύστημα πυρασφάλειας και να τηρείται καταγραφή και αρχειοθέτηση.

13. Μεταφορά

Τα μεταφορικά μέσα και οι περιέκτες που θα χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά των τελικών προϊόντων θα πρέπει να είναι καθαρά και σε άριστη κατάσταση. Έτσι αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσεων και δεν τίθεται σε κίνδυνο η ποιότητα του προϊόντος. Τα οχήματα θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη άδεια και τα εσωτερικά τους τοιχώματα να είναι λεία ώστε να καθαρίζονται εύκολα. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά κανενός άλλου είδους τροφίμου και να αναγράφεται σε αυτά η ένδειξη «μόνο για τρόφιμα».

Τέλος σημαντικό στοιχείο για την ορθή εφαρμογή του HACCP είναι η αξιοπιστία των παραγωγών/προμηθευτών και η συμμόρφωσή τους με τις απαιτήσεις του αγοραστή και της κοινοτικής και εγχώριας νομοθεσίας.

6.4.2. Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου

Με τον όρο Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου καθορίζονται εκείνα τα στάδια του κύκλου ζωής της επεξεργασίας του ελαιοκάρπου που θα πρέπει να καθοριστούν οι φυσικοί/βιολογικοί/χημικοί κίνδυνοι, τα κρίσιμα όρια τους, η απόκλιση και οι διορθωτικές που πρέπει να γίνουν από τους υπευθύνους της μονάδας για εξασφαλιστεί η ασφάλεια του τελικού προϊόντος.

Πίνακας 6.1.: Κρίσιμα σημεία ελέγχου στα στάδια επεξεργασίας της ελιάς				
Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCP)	Κίνδυνοι	Κρίσιμα Όρια	Απόκλιση	Διορθωτική Ενέργεια
CCP 1 Παραλαβή πρώτων υλών	Βιολογικοί: Επιβλαβείς μικροοργανισμοί στο νερό Χημικοί: Τοξικά Στοιχεία Φυσικοί: Ξένα σώματα όπως φύλλα	Παραλαβή από πιστοποιημένους προμηθευτές - Απουσία ξένων σωμάτων	Μη Πιστοποιημένοι Προμηθευτές - Παρουσία ξένων σωμάτων	Παρακολούθηση ροής πρώτων υλών
CCP 2 Παραγωγή Άλμης	Χημικοί: Ανάπτυξη μικρο/σμών Φυσικοί: Παρουσία ξένων σωμάτων	pH<3,8 Απουσία ξένων σωμάτων	pH>3,8 Παρουσία ξένων σωμάτων	Διόρθωση του Ph με κατάλληλο υλικό Καθαρισμός Δεξαμενών
CCP 3 Ζύμωση	Βιολογικοί: Ανάπτυξη μικρο/σμών	Αλατότητα: Baume = 7°	Αλατότητα: Baume < 7° -8°	Προσθήκη Στερεού Άλατος
CCP4 Συντήρηση σε βαρέλια/ δεξαμενές	Βιολογικοί: Ανάπτυξη μικρο/σμών	pH<4,4	pH>4,4	Διόρθωση του Ph με κατάλληλο υλικό
CCP 5 Συσκευασία	Φυσικοί: Εισροή ξένων σωμάτων	Απουσία ξένων σωμάτων	Παρουσία ξένων σωμάτων	Καθαρισμός και έλεγχος δοχείων
CCP 6 Αποθήκευση	Βιολογικοί: Ανάπτυξη μικρο/σμών	pH< 4 Αλατότητα: Baume > 6°	pH>4 Αλατότητα: Baume <6°	Διόρθωση του Ph με κατάλληλο υλικό ή ακόμη και απόρριψη παρτίδας Προσθήκη στερεού άλατος ή ακόμη και απόρριψη παρτίδας

2^ο Μέρος: ΕΙΔΙΚΟ: Ανάλυση του κλάδου της Επιτραπέζιας Ελιάς στην Ελλάδα, στο Εξωτερικό και ειδικότερα σε Ήπειρο Άρτα

Κεφάλαιο 7

7.1.Στρατηγική Ανάλυση Μάκρο -Περιβάλλον

Οποιαδήποτε επιχείρηση ασχέτως σε ποιόν κλάδο ανήκει δραστηριοποιείται σε ένα περιβάλλον. Το περιβάλλον αυτό είναι ένα σύνθετο εμπορικό, κοινωνικό, πολιτικό, οικονομικό και τεχνολογικό πλέγμα που πρέπει έστω και υποτυπωδώς να αποτυπωθεί. (Wheelen & Hunger 2008).

Σήμερα, περισσότερο από ποτέ, οι επιχειρήσεις καλούνται να αναγνωρίσουν και να αναλύσουν εκείνα τα στοιχεία που επηρεάζουν άμεσα τον κλάδο και βρίσκονται εκτός ελέγχου της επιχείρησης. Τελικός σκοπός από αυτή τη διαδικασία είναι η αναγνώριση των ευκαιριών που προσφέρει το περιβάλλον και θα πρέπει να εκμεταλλευτεί η επιχείρηση. Αλλά και οι κίνδυνοι/απειλές που μελλοντικά ενδεχομένως να επηρεάσουν τη βιωσιμότητά της.

Οι εξελίξεις στο χώρο του εμπορίου όπως η διεθνοποίηση των αγορών και ο διεθνής ανταγωνισμός, η όλο και αυξανόμενη ενοποιημένη πολιτική στις βιομηχανικές πρακτικές, αλλά και οι συνεχείς συγκλίσεις στο τεχνολογικό περιβάλλον είναι μόνο μερικές από τις αλλαγές του γενικευμένου περιβάλλοντος που απασχολούν την κάθε επιχείρηση καθώς επηρεάζουν τη συνολική της απόδοση.

Αν στα παραπάνω προστεθούν και στοιχεία του οικονομικού γίνεσθαι, όπως η νομισματική ισοτιμία, τα επιτόκια της αγοράς κ.α. που δεν άπτονται της δυνατότητας ελέγχου από τον κλάδο αλλά τον ορίζουν και τον κατευθύνουν, πόσο μάλλον όταν έχει εξαγωγικό προσανατολισμό, γίνεται εμφανές πόση αξία αποκτά η σωστή αναγνώριση όλου αυτού του πλέγματος.

Παρακάτω επιχειρείται συνοπτικά να αποδοθούν τα κυριότερα σημεία του Μάκρο-Περιβάλλοντος του κλάδου της Επιτραπέζιας Ελιάς που τελικά οδηγούν στις ευκαιρίες και τις απειλές για τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στο συγκεκριμένο τομέα.

Η ανάλυση θα γίνει με την πλέον ενδεδειγμένη, βιβλιογραφικά και επιστημονικά, μέθοδο PEST Analysis. Το όνομα PEST προέρχεται από τα αρχικά γράμματα των P=Political, E=Economical, S=Social και T=Technological (Wheelen & Hunger 2008) που αναφέρονται στους κυριότερους τομείς της χώρας που επιλέγει να δραστηριοποιηθεί κάθε επιχείρηση.

Με βάση το υπόδειγμα αυτό προχωρούμε σε μια αναλυτική περιγραφή των δεδομένων που συγκαταλέγονται σε κάθε τομέα της PEST Analysis στον Ελλαδικό χώρο.

7.1.1. Πολιτικό

Το πολιτικό – νομικό περιβάλλον αναφέρεται στους νόμους, τους θεσμούς και τους κυβερνητικούς φορείς που επηρεάζουν άμεσα ή έμμεσα τις κλαδικές επιχειρήσεις. Η προσθήκη ή η αφαίρεση ενός νομοθετικού ή ρυθμιστικού περιορισμού από την κυβέρνηση είναι δυνατό να δημιουργήσει σημαντικές στρατηγικές απειλές όσο και ευκαιρίες. Για να γίνει πιο κατανοητή η σημαντικότητα αυτού του παράγοντα αρκεί να αναφέρουμε το πρόσφατο παράδειγμα της Ε.Ε. που με εγκύκλιο της απαγόρευσε τη χρησιμοποίηση

συγκεκριμένων συστατικών στην παρασκευή φαρμάκων και καλλυντικών, οδηγώντας πολλές εταιρείες του κλάδου όπως η Follie – Follie να έχουν σημαντικά προβλήματα στη βιομηχανική τους λειτουργία.

Η ανάλυση του πολιτικού περιβάλλοντος αποκτά ιδιαίτερη αξία για τον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς κυρίως γιατί οι επιχειρήσεις έχουν πολυεθνικό χαρακτήρα με την έννοια ότι εμπορεύονται σε χώρες με διαφορετικά πολιτικά και νομικά καθεστώτα και οποιαδήποτε εξέλιξη μπορεί να έχει σοβαρές επιπτώσεις στη λειτουργία τους.

Νομοθεσία για τα τρόφιμα

Στόχοι της Νομοθεσίας για τα Τρόφιμα είναι να εξασφαλίζεται η ποιότητα των προϊόντων, η δημόσια υγιεινή, η ασφάλεια των καταναλωτών, η διασφάλιση της ελεύθερης κυκλοφορίας των αγαθών και τέλος η απόδοση της πρωταρχικής ευθύνης σε περίπτωση προβληματικού προϊόντος.

Σε κάθε χώρα υπάρχει σωρεία διατάξεων και νόμων. Εμείς όμως επικεντρώνοντας στις επιχειρήσεις επιτραπέζιας ελιάς πρέπει να τονίσουμε ότι επιβάλλεται να διαθέτουν ένα ολοκληρωμένο σύστημα διασφάλισης ποιότητας με βάση τις αρχές των διεθνών προτύπων του Συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου ή κοινώς ονομαζόμενο HACCP.

Πρόκειται για ένα ολοκληρωμένο προληπτικό σύστημα για τον έλεγχο και την ασφάλεια υγιεινής των τροφίμων που πρέπει να εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια της μεταποιητικής διαδικασίας. Από την παραλαβή των πρώτων υλών μέχρι την αποθήκευση του τελικού προϊόντος.

Για τις επιχειρήσεις τυποποίησης επιτραπέζιας ελιάς η εφαρμογή του HACCP είναι απαραίτητη και η μη εφαρμογή έχει νομικές κυρώσεις.

Ο αρμόδιος κρατικός φορέας για τον έλεγχο και τις διατάξεις του κανονισμού 852/2004 είναι ο ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων) ενώ θα πρέπει να σημειωθεί πως υπάρχουν και τα πρότυπα ποιότητας, κοινώς λεγόμενα ISO (όπως το ΕΛΟΤ 1416) που αυξάνουν ακόμη περισσότερο την ασφάλεια του τροφίμου

Νομοθεσία για το Περιβάλλον

Η νομοθεσία για το περιβάλλον τόσο σε εθνικό όσο και παγκόσμιο επίπεδο ενισχύεται σε συνεχή βάση με θέσπιση αυστηρότερων κανόνων και κυρώσεων για όσους φορείς προκαλούν ρύπανση και δημιουργούν περιβαλλοντικούς κινδύνους. Σε διεθνές επίπεδο έχουν καθιερωθεί τα πρότυπα και ρυθμίσεις που αφορούν την ανάπτυξη και την εφαρμογή Συστημάτων Περιβαλλοντικής Διαχείρισης (EMS – Environmental Management Systems). Οι επιχειρήσεις του κλάδου της επιτραπέζιας ελιάς χρησιμοποιούν το πλέον διαδεδομένο πρότυπο ISO 14001:1996, που ανήκει στη σειρά προτύπων ISO 14000 με παράλληλη εφαρμογή του κανονισμού της Ε.Ε. EMAS.

Όπως έχει αποδείξει η διεθνής πρακτική η καθιέρωση περιβαλλοντικής συνείδησης στις επιχειρήσεις μόνο θετικά αποτελέσματα έχει όπως:

- η καλύτερη εκμετάλλευση των φυσικών πόρων,
- Η μείωση της δαπάνης για επεξεργασία λυμάτων
- Βελτίωση της γενικής εικόνας της επιχείρησης στο καταναλωτικό κοινό και τελικά
- Η αύξηση των κερδών

Νομοθεσία για την μεταποίηση και την τυποποίηση του ελαιοκάρπου

Η κάθε επιχείρηση που τυποποιεί και συσκευάζει επιτραπέζια ελιά θα πρέπει να συμμορφώνεται με συγκεκριμένους κανόνες που αναφέρονται συνοπτικά παρακάτω.

- a) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Καθορίζει τις γενικές αρχές και απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις διαδικασίες σε θέματα ασφάλειας τροφίμων. Καθιερώνει την Γενική Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) και γενικός σκοπός είναι η προστασία της υγείας του καταναλωτή και των συμφερόντων του. Υποχρεώνει τις επιχειρήσεις να εφαρμόζουν διαδικασίες ελέγχου όλης της αλυσίδας παραγωγής των τελικών προϊόντων και εισάγει την Ιχνηλασιμότητα (traceability), τη μέθοδο ανεύρεσης/ανάκλησης σημαντικών πληροφοριών σε σχέση με το κάθε στάδιο του κύκλου ζωής του τροφίμου.
- b) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων. Αναφέρεται σε όλες τις επιχειρήσεις που επεξεργάζονται και πωλούν τρόφιμα και επιβάλλει κανόνες ορθής πρακτικής και υγιεινής. Βασικά σημεία του είναι η εφαρμογή διαδικασιών που στηρίζονται στο HACCP και η εγγραφή των επιχειρήσεων σε μητρώα. Το άρθρο 5 του κανονισμού προβλέπει μια ευελιξία ως προς την τήρηση των αρχών στις μικρές και μικρομεσαίες επιχειρήσεις. Επίσης καθορίζεται ο Υπεύθυνος για την τήρηση των διαδικασιών αλλά και οι φορείς που πραγματοποιούν τους ελέγχους.
- c) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου. Αναφέρεται στους γενικούς κανόνες και τις αρχές ως προς τον έλεγχο στις μονάδες, σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, από τους φορείς, με σκοπό την εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτό επίπεδο των κινδύνων για τον άνθρωπο, μέσω του περιβάλλοντος.
- d) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Καθορίζει τα μικροβιολογικά κριτήρια για συγκεκριμένους μικροοργανισμούς και τους κανόνες εφαρμογής που οφείλουν να συμμορφώνονται οι επιχειρήσεις
- e) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές. Με τον κανονισμό αυτό καθορίζονται οι απαιτήσεις και οι πληροφορίες που πρέπει να αναγράφονται στη σήμανση των τροφίμων, με σκοπό την ασφάλεια των καταναλωτών, την πληροφόρησή τους και τη σωστή χρήση των προϊόντων.
- f) Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. Αναφέρεται στα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση. «Πρόσθετο» θεωρείται κάθε ουσία που έχει θρεπτική αξία ή όχι, δεν καταναλώνεται συνήθως μόνη της ως

τρόφιμο, ούτε χρησιμοποιείται ως χαρακτηριστικό συστατικό τροφίμων και της οποίας η σκόπιμη προσθήκη στα τρόφιμα για τεχνολογικούς λόγους, κατά τα στάδια της παραγωγής, έχει ως αποτέλεσμα να αποτελέσει η ίδια η τα παράγωγά της συστατικά των τελικών προϊόντων, άμεσα ή έμμεσα.

- g) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 299/2008. Καθορίζει τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων πάνω ή μέσα στα τρόφιμα. Ειδικότερα ο κλάδος της μεταποίησης και της επεξεργασίας της επιτραπέζιας ελιάς εμπίπτει στις παρακάτω οδηγίες:
- h) Οδηγία 90/642/ΕΟΚ που προσδιορίζει τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων σε οπωροκηπευτικά προϊόντα.
- i) Οδηγία 2006/59/ΕΚ που για την επιτραπέζια ελιά καθορίζει το ανώτατο όριο υπολειμμάτων του φενθείου και του ισοδυνάμου του σε οξυγόνο και τα σουλφοξείδια και οι σουλφόνες του εκφραζόμενα σε φενθείο.
- j) Οδηγία 2000/24/ΕΚ και αυτή προσδιορίζει τα ανώτατα όρια περιεκτικότητας σε κατάλοιπα φυτοφαρμάκων σε οπωροκηπευτικά.

Ο έλεγχος όλων των παραπάνω στο Ελλαδικό κράτος γίνεται από τον Ε.Φ.Ε.Τ.

Φορολογία

Σύμφωνα με ειδική μελέτη της Τράπεζας της Ελλάδος το 2010 η συνολική φορολογία των επιχειρήσεων της επιτραπέζιας ελιάς ανέρχεται σε 57,4%, περιλαμβάνοντας την άμεση και την έμμεση φορολογία όπως οι εργοδοτικές εισφορές και η φορολόγηση των κερδών, κατατάσσοντας έτσι την Ελλάδα στην 6^η θέση ανάμεσα στα κράτη μέλη της Ευρωζώνης. Η ισχύουσα νομοθεσία επιβάλλει φορολογία 23% επί των κερδών.

Πολικό- Επενδυτικό περιβάλλον Ελλάδος

Η χώρα μας τα τελευταία 3 χρόνια που ουσιαστικά ελέγχεται η δημοσιονομική της πολιτική από το ΔΝΤ (Διεθνές Νομισματικό Ταμείο), έχει μεταβληθεί σε χώρα παρία ρευστότητας και επενδύσεων. Βρίσκεται σύμφωνα με την ΟΑΣΕ το 2011 στην 89^η θέση παγκοσμίως στην κλίμακα ανταγωνιστικότητας, ενώ σε επιμέρους στοιχεία όπως η δυνατότητα έναρξης επιχείρησης (143^η θέση σε 177 χώρες) και η διαφθορά (90^η θέση) αποτελούν ανασταλτικούς παράγοντες εισροής κεφαλαίων, με αποτέλεσμα τη συνεχιζόμενη ύφεση.

Συν τοις άλλοις το πολιτικό σκηνικό μοιάζει ασταθές παρά τις δύο απανωτές εκλογές αναμετρήσεις του Μαΐου και του Ιουνίου που εξέλεξαν μια κυβέρνηση συνεργασίας, επιδεινώνοντας την αστάθεια σε επίπεδο πολιτικό και δημιουργώντας ρήγμα στην κοινωνική συνοχή.

Καθεστώς Ενισχύσεων

Στην Ελλάδα μέχρι και την 1/1/2013 εφαρμόζεται η Κ.Α.Π.(Κοινή Αγροτική Πολιτική), στα πλαίσια προγράμματος της Ε.Ε., που επιδοτεί επιχειρήσεις και νέους επαγγελματίες που ασχολούνται με το εμπόριο, την μεταποίηση και την τυποποίηση ελαιοκάρπου και ενισχύονται με κονδύλια του ΕΣΠΑ από 25% μέχρι και 75%(Ανάλογα και σε ποια ζώνη της επικράτειας βρίσκονται.)

Παράλληλα ο επενδυτικός νόμος του 2011 κινείται στην κατεύθυνση της ενίσχυσης των επιχειρήσεων μεταποίησης και τυποποίησης τροφίμων βοηθώντας τις να υπαχθούν σε προγράμματα εκσυγχρονισμού των μονάδων τους και αναμόρφωσης/επέκτασης των εργασιών τους.

Επίσης νέος νόμος του Υπουργείου Οικονομίας εξασφαλίζει το δανεισμό, με χαμηλότερα επιτόκια από την αγορά, εταιρειών που εξάγουν, ασφαρίζοντας τα εμπορεύματα τους και την τυχόν επισφάλεια που προκύπτει, προσφέροντας ουσιαστικά υπηρεσίες factoring για τις επιχειρήσεις. Ο νόμος αυτός αφορά επιχειρήσεις που έχουν μεγαλύτερη του 1εκ. ευρώ αξία εμπορικής συναλλαγής με αγορές του εξωτερικού.

Τέλος το 2010 προστέθηκαν μέτρα ειδικής στήριξης με σκοπό την προώθηση συγκεκριμένων τύπων γεωργίας, την βελτίωση της ποιότητας και τη βελτίωση της εμπορίας. Σύμφωνα με την ΚΥΑ υπ' αριθμόν 262345 της 22ας Μαρτίου 2010, για τις ελαιοκομικές περιόδους 2009/10-2011/12 θα χορηγείται πρόσθετη ενίσχυση ανά εκτάριο στους γεωργούς οι οποίοι καλλιεργούν και παράγουν ελαιοκομικά προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ και οι οποίοι διαθέτουν πιστοποίηση ολοκληρωμένης διαχείρισης ή βιολογικής γεωργίας. Ο συνολικός ετήσιος προϋπολογισμός της στήριξης ανέρχεται στα €10 εκατ. και η ενδεικτική τιμή της πρόσθετης ενίσχυσης ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών στα €300 ανά εκτάριο.

Μισθοί – Συμβάσεις Εργασίας

Με το νέο νομοσχέδιο που ψηφίστηκε τον Φεβρουάριο του 2012, κοινώς λεγόμενο ως «μνημόνιο 2» οι συλλογικές συμβάσεις έχουν καταργηθεί βελτιώνοντας την ευελιξία στις εργασιακές σχέσεις, το καθεστώς πρόσληψης νεοπροσλαμβανόμενων έχει μετατραπεί, με τον βασικό μισθό να μειώνεται αρκετά και την αναγνώριση του επιδόματος επί του μισθού μόνο των χρόνων προϋπηρεσίας και τους τίτλους εκπαίδευσης. Επίσης τα δώρα αδειάς Χριστουγέννων και Πάσχα έχουν καταργηθεί για τους ιδιωτικούς υπαλλήλους ενώ και σε περίπτωση απόλυσης η ρήτρα αποζημίωσης δεν αναγνωρίζει τα έτη δουλειάς στην επιχείρηση.

Διεθνείς πολιτικές

Σε πολλές χώρες όπως οι ΗΠΑ, η Αυστραλία και η Σαουδική Αραβία τα ΠΟΠ και ΠΓΕ των ελληνικών προϊόντων δεν αναγνωρίζονται, ενώ στις ΗΠΑ επιβάλλεται και δασμός επί του κάθε κιλού της ποσότητας που εισέρχεται στη χώρα. Για την επιτραπέζια ελιά είναι 5,4 cent/κιλό.

7.1.2. Οικονομικό Περιβάλλον

Αποτελεί τον βασικότερο παράγοντα του γενικευμένου περιβάλλοντος καθώς στο παγκοσμιοποιημένο καπιταλιστικό μοντέλο που μια επιχείρηση καλείται να δραστηριοποιηθεί την επηρεάζει πιο άμεσα από κάθε άλλο μάκρο – στοιχείο. Δεδομένα όπως η προσφορά χρήματος, τα επιτόκια της αγοράς και το διαθέσιμο εισόδημα των καταναλωτών είναι πτυχές που ορίζουν το «επιχειρείν» της κάθε μονάδας.

ΑΕΠ – Δημόσιο Χρέος – Έλλειμμα

Η Ελλάδα σύμφωνα με τα, πιστοποιημένα από το Υπουργείο Οικονομικών, στοιχεία του προϋπολογισμού του 2011 εμφάνισε πτώση του ΑΕΠ κατά 6,8% για τέταρτη συνεχόμενη περίοδο. Από τα τέσσερα χρόνια συνεχόμενης ύφεσης, πέρυσι κατεγράφη η μεγαλύτερη «βουτιά» του Ακαθάριστου Εγχώριου Προϊόντος (ΑΕΠ), ενώ το τελικό μέγεθος της ξεπέρασε κάθε εκτίμηση που είχε γίνει είτε από την τρόικα είτε από το οικονομικό επιτελείο. Πτώση βιομηχανικής παραγωγής, λιανεμπορίου, οικοδομής συνθέτουν τους βασικότερους λόγους της κορύφωσης της ύφεσης πέρυσι. Η εκτίμηση της ύφεσης για το 2012 σύμφωνα με τα λεγόμενα του Υπουργού Οικονομικών, Ι. Στουρνάρα αναμένεται να φτάσει το 6,1% ενώ το 2013 θα έχουμε εκ νέου πτώση, όπως διαφαίνεται από το προσχέδιο του προϋπολογισμού για το 2013, στο 4,5%.

Το ελληνικό ΑΕΠ έρχεται σε πλήρη αναντιστοιχία με την πρόοδο του παγκόσμιου ΑΕΠ που αναμένεται να αυξηθεί 3,5% το 2012 και 3,9% το 2013, ενώ το ΑΕΠ της Ε.Ε. μειώνεται κατά 0,3% το 2012, ενώ προβλέπεται να επανέλθει σε θετική τροχιά το 2013 με άνοδο 0,7%. (Στοιχεία Διεθνούς Νομισματικού Ταμείου)

Το μοναδικό θετικό στοιχείο ήταν τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ για το εμπορικό ισοζύγιο που δείχνει την αύξηση των εξαγωγών κατά 9,7% για το 2011 και 15,1% για το δύο πρώτα τρίμηνα του 2012.

Το δημόσιο χρέος της χώρας πάρα το «κούρεμα» του 2011 θα παραμείνει σε ιδιαίτερα υψηλά επίπεδα για το 2012 (170,6% επί του ΑΕΠ) ενώ εκτιμάται ότι θα διαμορφωθεί στο 189,1% του ΑΕΠ το 2013 έναντι προηγούμενης πρόβλεψης για 179,3% σύμφωνα με το προσχέδιο του προϋπολογισμού του 2013. Σύμφωνα με το μεσοπρόθεσμο πρόγραμμα δημοσιονομικής στρατηγικής δεν προβλέπεται καμία μείωση του χρέους έως και το 2016.

Το έλλειμμα αναμένεται να είναι το 5,2% του ΑΕΠ για το 2013, έναντι 4% των προβλέψεων όταν το 2012 προβλέπεται ότι θα φτάσει στο 9,4% (19,7 δις ευρώ).

**Πίνακας 7.1. Βασικά μεγέθη για την παγκόσμια οικονομία
(% ετήσιες μεταβολές, σταθερές τιμές)**

	2010	2011	2012	2013
1. Παγκόσμιο ΑΕΠ	5,3	3,9	3,5	3,9
ΑΕΠ Ευρωζώνης	1,9	1,5	-0,3	0,7
ΑΕΠ ΗΠΑ	3,0	1,7	2,0	2,3
2. Όγκος Παγκόσμιου εμπορίου (αγαθά και υπηρεσίες)	12,8	5,9	3,8	5,1
3. Πληθωρισμός				
Προηγμένες οικονομίες	1,5	2,7	2,0	1,6
Αναδυόμενες και αναπτυσσόμενες οικονομίες	6,1	7,2	6,3	5,6
4. Έλλειμμα Γενικής Κυβέρνησης (% ΑΕΠ)				
Ευρωζώνη	-6,2	-4,1	-3,2	-2,7
ΗΠΑ	-10,5	-9,6	-8,1	-6,3
5. Τιμή πετρελαίου / βαρέλι (\$ ΗΠΑ)	79,03	104,01	101,80	94,16

Πηγή: Κρατικός Προϋπολογισμός 2013

Πίνακας 7.2. Βασικά μεγέθη της Ελληνικής οικονομίας

(% ετήσιες μεταβολές, σταθερές τιμές)			
	2011	2012	2013
ΑΕΠ	-6,9	-6,5	-3,8
Ιδιωτική κατανάλωση	-7,1	-7,7	-5,9
Δημόσια κατανάλωση	-9,1	-6,5	-7,2
Επενδύσεις	-20,7	-18,5	-3,7
Εξαγωγές αγαθών και υπηρεσιών	-0,3	0,4	2,5
Εισαγωγές αγαθών και υπηρεσιών	-8,1	-10,1	-5,3
Εναρμονισμένος ΔTK	3,1	1,2	0,7
Αποπληθωριστής ΑΕΠ	1,6	-0,1	-0,1
Απασχόληση	-6,7	-8,2	-3,0
Ποσοστό ανεργίας	17,3	23,5	24,7

Πηγή: Κρατικός Προϋπολογισμός 2013

Πίνακας 7.3. Σύθεση Χρέους (σε εκατ. ευρώ)						
	2008	2009	2010	2011	2012	2013*
Χρέος σε ευρώ	260.439	297.264	334.273	358.793	328.412	331.120
Χρέος σε νομίσματα εκτός Ευρωζώνης	1.632	1.260	6.013	9.185	14.818	21.200
A. Χρέος Κεντρικής Διοίκησης	262.071	298.524	340.286	367.978	343.230	352.320
(ως % του ΑΕΠ)	112,5%	128,9%	149,7%	171,1%	170,8%	182,5%
B. Χρέος ΝΠΔΔ, κέρματα κ.λπ. μείον επενδύσεις σε τίτλους ΕΔ	25.042	24.682	13.555	9.910	4.590	4.600
Γ. Χρέος Κεντρικής Κυβέρνησης κατά ESA (A+B)	287.113	323.206	353.841	377.888	347.820	356.920
(ως % του ΑΕΠ)	123,3%	139,5%	155,7%	175,7%	173,1%	184,9%
Δ. Χρέος ΟΤΑ, ΟΚΑ μείον ενδοκυβερνητικό χρέος	-23.829	-23.522	-24.307	-22.288	-7.220	-10.720
ΣΤ. Χρέος Γενικής Κυβέρνησης (Γ+Δ)	263.284	299.684	329.534	355.600	340.600	346.200
(ως % του ΑΕΠ)	113,0%	129,4%	145,0%	165,3%	169,5%	179,3%
ΑΕΠ	232.920	231.642	227.318	215.088	200.906	193.078
*Πρόβλεψη						

Τράπεζα της Ελλάδος

Προσφορά Χρήματος – Επιτόκια

Οι τράπεζες της Ελλάδος σήμερα είναι υπό καθεστώς πτώχευσης σύμφωνα με την ΕΚΤ (Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα) και αναμένεται να λειτουργήσουν σε κανονική ροή στην παγκόσμια αγορά με την ανακεφαλαιοποίησή τους μέσω του μηχανισμού του PSI και την παροχή εγγυήσεων από την ελληνική κυβέρνηση. Αυτό αναμένεται να συμβεί στο τέλος του Νοεμβρίου όταν και θα εκταμιευτεί η δόση των 31,6 δις. ευρώ από την Τρόικα και έτσι θα επιτευχθεί η ισορροπία στο τραπεζικό σύστημα που αποτελεί τον κύριο χρηματοδότη των επιχειρήσεων και της προσφοράς του χρήματος. Αυτή τη στιγμή οι ελληνικές τράπεζες έχουν πολλά προβλήματα ρευστότητας με αποτέλεσμα να δανείζουν με δυσκολία τις ελληνικές επιχειρήσεις. Το μέσο σταθμικό επιτόκιο της αγοράς σύμφωνα με στοιχεία της Παγκόσμια Τράπεζας για το 2011 κυμάνθηκε μεταξύ 4,68% και 5,12% με την πρόβλεψη για το 2012 να φτάνει το 4,57%.

Πληθωρισμός – Επίπεδο Ανεργίας

Το ποσοστό ανεργίας εκτιμάται να αυξηθεί περαιτέρω το 2013, και να διαμορφωθεί στο 24,7% (σε εθνικολογιστική βάση) του εργατικού δυναμικού, κυρίως λόγω της κάμψης της οικονομικής δραστηριότητας που θα οδηγήσει σε περαιτέρω μείωση της απασχόλησης κατά 3%. Το 2012 το ποσοστό της ανεργίας αναμένεται να φτάσει σύμφωνα με τον ΟΑΕΔ στο 23,5%, πλήττοντας ιδιαίτερα τις νεαρές ηλικίες (18 -30) και τις γυναίκες. Στις ηλικίες 18-24 η ανεργία ξεπερνά το 45%. Η ΓΣΕΕ σε δικές της έρευνες αναφέρει την πιθανότητα ο αριθμός των ανέργων να ξεπεράσει το 1,3 εκ. και να φτάσει στο 29,4%.

Γενικά η ανεργία πλήττει ολόκληρη την παγκόσμια κοινότητα αλλά και την Ευρωζώνη που για πρώτη φορά τα τελευταία χρόνια ο γενικός δείκτης ανεργίας θα ξεπεράσει το 10%, φτάνοντας το 11,4% σύμφωνα με τις προβλέψεις της ΕΚΤ για το 2012.

Ο πληθωρισμός παρουσιάζεται σταθερός το 2012 κινούμενος στο 1,2% σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ ενώ το 2013 σύμφωνα με το προσχέδιο του προϋπολογισμού αναμένεται να διαμορφωθεί στο 0,9%.

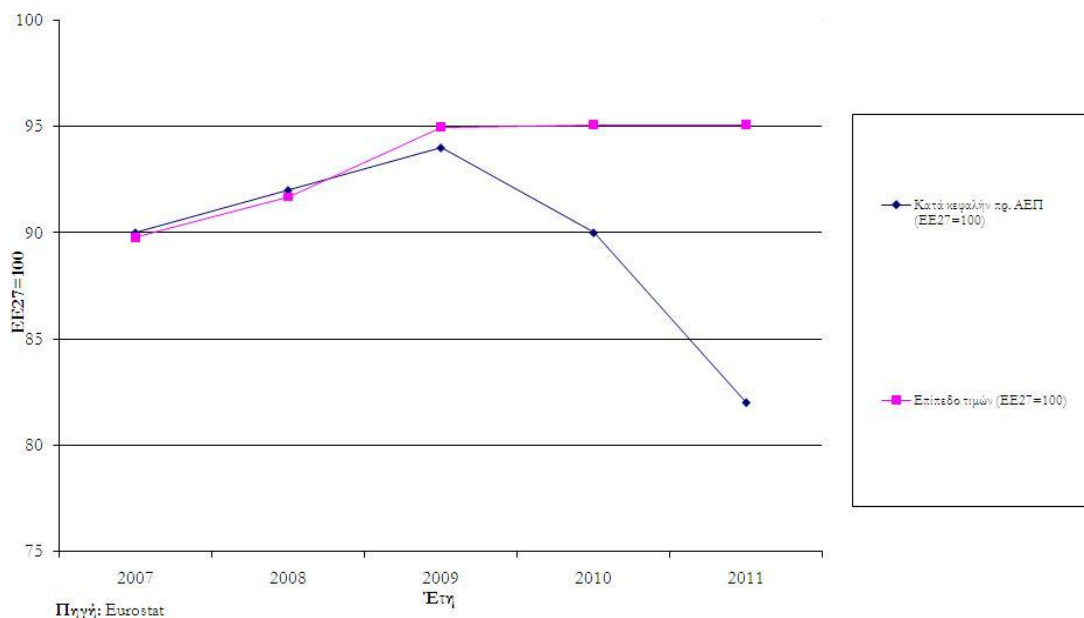
Δείκτες Τιμών

Πίνακας 7.4. Μέσος ετήσιος δείκτης τιμών καταναλωτή για τις ελιές (2005-2010)		
Έτος	Ελιές	Γενικός Δείκτης
2005	102,72	89,34
2006	96,10	92,20
2007	96,77	94,86
2008	100,72	98,80
2009	100,00	100,00
2010	100,38	104,71
Έτος βάσης 2009=100		

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ

Ονομαστικό Εισόδημα

Το ονομαστικό εισόδημα ή αλλιώς κατ' κεφαλήν ΑΕΠ διαμορφώθηκε το 2011 στο 82% του μέσου Κοινοτικού της Ε.Ε. εμφανίζοντας μείωση κατά 8 ποσοστιαίες μονάδες από το 90% που βρίσκονταν το 2010 και 12 ποσοστιαίες μονάδες από το 2009.



Εικόνα 7.1. Εξέλιξη του κατά κεφαλήν ΑΕΠ σε σύγκριση με το Μ.Ο. της Ε.Ε.

Ιδιωτική Κατανάλωση

Η ιδιωτική κατανάλωση έχει υποστεί πιέσεις την τελευταία διετία και συνεχώς μειώνεται. Το 2011 μειώθηκε κατά 7,7% για να μειωθεί επιπλέον 7,1% το 2013 σύμφωνα με τις προβλέψεις της Τράπεζας της Ελλάδος. Το 2010 είχε μειωθεί και τότε κατά 5,9%.

7.1.3. Κοινωνικό – Πολιτιστικό Περιβάλλον

Αναφέρεται στο ευρύτερο κοινωνικό – πολιτιστικό περιβάλλον της επιχείρησης και αντανακλά ένα σύστημα αξιών, συμπεριφορών και κουλτούρας που διέπει την τα μέλη μιας ομάδας σε σχέση με μια άλλη. Παράγοντες όπως ο σύγχρονος τρόπος ζωής, η χειραφέτηση της γυναίκας και οι μετακινήσεις και αυξομειώσεις του πληθυσμού, επηρεάζουν άμεσα τις επιχειρήσεις στο θέμα χάραξης στρατηγικής, και αντανακλούν τις ενδεχόμενες ευκαιρίες και απειλές που έχει να αντιμετωπίσει η κάθε επιχείρηση.

Διάρθρωση Πληθυσμού

Πίνακας 7.5. Υπολογιζόμενος πληθυσμός της Ελλάδας κατά φύλο και ομάδες ηλικιών (2010)			
Ηλικιακή Ομάδα	Άρρενες	Θήλεις	Σύνολο
0-14	836.860	786.899	1.623.759
15-24	618.783	575.793	1.194.576
25-39	1.309.082	1.217.082	2.526.164
40-54	1.227.444	1.229.909	2.457.353
55-64	661.083	700.397	1.361.480

65-79	720.167	899.330	1.619.497
80+	224.046	298.243	522.289
Σύνολο	5.597.465	5.707.653	11.305.118
Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ			

Προσδόκιμο Ζωής

Η εκτιμώμενη διάρκεια ζωής του Έλληνα σύμφωνα με το Υπουργείο Υγείας έχει διαρκώς ανοδικές τάσεις και φτάνει το 2010 στα 80,4 έτη. Στις γυναίκες το προσδόκιμο ζωής για το ίδιο έτος ήταν τα 82,06 χρόνια ενώ για τον άνδρα τα 76,85. Το 2002 η αντίστοιχη μέση διάρκειας ζωής ήταν τα 78,7 έτη που αποδεικνύει τη γήρανση του πληθυσμού.

Τρόπος Ζωής

Η Μεσογειακή διατροφή είναι στην κουλτούρα του Έλληνα, ενώ η διαχρονική του ταύτιση με την ελαιοκαλλιέργεια έχει βοηθήσει να μετατραπεί ο ελαιόκαρπος σε είδος πρώτης ανάγκης για τη μέση ελληνική οικογένεια. Σε παγκόσμιο επίπεδο η Μεσογειακή διατροφή αποτελεί παγκόσμια τάση και η ελιά ως βασική συνισταμένη της τυχαίνει ευρύτερης αποδοχής.

Μόρφωση

Σύμφωνα με τα επιβεβαιωμένα στοιχεία το μορφωτικό επίπεδο του πληθυσμού έχει βελτιωθεί εντυπωσιακά τα τελευταία χρόνια. Περίπου 40.000 άνθρωποι κάθε χρόνο, από το 2002 έως το 2009, εισέρχονται σε πανεπιστημιακές σχολές. (Πηγή ΕΛΣΤΑΤ)

7.1.4. Τεχνολογικό Περιβάλλον

Οι τεχνολογικοί παράγοντες αναφέρονται στις νέες τάσεις και τη νέα γνώση σχετικά με τις πρώτες ύλες και την παραγωγή αλλά και τα τεχνολογικά επιτεύγματα που λαμβάνουν χώρα έξω από την αγορά και είναι δυνατό να έχουν σημαντική επίδραση στην επιχείρηση και τη στρατηγική της.

Είναι εμφανές ότι όσο περισσότερο ο κλάδος επηρεάζεται από τις τεχνολογικές αλλαγές τόσο θα χρειάζεται να εφοπλιστεί σε συνεχή βάση η εξέλιξη της τεχνολογίας. Η αυτοματοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας, η επεξεργασία και καταγραφή των στοιχείων των πρώτων υλών είναι παράγοντες που δημιουργούν ευκαιρίες για κάθε βιομηχανία, ενώ η μη συμμόρφωσή της μαζί τους επιφέρει κινδύνους βιωσιμότητας.

Στον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς ωστόσο διακρίνεται μια στασιμότητα και οι όποιες τεχνολογικές αλλαγές αφορούν κατά κύριο λόγο τις μεθόδους συγκομιδής του ελαιόκαρπου (χρησιμοποίηση δονητών) και των τεχνικών συσκευασίας (γυάλινα δοχεία, κονσερβοποίηση) χωρίς όμως να αποτελούν ακόμη κρίσιμο παράγοντα.

7.2.Διάρθρωση της Εγχώριας Αγοράς

7.2.1. Προσδιοριστικοί Παράγοντες Ζήτησης

Δύο οι είναι οι πιο βασικοί παράμετροι που επηρεάζουν τη ζήτηση της επιτραπέζιας ελιάς:

- Η τιμή και
- Το διαθέσιμο εισόδημα των καταναλωτών.

Γενικά οι τιμές των ελιών διαφοροποιούνται ανάλογα με την ποικιλία (οι πράσινες ελιές είναι πιο ακριβές από τις μαύρες αλλά φθηνότερες από τις ελιές καλαμών) αλλά και την εποχικότητα των αποθεμάτων των επιχειρήσεων.

Λόγω πτώσης των αποθεμάτων κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών η τιμή των ελιών αυξάνεται για να μειωθεί ξανά κατά τους φθινοπωρινούς μήνες και να σταθεροποιηθεί τους χειμερινούς. Όλα αυτά πάντα σε συνάρτηση με τη ζήτηση.

Ο Δείκτης Τιμών του καταναλωτή δείχνει πάντως ότι οι τιμές των ελιών παρουσιάζουν εξαιρετική σταθερότητα σε σχέση με τα υπόλοιπα προϊόντα. (Πίνακας 7.4.)

Παρατηρούμε σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ ότι ενώ ο γενικός δείκτης τιμών καταναλωτή ακολούθησε ανοδική πορεία την περίοδο 2005-2010, με μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 3,2%, ο αντίστοιχος δείκτης για τις ελιές παρουσίασε ουσιαστικά σταθερότητα την τελευταία τριετία.

Ο δεύτερος και πλέον σημαντικός παράγοντας που επηρεάζει τη ζήτηση των ελιών είναι το διαθέσιμο εισόδημα των καταναλωτών που αποτυπώνεται στην εξέλιξη του στην καταναλωτική δαπάνη για ελαιουργικά προϊόντα.

Στην τελευταία διαθέσιμη Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών που πραγματοποίησε η Ελληνική Στατιστική Αρχή (ΕΛ.ΣΤΑΤ.) το 2008, σχετικά με τη μέση μηνιαία δαπάνη των νοικοκυριών για την αγορά ελιών η μέση μηνιαία δαπάνη ανήλθε το 2008 σε 1,22 ευρώ. Ποσό πολύ χαμηλό σε αναλογία με τη δαπάνη για τα είδη διατροφής (ούτε το 0,5%), αλλά μεγαλύτερο από αντίστοιχη έρευνα του 2005 που το ποσό ανέρχονταν σε 1,14 ευρώ. Η υψηλότερη μέση μηνιαία δαπάνη για ελιές παρουσιάστηκε στις αγροτικές περιοχές (€1,48), λόγω της ενασχόλησης αρκετών ατόμων με την ελαιοκομία.

Σύμφωνα με στοιχεία της ίδιας έρευνας, παρατηρείται ότι τα νοικοκυριά όλων των περιοχών απέκτησαν κατά μέσο όρο μηνιαίως περίπου 247 γραμμάρια ελιών βάσει αγορών το 2008 και 43,16 γραμμάρια με άλλο τρόπο κτήσης (δική τους παραγωγή).

Πίνακας 7.6. Μέσος όρος μηνιαίων αγορών ελιών κατά αστικές και αγροτικές περιοχές (2008)			
Χαρακτηριστικά νοικοκυριών	Όλες οι περιοχές	Αστικές προιχές	Αγροτικές περιοχές
Συνολικός αριθμός νοικοκυριών	4.072.175	3.315.763	756.412
Σύνολο αγορών	2.117,67	2.239,75	1.582,54
Είδη διατροφής	326,71	331,86	304,15
Λαχανικά συντηρημένα και	3,68	3,78	3,22

ελιές			
Ελιές συντηρημένες σε άλμη, λάδι, ξίδι κλ.	1,22	1,15	1,48
Αξία σε €			
Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ			
Πίνακας 7.7. Μέσος όρος μηνιαίων ποσοτήτων ελιών που αποκτήθηκαν από τα νοικοκυριά κατά αστικές και αγροτικές περιοχές (2008)			
Περιοχές	Σύνολο αγορών		Από δική τους παραγωγή
Όλες οι περιοχές	246,79		43,16
Αστικές περιοχές	230,62		28,19
Αγροτικές περιοχές	317,65		108,82
Ποσότητα σε γραμμάρια			
Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ			

7.2.2. Εγχώρια Κατανάλωση Ελιάς

Σύμφωνα με τις προβλέψεις του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, η εγχώρια κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών διαμορφώθηκε στους 30 χιλ. τόνους την περίοδο 2011/12, σημειώνοντας αύξηση 8% σε σχέση με το 2010/2011. Το μεγαλύτερο μέρος των επιτραπέζιων ελιών που καταναλώνονται στην εγχώρια αγορά διατίθεται σε χύμα μορφή.

Πίνακας 7.8. Εγχώρια κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών (2001/02-2011/12)		
Περίοδος	Ποσότητα	Μεταβολή
2001/02	29.500	-
2002/03	33.000	11,9%
2003/04	30.000	-9,1%
2004/05	43.000	43,3%
2005/06	28.000	-34,9%
2006/07	26.000	-7,1%
2007/08	24.000	-7,7%
2008/09	20.000	-16,7%
2009/10	21.000	5,0%
2010/11	28.000	33%
2011/12	30.000	8%
Ποσότητα σε τόνους		
Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου		

Σημαντική επίσης αύξηση παρατηρείται σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου σε σχέση με την αξία της εγχώριας κατανάλωσης ελιών, καθώς προσδιορίζεται αύξηση της τάξης του 14,6% το 2010/2011 σε σχέση με την περίοδο 2009/2010. Μπορεί η αύξηση να μην είναι ανάλογη της αύξησης της ποσότητας που καταναλώθηκε στην εγχώρια αγορά την αντίστοιχη περίοδο, ωστόσο αυτό το γεγονός δικαιολογείται από την αύξηση της εμπορίας της «χύμα» μορφής που είναι και πιο φτηνή.

