

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

### **ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΩΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ (ΒΡΩΣΙΜΩΝ) ΕΛΙΩΝ**



**ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2012**

**ΑΘΗΝΑ**

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

|   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | Γενικά.....   | 4  |
| 2 | Ελιές ΠΟΠ - ΠΓΕ .....                                     | 5  |
| 3 | Ποικιλίες Βρώσιμων - Επιτραπέζιων Ελιών στην Ελλάδα:..... | 6  |
| 4 | Ελιές Καλαμών.....  | 9  |
| 5 | Διάθεση –Τυποποίηση.....                                  | 11 |
| 6 | Διεθνές εμπόριο - Κατά Κεφαλή κατανάλωση .....            | 12 |
| 7 | Η Αγορά της Ελιάς σε χώρες του εξωτερικού.....            | 13 |
|   | – ΑΙΓΥΠΤΟΣ.....   | 13 |
|   | – ΑΛΓΕΡΙΑ .....   | 14 |
|   | – ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ .....   | 14 |
|   | – ΒΕΛΓΙΟ .....  | 15 |
|   | – ΓΑΛΛΙΑ.....   | 15 |
|   | – ΓΕΡΜΑΝΙΑ .....  | 16 |
|   | – ΓΕΩΡΓΙΑ .....   | 17 |
|   | – ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ .....                                  | 17 |
|   | – Η.Π.Α .....   | 18 |
|   | – ΙΑΠΩΝΙΑ .....   | 19 |
|   | – ΙΝΔΙΑ.....  | 20 |
|   | – ΙΡΑΝ.....   | 21 |
|   | – ΙΣΠΑΝΙΑ & ΙΤΑΛΙΑ .....                                  | 22 |
|   | – ΛΙΒΑΝΟΣ .....   | 22 |
|   | – ΛΙΒΥΗ .....   | 23 |

E.C BIC OF ΑΤΤΙΚΑ

|                         |    |
|-------------------------|----|
| – ΜΑΡΟΚΟ .....          | 23 |
| – ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ .....   | 24 |
| – ΟΥΚΡΑΝΙΑ.....         | 24 |
| – ΠΟΛΩΝΙΑ.....          | 25 |
| – ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ ..... | 25 |
| – ΣΕΡΒΙΑ .....          | 26 |
| – ΤΟΥΡΚΙΑ.....          | 27 |

## 1 Γενικά

Η παγκόσμια παραγωγή επιτραπέζιων ελιών, σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελιάς - IOC, εκτιμάται γύρω στους 2.500.000 τόνους. Η ποσότητα αυτή διαφοροποιείται κατ' έτος ανάλογα με τα ποσοτικά και ποιοτικά στοιχεία της ελαιοκομικής περιόδου σε κάθε χώρα.

Η κοινοτική παραγωγή προσεγγίζει, κατά μέσο όρο, τους 650.000 – 700.000 τόνους με πρώτη χώρα παραγωγό την Ισπανία και δεύτερη την Ελλάδα και τρίτη την Ιταλία.

Σύμφωνα με πρόσφατα στοιχεία (2011) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, σε διεθνές επίπεδο επιτραπέζια ελιά παράγουν :

- ❖ η Ισπανία 586.000 τόνους,
- ❖ η Αίγυπτος 300.000,
- ❖ η Τουρκία 240.000,
- ❖ η Συρία 160.000 και
- ❖ η Ελλάδα με 115.000 τόνους.

Ακολουθούν η Ιταλία, το Μαρόκο, οι ΗΠΑ, Αλγερία, Αργεντινή, Αυστραλία κ.α

Στην Ελλάδα υπάρχουν περίπου 30 εκατομμύρια καλλιεργούμενα ελαιόδεντρα επιτραπέζιας ελιάς σε έκταση περίπου 1,5 εκατομμυρίου στρεμμάτων. Η ετήσια παραγωγή κυμαίνεται γύρω στους 120.000 τόνους. Από την ποσότητα αυτή 80.000 τόνοι εξάγονται σε περίπου 80 χώρες. Η αξία της εξαγόμενης επιτραπέζιας ελιάς, αντιστοιχεί στο 6,5% περίπου των εξαγωγών ελληνικών αγροτικών προϊόντων και το 1,3% του συνόλου των ελληνικών εξαγωγών.

Οι κύριοι προορισμοί της ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς είναι οι ΗΠΑ, η Ιταλία, η Γερμανία, η Αυστραλία, ο Καναδάς, η Αγγλία, η Σαουδική Αραβία και η Βουλγαρία. Η χώρα μας είναι δεύτερη σε παραγωγή στην Ευρωπαϊκή Ένωση και πέμπτη παγκοσμίως. Ειδικότερα για το 2006, οι εξαγωγές της επιτραπέζιας ελιάς ανήλθαν σε 172 εκατομμύρια ευρώ παρουσιάζοντας άνοδο 15% σε σχέση με το 2005.

Από αυτές ποσοστό περίπου 30% εξάγεται χύμα, περίπου 50% σε δοχεία 20 λίτρων που απευθύνεται σε εισαγωγείς χονδρεμπόρους που τις διαθέτουν στον τελικό ενδιάμεσο και μόνο 20% σε μικρότερες συσκευασίες καταναλωτή, σε βάζα, κονσέρβες, φακελάκια διαφόρων μεγεθών, η διατηρησιμότητα των οποίων εξασφαλίζεται με παστερίωση, αποστείρωση και υπό κενό.

Οι Ελληνικές ποικιλίες επιτραπέζιας ελιάς έχουν μεγάλη διατροφική αξία, είναι πλούσιες σε αντιοξειδωτικά και θεωρούνται απ' τις καλύτερες στον κόσμο. Σ' αυτό συντελούν τόσο η γεύση τους όσο και η ποιότητά τους που οφείλεται κυρίως στις ιδιαίτερες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες της Ελλάδας.

Οι επιτραπέζιες ελιές ελληνικής προέλευσης είναι κατά ποσοστό 60% πράσινες ελιές (είτε ολόκληρες είτε εκπυρηνωμένες και γεμιστές με αμύγδαλο, φέτα ή κόκκινη πιπεριά) και κατά ποσοστό 40% ελιές καλαμών και μαύρες ελιές.

## 2 Ελιές ΠΟΠ - ΠΓΕ

Την πιστοποίηση ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας (ΠΟΠ) και Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, έχουν πάρει 10 διακριτά είδη, προϊόντα όπως καταγράφει και ο επόμενος πίνακας. Το πρώτο προϊόν που πιστοποιήθηκε ως ΠΟΠ, είναι η ελιά καλαμών.

|    |                                  |     |  |
|----|----------------------------------|-----|--|
| 1  | Ελιά Καλαμάτας                   | ΠΟΠ | 440304 / 11-11-1993 (ΦΕΚ 871/26-11-93)   |
| 2  | Κονσερβολιά Αμφίσσης             | ΠΟΠ | 317746 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 24/18-01-94)  |
| 3  | Κονσερβολιά Άρτας                | ΠΓΕ | 317713 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 17/14-01-94)  |
| 4  | Κονσερβολιά Αταλάντης            | ΠΟΠ | 317740 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 24/18-01-94)  |
| 5  | Κονσερβολιά Ροβίων               | ΠΟΠ | 319102 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 25/18-01-94)  |
| 6  | Κονσερβολιά Στυλίδας             | ΠΟΠ | 317748 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 23/18-01-94) &<br>318848 / 21-8-2008 (ΦΕΚ 1725 / 28-8-2008) |
| 7  | Θρούμπα Θάσου                    | ΠΟΠ | 315781 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)  |
| 8  | Θρούμπα Χίου                     | ΠΟΠ | 315800 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)  |
| 9  | Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης | ΠΓΕ | 444281 / 23-12-1993 (ΦΕΚ 955/31-12-93)   |
| 10 | Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου         | ΠΓΕ | 317712 / 14-01-1994  |

### 3 Ποικιλίες Βρώσιμων - Επιτραπέζιων Ελιών στην Ελλάδα:

Οι βασικότερες ποικιλίες βρώσιμων επιτραπέζιων ελιών που παράγονται στην Ελλάδα είναι:

#### i. Η Κονσερβολιά

Η πιο διαδεδομένη επιτραπέζια ποικιλία στην χώρα μας. Αποτελεί το 60% της συνολικής ελληνικής παραγωγής και καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην κεντρική Ελλάδα και σε άλλες περιοχές.

Μοιάζει με την ισπανική ποικιλία Manzanilla, ποικιλία μεσόκαρπη μέχρι αδρόκαρπη (αρκετά μεγάλος καρπός) μήκους 2-3 εκ. και 2-2,5 εκ πάχους, μικροπύρηνη με σχέση σάρκα γύρω τα 87 - 90%. Σχήμα στρογγυλό μέχρι ωοειδές. Σάρκα συμπαγής αλλά σχετικά ελλειμματική σε λιπαρές ουσίες και ζυμώσιμα συστατικά, η επιδερμίδα της ελιάς αυτής είναι λεπτή και ελαστική αλλάζει σταδιακά χρώμα από πράσινο, ρόδινο, ερυθροϊδές, ιώδες και μαύρο στην υπερωρίμανση της.

Ωριμάζει από τα μέσα Νοέμβρη - τέλη Δεκέμβρη. Όταν προορίζεται για την παραγωγή πράσινης ελιάς ισπανικού τύπου η συλλογή γίνεται δύο μήνες ενωρίτερα.

#### ii. Η Νυχάτη Καλαμών (ΠΟΠ)

Η Νυχάτη Καλαμών ή Ελιά Καλαμάτας είναι ίσως η πιο εξαιρετική επιτραπέζια ποικιλία προσαρμοσμένη στο μικροκλίμα και στα εδάφη της Μεσσηνίας απ' όπου διαδόθηκε και στην Λακωνία. Στις δύο αυτές περιοχές πραγματοποιείται και η κυριότερη καλλιέργειά της.

Μεσόκαρπη με κυλινδροκωνικό σχήμα που θυμίζει την ράγα της ποικιλίας του σταφυλιού "Αετονύχι", σάρκα πολύ συμπαγής με περιεκτικότητα λαδιού γύρω τα 25% και αρκετά ζυμώσιμα συστατικά (3-3,5% επί υγρής βάσης). Η σχέση σάρκας/πυρήνα είναι 7,5:1 ήτοι 87% σάρκα. Η επιδερμίδα του ώριμου καρπού αποκτά ένα βαθύ μαύρο χρώμα, η ωρίμανση γίνεται τον Νοέμβρη και παρατείνεται σε περίπτωση υπερπαραγωγής. Ποικιλία αρκετά ανθεκτική στην προσβολή του δάκου

Το ευνοϊκό κλίμα, η ηλιοφάνεια, ο μικρός κλήρος που επιτρέπει στον παραγωγό να περιποιείται με αγάπη και φροντίδα κάθε δέντρο, είναι στοιχεία που βοηθούν στο να μαζεύεται ο ελαιόκαρπος στο σωστό βαθμό ωρίμανσης, δίνοντας άριστη ποιότητα, όπως σημειώνει το Υπουργείο Γεωργίας ενώ κάνει λόγο για προϊόν με τεράστια δυναμική.

#### iii. Ελιά Χαλκιδικής ή Γαϊδουρολιά

Ποικιλία διπλής χρήσης αδρόκαρπη, περισσότερο κι από την Κονσερβολιά, με βάρος του καρπού που φτάνει και τα 14 γραμμάρια. Το κιλό απαρτίζεται από 120-140 καρπούς και η σχέση σάρκας / πυρήνα είναι 9 μέρη σάρκα και ένα κουκούτσι. Σχήμα κυλινδροκωνικό που καταλήγει σε θηλή. Η σάρκα δεν είναι πολύ συμπαγής και υστερεί στην περιεκτικότητα ζυμώσιμων συστατικών.

Η ποικιλία αυτή, που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Χαλκιδική, μοιάζει αρκετά με την ιταλική *Ascolana tenera*- Κατά την ωρίμανση το χρώμα της επιδερμίδας περνάει διαδοχικά από το πράσινο στο αχυροκίτρινο, στο ρόδινο και τελικά στο ξεθωριασμένο ερυθρόμαυρο, ποτέ μαύρο. Ο προορισμός είναι η παραγωγή πράσινων ελιών ισπανικού τύπου και λαδιού (20% απόδοση).

#### **iv. Μεγαρίτικη**

Ποικιλία διπλής χρήσης. Μικρόκαρπη. Η πιο ανθεκτική στην ξηρασία αλλά και με μεγάλη ευαισθησία στην δακοπροσβολή. Καλλιεργείται στην Αττική, στην Βοιωτία, στην Κορινθία, στην Ακροναυπλία και στην Κυνουρία. Κυλινδροκωνικό σχήμα του καρπού με μικρή κάμψη.

Χρησιμοποιείται για την παραγωγή ελιών «ξηράλατος» και πράσινων τσακιστών σε άλμη.

#### **v. Θρουμπολιά**

Ποικιλία μικρόκαρπη διπλής χρήσης, μοναδική για την ιδιότητά της να ξεπικρίζει στο δέντρο με την ωριμότητα κατά την οποία παίρνει χαλκοπράσινο χρώμα. Το τελικό προϊόν είναι γνωστό σαν «ελιά θρούμπα»

Καλλιεργείται στην Αττική, Βοιωτία, Νησιά Αιγαίου και Κρήτη. Σχήμα κυλινδρικό του καρπού με μικρή κλίση. Παραλλαγή της θρουμπολιάς καλλιεργείται στην Θάσο αλλά δεν ξεπικρίζει στο δέντρο. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή ελιάς «ξηράλατος».

#### **vi. Μανάκι - Κοθρέϊκη**

Ποικιλία διπλής χρήσης καλλιεργείται κυρίως στην Φωκίδα και σε μερικές περιοχές της Πελοποννήσου. Μικρόκαρπη με σχήμα σφαιρικό ως ωοειδές και βάρος 2-4 γρ. ο κάθε καρπός. Σάρκα συμπαγή και χρώμα μαύρο του ώριμου καρπού· πιο έντονο από κείνο της Κονσερβολιάς.

Δίδει γευστικά ένα καλό προϊόν που εκτιμάται και στις τρίτες χώρες.

**vii. Καρυδολιά**

Ποικιλία διπλής χρήσης με σφαιρικό σχήμα του καρπού. Θεωρείται κλώνος της Κονσερβολιάς και καλλιεργείται αποκλειστικά στην Εύβοια κυρίως διάσπαρτη στους ελαιώνες.

**viii. Ελιά Ηγουμενίσσας**

Ποικιλία μεσόκαρπη διπλής χρήσης. Καλλιεργείται στην περιοχή της Ηγουμενίσσας, Παραμυθιάς, Πρέβεζας, Φιλιππιάδας, κλπ, είναι μάλλον κλώνος της Κονσερβολιάς.



#### 4 Ελιές Καλαμών

Αναπτύσσεται στα επόμενα σύντομη αναφορά για το προϊόν «ελιές καλαμών», δεδομένου ότι αυτό είναι αποκλειστικά ελληνικό ενώ βρίσκεται σταθερά στην πρώτη θέση ποιότητας ακόμη και σε παγκόσμια κατάταξη της κατηγορίας «βρώσιμες ελιές».

Παρά ταύτα και αυτό τα κορυφαίο ελληνικό αγροτικό προϊόν είναι αφημένο στην τύχη του, παραμελημένο όπως όλα τα αγροτικά προϊόντα, έρμαιο των χειριστών των λεγόμενων νόμων της αγοράς που ρυθμίζουν, μεταξύ άλλων, την προσφορά και τη ζήτηση, έτσι ώστε οι μεν παραγωγοί να εισπράττουν τιμές κάτω του πραγματικού κόστους οι δε καταναλωτές να αγοράζουν το προϊόν ως είδος πολυτελείας.

Η έκταση που καταλαμβάνει η επιτραπέζια ελιά Καλαμών είναι μόνο 3.400 στρέμματα με 165.000 ελαιόδεντρα και μία μέση παραγωγή 3.000 με 3.500 τόνους, αποτελεί 3% του συνόλου της παραγωγής. Αξίζει να υπογραμμισθεί ότι το προϊόν αυτό μπορεί να φημίζεται παγκοσμίως, ωστόσο η Μεσσηνία δεν παράγει ούτε το 4% της ελληνικής βρώσιμης ελιάς στην Ελλάδα.

Η καλλιέργεια της ελιάς, παραμένει σταθερή με τάση μείωσης και η Ελιά Καλαμάτα ΠΟΠ, όπως είναι φυσικό, γίνεται θύμα σφετερισμού της ονομασίας της. Η ονομασία «ελιά Καλαμάτας» χρησιμοποιείται από πολλές χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης όπως είναι η Τουρκία, η Αίγυπτος, ακόμα και χώρες της νοτίου Αμερικής, που χρησιμοποιούν γενικά την ορολογία «ελιά Καλαμάτας» χωρίς το προϊόν να σχετίζεται με την ποιότητα και της εγχώριας παραγωγής της ποικιλίας.

Είναι πρόσφατο το παράδειγμα, όπου το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης ζητά από την Ένωση Μεσσηνίας να κατοχυρώσει το Ελιά ΠΟΠ Καλαμάτα, όσον αφορά την Τουρκία, ώστε να μην υπάρχουν προβλήματα στις αγορές με το σφετερισμό του ονόματος, διότι από ότι φαίνεται, δεν φτάνει να υπάρχει μόνο το ΠΟΠ Καλαμάτα. Η κατοχύρωση της ονομασίας είναι το ζητούμενο, για να μπορέσει να κρατηθεί το ισχυρό αυτό brand name. Για τη ποικιλία αυτή προτείνεται από το Υπουργείο Γεωργίας, η σύσταση διεπαγγελματικής οργάνωσης για την ελιά.

Από τη Διεπαγγελματική Ελαιολάδου (ΣΕΒΙΤΕΛ - ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ) γίνεται προσπάθεια επέκτασης της ζώνης ΠΟΠ Καλαμάτας για τη βρώσιμη ελιά σε Λακωνία, Νότια Ηλεία και Αρκαδία. Φαίνεται «ότι είναι ανάγκη να δημιουργηθούν κρίσιμοι όγκοι παραγωγής για να υπάρξει μια δυναμική για την Ελιά Καλαμάτα ΠΟΠ», απαιτείται όμως τεκμηρίωση δεσμού για το προϊόν ανάμεσα στη ζώνη ΠΟΠ Καλαμάτα και στην υπό επέκταση, αλλά και η σύμφωνη γνώμη της ΕΑΣ Μεσσηνίας, που είναι η ανάδοχος. Από την άλλη, φαίνεται ότι ιδιώτες τυποποιητές

αντιτίθενται στην αναγνώριση ως ΠΟΠ της ποικιλίας Καλαμών κατά περιοχή και προκρίνουν την αίτηση για Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη σε Εθνικό Επίπεδο.