Πίνακας 7.9. Αξία εγχώριας αγοράς επιτραπέζιων ελιών (2008/09-2009/10)		
Περίοδος	Εγχώρια αγορά	Μεταβολή
2008/09	40.000.000	-

2009/10	41.000.000	2,5%
2010/2011	47.000.000	14,6%
Αξία σε €(τιμές χονδρικής)		

Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, Εκτιμήσεις αγοράς

7.2.3. Προφίλ Καταναλωτών

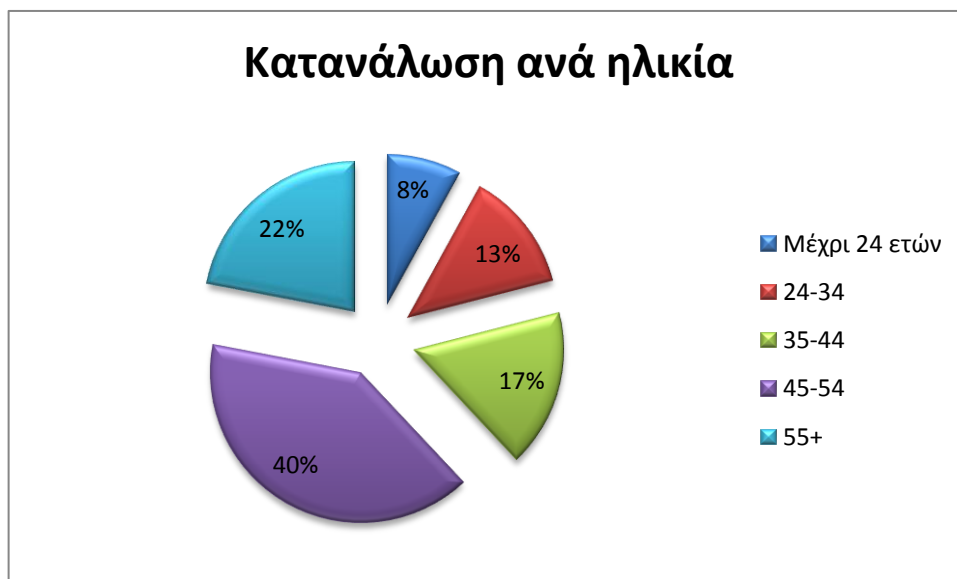
Παρακάτω εμφανίζουμε τα αποτελέσματα έρευνας της Τράπεζας Πειραιώς για το 2011, όσο αναφορά την κατηγοριοποίηση των καταναλωτών της επιτραπέζιας ελιάς σύμφωνα με βασικά δημογραφικά στοιχεία όπως η ηλικία, το μηνιαίο εισόδημα και το επάγγελμά τους.

-Κατά ηλικία:

Πίνακας 7.10. Κατανάλωση ανά ηλικία

Μέχρι 24 ετών	24-34	35-44	45-54	55+
8%	13%	17%	40%	22%

Πηγή: Τράπεζα Πειραιώς



Διάγραμμα 7.1. Ποσοστό κατά ηλικία, κατανάλωσης ελαιοκάρπου

-Κατά Εισόδημα:

Πίνακας 7.11. Μηνιαία καταναλωτική δαπάνη ανάλογα με το μηνιαίο διαθέσιμο εισόδημα						
Μέχρι 700	700-1000	1001-1350	1351-1700	1701-2000	2001-2500	2500 και άνω

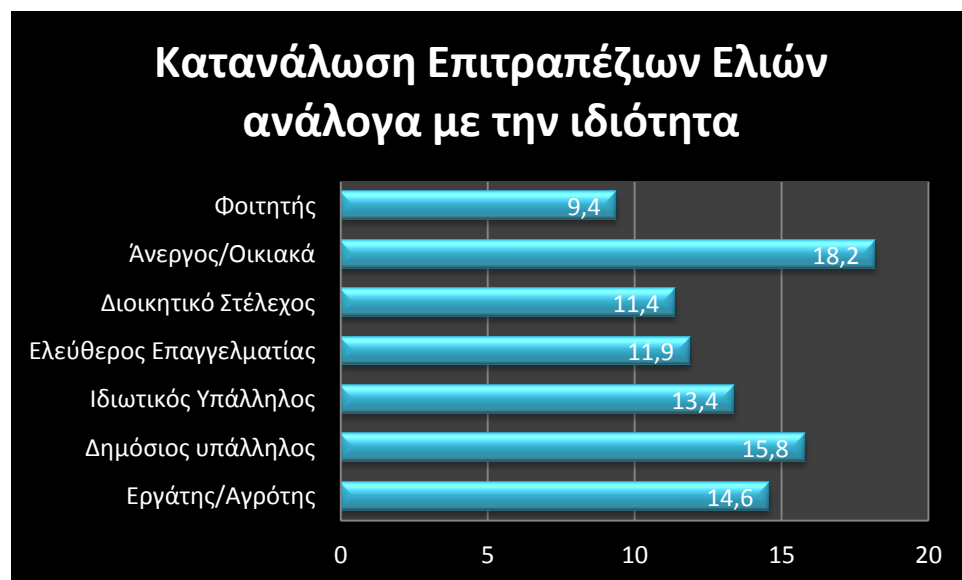
1,85	1,62	1,24	1,3	1,23	1,06	1,04
------	------	------	-----	------	------	------

Πηγή: Τράπεζα Πειραιώς, τα ποσά σε ευρώ

-Κατά επάγγελμα:

Πίνακας 7.12. Ετήσια κατανάλωση ανάλογα με την ιδιότητα						
Εργάτης/Αγρότης	Δημόσιος υπάλληλος	Ιδιωτικός Υπάλληλος	Ελεύθερος Επαγγελματίας	Διοικητικό Στέλεχος	Άνεργος/Οικιακά	Φοιτητής
14,6	15,8	13,4	11,9	11,4	18,2	9,4

Πηγή: Τράπεζα Πειραιώς, ποσά σε ευρώ



Διάγραμμα 7.2. Ετήσια δαπάνη για κατανάλωση επιτραπέζιων με κριτήριο την ιδιότητα του καταναλωτή

7.2.4. Δομή και Διάρθρωση κλάδου

Στον κλάδο δραστηριοποιείται μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων. Ανάλογα με τη δραστηριότητά τους διακρίνονται σε :

- Επιχειρήσεις επεξεργασίας επιτραπέζιων ελιών
- Επιχειρήσεις τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών
- Επιχειρήσεις που ασχολούνται και με τις δύο προαναφερόμενες δραστηριότητες.

Ορισμένες επιχειρήσεις επεξεργάζονται ή/και τυποποιούν τα συγκεκριμένα προϊόντα και για λογαριασμό τρίτων. Εκτός από τις προαναφερθείσες επιχειρήσεις, στον κλάδο

δραστηριοποιούνται και εταιρείες που ασχολούνται αποκλειστικά με το χονδρικό εμπόριο βρώσιμων ελιών. Οι περισσότερες επιχειρήσεις του κλάδου αναπτύσσουν κυρίως εξαγωγική δραστηριότητα, καθώς διαθέτουν το μεγαλύτερο μέρος των προϊόντων τους σε αγορές του εξωτερικού, σε «χύμα» ή τυποποιημένη μορφή.

Στη συνέχεια παρατίθενται πληροφοριακά στοιχεία για το πλήθος των επιχειρήσεων που ήταν καταχωρημένες στο Μητρώο επιχειρήσεων της ΕΛ.ΣΤΑΤ. το 2006 και οι οποίες ανήκουν στην κατηγορία «Άλλη επεξεργασία και συντήρηση φρούτων και λαχανικών». Στη συγκεκριμένη κατηγορία περιλαμβάνονται και οι μονάδες που ασχολούνται με την παρασκευή βρώσιμων ελιών.

Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία, το 2006 ήταν καταχωρημένες στο Μητρώο 571 επιχειρήσεις, εκ των οποίων το 40,6% (232 εταιρείες) είχαν τη μορφή ατομικής επιχείρησης. Το 28,7% (164 επιχειρήσεις) εξ' αυτών ήταν Ανώνυμες Εταιρείες (ΑΕ).

Πίνακας 7.13. Νομική μορφή και αριθμός των καταχωρημένων επιχειρήσεων κατηγορίας «Άλλη επεξεργασία και συντήρηση φρούτων και λαχανικών» (2006)	
Νομική Μορφή	Αριθμός Επιχειρήσεων
ΑΕ	164
ΟΕ	95
ΕΠΕ	32
Φυσικό πρόσωπο	232
Λοιπά	48

ΠΗΓΗ: ΕΛΣΤΑΤ

Όπως και στον κλάδο του ελαιολάδου, ομοίως και στην αγορά των επιτραπέζιων ελιών δραστηριοποιούνται αρκετοί αγροτικοί συνεταιρισμοί ή ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών, που συγκεντρώνουν τα προϊόντα των μελών τους και στη συνέχεια τα εμπορεύονται ή/και τα επεξεργάζονται και τα τυποποιούν. Στη συνέχεια γίνεται αναλυτική περιγραφή των κυριότερων συνεταιρισμών στην Ελλάδα.

α. Διαφημιστική Δαπάνη

Παρά το γεγονός ότι οι επιτραπέζιες ελιές αποτελούν παραδοσιακά προϊόντα διατροφής των Ελλήνων, η προβολή τους είναι περιορισμένη. Αυτό οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι ο μεγαλύτερος όγκος των εν λόγω προϊόντων διακινείται σε χύμα μορφή ή αυτοκαταναλώνεται. Άλλωστε η ζήτηση των ελιών επικεντρώνεται περισσότερο στις διάφορες ποικιλίες ελιών (Καλαμών, Κονσεβολιά κλπ) και όχι σε συγκεκριμένα εμπορικά σήματα. Σημαντικό ρόλο στην μικρή δαπάνη για προώθηση παίζει και ο Οργανισμός Προώθησης Εξαγωγών (ΟΠΕ) και η Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών Τυποποιητών Εξαγωγέων Επιτραπέζιων Ελιών (ΠΕΜΕΤΕ) που καταβάλλουν προσπάθειες προώθησης των

ελληνικών αγροτικών προϊόντων στο εξωτερικό μέσω εκθέσεων και εκδηλώσεων χωρίς καμία χρέωση για τις επιχειρήσεις.

Σύμφωνα με στοιχεία της Media Services AE, η διαφημιστική δαπάνη ελαιουργικών προϊόντων διαμορφώθηκε το 2010 σε πολύ χαμηλά επίπεδα (€37,9 χιλ.), σημειώνοντας μείωση 93% περίπου σε σχέση με το 2009 έτος κατά το οποίο οι δαπάνες διαφήμισης ελιάς είχαν κορυφωθεί (€539 χιλ.). Τα περιοδικά για το 2010 αποτέλεσαν το μοναδικό μέσο προβολής των ελαιοκομικών προϊόντων, όπως σταδιακά γίνεται από το 2008 και ύστερα.

Πίνακας 7.14. Διαφημιστική δαπάνη ελαιουργικών προϊόντων ανά μέσο ενημέρωσης (2006-2010)

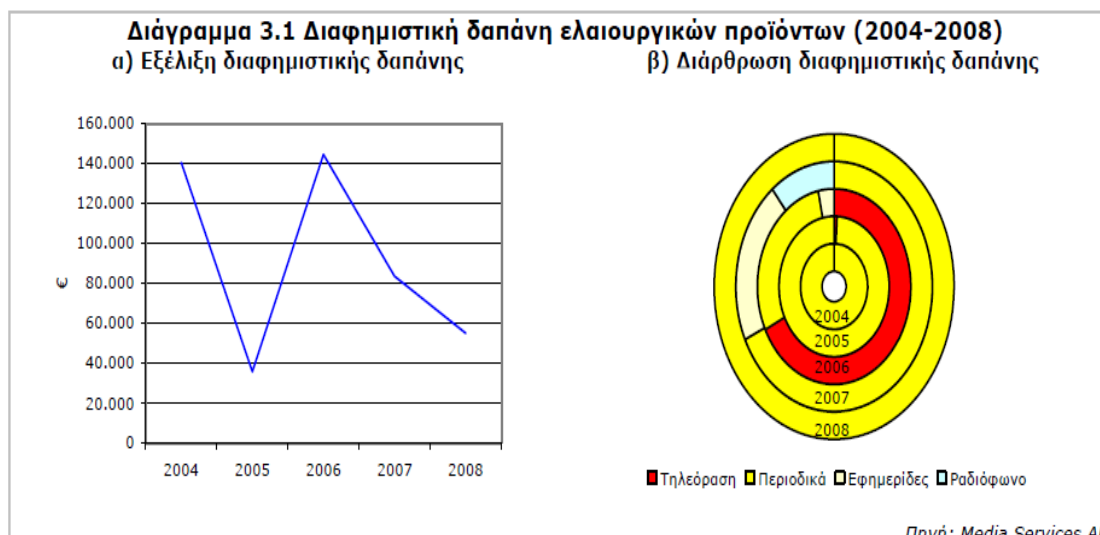
Μέσο ενημέρωσης	2006	2007	2008	2009	2010
Τηλεόραση	97.995	0	0	0	0
Περιοδικά	41.969	56.893	54.999	465.870	37.955
Εφημερίδες	4.715	17.577	0	73.584	0
Ραδιόφωνο	0	9.077	0	0	0
Σύνολο	144.680	83.547	54.999	539.454	37.955

Αξία σε €

Πηγή: Media Services AE

Σύμφωνα με την ίδια την αγορά η στόχευση που πετυχαίνεται μέσω των περιοδικών ειδικής κατηγορίας είναι πολύ αποδοτικότερη από οποιοδήποτε άλλο μέσο για αυτό και προτιμάται. Ένα ακόμη λόγος που η διαφημιστική δαπάνη είναι δραματικά μειωμένη είναι επίσης και το γεγονός ότι οι επιχειρήσεις του κλάδου επικεντρώνονται στην πώληση μέσω αντιπροσώπων και πωλητών τόσο στις εγχώριες όσο και στις ξένες αγορές.

Ειδικότερα για την εγχώρια αγορά που ο τοπικισμός αποτελεί αρνητικό παράγοντα ανάπτυξης δικτύου πωλήσεων, οι επιχειρήσεις αποφεύγουν την προβολή μέσω ΜΜΕ όπως η τηλεόραση, το ραδιόφωνο και τις εφημερίδες, και στρέφονται απευθείας στον καταναλωτή ή τον βιομηχανικό πελάτη(π.χ. εστιατόριο)



Εικόνα 7.2. Εξέλιξη και διάρθρωση διαφημιστικής δαπάνης ελαιουργικών προϊόντων

Αξίζει να σημειωθεί πως τα εμπορικά σήματα «Χενία» και «Gaea» συγκέντρωσαν από κοινού το σύνολο σχεδόν (98%) της διαφημιστικής δαπάνης ελαιουργικών προϊόντων το 2010

Πίνακας 7.15. Διαφημιστική δαπάνη ελαιουργικών προϊόντων ανά εμπορικό σήμα (2009-2010)

Εμπορικό σήμα	Έτος	Τηλεόραση	Περιοδικά	Εφημερίδες	Ραδιόφωνο	Σύνολα	Ποσοστό
LARISSA ελιές	2009	0	0	953	0	953	0,2%
	2010	0	0	0	0	0	0,0%
ΧΕΝΙΑ ελιές	2009	0	208.769	0	0	208.769	38,7%
	2010	0	28.350	0	0	28.350	74,7%
ΛΕΛΙΑ ελιές	2009	0	284	0	0	284	0,1%
	2010	0	0	0	0	0	0,0%
GAEA ελαιουργ. προϊόντα	2009	0	250.274	72.632	0	322.906	59,9%
	2010	0	8.845	0	0	8.845	23,3%
SPARTA-KEFALAS S.A	2009	0	6.543	0	0	6.543	1,2%
	2010	0	760	0	0	760	2,0%
Σύνολο Ελαιουργικά Προϊόντα	2009	0	465.870	73.584	0	539.454	100,0%
	2010	0	37.955	0	0	37.955	100,0%

Αξία σε €

Πηγή: Media Services ΑΕ

β. Κύριες Επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο

Με μια προσεκτική ανάλυση των στοιχείων των επιχειρήσεων που απαρτίζουν τον κλάδο παρατηρούμε την γεωγραφική συγκέντρωσή τους σε συγκεκριμένους νομούς. Η συγκέντρωση οφείλεται πρωτίστως στο γεγονός της συγκέντρωσης των εκτάσεων των ποικιλιών της ελιάς σε συγκεκριμένες περιοχές.

Έτσι οι περισσότερες εταιρίες έχουν έδρα την Κεντρική Ελλάδα, την Πελοπόννησο, τη Χαλκιδική και φυσικά την Αθήνα κυρίως όμως γιατί είναι πρωτεύουσα και το κέντρο του εμπορίου και λιγότερο από άποψη παραγωγής και πωλήσεων.

Σύμφωνα με τους καταλόγους της ΠΕΜΕΤΕ παραθέτουμε τις κυριότερες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο.

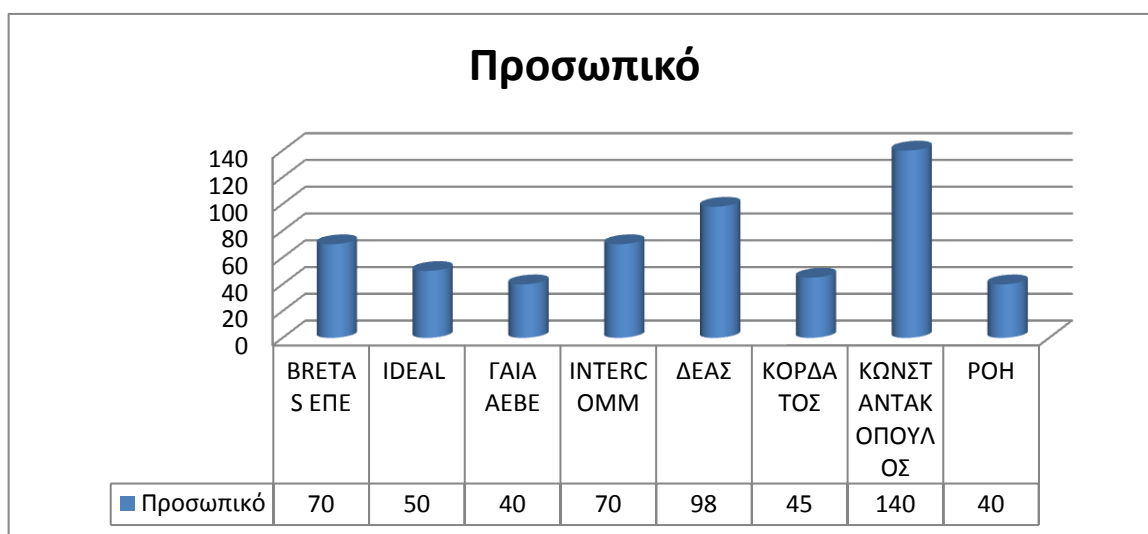
Πίνακας 7.16. Συνοπτική παρουσίαση επιχειρήσεων επεξεργασίας-τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών			
Επωνυμία	Έδρα	Εμπορικό Σήμα	Λοιπά Στοιχεία
ADP OLIVES ΑΕ	Ιτέα Φωκίδα	Krinos	Εξαγωγές κυρίως σε Ρωσία και ΗΠΑ
AGREXPO ΕΠΕ	Πειραιάς	Agrexpo	Μόνο εξαγωγές σε Κίνα, Γερμανία
AGROMET ΑΕ	Αθήνα	Banis Tradition	Εξαγωγές μόνο στις ΗΠΑ
ANOLIVE ΑΕ	Άμφισσα	Anolive	Εξαγωγές κυρίως σε ΗΠΑ και Αυστραλία
BRETAS ΕΠΕ	Λάρισα	Bretas	Ενασχόληση κατά κύριο λόγο με την εσωτερική αγορά
DANCO ΑΕ	Έβρος	Annita	Χονδρικό εμπόριο και εξαγωγές στη Βουλγαρία
FARMHOUSE ΑΕΒΕ	Λάρισα	-	Αποκλειστικά εξαγωγές στις ΗΠΑ και την Ε.Ε.

IDEAL ΜΑΥΡΙΔΗΣ – ΧΙΜΟΣ ΑΕ	Παλαιό Φάληρο	Ideal	Προσανατολισμός στις εξαγωγές
INTERCOMM FOODS ΑΕ	Λάρισα	Delfi	Εξαγωγές σε Ινδία και Βόρεια Αφρική
MACOLIVE ΑΕ	Λαμία	-	Εξαγωγές κυρίως σε Ε.Ε./ΗΠΑ/Αυστραλία
OLIVELLAS ΑΕ	Χαλκιδική	Olivellas	Μόνο εξαγωγές σε χώρες της Ε.Ε.
OMEGA FOODS ΑΕ	Θεσσαλονίκη	Omega	Εξαγωγές σε Ισραήλ και Αραβικές χώρες
PELOPAC ΑΒΕΕ	Θεσσαλονίκη		Εξαγωγές σε Ε.Ε. και Αυστραλία
SATIVA ΑΕΒΕ	Σπάρτη	Sativa	Χωρίζει το εμπόριο της ελιάς στην εσωτερική και εξωτερική αγορά
ΑΓΡΟ.ΒΙ.Μ. ΑΕ	Καλαμάτα	Ελίνα, Ιλιάδα, Ερατώ, Ελαιώνιον	Κάνει εξαγωγές μόνο στη Βόρεια Αφρική και τις αραβικές χώρες
ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΑΕ	Αγρίνιο	Amalthia	Εξαγωγές κατά 90% σε ΗΠΑ και Καναδά
ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ – ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΕΒΕ	Καμάρες	Oliana	Εξαγωγές μόνο σε χώρες της Ε.Ε.
ΓΑΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΒ&ΕΕ	Αγρίνιο	Gaea	Εξαγωγές στις Σκανδιναβικές χώρες και στη Γερμανία σε ποσοστό 85%
ΓΕΡΕΝΤΕΣ Ν. “GEROLIVE” ΑΕ	Αθήνα	Gerolive	Εξαγωγές κατά 70% στις ΗΠΑ
ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ	Λάρισα	Parthenon	Εξαγωγές μόνο στις χώρες της Ε.Ε.
ΔΕΑΣ ΑΕ	Χαλκιδική	Elita	Η μόνη εταιρεία με εξαγωγές σε ολόκληρη την

			υφήλιο
ΕΛΗ ΑΕ	Πρέβεζα	Έλη	Εξαγωγές μόνο στην Αυστραλία και τη Γερμανία
ΗΛΙΔΑ ΑΒΕΕ	Αθήνα	Ήλιδα	Εξαγωγές σε Ε.Ε. και Αυστραλία
ΙΝΤΕΡΕΞΠΟΡΤ ΑΕ	Πειραιάς	Delta	Εξαγωγές μόνο στην Ιταλία
ΙΝΤΕΡΟΛΙΒΑ ΑΒΕΕ	Κατερίνη	Interoliva	Εξαγωγές κατά κύριο λόγο στη Γερμανία
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. ΑΒΕΕ	Θεσσαλονίκη	Regina	Εξαγωγές κυρίως σε ΗΠΑ, Ρουμανία και Βουλγαρία
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. ΑΒΕΕ	Αγρίνιο	Emporio Oliva	Μόνο εξαγωγές
ΚΡΥΣΤΑΛΛΗΣ Α. & Κ. ΑΕ «ΕΛΑΙΟΕΜΠΟΡΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΕΣ»	Λαμία	Θερμοπύλες	Καθαρά εταιρεία που ασχολείται με την εγχώρια αγορά
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Γ. & ΥΙΟΙ ΟΕ	Καλαμάτα	Άλφα Μεσσηνία	Εξαγωγές σε ΗΠΑ, Αυστραλία και Καναδά
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ “ΟΛΥΜΠ” ΑΕ	Λάρισα	Olymp	95% των προϊόντων εξάγεται σε ΗΠΑ και Αυστραλία
ΛΑΔΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Ι. ΑΕ	Χαλκιδική	Ladas	Το σύνολο της παραγωγής εξάγεται σε Ιταλία και Μαρόκο
ΛΑΤΡΟΒΑΛΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ	Σέρρες	Bls Grecolives	Εξαγωγές σε Βουλγαρία και Γερμανία
ΟΛΥΜΠΙΑ – ΧΕΝΙΑ ΑΒΑΕ	Πάτρα	Xenia	Εμπορεύεται κατά 70% στην εγχώρια αγορά
ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ Θ. & ΥΙΟΣ ΑΒΕΕ	Θήβα	Hellenic, Hellenic Gold	Εξαγωγές κατά 80% στις ΗΠΑ

P & Δ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ – ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΑΕ	Χαλκιδική	-	Εξαγωγές στην Ιταλία
ΡΟΗ ΑΕ	Αθήνα	Λέλια, Μπίλιες, Φουρνιστές	Δραστηριοποίηση κατά 90% στην εγχώρια αγορά
ΡΟΥΣΣΗΣ Κ. Α. & ΥΙΟΙ ΑΒ&ΕΕ	Αγρίνιο	-	Αποκλειστική διάθεση των προϊόντων στο εξωτερικό
ΣΙΟΥΡΑΣ ΑΓ&ΒΕ	Βόλος	Σιούρας	Εξαγωγές κυρίως σε Αραβικές χώρες και Αυστρία
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ	Λέσβος	Wermio	Εξαγωγές μόνο σε χώρες της Ε.Ε.
ΤΡΙΨΑΣ ΑΕ	Αίγιο	Triolex	Εξαγωγές κατά 90% σε χώρες της Ε.Ε.
ΤΡΟΦΙΚΟ ΑΕ	Αγρίνιο	Τροφικό	Εξαγωγές κατά 60% στη Γερμανία
Με πληροφορίες από τους καταλόγους της ΠΕΜΕΤΕ			

Οι περισσότερες εξ' αυτών των επιχειρήσεων θεωρούνται μικρομεσαίες με εργατικό προσωπικό που κυμαίνεται μεταξύ των 3 και 20 ατόμων. Εξαιρέσεις αποτελούν και οι ηγέτιδες του κλάδου που κατέχουν και τα υψηλότερα μερίδια στην εγχώρια αγορά. Το παρακάτω διάγραμμα παρουσιάζει τον αριθμό απασχολούμενων για τις προαναφερθείσες επιχειρήσεις.

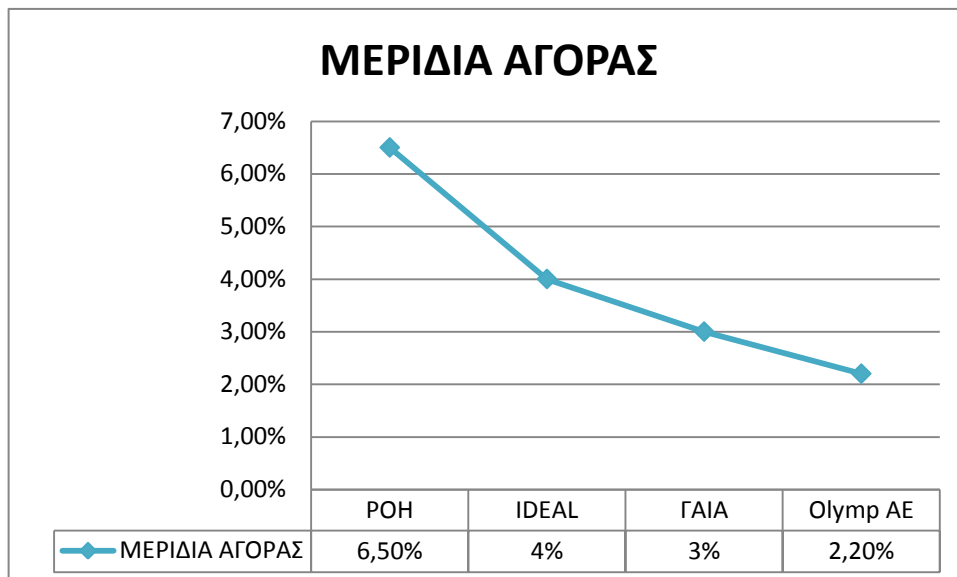


Διάγραμμα 7.3. Επιχείρηση και αριθμός προσωπικού

Αξίζει επίσης να αναφερθεί πως σε πολλές περιπτώσεις η επιχείρηση προτιμά να μεταφέρει τα κεντρικά γραφεία και τα τμήματά της (Διοίκηση, Πωλήσεις) που δεν άπτονται των τεχνικών θεμάτων (παραγωγή) σε πρωτεύουσες νομών, με σκοπό την καλύτερη προώθηση των πωλήσεων. Το φαινόμενο αυτό παρατηρείται στο 25% περίπου των επιχειρήσεων του κλάδου και εδράζεται από την πεποίθηση των επιχειρηματιών ότι θα αξιοποιήσουν με τον βέλτιστο τρόπο τα κανάλια διανομής και θα βελτιώσουν τον έλεγχο των πωλητών και των αντιπροσώπων.

γ. Μέρηδια Αγοράς

Όπως γίνεται εμφανές και από τις λίστες με τις κυριότερες επιχειρήσεις του κλάδου υπάρχει έντονος ανταγωνισμός αλλά χωρίς κάποια επιχείρηση να ξεχωρίζει εμφανώς σε μερίδια πωλήσεων και αγοράς, κυρίως λόγω της καταναλωτικής συνήθειας των τοπικών κοινωνιών να προτιμούν γηγενή προϊόντα. Ωστόσο έχει γίνει μια προσπάθεια αποτύπωσης της αγοράς από την ΠΕΜΕΤΕ και την ICAP. Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις της ΠΕΜΕΤΕ τα μερίδια αγοράς για το 2011 κυμαίνονται ως εξής:



Διάγραμμα 7.4. Μέρηδια αγοράς σύμφωνα με τις εκτιμήσεις της ΠΕΜΕΤΕ (2011)

Ενώ σύμφωνα με την ICAP οι εκτιμήσεις διαμορφώνονται ως εξής:

Πίνακας 7.17.Μέρηδια Αγοράς των επιχειρήσεων του κλάδου της επιτραπέζιας ελιάς για το 2011

Επιχειρήσεις	Μέρηδια Αγοράς
POH	5%
IDEAL	3,5%

Ιωαννίδης	1,5%
ΕΑΣ ΚΑΒΑΛΑΣ	1%
Κωνσταντόπουλος Olymp ΑΕ	1%
ΕΑΣ Χαλκιδικής	1%

Πηγή: Εκτιμήσεις ICAP

Ο λόγος που υπάρχει διαφοροποίηση μεταξύ των αποτελεσμάτων των δύο οργανισμών συνίσταται στο γεγονός ότι οι πωλήσεις των περισσότερων επιχειρήσεων συμπεριλαμβάνουν και τα υπόλοιπα προϊόντα που εμπορεύονται και κυρίως το ελαιόλαδο και την πάστα ελιάς.

δ. Αγροτικοί Συνεταιρισμοί

Σημαντικό μερίδιο στην εγχώρια παραγωγή/επεξεργασία και τυποποίηση της επιτραπέζιας ελιάς κατέχουν επίσης οι αγροτικοί συνεταιρισμοί. Λόγω του τοπικισμού που παρατηρείται, οι καταναλωτές εμφανίζονται να προτιμούν τα προϊόντα που παράγονται στους κατά τόπους νομούς από τους συνεταιρισμούς, καθώς οι περισσότεροι έχουν εκσυγχρονίσει τις μεθόδους και η ποιότητα του τελικού προϊόντος είναι αντίστοιχη με αυτή των βιομηχανιών.

Εκτός των άλλων, οι τοπικές κοινωνίες που εδρεύουν οι συνεταιρισμοί έχουν μεγάλο πλήθος αγροτικών οικογενειών που συναλλάσσονται σε ετήσια βάση με τους συνεταιρισμούς με αποτέλεσμα να τους προτιμούν και σαν καταναλωτές.

Παρ' όλα αυτά οι αγροτικοί συνεταιρισμοί σε πολλές των περιπτώσεων είναι ανασταλτικός παράγοντας ανταγωνιστικότητας, καθώς εκμεταλλεύονται τη δύναμη που τους δίνει ο πληθυσμός των επιχειρήσεων που συναλλάσσονται και επιβάλουν τιμές στο εμπόριο κάνοντας πολλές βιοτεχνικές μονάδες που αποπειράθηκαν να δημιουργηθούν να σταματήσουν την παραγωγική διαδικασία. Επίσης έχοντας κατ' αποκλειστικότητα τα δίκτυα διανομής της περιοχής υπό την εποπτεία τους, βάζουν εμπόδια στη διείσδυση νέων ανταγωνιστών. Χαρακτηριστικό παράδειγμα όλων των παραπάνω είναι ο συνεταιρισμός της Χαλκιδικής που μονοπωλεί την περιοχή της Κεντρικής Μακεδονίας.

Οι κυριότεροι αγροτικοί συνεταιρισμοί στον Ελλαδικό χώρο παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 7.18. Συνοπτικά Στοιχεία των κυριότερων ελληνικών αγροτικών συνεταιρισμών			
Όνομα	Έδρα	Μέλη	Εμπορικό Σήμα
Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αγρινίου	Αγρίνιο	113	Etolina
Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών	Λαμία	13	Ελιές Αμφίσσης (ΠΟΠ)

Αμφισσας			
Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Καβάλας	Καβάλα	46	Ελιές Θρούμπα Θάσσου (ΠΟΠ) και πράσινες Χαλκιδικής
Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λάρισας	Τύρναβος	155	Λάρισα Coop, Eliana, Oliva, Kalamina
Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας	Καλαμάτα	244	Ελιές Καλαμών
Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Χαλκιδικής	Χαλκιδική	59	ΕΑΣ Χαλκιδικής

Υπάρχουν βέβαια και μικρότεροι Αγροτικοί Συνεταιρισμοί που ασχολούνται με την μεταποίηση και την τυποποίηση του ελαιοκάρπου όπως αυτοί της Στυλίδας, του Μεσολογγίου και της Άρτας – Φιλιπιάδας (ελαιολάδου). Έχουν όμως μικρή παρεμβατικότητα στην αγορά καθώς οι περισσότεροι παραγωγοί δεσμεύουν τη σοδειά τους κυρίως για προσωπική χρήση, ενώ υπάρχουν πολλοί μικροί συνεταιρισμοί στους δήμους των νομών που απορροφούν μεγάλο μέρος της σοδειάς. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι ο νομός της Άρτας που έχει δύο συνεταιρισμούς στο Δήμο Βλαχέρνας και του Νεοχωρίου.

ε. Χρηματοοικονομικά στοιχεία επιχειρήσεων κλάδου

i. Πωλήσεις

Στη συνέχεια παρουσιάζονται οι πωλήσεις των επιχειρήσεων επεξεργασίας και τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών για την περίοδο 2006-2010. Επισημαίνεται ότι, δεν υπήρχαν στοιχεία για τον κύκλο εργασιών ορισμένων εταιρειών κατά τη διάρκεια εκπόνησης της μελέτης.

Ο συνολικός κύκλος εργασιών των επιχειρήσεων διαμορφώθηκε το 2009 σε €272,7 εκατ., σημειώνοντας μείωση 6,8% σε σχέση με το 2008. Οι πωλήσεις που προήλθαν από την επεξεργασία – τυποποίηση επιτραπέζιων ελιών εκτιμάται ότι κάλυψαν ποσοστό της τάξης του 74% επί του συνολικού κύκλου εργασιών.

Το 2010 οι πωλήσεις των εταιρειών, για τις οποίες υπήρχαν διαθέσιμα στοιχεία κατά τη διάρκεια εκπόνησης της μελέτης, διαμορφώθηκαν σε €202,2 εκατ., σημειώνοντας αύξηση 7,7% σε σχέση με τις πωλήσεις των ιδίων εταιρειών κατά το 2009, ενδεικτικό της απότομης αύξησης της κατανάλωσης την αντίστοιχη περίοδο. Οι περισσότερες πωλήσεις όπως έγινε

γνωστό και από τον πίνακα με τα στοιχεία των επιχειρήσεων του κλάδου (Πίνακας 7.16.) έχουν εξαγωγικό χαρακτήρα.

Πίνακας 7.19. Πωλήσεις επιχειρήσεων επεξεργασίας – τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών (2006-2010)					
Επωνυμία	2006	2007	2008	2009	2010
INTERCOMM FOODS A.E.	38.348.551	42.970.766	50.057.353	42.494.218	47.000.000
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ OLYMP A.E.	15.467.325	18.361.249	20.785.879	24.173.014	26.466.571
ΑΓΡΟ.ΒΙ.Μ. Α.Ε.	27.754.190	23.223.387	20.960.389	22.225.230	24.403.000
ΔΕΑΣ Α.Ε.	16.339.940	22.442.168	26.012.047	19.659.465	23.930.685
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	10.054.034	15.142.001	15.312.808	14.922.039	15.500.000
MACOLIVE A.E.	31.423	8.336.193	13.848.688	14.858.172	ΜΔ
BRETAS Ε.Π.Ε.	11.248.703	13.286.963	13.441.111	11.843.762	ΜΔ
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	6.159.270	8.918.248	10.868.611	11.082.700	13.800.634
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	10.328.101	13.337.645	11.688.096	9.654.777	9.034.863
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	7.389.542	7.369.616	8.363.539	8.690.644	8.631.566
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	8.246.918	7.778.904	7.664.384	7.808.987	ΜΔ
Επωνυμία	2006	2007	2008	2009	2010
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.	6.469.479	6.756.772	6.399.752	6.639.404	ΜΔ
PELORAC Α.Β.Ε.Ε.	3.733.682	4.808.135	5.641.035	6.019.233	ΜΔ
ΤΡΙΨΑΣ Α.Ε.	6.253.817	7.592.941	5.996.930	5.900.772	4.854.746
OLIVELLAS Α.Ε.	2.451.187	4.083.952	5.395.555	5.633.883	ΜΔ
DANCO Α.Ε.	6.785.574	7.307.184	7.516.399	5.576.923	ΜΔ
IDEAL ΜΑΥΡΙΔΗΣ - ΧΙΜΟΣ Α.Ε.	6.675.743	5.957.131	5.780.899	5.422.345	5.791.000
FARMHOUSE Α.Ε.Β.Ε.	3.761.077	6.017.162	5.014.315	5.028.179	ΜΔ
ΚΡΥΣΤΑΛΛΗΣ Α. & Κ. Α.Ε. ΕΛΑΙΟΕΜΠΟΡΙΑ	-	-	7.971.284	4.798.590	3.830.560

ΘΕΡΜΟΠΥΛΕΣ					
ΕΛΗ Α.Ε.	-	4.613.976	3.803.813	3.939.525	3.654.197
OMEGA FOODS Α.Ε.	2.785.432	3.511.883	3.874.729	3.911.072	ΜΔ
ΑΝΟΛΙΒΕ Α.Ε.	4.181.547	4.172.846	4.351.906	3.860.509	4.223.654
ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.	2.956.643	3.395.401	3.275.957	3.491.266	3.518.624
ΡΟΗ Α.Ε.	3.144.202	3.884.167	3.803.395	3.133.834	3.300.000
Ρ & Δ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ - ΕΞΑΓΩΓΕΣ Α.Ε.	3.604.934	3.314.491	4.618.978	3.067.485	ΜΔ
ΤΡΟΦΙΚΟ Α.Ε.	2.525.337	3.203.251	3.362.602	3.058.835	ΜΔ
SATIVA Α.Ε.Β.Ε.	2.286.308	2.416.423	2.721.712	2.825.043	ΜΔ
ΙΝΤΕΡΟΛΙΒΑ Α.Β.Ε.Ε.	2.963.803	2.501.218	2.640.944	2.164.008	ΜΔ
ΑΓΡΟΜΕΤ Α.Ε.	1.963.525	1.866.644	1.746.800	1.873.424	-
ΙΝΤΕΡΕΞΠΟΡΤ Α.Ε.	1.465.494	1.924.449	1.853.393	1.766.905	ΜΔ
ΡΟΥΣΣΗΣ Κ. Α. & ΥΙΟΙ Α.Β.&Ε.Ε.	2.122.302	2.013.839	2.271.200	1.760.555	1.432.995
ΗΛΙΔΑ Α.Β.Ε.Ε.	1.408.033	1.498.731	1.541.679	1.510.250	ΜΔ
ΛΑΔΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Ι. Α.Ε.	-	-	1.867.482	1.445.806	ΜΔ
ΓΕΡΕΝΤΕΣ Ν. GEROLIVE Α.Ε.	825.894	965.987	1.027.498	1.324.650	1.411.031
ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ Θ. & ΥΙΟΣ Α.Β.Ε.Ε.	1.374.188	1.436.829	1.100.080	1.161.761	1.400.000
Σύνολο	221.106.198	264.410.552	292.581.242	272.727.265	202.184.126

Ποσά σε Euro, ΜΔ: Μη Διαθέσιμα Στοιχεία

Πηγή ICAP

ii. Δείκτες

Οι χρηματοοικονομικοί δείκτες είναι εκείνα τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται από την Διοίκηση και την αγορά για να περιγράψουν την αποδοτικότητα/ ρευστότητα/ κερδοφορία αλλά και την αξία της κάθε επιχείρησης αλλά και συνολικά του κλάδου. Όσο αναφορά τους δείκτες των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς παρατηρούμε ότι εμφανίζοντας άνοδο σε κάθε επιμέρους δείκτη το 2010 σε σχέση με το 2009. Ιδιαίτερα για το δείκτη Περιθωρίου Κέρδους το ποσοστό εμφανίζεται αρκετά υψηλό,

κυρίως λόγω της σταθεροποίησης των τιμών των πρώτων υλών, ενώ το μικρό περιθώριο καθαρού κέρδους έχει να κάνει κυρίως με το γεγονός ότι πολλές από τις επιχειρήσεις έκλεισαν τους ισολογισμούς τους με ζημιές, παρά την αύξηση της ζήτησης και της κατανάλωσης. Ένας ακόμη σημαντικός λόγος που το τελικό καθαρό κέρδος φαντάζει αρκετά μικρό είναι και το γεγονός ότι οι επιχειρήσεις του κλάδου έχουν πολλές βραχυχρόνιες υποχρεώσεις σε τράπεζες, με αποτέλεσμα να πληρώνουν πολλούς τόκους, επιβαρύνοντας της τελική κερδοφορία τους.

Πίνακας 7.20. Δείκτες κερδοφορίας επιχειρήσεων επεξεργασίας - τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών (2005-2009)						
Επωνυμία	2005	2006	2007	2008	2009	ΜΟΔ
Περιθώριο Μικτού Κέρδους (%)						
Ομάδα 33	12,55	13,55	15,06	14,22	13,22	13,72
Περιθώριο Λειτουργικού Κέρδους (%)						
Ομάδα 33	1,54	-0,08	2,05	0,97	-0,03	0,89
Περιθώριο Καθαρού Κέρδους (%)						
Ομάδα 33	2,09	-0,85	2,28	1,27	0,24	1,01
Περιθώριο Καθαρού Κέρδους EBITDA (%)						
Ομάδα 33	7,21	5,64	8,49	8,20	6,76	7,26

Πηγή: ICAP

Όσο αναφορά τους δείκτες αποδοτικότητας θα περιοριστούμε στους δύο βασικότερους που είναι οι δείκτες αποδοτικότητας των ιδίων κεφαλαίων και Απασχολούμενων Κεφαλαίων, που και αυτοί με τη σειρά τους ακολουθούν τη γενικότερη άνοδο του κλάδου και κινούνται προς θετική κατεύθυνση, ιδίως εκείνος των Ιδίων Κεφαλαίων.

Πίνακας 7.21. Δείκτες αποδοτικότητας επιχειρήσεων επεξεργασίας - τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών						
	2005	2006	2007	2008	2009	ΜΟΔ
Αποδοτικότητα Ιδίων Κεφαλαίων (%)						
Ομάδα 33	6,61	6,19	6,81	2,43	-4,18	3,57
Αποδοτικότητα Απασχολούμενων Κεφαλαίων (%)						
Ομάδα 33	2,73	2,34	2,73	1,30	0,89	2,00

Όσο αναφορά τους δείκτες ρευστότητας εδώ οι επιχειρήσεις του κλάδου, παρά το οικονομική ύφεση και την έλλειψη ρευστότητας της αγοράς εμφανίζοντας ιδιαίτερα ενισχυμένοι, καθώς οι περισσότερες επιχειρήσεις έχουν στραφεί στις εξαγωγές όπου η ζήτηση της επιτραπέζιας ελιάς παραμένει ισχυρή και με τάσεις ανόδου.

Πίνακας 7.22 Δείκτες Ρευστότητας επιχειρήσεων επεξεργασίας – τυποποίησης επιτραπέζιας ελιάς (2005 – 2009)						
	2005	2006	2007	2008	2009	ΜΟΔ
Γενική Ρευστότητα						
Ομάδα 33	2,41	2,05	1,93	2,36	2,33	2,22
Ειδική Ρευστότητα						
Ομάδα 33	1,46	1,24	1,14	1,47	1,48	1,36
Ταμειακή Ρευστότητα						
Ομάδα 33	0,39	0,19	0,20	0,19	0,50	0,29

Πηγή: ICAP

Τέλος παραθέτουμε έναν συγκεντρωτικό πίνακα με τους ομαδοποιημένους δείκτες που αφορούν όλες τις επιχειρήσεις του κλάδου. Όπως θα παρατηρήσει κανείς τα στοιχεία διαφέρουν αρκετά από το Μ.Ο. των τιμών των δεικτών των 33^{ων} μεγαλύτερων επιχειρήσεων, καθώς αφορούν κυρίως μικρές μονάδες επεξεργασίας που πωλούν το προϊόν τους «χύμα», με αποτέλεσμα να εμφανίζουν αισθητά μειωμένα τα περιθώρια κερδοφορίας και αποδοτικότητας επηρεάζοντας τα συνολικά μεγέθη του κλάδου.