## 5 Διάθεση –Τυποποίηση

Υπογραμμίζεται εδώ το γεγονός ότι μεγάλο μέρος της ελιάς που διατίθεται στην εγχώρια κατανάλωση, είναι σε μορφή χύμα. Εκτιμάται από παράγοντες του κλάδου, ότι σε ποσοστό μεγαλύτερο του 55% , η διάθεση του προϊόντος είναι σε μορφή χύμα, μέσα από τα διάφορα σημεία λιανικής πώλησης, ακόμη και από τα super markets.

Οι εργασίες της τυποποίησης, ξεκινούν με τη διαδικασία επιλογής του ελαιοκάρπου από ελαιώνες της ελληνικής υπαίθρου. Στη συνέχεια αρχίζει η επεξεργασία της ελιάς στις εγκαταστάσεις των βιομηχανικών - βιοτεχνικών μονάδων, με τις διαδικασίες καθαρισμού, διαλογής, ωρίμανσης, συντήρησης και τυποποίησης του καρπού σε πρακτικές και πολύ ελκυστικές συσκευασίες που διασφαλίζουν την ποιότητα της ελιάς έως τη στιγμή της κατανάλωσής της.

Όλες αυτές οι εργασίες γίνονται με τη βοήθεια σύγχρονων μηχανημάτων που εγγυώνται την υγιεινή και την καθαριότητα τόσο της ελιάς όσο και του περιβάλλοντος.

Οι βασικές όμως συσκευασίες που διατίθεται το προϊόν είναι:

- Δοχείο 13 κιλών και κουβαδάκι 5 κιλών
- Ελιές σε κενό αέρα (5 κιλά)
- Ελιές σε φάκελο 250 gr.
- Ελιές σε βάζο 215 gr.
- Ελιές σε κονσέρβα (καλαμών)

Από την ελιά παράγεται και η βρώσιμη ελαιόπαστα που διατίθεται σε κονσέρβα ή βάζα

## 6 Διεθνές εμπόριο - Κατά Κεφαλή κατανάλωση

Οι Ελληνικές εξαγωγές, επιτραπέζιων ελιών κατά την τελευταία πενταετία (2007-'11) ανέρχονται κατά μέσο ετήσιο όρο σε 4.659 τόνους και ετήσιας αξίας 14.193 \$, το μέγεθος αυτό αποτελεί το 5% περίπου της αντίστοιχης παραγωγής.

Σύμφωνα δε με απεργασμένα στοιχεία του Κ.Ε.Ε.Μ. το 2011, 68% αυτών των εξαγωγών σε αξία, κατευθύνεται προς την Ε.Ε. κυρίως την Ιταλία(45,1%) και η δεύτερη πελάτης χώρα της Ελληνικής ελιάς είναι η Σαουδική Αραβία (12,1%). Οι αντίστοιχες εισαγωγές κινούνται σε οριακά επίπεδα, δεδομένου ότι αυτές ανέρχονται στους 194 τόνους περίπου το χρόνο, με βασικό προμηθευτή την Ιταλία (64,3%).

Οι προωθητικές ενέργειες για την απόκτηση μεγαλύτερου και πλέον σταθερού μεριδίου της Ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς που γίνονται σήμερα, αφορούν κυρίως διαφημιστικές ενέργειες.

Δεδομένης της παραγωγής, όπως έχει εκτιμηθεί, και του διεθνούς εμπορίου, η κατά κεφαλή κατανάλωση της επιτραπέζιας ελιάς ανέρχεται ετησίως στα 10,5-11,5 κιλά.

Τέλος, σημειώνεται ότι η προώθηση της επιτραπέζιας ελιάς εμπίπτει στο πλαίσιο δράσεων για την προώθηση της μεσογειακής διατροφής, για την οποία το ΟΕΥ στις Βρυξέλλες έχει ήδη υποβάλλει σχετικές προτάσεις δράσεων για το έτος 2010.

## 7 Η Αγορά της Ελιάς σε χώρες του εξωτερικού

Σύμφωνα με στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για την χρονική περίοδο 2009-2010, η παγκόσμια παραγωγή ελιών υπολογίζεται στους 1.982.500 τόνους ενώ από το προηγούμενο έτος υπάρχουν αδιάθετα υπόλοιπα της τάξεως των 426.500 τόνων περίπου.

Οι παρατηρήσεις και τα στοιχεία που ακολουθούν βασίζονται σε μελέτες που έχουν διεξαχθεί, για την επιτραπέζια ελιά, από τα γραφεία Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων του Υπουργείου Εξωτερικών (ΟΕΥ) τη περίοδο 2010-'11, για επιλεγμένες χώρες που ενδιαφέρουν την αγορά αυτή.

### – ΑΙΓΥΠΤΟΣ

Η κατανάλωση της ελιάς έχει υψηλή θέση στις διατροφικές συνήθειες του πληθυσμού της Αιγύπτου και, από πλευράς τιμών, είναι, σε γενικές γραμμές, προσιτή σε καταναλωτές μεσαίων και, ορισμένως, και σε χαμηλών εισοδημάτων. Η Αίγυπτος είναι από τους μεγαλύτερους παραγωγούς ελιών, διεθνώς και ευρίσκεται στην τρίτη θέση μετά την Ισπανία και την Τουρκία.

Γενικά, επισημαίνεται ότι η Αιγυπτιακή αγορά επιτραπέζιων ελιών προσδιορίζεται από τη χαμηλή αγοραστική δύναμη του καταναλωτικού κοινού, δεδομένου ότι 60 εκατ. περίπου, επί συνολικού πληθυσμού 80 εκατ., διαβιούν με κάρτα σίτισης, μέσω της οποίας δύνανται να προμηθεύονται βασικά αγαθά διαβίωσης επιδοτούμενα από το Κράτος (σπορέλαια, ψωμί, τσάι, ζάχαρη, ρύζι).

Συνολικά, στην Αιγυπτιακή αγορά, οι δυναμικοί καταναλωτές, που έχουν την ευχέρεια, βάσει του διαθέσιμου εισοδήματος και του υψηλού μορφωτικού επιπέδου, καθώς και επιρροών από δυτικά πρότυπα, υπολογίζονται σε 5,5 εκατ. περίπου.

Η παραγωγή ελιών παρά τις διαφορετικές εκτιμήσεις από την κάθε Κρατική υπηρεσία, έφθασε το 2010 τους 500 χιλ. τόνους και το 80% αυτής της ποσότητας προορίζεται για επιτραπέζια κατανάλωση και το υπόλοιπο για την παραγωγή ελαιολάδου. Όπως εκτιμάται από το γερμανοαραβικό εμπορικό επιμελητήριο στην Αίγυπτο το 65%-75% της εγχώριας συγκομιδής, προορίζεται για την εγχώρια κατανάλωση.

Η εσωτερική αγορά τροφίμων της Αιγύπτου χαρακτηρίζεται από χαμηλό βαθμό ανάπτυξης και, κατά την τελευταία διετία, το αρμόδιο υπουργείο Εμπορίου και Βιομηχανίας έχει ξεκινήσει απόπειρες ως προς την εφαρμογή κανονιστικού πλαισίου.

Το εξαγωγικό καθεστώς των ελληνικών προϊόντων στην Αίγυπτο και συνεπώς και των επιτραπέζιων ελιών, καθώς και οι συναφείς διαδικασίες διέπονται από τη Συμφωνία Σύνδεσης Ευρωπαϊκής Ένωσης – Αιγύπτου, (εφαρμόζεται από το 2004).

Οι εισαγωγές επιτραπέζιων ελιών στην Αίγυπτο είναι ελάχιστες, ενώ οι εξαγωγές της το 2007 έφθασαν τα 4,7 εκατ. τόνους, κυριότερες χώρες εξαγωγής των επιτραπέζιων ελιών παραμένουν, η Λιβύη, η Σ. Αραβία, Η.Α.Ε., Κουβέιτ, Ν. Αφρική, Ιταλία, Ισπανία, Ελλάδα, Γαλλία και οι Η.Π.Α.

Το 2008 σημειώνεται αξιοσημείωτη πτώση των εξαγωγών, ενώ από ότι φαίνεται από τα πλέον πρόσφατα στοιχεία το μέγεθος αυτό αρχίζει να ανακάμπτει από το επόμενο έτος.

#### – ΑΛΓΕΡΙΑ

Η Αλγερία είναι η 6η χώρα παγκοσμίως σε παραγωγή επιτραπέζιων ελιών όσο και ελαιολάδου σύμφωνα με στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου ελαιολάδου, μετά τις Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα, Τυνησία και Μαρόκο.

Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες ελιών στην Αλγερία. Η ποικιλία που ευδοκιμεί κυρίως στις κεντρικές και ανατολικές περιοχές της χώρας είναι η Hamma ( επιτραπέζιες ελιές), Chemlal, Azeradj, Bouchouk, Blanquette και Limli (για την παραγωγή ελαιολάδου), οι ποικιλίες Sigoise, Verdial, Cornicabra και Gordal απαντώνται στα δυτικά της Αλγερίας.

Η παραγωγή ελιών ανέρχεται ετησίως σε 295.000 τόνους που από τους οποίους περίπου 70.000 αφορούν σε επιτραπέζιες και οι υπόλοιποι προορίζονται για την Παρασκευή ελαιολάδου.

#### – ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Η καλλιέργεια της ελιάς στην Αυστραλία χρονολογείται από τα πρώτα χρόνια του περασμένου αιώνα, αλλά κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1990 σημειώθηκε σημαντική αύξηση του ενδιαφέροντος για τις ελιές ως βιομηχανίας. Το 80% έως 90% των ελιών που παράγονται είναι αφιερωμένο στην παραγωγή ελαιολάδου και το ενδιαφέρον ιδίως εστιάζεται στην παραγωγή υψηλής ποιότητας εξαιρετικού παρθένου (EV) ελαιολάδου, για το οποία υπάρχει αρκετή ζήτηση.

Οι ελιές καλλιεργούνται στις περισσότερες περιοχές της Νότιας Αυστραλίας, ως επί το πλείστον υπό αρδευόμενες συνθήκες, σε διάφορους τύπους εδαφών τα οποία τα διαχειρίζονται αποτελεσματικά. Οι κύριες ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στη Νότια Αυστραλία για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών είναι Καλαμάτας και Manzanillo.

Το κύριο πρόβλημα στον τομέα αποτελεί το υψηλό κόστος της συγκομιδής για τους μικρούς και μεσαίους παραγωγούς και η ανταγωνιστικότητα στην εγχώρια αγορά, η ποσότητα του νερού και της διαθεσιμότητάς του (ιδίως υπό συνθήκες ξηρασίας), η πρόσβαση σε νέες αγορές και η βελτίωση του εξοπλισμού συγκομιδής.

Είναι εμφανής, η ανοδική τάση των ελληνικών εξαγωγών ελιών στην Αυστραλία και το μερίδιο αγοράς ελληνικών ελιών το 2009 αγγίζει το 50% της συνολικής αξίας εισαγωγών. Σημειώνεται ότι το κύριο πρόβλημα όσον αφορά στις πωλήσεις ελληνικών επιτραπέζιων ελιών στην Αυστραλία αποτελεί η υψηλή τιμή τους ιδίως σε σχέση με τις τιμές των ισπανικών ελιών η τιμή των οποίων είναι κατά πολύ χαμηλότερη.

Σημαντικοί παράγοντες όσον αφορά στην περαιτέρω αύξηση των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών αποτελούν κατά κύριο λόγο ο μεγάλος αριθμός Ελληνικής καταγωγής Αυστραλών καθώς και η εξοικείωση των κατοίκων της χώρας με την μεσογειακή διατροφή και την αυξανόμενη επίγνωση των θετικών αποτελεσμάτων της στην υγεία.

#### – ΒΕΛΓΙΟ

Οι επιτραπέζιες ελιές στο Βέλγιο διατίθενται στα ίδια σημεία πώλησης όπου οι καταναλωτές αγοράζουν και τα λοιπά τρόφιμα, δηλαδή σε υπεραγορές, συνοικιακά παντοπωλεία, Σ/Μ κλπ.

Συνακόλουθα, οι ενδιαφερόμενοι να εξάγουν επιτραπέζιες ελιές από την Ελλάδα στο Βέλγιο, έχουν τη δυνατότητα να προσεγγίσουν είτε απευθείας τις διοικήσεις των μεγάλων υπεραγορών είτε τους Έλληνες εισαγωγείς τροφίμων ποτών που είναι εγκατεστημένοι στο Βέλγιο και τροφοδοτούν με ελληνικές ελιές τη Βελγική αγορά.

Οι κυριότερες χώρες-ανταγωνίστριες της Ελλάδας στη Βελγική αγορά επιτραπέζιων ελιών είναι κυρίως η Ισπανία και το Μαρόκο, ενώ ακολουθούν η Ιταλία και η Γαλλία.

#### – ΓΑΛΛΙΑ

Η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών δεν είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένη στη Γαλλία, συγκριτικά με άλλες χώρες, καθώς αποτελεί προϊόν το οποίο παραδοσιακά διαφοροποιείται από την βασική γαλλική διατροφική παράδοση και μαγειρική που χαρακτηρίζεται από συστατικά ζωικής κυρίως προέλευσης υψηλής θερμιδικής αξίας. Τα τελευταία χρόνια ωστόσο, παρατηρείται αύξηση της ζήτησής τους, κυρίως λόγω ότι θεωρείται προϊόν μεσογειακής διατροφής και υψηλής διατροφικής σημασίας.

Ο συνολικός όγκος κατανάλωσης στη Γαλλία το 2008, σύμφωνα με Διεθνές Συμβούλιο Ελιάς, ανέρχεται σε 54.000 τόνους ετησίως, τα δε τελευταία 15 έτη, αυξάνεται κατά 1.700 τόνους το χρόνο, εκ των οποίων ποσοστό 55% είναι προέλευσης χωρών εκτός ΕΕ, το 42% χωρών της ΕΕ και το 2,7% αποτελεί Γαλλική παραγωγή.

Οι επιτραπέζιες ελιές διανέμονται σε ένα ευρύ φάσμα της αγοράς, που καλύπτει : α) τις υπεραγορές (marche de grande surface), β) τα συνοικιακά παντοπωλεία και τα εξειδικευμένα καταστήματα της γειτονιάς (epiceries), γ) τις λαϊκές αγορές.

Η διανομή τους χαρακτηρίζεται από έντονη διαφοροποίηση, καλύπτοντας όλο το φάσμα των προτιμήσεων των καταναλωτών όπως φυσικές, με καρυκείμενα, εισαγόμενες, εγχώριες, μαύρες, πράσινες, από συγκεκριμένες ποικιλίες καθώς και παράγωγα προϊόντα όπως πάστα ελιάς κλπ.

Οι Ελληνικές επιτραπέζιες ελιές είναι γνωστές στους Γάλλους καταναλωτές, καθώς το προϊόν συνδέεται συνειρμικά με την μεσογειακή διατροφή, άλλωστε η Ελλάδα κατατάσσεται στη δεύτερη θέση μετά την Ισπανία, όσον αφορά τις εισαγωγές. Σημειώνεται όμως ότι το προϊόν εισάγεται, ως επί τω πλείστον, χύμα και μέρος αυτού προορίζεται για την παραγωγή ελαιολάδου από Γαλλικές εταιρείες.

Σε αντίθεση με τις Ισπανικές και Ιταλικές επιτραπέζιες ελιές, ελάχιστες ελληνικές κυκλοφορούν σε συσκευασίες εισαγόμενες από την χώρα μας με σκοπό να τοποθετηθούν στις προθήκες των καταστημάτων και στα ράφια των υπεραγορών. Η προσπάθεια προώθησης των ελληνικών ελιών θα πρέπει να επικεντρωθεί στην εδραίωση της αναγνωρισιμότητας τους με προώθηση του λογότυπου (ελιές Ελληνικής προέλευσης - olives d' origine de Grece).

Αυτό προϋποθέτει τόσο συμφωνίες μεταξύ Ελλήνων εξαγωγέων και των Γαλλικών εταιρειών που τις εισάγουν, όπως επίσης και προώθηση σχεδίου διαφήμισης για την ενίσχυση της συνειρμικότητας του προϊόντος με την Ελλάδα και τη Γαλλία.

#### – ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Κατά τη δεκαετία 1998-2008 σημειώθηκε σημαντική άνοδος τόσο των εξαγωγών όσο και των εισαγωγών τροφίμων της Γερμανίας, και στροφή των καταναλωτικών απαιτήσεων προς τα προϊόντα υγιεινής διατροφής, οι εισαγωγές της Γερμανίας σημείωσαν αύξηση κατά 74%, ενώ οι εξαγωγές της περίπου διπλασιάστηκαν. Κυριότερη προμηθεύτρια χώρα ελιών της Γερμανίας είναι η Ισπανία, ακολουθούμενη από την Τουρκία, την Ελλάδα και το Μαρόκο.



Οι εισαγωγές ελιών στη Γερμανία έχουν ακολουθήσει τα τελευταία χρόνια συνεχή ανοδική πορεία και πλησίασαν το 2008 τους 50 χιλ. τόνους, έχοντας σχεδόν διπλασιαστεί στο διάστημα της εξαετίας 2002-2008.

Η αξία αυτών των εισαγωγών ελιών το 2008 ανήλθε σε 79,870 εκ. €. ανοδική πορεία έχουν ακολουθήσει και οι εξαγωγές ελιών από τη χώρα μας, οι οποίες με βάση τα στοιχεία της Γερμανικής Ομοσπονδιακής Υπηρεσίας έφτασαν το 2008 τους 10,7 χιλ. τόνους, η αξία των εισαγωγών αυτών ανήλθε σε 21,172 εκ. €.

Σημαντικό χώρο στο ράφι των καταστημάτων λιανικής πώλησης τροφίμων καταλαμβάνουν προϊόντα – σπεσιαλιτέ με βάση την ελιά (π.χ. ελιές με πιπεριά, αμύγδαλα, τυρί, σκόρδο, σαρδέλες, σολομό κ.ο.κ.), τα προϊόντα αυτά διανέμονται ευρέως, τόσο σε πολυκαταστήματα, όσο και σε Σ/Μ, όπως επίσης και οι βιολογικές ελιές.