Πίνακας 7.23. Ομαδοποιημένοι Δείκτες για το σύνολο των επιχειρήσεων του κλάδου της επιτραπέζιας ελιάς (2008 – 2009)		
ΔΕΙΚΤΕΣ	2008	2009
ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΙΔΙΩΝ ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ	4,88	-0,43
ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΑΠΑΣΧΟΛ. ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ	1,61	-0,15
ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΜΙΚΤΟΥ ΚΕΡΔΟΥΣ	13,29	10,54
ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΥ ΚΕΡΔΟΥΣ	2,15	-0,54
ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΑΘΑΡΟΥ ΚΕΡΔΟΥΣ	2,00	-0,20
ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΑΘΑΡΟΥ ΚΕΡΔΟΥΣ ΕΒΙΤΔΑ	8,67	5,98
ΣΧΕΣΗ ΞΕΝΩΝ ΠΡΟΣ ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ	2,03	1,78
ΚΑΛΥΨΗ ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΔΑΠΑΝΩΝ	1,73	0,91
ΒΡΑΧ. ΤΡΑΠΕΖ. ΔΑΝΕΙΣΜΟΣ ΠΡΟΣ ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛ.ΑΙΑ	89,83	67,25
ΓΕΝΙΚΗ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	1,20	1,30

ΕΙΔΙΚΗ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	0,58	0,66
ΤΑΜΕΙΑΚΗ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	0,14	0,15
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΚΙΝΗΣΗΣ	31.520.978	41.207.855
Μ.Ο ΠΡΟΘΕΣΜΙΑΣ ΕΙΣΠΡΑΞΗΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ	106	113
Μ.Ο ΠΡΟΘΕΣΜΙΑΣ ΕΞΟΦΛΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ	88	96
ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΚΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ	182	172
ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΚΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΠΑΣΧ. ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ	0,80	0,76
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥ ΚΥΚΛΟΥ	200	189
ΔΕΙΚΤΗΣ ΠΑΓΙΟΠΟΙΗΣΗΣ	32,29	35,12
ΒΡΑΧ. ΤΡΑΠΕΖ. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ	36,83	31,94
ΔΕΙΓΜΑ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ	33	33
Αξία σε €		
Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP Group ΑΕ		

Περισσότερα για τους δείκτες και για την κάθε επιχείρηση ξεχωριστά, μπορεί να βρει κάποιος στο παράρτημα της μελέτης.

7.2.5. Υπόδειγμα Porter

Το κλαδικό περιβάλλον κάθε επιχείρησης προσδιορίζεται από 5 βασικούς παράγοντες:

- Τον κίνδυνο από την είσοδο νέων ανταγωνιστών
- Τον κίνδυνο από τα υποκατάστατα προϊόντα
- Τη διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών
- Τη διαπραγματευτική δύναμη των αγοραστών και τέλος
- Τον ανταγωνισμό μεταξύ των επιχειρήσεων του κλάδου

Και οι 5 αυτοί παράγοντες πρέπει να εξεταστούν ενδελεχώς καθώς προσδιορίζουν την ανταγωνιστικότητα και την ελκυστικότητα του κλάδου, ενώ καθορίζουν και τις ευκαιρίες και

τις απειλές που μπορεί μελλοντικά να αντιμετωπίσει η εκάστοτε επιχείρηση. Έχει καθιερωθεί να λέγεται και Υπόδειγμα Porter η διαφορετικά υπόδειγμα των 5 δυνάμεων Porter.

Κίνδυνος Εισόδου Νέων Ανταγωνιστών

Ο κλάδος της επεξεργασίας και τυποποίησης ελαιοκάρπου χαρακτηρίζεται γενικά από υψηλά περιθώρια κέρδους που τον κάνουν ιδιαίτερα ελκυστικό στους επενδυτές όπως φανερώνει και ο παρακάτω πίνακας.

Πίνακας 7.24. Περιθώρια Κέρδους ανά κλάδο (2009)

Κλάδος	Περιθώρια Κέρδους (Μ.Ο.)
Τρόφιμα	9,5%
Ποτά - Καπνός	7,6%
Κλωστοϋφαντουργία	12,5%
Ένδυση - Υπόδηση	9,9%
Κατασκευές – Δομικά Υλικά	27,3%
Επιτραπέζιες Ελιές(υποκλάδος Τροφίμων)	14%

Πηγή: ICAP

Σε συνδυασμό με το γεγονός πως δεν υπάρχουν ουσιαστικά εμπόδια από θεσμικής και νομικής άποψης η είσοδος νέων γίνεται ευκολότερη και προσβάσιμη.

Επίσης, οι απαιτήσεις σε κεφάλαια είναι γενικά μικρή, καθώς και ένας απλός παραγωγός με την αγορά συγκεκριμένων μηχανημάτων μπορεί να στήσει μια μικρή βιοτεχνική μονάδα που προσαρμόζεται στις απαιτήσεις της αγοράς.

Στα παραπάνω έρχεται να προστεθεί και η ευκολία του κάθε επενδυτή να έχει πρόσβαση στις πρώτες ύλες, που δεν είναι άλλες από τις ποικιλίες ελαιοκάρπου. Στην Ελλάδα η παραγωγή είναι τεράστια σε σχέση με τις ανάγκες του πληθυσμού, την οποία και υπερκαλύπτει με αποτέλεσμα να υπάρχει πλεόνασμα. Το γεγονός αυτό που μόνο του, διευκολύνει τον κάθε εν δυνάμει βιοτέχνη να βρει την απαραίτητη πρώτη ύλη που χρειάζεται για να προχωρήσει στην επεξεργασία.

Επίσης στον κλάδο δεν υπάρχουν οικονομίες κλίμακας και καμπύλες εμπειρίας καθώς το «know – how» της παραγωγής του προϊόντος ουσιαστικά δεν υφίσταται.

Ένα άλλο στοιχείο που αδυνατίζει τα εμπόδια εισόδου στον κλάδο είναι η ελάχιστη διαφοροποίηση του προϊόντος. Σήμερα δεν υπάρχει «μοναδικότητα» στα προϊόντα του κλάδου, με εξαίρεση τα ΠΟΠ και τα ΠΓΕ, ενώ η τυποποίηση δεν έχει προχωρήσει σε μεγάλο βαθμό, με αποτέλεσμα το σήμα να μην αποτελεί παράγοντα διαφοροποίησης για τα

προϊόντα και άρα σε καλύτερη θέση στην αγοραστική συνείδηση του καταναλωτή. Συν τοις άλλοις, η συσκευασία είναι παρόμοια για τις περισσότερες επιχειρήσεις, ενώ η πλειονότητα των ελαιοκάρπων δίνονται σε «χύμα» μορφή ή σε τενεκέδες μεγάλων συσκευασιών κάτι που δεν προσμετρείται ως ένδειξη διαφορετικότητας.

Στα παραπάνω έρχεται να προστεθεί και η χαμηλή ευαισθησία του καταναλωτή ως προς την αλλαγή κάποιας ποικιλίας, συνθήκη που έρχεται προς όφελος των νέων επενδυτών που αφού δεν υπάρχει προϊόν leader στην αγορά.

Τα μοναδικά εμπόδια που συναντώνται στον κλάδο είναι η πρόσβαση στα κανάλια διανομής σε περίπτωση που μια επιχείρηση θέλει να έχει πανεθνική διανομή. Σε αυτή την περίπτωση απαιτείται να επενδυθούν μεγάλα ποσά σε διαφήμιση, πωλητές και αντιπροσώπους, που περιορίζουν τα περιθώρια κέρδους και πολλές φορές θέτουν σε κίνδυνο όχι μόνο την κερδοφορία αλλά την βιωσιμότητα της ίδιας της εταιρείας.

Κάτι αντίστοιχο συμβαίνει και για τις εταιρείες που στοχεύουν στην αγορά εξωτερικού, αντιμετωπίζοντας κινδύνους συμπίεσης των κερδών λόγω των τεράστιων ποσών που δαπανώνται για την είσοδο στα κανάλια διανομής, αυξάνοντας αισθητά το κόστος των πωλήσεων.

Επίσης, οι πωλητές που είναι απαραίτητοι για κάθε νέα επιχείρηση είναι λίγοι για τα δεδομένα της αγοράς και συνήθως αυτοαπασχολούμενοι, με αποτέλεσμα το κόστος συνεργασίας να εκτοξεύει τα λειτουργικά έξοδα και να είναι πολλές φορές απαγορευτικό για μια νέα επιχείρηση.

Εν τέλει η απειλή εισόδου από νέους ανταγωνιστές θεωρείται ιδιαίτερα μεγάλη.

Κίνδυνοι από Υποκατάστατα Προϊόντα

Είναι από τους ελάχιστους κλάδους που ουσιαστικά δεν έχει υποκατάστατα προϊόντα που τον ανταγωνίζονται άμεσα. Σαν υποκατάστατο θα μπορούσε να θεωρηθούν μόνο οι πίκλες ή ελληνιστί το «τουρσί» που όμως δεν έχει δυνατή παρουσία στην ελληνική αγορά και δεν απορροφά ικανά μερίδια αγοράς από την αγορά της επιτραπέζιας ελιάς.

Διαπραγματευτική Δύναμη Προμηθευτών

Γενικά παρατηρείται σε πολλούς κλάδους των τροφίμων μεγάλη συγκέντρωση μεριδίων των πρώτων υλών από συγκεκριμένους προμηθευτές, δίνοντας τους μεγάλη διαπραγματευτική δύναμη. Στην περίπτωση ωστόσο του κλάδου της επιτραπέζιας ελιάς, που οι προμηθευτές είναι οι αυτόνομοι παραγωγοί και οι Αγροτικοί Συνεταιρισμοί, αυτός ο παράγοντας δεν υφίσταται σε ευρεία κλίμακα. Αφενός γιατί υπάρχει πλεονάζουσα σοδειά και αριθμός αυτόνομων καλλιεργητών- παραγωγών, και αφετέρου ο μεγάλος αριθμός των Αγροτικών Συνεταιρισμών περιορίζει τη δύναμη τους στις διαπραγματεύσεις των τιμών.

Αν προστεθεί επίσης και το χαμηλό κόστος μετακίνησης από τον έναν προμηθευτή στον άλλο, αφού η διαφοροποίηση του προϊόντος δεν υφίσταται, γίνεται κατανοητό πως οι επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης ελιάς, ιδιαίτερα οι μεγάλες, μπορούν να επιβάλλουν την τιμή αγοράς της πρώτης ύλης χωρίς ουσιαστική παρέμβαση των προμηθευτών.

Ενισχύονται ακόμη περισσότερο από το γεγονός ότι, με την απειλή της υποκατάστασης του προϊόντος ή του όγκου της προμήθειας, που τις περισσότερες φορές είναι αρκετά μεγάλος, πετυχαίνουν να αποκτούν κυρίαρχο ρόλο στη διαμόρφωση των τιμών και στη διαπραγμάτευση, αφού το εισόδημα των αυτόνομων παραγωγών και των Συνεταιρισμών εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τις προμήθειες που κάνουν από τις εταιρείες του κλάδου.

Στη μοναδική περίπτωση που οι προμηθευτές έχουν ένα πλεονέκτημα είναι η αδυναμία των επιχειρήσεων του κλάδου να καθετοποιήσουν προς τα πίσω την παραγωγή, λόγω σημαντικού κόστους. Δεν είναι τυχαίο ότι στην Ελλάδα καμιά επιχείρηση που δραστηριοποιείται στον κλάδο δεν έχει δικές της προς εκμετάλλευση αγροτικές καλλιέργειες και στηρίζεται κατ' αποκλειστικότητα στην αγορά της πρώτης ύλης που απαιτείται για την παραγωγή του τελικού προϊόντος.

Γενικά λοιπόν η διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών είναι μικρή έως ελάχιστη.

Διαπραγματευτική Δύναμη Αγοραστών

Οι παράγοντες που προσδιορίζουν την διαπραγματευτική δύναμη των αγοραστών είναι παρόμοιοι με αυτούς που προσδιορίζουν την διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών. Οι αγοραστές των προϊόντων που διαθέτουν οι επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης ελιών είναι κατά κύριο λόγο τα σουπερμάρκετ, γενικότερα τα καταστήματα τροφίμων και τα καταστήματα γρήγορης εστίασης. Τα σουπερμάρκετ λόγω του μεγάλου όγκου πωλήσεων που πετυχαίνουν βρίσκονται σε θέση ισχύος έναντι των προμηθευτών τους, ενώ τις περισσότερες φορές επιβάλλουν οι ίδιοι το merchandizing, ή αλλιώς η τοποθεσία στο ράφι, εκτός αν η επιχείρηση – προμηθευτής τους ικανοποιήσει οικονομικά, επηρεάζοντας όμως αρνητικά το περιθώριο κέρδους της.

Όπως επισημαίνουν παράγοντες της αγοράς, τα σουπερμάρκετ διαθέτουν ισχυρή διαπραγματευτική δύναμη και δεν μπορεί εύκολα να καμφθεί και να παραβλεφτεί από τις επιχειρήσεις καθώς το σύνολο του όγκου πωλήσεων των μικρών συσκευασιών πετυχαίνεται εντός αυτών.

Παράλληλα οι καταναλωτές των αστικών κέντρων προτιμούν την αγορά του ελαιοκάρπου από τα σουπερμάρκετ και όχι από άλλα κανάλια διανομής.

Συν τοις άλλοις, όπως έχει ήδη αναφερθεί, μεγάλο μέρος των εξεταζόμενων προϊόντων διακινείται σε «χύμα» μορφή, γεγονός που επηρεάζει αρνητικά τη διαπραγματευτική δύναμη των εταιρειών του κλάδου απέναντι στα σουπερμάρκετ και ιδιαίτερα απέναντι στα καταστήματα γρήγορης εστίασης.

Στα παραπάνω έρχεται να προστεθεί και η πρόθεση πολλών πολυκαταστημάτων να προχωρήσουν σε κάθετη ολοκλήρωση προς τα πίσω, μέσω των private labels (Ελιές Καλαμών με την επωνυμία «Ελιές Καλαμών Ποιοτική Οδός Carrefour» από το 2009), επιδεινώνοντας ακόμη περισσότερο τις επιχειρήσεις του κλάδου στα επίπεδα κερδοφορίας τους και στα μερίδια αγοράς που κατέχουν.

Ένα άλλο στοιχείο που επίσης δεν κινείται προς όφελος των επιχειρήσεων είναι και το γεγονός, της γνώσης των μεγάλων περιθωρίων κέρδους που αποκομίζει η βιομηχανία της επεξεργασίας ελιάς με ταυτόχρονη γνώση του κόστους, από τους αγοραστές, που απαιτούν εκπτώσεις τιμών μειώνοντας τα κέρδη των εταιριών του κλάδου.

Στη μοναδική περίπτωση που η διαπραγματευτική δύναμη των αγοραστών μειώνεται αισθητά προς όφελος της κερδοφορίας των εταιριών του κλάδου είναι στην αγορά του εξωτερικού, που ο ελληνικός ελαιόκαρπος θεωρείται μοναδικός και πιο ποιοτικός, ιδιαίτερα για ορισμένες ποικιλίες, όπως η «Θρούμπα» η «Καλαμών» και η «Κονσεβολιά».

Σα γενικό συμπέρασμα οφείλουμε να πούμε ότι η διαπραγματευτική δύναμη των αγοραστών είναι αρκετά υψηλή.

Ανταγωνισμός μεταξύ Επιχειρήσεων του Κλάδου

Κατά βάση οι περισσότερες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο έχουν καθαρό εξαγωγικό προσανατολισμό, οπότε η εγχώρια αγορά έρχεται σε δεύτερη μοίρα. Ωστόσο επειδή το πλήθος των επιχειρήσεων είναι αρκετά μεγάλο όπως και οι παραγωγοί που διαθέτουν το προϊόν «χύμα», ο ανταγωνισμός μεγαλώνει για την αύξηση των μεριδίων αγοράς. Το πρόβλημα αντιμετωπίζουν κυρίως οι επιχειρήσεις τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών.

Επίσης η μικρή σχετικά καταναλωτική δαπάνη της μέσης ελληνικής οικογένειας για αγορά της επιτραπέζιας ελιάς, έχει σαν αποτέλεσμα να επιδιώκεται ένας συνεχιζόμενος «πόλεμος τιμών» μεταξύ των επιχειρήσεων, με σκοπό την αύξηση των μεριδίων της αγοράς, μειώνοντας ταυτόχρονα την κερδοφορία αλλά και αυξάνοντας τον ανταγωνισμό.

Όπως είπαμε και παραπάνω η μη ύπαρξη πραγματικής ή αντιληπτικής διαφοροποίησης μεταξύ των προϊόντων, στην χάρτα ή συνείδηση του καταναλωτή, σημαίνει ταυτόχρονα και ευκολία μετακίνησής του σε άλλο προϊόν του κλάδου, αυξάνοντας τον ανταγωνισμό.

Πιο αισθητό όλων, είναι η παρόμοια δυναμικότητα των επιχειρήσεων του κλάδου, αλλά και τα ανελαστικά σταθερά κόστη που αντιμετωπίζουν, με αποτέλεσμα τη συνεχή προσπάθειά τους για κάλυψή τους μέσω της αύξησης των μεριδίων αγοράς.

Αξίζει εδώ να σημειωθεί ότι η νομοθεσία, σε αντίθεση με αυτή του ελαιολάδου, δεν απαγορεύει την πώληση στο λιανικό εμπόριο χύμα προϊόντος, αυξάνοντας ακόμη περισσότερο τον υπάρχοντα ανταγωνισμό.

Εν τέλει ο ανταγωνισμός των επιχειρήσεων του κλάδου στον ελλαδικό χώρο είναι ιδιαίτερα αυξημένος, εντούτοις καθώς οι περισσότερες επιχειρήσεις προσβλέπουν στην εμπορία των

προϊόντων τους στο εξωτερικό αδιαφορούν πολλές φορές για την εγχώρια αγορά που τους αποφέρει μικρό κέρδος από τα συνολικά τους κέρδη.

Στο εξωτερικό δεν μπορεί να γίνει σαφείς εξέταση του ανταγωνισμού και περιορίζεται σε ανταγωνισμό μεταξύ χωρών. Η Ισπανία και η Τουρκία είναι αυτή τη στιγμή οι μεγαλύτεροι ανταγωνιστές του ελληνικού ελαιοκάρπου, με την Ισπανία να ειδικεύεται στις πράσινες ελιές και την Τουρκία στις μαύρες. Αξιόλογη δύναμη που πρέπει να προσεχθεί είναι και η Αίγυπτος.

7.3. Χαρακτηριστικά Κλάδου Παγκόσμιας Αγοράς

Τον 20^ο αιώνα και ειδικότερα την τελευταία 20ετία, που η παγκοσμιοποίηση έχει επιφέρει τεράστιες αλλαγές στο εμπόριο και την πληροφόρηση, συντελέστηκε μια έκρηξη των εξαγωγών του ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς. Το Μεσογειακό «τραπέζι» έγινε παγκόσμιο trend και βασική συνισταμένη της υγιεινής διατροφής. Η ελιά ως το κατ' εξοχήν προϊόν της Μεσογειακής διατροφής έχει θετική απήχηση σε ολόκληρο τον κόσμο και η ζήτησή της μεγαλώνει συνεχώς. Και μπορεί τη δεκαετία του 80 ελάχιστες να ήταν οι χώρες που έκαναν εισαγωγές (ως επί το πλείστον περιοχές που είχαν πολλούς ομογενείς από χώρες της Μεσογείου) σήμερα η επιτραπέζια ελιά αποτελεί την μεγαλύτερη εξαγωγική δύναμη για τον πρωτογενή τομέα της Ελλάδας και της Ισπανίας και πρόσφατα της Τουρκίας και της Αιγύπτου.



Εικόνα 7.3. Η πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής, Harvard University

Σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου η παγκόσμια παραγωγή επιτραπέζιων ελιών διαμορφώθηκε το 2009/10 στους 2.239 χιλ. τόνους, σημειώνοντας αύξηση 7,5% σε σχέση με την προηγούμενη ελαιοκομική περίοδο, για να ακολουθήσει η περίοδος 2010/2011 που η παραγωγή διαμορφώθηκε στις 2.440 χιλ. τόνους. Αύξηση εκ νέου δηλαδή για κατά 8,98%. Για το 2011/2012 οι προβλέψεις κάνουν λόγο για περαιτέρω αύξηση, παρά την παγκόσμια οικονομική κρίση που πλήττει τις κυριότερες χώρες-παραγωγούς (Ισπανία, Ελλάδα, Ιταλία), αφού μέχρι το Σεπτέμβριο του 2012 έχει καταγραφεί παραγωγή της τάξης των 2.565 χιλ. τόνων, ήτοι 5,12% αύξηση σε σχέση με το 2010/2011.

Ο κύριος λόγος αυτής της αύξησης είναι η ιλιγγιώδης ανάπτυξη του τομέα της ελαιοκομίας τον τελευταίο χρόνο που συντελέστηκε, εκτός των ευρωπαϊκών μεσογειακών χωρών, στις

Αίγυπτο και Τουρκία. Οι δύο νέες δυνάμεις του κλάδου της επιτραπέζιας ελιάς, στράφηκαν εκ νέου στην ελαιοκομία καθώς διέγνωσαν τη ζήτηση που έχει το προϊόν σε γειτονικές τους χώρες τους όπως η Ρωσία και οι αραβικοί λαοί.

Η Ε.Ε. ως είθισται καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής για την περίοδο 2010/2011(περίπου το 1/3), που τα στοιχεία έχουν επιβεβαιωθεί, ενώ ταυτόχρονα κατέχει και τα ηνία των παγκόσμιων εξαγωγών (52,5%) αποδεικνύοντας ότι το brand name που έχουν χτίσει όλα αυτά τα χρόνια οι ευρωπαϊκοί μεσογειακοί λαοί παραμένει ακέραιο. Τη θέση των ευρωπαϊκών χωρών ενισχύουν και οι μέθοδοι καλλιέργειας που εφαρμόζουν, καθώς και τα συστήματα HACCP και ISO που κατέχουν, δημιουργώντας την εικόνα ενός άρτια ποιοτικά και αφαλούς προϊόντος.

Ωστόσο είναι άξιο αναφοράς πως οι ΗΠΑ, Ρωσία και Ε.Ε. απορρόφησαν το μισό και πλέον εμπόρευμα (53,5%) που κυκλοφόρησε το 2010/2011 καθιστώντας τις πλέον ιδανικές και ελκυστικές περιοχές για εξαγωγές.

Παρακάτω μπορούμε να δούμε όλα αυτά τα στοιχεία με αριθμούς

Πίνακας 7.25. Παραγωγή/Εισαγωγές/Κατανάλωση/Εξαγωγές επιτραπέζιας ελιάς ανά χώρα (2011)

Χώρα	Παραγωγή	Εισαγωγές	Κατανάλωση	Εξαγωγές
Ε.Ε./27	809	100	574,5	310
Αλβανία	28	3	28,5	2,5
Αλγερία	128	0	129	0
Αργεντινή	3,5	17,5	22,5	0
Βραζιλία	250	0	35	66,5
Καναδάς	0	27,5	27,5	0
Κροατία	1,5	2	3,5	0
Αίγυπτος	200	10	200	5
ΗΠΑ	154	138	240	4
Ιράν	24	1	23,5	0
Ισραήλ	19	5,5	23,5	1
Ιαπωνία	0	3,5	3,5	0
Ιορδανία	54	0	51	3
Λίβανος	19	2	21	4,5

Λιβύη	3	4,5	7,5	0
Μαρόκο	110	0	32	70
Παλαιστίνη	11	0	10,5	0
Ρωσία	0	72,5	72,5	0
Συρία	142	0	119	27
Τυνησία	20	0	20	1
Τουρκία	330	0	260	75
Άλλες	134	106	213,5	26
Σύνολο	2.440	580	2.205	595,5

Σε χιλιάδες τόνους

Ενώ παρουσιάζουμε και τα αντίστοιχα στοιχεία για 2012 όπως έχουν καταγραφεί μέχρι στις 30 Σεπτεμβρίου του 2012.

Πίνακας 7.26. Παραγωγή/Εισαγωγές/Κατανάλωση/Εξαγωγές επιτραπέζιας ελιάς ανά χώρα (2012)				
Χώρα	Παραγωγή	Εισαγωγές	Κατανάλωση	Εξαγωγές
Ε.Ε./27	667,5	101	620,5	311
Αλβανία	26	2,5	27	1,5
Αλγερία	133	0	137	0
Αργεντινή	200	0	35	70
Βραζιλία	3,5	19	22,5	0
Καναδάς	0	28	28	0
Κροατία	1,5	2	3,5	0
Αίγυπτος	500	0	300	125
ΗΠΑ	26	165	240	3
Ιράν	45	5	45,5	0

Ισραήλ	9	11	20,5	1
Ιαπωνία	0	3,5	3,5	0
Ιορδανία	27	1	20	8
Λίβανος	20	2	21,5	5
Λιβύη	3	4,5	7,5	0
Μαρόκο	100	0	32	75
Παλαιστίνη	10	1	11	0
Ρωσία	0	75	75	0
Συρία	165	0	125	35
Τυνησία	22	0	20	1
Τουρκία	450	0	290	90
Άλλες	165,5	102,5	215,5	36,5
Σύνολο	2565,5	610	2.387,5	762
Σε χιλιάδες τόνους				

7.3.1. Ε.Ε.

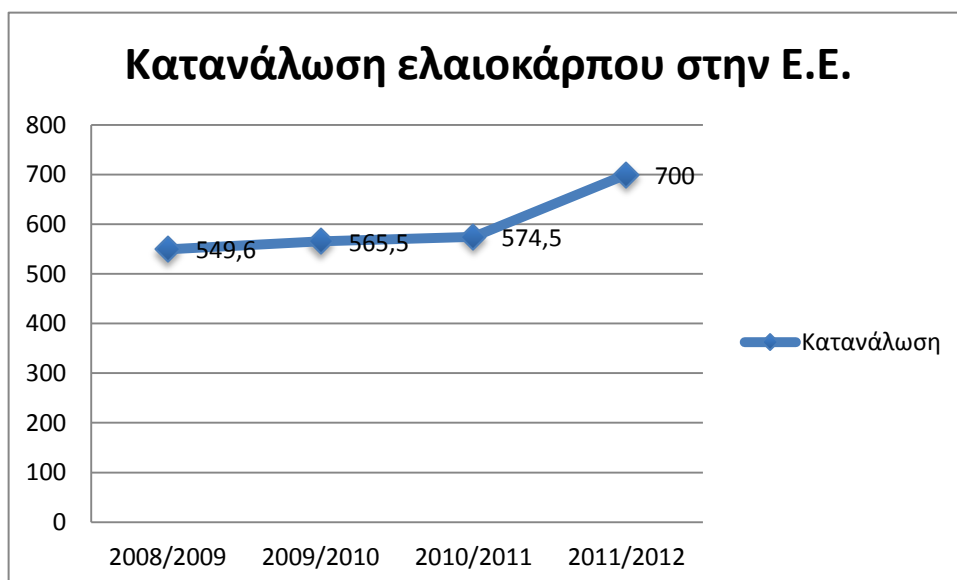
Από τα παραπάνω κρίνεται σκόπιμο να επικεντρωθούμε στην αγορά της Ε.Ε. που εκτός της κυριαρχίας της στην παραγωγή της επιτραπέζιας ελιάς, μονοπωλεί περίπου τις εξαγωγές σε παγκόσμιο επίπεδο. Η Ισπανία και η Ελλάδα είναι οι δύο μεγαλύτερες χώρες-παραγωγοί στην Ε.Ε. συγκεντρώνοντας μαζί το 90,6% της παραγωγής για την περίοδο 2010/2011. Ενώ με τα μέχρι τώρα στοιχεία για το 2011/2012 αποδυναμώνονται κατά 2,9%, πέφτοντας στο 88,7%. Ωστόσο κανείς δεν μπορεί να προδικάσει μια τυχόν αλλαγή της ηγεμονίας των δύο χωρών, καθώς εκτός του ότι εξακολουθούν να επενδύουν στον τομέα της ελαιοκομίας, αυξάνοντας τις φυτείες και τα είδη των ποικιλιών τους, η περίοδος του Οκτωβρίου – Δεκεμβρίου αποτελεί και τον βασικό πυλώνα της παραγωγής τους.

Από τις υπόλοιπες χώρες ξεχωρίζει η Ιταλία που αποτελεί σταθερή αξία στην παραγωγή ελιάς, με συνεχώς ανοδικές τάσεις, αν και πολιτική της είναι η προώθηση του ελαιολάδου. Με την προσθήκη της Ιταλίας στο δίπολο Ελλάδας και Ισπανίας, το 98% της παραγωγής των χωρών της Ε.Ε. ελέγχεται από τις τρεις αυτές, γεγονός που μας γυρίζει στο πολυειπωμένο «η Μεσόγειος κυριαρχεί στην ελαιοκομία».

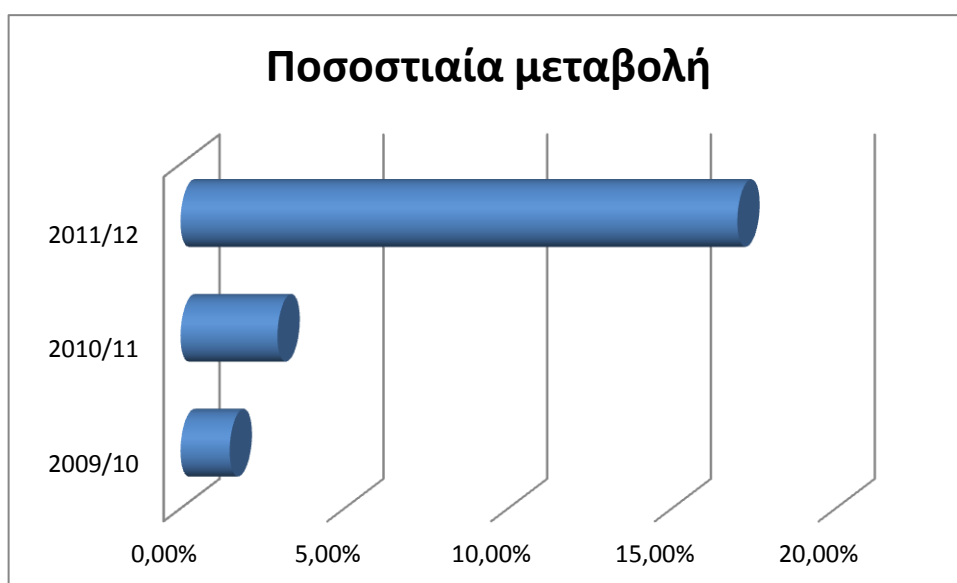
Πίνακας 7.27. Πίνακας χωρών παραγωγής ελαιοκάρπου στην Ε.Ε. (2009-2012)

Χώρα	2009/2010	2010/2011	2011/2012(μέχρι στις 30 Σεπτεμβρίου)
Ισπανία	492,6	597,7	482,1
Ελλάδα	107	135	110
Ιταλία	58,6	60,2	60,2
Γαλλία	1,9	1,5	1,3
Πορτογαλία	12,3	11	11
Κύπρος	3	3,5	2,8
Σύνολο	675	809	667,5
Σε χιλιάδες τόνους			
Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου			

Η κατανάλωση στην Ε.Ε. παρουσιάζει συνεχή αύξηση την τελευταία 5ετία. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι την περίοδο 2009/2010 είχαμε αύξηση της κατανάλωσης κατά 1,5%, 558 χιλ. τόνων, για να ακολουθήσει η περίοδος του 2010/2011 με κατανάλωση 574,5 χιλ. τόνων επιτραπέζιας ελιάς και αύξηση 2,96%. Με τα διαθέσιμα στοιχεία του 2011/2012 η αύξηση θα προσεγγίσει το 17%, εκτοξεύοντας την κατανάλωση σε περίπου 700 χιλ. τόνους. Ήδη μέχρι το Σεπτέμβριο του 2012 η κατανάλωση έχει αυξηθεί επιπλέον 50 χιλ. τόνους επεξεργασμένης ελιάς παρουσιάζοντας αυξημένη μεταβολή κατά 7,9% σε σχέση με το 2010/2011.



Διάγραμμα 7.5. Κατανάλωσης ελαιοκάρπου στην Ε.Ε. (2008-2012)



Διάγραμμα 7.6. Ποσοστιαία μεταβολή κατανάλωσης του ελαιοκάρπου στην Ε.Ε. (2009-2012)

Σημαντικό στοιχείο που πρέπει να αναφερθεί είναι πως οι χώρες της Γηραιάς Ηπείρου είναι και οι βασικότερες καταναλώτριες των εμπορευμάτων του κλάδου με μερίδια που φτάνουν το 1/4 της παγκόσμιας κατανάλωσης.

Πίνακας 7.28. Κατανάλωση και ποσοστό επί της παγκόσμιας κατανάλωσης επιτραπέζιας ελιάς από την Ε.Ε. (2009-2012)

Κατανάλωση Ε.Ε.	Σύνολο	Ποσοστό
549,6 20 2009/10	2.199	25%
5745, (2010/11)	2.205	26%
672* (2011/12)	2.530*	26,6%
*Πρόβλεψη		
Τα ποσά σε χιλιάδες τόνους		

Οι βασικότερες καταναλώτριες χώρες της Ε.Ε. φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 7.29. Οι βασικότερες καταναλώτριες χώρες της Ε.Ε. επιτραπέζιας ελιάς (2009-2011)

Χώρα	Ποσοστό/συνολικής	Ποσοστό/συνολικής
------	-------------------	-------------------

	κατανάλωσης 2009/10	κατανάλωσης 2010/11
Ισπανία	31%	28%
Ιταλία	22%	23%
Γαλλία	10%	12%
Γερμανία	9%	14%
Ην. Βασίλειο	5%	7%
Ελλάδα	4%	5%
Λοιπές Ευρωπαϊκές	19%	12%
Πηγή Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου		

Όσο αναφορά τις εξαγωγές των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης τα στοιχεία που έχουμε είναι ελάχιστα και μόνο για την Ελλάδα.

7.4.Η Ελλάδα στις χώρες του Εξωτερικού

Η Ελλάδα κατά την περίοδο 2010/2011 έκανε εξαγωγές 80 χιλ. τόνων ελαιοκάρπου, ήτοι 60% επί της παραγόμενης ποσότητας, ενώ για το 2011/2012 τα μέχρι στιγμής στοιχεία από την ΕΛΣΤΑΤ δείχνουν ότι οι εξαγωγές αυξήθηκαν κατά 13% με την αντίστοιχη προηγούμενη περίοδο. Αν συνεχιστεί η παραγωγή κατά τους ίδιους ρυθμούς, οι εξαγωγές της χώρας μας θα πλησιάσουν τις 90 χιλ. τόνους.

Σημαντικό ρόλο σε αυτή τη συνεχιζόμενη αύξηση των εξαγωγών, έχουν το Υπουργείο Εξωτερικών και Αγροτικής Ανάπτυξης, που τα τελευταία 8 χρόνια, με συνεχείς έρευνες και μελέτες, βοηθούν τους παραγωγούς να έρχονται σε επαφή με ενδεχόμενους καταναλωτές του εξωτερικού, ενώ πολύ συχνό είναι το φαινόμενο να εξασφαλίζουν θέση σε εκθέσεις προϊόντων στις μεγαλύτερες χώρες – εισαγωγής, όπως οι ΗΠΑ, η Ρωσία και ο Καναδάς.

Ειδικότερα, το Υπουργείο Εξωτερικών το 2010, σε συνεργασία με τα ελληνικά προξενία και τις πρεσβείες σε όλες τις χώρες, έχει εκπονήσει αρκετές μελέτες και έρευνες, που παρουσιάζονταν οι καταναλωτικές συνήθειες και οι προτιμήσεις των εξεταζόμενων πληθυσμών, οι τιμολογιακές πολιτικές των κυριότερων ανταγωνιστών, ενώ γινόταν ιδιαίτερη μνεία και αξιολόγηση των δικτύων διανομής και των τρόπων που θα μπορούσαν οι Έλληνες να διεισδύσουν. Αναλυτικά κάποιος μπορεί να δει τα στοιχεία αυτά στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Εξωτερικών, ή να ζητήσει τις έρευνες από τις Ελληνικές Πρεσβείες και τα Προξενία.

Ταυτόχρονα, στη σελίδα του υπουργείου υπάρχει συγκεκριμένος σύνδεσμος που οι παραγωγοί μπορούν να υποβάλλουν τα στοιχεία τους για να προμηθεύσουν

συνεργαζόμενες υπηρεσίες με τα ελληνικά προξενία στη χώρα που εδρεύουν. Με αυτό τον τρόπο η Ελλάδα ήδη έχει κυριαρχήσει σε αναδυόμενες αγορές όπως το Ιράν και η Κίνα.

Παρακάτω παρουσιάζουμε συνοπτικά τα χαρακτηριστικά της αγοράς της επιτραπέζιας ελιάς στις μεγαλύτερες χώρες – εισαγωγείς του προϊόντος.

7.4.1. Αίγυπτος

Η Ελλάδα αποτελεί τον σταθερότερο έτερο της Αιγύπτου τα τελευταία 5 χρόνια, με μερίδιο από τις εισαγωγές που φτάνει το 6%. Τη μεγαλύτερη ζήτηση έχουν οι μαύρες ελιές, καθώς οι πράσινες αποτελούν βασική ποικιλία των παραγωγών της εγχώριας αγοράς και για τις εισαγωγές προτιμούν την Ισπανία.

Πίνακας 7.30. Εισαγωγές ελαιοκάρπου στην Αίγυπτο σε τόνους(2007-2009)			
Χώρα	2007	2008	2009
Ελλάδα	512	496	482
Ισπανία	3.500	3.678	2.245
Χιλή	743	520	170
Συρία	2.560	3.447	1.120
ΗΠΑ	7.560	13.500	5.420

Πηγή: Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Αιγύπτου

7.4.2. Αυστραλία/ Νέα Ζηλανδία

Η Ελλάδα κυριαρχεί στην αγορά της Αυστραλίας και της Νέας Ζηλανδίας κυρίως λόγω των ομογενών μας που κατέχουν αλυσίδες εστίασης και ξενοδοχεία και προμηθεύονται αποκλειστικά ελαιόκαρπο από τις ελληνικές επιχειρήσεις. Η ελληνική ελιά εκτοπίζει τον κυριότερο ανταγωνιστή της (Ισπανική) αποσπώντας της σημαντικά μερίδια αγοράς. Ωστόσο νέες αναδυόμενες εξαγωγικές χώρες, όπως η Τουρκία, διαρκώς αυξάνουν τις εξαγωγές και τα μερίδιά τους και πρέπει να προσεχθούν. Οι αυστραλοί δείχνουν εμφανή προτίμηση στην ελιά Καλαμών και στην Κονσεβολιά Αμφίσησης και Άρτας.

Πίνακας 7.31. Αξία συναλλαγών και μερίδια αγοράς ανά χώρα εισαγωγέα ελαιοκάρπου στην Αίγυπτο (2007-2009)

Χώρα	Αξία συναλλαγών σε χιλιάδες δολάρια			Ποσοστό Μεριδίου Αγοράς %			Μεταβολή %
	2007	2008	2009	2007	2008	2009	09/08

Ελλάδα	14.071	19.157	21.561	42,86	46,17	48,89	12,55
Ισπανία	13.525	15.124	13.120	41,2	36,45	29,93	-12,72
Τουρκία	1.548	2.424	2.849	4,72	5,84	6,46	17,51
Ιταλία	1.357	1.809	1.746	4,13	4,36	3,96	-3,47
Αργεντινή	1.089	1.517	1.268	3,32	3,66	2,88	-16,44

Πηγή: Υπουργείο Εμπορίου Αυστραλίας

Πίνακας 7.32.Συνολικές Εισαγωγές σε χιλιάδες τόνους ελαιοκάρπου					
2004	2005	2006	2007	2008	2009
13.912	15.098	15.780	16.311	17.525	16.178

Πηγή: Παρατηρητήριο Εισαγωγών Υπουργείου Εμπορίου Αυστραλίας

7.4.3.Γαλλία

Η θέση της Ελλάδας στην αγορά της Γαλλίας μέχρι το 2007 θα μπορούσε να χαρακτηριστεί από ισχνή έως ανύπαρκτη. Το μεγάλο «μπαμ» έγινε το 2007 όταν και πραγματοποιήθηκαν μαζικές εξαγωγές, καθώς οι κυριότεροι ανταγωνιστές των ελληνικών επιχειρήσεων αδυνατούσαν να καλύψουν την αύξηση της ζήτησης. Σήμερα η Ελλάδα βρίσκεται στη 2^η θέση των προτιμήσεων των καταναλωτών στις ελιές Θρούμπας, πίσω από την Ισπανία και στην τέταρτη για τις ελιές ποικιλίας Κονσεβολιά, ενώ είναι δεύτερη σε μερίδια αγοράς.

Πίνακας 7.33. Ποσοστό και εισαγωγές ανά χώρα παραγωγό στη Γαλλία (2007-2009)

Χώρα	2007	2008	2009	Ποσοστό επί συνόλου το 2009
Ισπανία	384.982	409.373	646.557	41,6%
Ελλάδα	472.986	416.967	394.731	31,8%
Πορτογαλία	256.322	166.806	157.054	10,5%
Αίγυπτος	499.157	300.535	232.664	7%
Τουρκία	54.726	37.862	27.455	3,9%

7.4.4.Γερμανία

Οι εισαγωγές ελαιοκάρπου στη Γερμανία αγγίζουν τους 50 χιλιάδες τόνους κατά το έτος 2008, διπλασιάζοντας τες από την περίοδο 2002 όταν και οι εισαγωγές άγγιζαν τις 26 χιλ. τόνους.

Η θέση της Ελλάδας είναι πολύ ισχυρή έχοντας μερίδιο αγοράς 21% επί του συνόλου και κατέχοντας τη δεύτερη θέση στις χώρες-εισαγωγείς, με ιλιγγιώδεις ταχύτητες αύξησης των μεριδίων της. Το 2007 οι εισαγωγές ήταν μόλις 2.700 τόνους για να αυξηθούν 350% περίπου το 2008 και να αγγίξουν τις 11 χιλ. τόνους. Η βασικότερη χώρα ανταγωνιστής δεν είναι όμως η Ισπανία που βρίσκεται στην πρώτη θέση σε μερίδια αγοράς, αλλά η Τουρκία που αυξάνει και αυτή τα μερίδια της τα τελευταία χρόνια, ανταγωνιζόμενη τους Έλληνες παραγωγούς στα ίδια ποικιλίες (Κονσεβολιά και Καλαμών) και στα ίδια δίκτυα διανομής.

Σημαντική παράμετρος στην αλλαγή αυτή έπαιξε το γεγονός της στροφής των ελαιοκομικών επιχειρήσεων στην τυποποίηση και την εμπορία ελιών σε μικρότερες ποσότητες (γυάλινα δοχεία των 100 και 200 γρ.) αλλά και η εμπορία μεγάλων δοχείων, που προτιμάται από τους γερμανούς καταναλωτές, τις αλυσίδες εστίασης και τα πολυκαταστήματα.



Διάγραμμα 7.7. Συνολικές εισαγωγές επιτραπέζιας ελιάς στη Γερμανία. (2002-2008)



Διάγραμμα 7.8. Μερίδια αγοράς στη Γερμανική αγορά ελαιοκάρπου (2008)

7.4.5. Ηνωμένο Βασίλειο

Προνομιακός χώρος για την εμπορία του Ελληνικού ελαιοκάρπου καθίσταται το Ην. Βασίλειο. Η Ελλάδα και εδώ βρίσκεται μόνο πίσω από την Ισπανία στο σύνολο των εισαγωγών, ενώ το 2006 πραγματοποιήθηκε μια έκρηξη ελληνικών εξαγωγών που την έφεραν προσωρινά στην πρώτη θέση σε μερίδια αγοράς.

Ωστόσο οι καταναλωτικές συνήθειες των περισσότερων βρετανών να προτιμούν προϊόντα ιδιαίτερα ξινά δυσχεραίνει την ανάπτυξη νέων των ελληνικών εξαγωγών καθώς οι περισσότερες ελληνικές εταιρείες δεν τυποποιούν προϊόντα σε ξύδι. Το κενό αυτό ήρθαν να καλύψουν παραγωγοί από το Μαρόκο που ειδικεύονται σε αυτό το είδος επεξεργασίας του ελαιοκάρπου καταφέροντας να αποκτήσουν σημαντικά μερίδια αγοράς.

Ιδιαίτερη δυσκολία για περαιτέρω αύξηση των ελληνικών εξαγωγών παρουσιάζεται επίσης η τοποθέτηση στο ράφι για τα ελληνικά προϊόντα κυρίως λόγω οικονομικών θεμάτων (οι αντιπρόσωποι και οι εταιρείες ζητούν υψηλά ποσά για καλύτερη θέση). Ωστόσο τα δοχεία Κονσερβολιάς και οι ελιές Καλαμών και Θρούμπας πωλούνται σε όλα τα μεγάλα δίκτυα πώλησης και διανομής του Ην. Βασιλείου.

Πίνακας 7.34. Μερίδια(2009) και εισαγωγές επιτραπέζιας ελιάς ανά χώρα στο Ην. Βασίλειο (2005-2009)

Σύνολο εισαγωγών επιτραπέζιας ελιάς σε χιλιάδες τόνους						Μερίδια 2009
Χώρες	2005	2006	2007	2008	2009	%

Γαλλία	219	214	228	167	88	-
Ελλάδα	2.339	10.633	2.738	2.824	2.954	17,43
Ιταλία	2.028	2.330	3.055	1.020	600	3,54
Ισπανία	11.279	8.791	9.575	10.234	8.915	52,6
Τουρκία	1.063	923	841	748	756	4,46
Μαρόκο	-	-	-	3.755	3.051	20,66
Σύνολο	21.410	27.383	22.139	19.519	16.948	-

Πηγή: Τελωνεία Ην. Βασιλείου

7.4.6. ΗΠΑ

Η Αγορά των ΗΠΑ ως η δεύτερη μεγαλύτερη χώρα σε κατανάλωση αλλά και πρώτη σε εισαγωγές επιτραπέζιας ελιάς διατηρεί τον τίτλο του πιο 'προνομιακού' πελάτη για κάθε χώρα με εξαγωγικό προσανατολισμό.

Στα θετικά συγκαταλέγονται:

- Η στροφή των αμερικάνων στη μεσογειακή διατροφή
- Η προσθήκη ελιών σε χύμα μορφή στις περισσότερες αλυσίδες γρήγορης εστίασης και
- Τα πολυκαταστήματα πωλούν τις ελιές σε χύμα μορφή και σε μεγάλες συσκευασίες κάτι που διευκολύνει τους έλληνες παραγωγούς.

Υπάρχουν όμως και αρκετά αρνητικά:

- Η μη αναγνώριση ΠΟΠ και ΠΓΕ με αποτέλεσμα κάθε αυτόνομος παραγωγός ή βιοτέχνης να εκμεταλλεύεται ποικιλίες και ονόματα όπως «Ελιές Καλαμών» και «Θρούμπας Θάσου»
- Οι δασμοί που πληρώνονται για κάθε φορτίο που προέρχεται από τις χώρες εκτός Κεντρικής Αμερικής. Στις ελιές έχει καθοριστεί δασμός 5,4 σεντς ανά κιλό.
- Η έλλειψη κουλτούρας σχετικά με τα θρεπτικά χαρακτηριστικά του ελαιοκάρπου. Οι περισσότεροι αμερικάνοι θεωρούν την ελιά είδος πολυτελείας, χωρίς η τιμή να ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα καθώς θεωρείται σχετικά φθηνό προϊόν.