#### – ΓΕΩΡΓΙΑ

Η κατανάλωση ελιών στη Γεωργία, παρουσιάζει σταθερή αύξηση λόγω βελτίωσης του βιοτικού επιπέδου και αλλαγής διατροφικών συνθηκών. Οι καταναλωτές προτιμούν όλο και περισσότερο τις ελιές και μάλιστα τις επιτραπέζιες ελιές χωρίς ξύδι. Στην εσωτερική αγορά, προτιμώνται οι μικρές συσκευασίες που προορίζονται για οικιακή κατανάλωση, επίσης οι μαύρες επιτραπέζιες ελιές έχουν μεγαλύτερη ζήτηση από τις πράσινες.

Οι διατροφικές συνήθειες και η υψηλή τιμή διάθεσης δεν επιτρέπει σήμερα την απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων ελιών από την αγορά της Γεωργίας. Η σταδιακή όμως αύξηση του διαθέσιμου εισοδήματος και η στροφή προς την υγιεινή διατροφή δημιουργούν θετικές προοπτικές.

Υπογραμμίζεται ότι, οι τιμές λιανικής πώλησης διαφόρων κατηγοριών εισαγόμενων τροφίμων, στο μεγαλύτερο Σ/Μ της Γεωργίας, με μερίδιο αγοράς που υπερβαίνει το 30% στη σχετική αγορά, οι Ελληνικές ελιές έχουν την υψηλότερη τιμή στη σειρά, των αντίστοιχων προϊόντων.

#### – ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

Η Μεγάλη Βρετανία δεν παράγει ελιές και επομένως το σύνολο της κατανάλωσης ταυτίζεται σχεδόν με το σύνολο των εισαγωγών του προϊόντος αυτού (μείον τυχόν επανεξαγωγές).

Συνολικά για το 2009 οι εισαγωγές ελιών στη Μεγάλη Βρετανία έφτασαν γύρω στις 25 χιλιάδες τόνους και δεδομένου ότι δεν προκύπτει ότι γίνονται σημαντικές επανεξαγωγές, μπορεί να υποθεθεί βάσιμα ότι αυτό είναι και το μέγεθος της συνολικής κατανάλωσης.

Από τα στοιχεία αυτά που είναι διαθέσιμα μέχρι το 2009 προκύπτει ότι οι Ελληνικές εξαγωγές σε μεγάλο μέρος συγκεντρώνονται στην κατηγορία της συσκευασίας πάνω από 5 κιλά δηλαδή σε κατάσταση περίπου χύμα.

Η προσφορά των ελιών ποικίλει από την πώληση σε κατάσταση χύμα όπου ο πελάτης συσκευάζει σε διαθέσιμο πλαστικό δοχείο την ποσότητα που θέλει να αγοράσει (συνήθης περίπτωση αγοράς ελιών Καλαμάτας), μέχρι τη συσκευασία σε μικρά πολυτελή βάζα, χωρίς πυρήνες και συχνά με γέμιση από διάφορα άλλα υλικά ή την ανάμειξη τους με άλλα καρυκεύματα.

Οι προοπτικές αύξησης της κατανάλωσης της ελιάς (και ελαιολάδου) στη Βρετανία είναι θετικές. Το δυναμικό της αγοράς είναι μεγάλο, δεδομένου ότι η μεσογειακή κουζίνα δεν έχει φτάσει σε όλα τα τμήματα της αγοράς ακόμα και από ότι έδειξε και η μεγάλη οικονομική κρίση του 2009 η κατανάλωση τροφίμων στη Μεγάλη Βρετανία και οι καταναλωτικές συνήθειες δεν επηρεάστηκαν σημαντικά. Επομένως αν στα επόμενα χρόνια ξεπεραστεί η οικονομική κρίση και το βιοτικό επίπεδο συνεχίσει να βελτιώνεται είναι εύλογο να αναμένεται σταδιακή αύξηση της κατανάλωσης του προϊόντος αυτού.

Από Ελληνικής πλευράς η κύρια ποικιλία που εξάγεται στη Μ. Βρετανία είναι αυτή της Καλαμάτας η οποία, όπως έχει καθιερωθεί πωλείται συνήθως χύμα στα καταστήματα. Ασφαλώς είναι δημοφιλής στην κατανάλωση και το γεγονός ότι πωλείται χύμα δεν είναι κατά ανάγκη αρνητικό στοιχείο, δεδομένου ότι παντού αναφέρεται η ονομασία της.

Ένα σημαντικό μέρος των ελιών Καλαμάτας ενώ εξάγεται σε μεγάλες συσκευασίες, πολλές φορές δεν προσφέρονται στον πελάτη στην κατάσταση αυτή, αλλά μετά από πρόσθετη παρέμβαση από τους τοπικούς οίκους, που τις κάνουν πιο ελκυστικές.

Εάν κάποιος θέλει να προωθήσει ελιές στη Βρετανική αγορά ο πλέον πρακτικός τρόπος είναι να προσεγγίσει τους εισαγωγείς των προϊόντων αυτών και να τους κάνει μια πρώτη επαφή εγγράφως είτε με το παραδοσιακό είτε με το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, μια δεύτερη δε προσέγγιση είναι η συμμετοχή σε μια έκθεση τροφίμων.

#### – Η.Π.Α

Την τελευταία δεκαετία οι καλλιεργητές ελιάς, χρησιμοποιούν ποικιλίες επιλεγμένες από Ιταλία, Ισπανία και Ελλάδα προκειμένου να βελτιστοποιήσουν την παραγωγή τους. Η ζήτηση για ελιές παραμένει σταθερή και σχετίζεται με τη δημοτικότητα της Μεσογειακής διατροφής, που έχει καθιερωθεί ως ένα από τα πρότυπα της υγιεινής διατροφής.

Σε ότι αφορά τις εισαγωγές , Ισπανία, Ελλάδα, Ιταλία, Τουρκία, Τυνησία, Μαρόκο και τέλος η Αργεντινή βρίσκονται στη πρώτη θέση. Οι «ελιές καλαμών» μάλιστα αποτελούν ποιοτικό στοιχείο αναφοράς έχοντας κατακτήσει υψηλή αναγνωρισιμότητα.

Η παραγωγή των Η.Π.Α. ανήλθε το 2010 σε 40 χιλ. τόνους, οι κυριότερες περιοχές παραγωγής ελιάς εντοπίζονται στο Central Valley της Καλιφόρνιας όπου και καλλιεργείται και η «κορονέικη ποικιλία».

Η συγκεκριμένη περιοχή παράγει το 80% της εγχώριας παραγωγής και το 99% κονσερβοποιείται, το σύνολο της σχετικής ποσότητας που καταναλώνεται διαρκώς διευρύνεται, δεδομένου ότι η μεσογειακή διατροφή κερδίζει διαρκώς μερίδιο η σημερινή κατανάλωση ανέρχεται σε 500 χιλ. τόνους και οι εισαγωγές προέρχονται κύρια από το Μαρόκο και την Ισπανία.

Οι επιτραπέζιες ελιές της χώρας μας βρίσκονται στην πρώτη θέση του πίνακα των Ελληνικών προϊόντων που εξήχθησαν το 2011 στις ΗΠΑ, οι ποσότητες κατέγραψαν αύξηση κατά 13,7% σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά.

Η συνολική αξία τους έφτασε στα 99,65 εκ. δολάρια, αυτό αναφέρουν τα στατιστικά στοιχεία του 2011, τα οποία πρόσφατα δημοσιοποιήθηκαν από το Υπουργείο Εμπορίου και τη Στατιστική Υπηρεσία των ΗΠΑ και επεξεργάστηκε το γραφείο οικονομικών και εμπορικών υποθέσεων του Γενικού Προξενείου της Ελλάδας στη Νέα Υόρκη.

Το εμπορικό ισοζύγιο των ΗΠΑ σε ότι αφορά τις επιτραπέζιες ελιές είναι έντονα ελλειμματικό, επίσης το μέγεθος της αγοράς των ΗΠΑ αυξάνεται, καθώς διευρύνεται το ενδιαφέρον του καταναλωτικού κοινού για τα οφέλη της μεσογειακής διατροφής, στην οποία πρωταγωνιστικό ρόλο έχει η ελιά.

Η κατανάλωση της επιτραπέζιας ελιάς ακολουθεί αυξητική πορεία, ο Αμερικάνος καταναλωτής έχει συνδέσει την επιτραπέζια ελιά με γευστικούς συνδυασμούς και όχι με αυτόνομη κατανάλωση.

Η ειδοποιός διαφορά του Αμερικάνου καταναλωτή, ως προς τον καταναλωτή των χωρών της Μεσογείου, είναι ότι ο πρώτος καταναλώνει την ελιά ενσωματωμένη σε κάποιο έδεσμα και σπάνια ξεχωριστά.

#### – ΙΑΠΩΝΙΑ

Ο όγκος και η αξία των εξαγωγών ελληνικών ελιών στην Ιαπωνία - αν και σε αυξητική πορεία την τελευταία διετία - υπολείπεται κατά πολύ των παραδοσιακών ανταγωνιστών μας (Ισπανών

και Ιταλών), αλλά και των Αμερικάνων που καταλαμβάνουν την δεύτερη θέση μετά τους Ισπανούς.

Μετά τους Ολυμπιακούς Αγώνες της Αθήνας, σημειώθηκαν οι περισσότερες εισαγωγές Ελληνικών επιτραπέζιων ελιών στην Ιαπωνία, τόσο σε αξία όσο και σε όγκο. Η Ελλάδα βρίσκεται στην έκτη θέση των κυριότερων προμηθευτών επιτραπέζιων ελιών της Ιαπωνίας, αφού μετά το 2004 κατάφερε να υπερκεράσει την Βραζιλία. Υπολείπεται βέβαια κατά πολύ των τριών μεγαλύτερων προμηθευτών της Ιαπωνίας (Ισπανία, Η.Π.Α. και Ιταλία), όμως εκτιμάται ότι μπορεί να ξεπεράσει τόσο το Βέλγιο όσο και την Γαλλία.

Η διάθεση για εξωστρέφεια των Ελλήνων παραγωγών, η σταθερή και διαχρονική συμμετοχή Ελληνικών εταιρειών ελαιουργικών προϊόντων στις διεθνείς Εκθέσεις Τροφίμων και Ποτών, καθώς και η διοργάνωση από τον Ο.Π.Ε. τακτικών επιχειρηματικών αποστολών στην Ιαπωνία με συμμετοχή εταιρειών ελαιολάδου και ελιών, αλλά και την ευαισθητοποίηση του Ιαπωνικού καταναλωτικού κοινού σε ένα υγιέστερο διατροφικό μοντέλο, αποτελούν παράγοντες που θέτουν τα θεμέλια για την αύξηση των Ελληνικών εξαγωγών ελιών στην Ιαπωνία και την εδραίωση του εξαιρετικού αυτού προϊόντος στις συνειδήσεις και προτιμήσεις των Ιαπώνων καταναλωτών.

Επειδή οι συνθήκες στην αγορά είναι ώριμες και οι Ιάπωνες καταναλωτές τώρα διαμορφώνουν άποψη για το συγκεκριμένο προϊόν. Κρίνεται επομένως ιδανική για την παρούσα περίοδο η ενίσχυση της παρουσίας της Ελληνικής ελιάς στην Ιαπωνική αγορά, με προωθητικές δράσεις που θα στοχεύουν στην ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού και εμπορικού κόσμου της Ιαπωνίας.

#### – ΙΝΔΙΑ

Η Ινδία εισήγε το οικονομικό έτος 2008/09, 227,76 τόνους φρεσκοσυντηρημένες ελιές, αξίας \$760χιλ. Η Ισπανία ήταν ο μεγαλύτερος εξαγωγέας φρέσκων ελιών στη χώρα, καταλαμβάνοντας μερίδιο 85% του συνολικού όγκου των εξαγωγών, ακολουθεί δε σε απόσταση η Ελλάδα.

Αν και γραφειοκρατικά (πιστοποίηση, καταλληλότητα τροφίμου) δημιουργούν σχετικές αναστολές και δυσκολίες, οι ελιές δεν υπόκεινται σε τέτοια διαδικαστικά προβλήματα εισόδου στην Ινδική αγορά και στη πράξη έχει ενταθεί ο “ψευδής” ανταγωνισμός από τα προϊόντα «ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ».

Τα προβλήματα εισόδου των ελληνικών ελιών στην Ινδία μη ελληνικής προέλευσης, δύνανται να επιλυθούν με άμεσο αίτημα του αρμόδιου Φορέα προς τον υπεύθυνο κυβερνητικό Φορέα καταχώρησης επωνυμιών ΠΟΠ- ΠΓΕ.

Ο Ινδός καταναλωτής τώρα ανακαλύπτει τις δυτικού τύπου υπεραγορές και τα δυτικού τύπου καταστήματα λιανικής, σε ότι αφορά δε στα επιτραπέζια έλαια, η συνολική κατανάλωση ελαιολάδου παραμένει ακόμη σε χαμηλά επίπεδα.

#### – IPAN

Σε γενικές γραμμές τόσο η παραγωγική δυναμικότητα της χώρας όσο και οι καταναλωτικοί δείκτες στην εγχώρια αγορά σε σχέση με την επιτραπέζια ελιά αλλά και το ελαιολάδο καταγράφουν σταθερά αυξητικές τάσεις τα τελευταία χρόνια.

Υπολογίζεται ότι στη παρούσα συγκυρία σύμφωνα και με εκτιμήσεις αρμόδιων κυβερνητικών αξιωματούχων και παραγόντων της αγοράς μόλις το 10% των εσωτερικών αναγκών (για επιτραπέζια ελιά) εξακολουθεί να ικανοποιείται από εισαγωγικές ροές, ως αποτέλεσμα τόσο της βελτίωσης της εγχώριας παραγωγής όσο και της σταδιακής άμβλυνσης των βλαπτικών συνεπειών αντίξοων καιρικών συνθηκών (επαναλαμβανόμενες μακρές περιόδους ξηρασίας).

Η κυβερνητική πολιτική στο τομέα αυτό επικεντρώνεται στη δραστική αύξηση των μέσων επιπέδων κατανάλωσης ,κυρίως μέσω της ποιοτικής αναδιάρθρωσης της εγχώριας παραγωγικής υποδομής με τελικό στόχο την αυτάρκεια της εσωτερικής αγοράς και σε μεταγενέστερο επίπεδο την επίτευξη εξαγωγικών επιδόσεων.

Στη παρούσα λοιπόν συγκυρία η Ιρανική πλευρά αποδίδει πρωτεύουσα σημασία στην επενδυτική συνεργασία και την αξιοποίηση της τεχνογνωσίας των Ελληνικών επιχειρήσεων αναζητώντας και υποστηρίζοντας ανάλογες πρωτοβουλίες.

Κατά το τρέχον οικονομικό έτος 2009-2010 η εγχώρια παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς αναμένεται να φθάσει τους 70.000 τόνους, αυξημένη κατά 20% έναντι προηγούμενου οικονομικού έτους με το δείκτη της μέσης ετήσιας κατά κεφαλή κατανάλωσης να ανέρχεται σε 475 γραμμάρια ( 1% της παγκόσμιας κατανάλωσης να ανέρχεται σε 475 γραμμάρια (1% της παγκόσμιας κατανάλωσης σύμφωνα με Olive Oil International Council, απέχοντας σημαντικά από τη κυβερνητική στόχευση των 2 κιλών.

Σύμφωνα με τελευταία διαθέσιμα στατιστικά στοιχεία Υπουργείου Γεωργίας οι εισαγωγές επιτραπέζιας ελιάς στην Ιρανική αγορά κατά το 2009 ανήλθαν σε 4.000 τόνους αποτιμώμενες σε 4,97 εκατ.\$ καταγράφοντας σημαντική αυξητική τάση έναντι αντίστοιχων επιδόσεων το 2008

2.500 τόν. ( 1,19 εκατ.\$) και 2007, 1.700 τόν. ( 757,5 χιλ. \$). Από αυτούς οι 1.000 περίπου μετέρχονται περαιτέρω επεξεργασίας και επανεξάγονται , ενώ οι υπόλοιποι 3.000 καταναλώνονται είτε χύδην ( σε βαρέλια ) είτε συσκευασμένοι. Οι επιτραπέζιες ελιές κυκλοφορούν συνήθως σε σχετικά μεγάλες γυάλινες ή τενεκεδένιες συσκευασίες , που κυμαίνονται από 400 gr έως 4 kg, ανάλογα με τον τελικό χρήστη.

Επισημαίνεται τέλος ότι παρά τη βελτίωση του γευστικού κριτηρίου του μέσου καταναλωτή, η τιμή εξακολουθεί να αποτελεί το κυρίαρχο κριτήριο επιλογής και δευτερευόντως αναζητείται η ποιότητα. (αν και παρατηρείται τελευταία ότι τα μεσαία και ανώτερα κοινωνικά στρώματα με αυξημένη αγοραστική δύναμη αρχίζουν και διαθέτουν κάτι παραπάνω για αυξημένη ποιότητα και θρεπτική αξία).

#### – ΙΣΠΑΝΙΑ & ΙΤΑΛΙΑ

Η Ισπανία είναι εξαγωγέας ελιάς σε παγκόσμια κλίμακα. Στην Ισπανική αγορά κυκλοφορούν τυποποιημένες ελιές, αποκλειστικά εγχώριας προέλευσης, σε μεγάλη ποικιλία, καλή ποιότητα και ανταγωνιστικές τιμές.

Το ενδιαφέρον της Ελληνικής αγοράς των επιτραπέζιων ελιών, για την αγορά της Ισπανίας όπως και της Ιταλίας είναι αμελητέο, λόγω της επάρκειας και των δεδομένων καναλιών διανομής στο εξωτερικό.

Οι Ισπανικές εξαγωγές ελιάς το 2007 ανήλθαν σε 538,69 εκατ. €, το 2008 σε 562,6 εκατ. € και το εννεάμηνο του 2009 σε 379,08 εκατ. €. Οι κυριότερες αγορές είναι Η.Π.Α, Ρωσία και οι χώρες της Δυτικής Ευρώπης, οι εισαγωγές είναι αμελητέες.

#### – ΛΙΒΑΝΟΣ

Στο Λίβανο καλλιεργούνται περί τα 12 εκατ. ελαιόδεντρα σε έκταση 57.000 εκταρίων, που αναλογεί στο 20% του συνόλου των καλλιεργούμενων εκτάσεων, ο κλάδος απασχολεί το 47% του αγροτικού πληθυσμού.

Η παραγωγή ελαιοκάρπου το 2005 αντιπροσώπευε 76.500 τόνους και η παραγωγή ελαιολάδου 11.500 τόνους ,το 2004 τα αντίστοιχα μεγέθη ήταν 167.000 και 25.000 τόνοι, δεν είναι διαθέσιμα πλέον πρόσφατα στοιχεία.