Παρακάτω παρουσιάζεται η θέση της Ελλάδας, τα μερίδια αγοράς και η αξία των συναλλαγών

Πίνακας 7.35. Αξία εισαγωγών επιτραπέζιας ελιάς σε εκατομμύρια δολάρια

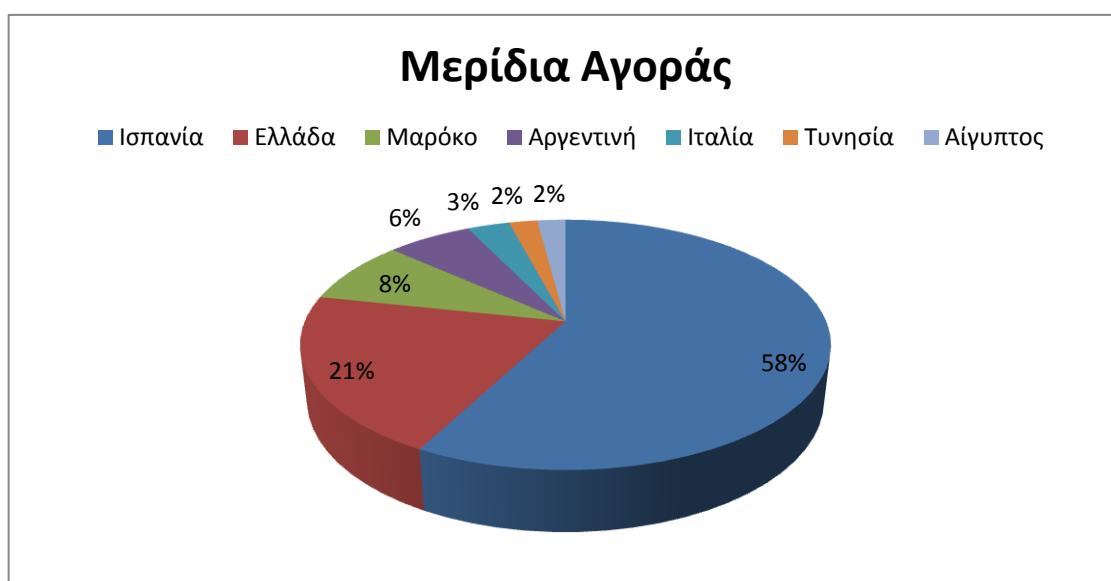
2005-2009

Χώρες	2009	2008	2007	2006	2005
Ισπανία	214.248	235.151	220.245	173.058	187.499
Ελλάδα	76.912	80.377	80.599	54.634	61.861
Μαρόκο	32.195	42.264	38.018	29787	20.983
Αργεντινή	21.259	20.490	35.674	16.338	11.145
Ιταλία	10.400	11.514	8.117	7.341	7.356

Πηγή: Υπουργείο Εμπορίου ΗΠΑ

Πίνακας 7.36. Φορτία που έφτασαν στην Αμερική με επιτραπέζιες ελιές το 2010	
Ισπανία	5967
Ελλάδα	2270
Τουρκία	914
Αργεντινή	570
Αίγυπτος	292
Τυνησία	335

Πηγή: Ελληνικό Προξενείο Νέας Υόρκης



**Διάγραμμα 7.9. Μερίδια αγοράς ανά χώρα εισαγωγέα επιτραπέζιας ελιάς στις ΗΠΑ
(2008)**

Πηγή: Ελληνικό Προξενείο Νέας Υόρκης

7.4.7. Ιταλία

Η Ιταλία κατ' εξοχήν αποτελεί ένας από τους μεγαλύτερους εισαγωγείς της ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς. Προτιμάται η χύμα μορφή – τυποποιημένη σε μεγάλα βαρέλια ή τενεκέδες για οικογενειακή κατανάλωση και ιδιαίτερα οι ποικιλίες «Θρούμπα» και «Κονσερβολιά». Η Ισπανία μαζί με την Ελλάδα κατέχουν εξ' ολοκλήρου τα μερίδια αγοράς των εισαγωγών ελιάς της Ιταλίας σε ποσοστό 95% για το 2010.

Πίνακας 7.37. Ποσότητα εισαγωγών και μερίδια επιτραπέζιων ελιών σε χιλιάδες τόνους στην Ιταλία			
	2009	2010	Μερίδια το 2010
Ελλάδα	1.276	961	24,5%
Ισπανία	2.100	2.766	70,6%
Λοιπές	78	190	4,9%
Σύνολο	3.454	3.917	-

Πηγή: Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Ιταλίας

7.4.8. Νότια Αφρική

Η Ελλάδα αναπτύσσεται διαρκώς στην αναδυόμενη αγορά της Νότιας Αφρικής. Μέχρι το 2004 η εμπορία των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών ήταν μηδαμινή. Από το 2005 και μέχρι το 2009, όπου έχουμε επιβεβαιωμένα στοιχεία, οι εισαγωγές των ελληνικών ελαιοκάρπων γνωρίζουν ιδιαίτερη ανάπτυξη. Η Τουρκία είναι η χώρα που και αυτή αυξάνει την επιρροή της στην αγορά καθώς υπήρξε στροφή των καταναλωτών στις μαύρες ελιές και τις ποικιλίες τους με τις δύο αυτές χώρες να θεωρούνται οι κυριότεροι παραγωγοί – έμποροι.

Σύμφωνα με τα στατιστικά στοιχεία της Εθνικής Στατιστικής υπηρεσίας της Νοτίου Αφρικής η αγορά εισαγωγών διαμορφώνεται ως εξής:

Πίνακας 7.38. Ποσότητες εισαγωγής επιτραπέζιας ελιάς ανά χώρα στη Νότια Αφρική (2007-2009)			
	2007	2008	2009

Ελλάδα	114	230	275
Ισπανία	3.586	4.509	5.100
Αίγυπτος	1.300	1.650	1.520
Μαρόκο	650	420	370
Τουρκία	220	480	911

Πηγή: Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Νοτίου Αφρικής

7.4.9. Σαουδική Αραβία

Η Ελλάδα είναι η μοναδική ευρωπαϊκή χώρα, μαζί με την Ισπανία, που έχει μερίδια αγοράς στην Σαουδική Αραβία κυρίως λόγω των ποικιλιών «Καλαμών» και «Κονσεβολιά». Τα μερίδια αγοράς είναι αρκετά υψηλά αντίστοιχα με την παγκόσμια θέση της χώρας μας, καθώς τα ελληνικά προϊόντα θεωρούνται είδος πολυτελείας και τα καλύτερα ποιοτικά και εκτιμούνται από την εγχώρια αγορά.

Πίνακας 7.39. Αξία συναλλαγών ανά χώρα εισαγωγέα επιτραπέζιας ελιάς και μερίδια αγοράς στη Σαουδική Αραβία (2006 -2009)

Εισαγωγές ελαιοκάρπου σε χιλιάδες ευρώ					Μερίδια 2009
Χώρες	2006	2007	2008	2009	%
Συρία	196	209	211	215	5,2%
Ιορδανία	285	304	315	307	7,4%
Αίγυπτος	179	188	189	123	3%
Τουρκία	125	130	134	-	-
Ισπανία	2.145	2.256	2.189	2.389	57,9%
Ελλάδα	595	659	741	877	21,3%
Μαρόκο	106	141	166	172	4,2%
Άλλοι	114	21	63	40	1%
Σύνολο	3.745	3.908	4.008	4.123	-

Πηγή: Τελωνεία Η.Α.Ε.

7.4.10. Ισραήλ

Το Ισραήλ είναι μια χώρα που το εμπόριο ελληνικού ελαιοκάρπου ανθεί. Από το 2007 μέχρι και το 2010 οι ελληνικές εξαγωγές σημείωσαν άνοδο περίπου 1000% κυρίως λόγω της προτίμησης των καταναλωτών στις ποικιλίες «Καλαμών» και «Κονσεβολιά». Από 250 τόνους το 2003 απογειώθηκαν στις 2.400 τόνους το 2010.

Η θέση της Ισπανίας όμως σε μερίδια αγοράς εισαγωγών δεν αμφισβητείται καθώς κατέχει το 78% για την περίοδο 2009, εμφανίζοντας μια ελάχιστη πτώση 1,4% σε σχέση με το 2008.

Πίνακας 7.40. Εξαγωγές ελληνικού ελαιοκάρπου στο Ισραήλ (2007-2010)			
Έτος	Εξαγωγές	Μεταβολή	Μερίδια Αγοράς
2007	250	-	1,7%
2008	620	148%	2,4%
2009	1070	72,5%	2,8%
2010	2.400	124,3%	3,1%

Πηγή: Ελληνική Πρεσβεία Ισραήλ

7.4.11. Σερβία

Το ελληνικό εμπόριο ελαιοκάρπου και οι επιχειρήσεις του μονοπωλούν την Σερβική αγορά. Τα μερίδια αγοράς του ελληνικής επιτραπέζιας ελιές μεταξύ των ετών 2005 – 2009 συγκεντρώνουν το 80% περίπου. Βασικός ανταγωνιστής και στην περίπτωση της Σερβίας είναι η Τουρκία που διαρκώς αυξάνει την επιρροή της.

Ο Πίνακας που ακολουθεί παρουσιάζει τα στοιχεία.

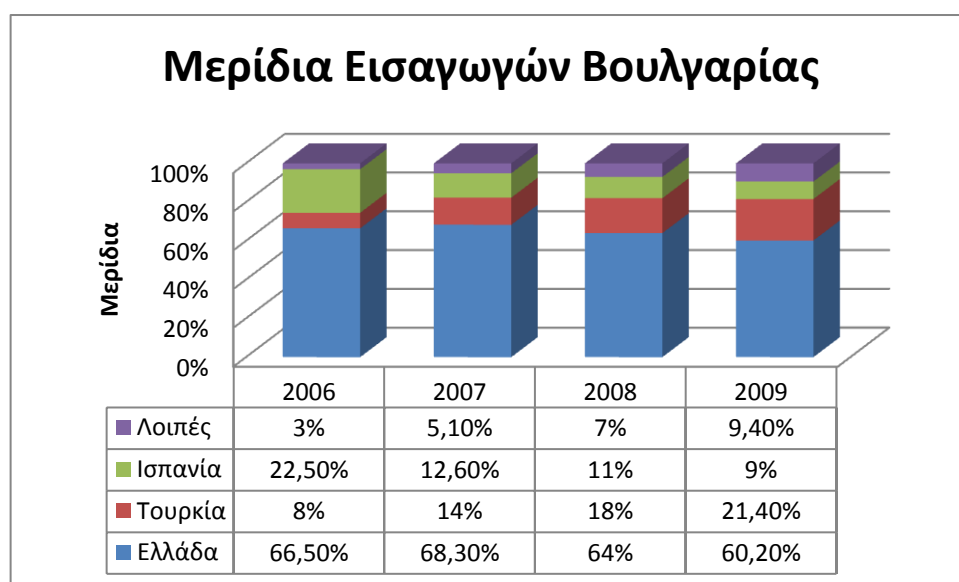
Πίνακας 7.41. Εισαγωγές ελαιοκάρπου στη Σερβία σε χιλιάδες τόνους ανά χώρα (2005-2009)

Χώρα	2005	2006	2007	2008	2009
Ελλάδα	235	393	589	864	773
Ιταλία	134	41	-	1,6	3
Ισπανία	1,2	17	29	55	49
Τουρκία	53	21	22	116	122
Σύνολο	318	488	642	1043	948

Πηγή: Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Σερβίας

7.4.12. Βουλγαρία

Η κυριαρχία της Ελλάδας στη Βουλγαρία δεν αμφισβητείται αφού κατέχει το 60% του μεριδίου της αγοράς των εισαγωγών επιτραπέζιας ελιάς και μόνη αντίπαλο την Τουρκία που αυξάνει σημαντικά τα μερίδια της τα τελευταία χρόνια. Στο διάγραμμα που ακολουθεί γίνεται ανάλυση της μεταβολής των μεριδίων αγοράς για τις περιόδους 2006 έως 2009 σύμφωνα με τα στοιχεία του Ελληνικού Προξενείου στη Σόφια.



Διάγραμμα 7.10. Μερίδια Αγοράς Εισαγωγών ελαιοκάρπου στη Βουλγαρία, ανά χώρα (2006-2009)

Πηγή: Ελληνική Πρεσβεία Σόφιας

Η βασική κατανάλωση γίνεται σε «χύμα» μορφή και σε μεγάλα δοχεία με τις ελληνικές ποικιλίες που προτιμούνται να είναι οι Μαύρες Κονσερβολιά και οι ελιές Χαλκιδικής.

7.4.13. Υπόλοιπες αγορές

Κλείνοντας θα πρέπει να τονίσουμε ότι η χώρα μας αυτή τη στιγμή κυριαρχεί στην αγορά του Ιράν και σε περιοχές της Κίνας, αλλά θα πρέπει τόσο η πολιτεία όσο και οι εξαγωγικές εταιρείες να δείξουν ιδιαίτερη προσοχή σε χώρες όπως η Ινδία και η Ρωσία που

αναπτύσσονται ραγδαία και η θέση του ελληνικού ελαιοκάρπου είναι ακόμη επισφαλής στα δίκτυα διανομής και τα μερίδια αγοράς πενιχρά.

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τα στοιχεία των εισαγωγών επιτραπέζιας ελιάς στο Ιράν για το 2009.

Πίνακας 7.42. Ποσότητα και αξία συναλλαγής επιτραπέζιας ελιάς ανά χώρα εισαγωγέα στο Ιράν (2009)			
Χώρα	Ποσότητα σε χιλιάδες τόνους	Αξία σε εκ. \$	Μερίδια Αγοράς
Τουρκία	1.730	2.024	42,69%
Ελλάδα	1.349	1.476	33,3%
Η.Α.Ε.	512	756	18,66%
Ισπανία	371	442	9,16%

Πηγή: Ελληνική Πρεσβεία Ιράν

Στην Κίνα παρά τη πολύ καλή θέση των ελλήνων εμπόρων η αγορά αυξάνει συνεχώς την κατανάλωσή της τα τελευταία 3 έτη κατά 10% και έχει γίνει πόλος έλξης για πολλές χώρες – ανταγωνίστριες, όπως οι Τουρκία, Ιταλία. Εντούτοις στα αρνητικά της αγοράς είναι οι τεράστιοι δασμοί που επιβάλλουν στους εισαγωγείς. Στην επιτραπέζια ελιά ο δασμός είναι 10% επί τιμής ανά κιλό.(Ελληνική Πρεσβεία Πεκίνου)

7.5. Ευκαιρίες και Απειλές

7.5.1.Ευκαιρίες

Από τα προαναφερθέντα γίνεται κατανοητό ότι οι ελληνικές επιχειρήσεις χρειάζεται να δώσουν περαιτέρω βάση στις εξαγωγές τους εστιάζοντας κυρίως στις αναδυόμενες νέες αγορές όπως της Ινδίας, της Ρωσίας, της Κίνας, της Νότιας Αφρικής και του Ιράν. Η κατανάλωση σε όλες αυτές τις χώρες βρίσκεται διαρκώς αυξανόμενη τα τελευταία έτη και η θέση των ελληνικών εξαγωγών ελαιοκάρπου δεν είναι ιδιαίτερα ισχυρή.

Ιδιαίτερα οι Κίνα και Ρωσία μετά το 2004, όταν και τελέστηκαν στη χώρα μας οι Ολυμπιακοί αγώνες, συστηματικά επιδιώκουν να προμηθεύονται ελληνική επιτραπέζια ελιά.

Στο ίδιο μήκος αγορές όπως οι ΗΠΑ που είναι η δεύτερη χώρα σε παγκόσμια κατανάλωση και οι Βρετανία, Γερμανία πρέπει να προσεχθούν ιδιαίτερα. Ο ελληνική ελιά κατέχει υψηλή θέση στην αντιληπτική συνείδηση του καταναλωτή, ως προϊόν υψηλής ποιότητας και πρέπει να προωθηθεί περαιτέρω.

Η κουλτούρα διατροφής με προσανατολισμό στη Μεσογειακή διατροφή που συστηματικά δομείται παγκοσμίως αποτελεί και την πλέον ενδεδειγμένη ευκαιρία για ανάπτυξη νέων αγορών και κυριαρχία στις υπάρχοντες των ελλήνων εμπορών.

Σημαντικές ευκαιρίες αναμένεται να προκύψουν στην εγχώρια αγορά από την συστηματική προώθηση των τυποποιημένων ελιών σε μικρομεσαίες συσκευασίες των 100 έως 250 γρ. καθώς η ελιά πλασάρεται στα αστικά κέντρα ως είδος πολυτελείας και ιδιαίτερα ορισμένες ποικιλίες όπως η «Καλαμών» και η «Κονσεβολιά». Τα παραπάνω προϋποθέτουν όμως εκτεταμένες ενέργειες προώθησης και διαφήμισης, κάτι που μπορεί να αποτελέσει σημαντικό επιπλέον κόστος πωλήσεων, ωστόσο θα είναι ευεργετικό καθώς θα σπάσει το μονοπώλιο στις αγροτικές και ημιαστικές περιοχές που έχει η πώληση χύμα ελαιοκάρπου.

Σημαντική προοπτική για τον κλάδο στην εγχώρια παραγωγή θα αποτελούσαν επίσης οι ευεργετικές διατάξεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και των Οικονομικών που επιδοτούν με πολλούς τρόπους τους νέους επενδυτές και τους ήδη υπάρχοντες στο επίπεδο του εκσυγχρονισμού της παραγωγής και της μείωσης των κινδύνων από στις εξαγωγικές δραστηριότητες.

Αναμφισβήτητα η μεγαλύτερη κατανάλωση σε εμπορικά καταστήματα και πολυκαταστήματα που πετυχαίνεται στις αγορές του εξωτερικού έχει ευεργετικές συνέπειες για την ελληνική ελιά, καθώς οι πελάτες προτιμούν τις συσκευασίες μεγάλης ποσότητας, άνω των 5κιλών που ειδικεύονται οι έλληνες έμποροι.

Η συστηματική προσπάθεια των ελληνικών προξενείων να επεκτείνουν τις διασυνδέσεις τους με τα κανάλια διανομής στις χώρες που εδρεύουν, αποσπώντας σημαντικές πληροφορίες και διοχετεύοντάς τις στους έλληνες εμπόρους αποτελεί σημαντική παράμετρο που αυξάνει την επιρροή και τη διακίνηση των επεξεργασμένων ελληνικών ελαιοκάρπων.

Επίσης το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης κάθε χρόνο εξασφαλίζει στους περισσότερους έλληνες παραγωγούς θέσεις σε διεθνείς εκθέσεις με σκοπό την προβολή των προϊόντων στις μεγαλύτερες αλυσίδες τροφίμων και τους σημαντικότερους αντιπροσώπους. Στην περιοχή του Ιράν και της Σαουδικής Αραβίας είναι χαρακτηριστικό πως η Ελλάδα και οι παραγωγοί της έχουν την πρώτη θέση στην είσοδο φημισμένων εκθέσεων όπως το «Olive and Oil explosion» που πραγματοποιείται κάθε χρόνο στην Τεχεράνη.

Ο αυξανόμενος τουρισμός στη χώρα μας δίνει επίσης τη δυνατότητα επέκτασης των τυποποιητών στην αγορά των HoReCa (Hotels – Restaurants – Ca) όπου κυριαρχούν οι μικρομεσαίοι παραγωγοί – μεταποιητές πουλώντας «χύμα» ελιές. Οι ξένοι τουρίστες όπως αναφέρουν οι τουριστικοί πράκτορες συχνά ζητούν ελληνικά προϊόντα για να τα πάρουν καθώς αναχωρούν από την Ελλάδα, με κυριότερα τη φέτα, το λάδι και την ελιά.

Εν τέλει το γεγονός ότι ο ελαιοκάρπος είναι συνδεδεμένος με τη διατροφή του Έλληνα είναι μια αξιοποιήσιμη βάση για περαιτέρω επέκταση των προϊόντων σε νέες ντόπιες αγορές, όπως οι ορεινές και της Δυτικής Μακεδονίας που η παραγωγή ελαιοκομικών προϊόντων είναι μηδαμινή.

7.5.2. Απειλές

Η πιο μεγάλη απειλή για τη βιομηχανία επεξεργασίας της επιτραπέζιας ελιάς αποτελούν οι καιρικές συνθήκες που επικρατούν στη χώρα μας, με αποτέλεσμα να επηρεάζεται η ποσότητα και η ποιότητα του τελικού προϊόντος αφού η πρώτη ύλη ενδεχομένως να είναι κατώτερη ποιοτικά. Οι βαρείς χειμώνες που περιστασιακά διανύει η Ελλάδα, περίπου ανά 5 χρόνια, έχει ως αποτέλεσμα την καταστροφή των ελαιοκαλλιεργειών, όχι μόνο για εκείνη τη χρονιά, αλλά και για την επόμενη, αναγκάζοντας τις επιχειρήσεις σε μεγάλα έξοδα για εύρεση της καλής ποιότητας ποικιλία, αλλά και κατώτερο ποιοτικά επεξεργασμένο προϊόν.

Οι καιρικές συνθήκες είναι επίσης υπεύθυνες για πολλές από τις ασθένειες των ελαιόδεντρων με αποτέλεσμα την πενιχρή σοδειά και την κακή σε αξία παραγωγή ελαιοκάρπου.

Συν τοις άλλοις οι περιορισμένοι έλεγχοι που διενεργούνται στους καλλιεργητές και τους παραγωγούς, όσο αναφορά τη συμμόρφωσή τους με τους κανόνες ορθής γεωργικής πρακτικής, έχουν σαν αποτέλεσμα μεγάλη ποσότητα της παραγόμενης σοδειάς ετησίως να μην είναι ενδεδειγμένη για παραγωγή άριστου ποιοτικά προϊόντος.

Το διαθέσιμο εισόδημα της μέσης ελληνικής οικογένειας βαίνει μειούμενο συνεχώς με αποτέλεσμα τον περιορισμό των δαπανών για το οικογενειακό τραπέζι. Ενώ σε δυσχερή θέση βρίσκεται και το επίπεδο της οικονομίας της χώρας, με συνεχή ύφεση για μια 5ετία επηρεάζοντας έμμεσα και άμεσα τις επιχειρήσεις του κλάδου.

Παράλληλα τα επιτόκια των τραπεζών είναι ιδιαίτερα υψηλά, αυξάνοντας το κόστος χρηματοδότησης των εταιρειών που σε πολλές περιπτώσεις αδυνατούν να καλύψουν την κίνηση κεφαλαίου που απαιτείται για να πραγματοποιήσουν τις πωλήσεις τους με αποτέλεσμα την απώλεια μεριδίων αγοράς στις χώρες του εξωτερικού.

Η νομοθεσία σε χώρες όπως οι ΗΠΑ και η Αυστραλία που δεν αναγνωρίζουν τα ΠΟΠ και ΠΓΕ είναι μια, θανάσιμη θα μπορούσε να χαρακτηριστεί, απειλή για τα ελληνικά προϊόντα και τη μοναδικότητα που διαθέτουν, καθώς γίνονται ευάλωτα σε αντιγραφές από ντόπιους και μη παραγωγούς, χάνοντας μερίδια αγοράς και αδυνατίζοντας την αντίληψη του μέσου καταναλωτή στις προαναφερθείσες χώρες ως trademark ελληνικό. Οι ελιές «καλαμών» είναι πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα στην αγορά των ΗΠΑ που συχνά εμφανίζεται να παράγεται από γηγενείς παραγωγούς και να φέρει την ονομασία «καλαμών».

Ένα ακόμη πρόβλημα στο εξωτερικό εμπόριο του ελαιοκάρπου είναι οι δασμοί που επιβάλλονται στις αγορές των ΗΠΑ και Κίνα που στην πρώτη περίπτωση είναι 5,4 cent/κιλό και στη δεύτερη 10% επί της τιμής/κιλό.

Οι ελληνικές επιχειρήσεις θα πρέπει να προσέξουν ιδιαίτερα χώρες όπως οι Τουρκία, Αίγυπτος και Τυνησία που τα τελευταία δύο χρόνια έχουν επενδύσει τεράστια ποσά στην ελαιοκομία και παρουσιάζονται ως οι νέες δυνάμεις του κλάδου. Είναι χαρακτηριστικό πως η Τουρκία που μέχρι το 2007 είχε ισχνή παρουσία στις περισσότερες χώρες, το 2012 προβλέπεται να είναι 3^η μεγαλύτερη δύναμη παγκοσμίως σε παραγωγικότητα με την Αίγυπτο στην 5^η θέση. Επίσης οι επεξεργασμένες ελιές που εμπορεύονται είναι ως επί το

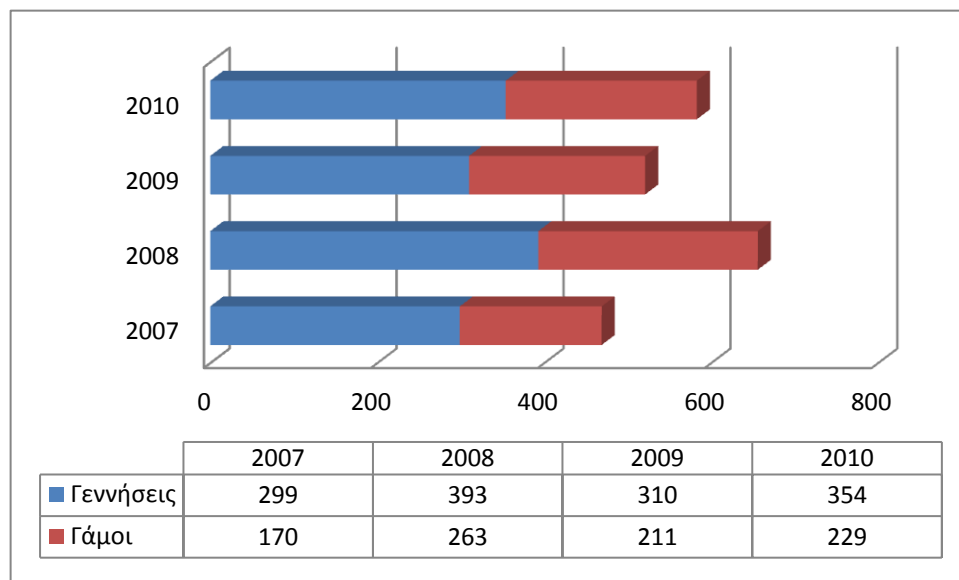
πλείστον αντίστοιχες ποικιλίες με τις ελληνικές, οπότε αποτελούν και τους πιο άμεσους ανταγωνιστές.

Μέγιστη απειλή αποτελεί και ραγδαία άνοδος του κόστους μεταφοράς, με την αύξηση του πετρελαίου κίνησης, καθώς αυξάνει το κόστος πωλήσεων και μειώνει την κερδοφορία των εταιρειών.

Κεφάλαιο 8: Η Ήπειρος και η Άρτα

8.1. Βασικά στοιχεία για την Περιφέρεια Ηπείρου

α) Εξέλιξη γεννήσεων/γάμων



Διάγραμμα 8.1. Εξέλιξη γάμων και γεννήσεων στην Ήπειρο (2007-2009)

β) Πληθυσμός

Ο Πληθυσμός της Ηπείρου για το 2011 ανέρχεται σε 374.755 κατοίκους, ήτοι της Π.Ε. Ιωαννίνων σε 171.315, της Π.Ε. Άρτας σε 86.417, της Π.Ε. Θεσπρωτίας σε 51.156 και της Π.Ε. Πρέβεζας σε 65.867. Με το μεγαλύτερο μέρος αυτών (197.870 ή 52,8%) να συγκεντρώνεται στα αστικά κέντρα των νομών. Δηλαδή τις πρωτεύουσες, Ιωάννινα, Άρτα, Πρέβεζα και Ηγουμενίτσα.

Πίνακας 8.1. Πληθυσμιακή εξέλιξη των περιφερειών της Ηπείρου (1951 – 2011)							
Περιοχή	1951	1961	1971	1981	1991	2001	2011
Π.Ε Ιωαννίνων	153.748	155.326	134.688	147.304	185.142	170.244	171.315
Π.Ε.Θεσπρωτίας	47.299	52.125	40.684	41.278	44.102	45.508	51.156
Π.Ε. Άρτας	72.717	82.63	78.376	80.044	78.704	77.334	86.417
Π.Ε.Πρέβεζας	56.779	62.523	56.586	55.915	58.628	59.334	65.867
Ήπειρος	330.543	352.604	310.334	324.541	339.576	352.420	374.755

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ

γ) Τομείς δραστηριοποίησης

Το οικονομικό επιμελητήριο Ηπείρου σε συνδυασμό με στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ κατέταξε ανά τομέα δραστηριοποίησης τον οικονομικά ενεργό πληθυσμό της περιοχής για το 2007.

Πίνακας 8.2. Τομέας δραστηριοποίησης επαγγελματιών Ηπείρου (2007)	
Τομέας	2007
Πρωτογενής	30,5%
Δευτερογενής	19,4%
Τριτογενής	50,1%

Πηγή: Οικονομικό Επιμελητήριο Ηπείρου

Την ίδια περίοδο ο γενικός μέσος όρος του πρωτογενή τομέα στην υπόλοιπη Ελλάδα έφτανε το 9,1% και στο δευτερογενή το 24%, κάτι που αποδεικνύει την προσήλωση του πληθυσμού της Ηπείρου στον παραδοσιακό τρόπο ζωής και την ενασχόληση με την γεωργική οικονομία.

Η περιφέρεια της Ηπείρου σε πρόσφατες ανακοινώσεις της έχει επισημάνει τη συνεχή μετακίνηση του ενεργού πληθυσμού προς τον πρωτογενή κυρίως τομέα και τον δευτερογενή από το 2009 και έπειτα.

d) Εξέλιξη ΑΕΠ

Η περιφέρεια Ηπείρου παράγει σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ για το 2011 μόλις το 3,1% του ΑΕΠ της χώρας ωστόσο εμφανίζει άνοδο σε σύγκριση με το 2010.

Πίνακας 8.3. Κατανομή του παραγόμενου εγχώριου ΑΕΠ ανά γεωγραφική περιφέρεια (2010-2011)		
Περιφέρεια	2010	2011
Ήπειρος	2,8%	3,1%
Κεντρική Μακεδονία	15,1%	14,8%
Ανατολική Μακεδονία και Θράκη	3,9%	4%
Δυτική Μακεδονία	2,3%	2,1%
Θεσσαλία	5,5%	5,7%

Βόρειο Αιγαίο	1,5%	1,5%
Κρήτη	5,4%	5,6%
Νότιο Αιγαίο	3,3%	3,2%
Πελοπόννησος	4,7%	4,7%
Αττική	43,2%	42,9%
Στερεά Ελλάδα	5,3%	5,3%
Δυτική Ελλάδα	5%	4,9%
Ιόνια Νησιά	2%	2%

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ

Για το κατά κεφαλήν ΑΕΠ στην Ήπειρο τα στοιχεία που έχουμε είναι μέχρι το 2003 όπου και δείχνουν τη συνεχή αύξηση του βιοτικού επιπέδου για 8 συναπτά έτη, ωστόσο είναι βέβαιο πως στη σημερινή συγκυρία το ονομαστικό εισόδημα έχει υποστεί μειώσεις.

Πίνακας 6:
Εξέλιξη Α.Ε.Π./κατ. την περίοδο 1995 – 2002

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
ΕΕ25	15513.7	16288.4	17149.8	17926.5	18806.0	20114.3	20847.0	21536.1	21740.6
Ήπειρος	8161.5	8420.0	9616.6	10149.4	10919.0	11639.6	12229.6	13599.8	14438.9
Άρτα	7579.0	7868.2	7886.2	8298.5	9100.9	9331.6	10086.6	10932.5	11790.8
Θεσπρωτία	7768.6	8054.8	8805.4	9192.3	9988.1	10816.0	11289.1	12852.0	13838.1
Ιωάννινα	8417.3	8641.4	10614.6	11287.8	12074.9	12905.1	13504.5	15026.0	15891.6
Πρέβεζα	8509.9	8797.2	9704.1	10097.3	10740.5	11684.7	12089.2	13489.9	14029.2

Πηγή: Eurostat (επεξεργασμένα στοιχεία)

Εικόνα 8.1. Εξέλιξη ΑΕΠ στην Περιφέρεια Ηπείρου (1995-2002)

ε) Λοιπά στοιχεία

Θεωρείται και όχι άδικα «σταυροδρόμι» των Βαλκανίων. Το λιμάνι της Ηγουμενίτσας και το νέο οδικό δίκτυο της Ιόνιας Οδού και της Εγνατίας οδού που περνούν από την περιοχή της Ηπείρου έχουν μετατρέψει την περιοχή σε μια βάση εμπορίου, ενώ οι συνεχείς διακλαδώσεις των νέων οδικών αρτηριών έχουν συνδέσει τα αστικά κέντρα με τα ημιαστικά και τις αγροτικές περιοχές. Επίσης η συνεχής αύξηση του τουρισμού στους νομούς της Πρέβεζας και Θεσπρωτίας έχει συμβάλει στην ανάπτυξη της περιοχής, ενώ ο αγροτικός τουρισμός στην Άρτα, με την αιγίδα του Υπουργείου Τουρισμού έχει προσελκύσει το ενδιαφέρον των ευρωπαϊκών λαών. Η Περιφέρεια Ηπείρου με το πρόγραμμα «τουρισμός 4 εποχών» την τελευταία 5ετία έχει δώσει την απαραίτητη ώθηση για ανάπτυξη του τομέα.

Πίνακας 8.4. Τουρίστες που επισκέφθηκαν την Άρτα με προγράμματα αγροτικού τουρισμού (2008 -2009)		
	2008	2009
Άρτα	3.889	4.720

Πηγή: Περιφέρεια Ηπείρου

Το γεγονός επίσης της ύπαρξης πανεπιστημίων σε όλη την Ήπειρο διευκολύνει την παραγωγή πλούτου και την αύξηση της καταναλωτικής δαπάνης για είδη διατροφής καθώς οι περισσότεροι φοιτητές που επιλέγουν τα πανεπιστήμια της Ηπείρου κατάγονται εκτός αυτής. Παράλληλα το ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ σε ετήσια βάση προσκαλεί του παραγωγούς της Ηπείρου να τους δώσουν στοιχεία με σκοπό την εκπόνηση, μελετών και εργασιών που σχετίζονται με τις καλλιέργειές τους.

Πίνακας 8.5. Ποσόστωση γηγενών και αλλοδαπών φοιτητών στην Ήπειρο (2007-2008)		
	Γηγενείς	Εκτός Ηπείρου
2007	24,2%	75,8%
2008	19,4%	80,6%

Πηγή: Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Κέντρο Έρευνας Πληροφορικής

Παρ' όλα αυτά η αποβιομηχάνιση της περιοχής τη δεκαετία του 90 και το υψηλό ποσοστό ανεργίας έχει ως αποτέλεσμα να αποτρέπει τις επενδύσεις και τη ροή κεφαλαίου στην περιοχή.

Σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ η Ήπειρος μαζί με τη Δυτική Μακεδονία αναδεικνύεται πρωταθλήτρια στην ανεργία με ποσοστό 26% το 2012. Την ίδια στιγμή το μέσο πανελλαδικό ποσοστό φτάνει το 24%. Η ανεργία μαστίζει το 22,3% του ποσοστού των ανδρών, και το 29% των γυναικών. Στους νέους, ηλικίας 15 έως 24 ετών, η ανεργία ξεπερνά το 54%.

Σύμφωνα με το Οικονομικό Επιμελητήριο Ηπείρου το 2000 υπήρχαν στην περιοχή 223 βιομηχανικές και βιοτεχνικές μονάδες, ενώ το 2009 μειώθηκαν στις 131. Μείωση δηλαδή κατά 41%.

f) Μορφωτικό Επίπεδο Κατοίκων

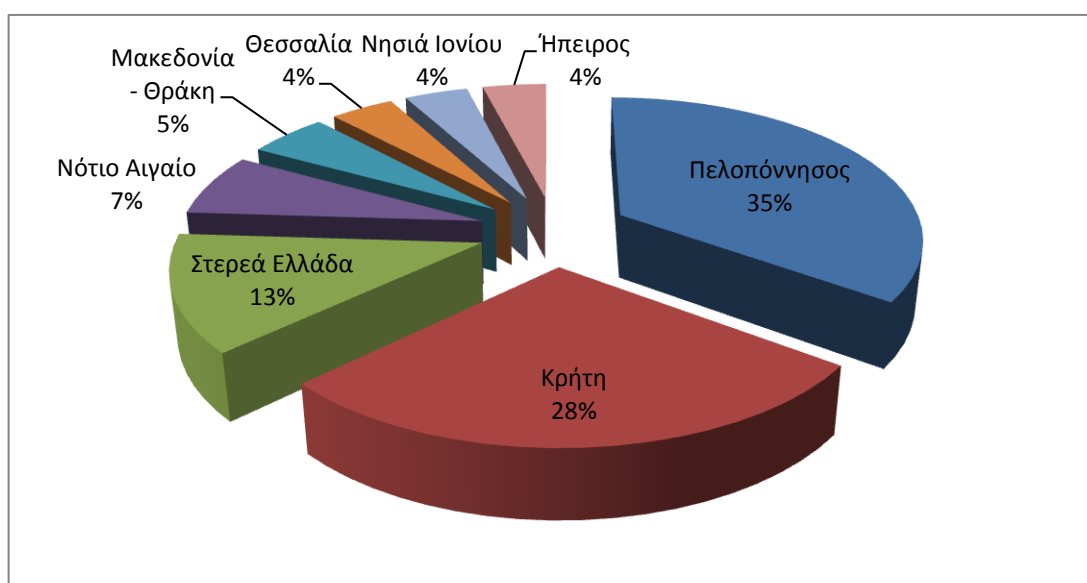
Παραδοσιακά η περιφέρεια της Ηπείρου όντας κατά βάση αγροτική περιοχή εμφανίζει χαμηλά ποσοστά στους ανθρώπους με γνώσεις πανεπιστημιακού επιπέδου (απόφοιτοι ΑΕΙ-ΤΕΙ, με μεταπτυχιακό, με διδακτορικό) σε σύγκριση με το γενικό μέσο όρο. Για το 2010 σύμφωνα με την ΕΛΣΤΑΤ το ποσοστό αυτό ανήλθε στο 6,4%, όταν πανελλαδικά βρίσκεται στο 8,9%. Ωστόσο στα θετικά συγκαταλέγεται ότι έχει αυξηθεί από το 2001 όταν το αντίστοιχο ποσοστό βρισκόταν στο 5,1%.

8.2.Ελαιοκομία Ηπείρου

Η ελαιοκαλλιέργεια έχει εξαιρετική σημασία για την Περιφέρεια Ηπείρου. Σε κάποιες περιοχές υπάρχει παράδοση άνω των 9 αιώνων. Σήμερα σε μια έκταση 304.000 στρεμμάτων καλλιεργούνται σχεδόν 800.000 δέντρα ελαιοποιήσιμων ποικιλιών κυρίως στις Περιφερειακές Ενότητες Θεσπρωτίας και Πρέβεζας και 1.250.000 δένδρα βρώσιμης ποικιλίας κυρίως στην Περιφερειακή Ενότητα Άρτας.

8.2.1.Υφιστάμενη κατάσταση ελαιοκαλλιέργειας

Η Ήπειρος καλύπτει το 4% της πανελλήνιας έκτασης ελαιοκαλλιέργειας ενώ στην περιοχή υπάρχει μόλις μια βιοτεχνία μεταποίησης και τυποποίησης ελιάς, στον νομό Πρεβέζης, η οποία όμως έχει καθαρά εξαγωγικό προσανατολισμό.



Διάγραμμα 8.2. Ποσοστό κάλυψης των συνολικών ελαιόδέντρων ανά γεωγραφικό διαμέρισμα (2009)

Πηγή: ΚΕΠΕ

Τα περισσότερα μεταποιητήρια που υπάρχουν στην περιφέρεια δεν συσκευάζουν το προϊόν και το πωλούν «χύμα» κυρίως σε μεγάλες βιομηχανίες μεταποίησης και τυποποίησης και το υπόλοιπο το χρησιμοποιούν για ιδιωτική κατανάλωση. Παρακάτω παρουσιάζεται ο πίνακας με τις εκτάσεις και τα ελαιόδεντρα που υφίστανται στους νομούς Άρτας, Θεσπρωτίας και Πρεβέζης.

Πίνακας 8.6. Εκτάσεις, Ελαιόδεντρα, Μεταποιητήρια και Μονάδες τυποποίησης της Περιφέρειας Ηπείρου				
	Π.Ε. Άρτας	Π.Ε. Θεσπρωτίας	Π.Ε. Πρέβεζας	Σύνολο

Εκτάσεις	107.600	4.400	91.000	203.000
Ελαιόδεντρα	800.000	52.800	1.092.000	1.944.800
Μεταποιητήρια	17	7	42	68
Μονάδες τυποποίησης	-	-	1	1

Αξίζει να σημειωθεί εδώ ότι ο εκσυγχρονισμός των καλλιεργειών έχει αυξηθεί σημαντικά καθώς γίνεται ήδη ολοκληρωμένη διαχείριση καλλιέργειας, πιστοποιημένα, σε 13.835 στρ.

Η περιφέρεια Ηπείρου σε μελέτη το 2010 κατέδειξε ως τροχό περαιτέρω ανάπτυξης της περιοχής την ελαιοκομία, εκπονώντας οδηγίες προς τους παραγωγούς και τους εμπόρους.

8.2.2. Νέοι Αγρότες

Όλο και αυξάνεται τα τελευταία χρόνια η απασχόληση των νέων επαγγελματιών με τις αγροτικές ασχολίες. Την απασχόληση με τη γεωργία ωφέλησε σε σημαντικό ποσοστό και διαρκώς αυξανόμενη μεταφορά του πληθυσμού σε ημιαστικές και αγροτικές περιοχές που έχουν ως κύρια απασχόληση στην περιφέρεια Ηπείρου την γεωργία. Μεγάλο ποσοστό απορροφούν και οι σύγχρονες βιολογικές καλλιέργειες.

8.2.3. Δυνάμεις και Αδυναμίες Ελαιοκομίας Ηπείρου

Προσπαθώντας να συγκεντρώσουμε όλα τα παραπάνω στοιχεία για την ελαιοκομία θα βρίσκαμε τις παρακάτω Δυνάμεις και Αδυναμίες.

Πίνακας 8.7. Δυνάμεις και Αδυναμίες Ηπείρου	
Δυνάμεις	Αδυναμίες
Ο πρωτογενής τομέας αποτελεί βασικό πυλώνα ανάπτυξης	Τοπικιστική εσωστρέφεια των παραγωγών
Το know-how της παραγωγής από τους έμπειρους καλλιεργητές	Μη ύπαρξη μονάδων τυποποίησης και άρα προστασίας των τοπικών προϊόντων
Η μικρή δαπάνη για άρδευση λόγω μη απαιτήσεων της συγκεκριμένης ποικιλίας	Έλλειψη βιοτεχνιών/βιομηχανιών
Σήμα ΠΓΕ «Κονσεβολιά Άρτας»	Ελλιπής εξειδίκευση των παραγωγών στις σύγχρονες μορφές καλλιέργειας
Γεωργική γη με υψηλή παραγωγικότητα	Ανεπαρκής προώθηση και προβολή των τοπικών προϊόντων κυρίως λόγω έλλειψης σήμανσης.
Θετική αλληλεξάρτηση του πρωτογενούς	

8.2.4. Ευκαιρίες και Απειλές

Συνεχίζοντας με τις Ευκαιρίες και Απειλές, θα ολοκληρώσουμε με αυτό τον τρόπο μια πρώτη αποτίμηση του περιβάλλοντος της ελαιοκομίας στην Ήπειρο με τη μέθοδο της SWOT Analysis.

Πίνακας 8.8. Ευκαιρίες και Απειλές	
Ευκαιρίες	Απειλές
Αναγνώριση των ελαιοκομικών προϊόντων ως άριστα ποιοτικά από την διεθνή και ξένη αγορά	Η αλλαγή της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής αναμένεται να φέρει αλλαγές που δεν είναι βέβαιο ότι οι παραγωγοί θα ανταποκριθούν.
Σύνδεση του ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ με τις τοπικές ομάδες παραγωγών για έρευνες και μελέτες σχετικά με την παραγωγή και την προώθηση των προϊόντων	Επιφυλακτικότητα των νέων απέναντι στην αγροτική οικονομία.
Σύζευξη και συνέργεια του τουριστικού τομέα με τον αγροτικό.	Μικρή απορρόφηση των κοινοτικών κονδυλίων λόγω οικονομικής κρίσης
Δραστηριότητες από το Οικονομικό Επιμελητήριο Ηπείρου και της Περιφέρειας με στόχο την ανάδειξη τοπικών προϊόντων στην εγχώρια και ξένη αγορά μέσω του προγράμματος «Καλάθι Ηπείρου»	
Εκπαίδευση και Κατάρτιση αγροτών μέσω προγραμμάτων.	

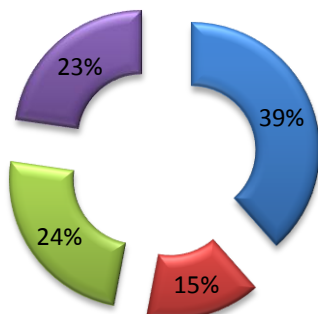
8.3. Περιφέρεια Άρτας και «Κονσεβολιά»

8.3.1. Απασχόληση

Η περιοχή της Άρτας είναι παραδοσιακά μια αγροτική περιοχή με τους κατοίκους να απασχολούνται κατά κόρον με τον πρωτογενή τομέα, όπως δείχνει και το παρακάτω διάγραμμα για το 2011.

Ενασχόληση πληθυσμού ανά τομέα

■ Πρωτογενής ■ Δευτερογενής ■ Τριτογενής ■ Άνεργοι



Διάγραμμα 8.3. Ενασχόληση ενεργού πληθυσμού Άρτας ανά τομέα, Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ

Από εργαζόμενους του πρωτογενούς τομέα το 40% έχει ως αποκλειστική ή κύρια απασχόληση την ελαιοκαλλιέργεια.