Από την συνολική παραγωγή ελαιοκάρπου, ποσοστό 30% διοχετεύεται στην κατανάλωση βρώσιμων ελαιών, ενώ το υπόλοιπο 70% στην παραγωγή ελαιολάδου (υπολογίζεται ότι κατά μ.ο. 5 κιλά ελαιών παράγουν 1 λίτρο ελαιολάδου).

Η παρασκευή της βρώσιμης ελιάς πραγματοποιείται από νοικοκυριά ή βιοτεχνίες χωρίς προηγμένο μηχανολογικό εξοπλισμό. Εκτιμάται ότι η ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση του προϊόντος είναι της τάξης των 5 χιλιόγραμμων και στο εξωτερικό εμπόριο της χώρας οι επιτραπέζιες ελιές έχουν περιορισμένη σημασία.

Οι εισαγωγές βρώσιμης ελιάς είναι εξαιρετικά περιορισμένες, ενώ οι εξαγωγές είναι χαμηλής κλίμακας με σημαντική όμως αύξηση κατά τα τελευταία χρόνια. Η αγορά προστατεύεται από τον ευρωπαϊκό ανταγωνισμό με την εφαρμογή υψηλών δασμών και συμπληρωματικών μέτρων, ενώ αραβικές χώρες, παραγωγοί ελαιολάδου και βρώσιμης ελιάς, μπορούν να εξαγάγουν προς το Λίβανο με περιορισμένες ή μηδενικές επιβαρύνσεις.

#### – ΛΙΒΥΗ

Δεν υπάρχουν στατιστικά στοιχεία όσον αφορά την κατανάλωση, την παραγωγή και την εισαγωγή επιτραπέζιων ελιών στην Λιβύη και ως εκ τούτου δεν είναι δυνατόν να σχηματίσει κανείς μια επαρκή εικόνα για την εν λόγω αγορά .

Τα μοναδικά διαθέσιμα στοιχεία που υπάρχουν αναφέρονται στην παραγωγή. Το έτος 2007 η παραγωγή ανήλθε σε 12.539.400 κιλών βρώσιμων ελιών και 99.450.300 κιλών ελαιολάδου.

Ο αριθμός ελαιοδέντρων είναι 5,5 που τα 3,7 βρίσκονται σε «παραγωγική φάση», εκτιμάται ότι η καλλιέργεια των ήδη παραγόντων καθώς και των νέων ελαιοδέντρων προορίζεται για την παραγωγή ελαιολάδου που δεν καλύπτει την εσωτερική ζήτηση.

Στην αγορά κυκλοφορούν πολλά είδη τυποποιημένων επιτραπέζιων ελιών με τα Ισπανικής προέλευσης –χαμηλής ποιότητας και τιμής - να υπερτερούν. Όσον αφορά τις Ελληνικές ελιές, οι ελιές Καλαμών είναι ευρέως γνωστές είτε με την μορφή τύπου «Καλαμάτας» προέλευσης Αιγύπτου και Μαρόκου, είτε, τελευταία, με απευθείας εισαγωγές σε τυποποιημένη μορφή κυρίως στην «Ανατολική Λιβύη».

#### – ΜΑΡΟΚΟ

Η κυριότερη καλλιεργούμενη ποικιλία στο Μαρόκο είναι η μαροκινή Picholine, τόσο για την παραγωγή ελαιολάδου όσο και επιτραπέζιων ελιών. Η τυποποίηση των επιτραπέζιων ελιών στο Μαρόκο πραγματοποιείται τόσο σε σύγχρονες μονάδες όσο και με παραδοσιακό τρόπο χωρίς προηγμένο εξοπλισμό, κυρίως στην ευρύτερη περιοχή των πόλεων Μαρακές και Φεζ.

Οι ελιές χρησιμοποιούνται από τον μαροκινό καταναλωτή πολύ στην μαγειρική εκτός από συνοδευτικό άλλων φαγητών και πωλούνται κατά κόρον χύδην.

Το Μαρόκο κατείχε την δεύτερη θέση στην κατάταξη των παγκόσμιων εξαγωγέων επιτραπέζιων ελιών μετά την Ισπανία έως το 2006 ενώ στην συνέχεια φαίνεται να υποχωρεί προς όφελος της Αργεντινής και της Τουρκίας.

Οι εξαγωγές του θα μπορούσαν να είναι και σημαντικότερες εάν δεν γίνονταν κυρίως χύδην, υπογραμμίζεται (συνθήκη Λομέ), ότι οι Μαροκινές ελιές εισάγονται στην Ε.Ε. χωρίς δασμούς.

Οι εξαγωγές έφθασαν το 2010 τους 70 περίπου τόνους, οι σε σχετικές εισαγωγές είναι αμελητέες (200 kg) την ίδια περίοδο.

### – ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ

Τα τελευταία χρόνια η Νότιος Αφρική αναπτύσσει δική της παραγωγή ελιών και ελαιολάδου χάρις και στις ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες, οι οποίες επικρατούν στην περιοχή του Ακρωτηρίου της Καλής Ελπίδας, που επιτρέπουν την καλλιέργεια της ελιάς. Συγκρινόμενη με τις ευρωπαϊκές ελαιοπαραγωγούς χώρες όπως η Ισπανία, η Πορτογαλία, η Ελλάδα και η Ιταλία καθώς και τις χώρες της Βορείου Αφρικής (Αλγερία, Τυνησία, Μαρόκο) τον Λίβανο και το Ισραήλ, η Νότιος Αφρική διαθέτει ακόμα πολύ μικρή παραγωγή ελιάς και ελαιολάδου.

Η εγχώρια παραγωγή επιτραπέζιων ελιών εκτιμάται σε 3.000 τόνους ετησίως, ενώ άλλοι 600 τόνοι εισάγονται ετησίως (περί το 17% -20% της εγχώριας κατανάλωσης). Η νοτιοαφρικανική παραγωγή ελιών επικεντρώνεται κυρίως στην περιοχή του Western Cape, το οποίο έχει τυπικά Μεσογειακό κλίμα, όμως ελαιώνες υπάρχουν σήμερα και σε άλλες απομακρυσμένες περιοχές σε όλη τη χώρα με διάφορους βαθμούς επιτυχίας των καλλιεργειών.

Με βάση το ρυθμό με τον οποίο φυτεύονται νέα δενδρύλλια, η καλλιέργεια ελιάς αυξάνεται με ρυθμό τουλάχιστον κατά 20% ετησίως, δηλαδή έχουμε διπλασιασμό του μεγέθους της κάθε τέσσερα έως πέντε χρόνια, γεγονός που την καθιστά μία από τις ταχύτερα αναπτυσσόμενες καλλιέργειες στον κλάδο της γεωργίας της Νοτίου Αφρικής.

Η τοπική ελαιοκαλλιέργεια είναι επικεντρωμένη κυρίως στις επιτραπέζιες ελιές, με περίπου 3.500 τόνους παραγωγή ετησίως, που όμως υπολείπεται κατά πολύ της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης εκ 5.500 τόνων.

### – ΟΥΚΡΑΝΙΑ

Οι ελιές, όπως και το ελαιόλαδο, αποτελούν σχετικά νέα προϊόντα στην ουκρανική αγορά. Μολονότι δεν συγκαταλέγονται στις καθημερινές διατροφικές συνήθειες και ανάγκες του πληθυσμού, έχουν τύχει της αποδοχής του καταναλωτή και εξαπλώνονται ραγδαία στην αγορά,



με εντυπωσιακούς ρυθμούς ανόδου, αν και οι (επισήμως) διακινούμενες ποσότητες είναι ακόμα συγκριτικά χαμηλές.

Στατιστικά, το 2008 η μέση κατά κεφαλή κατανάλωση ελιών στην Ουκρανία ήταν περίπου 0,540 κιλά, έναντι άνω των 11 κιλών στην Ελλάδα. Οι συστηματικές εισαγωγές προϊόντων ελιάς ξεκίνησαν στην Ουκρανία μετά το 2002, προερχόμενες έως τότε από τη Ρωσία, απ' όπου προέρχεται και το μεγαλύτερο μέρος των κεφαλαίων των ουκρανικών επιχειρήσεων λιανεμπορίου τροφίμων.

Σήμερα οι ελιές και το ελαιόλαδο έχουν εξαπλωθεί σε όλα τα Σ/Μ, στα εστιατόρια και -σε χαμηλότερο βαθμό- στις υπαίθριες αγορές (παζάρια, που όμως καλύπτουν άνω του 40% του λιανεμπορίου τροφίμων), καθώς και στα γειτονικά μικροκαταστήματα.

Οι διακινούμενες στην Ουκρανία ποσότητες ελιών βρίσκονται ακόμη σε συγκριτικά χαμηλά επίπεδα, οι (επίσημες) εισαγωγές εμφανίζουν μεγάλο δυναμισμό με εντυπωσιακούς ρυθμούς ανάπτυξης: από 27 τον. το έτος 2002 εκτοξεύθηκαν στους 15.200 τον. το 2006 και στους 23.465 τον. το 2008. Εκτιμάται ότι από το 2009, με μικρή άνοδο των ελληνικών εξαγωγών ελιάς, η πρώτη προμηθεύτρια χώρα είναι η Ισπανία (96%) και ακολουθεί η Ελλάδα με 2,5%.

Σήμερα δραστηριοποιούνται στην Ουκρανία 8-10 εισαγωγείς ελληνικών προϊόντων ελιάς, οι οποίοι καταβάλλουν μεγάλες προσπάθειες και δαπάνες για να διεισδύσουν στην αρκετά ``στενή`` και δύστροπη αυτή αγορά. Όπως εκτιμά η Ελληνική Πρεσβεία στο Κίεβο, εάν τα προϊόντα αυτά στηριχθούν κατάλληλα (in store promotion, advertorials-συνταγές-καταχωρήσεις σε έντυπα ΜΜΕ, εκπομπές στο ραδιόφωνο κ.ά.) οι πωλήσεις θα αυξηθούν αισθητά. Ο Ουκρανός καταναλωτής έχει γενικά θετική προδιάθεση για τα Ελληνικά τρόφιμα.

#### – ΠΟΛΩΝΙΑ

Η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών στην Πολωνία κατά το 2007 υπολογίζεται ότι έφθασε τους 5.800 τόνους (καθαρό βάρος) έναντι 3.200 τόνων αντιστοίχως το 2006, παρουσιάζοντας αύξηση κατά 80% και 4.500 τόνων το 2005. Παρόλα αυτά οι επιτραπέζιες ελιές δεν είναι ακόμη ιδιαίτερα γνωστές στον μέσο Πολωνό καταναλωτή και χρησιμοποιούνται στην πλειονότητα των περιπτώσεων ως συμπλήρωμα της κύριας διατροφής, παρά ως ορεκτικό.

#### – ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ

Στη Σαουδική Αραβία η εγχώρια γεωργική παραγωγή, παρ' ότι καταβάλλονται αξιόλογες προσπάθειες να αναπτυχθεί, είναι μικρή και με περιορισμένες προοπτικές, εξαιτίας των δυσμενών κλιματολογικών συνθηκών και της στενότητας υδάτινων πόρων.

Όσον αφορά, όμως, τα προϊόντα ελιάς αν εξαιρέσει κανείς τις γνωστές στο Σαουδαραβικό κοινό ελιές «Καλαμών», δεν υπάρχει ιδιαίτερη γνώση για τις ποιότητες ελιών & ελαιόλαδων, σε αντιδιαστολή με ζωικά λίπη & έλαια, με αποτέλεσμα η αγορά ακόμη να κατευθύνεται από τον παράγοντα τιμή κυρίως.

Οι εισαγωγές της Σ. Αραβίας σε Ελληνικές επιτραπέζιες ελιές είναι οριακές και από το ΟΕΥ του Προξενείου στη Τζέντα προτείνεται μεταξύ των άλλων και τα παρακάτω:

Συμμετοχή της Ελλάδας με εθνικό περίπτερο στις Εκθέσεις τροφίμων SAUDI FOOD & FOOD-HOTEL SAUDI ARABIA, με προϊόντα ελιάς

Αποστολή επιχειρηματικής αποστολής στη Σαουδική Αποστολή, αποτελούμενης αποκλειστικά από εξαγωγείς ελιών και μάλιστα και μελών των συνδέσμων και συνεταιρισμών αυτών. Η συγκεκριμένη δράση προτείνεται να γίνει σε συνάρτηση με Ελληνική συμμετοχή στις παραπάνω Εκθέσεις, προκαθορισμένες συναντήσεις με εισαγωγείς και αγοραστές μεγάλων αλυσίδων λιανεμπορίου.

Οργάνωση εβδομάδων ελληνικών προϊόντων ελιάς σε γνωστές αλυσίδες λιανεμπορίου συνδυασμό με editorials & advertorials σε εξειδικευμένα περιοδικά και εν γένει στον έντυπο τύπο της Σαουδικής Αραβίας.

Εκδήλωση προβολής ελληνικού ελαιολάδου-ελιάς σε γνωστό Ξενοδοχείο στη Τζέντα η στο Ριάντ, με γευσιγνωσία, κλήση ελλήνων μαγείρων για παρασκευή εδεσμάτων Ελληνικής παραδοσιακής-μεσογειακής κουζίνας με κυρίαρχο συστατικό το αγνό παρθένο ελαιόλαδο και τις ελιές «Καλαμών», προβολή οπτικοακουστικού υλικού για τις ποιότητες ελαιολάδου, τις περιοχές της Ελλάδος όπου αυτό και κάθε ποικιλία ελιάς παράγονται.

#### – ΣΕΡΒΙΑ

Λόγω κλιματολογικών και εδαφολογικών συνθηκών, το ελαιόδεντρο δεν αναπτύσσεται στη Σερβία και για τούτο το λόγο δεν υφίσταται εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς.

Η κατανάλωση ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς στη Σερβία έχει αυξηθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια, λόγω αφενός των επισκέψεων των Σέρβων στην Ελλάδα και σε άλλα μεσογειακά κράτη και της γνωριμίας τους με τη Μεσογειακή διατροφή και αφετέρου λόγω της βελτίωσης του βιοτικού επιπέδου, που οδηγεί σε αλλαγή διατροφικών συνηθειών με τάση κατανάλωσης ποιοτικών και υγιεινών ειδών διατροφής.

Παρόλα αυτά η κατανάλωση ελαιολάδου περιορίζεται στις σαλάτες ενώ για τη κουζίνα προτιμούν τα σπορέλαια.

Οι εισαγόμενες ποσότητες κατά το 2009, α) όλων των τύπων ελαιόλαδου, ανήλθε σε περίπου 1.150 τόνους, καλύφθηκε δε με εισαγωγές κυρίως από Ελλάδα, Ισπανία και Ιταλία και β) επιτραπέζιας ελιάς ανήλθε περίπου σε 1.000 τόνους, με κυριότερες χώρες προέλευσης την Ελλάδα, την Ισπανία και σε μικρότερο βαθμό τη Τουρκία.

Από τα διαθέσιμα στοιχεία, η Ελλάδα κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς με 81,2% της συνολικών εισαγωγών, παρουσιάζοντας σημαντική αύξηση ως προς την ποσότητα κατά τη περίοδο 2005 – 2009, σημειώνεται δε, ότι οι ποσότητες τυποποιημένης ελιάς που εισάγονται είναι ελάχιστες και ότι κυρίως εισάγονται ελιές οι οποίες και συσκευάζονται στη Σερβία.

Είναι γεγονός ότι τα τελευταία 5 χρόνια η αγορά ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών στη Σερβία έχει παρουσιάσει σημαντική αύξηση, στο πλαίσιο της τάσης αλλαγής καταναλωτικών συνθηκών σε πιο υγιεινό τρόπο διατροφής.

Οι προωθητικές ενέργειες που προτείνονται από το σχετικό γραφείο της Πρεσβείας του Βελιγραδίου, αφορούν κυρίως σε θέματα διαφήμισης του προϊόντος.

#### – ΤΟΥΡΚΙΑ

Η καλλιέργεια της ελιάς στην Τουρκία πραγματοποιείται κυρίως σε μικρές οικογενειακές μονάδες, ενώ προσφέρεται επίσης και εποχιακή απασχόληση κατά την περίοδο της συγκομιδής, η οποία γίνεται παραδοσιακά με το χέρι.

Περίπου τα 3/4 των ελαιοκαλλιεργειών είναι έκτασης μικρότερης των 50 στρεμμάτων. υπολογίζεται δε ότι στην παραγωγή ελιάς και ελαιολάδου απασχολούνται περίπου 400.000 οικογένειες, γεγονός που προσδίδει στον τομέα ιδιαίτερη κοινωνική σημασία.

Η καλλιέργεια της ελιάς καλύπτει έκταση περίπου 7 εκατ. στρεμμάτων, ενώ κατά το 2008 ο συνολικός αριθμός των ελαιόδεντρων έφτασε τα 151,6 εκατ. δέντρα (53,1 εκατ. παραγωγής επιτραπέζιων ελιών), εκ των οποίων καρποφόρησαν τα 106,1 εκατ.(33,6 εκατ. παραγωγής επιτραπέζιων ελιών).

Σήμερα η Τουρκία είναι δεύτερη στον κόσμο στην παραγωγή επιτραπέζιων ελιών (πρώτη στην παραγωγή μαύρων ελιών) και τέταρτη στην παραγωγή ελαιολάδου. Για την περίοδο 2009/10, η ετήσια παραγωγή επιτραπέζιων ελιών της Τουρκίας εκτιμάται σε 390 χιλιάδες τόνους, ποσότητα που αντιπροσωπεύει το 19,7% της παγκόσμιας παραγωγής (Πηγή: IOC).

Η κατανάλωση ελιών είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη στην Τουρκία και καταναλώνονται από όλες τις κατηγορίες πληθυσμού στα γεύματα, στο πρωινό, ως ορεκτικό, ως συνοδευτικό, σκέτες, σε σαλάτες, ως συστατικό διαφόρων πιάτων.

Αν και τόσο η παραγωγή, όσο και οι εξαγωγίμες ποσότητες παρουσιάζουν διακυμάνσεις, οι εξαγωγές επιτραπέζιων ελιών (2010-60.000 τόνοι) δείχνουν αυξητική τάση, οι εξαγωγές μαύρων ελιών (87%) υπερτερούν αυτές των πράσινων(13%).