8.3.2.Ελαιοκομία Άρτας

Η παραγωγή βρώσιμης ελιάς είναι πολύ σημαντική στην Π.Ε. Άρτας όπου καλλιεργούνται 107.600 στρ. Οι περιοχές καλλιέργειας είναι στη λοφώδη περιοχή της Άρτας(Παντάνασσα, Αμμότοπος, Γραμμενίτσα, Γρίμποβο, Βλαχέρνα, Πέτα, Μεγάρχη, Φωτεινό, Σελλάδες και Δημαριό) που συνολικά καλύπτει το 70% των ελαιώνων. Το 15% είναι κοντά στις εκβολές του ποταμού Αράχθου (Νεοχώρι, Κομμένο, Λουτρότοπος, Συκιές, Περάνθη) ενώ το υπόλοιπο 15% βρίσκεται στα ορεινά της Άρτας. Στην Π.Ε. Πρέβεζας και κυρίως στην Δημοτικές Ενότητες Θεσπρωτικού και Λούρου υπάρχουν περίπου 21.100 στρέμματα ελαιόδεντρων επιτραπέζιας ελιάς και στην Π.Ε. Θεσπρωτίας 27.950 στρέμματα.

Η παραγωγή ελαιοκάρπου στην Π.Ε Άρτας έχει φτάσει τους 25.000 τόνους αλλά τα τελευταία χρόνια κυμαίνεται στους 9 -12.000 τόνους. Από αυτή την ποσότητα ένα μεγάλο μέρος δεν πληροί τα απαιτούμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά προς παραγωγή βρώσιμων ελιών, με αποτέλεσμα να χρησιμοποιούνται για παραγωγή ελαιολάδου. Στην Π.Ε. Άρτας μεγάλο μέρος της εμπορίας γίνεται με μεσάζοντες. Υπάρχει ένα υποκατάστημα επεξεργασίας και τυποποίησης που απορροφά περίπου 3.000 τόνους και ένα συσκευαστήριο – τυποποιητήριο που επεξεργάζεται περίπου 500 τόνους. Περίπου 150 στρέμματα ελιάς καλλιεργούνται με βιολογικό τρόπο ενώ 2.188 στρέμματα καλλιεργούνται με τη μέθοδο της ολοκληρωμένης διαχείρισης.

8.3.3.Δυνατά σημεία - Ευκαιρίες καλλιέργειας βρώσιμης ελιάς

- Η Κονσερβολιά Άρτας είναι ένα άριστο και ποιοτικό προϊόν. Το γεγονός ότι το 70% περίπου των εκτάσεων που καλλιεργούνται δεν αρδεύονται, έχει σαν αποτέλεσμα παράγονται ελιές οι οποίες συντηρούνται άριστα και διατηρούν την υφή, τη γεύση τους και τη θρεπτική τους αξία. Η Κονσερβολιά συναγωνίζεται πολύ καλά διάφορες

βρώσιμες ελιές και με σωστή προώθηση μπορεί να κερδίσει μεγάλο μερίδιο στην αγορά.

- Όλα τα στοιχεία δείχνουν επιπλέον αύξηση της κατανάλωσης επιτραπέζιας ελιάς. Το συνεχώς αυξανόμενο ενδιαφέρον των καταναλωτών για υγιεινή διατροφή θα επηρεάσει την κατανάλωση της ελιάς και των προϊόντων της καθώς συνδυάζουν θετικές ιδιότητες, όπως υγιεινή διατροφή, ιστορία, μεσογειακό τρόπο ζωής και ευχάριστη γεύση. Οι βιομηχανίες τροφίμων έχουν εντάξει την ελιά στους καταλόγους τους και δημιουργούν προϊόντα που περιέχουν ελιές.

8.3.4.Αδύνατα σημεία - Απειλές καλλιέργειας βρώσιμης ελιάς

- Η πώληση της μεγαλύτερης ποσότητας βρώσιμων ελιών «χύμα» και όχι σε τυποποιημένες συσκευασίες
- Το προϊόν ακόμη και συσκευασμένο προωθείται στην αγορά χωρίς την πραγματική του ονομασία Π.Γ.Ε «Κονσερβολιά Άρτας» καθώς οι επιχειρήσεις που το τυποποιούν δεν έχουν ανάλογη πιστοποίηση.
- Σε πολλές περιοχές το ανάγλυφο του εδάφους δεν επιτρέπει την εκμηχάνιση της καλλιέργειας.
- Ο μικρός κλήρος και η μεγάλη ηλικία των αγροτών που ασχολείται με την καλλιέργεια δεν βοηθά στην προώθηση του προϊόντος και την ανάπτυξη νέων μεθόδων καλλιέργειας.

8.3.5.Προτάσεις για την ανάπτυξη της καλλιέργειας από το Οικονομικό Επιμελητήριο Ηπείρου (ΟΕΗ)

α) Το βασικό πρόβλημα που εξηγεί και το μικρό μέρος της Ακαθάριστης Προστιθέμενης Αξίας που εισπράττουν οι παραγωγοί βρώσιμης ελιάς της Περιφέρειας, αλλά και γενικότερα οι παραγωγοί και των άλλων αγροτικών προϊόντων, είναι ότι αυτά είναι σχετικά αδιαφοροποίητα (π.χ. πώληση χύμα ελαιολάδου και ελιάς) με μικρή ενσωματωμένη προστιθέμενη αξία. Το προϊόν εμπορεύεται χωρίς συσκευασία ή συσκευασμένο χωρίς να αναφέρεται και να προβάλλεται η πιστοποίησή του (ΠΓΕ Κονσερβολιά Άρτας). Η προβολή, τυποποίηση και προώθηση του προϊόντος είναι απαραίτητη και γι' αυτό πρέπει να συμβάλλουν τόσο οι επιχειρηματίες αλλά και όλοι οι φορείς.

β) Επέκταση της ολοκληρωμένης διαχείρισης παραγωγής.

γ) Η εθνική και περιφερειακή στρατηγική με τις ισχυρές Ομάδες Παραγωγών, τις Αγροτοδιατροφικές Συμπράξεις και τα Τοπικά Σύμφωνα Ποιότητας στοχεύουν στην ανάδειξη των προϊόντων της Περιφέρειας και στην ανάπτυξη των συνεργειών μεταξύ των κλάδων της τοπικής μας οικονομίας. Στην ουσία είναι μια προσπάθεια ανάδειξης του τοπικού μας πολιτισμού και της ταυτότητας μας που θα δώσει προστιθέμενη αξία στα προϊόντα μας τα οποία θα δώσουν καλύτερες τιμές σε όλους τους εμπλεκόμενους κρίκους της αλυσίδας παραγωγής και εμπορίας (ελαιοκαλλιεργητές, τυποποιητές, έμποροι).

δ) Οι χρηματοδοτήσεις από τις διάφορες πηγές χρηματοδότησης θα είναι περισσότερο ευχερείς στα πλαίσια των συμπράξεων (π.χ. ΥΠΑΑΤ, Περιφέρεια, ΟΠΕ), ενώ θα επιτυγχάνονται και συνεργειες μεταξύ των κλάδων (π.χ. με τον τουρισμό).

ε) Οι προωθητικές ενέργειες των προϊόντων μας ΠΟΠ, ή ΠΓΕ θα πρέπει να συνδυάζονται και με αντίστοιχες ευρωπαϊκές για την επίτευξη συνεργειών και οικονομίας κλίμακας και στην προώθηση. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και τα Διαρθρωτικά Ταμεία θα πρέπει να δώσουν βάρος σε αυτό το θέμα.

στ) Στον τομέα της βρώσιμης ελιάς ιδιαίτερη μέριμνα πρέπει να δοθεί προς την κατεύθυνση της τυποποίησης (ενθάρρυνση και προώθηση στοχευμένων επενδυτικών σχεδίων) και πιστοποίησης της βρώσιμης ελιάς. Θα πρέπει να τονίσουμε και εδώ ότι πέρα από τις δικές μας προσπάθειες που πρέπει να ενταθούν, θα πρέπει και η Ευρωπαϊκή Επιτροπή να στηρίξει έμπρακτα τις αγορές επώνυμων τοπικών προϊόντων δεδομένου η αναγνωρισιμότητα των σημάτων πιστοποίησης είναι πολύ χαμηλή. Η ελληνική κυβέρνηση αναγνωρίζει το κενό και θα κινηθεί προς την κατεύθυνση αυτή πιέζοντας τους ευρωπαίους αξιωματούχους.

8.3.6.ΠΓΕ «Κονσερβολιά Άρτας»

Από το 1994 η ποικιλία «Κονσερβολιά» που καλλιεργείται στο μεγαλύτερο ποσοστό των ελαιοκαλλιεργειών στο νομό Άρτας, έχει πάρει το σήμα ΠΓΕ, χωρίς ωστόσο μέχρι σήμερα κανένας φορέας ή ιδιώτης του νομού, αλλά και ευρύτερα της Περιφέρειας Ηπείρου να το εκμεταλλευτεί τυποποιώντας το προϊόν.

Στη συνέχεια της μελέτης, σκοπός μας είναι να καταδείξουμε την αναγκαιότητα που υπάρχει να επενδυθούν κεφάλαια σε ένα μεγαλόπνοο σχέδιο δημιουργίας μονάδας τυποποίησης στην περιφέρεια Ηπείρου και συγκεκριμένα στο νομό Άρτας, που θα εκμεταλλευτεί όλες τις ευκαιρίες που του δίνει το περιβάλλον και πρώτα από όλα το σήμα «Κονσερβολιά Άρτας»

3^ο Μέρος: Ειδικό: Τεχνοοικονομικά και λοιπά στοιχεία μονάδος υπό κατασκευή στην Ήπειρο

Κεφάλαιο 9: Η επιχείρηση «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ»

9.1.Φιλοσοφία – Αποστολή - Όραμα

Με σεβασμό και αγάπη για τον τόπο μας, θα επιλέξουμε όσο γίνεται ποιοτικότερο εργατικό δυναμικό και θα συνεργαστούμε με τους καλύτερους παραγωγούς της Ηπείρου που θα χρησιμοποιούν εκσυγχρονισμένες μεθόδους καλλιέργειας, παράγοντας ελαιόκαρπο σε άριστη κατάσταση, για να δημιουργήσουμε ένα προϊόν για το οποίο θα είναι περήφανη όλη η Ήπειρος και η Ελλάδα.

Η επένδυση σε ποιοτικές πρώτες ύλες, σε ανθρώπινο κεφάλαιο και νέες τεχνολογίες εξοπλισμού και παραγωγής, πάντα με επίκεντρο τον πελάτη, αποτελούν για την επιχείρηση το συγκριτικό πλεονέκτημα που θα την κάνει να παράγει διαφοροποιημένα προϊόντα που υπερέχουν σε ποιότητα.

Με όραμα για την ανάπτυξη της περιφέρειας της Ηπείρου και της ελληνικής βιοτεχνίας/βιομηχανίας, χωρίς να ξεχνούμε την διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των εργαζομένων όπως και την προστασία του περιβάλλοντος, η «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» φιλοδοξεί να αποτελέσει πρότυπο υγιούς επιχείρησης με τα ποιοτικότερα και πιο ΑΡΤ-ΙΑ προϊόντα στην εγχώρια και ξένη αγορά.

9.2.Εγκαταστάσεις

Η επιχείρηση «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» σκοπεύει να αγοράσει παλαιότερες εγκαταστάσεις που διατηρούσε η Συνεταιριστική Ένωση Αγροτών Άρτας – Φιλιπιάδας στην περιοχή της Γραμμενίτσας Άρτας και παραμένουν ανενεργοί μέχρι και σήμερα. Η Γραμμενίτσα ως μέρος του Δήμου Αρταίων και ευρισκόμενη σε απόσταση μόλις 1,4 χιλιομέτρων από το κέντρο του νομού, θεωρούμενη ως ημιαστική περιοχή (πάνω από 2500 κατοίκους) και σε απόσταση μόλις 500 μέτρων από παράκαμψη της Εγνατίας οδού, και πάνω στην εθνική οδό Άρτας – Ιωαννίνων, πληροί όλες τις προϋποθέσεις και για εύκολη πρόσβαση των καταναλωτών αλλά και για διακίνηση των εμπορευμάτων.



Εικόνα 9.1. Οι σημερινές ανεκμετάλλευτες εγκαταστάσεις στο νομό Άρτας

9.3. Πρώτη ύλη

Σήμερα στην περιοχή της Βλαχέρνας, Γραμμενίτσας και Πέττας το 85% των παραγωγών πωλούν την ελαιοπαραγωγή τους στην τοπική συνεταιριστική ένωση, σε τιμές χονδρικής, με σκοπό η ίδια, λειτουργώντας ως αντιπρόσωπος, να μεταπουλά τον ελαιόκαρπο μεταποιημένο ή μη στις εταιρείες INTERCOOM, με έδρα τη Λάρισα, και GAEA, με έδρα το Αγρίνιο, για εκμετάλλευση και τυποποίηση.

Στην εταιρεία INTERCOOM πωλείται κυρίως η μαύρη ποικιλία της «Κονσεβολιά» ενώ στην GAEA η πράσινη. Το μεγαλύτερο ποσοστό απορροφά η INTERCOOM.

Η εταιρεία μας θα σκοπεύει να απορροφήσει μέρος της παραγωγής των αγροτών προσφέροντας, εκτός από καλύτερες τιμές πώλησης, και κίνητρα παραγωγής και καλύτερης εκμετάλλευσης των ελαιοεκτάσεων, μέσω αγοράς μετοχών και συμμετοχής στα κέρδη της εταιρείας από τους παραγωγούς.

Τελικός στόχος να γίνει η μοναδική εταιρεία που θα μεταποιεί και τυποποιεί την ποικιλία «Κονσεβολιά» της περιοχής, πράσινη και μαύρη, και να μετατρέψει σε πρώτο στάδιο την τοπική ένωση παραγωγών σε μεταποιητήριο ελαιοποίησης της ελιάς. Υπολογίζεται ότι μετά το πέρας της πρώτης 5ετίας λειτουργίας, θα επιχειρηθεί να αξιολογηθεί το ενδεχόμενο επέκτασης των λειτουργιών για την επεξεργασία και την τυποποίηση ελαιολάδου, είτε εξαγοράζοντας την τοπική συνεταιριστική ένωση, είτε μέσω δημιουργίας εργοστασίου.

9.4. Παραγωγική Διαδικασία

Περιγράφηκε στα κεφάλαια 6.3.1 και 6.3.2..

9.5. Προϊόντα

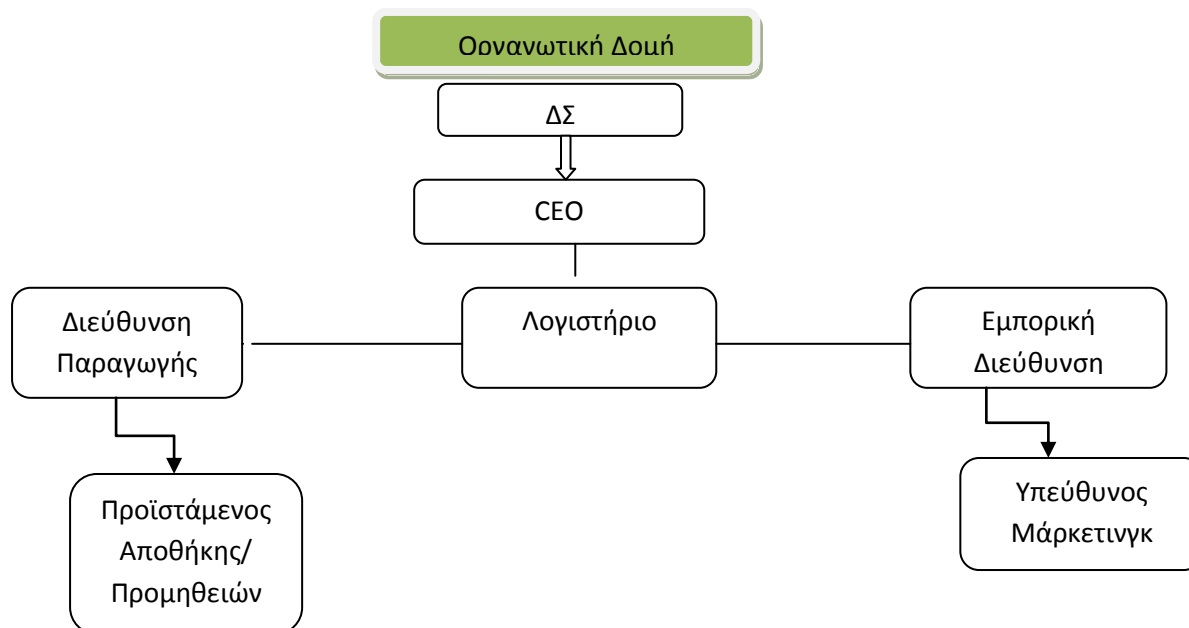
Τα προϊόντα που θα πωλούνται από την εταιρεία θα είναι συσκευασμένες και «χύμα» επεξεργασμένες επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας «Κονσεβολιά», πράσινες και μαύρες. Το μεγαλύτερο μέρος θα καλύπτουν οι μαύρες ελιές (ποσοστό περίπου 75%), που ταυτίζονται περισσότερο με την ποικιλία «Κονσεβολιά». Ένας ακόμη λόγος είναι ότι οι πράσινες ελιές ποικιλίας «Κονσεβολιά» έχουν ταυτιστεί με την Ισπανικού τύπου πράσινη ελιά, στοιχείο ανασταλτικό για το επιδιωκόμενο στόχο της δημιουργίας trademark «Κονσεβολιά Άρτας».

9.6. Οργανωτική Δομή

Η εταιρεία σκοπεύει να έχει μετά το πέρας του έτους Διοικητικό Συμβούλιο που θα αποτελείται από τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, ένα Γεωπόνο- Τεχνικό, που θα αποτελεί και τον Υπεύθυνο Παραγωγής, τον Διευθυντή Πωλήσεων, έναν εκπρόσωπο των παραγωγών-προμηθευτών και ένα μέλος της Περιφέρειας της Ηπείρου, ως μη εκτελεστικό μέλος. Όλοι όσοι θα συμμετέχουν θα λαμβάνουν στοιχεία για τα οικονομικά δεδομένα της εταιρείας και τη συνέχιση των λειτουργιών αλλά και την πρόοδο των πωλήσεων. Η κύρια αιτία που θα καλείται ως εξωτερικό μέλος κάποιος εκπρόσωπος της Περιφέρειας Ηπείρου είναι για να δείχνει η επιχείρηση το σεβασμό που τρέφει απέναντι στις προσπάθειες της πολιτείας να βοηθήσει στην προώθηση των ελληνικών βιοτεχνιών/βιομηχανιών μέσω μελετών και ημερίδων, αλλά και γιατί κρίνεται απαραίτητο ως εκλεγμένη διοίκηση της περιφέρειας να έχει άποψη για τα τεκταινόμενα της επιχείρησης, υποβάλλοντας τις προτάσεις της, εκπροσωπώντας ουσιαστικά το λαό της Ηπείρου.

Βασικά τμήματα της εταιρείας θα είναι όπως γίνεται κατανοητό τα παραγωγής και των πωλήσεων, στα οποία θα δοθεί και ένα ιδιαίτερο βάρος.

Παρακάτω παρουσιάζεται το βασικό οργανόγραμμα της εταιρείας.



9.7. Προϊοντικό Χαρτοφυλάκιο

Τα προϊόντα που θα πωλούνται από την εταιρεία μας θα είναι συσκευασμένες ελιές **πράσινες** και **μαύρες** ποικιλίας «Κονσερβολιά Άρτας» σε τενεκέδες των 5 κιλών, πλαστικά δοχεία του ενός κιλού και σε γυάλινες συσκευασίες των 250 γραμμαρίων. Ενώ μικρή ποσότητα θα διατίθεται και σε «χύμα» μορφή.

9.8. Στρατηγικοί Στόχοι

Κάθε νέα επιχείρηση που επενδύει σημαντικά κεφάλαια σκοπεύει σε γρήγορη και άμεση απόσβεση του κεφαλαίου με στόχο στη συνέχεια να μεριμνήσει για την περαιτέρω ανάπτυξή της και τη βελτίωση των παραγόμενων προϊόντων της. Για την «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» οι στρατηγικοί στόχοι καθορίζονται ως εξής:

- Η απόσβεση του επενδυμένου κεφαλαίου σε λιγότερο από 5 χρόνια
- $EAT^3 > 6\%$ από τον πρώτο χρόνο λειτουργίας της επιχείρησης, όπου $EAT = \text{Κέρδη Μετά Φόρων}$
- Κυριαρχία και δημιουργία μονοπωλίου στα δίκτυα πώλησης του νομού Ηπείρου σε βάθος 5ετίας και επέκταση σε άλλα αστικά κέντρα
- Εξαγωγές μόνο σε Ρωσία, Γερμανία, Ην. Βασίλειο και Αυστραλία

³ EAT = Earnings After Taxes: Κέρδη Μετά Φόρων

Επιμέρους στόχοι θα τεθούν στα τμήματα των Πωλήσεων, Παραγωγής και Μάρκετινγκ και θα αναλυθούν επαρκώς στη συνέχεια.

9.9. Τμήματα Επιχείρησης

9.9.1. Τμήμα Πωλήσεων/ Εμπορική Διεύθυνση

Η Εμπορική Διεύθυνση αποτελεί ξεχωριστό κομμάτι της επιχείρησης, που λειτουργεί με μεγάλη αυτονομία και με έμφαση στην πρωτοβουλία. Οι αγορές στις οποίες απευθύνεται η επιχείρηση (HoReCa, Super Markets, μεμονωμένοι καταναλωτές) ανήκουν κατά κύριο λόγο στη βιομηχανική αγορά και οι πωλητές που θα προσληφθούν αναλαμβάνουν το σημαντικό κομμάτι της πώλησης και της συναλλαγής, μέσω των καταλόγων και των δειγμάτων. Η επιχείρηση θα προσλάβει 2 πωλητές στο δυναμικό της και θα απαιτήσει ένα minimum επίτευξης στόχων. Τα κίνητρα που θα δοθούν θα είναι ιδιαίτερα ελκυστικά κυρίως όταν θα επισυνάπτεται συμφωνία με κάποιον μεγάλο πελάτη στο εξωτερικό και στο εσωτερικό. Το κριτήριο επιλογής των πωλητών θα είναι η εμπειρία και η γνώση της αγοράς και του κλάδου.

Οι στόχοι πωλήσεων σε πρώτη φάση θα ορίζονται εβδομαδιαίως, σε συνεννόηση με τον επικεφαλής του τμήματος και παρουσία του Διευθύνοντος Συμβούλου. Η επιχείρηση σκοπεύει να διασφαλίσει την υπογραφή ενός αντιπροσώπου σε κάθε χώρα που θα εξάγει το προϊόν και η αμοιβή του θα γίνει ανά τόνο προμήθειας, με ένα σταθερό μισθό, κλείνοντας μαζί τους μακροπρόθεσμα συμβόλαια, αναγνωρίζοντας πως αποτελούν την πρωταρχική πύλη εισόδου για τα δίκτυα διανομής στη διεθνή αγορά.

Η Εμπορική Διεύθυνση θα βρίσκεται σε συνεχή επαφή με τη Διοίκηση της εταιρείας, ενώ εβδομαδιαία παρέχονται αναφορές αξιολόγησης πωλήσεων και στόχων. Οι πελάτες της επιχείρησης χωρίζονται σε 3 μεγάλες κατηγορίες. Τη HoReCa, τις αλυσίδες Super Markets και τους μεμονωμένους πελάτες. Ξεχωριστή κατηγορία θα είναι οι αλυσίδες γρήγορες εστίασης, που θα πωλείται το προϊόν «χύμα».

Η αξιοποίηση του ηλεκτρονικού εμπορίου, κυρίως για την αγορά του εξωτερικού, αποτελεί ένα σημείο στο οποίο υστερεί η ελληνική οικονομία, ωστόσο η «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» αναγνωρίζοντας την αξία του σκοπεύει να επενδύσει σε αυτό τον τομέα.

9.9.2. Marketing

Οι περισσότερες επιχειρήσεις του κλάδου ενσωματώνουν το τμήμα Μάρκετινγκ σε αυτό της Εμπορικής Διεύθυνσης. Η εταιρεία «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» σε πρώτο στάδιο θα ακολουθήσει την τακτική του κλάδου, αλλά μελλοντικά θα πρωτοπορήσει συστήνοντας αυτόνομο τμήμα. Το τμήμα μάρκετινγκ θα επιληφθεί την στρατηγική προώθησης του προϊόντος, μέσω της διαμόρφωσης των καταλόγων με συνδρομή τοπικής γραφιστικής εταιρείας, ενώ θα συσταθεί και ειδικό τμήμα προώθησης της επιχείρησης μέσω του site της εταιρείας που θα ονομάζεται *Olive-art-a.gr*, των ιστοσελίδων κοινωνικής δικτύωσης, ενώ θα μεριμνεί και για την συστηματική εκπροσώπηση της εταιρείας στους διαγωνισμούς προμήθειας του Υπουργείου Εξωτερικών σε διάφορες χώρες του Εξωτερικού. Ο υπεύθυνος του μάρκετινγκ, με γνώσεις πληροφορικής θα εκτελεί καθήκοντα καταγραφής και κωδικοποίησης των στοιχείων του πελατολογίου και δημιουργίας προφίλ πελατών/αγορών. Στο τέλος κάθε

μήνα θα κάνει μια παρουσίαση στον υπεύθυνο της Εμπορικής Διεύθυνσης και τον Διευθύνοντα Σύμβουλο.

9.9.3. Ανθρώπινο Δυναμικό

Στο θέμα του ανθρωπίνου προσωπικού η επιχείρηση θα επιλέξει όπως και στην περίπτωση των παραγωγών να προσλάβει μόνο Έλληνες εργάτες και αν είναι δυνατόν να προέρχονται όλοι από την περιφέρεια της Ηπείρου, αναγνωρίζοντας την σπουδαιότητα του τοπικισμού που συστηματικά έχει καλλιεργηθεί στη συνείδηση του τόπου. Μηνιαία η εταιρεία θα εφαρμόζει εκπαιδευτικά προγράμματα και σεμινάρια για τους εργαζομένους της, ενώ για την πρόσληψη απαιτείται η συμμόρφωση με τη γενικότερη φιλοσοφία της. Στον τομέα της κεντρικής παραγωγής, όπου απασχολείται ανειδίκευτο προσωπικό, το υψηλό μορφωτικό επίπεδο δεν παίζει κάποιο ιδιαίτερο ρόλο ως κριτήριο πρόσληψης, αλλά θετικά συνεκτιμάται η ευστροφία και η συσχέτιση με την ελαιοκαλλιέργεια.

Στον τομέα των πωλήσεων η επιχείρηση σκοπεύει να προσφέρει στους πωλητές, ένα βασικό μισθό και επιπλέον bonus για τις πωλήσεις που κάνουν. Η τακτική αυτή δύναται να αναπροσαρμοστεί ανάλογα με τους πελάτες που θα φέρει ο πωλητής.

9.9.4. Τμήμα Παραγωγής

Το πιο σημαντικό κομμάτι της εταιρείας ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ, όπως και για τις περισσότερες βιοτεχνίες/βιομηχανίες επιτραπέζιας ελιάς αποτελεί το τμήμα της παραγωγής. Υπεύθυνος της παραγωγικής διαδικασίας θα είναι γεωπόνος της περιοχής, με ειδικές γνώσεις στην ελαιοκαλλιέργεια, ο οποίος θα αναλάβει μαζί με τον βοηθό λογιστή και την καταγραφή και έλεγχο των αποθηκών/προμηθειών. Η κατάρτιση του υπευθύνου είναι απαραίτητη και ζωτικής σημασίας για τη μονάδα, καθώς θα είναι και ο άνθρωπος που θα εκπαιδεύει τους εργαζομένους και θα επιτηρεί καθημερινά όλες τις εργασίες. Επίσης, θα είναι ο αρμόδιος για την εφαρμογή όλων των προτύπων ποιότητας και ασφάλειας που υποδεικνύει η νομοθεσία.

Η επιχείρηση θα εναρμονιστεί με την ελληνική και την Ευρωπαϊκή νομοθεσία περί τροφίμων και θα εφαρμόσει το Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP). Στόχος των νομοθεσιών είναι να εξασφαλιστεί ένα υψηλό επίπεδο ασφάλειας της δημόσιας υγείας και λειτουργίας των βιομηχανιών με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπεται η ρύπανση και γενικότερα η υποβάθμιση του περιβάλλοντος. Οι εν λόγω αρχές προβλέπουν έναν αριθμό απαιτήσεων που θα πρέπει να τηρούνται καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου παραγωγής, μεταποίησης και διανομής, ώστε να γίνεται δυνατός ο προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων που απαιτητήτως πρέπει να ελέγχονται, ώστε να κατοχυρώνεται η ασφάλεια των τροφίμων.

Ταυτόχρονα η εταιρεία «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» θα εφαρμόσει το πρότυπο ISO 22000. Μεγάλη βάση θα δοθεί στην ιχνηλασιμότητα ώστε κάθε προϊόν να ελέγχεται για να μπορεί να εντοπισθεί σε περίπτωση σφάλματος η αιτία του. Καθετί που γίνεται στην παραγωγή καταγράφεται με λεπτομέρεια από τους εργαζόμενους, ώστε ο υπεύθυνος να μπορεί να κρατάει αρχείο (τόσο σε έντυπη όσο και σε ηλεκτρονική μορφή) και να μπορεί να ελέγχει τη διαδικασία αλλά και να ενημερώνει τους ελεγκτές. Για παράδειγμα, κάθε στιγμή ο υπεύθυνος γνωρίζει

ποιο μηχάνημα είναι σε λειτουργία, τι προϊόν παράγει και τι προϊόν είχε προηγηθεί. Με τα κατάλληλα προγράμματα στον υπολογιστή μπορεί να κρατά αρχείο και να ανακαλεί/ελέγχει τα δεδομένα που χρειάζεται. Σκοπός η εταιρεία να μην δεχθεί ποτέ κάποιου είδους πρόστιμο ή ανάκληση για τα προϊόντα της που θα έχει επιπτώσεις στο καταναλωτικό κοινό. Στο τμήμα της παραγωγής ενσωματώνεται και το τμήμα R&D της επιχείρησης που το εποπτεύει ο ίδιος άνθρωπος.

9.9.5. Οικονομική Διεύθυνση/Λογιστήριο

Επικεφαλής της Οικονομικής Διεύθυνσης θα είναι ο επικεφαλής του λογιστηρίου της εταιρείας, που σκοπό έχει τη μηχανογράφηση των παραγγελιών, των αποδείξεων και τον έλεγχο των λοιπών εξόδων και εσόδων της εταιρείας. Αποτελείται από ένα ακόμη άτομο και επωμίζονται ένα κρίσιμο ρόλο για τη βιωσιμότητα και τη λειτουργία της επιχείρησης, έχοντας συνεχή αλληλεπίδραση με όλα τα υπόλοιπα τμήματα αλλά κυρίως τη Διοίκηση και την Εμπορική Διεύθυνση. Ως επί το πλείστον, θα χρησιμοποιούνται υπολογιστές και προγράμματα μηχανογράφησης μειώνοντας τις γραφειοκρατικές διαδικασίες εντός του οργανισμού, επιταχύνοντας την πληροφόρηση και τις παραγγελιοληψίες. Καθημερινά θα καθιερωθεί ενημέρωση της Διοίκησης, για τα πεπραγμένα της ημέρας, από τον επικεφαλής του τμήματος.

10. Audit Αγοράς

Με τον τίτλο «Audit Αγοράς» επιχειρείται η να γίνει ένας έλεγχος της αγοράς, που θα επιτρέψει στην εταιρεία αρχικά να την αναγνωρίσει, στη συνέχεια να την τμηματοποιήσει και τελικά να εφαρμόσει την στρατηγική εκείνη που θα επιτρέψει την εδραίωσή της. Η αγορά θα πρέπει να διευκρινιστεί ότι για την επιχείρηση θα χωριστεί γεωγραφικά και ανά είδος πελάτη.

Δηλαδή σε:

- *καταναλωτική και βιομηχανική και*
- *σε ξένη και εγχώρια*

Η βιομηχανική αγορά αφορά κυρίως τα δίκτυα διανομής των HoReCa και των S/M. Στα HoReCa εμφανίζεται εποχικότητα ή αλλιώς κυκλικότητα πωλήσεων. Η ζήτηση αυξάνει τους μήνες Μάρτιο– Ιούνιο και Νοέμβριο –Ιανουάριο. Για τα S/M η ζήτηση είναι σταθεροποιημένη, χωρίς διακυμάνσεις.

Η καταναλωτική αγορά δεν εμφανίζει έντονη κυκλικότητα, ωστόσο παρατηρείται μια στροφή των καταναλωτών στην αγορά της επιτραπέζιας ελιάς κατά τους μήνες του Χειμώνα και της Άνοιξης.

Όσο αναφορά την γεωγραφική ταξινόμηση έχει να κάνει με την εγχώρια και τη διεθνή.

Στην εγχώρια αγορά όπως έχει τονιστεί στόχος είναι η διείσδυση στα τοπικά δίκτυα διανομής ξεκινώντας από τα S/M «Αγγέλης», «Παπαγεωργόπουλος» και «Μασούτης» και προχωρώντας σε στρατηγικές συμφωνίες μαζί τους. Η επιλογή τους γίνεται με κύριο γνώμονα το στοιχείο της εντοπιότητας, καθώς οι ιδιοκτήτες κατάγονται από την περιοχή της

Ηπείρου, ενώ κυριαρχούν στον κλάδο τους στην περιφέρεια με πολύ περισσότερα καταστήματα από τους ανταγωνιστές τους.

Συγκεκριμένα και σύμφωνα με τα στοιχεία του Οικονομικού Επιμελητηρίου Ηπείρου στην περιοχή τα S/M κατανέμονται ως εξής:

Πίνακας 9.1. Σουπερμάρκετ στην περιοχή της Ηπείρου				
Αριθμός καταστημάτων	Αγγέλης	Παπαγεωργόπουλος	Μασούτης	Λοιποί
	9	18	11	14

Πηγή: Στοιχεία 2012, Οικονομικό Επιμελητήριο Ηπείρου

Άλλωστε, ειδικά τα καταστήματα «Μασούτης» επιλέχθηκαν λόγω της ισχυρής θέσης τους στην Μακεδονία και την έλλειψη προϊόντων private label, σε αντίθεση με τις μεγάλες αλυσίδες Α.Β. Βασιλόπουλος και Carrefour. Επίσης, σύμφωνα με τα στοιχεία των εμπορικών συλλόγων των νομών της Ηπείρου, για το 2010, στο κλάδο της εστίασης δραστηριοποιούνται συνολικά 474 καταστήματα, ενώ στον τουριστικό τομέα αριθμούν 1105 καταλύματα και εστίες.

Στη Διεθνή αγορά τα πράγματα είναι πιο περίπλοκα, αλλά οι αγορές που θα εστιάσει η επιχείρηση είναι αυτές που έχουν την τάση να αγοράζουν την «Κονσεβολιά». Δηλαδή οι Γερμανία, Ην. Βασίλειο και Αυστραλία. Ενώ από τις αναδυόμενες θα επιλεγθεί σε πρώτη φάση η Ρωσία που εμφανίζει τους υψηλότερους ρυθμούς κατανάλωσης από κάθε άλλη χώρα την τελευταία 7ετία(αύξηση, σύμφωνα με τα στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, 2000%!). Παρά το γεγονός ότι οι ΗΠΑ αποτελούν έναν ελκυστικό προορισμό από άποψη αξίας συναλλαγών και η θέση του ελληνικού ελαιοκάρπου είναι ισχυρή, θα αποφευχθεί για τους εξής λόγους: α) κόστη μεταφοράς, β) μη αναγνώριση ΠΓΕ, γ) δασμοί, δ) υπερφόρτωση δικτύων, ε)προτίμηση στις πράσινες ελιές.

9.10.1. Προσδιοριστικοί παράγοντες ζήτησης

Όπως είπαμε και στο κεφάλαιο 7.2.1. οι δύο κυριότεροι παράγοντες που καθορίζουν τη ζήτηση είναι η τιμή της επιτραπέζιας ελιάς και το διαθέσιμο εισόδημα των καταναλωτών.

Ο γενικός μ.ο. που πωλούνται οι ελιές σύμφωνα με στοιχεία της ΠΕΜΕΤΕ και από επί τόπου έρευνα είναι: Μαύρες ελιές σε γυάλινη συσκευασία 250 g στην τιμή των 1,48 ευρώ, και στη συσκευασία του ενός κιλού στην τιμή των 3,35 ευρώ. Οι αντίστοιχες τυποποιημένες πράσινες ελιές πωλούνται 1,30 και 2,90 ευρώ.

9.10.2. Ανταγωνισμός στην εγχώρια Αγορά

Στην Ήπειρο επειδή υπάρχει παράδοση στην παραγωγή ελαιοκάρπου οι καταναλωτές των αγροτικών περιοχών κατά 70% αυτοκαταναλώνουν την προσωπική τους σοδειά, στις ημιαστικές η αυτοκατανάλωση φτάνει το 40% και οι υπόλοιποι προτιμούν την αγορά «χύμα», ενώ στις αστικές η αυτοκατανάλωση πλησιάζει το 12%, η αγορά «χύμα» στο 35% και πάνω από τους μισούς (52%) την προμηθεύονται από τα δίκτυα διανομής (S/M και συνεταιρισμούς).

Στα S/M της περιοχής το μονοπώλιο έχει η ετικέτα «Xenia» και τα προϊόντα «private labels».

Για την επιχείρηση «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» σκοπός μέσα από τη δέσμευση του μεγαλύτερου μέρους της παραγωγής των παραγωγών στις περιοχές Γραμμενίτσα, Βλαχέρνα και Πέτα είναι ο «εξαναγκασμός» των καταναλωτών στην αγορά της τυποποιημένης ελιάς, είτε από το κατάστημά μας, είτε από τις αλυσίδες S/M, αφού θα έχει εξαλειφθεί ο ανταγωνισμός από τον αγροτικό συνεταιρισμό Γραμμενίτσας.

9.10.3.Ανάλυση Πελατών

Η καταναλωτική αγορά διακρίνεται από:

- Χαμηλή ανάμειξη με το προϊόν. Οι καταναλωτές δεν αναλώνουν μεγάλο χρόνο να πληροφορηθούν για τα συστατικά του προϊόντος, τα χαρακτηριστικά του ή την τιμή του. Προτιμούν κατά βάση το πιο γευστικό και πιστοί στη ρήση «παπούτσι από τον τόπο και ως είναι και μπαλωμένο» αγοράζουν ποικιλίες της περιφέρειας.
- Κύριοι παράγοντες προτίμησης ελαιοκάρπου είναι η τιμή και η ποικιλία, με σαφή προτίμηση όπως προείπαμε στα ντόπια προϊόντα ακόμη και αν φαντάζουν ακριβότερα.
- Το κύριο δημογραφικό χαρακτηριστικό της πελατειακής βάσης της επιτραπέζιας ελιάς είναι οι άνδρες και γυναίκες ηλικίας άνω των 45 ετών, συνήθως οικογενειάρχες, δημόσιοι ή ιδιωτικοί υπάλληλοι, καθώς είναι και αυτοί που υποθετικά γνωρίζουν περισσότερα για την ελαιοκομία και παίρνουν την τελική απόφαση.
- Ενθαρρυντική είναι η τάση που εμφανίζει η αγορά σύμφωνα με την έρευνα του οικογενειακού προϋπολογισμού της ΕΛΣΤΑΤ για αύξηση της δαπάνης για κατανάλωση της επιτραπέζιας ελιάς.
- Οι αγροτικές περιοχές επειδή έχουν σαν κύρια απασχόληση ή έχουν στην κατοχή τους ελαιόδεντρα αυτοκαταναλώνουν συνήθως τη σοδειά τους. Ωστόσο, οι ημιαστικές και αστικές περιοχές που καλύπτουν το 80% της είναι οι κύριες αγορές προς στόχευση.

9.10.4.Τμηματοποίηση

Για να προσεγγιστεί καλύτερα η αγορά και να γίνει πιο ορθά η στόχευση του καταναλωτικού κοινού και που θα απευθυνθεί η «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» πρέπει να τμηματοποιηθεί. Με απλά λόγια να τεθούν συγκεκριμένα κριτήρια που θα επιτρέψουν να διαγνωστεί ποια τμήματα είναι ελκυστικά και οφείλει η επιχείρηση να αποκτήσει μερίδια αγοράς. Σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι να αναγνωριστούν οι ανάγκες του κοινού, και η επιχείρηση να προσπαθήσει να προσδώσει επιπλέον αξία στο καταναλωτή, δημιουργώντας ένα άρτιο προϊόν.

Τα κριτήρια που επιλέχθηκαν με βάση το καταναλωτικό κοινό της επιτραπέζιας ελιάς είναι:

- Η ηλικία,

- Ο τόπος διαμονής
- Το διαθέσιμο εισόδημα και
- Το φύλο

Με βάση τα παραπάνω κριτήρια ορίστηκαν και τα 3 βασικά τμήματα:

- a. Άνω των 45 ετών, ανεξαρτήτως φύλου, διαμονή σε αστική/ημιαστική περιοχή και διαθέσιμο εισόδημα άνω των 1000 ευρώ.
- b. Κάτω των 45 ετών, με διαθέσιμο εισόδημα κάτω των 700 ευρώ, διαμονή σε αγροτική περιοχή.
- c. Γυναίκες και άνδρες κάτω των 35, διαμονή σε αστική περιοχή, με lifestyle υγιεινή διατροφή

Για τους βιομηχανικούς πελάτες τόσο του εσωτερικού, όσο και του εξωτερικού η τμηματοποίηση δεν χρειάζεται καθώς είναι ήδη διαμορφωμένοι. Σκοπός είναι η διείσδυση με όλη την γκάμα των προϊόντων κυρίως στα πολυκαταστήματα ή S/M σε εσωτερικό και εξωτερικό και τα δίκτυα HoReCa στην εγχώρια αγορά.

Όπως αναφέραμε και πιο πάνω τα καταστήματα γρήγορης εστίασης θα τροφοδοτηθούν σε πρώτη φάση με ελιές σε «χύμα» μορφή.

9.10.5.Στόχευση

Για την καλύτερη αξιολόγηση των τμημάτων θα πρέπει να εξεταστούν οι παράγοντες που τα κάνουν ελκυστικά αλλά και οι παράγοντες ανταγωνισμού. Τα τμήματα που αναφέρθηκαν έλκουν την ελκυστικότητά τους από το γεγονός ότι αποτελούν α) το μεγαλύτερο τμήμα της αγοράς της Ηπείρου, β) έχουν ικανοποιητικούς ρυθμούς ανάπτυξης, και γ) Ενδιαφέρονται για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος πέραν της ποικιλίας.

Παράγοντες ανταγωνισμού στα τμήματα που δημιουργήσαμε είναι i. η τιμή του ελαιοκάρπου αλλά και ii. οι τυχόν διασυνδέσεις των καταναλωτών με τοπικούς παραγωγούς που μπορεί να προμηθεύονται την ελιά σε χύμα μορφή είτε από μεμονωμένους παραγωγούς.

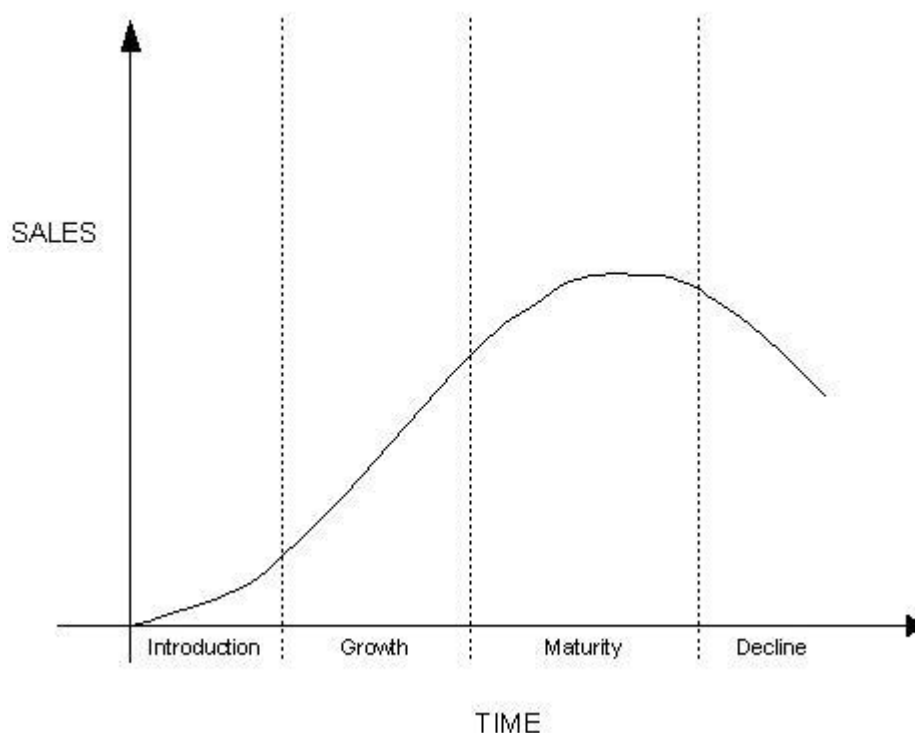
9.10.6.Τοποθέτηση

Στη συνέχεια θα πρέπει να προσδιοριστεί η επιθυμητή εικόνα που θα επιδιώξουμε για το προϊόν μας. Πώς θα γίνει δηλαδή αντιληπτό από και πώς θα αναγνωριστεί από την αγορά. Η δική μας οπτική και επιδιωκόμενη θα είναι να θεωρηθεί: Άριστο Ποιοτικά, Ασφαλές, με έμφαση στην ελληνική του προέλευση και την τοπική.

Η στρατηγική τοποθέτησης του προϊόντος αποτελεί τη βασική συνισταμένη που καθορίζει και τις ανάλογες προωθητικές ενέργειες.

9.11. Στρατηγική μάρκετινγκ

Όλα τα παραπάνω συμπυκνώνονται στην γενικότερη στρατηγική μάρκετινγκ που θα αποφασίσει η επιχείρηση και συνοψίζεται στην ανάλυση των κυρίων μερών της, που είναι οι πολιτικές: **Προϊόντος – Τιμολόγησης – Διανομής και Προώθησης.**



Εικόνα 9.2. Στάδια του κύκλου ζωής του προϊόντος

Πρέπει να ξεκαθαριστεί αρχικά πως μιλάμε για ένα προϊόν νέο, στη φάση της εισαγωγής σε μια μαζική αγορά και οπωσδήποτε μπορεί να βοηθά η αναγνώρισή του, λόγω ποικιλίας, από τον τοπικό πληθυσμό, ωστόσο απαιτούνται εκτεταμένες προσπάθειες για εδραίωσή του και απόκτηση ικανοποιητικών μεριδίων.

Στόχος της «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» είναι κατάκτηση 10% μεριδίου στην εγχώρια αγορά, στην περιοχή της Ηπείρου, τον πρώτο χρόνο, με ετήσιες αυξήσεις άνω του 3%. Οι διεθνείς εξαγωγές στοχεύεται να καλύπτουν περίπου το 70% του συνολικού κύκλου εργασιών. Επίσης, η αποκλειστική προμήθεια των τουριστικών μονάδων θα επιτελούσε διττό ρόλο. Αφ' ενός η αύξηση της εγχώριας κατανάλωσης, αλλά και η αναγνώριση του σήματος στους τουρίστες του εξωτερικού, δημιουργώντας ένα σημαντικό awareness με μικρή δαπάνη αλλά και το "word of mouth" στις διεθνείς αγορές.

Η Στρατηγική με όρους μάρκετινγκ που θα ακολουθηθεί θα είναι η λεγόμενη «Διαφοροποίηση με εστίαση» με επιμέρους στόχους:

- Αύξηση πωλήσεων στην εγχώρια αγορά ετήσια 5%.
- Ετήσια αύξηση πωλήσεων 10% στη διεθνή αγορά.
- Αναγνώριση του προϊόντος ως brand name της ποικιλίας «Κονσεβολιά Άρτας» σε ολόκληρη την περιφέρεια Ηπείρου.

Πρέπει εδώ να γίνει η απαραίτητη διευκρίνιση ότι οι στόχοι οφείλουν να είναι ρεαλιστικοί, μετρήσιμοι και χρονικά προσδιορισμένοι για να έχουν αξία.

A. Πολιτική Προϊόντος

Όπως έχει ήδη λεχθεί η εταιρεία θα πουλά μαύρες και πράσινες ελιές ποικιλίας «Κονσεβολιά Άρτας» με το σήμα της σε τενεκέδες των 5 κιλών, πλαστικά δοχεία του 1 κιλού και γυάλινα των 250 γραμμαρίων. Ενώ προβλέπονται και πωλήσεις «χύμα» σε πλαστικά βαρέλια.

B. Τιμολογιακή Πολιτική

Η τιμολογιακή μέθοδος που θα ακολουθηθεί θα είναι: Τιμή/μονάδα κόστους + επιθυμητό περιθώριο κέρδους.

Αν και η πλέον εφαρμοζόμενη στον κλάδο, η «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» θα τη χρησιμοποιήσει για να αποφύγει να εμπλακεί σε περιπέτειες βιωσιμότητας και αλλά και για εξασφάλιση της κερδοφορίας τα πρώτα χρόνια, με σκοπό στη συνέχεια να την αναμορφώσει προς το συμφέρον του καταναλωτικού κοινού.

Οι στόχοι που επιδιώκει να επιτύχει μέσω της συγκεκριμένης στρατηγικής τιμολόγησης είναι να διαμορφωθεί η εικόνα ενός ανώτερου προϊόντος με ταυτόχρονα ικανοποιητικό περιθώριο κέρδους.

Στα πλαίσια της ανομοιογένειας των αγορών στόχων θα επιχειρηθεί να υπάρξει και επαρκής διαφοροποίηση των τιμών ανάλογα με τις ανάγκες του κάθε πελάτη.

Η βασικότερη διαφοροποίηση της τιμολόγησης έχει να κάνει με τις πωλήσεις σε εσωτερικό και εξωτερικό. Στο εξωτερικό λοιπόν τα προϊόντα θα πωλούνται ακριβότερα σε σχέση με την εγχώρια αγορά, κυρίως λόγω της αύξησης των κοστών διάθεσης.

Στα πλαίσια της διαφοροποίησης συνίσταται και η πολιτική των εκπτώσεων:

- Στην Εγχώρια και συγκεκριμένα την αγορά HoReCa θα έχουμε έκπτωση στην τιμή 5%/τόνο παραγγελίας..
- Στους ιδιώτες-πελάτες θα δίνονται κουπόνια συνεργασίας με τη συνεταιριστική Ένωση Γραμμενίτσας αξίας 10% έκπτωσης επί της τιμής, για αγορά ελαιολάδου με την αγορά κάθε δίμηνο 10 κιλών ελαιοκάρπου.
- Στην διεθνή αγορά οι εκπτώσεις θα αφορούν μόνο για τις μηνιαίες ποσότητες άνω των 100 τόνων, καθώς τα έξοδα μεταφοράς καθιστούν απαγορευτική την πολιτική εκπτώσεων στους αγοραστές, ενώ ένα μεγάλο μέρος θα δαπανάται και για τις

προμήθειες των αντιπροσώπων και τη θέση που θα πετυχαίνουμε στο ράφι των πολυκαταστημάτων.

Γ. Πολιτική Διανομής

Η επιχείρηση θα έχει στόλο ενός φορτηγού για τη διακίνηση και τη μεταφορά των προϊόντων σε τοπικό επίπεδο, ενώ θα διατηρεί κατάσταση λιανικής πώλησης εντός των εργοστασιακών εγκαταστάσεων. Τα υπόλοιπα δίκτυα μέσω των οποίων θα διοχετεύεται η επεξεργασμένη ελιά θα είναι:

- τα S/M και τα καταστήματα γρήγορης εστίασης
- τα δίκτυα HoReCa
- Μέσω του e-shop/social media

Δ. Επικοινωνιακή Πολιτική

Σημαντικότερο κομμάτι της στρατηγικής μάρκετινγκ είναι η πολιτική προώθησης που θα εφαρμοστεί, πόσο μάλλον για ένα προϊόν που μόλις εισέρχεται σε έναν απαιτητικό κλάδο. Στα πλαίσια της επιτυχίας της μαζικής διείσδυσης στην αγορά η επιχείρηση αναμένεται να ξοδέψει σε εγχώριο ένα μεγάλο ποσοστό επί των προβλέψεων σε πωλήσεις τον πρώτο χρόνο για την προώθηση της επωνυμίας «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ». Στόχος θα είναι το «Brand Awareness» στην περιοχή της Ηπείρου να φτάσει σε λιγότερο από 12 μήνες στο 80%+ και να επιτευχθεί άμεση σύνδεση της ποικιλίας «Κονσεβολιά» με την Άρτα και κατ' επέκταση με την «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ». Στη συνέχεια το σύνολο των εξόδων προώθησης θα επιδιωχθεί να μειώνεται περίπου στο 3% επί του κύκλου εργασιών.

Τα μέσα που θα χρησιμοποιηθούν θα είναι η προβολή μέσω εκθέσεων, δειγματοληπτικά, προσωπικές πωλήσεις και e-commerce. Ενώ στους πρώτους 3 μήνες της λειτουργίας θα καταχωρηθούν διαφημίσεις σε έντυπα, θα διανεμηθούν flyers και θα γίνει μια παρουσίαση του νέου προϊόντος σε ξενοδοχείο του νομού με καλεσμένους όλους τους τοπικούς φορείς. *Τον πρώτο χρόνο τα έξοδα θα φτάσουν τις 15.000 ευρώ.*

Από τα στοιχεία της ICAP παρουσιάζουμε την εξέλιξη της δαπάνης/μέσο για τον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς για την περίοδο 2006-2010.

Όπως θα διαπιστώσετε η «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» θα δαπανήσει ποσό πολύ μεγαλύτερο από τη μέση δαπάνη των επιχειρήσεων του κλάδου για την προβολή της.

Μέσο ενημέρωσης	2006	2007	2008	2009	2010
Τηλεόραση	97.995	0	0	0	0
Περιοδικά	41.969	56.893	54.999	465.870	37.955
Εφημερίδες	4.715	17.577	0	73.584	0
Ραδιόφωνο	0	9.077	0	0	0
Σύνολο	144.680	83.547	54.999	539.454	37.955

Πηγή: Media Services

Όσο αναφορά τη διεθνή αγορά θα επιδιωχθεί η παρουσία σε κάθε διεθνή έκθεση επιτραπέζιας ελιάς/ελαιολάδου, για τις χώρες που ενδιαφέρουν την επιχείρηση. Για αυτό το λόγο θα προβλεφθεί κονδύλι ύψους 20.000 ευρώ ετησίως για προβολή, εστιάζοντας κυρίως στη Ρωσία.

Συνολικά λοιπόν το κονδύλι που αναμένεται να ξοδευτεί για την προώθηση κάθε μορφής του σήματος «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» θα είναι 35.000 ευρώ.

9.12. Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα

Κάθε επιχείρηση που επενδύει σε έναν κλάδο για να μπορέσει να αντέξει στον ανταγωνισμό και να αποκτήσει πελατολόγιο οφείλει να έχει ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα που γεννάται από τις εσωτερικές διαδικασίες και τις δυνάμεις της, αλλά αποτυπώνεται στην αξία που δίνει στον πελάτη. Τελικός σκοπός είναι η διατήρησή του και τελικά η εδραίωση της επιχείρησης στην αγορά. *Για την επιχείρηση «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα είναι το τυποποιημένο προϊόν με σήμανση και η ποικιλία που έχει επιλέξει να επεξεργάζεται. Δηλαδή η «Κονσερβολιά».*

Κεφάλαιο 10: Ανάλυση Δαπανών

Το σημαντικότερο κομμάτι της επένδυσης αποτελεί το αρχικό κόστος πριν από τη λειτουργία της. Ως οφείλει ο κάθε επενδυτής θα πρέπει να γνωρίζει τις απαιτήσεις κεφαλαίου καθώς θα είναι εκείνες που τελικά θα προσδιορίσουν το κατά πόσο η επιχείρηση μπορεί να καταστεί αρχικά βιώσιμη και στη συνέχεια κερδοφόρα.

Η ανάλυση των στοιχείων δαπανών έγινε μετά από προσωπική έρευνα, έλεγχο σε μονάδα του Αγρινίου και των τιμολογίων της και συμβουλή από ιδιωτική εταιρία που ειδικεύεται στον επιχειρησιακό σχεδιασμό και την ανάπτυξη προγραμμάτων παραγωγής για επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης αγροτικών προϊόντων.

10.1. Κτιριακές εγκαταστάσεις και περιβάλλον χώρος

Όπως προαναφέρθηκε η επιχείρηση αναμένεται να αγοράσει από την ΕΑΣ Άρτας-Φιλιπιάδας κτιριακές εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην περιοχή της Γραμμενίτσας και πληρούν της προϋποθέσεις για μετασχηματισμού τους σε μια σύγχρονη μονάδα μεταποίησης και τυποποίησης ελιάς.

Μετά από επί τόπου έρευνα, συμβουλή λογιστή της Ηπείρου και νομικού για την αξία του κτιρίου, σε πρώτη επαφή με τους υπευθύνους της ΕΑΣ Άρτας - Φιλιπιάδας η τιμή που προτάθηκε ήταν τα 195.000 ευρώ, ποσό το οποίο βρήκε σύμφωνους και τους πωλητές.

Σε αυτά πρέπει να προστεθεί και ένα προβλεπόμενο ποσό που αφορά την κατάλληλη συντήρηση και αλλαγή των υποδομών σχετικά με τη θέρμανση, την καθαριότητα(τουαλέτες) και την υδροδότηση της μονάδας που υπολογίζεται στις 53.000, σε αναλογία με τα ποσά που διατέθηκαν σε αντίστοιχες περιπτώσεις. Οι δαπάνες αφορούν εργασίες όπως αλλαγή σωλήνων και λοιπές υδραυλικές εγκαταστάσεις, προσθήκη κάποιων πορτών ασφαλείας, αλλαγή παραθύρων, συντήρηση δαπέδου, αναμόρφωση του αποχετευτικού συστήματος κ.α.

Οι εγκαταστάσεις εκτός από τον εξοπλισμό και τα παραπάνω κόστη απαιτούν και μια αναμόρφωση περιβαλλοντική, δηλαδή εξωτερική, με σκοπό η εταιρεία να συμμορφωθεί τους κανόνες ορθής πρακτικής και υγιεινής, αλλά και να διευκολύνει την πρόσβαση των συνεργατών και των πελατών στη μονάδα, καθώς και να εξασφαλίσει την ασφάλεια του κτιρίου.

Στο παρακάτω πίνακα γίνεται μια αναλυτική περιγραφή των εργασιών.

Πίνακας 10.1. Δαπάνες για την αναμόρφωση του Εξωτερικού περιβάλλοντος της μονάδος.	
Λοιπές συντηρήσεις (περίφραξη, βάψιμο, κτλ)	8.500
Ασφάλτωση δρόμου εισόδου της εγκαταστάσεις	5.000

Σύνολο	13.500
---------------	---------------

Τα ποσά σε ευρώ

10.2. Μηχανολογικός Εξοπλισμός

Ο Μηχανολογικός εξοπλισμός που απαιτείται για τη λειτουργία της μονάδος αποτελείται από τον βασικό, τον ειδικό εξοπλισμό και τον λοιπό. Στον βασικό συγκαταλέγονται τα μηχανήματα που είναι απαραίτητα για τη μεταφορά, τη μεταποίηση και την τυποποίηση του ελαιοκάρπου, ενώ στον ειδικό αναφέρονται όλα εκείνα τα στοιχεία που κατά την παραγωγική διαδικασία απαιτούνται για αναλύσεις, μετρήσεις, προσμίξεις του ελαιοκάρπου καθώς και ο απαραίτητος εξοπλισμός που θα φορούν οι εργαζόμενοι. Στον λοιπό εξοπλισμό οι δαπάνες αφορούν τη συγκρότηση των γραφείων με τα απαραίτητα έπιπλα, αλλά και τα προγράμματα εκείνα που οφείλει να έχει μια επιχείρηση για καταγραφή και παρακολούθηση των διαδικασιών της.

10.2.1. Βασικός

Με βάση την ανάλυση που έγινε για τα στάδια επεξεργασίας του ελαιοκάρπου σε προηγούμενο κεφάλαιο κρίνεται απαραίτητη η αγορά των παρακάτω μηχανημάτων, που θα συντελέσουν στην παραγωγική διαδικασία και αποτελέσουν τον βασικό μηχανολογικό εξοπλισμό. Αναφέρονται και τα κόστη της, μετά από προσωπική έρευνα προσφορών των μεγαλύτερων εταιρειών εμπορίας μηχανημάτων στην Ελλάδα.

Πίνακας 10.2. Ονομασία και κόστος βασικού μηχανολογικού εξοπλισμού	
Μηχάνημα Διαλογής/Ταξινομητής	39.550
Πλυντήριο Ελιών 2*5700 ευρώ/τεμάχιο	11.400
Γραμμή Γεμίσματος Τενεκέδων και Δοχείων	62.500
Αναβατήρας 2*1780 ευρώ/τεμάχιο	3.560
Δεξαμενές αποθήκευσης 5 των 10 τόνων* 3.500 ευρώ/τεμάχιο και 1 των 100 τόνων της 12.540 ευρώ	30.040
Βαρέλια των 100 κιλών (250*110ευρώ/τεμάχιο)	27.500
Λοιποί Περιέκτες	5.500
Χειράμαξα 5 τελάρων (2*75 ευρώ/τεμάχιο)	150
Χειράμαξα βαρελιών (3*40/τεμάχιο)	120
Σύνολο	181.320



Εικόνα 9.1. Γραμμή γεμίσματος τενεκέδων και βαρελιών



Εικόνα 9.2. Γραμμή επεξεργασίας ελαιοκάρπου



Εικόνα 9.3. Βαρέλια αποθήκευσης

10.2.2.Ειδικός Εξοπλισμός

Όπως προείπαμε ο ειδικός εξοπλισμός αφορά τα είδη εκείνα που είναι απαραίτητα για να επιτευχθεί επιτυχώς ο κύκλος ζωής του ελαιοκάρπου κατά τα στάδια της μεταποίησης/ τυποποίησης/ αποθήκευσης και συντήρησης. Τα κόστη βρέθηκαν μετά από προσωπική έρευνα και έλεγχο τιμολογίων εταιρείας του κλάδου με έδρα το Αγρίνιο.

Πίνακας 10.3. Δαπάνες για Ειδικό Εξοπλισμό

ΡΗμέτρο 2*190ευρώ/τεμάχιο	380
Φλωγοφωτόμετρο	570
Συσκευή Μέτρησης Ενεργότητας	220
Φίλτρα	410
Ίνες	520
Αντλίες 5*35ευρώ/τεμάχιο	175
Αντλίες μικρότερες για αναλύσεις	190
Παλέτες (100*67ευρώ/τεμάχιο)	6.700
Φόρμες εργασίας (15 * 12ευρώ/φόρμα)	180
Γάντια, σκουφιά λοιπά καλύμματα	220
Άλλα υλικά (π.χ. πιπέτες, Teflon vessels)	1.300
Ανιχνευτές	640
Φασματογράφος	870
Σύστημα SPME	1.500
Σύνολο	13.875



Εικόνα 9.4. Αντλίες διαφόρων μηκών



Εικόνα 9.5. pHμετρο

10.2.3. Λοιπός εξοπλισμός

Ο λοιπός εξοπλισμός είναι όλες εκείνες οι δαπάνες σε προϊόντα, που αφορούν τη στελέχωση των γραφείων της εταιρείας και τις ανάγκες που προκύπτουν για την

επεξεργασία και κωδικοποίηση των δεδομένων της. Τα κόστη τους προέκυψαν κατόπιν προσωπικής έρευνας αγοράς.

Πίνακας 10.4. Προϊόν και κόστη λοιπού εξοπλισμού

Υπολογιστές 3*550/τεμάχιο	1650
Γραφεία Εργασίας 3*300/τεμάχιο και 1*700	1600
Καναπές	650
Καρέκλες Γραφείου 4*90/τεμάχιο	360
Καρέκλες προσωπικού 2*70/τεμάχιο	140
Τηλεόραση	400
Βιβλιοθήκες Αρχαιοθέτησης 2*350/τεμάχιο	700
Εκτυπωτής	180
Ηχεία 3*75 ευρώ/τεμάχιο	225
Φορολογικά και Εμπορικά Προγράμματα Η/Υ	900
Ειδικά Προγράμματα για μετρήσεις όπως το Amdis	3.000
5 τηλεφωνικές συσκευές	400
Σύνολο	10.205

Τιμές σε ευρώ

Επίσης θα πρέπει να τονιστεί ότι στοιχείο δαπανών αποτελεί και η αγορά ενός φορτηγού μεσαίας κατηγορίας, αξίας 45.000 ευρώ που θα χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά του επεξεργασμένου ελαιοκάρπου.

10.3.Πρώτη ύλη

Ως πρώτη ύλη στον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς λογίζεται μόνο ο ελαιόκαρπος που θα χρησιμοποιηθεί στην παραγωγική διαδικασία. Για την εταιρείας «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» η ποσότητα του ελαιοκάρπου που θα αγορασθεί προσδιορίζεται βάση των στόχων πωλήσεων αρχικά στους 700 τόνους και κατανέμεται ως εξής:

- Μαύρες ελιές ποικιλία «Κονσεβολιά»: 510 τόνους (περίπου το 75%)
- Πράσινες ελιές ποικιλία «Κονσεβολιά»: 190 τόνους (περίπου το 25%)

Στα παραπάνω προστίθενται και άλλοι 20 τόνοι που προορίζονται να πωληθούν σε «χύμα» μορφή στους αγοραστές και ακολουθούν την γενική ποσόστωση των ποικιλιών που επιλέγονται να αγοραστούν:

- Μαύρες ελιές ποικιλία «Κονσεβολιά Άρτας»: 15 τόνους
- Πράσινες ελιές ποικιλία «Κονσεβολιά Άρτας»: 5 τόνους.

Η αγορά θα γίνει εξ' ολοκλήρου από ντόπιους παραγωγούς που καλύπτουν τη ζήτηση. Η τιμή της ποικιλίας μαύρης «Κονσεβολιά» κυμαίνεται μεταξύ 1 και 1,2 ευρώ/κιλό, ανάλογα με την ποιότητά της και τον παραγωγό. Το μέσο σταθμικό κόστος θα είναι 1,06 ευρώ/κιλό. Όσο αναφορά την πράσινη ελιά η τιμή είναι σταθερή και υπολογίζεται σε 0,75 ευρώ/κιλό.

Θα πρέπει εδώ να αναφέρουμε ότι κάθε κιλό αντιστοιχεί σε 110 με 120 ελαιοκάρπους. Άρα στον κάθε τόνο αντιστοιχούν 110.000-120.000 ελιές.

Στον παρακάτω πίνακα αναλύονται τα κόστη αγοράς των πρώτων υλών για την επιχείρηση «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ»

Πίνακας 10. 5. Δαπάνη για Α' Ύλες

Προϊόν	Τιμή/κιλό	Ποσότητα	Κόστος
Μαύρες	1,06	535 τόνοι	567.100 ευρώ
Πράσινες	0,75	185 τόνοι	138.750 ευρώ
Σύνολο		720 τόνοι	705. 850 ευρώ

10.4. Βοηθητικές ύλες

Για να μεταποιηθεί το προϊόν και να τυποποιηθεί είναι απαραίτητη και η αγορά δευτερευουσών υλών, όπως η άλμη, το άλας υπό μορφή NaCl και οι περιέκτες (τενεκέδες, γυάλινες και πλαστικές συσκευασίες). Η ποσότητα της άλμης, υπολογίζεται σε περίπου 600 τόνους ή διαφορετικά 720.000 λίτρα , λίγο πάνω από το 80% των τόνων αγοράς, που θα χρειαστεί για την επεξεργασία του ελαιοκάρπου και προσεγγίζει την τιμή 0,03 ευρώ/κιλό. Θα αγοραστούν και 20 τόνοι χονδρού άλατος τιμής 0,05/κιλό, απαραίτητο για το στάδιο της ζύμωσης. Ενώ και για τις λοιπές β' ύλες όπως τα γυάλινα δοχεία και το λάδι, τα κόστη περιγράφονται στους παρακάτω πίνακες:

Πίνακας 10.7. Βοηθητικών Υλών

Γυάλινα Δοχεία	Τιμή Αγοράς	Συνολικό Κόστος
120.000	0,22 ευρώ	26.400 ευρώ
Άλμη		

600 τόνοι	0,03 ευρώ/κιλό	18.000 ευρώ
Ξηρό Άλας/ Ποσότητα		
20 τόνοι	0,05/κιλό	1.000 ευρώ

Κρίνεται αναγκαία η αγορά λοιπών υλικών όπως μυρωδικά, λάδι και γαλακτικό οξύ που επίσης ενδεχομένως να χρειαστούν κατά την επεξεργασία και τη συντήρηση του ελαιοκάρπου.

Πίνακας 10.8. Λοιπές Βοηθητικές Ύλες	
Λάδι και Λοιπές Ύλες όπως ρίγανη, μυρωδικά, γαλακτικό οξύ κ.α.	Συνολικό Κόστος
	5.100 ευρώ

Επίσης στις Β' Ύλες θα αγοραστούν ποσότητες πλαστικών δοχείων 1 κιλού και τενεκέδες τσίγκινοι 5 κιλών αντίστοιχα με τιμές και κόστη όπως φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 10.9. Λοιπές Βοηθητικές Ύλες (β)			
	Τιμή Αγορά	Αριθμός	Συνολικό Κόστος
1 kg	0,07 ευρώ/τεμάχιο	170.000	11.900 ευρώ
5 kg	0,12 ευρώ/τεμάχιο	110.000	13.200 ευρώ
			Συνολική Δαπάνη: 25.100 ευρώ

Τα παραπάνω στοιχεία συλλέχθηκαν από τα τιμολόγια εταιρειών του κλάδου και από έρευνα τιμών στις εκθέσεις τις ICAP και της ΕΛΣΤΑΤ για το 2011.

Το συνολικό κόστος των Β' Υλών ανέρχεται σε **75.600 ευρώ**.

10.5.Λειτουργικά Έξοδα

Στα έξοδα λειτουργίας υπόκεινται οι δαπάνες για τη μισθοδοσία του Προσωπικού και της Διάθεσης/Προώθησης των προϊόντων καθώς και οι αμοιβές της Διοίκησης.

10.5.1.Προσωπικό

Το προσωπικό διαχωρίζεται σε εξειδικευμένο και ανειδίκευτο όσο αναφορά την ίδια την επιχείρηση, και στους πωλητές και τους αντιπροσώπους που θα συναφθούν μαζί τους συμβάσεις ορισμένου χρόνου. Στο παρακάτω πίνακα αναφέρονται οι μισθοί και το κόστος μισθοδοσίας ετησίως, αλλά και οι ασφαλιστικές εισφορές που καλείται να πληρώσει η επιχείρηση.

Πίνακας 10.10. Δαπάνες για το Προσωπικό		
Ανειδίκευτο	Μισθοδοσία	
4 *770	3.080	
Εξειδικευμένο		
Επικεφαλής Λογιστηρίου	1180	
Βοηθός Λογιστή	840	
Εμπορικός Διευθυντής	1290	
Υπεύθυνος Μάρκετινγκ	840	
Υπεύθυνος Παραγωγής	1420	
Σύνολο	8.650	Ετήσια (X 12): 103.800
Ασφαλιστικές Εισφορές		36.330

Τα ποσά σε ευρώ

10.5.2.Κόστος Ανάπτυξης/Εφαρμογής/Πιστοποίησης ISO:22000

Ένα ειδικό κομμάτι των δαπανών αποτελεί η ανάπτυξη του προτύπου ISO 22000 που θα αποτελέσει για την επιχείρηση στοιχείο διαφοροποίησης από τον ανταγωνισμό και θα της επιτρέψει να παράγει τυποποιημένα άριστα ποιοτικά προϊόντα.

Υπάρχουν τρία βασικά στάδια για την διασφάλιση της εφαρμογής του προτύπου ISO και στα οποία αντιστοιχεί και ένα συγκεκριμένο κόστος.

Πίνακας 10.11. Στάδια εφαρμογής ISO 22000	
1° Στάδιο	Ανάπτυξη
2° Στάδιο	Εγκατάσταση/Εφαρμογή
3° Στάδιο	Πιστοποίηση

Στο τρίτο στάδιο η δαπάνη είναι σταθερή και υπολογίζεται σε 1.700 ευρώ/έτος που περιλαμβάνει τις αντίστοιχες δαπάνες πιστοποίησης και ελέγχου/επιθεώρησης. Στο στάδιο της ανάπτυξης υπολογίζεται η έξτρα αμοιβή του συμβούλου για εκπαίδευση των εργαζομένων και η αποζημίωση των τελευταίων. Ενώ στο ενδιάμεσο στάδιο της

εγκατάστασης οι δαπάνες αφορούν την εξακρίβωση των στοιχείων όπως η μέτρηση του PH και των οργάνων μέτρησης της άλμης, αλλά και μικροβιακής ανάλυσης του νερού και οι εξωτερικές αναλύσεις. Το ύψος της δαπάνης σε σχετικό μέσο όρο της δαπάνης και των υπολοίπων εταιρειών που δραστηριοποιούνται στον κλάδο προβλέπεται ετησίως σε **5.360 ευρώ**.

Πίνακας 10.12. Σύγκριση Δαπανών για ISO μεταξύ κλάδου και εταιρείας ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ	
Μ.Ο. Δαπάνης του κλάδου για ανάπτυξη/εγκατάσταση/πιστοποίηση ISO:22000	7.460 ευρώ
ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ	5.360 ευρώ

Η διαφορά σε σχέση με τη δική μας επιχείρηση προκύπτει από το γεγονός ότι θα διαθέτουμε πολύ λιγότερους εργαζομένους συγκριτικά με τις υπόλοιπες επιχειρήσεις του κλάδου και έτσι μειώνεται αισθητά η extra μισθοδοσία, μέσω υπερωριών και των αποζημιώσεων για τους ειδικούς συμβούλους. Κάθε έτος δηλαδή, δαπανώνται από τις επιχειρήσεις επιπλέον ώρες διδασκαλίας και εκμάθησης, πέραν των εργασιακών ωρών, των νέων μεθόδων στους εργαζομένους, θεωρούμενες ως αποζημίωση και υπερωρίες, από εξωτερικούς ειδικούς συμβούλους που αμείβονται με την ώρα. Έτσι όσο λιγότερους εργαζόμενους έχει μια εταιρεία, τόσο μικρότερη θα είναι και η επιπλέον αμοιβή που θα κληθεί να πληρώσει. Η δαπάνη για την εγκατάσταση και την εφαρμογή του ISO 22000 θεωρείται ως «λοιπά έξοδα» στην κατάσταση αποτελεσμάτων χρήσης.

10.5.3.Ενέργεια

Για την ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί η ηλεκτρική και το πετρέλαιο καθώς η αναμόρφωση του κτιρίου με σκοπό τη λειτουργία με άλλες μορφές, όπως το υγραέριο και το φυσικό αέριο, κρίθηκε οικονομικά ασύμφορη και σε πολλές περιπτώσεις μη λειτουργική. Είναι ενδεικτικό ότι καμιά επιχείρηση του κλάδου δεν χρησιμοποιεί εκτός των δύο παραπάνω κάποια άλλη μορφή ενέργειας. Ακόμη όμως και με αυτό το είδος καυσίμου (ντίζελ) η επιχείρηση θα εξακολουθήσει να συμμορφώνεται με τους περιβαλλοντικούς κανόνες που προκύπτουν από το πρότυπο 14001.

Ο παρακάτω πίνακας αναλύει τα κόστη και τις απαιτήσεις σε ενέργεια για τη μονάδα, ετησίως.

Πίνακας 10.13. Μορφή/Απαιτήσεις και Κόστος ενέργειας της επιχείρησης					
Α/Α	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	1ο ΕΤΟΣ	
				ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ

1	Ηλεκτρική ενέργεια	KWh	0,09	35.000	3.150
2	Μαζούτ Νο 1				
3	Μαζούτ Νο 3				
4	Ντίζελ	Lt	1,35	10.720	14.472
5	Υγραέριο (LPG)				
6	Φυσικό αέριο				
7	Άλλο καύσιμο (να περιγραφεί)				
ΣΥΝΟΛΟ					17.622

10.5.4. Δαπάνες άλλης μορφής

Στις δαπάνες άλλης μορφής που θα αποτελέσουν στην κατάσταση αποτελεσμάτων χρήσης τα λοιπά έξοδα αναφέρονται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα το είδος τους και το κόστος.

Πίνακας 10.15. Λοιπά Έξοδα		
A/A	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΔΑΠΑΝΗΣ	1ο ΕΤΟΣ
1	Βιομηχανικό νερό	8.800
2	Ασφάλιστρα Παγίων	900
3	Ασφάλιστρα λοιπά (εμπορευμάτων κλπ)	1.850
4	Δαπάνες Συνεργείου Καθαρισμού	2.400
5	Δαπάνες Συνεργείου ψεκασμού για έντομα/τρωκτικά	300
6	Έξοδα Συντήρησης	2.200
7	Δαπάνες δικαιωμάτων τεχνογνωσίας (royalties, fees κλπ)	450
ΣΥΝΟΛΟ		16.900

Τα ποσά σε ευρώ

10.6. Δαπάνες Προώθησης/ Διάθεσης

Για του εγχώριους πωλητές καθορίζεται συνολικός μισθός μαζί με τα έξοδα κίνησης, και αλληλογραφίας-τηλεφώνου, σε 880 ευρώ έκαστος ανά μήνα, αλλά μαζί τους θα

υπογραφούν συμβάσεις εργασίας. Έτσι η επιχείρηση δεν επιβαρύνεται με πληρωμές ασφάλιστρων. Για τους αντιπροσώπους η αμοιβή ορίζεται σε 700 ευρώ μηνιαίως. Και με αυτούς θα συναφθούν συμβάσεις.

Το κόστος τους λογίζεται επομένως ως κόστος Διάθεσης στην Κατάσταση Αποτελεσμάτων Χρήσης.

Πίνακας 10.16. Κόστος Πωλητών/Αντιπροσώπων			
Δαπάνη	Αριθμός	Μηνιαία Δαπάνη	Ετήσια Δαπάνη
Πωλητές	1	880	10.560
Αντιπρόσωποι	1	700	8.400
Σύνολο			18.960 ευρώ

Στο παραπάνω κονδύλι θα πρέπει να προστεθούν και οι προμήθειες των πωλητών και των αντιπροσώπων. Προβλέπεται ότι το 25% των διεθνών αγορών θα επιτυγχάνεται μέσω των αντιπροσώπων και το 15% της εγχώριας μέσω των πωλητών. Έτσι σύμφωνα με τις προβλέψεις των πωλήσεων που παρουσιάζονται στο κεφάλαιο 12.1. βρίσκουμε και τις επιπλέον δαπάνες προμήθειας που δίνονται στους πωλητές και τους αντιπροσώπους.

Πίνακας 10.17. Δαπάνες Προμήθειας Πωλητών/Αντιπροσώπων για το πρώτο έτος				
	Πωλήσεις		Προμήθεια	Δαπάνη
Πωλητές	402.375*	15%	4%	2.414,25
Αντιπρόσωποι	1.030.575**	25%	6%	15.458,625
Σύνολο				17.872,875

*Εσωτερικό, **Εξωτερικό, ποσά σε ευρώ

Για τα επόμενα 4 έτη και με βάση τις προβλέψεις αύξησης των πωλήσεων (κεφάλαιο 12.1.) και της μείωσης κατά 5% των πωλήσεων που πετυχαίνονται βάσει αντιπροσώπων, λόγω διείσδυσης στις αγορές του εξωτερικού, οι δαπάνες για προμήθειες διαμορφώνονται ως εξής:

Πίνακας 10.18. Δαπάνες πωλητών/αντιπροσώπων για τα επόμενα 4 έτη						
	Προμήθεια		2^ο Έτος	3^ο Έτος	4^ο Έτος	5^ο Έτος
Δαπάνες Πωλητών	4%	15%	2534,963	2661,71	2794,796	2934,536
Δαπάνες Αντιπροσώπων	6%	20%	13603,6	14963,95	16460,34	18106,38
Σύνολο			16138,56	17625,66	19255,14	21040,92

Έχουμε κάνει ήδη αναφορά στη σημαντικότητα της θέσης που θα πετύχει στο ράφι η κάθε εταιρεία που εμπορεύεται στο εξωτερικό. Έτσι προβλέπεται ότι θα απαιτηθεί κονδύλι ύψους 60.000 ευρώ για να μπορέσει να εξασφαλίσει η «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» καλύτερη τοποθέτηση στα σημεία διανομής. Η δαπάνη αυτή προσεγγίζει το 4,1% επί των πωλήσεων, ποσοστό σημαντικά υψηλότερο από το κόστος των υπόλοιπων εταιρειών του κλάδου(Μέσος Όρος 0,8% σύμφωνα με τα στοιχεία της ΠΕΜΕΤΕ), αλλά κρίνεται απαραίτητο για τη διασφάλιση των πωλήσεων.

10.7. Αποσβέσεις

Η μέθοδος της απόσβεσης των κτιριακών εγκαταστάσεων και του λοιπού εξοπλισμού, καθώς επίσης και ο συντελεστής απόσβεσης για κάθε επιμέρους στοιχείο, καθορίζεται σύμφωνα με τις αρχές του Γενικού Λογιστικού Σχεδίου του Κράτος, με τη μέθοδο της σταθερής απόσβεσης.

Ο Πίνακας παρακάτω παρουσιάζει τα αποτελέσματα των αποσβέσεων για τα στοιχεία της «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ»

Πίνακας 10.19 Αποσβέσεις 5ετίας

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΑΠΟΣΒΕΣΗΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟΣ ΑΠΟΣΒΕΣΗ	ΕΤΗΣΙΑ ΑΠΟΣΒΕΣΗ (ΣΕ €)				
			1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος
	%						
ΚΤΙΡΙΑΚΑ	8%	195.000	15600	15600	15600	15600	15600
Αναμόρφωση Εξωτερικού	8%	23.500	1880	1880	1880	1880	1880
Βασικός Εξοπλισμός	15%	181.320	27198	27198	27198	27198	27198
Λοιπός Εξοπλισμός	100%	10.205	10205	0	0	0	0
Μεταφορικά Μέσα	8%	45.000	3600	3600	3600	3600	3600
Σύνολο		455.025	58.483	48.278	48.278	48.278	48.278

10.8.Τελικά Κόστη

Παρακάτω αναφέρονται συγκεντρωτικά τα κόστη της επένδυσης ως Κόστος Πωληθέντων, Λειτουργικό, Λοιπών εξόδων και Αρχικό Κόστος επένδυσης σύμφωνα με τα λογιστικά πρότυπα.

Για το πρώτο έτος προστίθεται ένα ποσό 6.500 για τις συντηρήσεις επί της επεξεργασίας.

10.20. Πίνακας Κόστος πωληθέντων πρώτου έτους

Κόστος πρώτων υλών	705.850
Κόστος βοηθητικών υλών	75.600
Μισθοδοσία	103.800
Ασφαλιστικές εισφορές	36.330
Κόστος ενέργειας	14.722
Συντηρήσεις	6.500
Σύνολο	945.702

Για τα επόμενα 4 έτη το κόστος πωληθέντων αναμένεται να βαίνει αυξανόμενο κατά 2%, καθώς οι βασικές πρώτες ύλες έχουν στάση να σταθεροποιούνται, ενώ ο δείκτης τιμών των υπολοίπων στοιχείων που συγκροτούν τη συνολική δαπάνη έχει ανοδικές τάσεις. Παίρνουμε λοιπόν ως δεδομένο ότι η μέση αύξηση του Κόστους Πωληθέντων θα είναι 2% και για κάθε έτος υπολογίζεται ως εξής:

Πίνακας 10.21. Συνολικό Κόστος Πωληθέντων για τα επόμενα 4 έτη με ετήσια αύξηση 2%			
2 ^ο Έτος	3 ^ο Έτος	4 ^ο Έτος	5 ^ο Έτος
964.616	983.908,4	1.003.587	1.023.658

Τα λειτουργικά έξοδα αφορούν τις δαπάνες διάθεσης(προβολής, προώθησης, κόστος πωλητών/ αντιπροσώπων), και τα έξοδα Διοίκησης.

Πίνακας 10.22. Λειτουργικά Έξοδα	
Συμβάσεις πωλητών/αντιπροσώπων	18.960 (πίνακας 10.16.)
Προμήθεια πωλητών/αντιπροσώπων	17.872,875 (πίνακας 10.17)
Δαπάνες προώθησης	35.000 (κεφάλαιο 9.11.)
Δαπάνες προβολής	60.000 (κεφάλαιο 10.6.)
Έξοδα Διοίκησης	38.824, 75 (2,65% επί των πωλήσεων)

Σύνολο**170.657,625**

Τα **έξοδα Διοίκησης** θα αυξηθούν από το 2^ο έτος και έπειτα, λόγω επιτυχίας στόχων, και η δαπάνη θα φτάσει το 3% επί των πωλήσεων.

Πίνακας 10.23. Εξέλιξη εξόδων Διοίκησης για τα επόμενα 4 έτη

2 ^ο Έτος	3 ^ο Έτος	4 ^ο Έτος	5 ^ο Έτος
47561,85	51640,39	56092,9	60955,09

Στα υπόλοιπα **έξοδα διάθεσης**, χωρίς τη «δαπάνη προμήθειας», που υπολογίζεται διαφορετικά (πίνακας 10.18), θα υπολογίζεται μια προσαύξηση 5% ετησίως, από το 3^ο έτος καθώς ήδη το ποσό που δαπανάται είναι μεγάλο σε σχέση με το μ.ο. του κλάδου, λόγω της συνεχιζόμενης διείσδυσης των προϊόντων σε νέες αγορές και αύξηση των μεριδίων.

Πίνακας 10.24. Εξέλιξη εξόδων διάθεσης για τα επόμενα 4 έτη

2 ^ο Έτος	3 ^ο Έτος	4 ^ο Έτος	5 ^ο Έτος
113.960	119658	125640,9	131922,9

Τέλος όσο αναφορά το αρχικό κόστος επένδυσης, θα πρέπει να προστεθούν οι δαπάνες αγοράς των κτιριακών εγκαταστάσεων, η αναμόρφωση του εσωτερικού και του εξωτερικού περιβάλλοντος χώρου, τα κόστη για τον Βασικό/Ειδικό/Λοιπό εξοπλισμό αλλά και η δαπάνη για την αγορά του μεταφορικού μέσου.

Έτσι οι δαπάνες αρχικού κόστους επένδυσης υπολογίζονται στον παρακάτω πίνακα

Πίνακας 10.24. Αρχικό Κόστος Επένδυσης

Κτιριακές Εγκαταστάσεις	195.000
Αναμόρφωση Εσωτερικού Χώρου	33.000
Αναμόρφωση Εξωτερικού Χώρου	23.500
Βασικός Εξοπλισμός	181.320
Ειδικός Εξοπλισμός	13.875
Λοιπός Εξοπλισμός	10.205
Μεταφορικό Μέσο	45.000
Σύνολο	501.900

Τα ποσά σε ευρώ

10.9. Χρηματοδότηση Επένδυσης

Η Χρηματοδότηση της επιχείρησης θεωρείται ότι θα γίνει με ίδια κεφάλαια από επενδυτές και παραγωγούς της περιοχής. Ωστόσο πρέπει να διευκρινίσουμε πως στην περίπτωση δημιουργίας της συγκεκριμένης μονάδας δικαιούται να υπαχθεί στον επενδυτικό νόμο του 2011 και αφού προσκομίσει τα κατάλληλα πιστοποιητικά να της χορηγηθεί κρατική επιδότηση με κονδύλια του ΕΣΠΑ για το 40% έως το 70% της αρχικής δαπάνης.

40% δικαιούται λόγω της περιοχής που αναμένεται να δραστηριοποιηθεί (Β' Ζώνη σύμφωνα με τον επενδυτικό νόμο του 2011). Άλλο ένα 10% δικαιούται λόγω της ενασχόλησής της με την μεταποίηση και την τυποποίηση τροφίμου, ενώ 10% επιπλέον θα είχε τη δυνατότητα να λάβει αν σε περίπτωση οι προμηθευτές της εφάρμοζαν στις καλλιέργειές τους τα πρότυπα AGRO 2.1 και 2.2., ενώ ενδεχομένως να λάμβανε και επιπλέον ποσοστό επιδότησης 10% αν επεξεργαζόταν τα λύματα της σύμφωνα με συγκεκριμένες αρχές για την παραγωγή βιομάζας.

Κεφάλαιο 11. Χρηματοοικονομικά Στοιχεία

11.1. Πωλήσεις

Οι πωλήσεις χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες. Αυτές του Εσωτερικού και αυτές του Εξωτερικού, με την πρόβλεψη και προϋπόθεση ότι το 30% θα καλύπτεται από τις αγορές του Εσωτερικού και το υπόλοιπο 70% από αυτές του Εξωτερικού. Όπως προείπαμε και στο κεφάλαιο της ανάλυσης της επιχείρησης(κεφάλαιο 9) η εταιρεία σκοπεύει να πουλά τις ελιές σε διαφορετικές τιμές στο εσωτερικό και στο εξωτερικό. Οι τιμές στο εσωτερικό θα είναι μειωμένες με σκοπό την πιο γρήγορη διείσδυση στις αγορές. Οι τιμές του εξωτερικού διαμορφώνονται σε αναλογία με τους ανταγωνιστές, αλλά τελικά η πολιτική τιμολόγησης ακολουθεί τη μέθοδο της «Τιμής + επιθυμητό περιθώριο κέρδους». Οι τιμές στο εξωτερικό είναι επίσης πιο υψηλές λόγω κοστών μεταφοράς/διάθεσης.

ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ (30%)

Πίνακας 11.1. Πωλήσεις ελαιοκάρπου στην εσωτερική αγορά για το πρώτο έτος			
Προϊόν	Τεμάχια	Τιμή (ευρώ)	Κύκλος Εργασίας (ευρώ)
Μαύρες Ελιές των 5Kg	24.750	7,7	190.575
Μαύρες Ελιές του 1Kg	38.250	2,5	95.625
Μαύρες Ελιές των 250g	27.000	1,45	39.150
Πράσινες Ελιές των 5kg	8.250	5,1	42.075
Πράσινες Ελιές του 1kg	12.750	2	25.500
Πράσινες Ελιές των 250g	9.000	1,05	9.450
Σύνολο	120.000		402.375

Πωλήσεις Εξωτερικού (70%)

Πίνακας 11.2. Πωλήσεις ελαιοκάρπου στην εξωτερική αγορά πρώτου έτους			
Προϊόν	Τεμάχια	Τιμή(ευρώ)	Κύκλος Εργασίας(ευρώ)

Μαύρες Ελιές των 5Kg	57.750	8,2	473.550
Μαύρες Ελιές του 1Kg	89.250	2,8	249.900
Μαύρες Ελιές των 250g	63.000	1,65	103.950
Πράσινες Ελιές των 5kg	19.250	5,9	113.575
Πράσινες Ελιές του 1kg	29.750	2,2	65.450
Πράσινες Ελιές των 250g	21.000	1,15	24.150
Σύνολο	280.000		1.030.575

Όσο αναφορά τις «χύμα» πωλήσεις ακολουθούν, περίπου, το γενικό κανόνα του 30% - 70%, καθώς η ζήτησή τους αυξάνει στο εσωτερικό. Οι τιμές που θα πωλούνται ορίζονται ως εξής:

Πίνακας 11.3. Πωλήσεις «χύμα» σε εσωτερικό και εξωτερικό το πρώτο έτος

Προϊόν	Τιμή (ευρώ) /κιλό	Ποσότητα(κιλά)	Κύκλος Εργασιών (ευρώ)
«Χύμα» μαύρες (Εσωτερικό)	1,3	4.500	5.850
«Χύμα» πράσινες (Εσωτερικό)	0,8	2.500	2.000
«Χύμα» μαύρες (Εξωτερικό)	1,7	10.500	17.850
«Χύμα» πράσινες (Εξωτερικό)	0,87	2.500	2.175
Σύνολο		20.000	27.875

Ο συνολικός κύκλος εργασιών δηλαδή για το πρώτο έτος αναμένεται σύμφωνα με τις προβλέψεις να είναι 1.460.825 ευρώ.

Πίνακας 11.4. Συνολικός κύκλος εργασιών πρώτου έτους

Πωλήσεις Εσωτερικού	402.375
Πωλήσεις Εξωτερικού	1.030.575
Πωλήσεις «χύμα»	27.875
Συνολικός Κύκλος Εργασιών	1.460.825

Για τα επόμενα 4 έτη προβλέπεται αύξηση των πωλήσεων του Εξωτερικού κατά 10% ετησίως και 5% στην εσωτερική αγορά. Η αύξηση των «χύμα» πωλούμενων ελιών αναμένεται να σημειώνει άνοδο κατά 5%.