Οι εισαγωγές επιτραπέζιων ελιών είναι περιορισμένες και με διακυμάνσεις, ενώ πραγματοποιήθηκαν κυρίως από χώρες οι οποίες δεν είναι παραγωγοί ελιών. Τα περιθώρια εισόδου στην Τουρκική αγορά επιτραπέζιων ελιών είναι περιορισμένα, αφενός λόγω της εγχώριας προσφοράς, αφετέρου λόγω του υψηλού δασμού εισαγωγής.-

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

### **ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΩΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ (ΒΡΩΣΙΜΩΝ) ΕΛΙΩΝ**



**ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2012**

**ΑΘΗΝΑ**

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

|   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | Γενικά.....   | 4  |
| 2 | Ελιές ΠΟΠ - ΠΓΕ .....                                     | 5  |
| 3 | Ποικιλίες Βρώσιμων - Επιτραπέζιων Ελιών στην Ελλάδα:..... | 6  |
| 4 | Ελιές Καλαμών.....  | 9  |
| 5 | Διάθεση –Τυποποίηση.....                                  | 11 |
| 6 | Διεθνές εμπόριο - Κατά Κεφαλή κατανάλωση .....            | 12 |
| 7 | Η Αγορά της Ελιάς σε χώρες του εξωτερικού.....            | 13 |
|   | – ΑΙΓΥΠΤΟΣ.....   | 13 |
|   | – ΑΛΓΕΡΙΑ .....   | 14 |
|   | – ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ .....   | 14 |
|   | – ΒΕΛΓΙΟ .....  | 15 |
|   | – ΓΑΛΛΙΑ.....   | 15 |
|   | – ΓΕΡΜΑΝΙΑ .....  | 16 |
|   | – ΓΕΩΡΓΙΑ .....   | 17 |
|   | – ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ .....                                  | 17 |
|   | – Η.Π.Α .....   | 18 |
|   | – ΙΑΠΩΝΙΑ .....   | 19 |
|   | – ΙΝΔΙΑ.....  | 20 |
|   | – ΙΡΑΝ.....   | 21 |
|   | – ΙΣΠΑΝΙΑ & ΙΤΑΛΙΑ .....                                  | 22 |
|   | – ΛΙΒΑΝΟΣ .....   | 22 |
|   | – ΛΙΒΥΗ .....   | 23 |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| – ΜΑΡΟΚΟ .....          | 23 |
| – ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ .....   | 24 |
| – ΟΥΚΡΑΝΙΑ.....         | 24 |
| – ΠΟΛΩΝΙΑ.....          | 25 |
| – ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ ..... | 25 |
| – ΣΕΡΒΙΑ .....          | 26 |
| – ΤΟΥΡΚΙΑ.....          | 27 |

## 1 Γενικά

Η παγκόσμια παραγωγή επιτραπέζιων ελιών, σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελιάς - IOC, εκτιμάται γύρω στους 2.500.000 τόνους. Η ποσότητα αυτή διαφοροποιείται κατ' έτος ανάλογα με τα ποσοτικά και ποιοτικά στοιχεία της ελαιοκομικής περιόδου σε κάθε χώρα.

Η κοινοτική παραγωγή προσεγγίζει, κατά μέσο όρο, τους 650.000 – 700.000 τόνους με πρώτη χώρα παραγωγό την Ισπανία και δεύτερη την Ελλάδα και τρίτη την Ιταλία.

Σύμφωνα με πρόσφατα στοιχεία (2011) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, σε διεθνές επίπεδο επιτραπέζια ελιά παράγουν :

- ❖ η Ισπανία 586.000 τόνους,
- ❖ η Αίγυπτος 300.000,
- ❖ η Τουρκία 240.000,
- ❖ η Συρία 160.000 και
- ❖ η Ελλάδα με 115.000 τόνους.

Ακολουθούν η Ιταλία, το Μαρόκο, οι ΗΠΑ, Αλγερία, Αργεντινή, Αυστραλία κ.α

Στην Ελλάδα υπάρχουν περίπου 30 εκατομμύρια καλλιεργούμενα ελαιόδεντρα επιτραπέζιας ελιάς σε έκταση περίπου 1,5 εκατομμυρίου στρεμμάτων. Η ετήσια παραγωγή κυμαίνεται γύρω στους 120.000 τόνους. Από την ποσότητα αυτή 80.000 τόνοι εξάγονται σε περίπου 80 χώρες. Η αξία της εξαγόμενης επιτραπέζιας ελιάς, αντιστοιχεί στο 6,5% περίπου των εξαγωγών ελληνικών αγροτικών προϊόντων και το 1,3% του συνόλου των ελληνικών εξαγωγών.

Οι κύριοι προορισμοί της ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς είναι οι ΗΠΑ, η Ιταλία, η Γερμανία, η Αυστραλία, ο Καναδάς, η Αγγλία, η Σαουδική Αραβία και η Βουλγαρία. Η χώρα μας είναι δεύτερη σε παραγωγή στην Ευρωπαϊκή Ένωση και πέμπτη παγκοσμίως. Ειδικότερα για το 2006, οι εξαγωγές της επιτραπέζιας ελιάς ανήλθαν σε 172 εκατομμύρια ευρώ παρουσιάζοντας άνοδο 15% σε σχέση με το 2005.

Από αυτές ποσοστό περίπου 30% εξάγεται χύμα, περίπου 50% σε δοχεία 20 λίτρων που απευθύνεται σε εισαγωγείς χονδρεμπόρους που τις διαθέτουν στον τελικό ενδιάμεσο και μόνο 20% σε μικρότερες συσκευασίες καταναλωτή, σε βάζα, κονσέρβες, φακελάκια διαφόρων μεγεθών, η διατηρησιμότητα των οποίων εξασφαλίζεται με παστερίωση, αποστείρωση και υπό κενό.



Οι Ελληνικές ποικιλίες επιτραπέζιας ελιάς έχουν μεγάλη διατροφική αξία, είναι πλούσιες σε αντιοξειδωτικά και θεωρούνται απ' τις καλύτερες στον κόσμο. Σ' αυτό συντελούν τόσο η γεύση τους όσο και η ποιότητά τους που οφείλεται κυρίως στις ιδιαίτερες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες της Ελλάδας.

Οι επιτραπέζιες ελιές ελληνικής προέλευσης είναι κατά ποσοστό 60% πράσινες ελιές (είτε ολόκληρες είτε εκπυρηνωμένες και γεμιστές με αμύγδαλο, φέτα ή κόκκινη πιπεριά) και κατά ποσοστό 40% ελιές καλαμών και μαύρες ελιές.

## 2 Ελιές ΠΟΠ - ΠΓΕ

Την πιστοποίηση ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας (ΠΟΠ) και Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, έχουν πάρει 10 διακριτά είδη, προϊόντα όπως καταγράφει και ο επόμενος πίνακας. Το πρώτο προϊόν που πιστοποιήθηκε ως ΠΟΠ, είναι η ελιά καλαμών.

|    |                                  |     |  |
|----|----------------------------------|-----|--|
| 1  | Ελιά Καλαμάτας                   | ΠΟΠ | 440304 / 11-11-1993 (ΦΕΚ 871/26-11-93)   |
| 2  | Κονσερβολιά Αμφίσσης             | ΠΟΠ | 317746 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 24/18-01-94)  |
| 3  | Κονσερβολιά Άρτας                | ΠΓΕ | 317713 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 17/14-01-94)  |
| 4  | Κονσερβολιά Αταλάντης            | ΠΟΠ | 317740 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 24/18-01-94)  |
| 5  | Κονσερβολιά Ροβίων               | ΠΟΠ | 319102 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 25/18-01-94)  |
| 6  | Κονσερβολιά Στυλίδας             | ΠΟΠ | 317748 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 23/18-01-94) &<br>318848 / 21-8-2008 (ΦΕΚ 1725 / 28-8-2008) |
| 7  | Θρούμπα Θάσου                    | ΠΟΠ | 315781 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)  |
| 8  | Θρούμπα Χίου                     | ΠΟΠ | 315800 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)  |
| 9  | Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης | ΠΓΕ | 444281 / 23-12-1993 (ΦΕΚ 955/31-12-93)   |
| 10 | Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου         | ΠΓΕ | 317712 / 14-01-1994  |

### 3 Ποικιλίες Βρώσιμων - Επιτραπέζιων Ελιών στην Ελλάδα:

Οι βασικότερες ποικιλίες βρώσιμων επιτραπέζιων ελιών που παράγονται στην Ελλάδα είναι:

#### i. Η Κονσερβολιά

Η πιο διαδεδομένη επιτραπέζια ποικιλία στην χώρα μας. Αποτελεί το 60% της συνολικής ελληνικής παραγωγής και καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην κεντρική Ελλάδα και σε άλλες περιοχές.

Μοιάζει με την ισπανική ποικιλία Manzanilla, ποικιλία μεσόκαρπη μέχρι αδρόκαρπη (αρκετά μεγάλος καρπός) μήκους 2-3 εκ. και 2-2,5 εκ πάχους, μικροπύρηνη με σχέση σάρκα γύρω τα 87 - 90%. Σχήμα στρογγυλό μέχρι ωοειδές. Σάρκα συμπαγής αλλά σχετικά ελλειμματική σε λιπαρές ουσίες και ζυμώσιμα συστατικά, η επιδερμίδα της ελιάς αυτής είναι λεπτή και ελαστική αλλάζει σταδιακά χρώμα από πράσινο, ρόδινο, ερυθροϊδές, ιώδες και μαύρο στην υπερωρίμανση της.

Ωριμάζει από τα μέσα Νοέμβρη - τέλη Δεκέμβρη. Όταν προορίζεται για την παραγωγή πράσινης ελιάς ισπανικού τύπου η συλλογή γίνεται δύο μήνες ενωρίτερα.

#### ii. Η Νυχάτη Καλαμών (ΠΟΠ)

Η Νυχάτη Καλαμών ή Ελιά Καλαμάτας είναι ίσως η πιο εξαιρετική επιτραπέζια ποικιλία προσαρμοσμένη στο μικροκλίμα και στα εδάφη της Μεσσηνίας απ' όπου διαδόθηκε και στην Λακωνία. Στις δύο αυτές περιοχές πραγματοποιείται και η κυριότερη καλλιέργειά της.

Μεσόκαρπη με κυλινδροκωνικό σχήμα που θυμίζει την ράγα της ποικιλίας του σταφυλιού "Αετονύχι", σάρκα πολύ συμπαγής με περιεκτικότητα λαδιού γύρω τα 25% και αρκετά ζυμώσιμα συστατικά (3-3,5% επί υγρής βάσης). Η σχέση σάρκας/πυρήνα είναι 7,5:1 ήτοι 87% σάρκα. Η επιδερμίδα του ώριμου καρπού αποκτά ένα βαθύ μαύρο χρώμα, η ωρίμανση γίνεται τον Νοέμβρη και παρατείνεται σε περίπτωση υπερπαραγωγής. Ποικιλία αρκετά ανθεκτική στην προσβολή του δάκου

Το ευνοϊκό κλίμα, η ηλιοφάνεια, ο μικρός κλήρος που επιτρέπει στον παραγωγό να περιποιείται με αγάπη και φροντίδα κάθε δέντρο, είναι στοιχεία που βοηθούν στο να μαζεύεται ο ελαιόκαρπος στο σωστό βαθμό ωρίμανσης, δίνοντας άριστη ποιότητα, όπως σημειώνει το Υπουργείο Γεωργίας ενώ κάνει λόγο για προϊόν με τεράστια δυναμική.

#### iii. Ελιά Χαλκιδικής ή Γαϊδουρολιά

Ποικιλία διπλής χρήσης αδρόκαρπη, περισσότερο κι από την Κονσερβολιά, με βάρος του καρπού που φτάνει και τα 14 γραμμάρια. Το κιλό απαρτίζεται από 120-140 καρπούς και η σχέση σάρκας / πυρήνα είναι 9 μέρη σάρκα και ένα κουκούτσι. Σχήμα κυλινδροκωνικό που καταλήγει σε θηλή. Η σάρκα δεν είναι πολύ συμπαγής και υστερεί στην περιεκτικότητα ζυμώσιμων συστατικών.

Η ποικιλία αυτή, που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Χαλκιδική, μοιάζει αρκετά με την ιταλική *Ascolana tenera*- Κατά την ωρίμανση το χρώμα της επιδερμίδας περνάει διαδοχικά από το πράσινο στο αχυροκίτρινο, στο ρόδινο και τελικά στο ξεθωριασμένο ερυθρόμαυρο, ποτέ μαύρο. Ο προορισμός είναι η παραγωγή πράσινων ελιών ισπανικού τύπου και λαδιού (20% απόδοση).

#### **iv. Μεγαρίτικη**

Ποικιλία διπλής χρήσης. Μικρόκαρπη. Η πιο ανθεκτική στην ξηρασία αλλά και με μεγάλη ευαισθησία στην δακοπροσβολή. Καλλιεργείται στην Αττική, στην Βοιωτία, στην Κορινθία, στην Ακροναυπλία και στην Κυνουρία. Κυλινδροκωνικό σχήμα του καρπού με μικρή κάμψη.

Χρησιμοποιείται για την παραγωγή ελιών «ξηράλατος» και πράσινων τσακιστών σε άλμη.

#### **v. Θρουμπολιά**

Ποικιλία μικρόκαρπη διπλής χρήσης, μοναδική για την ιδιότητά της να ξεπικρίζει στο δέντρο με την ωριμότητα κατά την οποία παίρνει χαλκοπράσινο χρώμα. Το τελικό προϊόν είναι γνωστό σαν «ελιά θρούμπα»

Καλλιεργείται στην Αττική, Βοιωτία, Νησιά Αιγαίου και Κρήτη. Σχήμα κυλινδρικό του καρπού με μικρή κλίση. Παραλλαγή της θρουμπολιάς καλλιεργείται στην Θάσο αλλά δεν ξεπικρίζει στο δέντρο. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή ελιάς «ξηράλατος».

#### **vi. Μανάκι - Κοθρέϊκη**

Ποικιλία διπλής χρήσης καλλιεργείται κυρίως στην Φωκίδα και σε μερικές περιοχές της Πελοποννήσου. Μικρόκαρπη με σχήμα σφαιρικό ως ωοειδές και βάρος 2-4 γρ. ο κάθε καρπός. Σάρκα συμπαγή και χρώμα μαύρο του ώριμου καρπού· πιο έντονο από κείνο της Κονσερβολιάς.

Δίδει γευστικά ένα καλό προϊόν που εκτιμάται και στις τρίτες χώρες.

**vii. Καρυδολιά**

Ποικιλία διπλής χρήσης με σφαιρικό σχήμα του καρπού. Θεωρείται κλώνος της Κονσερβολιάς και καλλιεργείται αποκλειστικά στην Εύβοια κυρίως διάσπαρτη στους ελαιώνες.

**viii. Ελιά Ηγουμενίσσας**

Ποικιλία μεσόκαρπη διπλής χρήσης. Καλλιεργείται στην περιοχή της Ηγουμενίσσας, Παραμυθιάς, Πρέβεζας, Φιλιππιάδας, κλπ, είναι μάλλον κλώνος της Κονσερβολιάς.

#### 4 Ελιές Καλαμών

Αναπτύσσεται στα επόμενα σύντομη αναφορά για το προϊόν «ελιές καλαμών», δεδομένου ότι αυτό είναι αποκλειστικά ελληνικό ενώ βρίσκεται σταθερά στην πρώτη θέση ποιότητας ακόμη και σε παγκόσμια κατάταξη της κατηγορίας «βρώσιμες ελιές».

Παρά ταύτα και αυτό τα κορυφαίο ελληνικό αγροτικό προϊόν είναι αφημένο στην τύχη του, παραμελημένο όπως όλα τα αγροτικά προϊόντα, έρμαιο των χειριστών των λεγόμενων νόμων της αγοράς που ρυθμίζουν, μεταξύ άλλων, την προσφορά και τη ζήτηση, έτσι ώστε οι μεν παραγωγοί να εισπράττουν τιμές κάτω του πραγματικού κόστους οι δε καταναλωτές να αγοράζουν το προϊόν ως είδος πολυτελείας.

Η έκταση που καταλαμβάνει η επιτραπέζια ελιά Καλαμών είναι μόνο 3.400 στρέμματα με 165.000 ελαιόδεντρα και μία μέση παραγωγή 3.000 με 3.500 τόνους, αποτελεί 3% του συνόλου της παραγωγής. Αξίζει να υπογραμμισθεί ότι το προϊόν αυτό μπορεί να φημίζεται παγκοσμίως, ωστόσο η Μεσσηνία δεν παράγει ούτε το 4% της ελληνικής βρώσιμης ελιάς στην Ελλάδα.

Η καλλιέργεια της ελιάς, παραμένει σταθερή με τάση μείωσης και η Ελιά Καλαμάτα ΠΟΠ, όπως είναι φυσικό, γίνεται θύμα σφετερισμού της ονομασίας της. Η ονομασία «ελιά Καλαμάτας» χρησιμοποιείται από πολλές χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης όπως είναι η Τουρκία, η Αίγυπτος, ακόμα και χώρες της νοτίου Αμερικής, που χρησιμοποιούν γενικά την ορολογία «ελιά Καλαμάτας» χωρίς το προϊόν να σχετίζεται με την ποιότητα και της εγχώριας παραγωγής της ποικιλίας.

Είναι πρόσφατο το παράδειγμα, όπου το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης ζητά από την Ένωση Μεσσηνίας να κατοχυρώσει το Ελιά ΠΟΠ Καλαμάτα, όσον αφορά την Τουρκία, ώστε να μην υπάρχουν προβλήματα στις αγορές με το σφετερισμό του ονόματος, διότι από ότι φαίνεται, δεν φτάνει να υπάρχει μόνο το ΠΟΠ Καλαμάτα. Η κατοχύρωση της ονομασίας είναι το ζητούμενο, για να μπορέσει να κρατηθεί το ισχυρό αυτό brand name. Για τη ποικιλία αυτή προτείνεται από το Υπουργείο Γεωργίας, η σύσταση διεπαγγελματικής οργάνωσης για την ελιά.

Από τη Διεπαγγελματική Ελαιολάδου (ΣΕΒΙΤΕΛ - ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ) γίνεται προσπάθεια επέκτασης της ζώνης ΠΟΠ Καλαμάτας για τη βρώσιμη ελιά σε Λακωνία, Νότια Ηλεία και Αρκαδία. Φαίνεται «ότι είναι ανάγκη να δημιουργηθούν κρίσιμοι όγκοι παραγωγής για να υπάρξει μια δυναμική για την Ελιά Καλαμάτα ΠΟΠ», απαιτείται όμως τεκμηρίωση δεσμού για το προϊόν ανάμεσα στη ζώνη ΠΟΠ Καλαμάτα και στην υπό επέκταση, αλλά και η σύμφωνη γνώμη της ΕΑΣ Μεσσηνίας, που είναι η ανάδοχος. Από την άλλη, φαίνεται ότι ιδιώτες τυποποιητές

αντιτίθενται στην αναγνώριση ως ΠΟΠ της ποικιλίας Καλαμών κατά περιοχή και προκρίνουν την αίτηση για Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη σε Εθνικό Επίπεδο.