Πίνακας 11.5. Προβλέψεις Πωλήσεων τα επόμενα 4 έτη

	2 ^ο Έτος	3 ^ο Έτος	4 ^ο Έτος	5 ^ο Έτος
Πωλήσεις Εσωτερικού	422.493,8	443.618,4	465.799,4	489.089,3
Πωλήσεις Εξωτερικού	1.133.633	1.246.996	1.371.695	1.508.865
Πωλήσεις «χύμα»	29.268,75	30.732,19	32.268,8	33.882,24
Συνολικός Κύκλος Εργασιών	1.585.395	1.721.346	1.869.763	2.031.836

Ποσά σε ευρώ

11.2. Αποθέματα

Τα συνολικά αποθέματα που αφορούν αποθέματα Α' και Β' υλών, των ημιέτοιμων καθώς και των έτοιμων προς πώληση προϊόντων υπολογίζονται στο 20% επί των πωλήσεων σε αναντιστοιχία με τον Μ.Ο. του κλάδου της επιτραπέζιας ελιάς που υπερβαίνει το 35%.

Πίνακας 11.6. Συνολικά Αποθέματα				
1 ^ο Έτος	2 ^ο Έτος	3 ^ο Έτος	4 ^ο Έτος	5 ^ο Έτος

292.165	317.079	344.269,3	373.952,7	406.367,3
---------	---------	-----------	-----------	-----------

11.3. Απαιτήσεις από Πελάτες

Η επιχείρηση σκοπεύει να έχει Μέση Περίοδο Πληρωμής των Απαιτήσεων 45 ημέρες, καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργία της. Οπότε για τον πρώτο χρόνο οι Απαιτήσεις από τους πελάτες, ανεξάρτητα των εκπτώσεων που συγχωνεύονται στη γενική πολιτική της εταιρείας, υπολογίζεται σε:

Πίνακας 11.7. Απαιτήσεις από Πελάτες για το πρώτο έτος

Ημέρες Αποπληρωμής	Πωλήσεις	Απαιτήσεις από Πελάτες
45 ημέρες	1.460.825	180.101,7

11.4. Πληρωμές σε Προμηθευτές

Όπως και στην περίπτωση των απαιτήσεων, για την επιχείρηση καθιερώνεται μέση περίοδο αποπληρωμής των προμηθευτών οι 60 ημέρες για το χρονικό διάστημα που θα λειτουργήσει. Οπότε βάσει αυτών των δεδομένων οι πληρωτέοι λογαριασμοί προς τους προμηθευτές για το πρώτο έτος λειτουργίας θα είναι:

Πίνακας 12.8. Στοιχεία αποπληρωμής προμηθευτών

Ημέρες Αποπληρωμής	Κόστος Πωληθέντων	Λογαριασμοί Πληρωτέοι σε Προμηθευτές
60 ημέρες	945.702	155.457,8

Το **ταμείο** της επιχείρησης χρεώνεται με το απαιτούμενο ποσό των **16.551,2**, με σκοπό να καλύπτει η επιχείρηση επείγουσες και καθημερινές ανάγκες λειτουργίας της και ισούται με το 0,5% περίπου του κύκλου εργασιών της για το πρώτο έτος λειτουργίας της (αντίστοιχα με το ποσοστό και των υπολοίπων επιχειρήσεων του κλάδου).

11.5. Κεφάλαιο Κίνησης

Το «κεφάλαιο κίνησης» είναι η διαφορά μεταξύ του Κυκλοφορούντος Ενεργητικού από τις Βραχυχρόνιες Υποχρεώσεις της επιχείρησης και ουσιαστικά υποδηλώνει το μέρος εκείνο του ενεργητικού που καλύπτεται με μακροχρόνιους όρους δανεισμού (Ίδια Κεφάλαια και Μακροχρόνιες Επιχρεώσεις). Είναι το αναγκαίο ποσό που χρησιμοποιεί η επιχείρηση ουσιαστικά για να λειτουργήσει και να εκτελέσει τις διαδικασίες της. Το «κυκλοφορούν ενεργητικό» είναι το άθροισμα των «αποθεμάτων», των «απαιτήσεων από τους πελάτες»

και του «ταμείου» ενώ ως «βραχυχρόνιες υποχρεώσεις» λογίζονται οι «πληρωμές σε προμηθευτές».

Σύμφωνα με τα παραπάνω, το αναγκαίο Κεφάλαιο Κίνησης της επιχείρησης διαμορφώνεται για το πρώτο έτος ως εξής και προβλέπεται να αυξάνεται συνολικά κάθε έτος 5%.

Πίνακας 11.9. Κεφάλαιο Κίνησης για την περίοδο 5 χρόνων λειτουργίας

Αποθέματα	292.165				
Απαιτήσεις πελατών	180.101,7				
Ταμείο	16.551,2				
Πιστώσεις προς προμηθευτές	155.457,8				
	1 ^ο Έτος	2 ^ο Έτος	3 ^ο Έτος	4 ^ο Έτος	5 ^ο Έτος
Κεφάλαιο Κίνησης	333.360,10	350028,1	367529,5	385905,99	405201,3

Τα ποσά σε ευρώ

Το παραπάνω αναγκαίο κεφάλαιο κίνησης θα καλυφθεί από τους επενδυτές για όλα τα έτη λειτουργίας της επιχείρησης.

11.6. Ταμειακές Ροές

Ως ταμειακές ροές υπολογίζονται οι εισροές μείον τις εκροές που πραγματοποιούνται ετήσια κατά τη λειτουργία της επιχείρησης. Στο πρώτο έτος οι δαπάνες θα είναι αυξημένες λόγω του κόστους αρχικής επένδυσης.

Οι ταμειακές ροές που θα αποφέρει η επένδυση αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 11.10. Ταμειακές Ροές Επένδυσης για τα 5 πρώτα χρόνια λειτουργίας

	ΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ				
	1ο	2ο	3ο	4ο	5ο
ΕΙΣΡΟΕΣ					
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΡΟ ΤΟΚΩΝ ΑΠΟΣΒΕΣΕΩΝ & ΦΟΡΩΝ	322.205,4	419.389	523.597,05	639.025	766.788,8
ΕΚΡΟΕΣ					
Δαπάνες επένδυσης	501.900	0	0	0	0
Δαπάνες κεφαλαίου κίνησης	333.360,1	350028,1	367529,5	385906	405201,3

Σύνολο

-513.054,7 69.360,9 156.067,55 253.119 361.587,5

11.7. Κατάσταση Αποτελεσμάτων Χρήσης (ΚΑΧ)

Η κατάσταση αποτελεσμάτων χρήσης (ΚΑΧ) είναι μια έκθεση που περιέχει συνοπτικές πληροφορίες για έσοδα, κέρδη, έξοδα και ζημιές που έγιναν σε μια συγκεκριμένη λογιστική χρήση. Ή διαφορετικά τι κέρδη ή ζημιές κατέγραψε η επιχείρηση από την αξιοποίηση των κεφαλαίων της στη διάρκεια του έτους.

Έτσι συνθέτοντας τα παραπάνω φτιάξαμε τον ΚΑΧ της «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» για το πρώτο έτος αλλά και το τι θα συμβεί βάσει προβλέψεων στην κατάσταση αποτελεσμάτων χρήσης για τα επόμενα 4 έτη λειτουργίας της μονάδος.

Πίνακας 11.11. Κατάσταση Αποτελεσμάτων Χρήσης πρώτου έτους

Πωλήσεις	1.460.825
Κόστος Πωληθέντων	945.702
Μικτό Περιθώριο Κέρδους	515.123
Έξοδα Διοίκησης	38824,75
Έξοδα Διάθεσης	131.832,875
Αποσβέσεις	58.483
Λειτουργικό Αποτέλεσμα Χρήσεως	285.982,375
Λοιπά Έξοδα	22.260
Αποτέλεσμα Προ Φόρων - Τόκων	263.722,375
Φόροι (23%)	60656,1
Κέρδη Μετά Φόρων	203.066,2
Καθαρά Κέρδη	203.066,2
Αποθεματικό 10%	20.306,6
Μερίσματα περίπου 8%	16.448,3
Κέρδη Εις Νέον πλην Ταμείου	166.313,3

Αποσβέσεις

58.483

EBITDA*

322.205,4

*EBITDA (Earnings before Interest Taxes Depreciations Amortization) Μετάφραση: κέρδη προ τόκων, φόρων, αποσβέσεις. Ποσά σε ευρώ

Πίνακας 11.12. Κατάσταση Αποτελεσμάτων Χρήσης για τα επόμενα 4 έτη				
	2^ο Έτος	3^ο Έτος	4^ο Έτος	5^ο Έτος
Πωλήσεις	1.585.395	1.721.346	1.869.763	2.031.836
Κόστος Πωληθέντων	964.616	983.908,4	1.003.587	1.023.658
Μικτό Περιθώριο Κέρδους	620.779	737.437,60	866.176	1.008.178
Έξοδα Διοίκησης	47.561,85	51.640,39	56.092,9	60.955,09
Έξοδα Διάθεσης	130.099	137.283,66	144.896	152.963,8
Δαπάνες	113.960	119.658	125.640,9	131.922,9
Δαπάνες Αντιπροσώπων/ Πωλητών	16.138,56	17.625,66	19.255,14	21.040,92
Αποσβέσεις	48.278	48.278	48.278	48.278
Λειτουργικό Αποτέλεσμα	394.841	500.235,55	616.909	745.981,2
Λοιπά Έξοδα	23.730	24.916,5	26.162,325	27.470,4413
Κέρδη προ φόρων	371.111	475.319,05	590.747	718.510,8
Φόροι	85.355	109.323,38	135.872	165.257,5
Κέρδη μετά φόρων	285.755	365.995,67	454.875	553.253,3
Αποθεματικά 10%	28.575,5154	36.599,5669	45.487,4986	55.325,33

Μερίσματα περίπου 9%*	23.146,1675	29.645,6491	36.844,8739	44.813,52
----------------------------------	-------------	-------------	-------------	-----------

Αποσβέσεις	48.278	48.278	48.278	48.278
ΕΒΙΤΔΑ	419.389	523.597,05	639.025	766.788,8

*9% του υπολοίπου ποσού αφού αφαιρεθούν οι ανάγκες για αποθεματικά

11.8. Ισολογισμός

Ο Ισολογισμός καταρτίζεται στο τέλος κάθε χρόνου και περιέχει όλα τα στοιχεία του Ενεργητικού (Κτίρια, Μηχανήματα, Αποθέματα, Ταμείο κτλ) και του Παθητικού (Μετοχικό Κεφάλαιο, Κέρδη-Ζημιές, και Υποχρεώσεις).

Ουσιαστικά το Παθητικό αποτελείται από στοιχεία εκείνα που επενδύονται στην εταιρεία και η ίδια τα διαχειρίζεται, για να παράγει τα στοιχεία του Ενεργητικού.

Με βάση τα στοιχεία που αναλύσαμε καταρτίζουμε τον ισολογισμό της επιχείρησης «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» για το πρώτο έτος λειτουργίας της.

Πίνακας 11.13. Ισολογισμός πρώτους έτους λειτουργίας

	Ενεργητικό	Παθητικό	
Παγία	396.542	Ίδια Κεφάλαια	693.023,1
Κτίρια	195.000	Μετοχικό Κεφάλαιο	501.900
Μηχανήματα	260.025	Αποθεματικά	24.809,8
Μείον αποσβέσεις	58.483	Κέρδη εις Νέον	129.434,3
Κυκλοφορούν	451.938,9	Μακροπρόθεσμες Υποχρεώσεις	
Αποθέματα	292.165	-	-
Απαιτήσεις από Πελάτες	180.101,7	Βραχυπρόθεσμες Υποχρεώσεις	155.457,8
Ταμείο	16.551,2	Υποχρεώσεις σε προμηθευτές	155.457,8
Σύνολο Ενεργητικού	848.480,9	Σύνολο Παθητικού	848.480,9

Κεφάλαιο 12: Αξιολόγηση Επένδυσης

Η αξιολόγηση της επένδυσης θα γίνει με τη μέθοδο της Καθαρής Παρούσας Αξίας, του Βαθμό Εσωτερικής Απόδοσης και Χρόνου Απόσβεσης Αρχικής Επένδυσης αλλά και με την αξιολόγησή της βάσει συγκεκριμένων αριθμοδεικτών.

12.1. Αριθμοδείκτες

Οι αριθμοδείκτες χωρίζονται σε 4 μεγάλες κατηγορίες. Στους:

- Δείκτες Ρευστότητας:
- Δείκτες Χρηματοοικονομικής διάρθρωσης
- Δείκτες Δραστηριότητας
- Δείκτες Αποδοτικότητας

Όλοι αυτοί χρησιμοποιούνται από τα στελέχη της επιχείρησης ως εργαλείο και οδηγός αποφάσεων για τη συνέχιση της εταιρείας, καθώς αποτυπώνουν την χρηματοοικονομική και παραγωγική κατάσταση της μονάδας, αλλά και δίνεται η δυνατότητα σύγκρισης των στοιχείων με τις υπόλοιπες επιχειρήσεις του κλάδου, που οδηγεί στη γενική αξιολόγηση της επένδυσης.

Πριν την ανάλυση τους υπάρχει έναν τυπολόγιο που δείχνει πως υπολογίζεται ο κάθε δείκτης:

ΤΥΠΟΛΟΓΙΟ

Δείκτες Δραστηριότητας
Μ.Ο. Ημέρες Είσπραξης Απαιτήσεων: $(\text{Απαιτήσεις Πελατών}/\text{Πωλήσεις}) * 365$
Μ.Ο. Ημέρες Εξόφλησης Προμηθευτών : $(\text{Πιστώσεις Προμηθευτών}/\text{Κόστος Πωληθέντων}) * 365$
Κυκλοφοριακή Ταχύτητα Αποθεμάτων: $(\text{Αποθέματα}/\text{Κόστος Πωληθέντων}) / * 365$
Κυκλοφοριακή Ταχύτητα Απασχολούμενου Κεφαλαίου: $\text{Πωλήσεις}/\text{Παθητικό}$
Διάρκεια Εμπορικού κύκλου: $(\text{Ημέρες Κυκλοφοριακής Ταχύτητας Αποθεμάτων} + \text{Ημέρες Είσπραξης Απαιτήσεων}) - \text{Ημέρες Εξόφλησης Προμηθευτών}$

Δείκτες Χρηματοοικονομικής Διάρθρωσης
Σχέση Ξένων προς Ίδια Κεφάλαια ή Μόχλευση: $\text{Ξένα Κεφάλαια}/\text{Ίδια Κεφάλαια}$
Βραχυχρόνιες Υποχρεώσεις προς Πωλήσεις: $\text{Βραχυχρόνιες Πωλήσεις}/\text{Πωλήσεις}$

Δείκτες Ρευστότητας
Γενική Ρευστότητα: Κυκλοφορούν Ενεργητικό/Βραχυχρόνιες Υποχρεώσεις
Ειδική Ρευστότητα: (Κυκλοφορούν Ενεργητικό – Αποθέματα)/Βραχυχρόνιες Υποχρεώσεις
Ταμειακή Ρευστότητα: Ταμείο/Βραχυχρόνιες Υποχρεώσεις

Δείκτες Κερδοφορίας
Περιθώριο Μεικτού Κέρδους: (Μικρό Κέρδος/Πωλήσεις)*100
Περιθώριο Λειτουργικού Κέρδους: (Λειτουργικό Κέρδος/Πωλήσεις)*100
Περιθώριο Καθαρού Κέρδους: (Καθαρό Κέρδος/Πωλήσεις)*100
Περιθώριο Κέρδους EBITDA: (EBITDA/Πωλήσεις)*100

Δείκτες Αποδοτικότητας
ROE(Return on Equity): Καθαρά Κέρδη/Ίδια Κεφάλαια
ROTA (Return on Total Assets) : Καθαρά Κέρδη/Σύνολο Ενεργητικού
ROS (Return on Sales): Κέρδη προ Φόρων/Πωλήσεις
Αποδοτικότητα Ιδίων Κεφαλαίων: (Κέρδη προ Φόρων/Ίδια Κεφάλαια)*100
Αποδοτικότητα Απασχολούμενων Κεφαλαίων: (Κέρδη προ Φόρων/Παθητικό)*100

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τα αποτελέσματα για κάθε επιμέρους δείκτης της επιχείρησης «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» για τον πρώτο χρόνο λειτουργίας της.

Πίνακας 12.1. Χρηματοοικονομικοί δείκτες «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» για το πρώτο έτος

Δείκτες Κερδοφορίας	
Περιθώριο Μεικτού Κέρδους	35,6%
Περιθώριο Λειτουργικού κέρδους	19,57%
Περιθώριο Καθαρού Κέρδους	13,9%
Περιθώριο Κέρδους EBITDA	22,06%
Χρηματοοικονομική Διάρθρωση	
Ξένα προς Ίδια Κεφάλαια	0,21
Βραχυχρόνιες Υποχρεώσεις προς Ίδια Κεφάλαια	0,21
Δείκτες Ρευστότητας	
Γενική Ρευστότητα	3,14
Ειδική Ρευστότητα	1,26

Ταμειακή Ρευστότητα	0,106
Δείκτες Δραστηριότητας	
Κυκλοφοριακή Ταχύτητα	1,65
Απασχολούμενων Κεφαλαίων	
Ημέρες Είσπραξης	45
Ημέρες Πληρωτέων	60
Κυκλοφοριακή Ταχύτητα Αποθεμάτων	113,36
Διάρκεια Εμπορικού Κύκλου	98,36
Δείκτες Αποδοτικότητας	
Αποδοτικότητα ιδίων Κεφαλαίων	36,13%
Αποδοτικότητα Απασχολούμενων Κεφαλαίων	29,79%
ROS (Return on Sales)	0,18
Αποδοτικότητα ιδίων Κεφαλαίων	36,13%
Αποδοτικότητα Απασχολούμενων Κεφαλαίων	29,79%

Σε σύγκριση των δεικτών με τους αντίστοιχους δείκτες των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον κλάδο, και παρουσιάστηκαν αναλυτικά στους πίνακες του κεφαλαίου 7.1.4., διαπιστώνουμε ότι η εταιρεία «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ», με εξαίρεση τη σύγκρισή της με μεμονωμένες επιχειρήσεις όπως η BRETAS και η OLYMP AE, και τον δείκτη ROS, με βάση τις προβλέψεις για τα έτη λειτουργίας της, υπερέρχει έναντι των ανταγωνιστών της. Ο βασικός λόγος αυτής της υπεροχής είναι το γεγονός της έλλειψης εξωτερικής χρηματοδότησης που υποθέτεται εξ' αρχής, καθώς στόχος είναι το κόστος επένδυσης να καλυφθεί από ιδιώτες επενδυτές και παραγωγούς.

12.2. Καθαρή Παρούσα Αξία

Η Καθαρή Παρούσα Αξία είναι η συνηθέστερη μέθοδος αξιολόγησης μιας επένδυσης. Στηρίζεται στην προεξόφληση των ταμειακών ροών που αποφέρει η επένδυση για n χρόνια. Ενοώντας τον υπολογισμό των ταμειακών ροών σε όρους παρόντος, δηλαδή την εύρεση της παρούσας αξίας τους.

Η Παρούσα Αξία κάθε ταμειακής ροής προσδιορίζεται από τον τύπο:

$$\text{Παρούσα Αξία Ταμειακής Ροής} = \frac{\text{Ταμειακή Ροή}}{(1-i)^t}$$

Όπου το « i » είναι το προεξοφλητικό επιτόκιο, δηλαδή η ελάχιστη απαιτούμενη απόδοση της επένδυσης. Συνηθίζεται να χρησιμοποιείται ως i το επιτόκιο αγοράς που δραστηριοποιείται η επιχείρηση. Ενώ « t » είναι το έτος στο οποίο συντελείται η Ταμειακή Ροή και η «Ταμειακή Ροή» είναι τα καθαρά έσοδα που έχουμε στο τέλος κάθε χρόνου της επένδυσης.

Η Καθαρή Παρούσα Αξία είναι επομένως το άθροισμα της παρούσας αξίας όλων των μελλοντικών ταμειακών ροών της επένδυσης, αφαιρώντας το αρχικό κόστος κεφαλαίου και δίνεται από τον τύπο:

$$NPV = CF_0 + \sum_{t=0}^n \frac{CF_t}{(1+r)^t}$$

Όπου, NPV η Καθαρά Παρούσα Αξία

CF_0 = Αρχικό Κόστος Επένδυσης

r = Επιτόκιο Προεξόφλησης

n = Τα χρόνια της επένδυσης

και CF_t = Οι μελλοντικές ταμειακές ροές

Το αποτέλεσμα της Καθαρής Παρούσας Αξίας αξιολογείται ως εξής:

- $NPV > 0$ → το επενδυτικό πρόγραμμα πρέπει να γίνει αποδεκτό.
- $NPV = 0$ → το επενδυτικό πρόγραμμα είναι οριακό.
- $NPV < 0$ → το επενδυτικό πρόγραμμα δεν πρέπει να γίνει αποδεκτό.

Επιλέχθηκε για την περίπτωση της «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» να προεξοφληθούν οι ταμειακές ροές της επένδυσης για 5 χρόνια με 5 διαφορετικά επιτόκια, για να δούμε την έκθεσή της σε κάθε ενδεχόμενο χρηματοοικονομικό κίνδυνο.

Πίνακας 12.2. Καθαρά Παρούσα Αξία με βάση διαφορετικά επιτόκια προεξόφλησης	
Επιτόκιο Προεξόφλησης	Καθαρή Παρούσα Αξία
8%	140.447,00 €
10%	105.566,63 €
15%	33.423,73 €
20%	-21.680,10 €
25%	-63.983,66 €

Από τα παραπάνω βλέπουμε ότι μόνο στην περίπτωση, που το επιτόκιο, με το οποίο θα προεξοφληθούν οι ταμειακές ροές, φτάσει κοντά ή πάνω από το 20%, η Καθαρή Παρούσα Αξία γίνεται αρνητική, οπότε και αποκλείουμε την επένδυση.

Σε όλα τα άλλα ενδεχόμενα η ΚΠΑ είναι θετική και η επένδυση της κρίνεται ως άξια να επιχειρηθεί από τον επενδυτή.

Για να γίνει απολύτως κατανοητό, το να φθάσει να εξοφλούνται οι ταμειακές ροές με επιτόκιο προεξόφλησης άνω του 20% υποδηλώνει μια καταρρέουσα οικονομία που δραστηριοποιείται η επιχείρηση, με τεράστιο πληθωρισμό, που μειώνει την αξία του χρήματος. Στην Ελλάδα ένα τέτοιο ενδεχόμενο, προς το παρόν, αποκλείεται.

12.3. Βαθμός Εσωτερικής Απόδοσης (IRR)

Ως βαθμό εσωτερικής απόδοσης, καλούμε την τιμή εκείνη, που το επιτόκιο προεξόφλησης με το οποίο προεξοφλούμε τις μελλοντικές ταμειακές ροές της επένδυσης, μηδενίζει την

Καθαρή Παρούσα Αξία της και συνηθίζεται να συγκρίνεται με τα επιτόκια της αγοράς που ισχύουν εκείνη την περίοδο ή με τον θεμιτό κίνδυνο που θέλει να αναλάβει ο κάθε επενδυτής. Όσο μεγαλύτερος είναι ο Εσωτερικός Βαθμός Απόδοσης της επένδυσης από τα επιτόκια/κίνδυνο που συγκρίνεται, τόσο μεγαλύτερη αξία έχει για τον επενδυτή. Καθώς επίσης δείχνει και πόσο ασφαλής παραμένει η επένδυση σε αυξομειώσεις του χρηματοοικονομικού περιβάλλοντος.

Ο εσωτερικός βαθμός της επιχείρησης «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» υπολογίστηκε στο 18%, με βάση τις μελλοντικές ταμειακές ροές της για τα επόμενα 5 χρόνια. Η τιμή του, που είναι πολύ υψηλή, δείχνει την αξία της επένδυσης και την αντοχή της σε χρηματοοικονομικούς κινδύνους.

Πίνακας 12.3. Υπολογισμός Βαθμού Εσωτερική Απόδοσης (IRR) της επένδυσης για τα επόμενα 5 χρόνια

		IRR
1^ο Έτος	-513.054,7	
2^ο Έτος	69.360,9	
3^ο Έτος	156.067,55	
4^ο Έτος	253.119	
5^ο Έτος	361.587,7	

18%

Αν η σύγκριση γίνει σε σχέση με τα επιτόκια της αγοράς που κυμαίνονται μεταξύ 6% και 8% τότε το IRR είναι κατά πολύ υψηλότερο και αξίζει να γίνει η επένδυση.

Σε περίπτωση όμως που κάποιος επενδυτής αντιλαμβάνεται μεγαλύτερο χρηματοοικονομικό κίνδυνο από το 18%, τότε η επένδυση κρίνεται ασύμφορη και δεν πρέπει να πραγματοποιηθεί.

12.4. Χρόνος Απόσβεσης Αρχικής Επένδυσης

Γενικά δεν θεωρείται από τις ορθολογικότερες μεθόδους αξιολόγησης επενδύσεων, όμως προτιμάται από πάρα πολλούς επενδυτές, που θέλουν να διαπιστώσουν πότε θα πάρουν πίσω το αρχικό κόστος.

Επομένως, η συγκεκριμένη μέθοδος μας δείχνει το χρονικό διάστημα που απαιτείται για να επανακτηθούν τα κεφάλαια που κατεβλήθησαν αρχικά. Στα πλεονεκτήματά της συγκαταλέγεται η απλοϊκότητα της και η ευκολία της, ενώ στα μειονεκτήματά της είναι το γεγονός ότι δεν λαμβάνει υπ' όψη της τη διαχρονική αξία του χρήματος.

Συγκρίνουμε την περίοδο επανείσπραξης του επενδυτικού προγράμματος με την απαιτούμενη μέγιστη χρονική περίοδο της επιχείρησης για την επένδυση. Εάν η περίοδος επανείσπραξης είναι μικρότερη ή ίση με την απαιτούμενη περίοδο, το επενδυτικό πρόγραμμα γίνεται δεκτό.

Η μέθοδος δίνει μια ένδειξη του κινδύνου και της ρευστότητας της επένδυσης. Όμως, δεν λαμβάνει υπόψη τις καθαρές ταμειακές ροές μετά την περίοδο επανείσπραξης, καθώς επίσης και το μέγεθος και τη διαχρονική αξία του χρήματος (δηλ. το χρόνο πραγματοποίησης των καθαρών ταμειακών ροών)

Το αρχικό κόστος κεφαλαίου της επένδυσης είναι 501.900 και ενσωματώνεται στο 1^ο έτος λειτουργίας. Έχουμε λοιπόν τις καθαρές ταμειακές ροές

Πίνακας 12.4. Ταμειακές Ροές επένδυσης σε 5 χρόνια

1 ^ο Έτος	-513.054,7
2 ^ο Έτος	69.360,9
3 ^ο Έτος	156.067,55
4 ^ο Έτος	253.119
5 ^ο Έτος	361.587,5

Και προχωρούμε στην πρόσθεση των ταμειακών ροών μέχρι να έχουμε θετικό αποτέλεσμα.

Πίνακας 12.5. Πρόσθεση ταμειακών ροών επένδυσης κατ' έτος

1 ^ο Έτος + 2 ^ο Έτος	-443.693,8 (Α)
(Α) + 3 ^ο Έτος	-287.626,25 (Β)
(Β) + 4 ^ο Έτος	- 34.507,25 (Γ)
(Γ) + 5 ^ο Έτος	327.080,25

Άρα θετικό αποτέλεσμα έχουμε κατά τη διάρκεια του 4^{ου} και 5^{ου} έτους, οπότε και αποσβένεται η αρχική αξία της επένδυσης.

Για να βρούμε επακριβώς και το μήνα που θα καλυφθεί το αρχικό κόστος επένδυσης, διαιρούμε το άθροισμα ((Γ) + 5^ο Έτος) με την ταμειακή ροή του 5^{ου} Έτους, πολλαπλασιάζοντας ταυτόχρονα με το 12, όσοι και οι μήνες κάθε έτους. Στη συνέχεια αφαιρούμε το αποτέλεσμα από το 12 και βρίσκουμε το μήνα, μέσα στον οποίο το αρχικό κόστος θα έχει καλυφθεί. Κάνοντας τις πράξεις έχουμε:

$$(327.080,25/361.587,5)*12 = 9,04, \text{ και } 12 - 9,04 = 2,96$$

Πίνακας 12.6. Αριθμητικός συμβολισμός μηνών

Συμβολικά Αριθμημένος	Μήνας
2 ^{ος}	Φεβρουάριος
3 ^{ος}	Μάρτιος

Άρα οι ταμειακές ροές θα έχουν καλύψει το αρχικό κόστος κατά το τέλος του μήνα Φεβρουαρίου προς τις αρχές Μαρτίου του 5^{ου} Έτους.

Με βάση τους στρατηγικούς στόχους που έχουν τεθεί από την έναρξη της λειτουργίας στο κεφάλαιο 9.8. και θέτουν ως προϋπόθεση εκτέλεσης των εργασιών την απόσβεση του αρχικού κεφαλαίου σε 5 έτη, γίνεται κατανοητό ότι βάσει προβλέψεων η επιχείρηση καλύπτει τον στρατηγικό στόχο.

Κεφάλαιο 13. Ευαισθησία της Καθαρής Παρούσας Αξίας

Η Καθαρή Παρούσα Αξία κάθε επένδυσης επηρεάζεται από ένα πλήθος παραμέτρων που την καθορίζουν (κόστη, πωλήσεις, τιμές προϊόντων/ πρώτων υλών κ.α.). Σκοπός του αξιολογητή και του επενδυτή είναι να εντοπίσει και να προβλέψει σε ποιες εξ' αυτών τις μεταβολές η Καθαρή Παρούσα Αξία δείχνει μεγαλύτερη ευαισθησία, ώστε να διαγνώσει τις πιθανότητες η NPV να έχει αρνητική τιμή.

13.1. Παράμετροι Επένδυσης

Στην περίπτωση της «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» προχωρήσαμε στην επεξεργασία 19 κρίσιμων παραγόντων που επηρεάζουν την τελική τιμή της Καθαρής Παρούσας Αξίας, προσπαθώντας να διαπιστώσουμε σε ποιών τις μεταβολές η NPV της επένδυσης επιδεικνύει μεγαλύτερη ευαισθησία.

Για την κάθε παράμετρο επιλέξαμε την πιθανότητα ποσοστιαίας μεταβολής της τιμής της μεταξύ -20% και 20%, ενώ η Καθαρά Παρούσα Αξία μετρήθηκε με επιτόκιο προεξόφλησης 10%.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονιστεί ότι παρόλο που η Καθαρά Παρούσα Αξία είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη σε μεταβολές του κόστους των Α' Υλών (περίπου 75% του κόστους πωληθέντων) και του Αρχικού Κόστους της επένδυσης (20% περίπου των συνολικών εκροών της επένδυσης σε βάθος 5ετίας), δεν κρίθηκε σκόπιμο να εξεταστούν τα δεδομένα, καθώς στην πρώτη περίπτωση διαχρονικά οι τιμές των πρώτων υλών βαίνουν συνεχώς μειούμενες (όπως σχολιάστηκε στο κεφάλαιο 10.8. και συγκεκριμένα πριν τον πίνακα 10.21.) ενώ στην περίπτωση του αρχικού κόστους ήδη οι τιμές κοστολόγησης αφορούν νέα μηχανήματα σε τρέχουσες τιμές, άρα και η πιθανότητα αύξησης τους είναι ελάχιστη έως μηδαμινή.

Αναλυτικοί πίνακες με τις νέες τιμές των παραμέτρων, τις επιπτώσεις στην τιμή της Καθαρής Παρούσας Αξίας, αλλά και των ποσοστιαίων μεταβολών της στο Παράρτημα της μελέτης.

Πίνακας 13.1. Ποσοστιαία μεταβολή της NPV, με επιτόκιο προεξόφλησης 10%, στις ποσοστιαίες μεταβολές των παραμέτρων

Ποσοστιαία μεταβολή τιμής παραμέτρου	Μαύρες Εσωτερικού 5 κιλών	Μαύρες Εσωτερικού 1 κιλού	Μαύρες Εσωτερικού 250 γραμμαρίων	Πράσινες Εσωτερικού 5 κιλών	Πράσινες Εσωτερικού 1 κιλού	Πράσινες Εσωτερικού 250 γραμμαρίων
-20%	-97,20%	-48,77%	-19,97%	-21,46%	-13,01%	-4,82%
-10%	-50,49%	-24,39%	-9,98%	-10,73%	-6,50%	-2,41%
0	0,00	0	0	0	0	0
10%	50,49%	24,39%	9,98%	10,73%	6,50%	2,41%
20%	97,20%	48,77%	19,97%	21,46%	13,01%	4,82%

Πίνακας 13.2. Ποσοστιαία μεταβολή της NPV, με επιτόκιο προεξόφλησης 10%, στις ποσοστιαίες μεταβολές των παραμέτρων (β)

Ποσοστιαία μεταβολή τιμής παραμέτρου	Μαύρες Εξωτερικού 5 κιλών	Μαύρες Εξωτερικού 1 κιλού	Μαύρες Εξωτερικού 250 γραμμαρίων	Πράσινες Εξωτερικού 5 κιλών	Πράσινες Εξωτερικού 1 κιλού	Πράσινες Εξωτερικού 250 γραμμαρίων
-20%	-273,71%	-144,44%	-60,08%	-65,65%	-37,83%	-13,96%
-10%	-136,86%	-72,22%	-30,04%	-32,82%	-18,92%	-6,98%
0	0	0	0	0	0	0
10%	136,86%	72,22%	30,04%	32,82%	18,92%	6,98%
20%	273,71%	144,44%	60,08%	65,65%	37,83%	13,96%

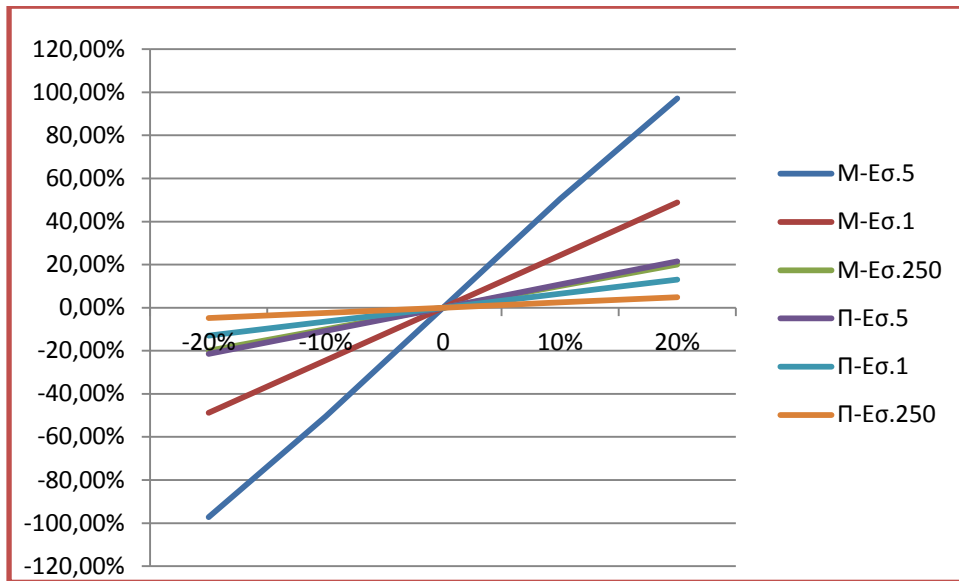
Πίνακας 13.3. Ποσοστιαία μεταβολή της NPV, με επιτόκιο προεξόφλησης 10%, στις ποσοστιαίες μεταβολές των παραμέτρων (γ)

Ποσοστιαία μεταβολή τιμής παραμέτρου	Πωλήσεις Εσωτερικού	Πωλήσεις Εξωτερικού	Πωλήσεις «Χύμα»	Ενέργεια
-20%	-27,61%	-153,70%	-1,91%	8,91%
-10%	-13,85%	-77,55%	-0,96%	4,45%
0	0	0	0	0
10%	14,00%	78,97%	0,97%	-4,45%
20%	28,13%	159,39%	1,95%	-8,91%

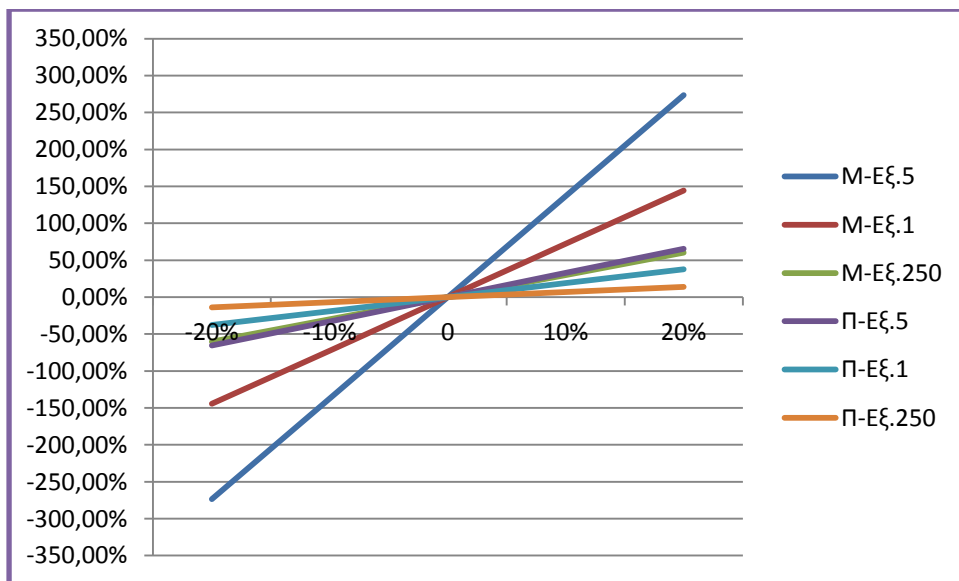
Πίνακας 13.4. Ποσοστιαία μεταβολή της NPV, με επιτόκιο προεξόφλησης 10%, στις ποσοστιαίες μεταβολές των παραμέτρων (δ)

Ποσοστιαία μεταβολή τιμής παραμέτρου	Γυάλινα δοχεία	Πλαστικά δοχεία	Τσίγκινα δοχεία
-20%	16,25%	7,32%	8,45%
-10%	8,12%	3,66%	4,06%
0	0	0	0
10%	-8,12%	-3,66%	-4,06%
20%	-16,25%	-7,32%	-8,12%

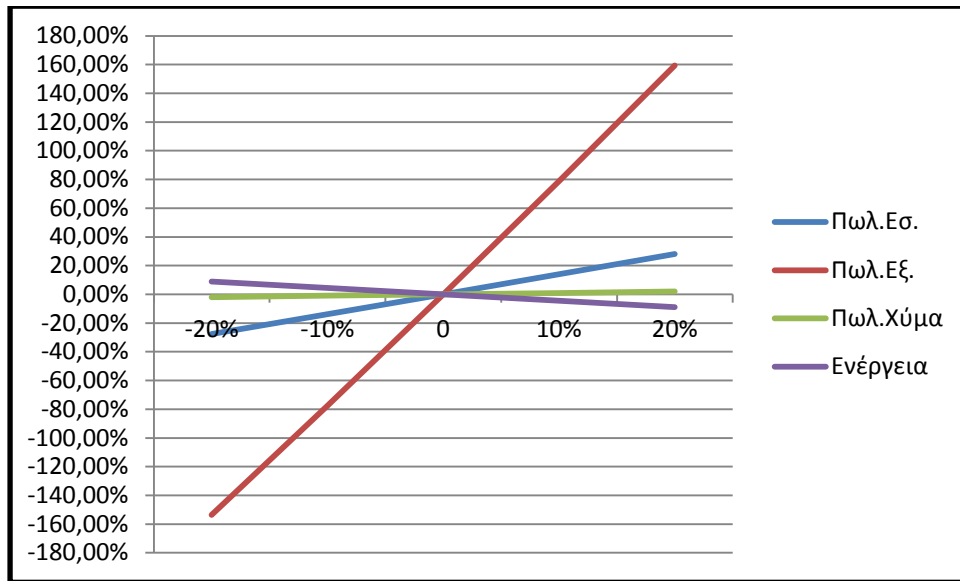
Διάγραμμα 13.1. Διαγραμματική απεικόνιση της μεταβολής της NPV στις ποσοστιαίες μεταβολές των τιμών των παραμέτρων του πίνακα 13.1.



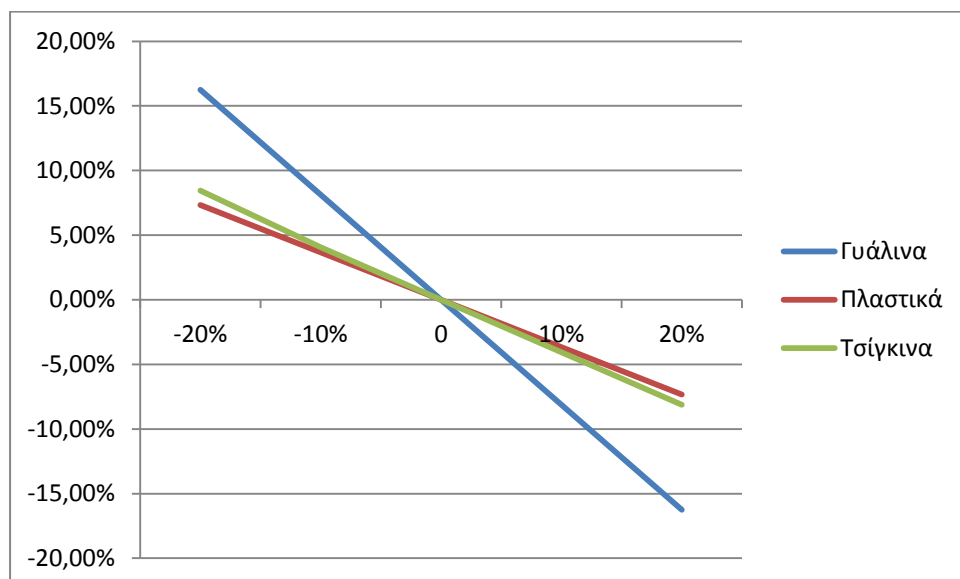
Διάγραμμα 13.2. Διαγραμματική απεικόνιση της μεταβολής της NPV στις ποσοστιαίες μεταβολές των τιμών των παραμέτρων του πίνακα 13.2.



Διάγραμμα 13.3. Διαγραμματική απεικόνιση της μεταβολής της NPV στις ποσοστιαίες μεταβολές των τιμών των παραμέτρων του πίνακα 13.3.



Διάγραμμα 13.4. Διαγραμματική απεικόνιση της μεταβολής της NPV στις ποσοστιαίες μεταβολές των τιμών των παραμέτρων του πίνακα 13.4.

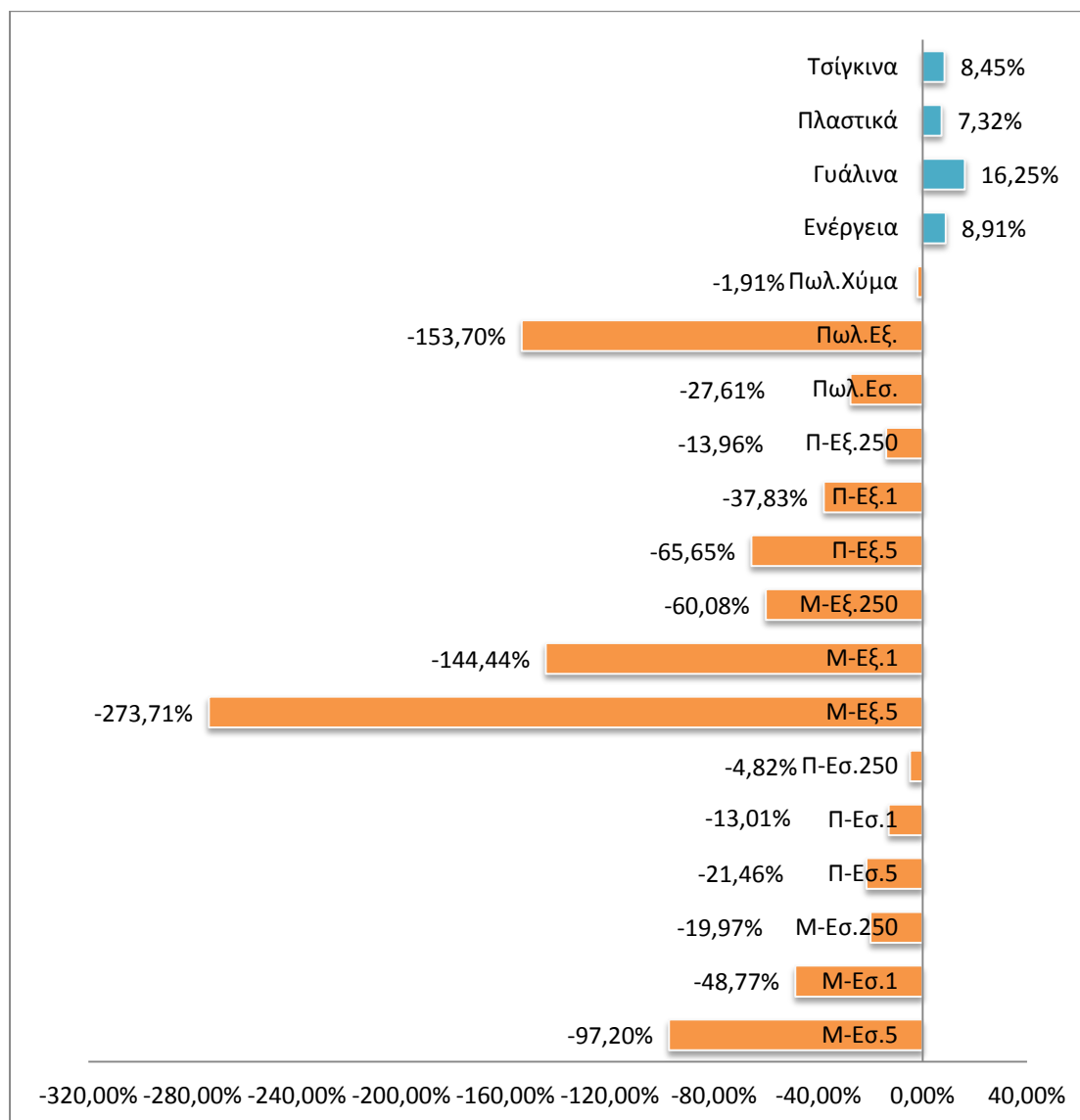


13.2. Οι σημαντικότερες παράμετροι επηρεασμού της NPV

Από την απλή παρατήρηση των αριθμητικών δεδομένων της μεταβολής της NPV στις επιμέρους μεταβολές των παραμέτρων είναι εύκολο να εξαχθεί το συμπέρασμα πως κάποια στοιχεία την επηρεάζουν περισσότερο και άλλα λιγότερο.

Στο παρακάτω διάγραμμα γίνεται ευκρινές πόσο ευαίσθητη είναι η Καθαρή Παρούσα Αξία όταν οι κυριότερες 19 παράμετροι υποστούν μείωση κατά 20% στην αρχική τους τιμή.

Διάγραμμα 13.5. Ποσοστιαία μεταβολή της NPV σε μείωση 20% της τιμής των επιμέρους παραμέτρων



Θεωρώντας το 40% ως το κατώτατο όριο του αποδεκτού ποσοστού ευαισθησίας της τιμής της Καθαρής παρούσας Αξίας, διαπιστώνουμε ότι ο επενδυτής/ αξιολογητής θα πρέπει να εστιάσει ιδιαίτερα την προσοχή του στις εξής παραμέτρους:

1. Στην τιμή των μαύρων ελιών των 5 κιλών που θα πωληθούν στο εσωτερικό
2. Στην τιμή των μαύρων ελιών του 1 κιλού που θα πωληθούν στο εσωτερικό
3. Στην τιμή των μαύρων ελιών των 5 κιλών που θα πωληθούν στο εξωτερικό
4. Στην τιμή των μαύρων ελιών του 1 κιλών που θα πωληθούν στο εξωτερικό
5. Στην τιμή των μαύρων ελιών των 250 γραμμαρίων που θα πωληθούν στο εξωτερικό
6. Στην τιμή των πράσινων ελιών των 5 κιλών που θα πωληθούν στο εξωτερικό και
7. Στην πρόβλεψη των συνολικών πωλήσεων στο εξωτερικό

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η Ελλάδα διάγει τη μεγαλύτερη ύφεση της ιστορίας της από τη δεκαετία του 50 και η διαχρονικότητά της, πέντε συναπτά έτη, που είναι παγκόσμιο αρνητικό ρεκόρ για χώρα του Δυτικού Πολιτισμού, μόνο ως κακό σημάδι μπορεί να εκληφθεί. Τα μέτρα δημοσιονομικής λιτότητας ή σταθερότητας κατ' άλλους, που θα εφαρμοστούν στη χώρα μας για την επόμενη 4ετία, είναι βέβαιο ότι θα διαιωνίσουν την ύφεση και θα μειώσουν περαιτέρω το βιοτικό επίπεδο του λαού μας.

Μέσα σε αυτό το «μαύρο σκοτάδι» που προβάλλει πάνω από την ελληνική οικονομία, η απάντηση είναι μόνο μια. Η στροφή εκεί που υπερέχουμε, εκεί που η κουλτούρα και οι πολιτιστικές, φυλετικές μας παραδόσεις όρισαν. Στην πρωτογενή παραγωγή και στη συνέχεια στην εκβιομηχάνισή της.

Η Ήπειρος παραδοσιακά φημιζόταν για την κτηνοτροφία της, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και την ελιά της, ενώ σήμερα εξακολουθεί να είναι από τις περιοχές που αντέχουν στην κρίση και οι βιομηχανίες της συνεχίζουν τη λειτουργία τους και τις εξαγωγές τους.

Με τις γνώσεις χρόνων του γηγενή πληθυσμού και την όλο και μαζικότερη απαγκίστρωση των νέων από τον τριτογενή τομέα, μπορεί να αποτελέσει τον πυρήνα της άνθισης της ελληνικής παραγωγής και βιομηχανίας, όπως έπραξε και τη δεκαετία του 60 και του 70, όταν και κυριαρχούσε στις ελληνικές και ξένες αγορές με τα γαλακτοκομικά κυρίως προϊόντα της.

Με αυτό το στόχο, η παρούσα μελέτη κατέδειξε, ότι το εγχείρημα να δημιουργηθεί μια μονάδα μεταποίησης και τυποποίησης επιτραπέζιας ελιάς, δεν φαντάζει τόσο δύσκολο, αν βρεθούν άνθρωποι που δεν θα φοβηθούν να επενδύσουν. Το αντίθετο. Μπορεί να χτιστεί μια επιχείρηση πρότυπο, δημιουργώντας άριστα, ποιοτικά προϊόντα που θα βρουν πρόσφορο έδαφος τόσο στην εγχώρια, όσο και στην αγορά εξωτερικού, αρκεί να αμβλυνθούν οι αγκυλώσεις των Ελλήνων σχετικά με την άμεση κερδοφορία και τη απόσβεση του κεφαλαίου τους.

Οι προοπτικές ειδικά στη διεθνή αγορά φαντάζουν ιδανικές, με την ταχεία ανάπτυξη πολλών χωρών όπως η Ρωσία, η Σαουδική Αραβία, το Ιράν, η Κίνα και η Αυστραλία που η ζήτηση των ελληνικών ποικιλιών, ξεπερνά πολλές φορές την ίδια την προσφορά.

Η πολιτεία έχοντας αναγνωρίσει τη σημαντικότητα της επιτραπέζιας ελιάς, από το 2006 όταν και καθιερώθηκε η χρονιά του «ελαιολάδου και της ελιάς», έχει προβεί σε αρκετές ενέργειες προς στήριξη των ελληνικών επιχειρήσεων, των παραγωγών αλλά και των νέων επενδυτών.

Αναμφισβήτητα λοιπόν, η ελιά είναι παράγοντας πλούτου και ευημερίας. Όχι μόνο γιατί είναι μαζί με το ελαιόλαδο και τη φέτα, το μεγαλύτερο σε όγκο εξαγωγίμο προϊόν, αλλά γιατί θρέφει και ένα μεγάλο μέρος του ενεργού πληθυσμού.

Η Ήπειρος έχει τους ανθρώπους, τη γνώση, τις υποδομές και το μεράκι να μεγαλουργήσει και σε αυτό τον τομέα. Με αυτή την πεποίθηση ευελπιστώ ότι σε λίγους μήνες, ή έστω χρόνια, από σήμερα, θα είναι πραγματικότητα μια «ΕΛ-ΑΡΤ-ΙΑ» μονάδα και ένα άρτιο προϊόν που θα κάνει περήφανους όλους τους Ηπειρώτες και τους Έλληνες.

ΒΙΒΛΙΟΦΡΑΦΙΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Αλυγιζάκης Μ. (1982), Επεξεργασία και κονσερβοποίηση της επιτραπέζιας ελιάς, Εκδόσεις Ν. Μαυρομάτης και ΣΙΑ ΕΠΕ

Αρβανιτογιάννης Ι., Σάνδρου Δ., Κούρτης Λ., (2001) Ασφάλεια Τροφίμων: Εφαρμογή της Ανάλυσης Επικινδυνότητας και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες Τροφίμων και Ποτών, Εκδόσεις University Studio Press

Αρβανιτογιάννης Ι., (2000), ISO 9000 και ISO 14000 – Παρουσίαση και Ανάλυση Προτύπων Διασφάλισης Ποιότητας και Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, Προσαρμογή στη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών, University Studio Press, Θεσσαλονίκη

Αυλωνίτης Γ., Παπασταθοπούλου Π., (2004), Αποτελεσματική Διαχείριση Χαρτοφυλακίου Προϊόντων και Υπηρεσιών, Εκδόσεις Σταμούλη

Βασιλείου Δ., Ηρειώτης Η., (2008), Χρηματοοικονομική Διοίκηση, Εκδόσεις Rosili

Γκίκας Δ., (2007), Χρηματοοικονομική Λογιστική, Β' Έκδοση, Εκδόσεις Μπένου

Θέριος Ι., (2005), Ελαιοκομία, Εκδόσεις Γαρταγάνη, 1^η Έκδοση

Θεοδωρακόπουλος Ν., (2008), Η Ελιά, Εκδόσεις Σπάρτη

Ζώης Κ., Γαρουφάλης Κ., (2008), Οικονομικός Προγραμματισμός Επιχειρήσεων, Εκδόσεις Σύγχρονη Εκδοτική

Ζαμπετάκης Ι, Καραντώνης Χ., Κιρκίλλης Χ., Παντέλογλου Α., Στασινός Σ., Θεοχάρης Σ., (2011), Νομοθεσία Τροφίμων και Διατροφικοί Κίνδυνοι, Εκδόσεις Σταμούλη

Καλογρίδου Β., (1999), Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για τις Επιχειρήσεις Τροφίμων, Θεσσαλονίκη

Καμενίδης Χρήστος, (2004), Αγροτικό Μάρκετινγκ, Θεσσαλονίκη

Κυριτσάκης Α. (2007), Ελαιόλαδο, Συμβατικό & Βιολογικό, Βρώσιμη Ελιά & Πάστα Ελιάς, Εκδόσεις Αγρότυπος Α.Ε.

Κυριτσάκης Α., Μαρκάκης Π., (1978), Η Επιτραπέζια Ελιά και η Επεξεργασία της, Νέα Αγροτική Επιθεώρηση

Κωστελένος Γεώργιος Δ., (2012), Στοιχεία Ελαιοκομίας, Ιδιωτική Έκδοση

Λαζαρίδου Σ., (2007), Η Νέα Κοινή Αγροτική Πολιτική και η Ελλάδα, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης

Μάλλιαρης Π., (2001), Εισαγωγής στο Μάρκετινγκ, Εκδόσεις Σταμούλη

Μπαλατσούρας Γ., (1994), Η Επιτραπέζια Ελιά (Χημική Σύσταση, Επεξεργασία, Εμπορικοί Τύποι, Εμπορία), Εκδόσεις Πελεκάνος

Μπαλατσούρας Γ., (1995), Το Ελαιόδεντρο, Εκδόσεις Πελεκάνος

Μπαλατσούρας Γ., (2006), Μικροβιολογία Τροφίμων, Εκδόσεις Έμβρυο

Μπόσκου Δ., (2004), Χημεία Τροφίμων, Τέταρτη Έκδοση, Εκδόσεις Γαρταγάνη, Θεσσαλονίκη

Παπαβασιλείου Ν., Μπάλτας Γ., (2003), Μάρκετινγκ Λιανικού και Χονδρικού Εμπορίου, Εκδόσεις Rosili

Παπαδάκης Β., (2007), Στρατηγική των Επιχειρήσεων: Ελληνική και Διεθνής Εμπειρία, 5^η Έκδοση, Εκδόσεις Μπένου

Παπαμιχαήλ – Μπαλατσούρα Β., (1972), Σύσταση ελαιοκάρπου κατά τη Διαδικασία Ζύμωσης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Πατέστης Ι., (2009), Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών, Εκδόσεις Σταμούλη

Ποντίκης Κ., (1992), Ελαιοκομία, Εκδόσεις Σταμούλη

Ποντίκης Κ., (2000), Ειδική Δενδροκομία και Ελαιοκομία, Εκδόσεις Σταμούλη

Σημαντηράκης Β., Λυκούδη Μ., (2005), Ελαία ή Καλλιστέφανος, Εκδόσεις Έφεσος

Σταύρου Τ., (2001), Ελιά: Η Βιογραφία ενός Δένδρου, μια Ασυνήθιστη Ιστορία, Εκδόσεις ΗΛΙΒΑΤΟΝ

Τζουραμάνη Ε., Μάττας Κ, Φωτόπουλος Χ.,(1999) Επιτραπέζιες Ελιές: Τα Μεσογειακά Προϊόντα ως Ελληνικά Προϊόντα και το Μέλλον των Μηχανισμών Στήριξής τους, ΕΘΙΑΓΕ

Τόλιος Γ., (2008), ΚΑΠ και Μεσογειακά Προϊόντα

Τσακνής Γ., (2009), Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων HACCP, ISO 9000:22000, Εκδόσεις Παπασωτηρίου

Τσουκαλάς Σ., (2010), Λογιστική Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας, Εκδόσεις Στοχαστής

Ψιλάκης Ν., (2003), Ελαίας Στέφανος, Εκδόσεις Καρμανώρ

Ψιλάκη Μ., Ψιλάκη Ν., Καστανάς Η., (2003), Ο Πολιτισμός της Ελιάς, Εκδόσεις Καρμανώρ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, (2002), «Ο τομέας του ελαιολάδου και στην Ευρωπαϊκή Ένωση»

Δελτίο της Γενικής Γεωργίας, (2006), «Μεταρρύθμιση στον τομέα του ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς»

Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, Γενικό Χημείο του Κράτους

Τράπεζα Πειραιώς, (2011), Κλαδική Μελέτη: Ελιά και Ελαιολάδο

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, Πρόγραμμα Αγροτική Ανάπτυξης 2007-2013, ΚΑΠ

Κρατικός Προϋπολογισμός 2013, Προσχέδιο

Ελληνική Πρεσβεία Σόφιας, Η Ελληνική παρουσία της Επιτραπέζιας Ελιάς στη Βουλγαρία

Ελληνική Πρεσβεία Ιράν, Εισαγωγές

Ελληνικό Προξενείο Νέας Υόρκης, Η Αγορά της Επιτραπέζιας Ελιάς στις ΗΠΑ

Ελληνική Πρεσβεία Νότιας Αφρικής, Εισαγωγές Επιτραπέζιας Ελιάς

Ελληνική Πρεσβεία Ισραήλ, Ο Κλάδος της Επιτραπέζιας Ελιάς

Ελληνική Πρεσβεία Αυστραλίας, Ελιά και Ελαιόλαδα στην Αυστραλία

Ελληνικό Υπουργείο Εξωτερικών, Η Επιτραπέζια Ελιά στις χώρες του Εξωτερικού

ICAP, Η Ελλάδα σε αριθμούς, 2011

ICAP, Κλαδική Μελέτη για Επιτραπέζιες Ελιές 2011

ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005

ΕΛΟΤ EN ISO 9001

ΞΕΝΗ

Adams M.R. , Moss M.O., (2000), Food Microbiology

Balatsouras G.D., (1990), The Table Olive Industry in Greece, Edition of Institute of Fats and Oils, Sevilla

Brenes M., Romero C., De Castro A., (2004), Combined Fermentation and Evaporation Processes for Treatment of Washwaters from Spanish Style Green Olive Processing, Journal of Chemical Technology and Biotechnology.

Boskou D., (1996), Olive Oil, Chemistry and Technology

Bourquelot E., Vintilesco J., (1908), Oleuropein: A New Glucoside from Olea Europea

Del Fabro A., (2009), Η Ελιά: Ποικιλία – Καλλιέργεια – Προϊόντα, Εκδόσεις Ψύχαλος

Doutsias G., (2000), Greek Table Olives,

Fernandez A.G., (1997), Table Olive Production and Processing

Fernandez, M. Diez, T. (1971), The Olive, edited by Hulme A.C., Academic Press, Great Britain

Fooks R., (1992), The Book of Olive tree, Εκδόσεις Ψυχάλου

Frazier P., Westhoff, (1995), Food Microbiology

Hayes P.R., Forsythe S.J. , (1998), Food hygiene, Microbiology and HACCP, Aspen Publisher Inc., US.

Idrissi L., Rahmani M., Souzi A., (2004), Industrial Scale Biological Debittering of Table Olives, OLIVAE

Polese J. Marie, (2003), Η Καλλιέργεια των Ελαιοδέντρων, Εκδόσεις Βασδέκης

Semos A. Kontogeorgos, A., (2007), HACCP Implementation in Northern Greece: Food Companies' Perception of Costs and Benefits, British Food Journal

Servili M., Baldiotti M., Miniati E., Montedoro, (1999) High Performance Liquid Chromatography Evaluation of Phenols in Olive Fruit, Virgin Olive Oil.

Visioli F., Poli A., Galli C., (2002), Biological Activities and metabolic fate of olive oil phenols

Wheelen T.L., Hunger D., (2008), Strategic Management and Business Policy, Prentice Hall

TDC Olive, (2005), Εγκυκλοπαίδεια Ελιάς: Διατροφικά Χαρακτηριστικά του Ελαιολάδου και της Βρώσιμης Ελιάς

ΧΩΡΙΣ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ

«Η Ελιά και το Λάδι στο χώρο και το χρόνο», Πρακτικά Συμποσίου, Κέντρο Έρευνας της Ελληνικής Λαογραφίας, Αθήνα

«Η Ελιά και το Λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα», Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου, Κέντρο Έρευνας της Ελληνικής Λαογραφίας, Αθήνα

«Ηπειρώτικο Καλάθι 2010», Έκθεση- Μελέτη, Περιφέρεια Ηπείρου, 2011

«Οι προοπτικές της Ηπείρου, 2007 - 2013», Έκθεση – Μελέτη, Οικονομικό Επιμελητήριο Ηπείρου

Εγκυκλοπαίδεια «Δομή»

Ενημερωτικό φυλλάδιο του ΕΑΣ Χαλκιδικής

Ενημερωτικό φυλλάδιο του ΕΑΣ Μεσσήρας

«Οδηγός Συστημάτων Ποιότητας στην Ελιά και στο Ελαιόλαδο», ΚΕΤΑ – ΠΕΣΕ

«Οδηγός Καλλιέργειας – Συγκομιδής – Συντήρησης – Αποθήκευσης και Διάθεσης ελιών», (2007), ΠΕΜΕΤΕ

«Μέλη κλάδου», (2011), ΠΕΜΕΤΕ

Codex Alimentarius

«Επεξεργασίας της Επιτραπέζιας Ελιάς: Ποικιλίες – Συλλογή – Επιλογή – Παρασκευή – Συντήρηση», Εκδόσεις Καλλιεργητής

«Όλα για την Ελιά και το Ελαιόλαδο», Εκδόσεις Καλλιεργητής

«Η εξέλιξη των τιμών της Επιτραπέζιας Ελιάς», (2011), Περιοδικό «Τ&Π»

Περιοδικά - Δημοσιεύσεις

«Ελιά και Ελαιόλαδο», 11-12/2011, τ.78

«Αγρόκτημα», 2/2012, τ. 88

«Ελαιώνας», 5/2007, τ.1

«Food Report», 6/2012 ετήσια έκδοση

«Αγροτύπος», 2/2102, τ.114

«Ελαιοκόσμος», 7-8/2010, τ.19

«Ελαιοτύπος», 2010, Η νέα ΚΑΠ, Έκδοση Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης

«Ο Ελαιοκομικός τομέας στην Ελλάδα: Ατενίζοντας το 2020», Δρ. Κωνσταντίνος Κουρουράζκης, ΕΘΙΑΓΕ

«Life Focus», Ορθή Πρακτική για Βελτίωση της Παραγωγής και της Επεξεργασίας Ελιάς, Έκδοση Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Περιβάλλοντος

ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

<http://www.efet.gr>

<http://eur-lex.europa.eu>

<http://www.foodstandard.gr>

<http://www.fao.org>

<http://www.elies-ladikalamatiano.gr>

<http://www.internationaloliveoil.org>

<http://www.olivenews.gr>

<http://www.agronews.gr>

<http://agrocert.gr>

<http://www.foodcare.gr>

<http://agora.mfa.gr/>

<http://www.codexalimentarius.org/>

<http://www.imf.org/external/index.htm>

<http://www.bankofgreece.gr/Pages/default.aspx>

<http://www.statistics.gr/portal/page/portal/ESYE>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Πίνακας 1. Δείκτες κερδοφορίας επιχειρήσεων επεξεργασίας - τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών (2005-2009)						
Επωνυμία	2005	2006	2007	2008	2009	ΜΟΔ
Περιθώριο Μικτού Κέρδους (%)						
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ OLYMP A.E.	14,64	15,09	14,72	17,32	14,83	15,32
ΔΕΑΣ Α.Ε.	16,17	9,39	13,55	12,65	11,60	12,67
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	6,33	7,18	5,90	5,85	6,02	6,26
MACOLIVE Α.Ε. (1)	-	0,09	9,08	12,27	-21,06	0,10
BRETAS Ε.Π.Ε.	16,06	16,13	12,83	12,41	11,18	13,72
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	10,69	10,91	8,03	7,12	9,56	9,26
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	10,59	9,44	8,48	9,72	7,51	9,15
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	9,16	8,07	8,45	8,93	9,00	8,72
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	14,07	11,42	17,93	14,23	14,93	14,52
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.	17,95	19,74	26,20	25,35	7,60	19,37
Ομάδα 10	12,85	10,74	12,52	12,59	7,12	11,16
Ομάδα 33	12,55	13,55	15,06	14,22	13,22	13,72
Περιθώριο Λειτουργικού Κέρδους (%)						
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ OLYMP A.E.	8,30	7,03	6,51	7,20	3,22	6,45
ΔΕΑΣ Α.Ε.	3,07	-0,45	4,18	1,64	1,23	1,93
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	3,00	2,95	3,13	3,09	2,99	3,03
MACOLIVE Α.Ε. (1)	-	-57,14	3,00	5,63	-27,84	-19,09

BRETAS Ε.Π.Ε.	13,11	13,40	10,46	9,56	7,93	10,89
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	2,33	2,11	-0,02	-0,54	-0,13	0,75
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	1,02	1,48	1,65	2,06	1,58	1,56
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	1,83	0,59	0,35	0,54	0,51	0,76
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	-0,18	0,27	5,63	4,01	3,85	2,72
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.	2,77	1,01	3,04	2,32	3,02	2,43
Ομάδα 10	3,92	-2,88	3,79	3,55	-0,36	1,60
Ομάδα 33	1,54	-0,08	2,05	0,97	-0,03	0,89
Περιθώριο Καθαρού Κέρδους (%)						
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΟΛΥΜΠ Α.Ε.	7,43	6,80	6,46	5,88	4,78	6,27
ΔΕΑΣ Α.Ε.	4,66	0,03	4,94	1,57	2,34	2,71
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	3,02	2,15	2,64	2,53	2,49	2,57
MACOLIVE Α.Ε. (1)	-	-57,69	1,58	0,42	-32,43	-22,03
BRETAS Ε.Π.Ε.	12,60	12,89	9,97	9,00	7,41	10,37
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	6,97	3,37	2,04	0,88	0,99	2,85
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	2,08	1,70	1,36	1,24	0,26	1,33
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	1,64	0,64	0,89	1,09	1,23	1,10
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	1,66	1,18	10,21	5,02	4,26	4,47
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.	3,12	1,46	3,08	2,46	1,65	2,36
Ομάδα 10	4,80	-2,75	4,32	3,01	-0,70	1,74
Ομάδα 33	2,09	-0,85	2,28	1,27	0,24	1,01

Περιθώριο Καθαρού Κέρδους ΕΒΙΤΔΑ (%)						
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ OLYMP A.E.	12,81	11,91	12,11	15,12	10,79	12,54
ΔΕΑΣ Α.Ε.	11,06	7,14	11,92	10,81	14,53	11,09
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	3,00	2,95	3,13	3,58	5,35	3,60
MACOLIVE Α.Ε.	-	-57,14	3,00	7,52	-26,03	-18,16
BRETAS Ε.Π.Ε.	17,38	17,00	13,61	12,97	11,42	14,47
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	12,70	12,54	6,51	5,19	5,86	8,56
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	6,47	6,89	6,07	7,65	7,33	6,88
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	6,07	4,93	5,10	6,07	5,47	5,53
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	5,36	5,03	10,06	9,02	8,51	7,60
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.	4,47	2,89	5,10	4,39	5,40	4,45
Ομάδα 10	8,81	1,41	7,66	8,23	4,86	6,20
Ομάδα 33	7,21	5,64	8,49	8,20	6,76	7,26
ΜΟΔ: Μέσος Όρος Δεικτών						
Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP Group Α.Ε.						

Πίνακας 7.2. Δείκτες αποδοτικότητας επιχειρήσεων επεξεργασίας - τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών

Επωνυμία	2005	2006	2007	2008	2009	ΜΟΔ
Αποδοτικότητα Ιδίων Κεφαλαίων (%)						
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ OLYMP A.E.	14,77	10,82	11,22	10,56	8,14	11,10
ΔΕΑΣ Α.Ε.	7,94	0,07	11,43	4,16	4,22	5,56
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	6,86	5,90	10,09	8,93	8,23	8,00

MACOLIVE A.E. (1)	-	-0,30	2,30	0,91	-88,84	-21,49
BRETAS E.Π.E.	31,34	34,36	28,69	31,69	22,86	29,79
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	20,74	9,55	7,38	3,73	4,18	9,12
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	12,65	12,49	12,93	7,38	0,95	9,28
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	6,54	2,62	2,97	3,86	3,36	3,87
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	2,48	1,82	13,64	6,35	5,43	5,94
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.	-	-	-	-	-	-
Ομάδα 10	12,91	8,59	11,18	8,62	-3,50	7,56
Ομάδα 33	6,61	6,19	6,81	2,43	-4,18	3,57

ΜΟΔ: Μέσος Όρος Δεικτών

1. Ιδρύθηκε το 2005. Η διαχειριστική χρήση του 2006 αφορά την περίοδο 06/06/2005-31/12/2006.

Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP Group A.E.

Πίνακας 7.3. Αποδοτικότητα Απασχολούμενων Κεφαλαίων (%)

ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟ Σ ΟΛΥΜΠ Α.Ε.	6,30	6,38	5,51	4,51	4,45	5,43
ΔΕΑΣ Α.Ε.	3,30	0,03	4,08	1,32	1,31	2,01
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	3,60	2,45	3,93	3,19	3,71	3,37
MACOLIVE A.E. (1)	-	-0,13	0,55	0,18	-15,21	-3,65
BRETAS E.Π.E.	16,03	18,54	16,29	12,50	11,23	14,92
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	6,31	3,01	1,93	0,91	0,93	2,62
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	2,50	2,12	1,51	1,06	0,17	1,47
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	1,92	0,80	0,90	1,09	1,40	1,22
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	1,76	1,47	11,43	5,20	4,60	4,89
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.	6,95	2,62	3,45	2,47	2,24	3,55
Ομάδα 10	5,41	3,73	4,96	3,24	1,48	3,76
Ομάδα 33	2,73	2,34	2,73	1,30	0,89	2,00

Πίνακας 7.4 Δείκτες ρευστότητας επιχειρήσεων επεξεργασίας - τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών (2005-2009)						
Επωνυμία	2005	2006	2007	2008	2009	ΜΟΔ
Γενική Ρευστότητα						
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟ Σ ΟΛΥΜΠ Α.Ε.	1,36	1,71	2,14	1,61	2,28	1,82
ΔΕΑΣ Α.Ε.	1,19	1,03	1,14	1,15	1,12	1,12
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	1,62	1,41	1,45	1,36	1,57	1,48
MACOLIVE Α.Ε. (1)	-	0,77	0,84	0,89	0,66	0,79
BRETAS Ε.Π.Ε.	1,49	1,66	1,78	1,33	1,54	1,56
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	0,97	1,02	1,06	1,16	1,11	1,06
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	1,02	1,13	0,94	0,88	1,13	1,02
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	1,22	1,24	1,18	1,08	1,34	1,21
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	2,52	4,63	4,05	3,84	5,03	4,01
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.	0,70	0,68	0,80	0,84	0,88	0,78
Ομάδα 10	1,34	1,53	1,54	1,41	1,67	1,50
Ομάδα 33	2,41	2,05	1,93	2,36	2,33	2,22
Ειδική Ρευστότητα						
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟ Σ ΟΛΥΜΠ Α.Ε.	0,84	0,96	1,02	0,90	1,28	1,00
ΔΕΑΣ Α.Ε.	0,53	0,46	0,44	0,45	0,37	0,45
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	0,94	0,62	0,71	0,59	0,81	0,73
MACOLIVE Α.Ε. (1)	-	0,12	0,20	0,12	0,18	0,16
BRETAS Ε.Π.Ε.	0,55	0,71	0,65	0,39	0,53	0,57
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	0,70	0,66	0,70	0,76	0,65	0,69
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	0,60	0,70	0,68	0,63	0,71	0,66
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	0,76	0,82	0,77	0,65	0,98	0,80
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	1,33	2,85	2,26	2,25	2,75	2,29
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.	0,38	0,21	0,22	0,31	0,35	0,29
Ομάδα 10	0,73	0,81	0,77	0,70	0,86	0,78
Ομάδα 33	1,46	1,24	1,14	1,47	1,48	1,36
Ταμειακή Ρευστότητα						
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟ Σ ΟΛΥΜΠ Α.Ε.	0,23	0,14	0,13	0,16	0,12	0,16
ΔΕΑΣ Α.Ε.	0,05	0,04	0,09	0,07	0,02	0,05
ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Κ. Η. Α.Β.Ε.Ε.	0,39	0,26	0,24	0,16	0,16	0,24
MACOLIVE Α.Ε. (1)	-	0,02	0,02	0,04	0,0018	0,02
BRETAS Ε.Π.Ε.	0,09	0,15	0,05	0,03	0,12	0,09
ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.&Β.Ε.	0,25	0,19	0,19	0,10	0,15	0,18
ΚΟΡΔΑΤΟΣ Ι. Α.Β.Ε.Ε.	0,0049	0,0068	0,22	0,21	0,32	0,15
ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	0,09	0,03	0,0078	0,01	0,02	0,03
ΟΛΥΜΠΙΑ - ΧΕΝΙΑ Α.Β.Α.Ε.	0,08	0,51	0,28	0,84	0,82	0,51
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ Η. Μ. ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ	0,04	0,01	0,03	0,03	0,04	0,03

Ε.Π.Ε.						
Ομάδα 10	0,14	0,14	0,13	0,17	0,18	0,15
Ομάδα 33	0,39	0,19	0,20	0,19	0,50	0,29

Πίνακας 7.5. Ομαδοποιημένος ισολογισμός επιχειρήσεων επεξεργασίας –τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών (2008-2009)

ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ	2008	2009	Διαφορά	Ποσοστό (%)
ΚΑΘΑΡΑ ΠΑΓΙΑ	88.905.002	96.520.681	7.615.679	8,57
ΓΗΠΕΔΑ ΟΙΚΟΠΕΔΑ	9.998.041	11.017.402	1.019.361	10,20
ΚΤΙΡΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	95.937.806	106.501.048	10.563.242	11,01
ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	37.849.877	39.446.881	1.597.004	4,22
ΑΣΩΜ.ΑΚΙΝΗΤ. ΔΑΠ.ΠΟΛ.ΑΠΟΣΒ.	3.786.467	7.639.723	3.853.256	101,76
ΜΕΙΟΝ ΣΥΣΣΩΡΕΥΜΕΝΕΣ ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ	60.401.729	69.819.740	9.418.011	15,59
ΑΠΟΣΒ.ΚΤΙΡΙΩΝ- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ	36.246.598	42.087.035	5.840.437	16,11
ΑΠΟΣΒ.ΜΗΧΑΝΟΛΟΓ.ΕΞΟΠΛΙ ΣΜΟΥ	22.330.752	25.348.151	3.017.399	13,51
ΑΠΟΣΒ.ΔΑΠ.ΠΟΛ.ΑΠΟΣΒ- ΑΣΩΜ.ΑΚΙΝ.	1.824.379	2.384.551	560.172	30,70
ΜΑΚΡΟΠΡΟΘΕΣΜΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	577.649	578.473	824	0,14
ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ	1.156.889	1.156.889	0	0,00
ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ	96.031.666	87.914.321	-8.117.345	-8,45
ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ	44.337.239	35.409.331	-8.927.908	-20,14
ΗΜΙΚΑΤΕΡΓ.ΠΡΟΙΟΝΤΑ	6.920.666	6.011.632	-909.034	-13,14
ΥΛΕΣ ΥΛΙΚΑ	44.773.762	46.493.354	1.719.592	3,84
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	74.003.055	74.960.680	957.625	1,29

ΑΠΑΙΤ.ΠΕΛΑΤΩΝ ΓΡΑΜΜ.ΕΙΣΠΡΑΚΤΕΑ	64.064.570	64.233.498	168.928	0,26
ΧΡΕΟΓΡΑΦΑ	4.913.022	4.706.634	-206.388	-4,20
ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	5.025.464	6.020.544	995.080	19,80
ΤΑΜΕΙΟ - ΤΡΑΠΕΖΕΣ	16.364.351	15.416.891	-947.460	-5,79
ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ	275.304.072	274.812.566	-491.506	-0,18
ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ	90.847.474	98.783.587	7.936.113	8,74
ΜΕΤΟΧΙΚΟ ΕΤΑΙΡΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ	66.536.921	69.984.812	3.447.891	5,18
ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΑ	26.166.358	30.905.392	4.739.034	18,11
ΑΔΙΑΝ.ΚΕΡΔΗ ΣΥΣΣ. ΖΗΜΙΕΣ	-1.855.807	-2.106.619	-250.812	-13,51
ΜΕΣΟ.& ΜΑΚΡΟ. ΥΠΟΧ.& ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ	29.578.506	38.944.944	9.366.438	31,67
ΜΕΣΟΜΑΚΡ. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ	29.140.329	38.077.901	8.937.572	30,67
ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ	438.177	867.042	428.865	97,87
ΒΡΑΧΥΠΡΟΘΕΣΜΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ	154.878.094	137.084.037	-17.794.057	-11,49
ΟΦΕΙΛΕΣ ΣΕ ΤΡΑΠ ΔΟΣΕΙΣ ΜΑΚΡ.ΔΑΝΕΙΩΝ	81.610.636	66.435.853	-15.174.783	-18,59
ΓΡΑΜ.ΠΛΗΡΩΤ ΠΡΟΜΗΘ. ΠΙΣΤΩΤ.	46.574.917	49.131.111	2.556.194	5,49
ΜΕΡΙΣΜ.ΠΛΗΡ ΚΕΡΔΗ ΠΡΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗ	5.152.171	1.950.667	-3.201.504	-62,14
ΛΟΙΠΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ	21.540.371	19.566.411	-1.973.960	-9,16
ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΘΗΤΙΚΟΥ	275.304.072	274.812.566	-491.506	-0,18
ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (ΠΩΛΗΣΕΙΣ)	221.563.500	208.007.817	-13.555.683	-6,12
ΜΕΙΟΝ ΚΟΣΤΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	192.114.187	186.078.745	-6.035.442	-3,14
ΜΙΚΤΟ ΚΕΡΔΟΣ	29.449.317	21.929.071	-7.520.246	-25,54

ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΛΟΙΠΑ ΛΕΙΤ.ΕΣΟΔΑ	1.359.276	1.628.873	269.597	19,83
ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ	6.040.694	4.661.720	-1.378.974	-22,83
ΛΟΙΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΕΞΟΔΑ	20.010.014	20.009.557	-457	0,00
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	4.757.885	-1.113.333	-5.871.218	-123,40
ΜΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΕΣΟΔΑ	2.148.535	3.284.764	1.136.229	52,88
ΜΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΕΞΟΔΑ	2.252.252	2.180.235	-72.017	-3,20
ΑΠΟΣΒ.ΕΚΤΟΣ ΚΟΣΤ.ΠΩΛΗΘΕΝΤΩΝ	220.274	414.802	194.528	88,31
ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΟΣΒΕΣΕΩΝ	8.635.492	9.305.592	670.100	7,76
ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΚΟΣΤΟΣ	8.415.218	8.890.790	475.572	5,65
ΚΕΡΔΟΣ ΠΡΟ ΦΟΡΟΥ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ	4.433.896	-423.604	-4.857.500	-109,55
ΕΒΙΤΔΑ	19.213.797	12.439.177	-6.774.620	-35,26
ΚΑΘΑΡΑ ΜΕΡΙΣΜΑΤΑ	3.646.210	1.822.310	-1.823.900	-50,02
ΦΟΡΟΣ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ	1.222.261	2.401.126	1.178.865	96,45

8.1. Η απόφαση με την οποία η «Κονσερβολιά Άρτας αποκτά ΠΓΕ

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93, περί «ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου».

2.Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

3.Το Ν.Δ. 1085/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α) «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδας και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώντας εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηρισμών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας- κα ιδιαίτερα το Παράρτημα Β' σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4.Την αριθ. ι /1 /4.1.94 της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Άρτας Φιλιπιάδας. περί «αναγνωρίσεως προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ»,

αποφασίζουμε:

1) Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Π.Γ.Ε.», μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στο Ν. Άρτας, εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και το Π.Δ. 81 / 93.

Η Κονσερβολιά Αρτας καλλιεργείται σε περιοχές του Ν. Άρτας με κλίμα εύκρατο, μέσο ύψος βροχής 900 -1.000 mm ετησίως σε εδάφη με όξινη αντίδραση.

Η λίπανση γίνεται ανά διετία ή τριετία με φωσφορικά ή άλλα σύνθετα λιπάσματα και σε ετήσια βάση με αζωτούχα λιπάσματα.

- Το κλάδεμα που εφαρμόζεται είναι τριών κατηγοριών δηλαδή

α) κλάδεμα σχηματισμού ή διαμόρφωσης

β) κλάδεμα καρποφορίας

γ) κλάδεμα ανανέωσης.

- Το πότισμα γίνεται με αρδεύσεις αυτόματης τροφοδότησης όπου δεν επαρκούν οι βροχοπτώσεις.

- Στο τέλος του Χειμώνα ή νωρίς την Άνοιξη γίνεται όργωμα για την καταστροφή των ζιζανίων ή εφαρμόζουμε χημική ζιζανιοκτόνα.

- Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς και επεκτείνεται και η εφαρμογή βιολογικών μεθόδων.

- Το βάρος του καρπού κυμαίνεται από 4 έως 12gr.

-Ο πυρήνας αποτελεί 10 - 15% του όλου βάρους του καρπού.

- Ο φλοιός αποτελεί το 2 - 4% του συνολικού βάρους και το σάρκωμα το 81 - 88%.

Μεγέθη:

Πράσινες 160 τεμάχια/KG

Ξανθές 170 τεμάχια/KG

Μαύρες 150 τεμάχια/KG

- Η μεταφορά του ελαιοκάρπου θα γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα των 20 - 25KG.
- Ο καρπός δεν παρουσιάζει προσβολές από δάκο ή χτυπήματα, δεν περιέχει ξένες ύλες και η συλλογή γίνεται με εργατικά χέρια.
- Ο καθημερινά συλλεγόμενος καρπός παραδίδεται αυθημερόν στα εργοστάσια επεξεργασίας όπου γίνεται ποιοτικός έλεγχος και προσδιορισμός του μεγέθους του καρπού στο χιλιόγραμμο.

Αργότερα ο καρπός οδηγείται στις πλαστικές δεξαμενές χωρητικότητας 2-10 τόνων όπου γίνεται η ζύμωση και η συντήρηση.

Η ωρίμανση του προϊόντος για μεν τις πράσινες ελιές διαρκεί από 20 - 80 ημέρες και για τις ξανθές και μαύρες από 4-5 μήνες.

Το τελικό προϊόν τοποθετείται σε πλαστικά δοχεία διαφόρων μεγεθών 2,3, 5 και 13 χιλιογράμμων καθώς και σε λευκοσιδηρά δοχεία 5 και 13 χιλιογράμμων.

Τέλος ακολουθεί το μαρκάρισμα σύμφωνα πάντοτε με το περιεχόμενο και αναγράφεται ο αριθμός των καρπών ανά χιλιόγραμμο.

Οι συσκευασίες αυτές διοχετεύονται στην αγορά προς κατανάλωση με τον εμπορικό τύπο «χονδρολιά Άρτας» που πρόκειται για την ποικιλία ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ.

Σας προσκομίζουμε χάρτη στον οποίο είναι σημειωμένα τα όρια της γεωγραφικής περιοχής επιτραπέζιων ελαιών προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης με κυριότερες περιφέρειες Πέτα. Κομπότι. Γραμμενίτσα. Βλαχέρνα.

Ο Λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 παρ. 7 σημείο στ, του ΠΑ 81/1993 για τις ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

AP - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» Π.Γ.Ε

Έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81 /1993 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα. 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Πίνακας 13.1. Μεταβολή τιμής και ποσοστού της NPV στις μεταβολές των τιμών των παραμέτρων (α)

Μ-Εσ-5κιλών				Π-Εσ-5κιλών			
<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>	<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>
6,16	-20%	2.959,26	-97,20%	4,08	-20%	82913,51	-21,46%
6,93	-10%	52.263	-50,49%	4,59	-10%	94240,36	-10,73%
7,7	0%	105.567,21	0,00%	5,1	0%	105567,21	0,00%
8,47	10%	158.871,19	50,49%	5,61	10%	116894,07	10,73%
9,24	20%	208.175,17	97,20%	6,12	20%	128220,92	21,46%
Μ-Εσ-1κιλού				Π-Εσ-1κιλού			
<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>	<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>
2	-20%	54.081,52	-48,77%	1,6	-20%	91837,70	-13,01%
2,25	-10%	79.824,37	-24,39%	1,8	-10%	98702,46	-6,50%
2,5	0%	105.567,21	0,00%	2	0%	105567,21	0,00%
2,75	10%	131.310,06	24,39%	2,2	10%	112431,97	6,50%
3	20%	157.052,91	48,77%	2,4	20%	119296,73	13,01%
Μ-Εσ-250γρ				Π-Εσ-250γρ			
<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>	<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>
1,16	-20%	84.488,37	-19,97%	0,84	-20%	100.479,22	-4,82%
1,305	-10%	95.027,79	-9,98%	0,945	-10%	103.023,22	-2,41%
1,45	0%	105.567,21	0,00%	1,05	0%	105567,21	0,00%
1,595	10%	116.106,64	9,98%	1,155	10%	108.111,21	2,41%
1,74	20%	126.646,06	19,97%	1,26	20%	110.655,21	4,82%

*Μ= Μαύρες, **Π= Πράσινες, ***Εσ= Εσωτερικού

Πίνακας 13.2. Μεταβολή τιμής και ποσοστού της NPV στις μεταβολές των τιμών των παραμέτρων (β)

Μ-Εξ-5κιλών				Π-Εξ-5κιλών			
<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>	<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>
6,56	-20%	183.382,79	273,71%	4,72	-20%	36.266,20	-65,65%
7,38	-10%	-38.907,79	136,86%	5,31	-10%	70.916,71	-32,82%
8,2	0%	105.567,21	0,00%	5,9	0%	105567,21	0,00%
9,02	10%	250.042,22	136,86%	6,49	10%	140.217,72	32,82%

Τιμή	Ποσοστό	NPV	Μεταβολή	Τιμή	Ποσοστό	NPV	Μεταβολή
9,84	20%	394.517,22	273,71%	7,08	20%	174.868,23	65,65%
Μ-Εξ-1κιλού				Π-Εξ-1κιλού			
2,24	-20%	-46.916,38	144,44%	1,76	-20%	65.631,03	-37,83%
2,52	-10%	29.325,42	-72,22%	1,98	-10%	85.599,12	-18,92%
2,8	0%	105.567,21	0,00%	2,2	0%	105567,21	0,00%
3,08	10%	181.809,01	72,22%	2,42	10%	125.535,30	18,92%
3,36	20%	258.050,81	144,44%	2,64	20%	145.503,39	37,83%
Μ-Εξ-250γρ				Π-Εξ-250γρ			
1,32	-20%	42.139,16	-60,08%	0,92	-20%	90.831,41	-13,96%
1,485	-10%	73.853,19	-30,04%	1,035	-10%	98.199,31	-6,98%
1,65	0%	105.567,21	0,00%	1,15	0%	105567,21	0,00%
1,815	10%	137.281,24	30,04%	1,265	10%	112.935,12	6,98%
1,98	20%	168.995,27	60,08%	1,38	20%	120.303,02	13,96%

*Εξ= Εξωτερικού

Πίνακας 13.3. Μεταβολή τιμής και ποσοστού της NPV στις μεταβολές των τιμών των παραμέτρων (γ)

Πωλήσεις Εσωτερικού				Ενέργεια			
Τιμή	Ποσοστό	NPV	Μεταβολή	Τιμή	Ποσοστό	NPV	Μεταβολή
1,04	-20%	76.416,69	-27,61%	1,08	-20%	114.969,30	8,91%
1,045	-10%	90.942,03	-13,85%	1,215	-10%	110.268,26	4,45%
1,05	0%	105.567,21	0,00%	1,35	0%	105.567,21	0,00%
1,055	10%	120.347,21	14,00%	1,485	10%	100.866,17	-4,45%
1,06	20%	135.264,97	28,13%	1,62	20%	96.165,13	-8,91%
Πωλήσεις Εξωτερικού							
Τιμή	Ποσοστό	NPV	Μεταβολή				
1,08	-20%	-56.688,45	153,70%				
1,09	-10%	23.698,52	-77,55%				
1,1	0%	105.567,21	0,00%				
1,11	10%	188.938,04	78,97%				
1,12	20%	273.831,54	159,39%				
Χύμα Πωλήσεις							
Τιμή	Ποσοστό	NPV	Μεταβολή				
1,04	-20%	103.547,78	-1,91%				
1,045	-10%	104.552,79	-0,96%				
1,05	0%	105.567,21	0,00%				
1,055	10%	106.591,12	0,97%				
1,06	20%	107.624,56	1,95%				

Πίνακας 13.4. Μεταβολή τιμής και ποσοστού της NPV στις μεταβολές των τιμών των παραμέτρων (δ)

Γυάλινα Δοχεία			
<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>
0,176	-20%	122.718,61	16,25%
0,198	-10%	114.142,91	8,12%
0,22	0%	105.567,21	0,00%
0,242	10%	96.991,52	-8,12%
0,264	20%	88.415,82	-16,25%
Πλαστικά Δοχεία			
<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>
0,056	-20%	113.298,33	7,32%
0,063	-10%	109.432,77	3,66%
0,07	0%	105.567,21	0,00%
0,077	10%	101.701,66	-3,66%
0,084	20%	97.836,10	-7,32%
Τσίγκινα δοχεία			
<u>Τιμή</u>	<u>Ποσοστό</u>	<u>NPV</u>	<u>Μεταβολή</u>
0,096	-20%	114.484,63	8,45%
0,108	-10%	109.855,06	4,06%
0,12	0%	105.567,21	0,00%
0,132	10%	101.279,37	-4,06%
0,144	20%	96.991,52	-8,12%

Πίνακας 13.1. Πως επηρεάζει την ποσοστιαία μεταβολή της Καθαρής Παρούσας Αξίας, με επιτόκιο προεξόφλησης 10%, μια ποσοστιαία μεταβολή μιας παραμέτρου

Πως επηρεάζουν οι παράμετροι την NPV της επένδυσης με επιτόκιο προεξόφλησης 10%