## 5 Διάθεση –Τυποποίηση

Υπογραμμίζεται εδώ το γεγονός ότι μεγάλο μέρος της ελιάς που διατίθεται στην εγχώρια κατανάλωση, είναι σε μορφή χύμα. Εκτιμάται από παράγοντες του κλάδου, ότι σε ποσοστό μεγαλύτερο του 55% , η διάθεση του προϊόντος είναι σε μορφή χύμα, μέσα από τα διάφορα σημεία λιανικής πώλησης, ακόμη και από τα super markets.

Οι εργασίες της τυποποίησης, ξεκινούν με τη διαδικασία επιλογής του ελαιοκάρπου από ελαιώνες της ελληνικής υπαίθρου. Στη συνέχεια αρχίζει η επεξεργασία της ελιάς στις εγκαταστάσεις των βιομηχανικών - βιοτεχνικών μονάδων, με τις διαδικασίες καθαρισμού, διαλογής, ωρίμανσης, συντήρησης και τυποποίησης του καρπού σε πρακτικές και πολύ ελκυστικές συσκευασίες που διασφαλίζουν την ποιότητα της ελιάς έως τη στιγμή της κατανάλωσής της.

Όλες αυτές οι εργασίες γίνονται με τη βοήθεια σύγχρονων μηχανημάτων που εγγυώνται την υγιεινή και την καθαριότητα τόσο της ελιάς όσο και του περιβάλλοντος.

Οι βασικές όμως συσκευασίες που διατίθεται το προϊόν είναι:

- Δοχείο 13 κιλών και κουβαδάκι 5 κιλών
- Ελιές σε κενό αέρα (5 κιλά)
- Ελιές σε φάκελο 250 gr.
- Ελιές σε βάζο 215 gr.
- Ελιές σε κονσέρβα (καλαμών)

Από την ελιά παράγεται και η βρώσιμη ελαιόπαστα που διατίθεται σε κονσέρβα ή βάζα

## 6 Διεθνές εμπόριο - Κατά Κεφαλή κατανάλωση

Οι Ελληνικές εξαγωγές, επιτραπέζιων ελιών κατά την τελευταία πενταετία (2007-'11) ανέρχονται κατά μέσο ετήσιο όρο σε 4.659 τόνους και ετήσιας αξίας 14.193 \$, το μέγεθος αυτό αποτελεί το 5% περίπου της αντίστοιχης παραγωγής.

Σύμφωνα δε με απεργασμένα στοιχεία του Κ.Ε.Ε.Μ. το 2011, 68% αυτών των εξαγωγών σε αξία, κατευθύνεται προς την Ε.Ε. κυρίως την Ιταλία(45,1%) και η δεύτερη πελάτης χώρα της Ελληνικής ελιάς είναι η Σαουδική Αραβία (12,1%). Οι αντίστοιχες εισαγωγές κινούνται σε οριακά επίπεδα, δεδομένου ότι αυτές ανέρχονται στους 194 τόνους περίπου το χρόνο, με βασικό προμηθευτή την Ιταλία (64,3%).

Οι προωθητικές ενέργειες για την απόκτηση μεγαλύτερου και πλέον σταθερού μεριδίου της Ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς που γίνονται σήμερα, αφορούν κυρίως διαφημιστικές ενέργειες.

Δεδομένης της παραγωγής, όπως έχει εκτιμηθεί, και του διεθνούς εμπορίου, η κατά κεφαλή κατανάλωση της επιτραπέζιας ελιάς ανέρχεται ετησίως στα 10,5-11,5 κιλά.

Τέλος, σημειώνεται ότι η προώθηση της επιτραπέζιας ελιάς εμπίπτει στο πλαίσιο δράσεων για την προώθηση της μεσογειακής διατροφής, για την οποία το ΟΕΥ στις Βρυξέλλες έχει ήδη υποβάλλει σχετικές προτάσεις δράσεων για το έτος 2010.



## 7 Η Αγορά της Ελιάς σε χώρες του εξωτερικού

Σύμφωνα με στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για την χρονική περίοδο 2009-2010, η παγκόσμια παραγωγή ελιών υπολογίζεται στους 1.982.500 τόνους ενώ από το προηγούμενο έτος υπάρχουν αδιάθετα υπόλοιπα της τάξεως των 426.500 τόνων περίπου.

Οι παρατηρήσεις και τα στοιχεία που ακολουθούν βασίζονται σε μελέτες που έχουν διεξαχθεί, για την επιτραπέζια ελιά, από τα γραφεία Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων του Υπουργείου Εξωτερικών (ΟΕΥ) τη περίοδο 2010-'11, για επιλεγμένες χώρες που ενδιαφέρουν την αγορά αυτή.

### – ΑΙΓΥΠΤΟΣ

Η κατανάλωση της ελιάς έχει υψηλή θέση στις διατροφικές συνήθειες του πληθυσμού της Αιγύπτου και, από πλευράς τιμών, είναι, σε γενικές γραμμές, προσιτή σε καταναλωτές μεσαίων και, ορισμένως, και σε χαμηλών εισοδημάτων. Η Αίγυπτος είναι από τους μεγαλύτερους παραγωγούς ελιών, διεθνώς και ευρίσκεται στην τρίτη θέση μετά την Ισπανία και την Τουρκία.

Γενικά, επισημαίνεται ότι η Αιγυπτιακή αγορά επιτραπέζιων ελιών προσδιορίζεται από τη χαμηλή αγοραστική δύναμη του καταναλωτικού κοινού, δεδομένου ότι 60 εκατ. περίπου, επί συνολικού πληθυσμού 80 εκατ., διαβιούν με κάρτα σίτισης, μέσω της οποίας δύνανται να προμηθεύονται βασικά αγαθά διαβίωσης επιδοτούμενα από το Κράτος (σπορέλαια, ψωμί, τσάι, ζάχαρη, ρύζι).

Συνολικά, στην Αιγυπτιακή αγορά, οι δυναμικοί καταναλωτές, που έχουν την ευχέρεια, βάσει του διαθέσιμου εισοδήματος και του υψηλού μορφωτικού επιπέδου, καθώς και επιρροών από δυτικά πρότυπα, υπολογίζονται σε 5,5 εκατ. περίπου.

Η παραγωγή ελιών παρά τις διαφορετικές εκτιμήσεις από την κάθε Κρατική υπηρεσία, έφθασε το 2010 τους 500 χιλ. τόνους και το 80% αυτής της ποσότητας προορίζεται για επιτραπέζια κατανάλωση και το υπόλοιπο για την παραγωγή ελαιολάδου. Όπως εκτιμάται από το γερμανοαραβικό εμπορικό επιμελητήριο στην Αίγυπτο το 65%-75% της εγχώριας συγκομιδής, προορίζεται για την εγχώρια κατανάλωση.

Η εσωτερική αγορά τροφίμων της Αιγύπτου χαρακτηρίζεται από χαμηλό βαθμό ανάπτυξης και, κατά την τελευταία διετία, το αρμόδιο υπουργείο Εμπορίου και Βιομηχανίας έχει ξεκινήσει απόπειρες ως προς την εφαρμογή κανονιστικού πλαισίου.

Το εξαγωγικό καθεστώς των ελληνικών προϊόντων στην Αίγυπτο και συνεπώς και των επιτραπέζιων ελιών, καθώς και οι συναφείς διαδικασίες διέπονται από τη Συμφωνία Σύνδεσης Ευρωπαϊκής Ένωσης – Αιγύπτου, (εφαρμόζεται από το 2004).

Οι εισαγωγές επιτραπέζιων ελιών στην Αίγυπτο είναι ελάχιστες, ενώ οι εξαγωγές της το 2007 έφθασαν τα 4,7 εκατ. τόνους, κυριότερες χώρες εξαγωγής των επιτραπέζιων ελιών παραμένουν, η Λιβύη, η Σ. Αραβία, Η.Α.Ε., Κουβέιτ, Ν. Αφρική, Ιταλία, Ισπανία, Ελλάδα, Γαλλία και οι Η.Π.Α.

Το 2008 σημειώνεται αξιοσημείωτη πτώση των εξαγωγών, ενώ από ότι φαίνεται από τα πλέον πρόσφατα στοιχεία το μέγεθος αυτό αρχίζει να ανακάμπτει από το επόμενο έτος.

#### – ΑΛΓΕΡΙΑ

Η Αλγερία είναι η 6η χώρα παγκοσμίως σε παραγωγή επιτραπέζιων ελιών όσο και ελαιολάδου σύμφωνα με στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου ελαιολάδου, μετά τις Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα, Τυνησία και Μαρόκο.

Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες ελιών στην Αλγερία. Η ποικιλία που ευδοκιμεί κυρίως στις κεντρικές και ανατολικές περιοχές της χώρας είναι η Hamma ( επιτραπέζιες ελιές), Chemlal, Azeradj, Bouchouk, Blanquette και Limli (για την παραγωγή ελαιολάδου), οι ποικιλίες Sigoise, Verdial, Cornicabra και Gordal απαντώνται στα δυτικά της Αλγερίας.

Η παραγωγή ελιών ανέρχεται ετησίως σε 295.000 τόνους που από τους οποίους περίπου 70.000 αφορούν σε επιτραπέζιες και οι υπόλοιποι προορίζονται για την Παρασκευή ελαιολάδου.

#### – ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Η καλλιέργεια της ελιάς στην Αυστραλία χρονολογείται από τα πρώτα χρόνια του περασμένου αιώνα, αλλά κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1990 σημειώθηκε σημαντική αύξηση του ενδιαφέροντος για τις ελιές ως βιομηχανίας. Το 80% έως 90% των ελιών που παράγονται είναι αφιερωμένο στην παραγωγή ελαιολάδου και το ενδιαφέρον ιδίως εστιάζεται στην παραγωγή υψηλής ποιότητας εξαιρετικού παρθένου (EV) ελαιολάδου, για το οποία υπάρχει αρκετή ζήτηση.

Οι ελιές καλλιεργούνται στις περισσότερες περιοχές της Νότιας Αυστραλίας, ως επί το πλείστον υπό αρδευόμενες συνθήκες, σε διάφορους τύπους εδαφών τα οποία τα διαχειρίζονται αποτελεσματικά. Οι κύριες ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στη Νότια Αυστραλία για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών είναι Καλαμάτας και Manzanillo.

Το κύριο πρόβλημα στον τομέα αποτελεί το υψηλό κόστος της συγκομιδής για τους μικρούς και μεσαίους παραγωγούς και η ανταγωνιστικότητα στην εγχώρια αγορά, η ποσότητα του νερού και της διαθεσιμότητάς του (ιδίως υπό συνθήκες ξηρασίας), η πρόσβαση σε νέες αγορές και η βελτίωση του εξοπλισμού συγκομιδής.

Είναι εμφανής, η ανοδική τάση των ελληνικών εξαγωγών ελιών στην Αυστραλία και το μερίδιο αγοράς ελληνικών ελιών το 2009 αγγίζει το 50% της συνολικής αξίας εισαγωγών. Σημειώνεται ότι το κύριο πρόβλημα όσον αφορά στις πωλήσεις ελληνικών επιτραπέζιων ελιών στην Αυστραλία αποτελεί η υψηλή τιμή τους ιδίως σε σχέση με τις τιμές των ισπανικών ελιών η τιμή των οποίων είναι κατά πολύ χαμηλότερη.

Σημαντικοί παράγοντες όσον αφορά στην περαιτέρω αύξηση των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών αποτελούν κατά κύριο λόγο ο μεγάλος αριθμός Ελληνικής καταγωγής Αυστραλών καθώς και η εξοικείωση των κατοίκων της χώρας με την μεσογειακή διατροφή και την αυξανόμενη επίγνωση των θετικών αποτελεσμάτων της στην υγεία.

#### – ΒΕΛΓΙΟ

Οι επιτραπέζιες ελιές στο Βέλγιο διατίθενται στα ίδια σημεία πώλησης όπου οι καταναλωτές αγοράζουν και τα λοιπά τρόφιμα, δηλαδή σε υπεραγορές, συνοικιακά παντοπωλεία, Σ/Μ κλπ.

Συνακόλουθα, οι ενδιαφερόμενοι να εξάγουν επιτραπέζιες ελιές από την Ελλάδα στο Βέλγιο, έχουν τη δυνατότητα να προσεγγίσουν είτε απευθείας τις διοικήσεις των μεγάλων υπεραγορών είτε τους Έλληνες εισαγωγείς τροφίμων ποτών που είναι εγκατεστημένοι στο Βέλγιο και τροφοδοτούν με ελληνικές ελιές τη Βελγική αγορά.

Οι κυριότερες χώρες-ανταγωνίστριες της Ελλάδας στη Βελγική αγορά επιτραπέζιων ελιών είναι κυρίως η Ισπανία και το Μαρόκο, ενώ ακολουθούν η Ιταλία και η Γαλλία.

#### – ΓΑΛΛΙΑ

Η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών δεν είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένη στη Γαλλία, συγκριτικά με άλλες χώρες, καθώς αποτελεί προϊόν το οποίο παραδοσιακά διαφοροποιείται από την βασική γαλλική διατροφική παράδοση και μαγειρική που χαρακτηρίζεται από συστατικά ζωικής κυρίως προέλευσης υψηλής θερμιδικής αξίας. Τα τελευταία χρόνια ωστόσο, παρατηρείται αύξηση της ζήτησής τους, κυρίως λόγω ότι θεωρείται προϊόν μεσογειακής διατροφής και υψηλής διατροφικής σημασίας.

Ο συνολικός όγκος κατανάλωσης στη Γαλλία το 2008, σύμφωνα με Διεθνές Συμβούλιο Ελιάς, ανέρχεται σε 54.000 τόνους ετησίως, τα δε τελευταία 15 έτη, αυξάνεται κατά 1.700 τόνους το χρόνο, εκ των οποίων ποσοστό 55% είναι προέλευσης χωρών εκτός ΕΕ, το 42% χωρών της ΕΕ και το 2,7% αποτελεί Γαλλική παραγωγή.

Οι επιτραπέζιες ελιές διανέμονται σε ένα ευρύ φάσμα της αγοράς, που καλύπτει : α) τις υπεραγορές (marche de grande surface), β) τα συνοικιακά παντοπωλεία και τα εξειδικευμένα καταστήματα της γειτονιάς (epiceries), γ) τις λαϊκές αγορές.

Η διανομή τους χαρακτηρίζεται από έντονη διαφοροποίηση, καλύπτοντας όλο το φάσμα των προτιμήσεων των καταναλωτών όπως φυσικές, με καρυκείμενα, εισαγόμενες, εγχώριες, μαύρες, πράσινες, από συγκεκριμένες ποικιλίες καθώς και παράγωγα προϊόντα όπως πάστα ελιάς κλπ.

Οι Ελληνικές επιτραπέζιες ελιές είναι γνωστές στους Γάλλους καταναλωτές, καθώς το προϊόν συνδέεται συνειρμικά με την μεσογειακή διατροφή, άλλωστε η Ελλάδα κατατάσσεται στη δεύτερη θέση μετά την Ισπανία, όσον αφορά τις εισαγωγές. Σημειώνεται όμως ότι το προϊόν εισάγεται, ως επί τω πλείστον, χύμα και μέρος αυτού προορίζεται για την παραγωγή ελαιολάδου από Γαλλικές εταιρείες.

Σε αντίθεση με τις Ισπανικές και Ιταλικές επιτραπέζιες ελιές, ελάχιστες ελληνικές κυκλοφορούν σε συσκευασίες εισαγόμενες από την χώρα μας με σκοπό να τοποθετηθούν στις προθήκες των καταστημάτων και στα ράφια των υπεραγορών. Η προσπάθεια προώθησης των ελληνικών ελιών θα πρέπει να επικεντρωθεί στην εδραίωση της αναγνωρισιμότητας τους με προώθηση του λογότυπου (ελιές Ελληνικής προέλευσης - olives d' origine de Grece).

Αυτό προϋποθέτει τόσο συμφωνίες μεταξύ Ελλήνων εξαγωγέων και των Γαλλικών εταιρειών που τις εισάγουν, όπως επίσης και προώθηση σχεδίου διαφήμισης για την ενίσχυση της συνειρμικότητας του προϊόντος με την Ελλάδα και τη Γαλλία.

## – ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Κατά τη δεκαετία 1998-2008 σημειώθηκε σημαντική άνοδος τόσο των εξαγωγών όσο και των εισαγωγών τροφίμων της Γερμανίας, και στροφή των καταναλωτικών απαιτήσεων προς τα προϊόντα υγιεινής διατροφής, οι εισαγωγές της Γερμανίας σημείωσαν αύξηση κατά 74%, ενώ οι εξαγωγές της περίπου διπλασιάστηκαν. Κυριότερη προμηθεύτρια χώρα ελιών της Γερμανίας είναι η Ισπανία, ακολουθούμενη από την Τουρκία, την Ελλάδα και το Μαρόκο.

Οι εισαγωγές ελιών στη Γερμανία έχουν ακολουθήσει τα τελευταία χρόνια συνεχή ανοδική πορεία και πλησίασαν το 2008 τους 50 χιλ. τόνους, έχοντας σχεδόν διπλασιαστεί στο διάστημα της εξαετίας 2002-2008.

Η αξία αυτών των εισαγωγών ελιών το 2008 ανήλθε σε 79,870 εκ. €. ανοδική πορεία έχουν ακολουθήσει και οι εξαγωγές ελιών από τη χώρα μας, οι οποίες με βάση τα στοιχεία της Γερμανικής Ομοσπονδιακής Υπηρεσίας έφτασαν το 2008 τους 10,7 χιλ. τόνους, η αξία των εισαγωγών αυτών ανήλθε σε 21,172 εκ. €.

Σημαντικό χώρο στο ράφι των καταστημάτων λιανικής πώλησης τροφίμων καταλαμβάνουν προϊόντα – σπεσιαλιτέ με βάση την ελιά (π.χ. ελιές με πιπεριά, αμύγδαλα, τυρί, σκόρδο, σαρδέλες, σολομό κ.ο.κ.), τα προϊόντα αυτά διανέμονται ευρέως, τόσο σε πολυκαταστήματα, όσο και σε Σ/Μ, όπως επίσης και οι βιολογικές ελιές.

#### – ΓΕΩΡΓΙΑ

Η κατανάλωση ελιών στη Γεωργία, παρουσιάζει σταθερή αύξηση λόγω βελτίωσης του βιοτικού επιπέδου και αλλαγής διατροφικών συνθηκών. Οι καταναλωτές προτιμούν όλο και περισσότερο τις ελιές και μάλιστα τις επιτραπέζιες ελιές χωρίς ξύδι. Στην εσωτερική αγορά, προτιμώνται οι μικρές συσκευασίες που προορίζονται για οικιακή κατανάλωση, επίσης οι μαύρες επιτραπέζιες ελιές έχουν μεγαλύτερη ζήτηση από τις πράσινες.

Οι διατροφικές συνήθειες και η υψηλή τιμή διάθεσης δεν επιτρέπει σήμερα την απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων ελιών από την αγορά της Γεωργίας. Η σταδιακή όμως αύξηση του διαθέσιμου εισοδήματος και η στροφή προς την υγιεινή διατροφή δημιουργούν θετικές προοπτικές.

Υπογραμμίζεται ότι, οι τιμές λιανικής πώλησης διαφόρων κατηγοριών εισαγόμενων τροφίμων, στο μεγαλύτερο Σ/Μ της Γεωργίας, με μερίδιο αγοράς που υπερβαίνει το 30% στη σχετική αγορά, οι Ελληνικές ελιές έχουν την υψηλότερη τιμή στη σειρά, των αντίστοιχων προϊόντων.

#### – ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

Η Μεγάλη Βρετανία δεν παράγει ελιές και επομένως το σύνολο της κατανάλωσης ταυτίζεται σχεδόν με το σύνολο των εισαγωγών του προϊόντος αυτού (μείον τυχόν επανεξαγωγές).

Συνολικά για το 2009 οι εισαγωγές ελιών στη Μεγάλη Βρετανία έφτασαν γύρω στις 25 χιλιάδες τόνους και δεδομένου ότι δεν προκύπτει ότι γίνονται σημαντικές επανεξαγωγές, μπορεί να υποθεθεί βάσιμα ότι αυτό είναι και το μέγεθος της συνολικής κατανάλωσης.

Από τα στοιχεία αυτά που είναι διαθέσιμα μέχρι το 2009 προκύπτει ότι οι Ελληνικές εξαγωγές σε μεγάλο μέρος συγκεντρώνονται στην κατηγορία της συσκευασίας πάνω από 5 κιλά δηλαδή σε κατάσταση περιίπου χύμα.

Η προσφορά των ελιών ποικίλει από την πώληση σε κατάσταση χύμα όπου ο πελάτης συσκευάζει σε διαθέσιμο πλαστικό δοχείο την ποσότητα που θέλει να αγοράσει (συνήθως περίπτωση αγοράς ελιών Καλαμάτας), μέχρι τη συσκευασία σε μικρά πολυτελή βάζα, χωρίς πυρήνες και συχνά με γέμιση από διάφορα άλλα υλικά ή την ανάμειξη τους με άλλα καρυκεύματα.

Οι προοπτικές αύξησης της κατανάλωσης της ελιάς (και ελαιολάδου) στη Βρετανία είναι θετικές. Το δυναμικό της αγοράς είναι μεγάλο, δεδομένου ότι η μεσογειακή κουζίνα δεν έχει φτάσει σε όλα τα τμήματα της αγοράς ακόμα και από ότι έδειξε και η μεγάλη οικονομική κρίση του 2009 η κατανάλωση τροφίμων στη Μεγάλη Βρετανία και οι καταναλωτικές συνήθειες δεν επηρεάστηκαν σημαντικά. Επομένως αν στα επόμενα χρόνια ξεπεραστεί η οικονομική κρίση και το βιοτικό επίπεδο συνεχίσει να βελτιώνεται είναι εύλογο να αναμένεται σταδιακή αύξηση της κατανάλωσης του προϊόντος αυτού.

Από Ελληνικής πλευράς η κύρια ποικιλία που εξάγεται στη Μ. Βρετανία είναι αυτή της Καλαμάτας η οποία, όπως έχει καθιερωθεί πωλείται συνήθως χύμα στα καταστήματα. Ασφαλώς είναι δημοφιλής στην κατανάλωση και το γεγονός ότι πωλείται χύμα δεν είναι κατά ανάγκη αρνητικό στοιχείο, δεδομένου ότι παντού αναφέρεται η ονομασία της.

Ένα σημαντικό μέρος των ελιών Καλαμάτας ενώ εξάγεται σε μεγάλες συσκευασίες, πολλές φορές δεν προσφέρονται στον πελάτη στην κατάσταση αυτή, αλλά μετά από πρόσθετη παρέμβαση από τους τοπικούς οίκους, που τις κάνουν πιο ελκυστικές.

Εάν κάποιος θέλει να προωθήσει ελιές στη Βρετανική αγορά ο πλέον πρακτικός τρόπος είναι να προσεγγίσει τους εισαγωγείς των προϊόντων αυτών και να τους κάνει μια πρώτη επαφή εγγράφως είτε με το παραδοσιακό είτε με το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, μια δεύτερη δε προσέγγιση είναι η συμμετοχή σε μια έκθεση τροφίμων.

#### – Η.Π.Α

Την τελευταία δεκαετία οι καλλιεργητές ελιάς, χρησιμοποιούν ποικιλίες επιλεγμένες από Ιταλία, Ισπανία και Ελλάδα προκειμένου να βελτιστοποιήσουν την παραγωγή τους. Η ζήτηση για ελιές παραμένει σταθερή και σχετίζεται με τη δημοτικότητα της Μεσογειακής διατροφής, που έχει καθιερωθεί ως ένα από τα πρότυπα της υγιεινής διατροφής.

Σε ότι αφορά τις εισαγωγές , Ισπανία, Ελλάδα, Ιταλία, Τουρκία, Τυνησία, Μαρόκο και τέλος η Αργεντινή βρίσκονται στη πρώτη θέση. Οι «ελιές καλαμών» μάλιστα αποτελούν ποιοτικό στοιχείο αναφοράς έχοντας κατακτήσει υψηλή αναγνωρισιμότητα.

Η παραγωγή των Η.Π.Α. ανήλθε το 2010 σε 40 χιλ. τόνους, οι κυριότερες περιοχές παραγωγής ελιάς εντοπίζονται στο Central Valley της Καλιφόρνιας όπου και καλλιεργείται και η «κορονείκη ποικιλία».

Η συγκεκριμένη περιοχή παράγει το 80% της εγχώριας παραγωγής και το 99% κονσερβοποιείται, το σύνολο της σχετικής ποσότητας που καταναλώνεται διαρκώς διευρύνεται, δεδομένου ότι η μεσογειακή διατροφή κερδίζει διαρκώς μερίδιο η σημερινή κατανάλωση ανέρχεται σε 500 χιλ. τόνους και οι εισαγωγές προέρχονται κύρια από το Μαρόκο και την Ισπανία.

Οι επιτραπέζιες ελιές της χώρας μας βρίσκονται στην πρώτη θέση του πίνακα των Ελληνικών προϊόντων που εξήχθησαν το 2011 στις ΗΠΑ, οι ποσότητες κατέγραψαν αύξηση κατά 13,7% σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά.

Η συνολική αξία τους έφτασε στα 99,65 εκ. δολάρια, αυτό αναφέρουν τα στατιστικά στοιχεία του 2011, τα οποία πρόσφατα δημοσιοποιήθηκαν από το Υπουργείο Εμπορίου και τη Στατιστική Υπηρεσία των ΗΠΑ και επεξεργάστηκε το γραφείο οικονομικών και εμπορικών υποθέσεων του Γενικού Προξενείου της Ελλάδας στη Νέα Υόρκη.

Το εμπορικό ισοζύγιο των ΗΠΑ σε ότι αφορά τις επιτραπέζιες ελιές είναι έντονα ελλειμματικό, επίσης το μέγεθος της αγοράς των ΗΠΑ αυξάνεται, καθώς διευρύνεται το ενδιαφέρον του καταναλωτικού κοινού για τα οφέλη της μεσογειακής διατροφής, στην οποία πρωταγωνιστικό ρόλο έχει η ελιά.

Η κατανάλωση της επιτραπέζιας ελιάς ακολουθεί αυξητική πορεία, ο Αμερικάνος καταναλωτής έχει συνδέσει την επιτραπέζια ελιά με γευστικούς συνδυασμούς και όχι με αυτόνομη κατανάλωση.

Η ειδοποιός διαφορά του Αμερικάνου καταναλωτή, ως προς τον καταναλωτή των χωρών της Μεσογείου, είναι ότι ο πρώτος καταναλώνει την ελιά ενσωματωμένη σε κάποιο έδεσμα και σπάνια ξεχωριστά.

#### – ΙΑΠΩΝΙΑ

Ο όγκος και η αξία των εξαγωγών ελληνικών ελιών στην Ιαπωνία - αν και σε αυξητική πορεία την τελευταία διετία - υπολείπεται κατά πολύ των παραδοσιακών ανταγωνιστών μας (Ισπανών

και Ιταλών), αλλά και των Αμερικάνων που καταλαμβάνουν την δεύτερη θέση μετά τους Ισπανούς.

Μετά τους Ολυμπιακούς Αγώνες της Αθήνας, σημειώθηκαν οι περισσότερες εισαγωγές Ελληνικών επιτραπέζιων ελιών στην Ιαπωνία, τόσο σε αξία όσο και σε όγκο. Η Ελλάδα βρίσκεται στην έκτη θέση των κυριότερων προμηθευτών επιτραπέζιων ελιών της Ιαπωνίας, αφού μετά το 2004 κατάφερε να υπερκεράσει την Βραζιλία. Υπολείπεται βέβαια κατά πολύ των τριών μεγαλύτερων προμηθευτών της Ιαπωνίας (Ισπανία, Η.Π.Α. και Ιταλία), όμως εκτιμάται ότι μπορεί να ξεπεράσει τόσο το Βέλγιο όσο και την Γαλλία.

Η διάθεση για εξωστρέφεια των Ελλήνων παραγωγών, η σταθερή και διαχρονική συμμετοχή Ελληνικών εταιρειών ελαιουργικών προϊόντων στις διεθνείς Εκθέσεις Τροφίμων και Ποτών, καθώς και η διοργάνωση από τον Ο.Π.Ε. τακτικών επιχειρηματικών αποστολών στην Ιαπωνία με συμμετοχή εταιρειών ελαιολάδου και ελιών, αλλά και την ευαισθητοποίηση του Ιαπωνικού καταναλωτικού κοινού σε ένα υγιέστερο διατροφικό μοντέλο, αποτελούν παράγοντες που θέτουν τα θεμέλια για την αύξηση των Ελληνικών εξαγωγών ελιών στην Ιαπωνία και την εδραίωση του εξαιρετικού αυτού προϊόντος στις συνειδήσεις και προτιμήσεις των Ιαπώνων καταναλωτών.

Επειδή οι συνθήκες στην αγορά είναι ώριμες και οι Ιάπωνες καταναλωτές τώρα διαμορφώνουν άποψη για το συγκεκριμένο προϊόν. Κρίνεται επομένως ιδανική για την παρούσα περίοδο η ενίσχυση της παρουσίας της Ελληνικής ελιάς στην Ιαπωνική αγορά, με προωθητικές δράσεις που θα στοχεύουν στην ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού και εμπορικού κόσμου της Ιαπωνίας.

#### – ΙΝΔΙΑ

Η Ινδία εισήγε το οικονομικό έτος 2008/09, 227,76 τόνους φρεσκοσυντηρημένες ελιές, αξίας \$760χιλ. Η Ισπανία ήταν ο μεγαλύτερος εξαγωγέας φρέσκων ελιών στη χώρα, καταλαμβάνοντας μερίδιο 85% του συνολικού όγκου των εξαγωγών, ακολουθεί δε σε απόσταση η Ελλάδα.

Αν και γραφειοκρατικά (πιστοποίηση, καταλληλότητα τροφίμου) δημιουργούν σχετικές αναστολές και δυσκολίες, οι ελιές δεν υπόκεινται σε τέτοια διαδικαστικά προβλήματα εισόδου στην Ινδική αγορά και στη πράξη έχει ενταθεί ο “ψευδής” ανταγωνισμός από τα προϊόντα «ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ».



Τα προβλήματα εισόδου των ελληνικών ελιών στην Ινδία μη ελληνικής προέλευσης, δύνανται να επιλυθούν με άμεσο αίτημα του αρμόδιου Φορέα προς τον υπεύθυνο κυβερνητικό Φορέα καταχώρησης επωνυμιών ΠΟΠ- ΠΓΕ.

Ο Ινδός καταναλωτής τώρα ανακαλύπτει τις δυτικού τύπου υπεραγορές και τα δυτικού τύπου καταστήματα λιανικής, σε ότι αφορά δε στα επιτραπέζια έλαια, η συνολική κατανάλωση ελαιολάδου παραμένει ακόμη σε χαμηλά επίπεδα.

#### – IPAN

Σε γενικές γραμμές τόσο η παραγωγική δυναμικότητα της χώρας όσο και οι καταναλωτικοί δείκτες στην εγχώρια αγορά σε σχέση με την επιτραπέζια ελιά αλλά και το ελαιολάδο καταγράφουν σταθερά αυξητικές τάσεις τα τελευταία χρόνια.

Υπολογίζεται ότι στη παρούσα συγκυρία σύμφωνα και με εκτιμήσεις αρμόδιων κυβερνητικών αξιωματούχων και παραγόντων της αγοράς μόλις το 10% των εσωτερικών αναγκών (για επιτραπέζια ελιά) εξακολουθεί να ικανοποιείται από εισαγωγικές ροές, ως αποτέλεσμα τόσο της βελτίωσης της εγχώριας παραγωγής όσο και της σταδιακής άμβλυνσης των βλαπτικών συνεπειών αντίξοων καιρικών συνθηκών (επαναλαμβανόμενες μακρές περιόδους ξηρασίας).

Η κυβερνητική πολιτική στο τομέα αυτό επικεντρώνεται στη δραστική αύξηση των μέσων επιπέδων κατανάλωσης, κυρίως μέσω της ποιοτικής αναδιάρθρωσης της εγχώριας παραγωγικής υποδομής με τελικό στόχο την αυτάρκεια της εσωτερικής αγοράς και σε μεταγενέστερο επίπεδο την επίτευξη εξαγωγικών επιδόσεων.

Στη παρούσα λοιπόν συγκυρία η Ιρανική πλευρά αποδίδει πρωτεύουσα σημασία στην επενδυτική συνεργασία και την αξιοποίηση της τεχνογνωσίας των Ελληνικών επιχειρήσεων αναζητώντας και υποστηρίζοντας ανάλογες πρωτοβουλίες.

Κατά το τρέχον οικονομικό έτος 2009-2010 η εγχώρια παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς αναμένεται να φθάσει τους 70.000 τόνους, αυξημένη κατά 20% έναντι προηγούμενου οικονομικού έτους με το δείκτη της μέσης ετήσιας κατά κεφαλή κατανάλωσης να ανέρχεται σε 475 γραμμάρια ( 1% της παγκόσμιας κατανάλωσης να ανέρχεται σε 475 γραμμάρια (1% της παγκόσμιας κατανάλωσης σύμφωνα με Olive Oil International Council, απέχοντας σημαντικά από τη κυβερνητική στόχευση των 2 κιλών.

Σύμφωνα με τελευταία διαθέσιμα στατιστικά στοιχεία Υπουργείου Γεωργίας οι εισαγωγές επιτραπέζιας ελιάς στην Ιρανική αγορά κατά το 2009 ανήλθαν σε 4.000 τόνους αποτιμώμενες σε 4,97 εκατ.\$ καταγράφοντας σημαντική αυξητική τάση έναντι αντίστοιχων επιδόσεων το 2008

2.500 τόν. ( 1,19 εκατ.\$) και 2007, 1.700 τόν. ( 757,5 χιλ. \$). Από αυτούς οι 1.000 περίπου μετέρχονται περαιτέρω επεξεργασίας και επανεξάγονται , ενώ οι υπόλοιποι 3.000 καταναλώνονται είτε χύδην ( σε βαρέλια ) είτε συσκευασμένοι. Οι επιτραπέζιες ελιές κυκλοφορούν συνήθως σε σχετικά μεγάλες γυάλινες ή τενεκεδένιες συσκευασίες , που κυμαίνονται από 400 gr έως 4 kg, ανάλογα με τον τελικό χρήστη.

Επισημαίνεται τέλος ότι παρά τη βελτίωση του γευστικού κριτηρίου του μέσου καταναλωτή, η τιμή εξακολουθεί να αποτελεί το κυρίαρχο κριτήριο επιλογής και δευτερευόντως αναζητείται η ποιότητα. (αν και παρατηρείται τελευταία ότι τα μεσαία και ανώτερα κοινωνικά στρώματα με αυξημένη αγοραστική δύναμη αρχίζουν και διαθέτουν κάτι παραπάνω για αυξημένη ποιότητα και θρεπτική αξία).

#### – ΙΣΠΑΝΙΑ & ΙΤΑΛΙΑ

Η Ισπανία είναι εξαγωγέας ελιάς σε παγκόσμια κλίμακα. Στην Ισπανική αγορά κυκλοφορούν τυποποιημένες ελιές, αποκλειστικά εγχώριας προέλευσης, σε μεγάλη ποικιλία, καλή ποιότητα και ανταγωνιστικές τιμές.

Το ενδιαφέρον της Ελληνικής αγοράς των επιτραπέζιων ελιών, για την αγορά της Ισπανίας όπως και της Ιταλίας είναι αμελητέο, λόγω της επάρκειας και των δεδομένων καναλιών διανομής στο εξωτερικό.

Οι Ισπανικές εξαγωγές ελιάς το 2007 ανήλθαν σε 538,69 εκατ. €, το 2008 σε 562,6 εκατ. € και το εννεάμηνο του 2009 σε 379,08 εκατ. €. Οι κυριότερες αγορές είναι Η.Π.Α, Ρωσία και οι χώρες της Δυτικής Ευρώπης, οι εισαγωγές είναι αμελητέες.

#### – ΛΙΒΑΝΟΣ

Στο Λίβανο καλλιεργούνται περί τα 12 εκατ. ελαιόδεντρα σε έκταση 57.000 εκταρίων, που αναλογεί στο 20% του συνόλου των καλλιεργούμενων εκτάσεων, ο κλάδος απασχολεί το 47% του αγροτικού πληθυσμού.

Η παραγωγή ελαιοκάρπου το 2005 αντιπροσώπευε 76.500 τόνους και η παραγωγή ελαιολάδου 11.500 τόνους ,το 2004 τα αντίστοιχα μεγέθη ήταν 167.000 και 25.000 τόνοι, δεν είναι διαθέσιμα πλέον πρόσφατα στοιχεία.

Από την συνολική παραγωγή ελαιοκάρπου, ποσοστό 30% διοχετεύεται στην κατανάλωση βρώσιμων ελαιών, ενώ το υπόλοιπο 70% στην παραγωγή ελαιολάδου (υπολογίζεται ότι κατά μ.ο. 5 κιλά ελαιών παράγουν 1 λίτρο ελαιολάδου).

Η παρασκευή της βρώσιμης ελιάς πραγματοποιείται από νοικοκυριά ή βιοτεχνίες χωρίς προηγμένο μηχανολογικό εξοπλισμό. Εκτιμάται ότι η ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση του προϊόντος είναι της τάξης των 5 χιλιόγραμμων και στο εξωτερικό εμπόριο της χώρας οι επιτραπέζιες ελιές έχουν περιορισμένη σημασία.

Οι εισαγωγές βρώσιμης ελιάς είναι εξαιρετικά περιορισμένες, ενώ οι εξαγωγές είναι χαμηλής κλίμακας με σημαντική όμως αύξηση κατά τα τελευταία χρόνια. Η αγορά προστατεύεται από τον ευρωπαϊκό ανταγωνισμό με την εφαρμογή υψηλών δασμών και συμπληρωματικών μέτρων, ενώ αραβικές χώρες, παραγωγοί ελαιολάδου και βρώσιμης ελιάς, μπορούν να εξαγάγουν προς το Λίβανο με περιορισμένες ή μηδενικές επιβαρύνσεις.

#### – ΛΙΒΥΗ

Δεν υπάρχουν στατιστικά στοιχεία όσον αφορά την κατανάλωση, την παραγωγή και την εισαγωγή επιτραπέζιων ελιών στην Λιβύη και ως εκ τούτου δεν είναι δυνατόν να σχηματίσει κανείς μια επαρκή εικόνα για την εν λόγω αγορά .

Τα μοναδικά διαθέσιμα στοιχεία που υπάρχουν αναφέρονται στην παραγωγή. Το έτος 2007 η παραγωγή ανήλθε σε 12.539.400 κιλών βρώσιμων ελιών και 99.450.300 κιλών ελαιολάδου.

Ο αριθμός ελαιοδέντρων είναι 5,5 που τα 3,7 βρίσκονται σε «παραγωγική φάση», εκτιμάται ότι η καλλιέργεια των ήδη παραγόντων καθώς και των νέων ελαιοδέντρων προορίζεται για την παραγωγή ελαιολάδου που δεν καλύπτει την εσωτερική ζήτηση.

Στην αγορά κυκλοφορούν πολλά είδη τυποποιημένων επιτραπέζιων ελιών με τα Ισπανικής προέλευσης –χαμηλής ποιότητας και τιμής - να υπερτερούν. Όσον αφορά τις Ελληνικές ελιές, οι ελιές Καλαμών είναι ευρέως γνωστές είτε με την μορφή τύπου «Καλαμάτας» προέλευσης Αιγύπτου και Μαρόκου, είτε, τελευταία, με απευθείας εισαγωγές σε τυποποιημένη μορφή κυρίως στην «Ανατολική Λιβύη».

#### – ΜΑΡΟΚΟ

Η κυριότερη καλλιεργούμενη ποικιλία στο Μαρόκο είναι η μαροκινή Picholine, τόσο για την παραγωγή ελαιολάδου όσο και επιτραπέζιων ελιών. Η τυποποίηση των επιτραπέζιων ελιών στο Μαρόκο πραγματοποιείται τόσο σε σύγχρονες μονάδες όσο και με παραδοσιακό τρόπο χωρίς προηγμένο εξοπλισμό, κυρίως στην ευρύτερη περιοχή των πόλεων Μαρακές και Φεζ.

Οι ελιές χρησιμοποιούνται από τον μαροκινό καταναλωτή πολύ στην μαγειρική εκτός από συνοδευτικό άλλων φαγητών και πωλούνται κατά κόρον χύδην.

Το Μαρόκο κατείχε την δεύτερη θέση στην κατάταξη των παγκόσμιων εξαγωγέων επιτραπέζιων ελιών μετά την Ισπανία έως το 2006 ενώ στην συνέχεια φαίνεται να υποχωρεί προς όφελος της Αργεντινής και της Τουρκίας.

Οι εξαγωγές του θα μπορούσαν να είναι και σημαντικότερες εάν δεν γίνονταν κυρίως χύδην, υπογραμμίζεται (συνθήκη Λομέ), ότι οι Μαροκινές ελιές εισάγονται στην Ε.Ε. χωρίς δασμούς.

Οι εξαγωγές έφθασαν το 2010 τους 70 περίπου τόνους, οι σε σχετικές εισαγωγές είναι αμελητέες (200 kg) την ίδια περίοδο.

### – ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ

Τα τελευταία χρόνια η Νότιος Αφρική αναπτύσσει δική της παραγωγή ελιών και ελαιολάδου χάρις και στις ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες, οι οποίες επικρατούν στην περιοχή του Ακρωτηρίου της Καλής Ελπίδας, που επιτρέπουν την καλλιέργεια της ελιάς. Συγκρινόμενη με τις ευρωπαϊκές ελαιοπαραγωγούς χώρες όπως η Ισπανία, η Πορτογαλία, η Ελλάδα και η Ιταλία καθώς και τις χώρες της Βορείου Αφρικής (Αλγερία, Τυνησία, Μαρόκο) τον Λίβανο και το Ισραήλ, η Νότιος Αφρική διαθέτει ακόμα πολύ μικρή παραγωγή ελιάς και ελαιολάδου.

Η εγχώρια παραγωγή επιτραπέζιων ελιών εκτιμάται σε 3.000 τόνους ετησίως, ενώ άλλοι 600 τόνοι εισάγονται ετησίως (περί το 17% -20% της εγχώριας κατανάλωσης). Η νοτιοαφρικανική παραγωγή ελιών επικεντρώνεται κυρίως στην περιοχή του Western Cape, το οποίο έχει τυπικά Μεσογειακό κλίμα, όμως ελαιώνες υπάρχουν σήμερα και σε άλλες απομακρυσμένες περιοχές σε όλη τη χώρα με διάφορους βαθμούς επιτυχίας των καλλιεργειών.

Με βάση το ρυθμό με τον οποίο φυτεύονται νέα δενδρύλλια, η καλλιέργεια ελιάς αυξάνεται με ρυθμό τουλάχιστον κατά 20% ετησίως, δηλαδή έχουμε διπλασιασμό του μεγέθους της κάθε τέσσερα έως πέντε χρόνια, γεγονός που την καθιστά μία από τις ταχύτερα αναπτυσσόμενες καλλιέργειες στον κλάδο της γεωργίας της Νοτίου Αφρικής.

Η τοπική ελαιοκαλλιέργεια είναι επικεντρωμένη κυρίως στις επιτραπέζιες ελιές, με περίπου 3.500 τόνους παραγωγή ετησίως, που όμως υπολείπεται κατά πολύ της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης εκ 5.500 τόνων.

### – ΟΥΚΡΑΝΙΑ

Οι ελιές, όπως και το ελαιόλαδο, αποτελούν σχετικά νέα προϊόντα στην ουκρανική αγορά. Μολονότι δεν συγκαταλέγονται στις καθημερινές διατροφικές συνήθειες και ανάγκες του πληθυσμού, έχουν τύχει της αποδοχής του καταναλωτή και εξαπλώνονται ραγδαία στην αγορά,

με εντυπωσιακούς ρυθμούς ανόδου, αν και οι (επισήμως) διακινούμενες ποσότητες είναι ακόμα συγκριτικά χαμηλές.

Στατιστικά, το 2008 η μέση κατά κεφαλή κατανάλωση ελιών στην Ουκρανία ήταν περίπου 0,540 κιλά, έναντι άνω των 11 κιλών στην Ελλάδα. Οι συστηματικές εισαγωγές προϊόντων ελιάς ξεκίνησαν στην Ουκρανία μετά το 2002, προερχόμενες έως τότε από τη Ρωσία, απ' όπου προέρχεται και το μεγαλύτερο μέρος των κεφαλαίων των ουκρανικών επιχειρήσεων λιανεμπορίου τροφίμων.

Σήμερα οι ελιές και το ελαιόλαδο έχουν εξαπλωθεί σε όλα τα Σ/Μ, στα εστιατόρια και -σε χαμηλότερο βαθμό- στις υπαίθριες αγορές (παζάρια, που όμως καλύπτουν άνω του 40% του λιανεμπορίου τροφίμων), καθώς και στα γειτονικά μικροκαταστήματα.

Οι διακινούμενες στην Ουκρανία ποσότητες ελιών βρίσκονται ακόμη σε συγκριτικά χαμηλά επίπεδα, οι (επίσημες) εισαγωγές εμφανίζουν μεγάλο δυναμισμό με εντυπωσιακούς ρυθμούς ανάπτυξης: από 27 τόν. το έτος 2002 εκτοξεύθηκαν στους 15.200 τόν. το 2006 και στους 23.465 τόν. το 2008. Εκτιμάται ότι από το 2009, με μικρή άνοδο των ελληνικών εξαγωγών ελιάς, η πρώτη προμηθεύτρια χώρα είναι η Ισπανία (96%) και ακολουθεί η Ελλάδα με 2,5%.

Σήμερα δραστηριοποιούνται στην Ουκρανία 8-10 εισαγωγείς ελληνικών προϊόντων ελιάς, οι οποίοι καταβάλλουν μεγάλες προσπάθειες και δαπάνες για να διεισδύσουν στην αρκετά ``στενή`` και δύστροπη αυτή αγορά. Όπως εκτιμά η Ελληνική Πρεσβεία στο Κίεβο, εάν τα προϊόντα αυτά στηριχθούν κατάλληλα (in store promotion, advertorials-συνταγές-καταχωρήσεις σε έντυπα ΜΜΕ, εκπομπές στο ραδιόφωνο κ.ά.) οι πωλήσεις θα αυξηθούν αισθητά. Ο Ουκρανός καταναλωτής έχει γενικά θετική προδιάθεση για τα Ελληνικά τρόφιμα.

#### – ΠΟΛΩΝΙΑ

Η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών στην Πολωνία κατά το 2007 υπολογίζεται ότι έφθασε τους 5.800 τόνους (καθαρό βάρος) έναντι 3.200 τόνων αντιστοίχως το 2006, παρουσιάζοντας αύξηση κατά 80% και 4.500 τόνων το 2005. Παρόλα αυτά οι επιτραπέζιες ελιές δεν είναι ακόμη ιδιαίτερα γνωστές στον μέσο Πολωνό καταναλωτή και χρησιμοποιούνται στην πλειονότητα των περιπτώσεων ως συμπλήρωμα της κύριας διατροφής, παρά ως ορεκτικό.

#### – ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ

Στη Σαουδική Αραβία η εγχώρια γεωργική παραγωγή, παρ' ότι καταβάλλονται αξιόλογες προσπάθειες να αναπτυχθεί, είναι μικρή και με περιορισμένες προοπτικές, εξαιτίας των δυσμενών κλιματολογικών συνθηκών και της στενότητας υδάτινων πόρων.

Όσον αφορά, όμως, τα προϊόντα ελιάς αν εξαιρέσει κανείς τις γνωστές στο Σαουδαραβικό κοινό ελιές «Καλαμών», δεν υπάρχει ιδιαίτερη γνώση για τις ποιότητες ελιών & ελαιόλαδων, σε αντιδιαστολή με ζωικά λίπη & έλαια, με αποτέλεσμα η αγορά ακόμη να κατευθύνεται από τον παράγοντα τιμή κυρίως.

Οι εισαγωγές της Σ. Αραβίας σε Ελληνικές επιτραπέζιες ελιές είναι οριακές και από το ΟΕΥ του Προξενείου στη Τζέντα προτείνεται μεταξύ των άλλων και τα παρακάτω:

Συμμετοχή της Ελλάδας με εθνικό περίπτερο στις Εκθέσεις τροφίμων SAUDI FOOD & FOOD-HOTEL SAUDI ARABIA, με προϊόντα ελιάς

Αποστολή επιχειρηματικής αποστολής στη Σαουδική Αποστολή, αποτελούμενης αποκλειστικά από εξαγωγείς ελιών και μάλιστα και μελών των συνδέσμων και συνεταιρισμών αυτών. Η συγκεκριμένη δράση προτείνεται να γίνει σε συνάρτηση με Ελληνική συμμετοχή στις παραπάνω Εκθέσεις, προκαθορισμένες συναντήσεις με εισαγωγείς και αγοραστές μεγάλων αλυσίδων λιανεμπορίου.

Οργάνωση εβδομάδων ελληνικών προϊόντων ελιάς σε γνωστές αλυσίδες λιανεμπορίου συνδυασμό με editorials & advertorials σε εξειδικευμένα περιοδικά και εν γένει στον έντυπο τύπο της Σαουδικής Αραβίας.

Εκδήλωση προβολής ελληνικού ελαιολάδου-ελιάς σε γνωστό Ξενοδοχείο στη Τζέντα η στο Ριάντ, με γευσιγνωσία, κλήση ελλήνων μαγείρων για παρασκευή εδεσμάτων Ελληνικής παραδοσιακής-μεσογειακής κουζίνας με κυρίαρχο συστατικό το αγνό παρθένο ελαιόλαδο και τις ελιές «Καλαμών», προβολή οπτικοακουστικού υλικού για τις ποιότητες ελαιολάδου, τις περιοχές της Ελλάδος όπου αυτό και κάθε ποικιλία ελιάς παράγονται.

#### – ΣΕΡΒΙΑ

Λόγω κλιματολογικών και εδαφολογικών συνθηκών, το ελαιόδεντρο δεν αναπτύσσεται στη Σερβία και για τούτο το λόγο δεν υφίσταται εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς.

Η κατανάλωση ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς στη Σερβία έχει αυξηθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια, λόγω αφενός των επισκέψεων των Σέρβων στην Ελλάδα και σε άλλα μεσογειακά κράτη και της γνωριμίας τους με τη Μεσογειακή διατροφή και αφετέρου λόγω της βελτίωσης του βιοτικού επιπέδου, που οδηγεί σε αλλαγή διατροφικών συνηθειών με τάση κατανάλωσης ποιοτικών και υγιεινών ειδών διατροφής.

Παρόλα αυτά η κατανάλωση ελαιολάδου περιορίζεται στις σαλάτες ενώ για τη κουζίνα προτιμούν τα σπορέλαια.

Οι εισαγόμενες ποσότητες κατά το 2009, α) όλων των τύπων ελαιόλαδου, ανήλθε σε περίπου 1.150 τόνους, καλύφθηκε δε με εισαγωγές κυρίως από Ελλάδα, Ισπανία και Ιταλία και β) επιτραπέζιας ελιάς ανήλθε περίπου σε 1.000 τόνους, με κυριότερες χώρες προέλευσης την Ελλάδα, την Ισπανία και σε μικρότερο βαθμό τη Τουρκία.

Από τα διαθέσιμα στοιχεία, η Ελλάδα κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς με 81,2% της συνολικών εισαγωγών, παρουσιάζοντας σημαντική αύξηση ως προς την ποσότητα κατά τη περίοδο 2005 – 2009, σημειώνεται δε, ότι οι ποσότητες τυποποιημένης ελιάς που εισάγονται είναι ελάχιστες και ότι κυρίως εισάγονται ελιές οι οποίες και συσκευάζονται στη Σερβία.

Είναι γεγονός ότι τα τελευταία 5 χρόνια η αγορά ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών στη Σερβία έχει παρουσιάσει σημαντική αύξηση, στο πλαίσιο της τάσης αλλαγής καταναλωτικών συνθηκών σε πιο υγιεινό τρόπο διατροφής.

Οι προωθητικές ενέργειες που προτείνονται από το σχετικό γραφείο της Πρεσβείας του Βελιγραδίου, αφορούν κυρίως σε θέματα διαφήμισης του προϊόντος.

#### – ΤΟΥΡΚΙΑ

Η καλλιέργεια της ελιάς στην Τουρκία πραγματοποιείται κυρίως σε μικρές οικογενειακές μονάδες, ενώ προσφέρεται επίσης και εποχιακή απασχόληση κατά την περίοδο της συγκομιδής, η οποία γίνεται παραδοσιακά με το χέρι.

Περίπου τα 3/4 των ελαιοκαλλιεργειών είναι έκτασης μικρότερης των 50 στρεμμάτων. υπολογίζεται δε ότι στην παραγωγή ελιάς και ελαιολάδου απασχολούνται περίπου 400.000 οικογένειες, γεγονός που προσδίδει στον τομέα ιδιαίτερη κοινωνική σημασία.

Η καλλιέργεια της ελιάς καλύπτει έκταση περίπου 7 εκατ. στρεμμάτων, ενώ κατά το 2008 ο συνολικός αριθμός των ελαιόδεντρων έφτασε τα 151,6 εκατ. δέντρα (53,1 εκατ. παραγωγής επιτραπέζιων ελιών), εκ των οποίων καρποφόρησαν τα 106,1 εκατ.(33,6 εκατ. παραγωγής επιτραπέζιων ελιών).

Σήμερα η Τουρκία είναι δεύτερη στον κόσμο στην παραγωγή επιτραπέζιων ελιών (πρώτη στην παραγωγή μαύρων ελιών) και τέταρτη στην παραγωγή ελαιολάδου. Για την περίοδο 2009/10, η ετήσια παραγωγή επιτραπέζιων ελιών της Τουρκίας εκτιμάται σε 390 χιλιάδες τόνους, ποσότητα που αντιπροσωπεύει το 19,7% της παγκόσμιας παραγωγής (Πηγή: IOC).

Η κατανάλωση ελιών είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη στην Τουρκία και καταναλώνονται από όλες τις κατηγορίες πληθυσμού στα γεύματα, στο πρωινό, ως ορεκτικό, ως συνοδευτικό, σκέτες, σε σαλάτες, ως συστατικό διαφόρων πιάτων.

Αν και τόσο η παραγωγή, όσο και οι εξαγωγίμες ποσότητες παρουσιάζουν διακυμάνσεις, οι εξαγωγές επιτραπέζιων ελιών (2010-60.000 τόνοι) δείχνουν αυξητική τάση, οι εξαγωγές μαύρων ελιών (87%) υπερτερούν αυτές των πράσινων(13%).

Οι εισαγωγές επιτραπέζιων ελιών είναι περιορισμένες και με διακυμάνσεις, ενώ πραγματοποιήθηκαν κυρίως από χώρες οι οποίες δεν είναι παραγωγοί ελιών. Τα περιθώρια εισόδου στην Τουρκική αγορά επιτραπέζιων ελιών είναι περιορισμένα, αφενός λόγω της εγχώριας προσφοράς, αφετέρου λόγω του υψηλού δασμού εισαγωγής.-