

# Ο «άγνωστος» κόσμος του Ε.Π. Ελαιολάδου

Διασφάλιση ποιότητας  
και ενίσχυση της εμπιστοσύνης  
του καταναλωτή για το  
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο  
μέσα από τη νομιμότητα  
στη διακίνησή του και  
τις επώνυμες συσκευασίες





του Μανώλη Καρπαδάκη  
Ελαιονώστης, εμπειρογνώμονας  
παραγωγής ποιοτικού ελαιολάδου.  
Μέλος ομάδας δοκιμαστών ελαιολάδου  
διαπιστευμένου εργαστηρίου.  
Αντιπρόεδρος Συνδέσμου  
Εξαγωγέων Κρήτης

## Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο (ή Ε.Π. ελαιόλαδο).

Αδιαμφισβήτητα, η υψηλότερη ποιοτική κατηγορία μεταξύ των «παρθένων ελαιολάδων», και αποδεδειγμένα το πιο υγιεινό και νόστιμο έλαιο για την καθημερινή μας διατροφή με μεγάλη ευελιξία στη χρήση του.

Το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, ως απόλυτα φυσικό και χωρίς καμία επεξεργασία, εμπλουτίζει τη διατροφή μας με υψηλής βιολογικής αξίας αντιοξειδωτικά, με βιταμίνες και «καλά λιπαρά οξέα», αλλά επιπλέον μας προσφέρει την απόλαυση της πλούσιας και πολύπλοκης γευστικής του παλέτας (γεύσεις και αρώματα).

Επειδή όμως δεν είναι όλα τα «ελαιόλαδα» ίδια, τα παραπάνω ισχύουν αποκλειστικά και μόνο για το ποιοτικό και τυποποιημένο **Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο**, δηλαδή αυτό που έχει παραχθεί από υγιή ελαιόκαρπο ακολουθώντας σύγχρονες καλές πρακτικές, έχει αξιολογηθεί η ποιότητά του οργανοληπτικά και χημικά και είναι διαθέσιμο στην αγορά σε συσκευασίες **έως και 5 λίτρα, όπως ορίζουν η κοινοτική και ελληνική νομοθεσία.**

Αν και το Ε.Π. ελαιόλαδο χαρακτηρίζεται από υψηλή σταθερότητα και διατηρησιμότητα, είναι ευαίσθητο σε παράγοντες όπως το οξυγόνο, η θερμοκρασία, το φως, ο χρόνος και τα υλικά συσκευασίας, που μπορούν να υποβαθμίσουν σημαντικά τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά και γι' αυτό θα πρέπει να το προστατεύουμε ανάλογα σε όλα τα στάδια διαχείρισής του.

Ως καταναλωτές, θα πρέπει να είμαστε ιδιαίτερα προσεκτικοί, να επιλέγουμε νόμιμες συσκευασίες με χωρητικότητα έως 5 λίτρα και να τις αποθηκεύουμε σε κατάλληλες συνθήκες, που είναι ιδανικά θερμοκρασία έως 25°C, αποφεύγοντας την έκθεση στο φως από οποιαδήποτε πηγή, την υψηλή υγρασία και τις έντονες οσμές. Σύμφωνα με τις οδηγίες του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας (ΔΣΕ), μια συσκευασία ελαιολάδου θα πρέπει να έχει καταναλω-



θεί το αργότερο μέσα σε τρεις μήνες από το άνοιγμά της, για να αποφευχθεί η οξείδωση και η γενικότερη ποιοτική υποβάθμιση του περιεχομένου Εξαιρετικού Παρθένου ή Παρθένου Ελαιολάδου.

Στη χώρα μας, όπως προκύπτει από ανάλυση στατιστικών στοιχείων (ΔΣΕ, κ.α), για το 2023 το τυποποιημένο ελαιόλαδο στην ελληνική αγορά λιανικής, για όλες τις ποιοτικές κατηγορίες, ήταν 18.600 τόνοι ή μόλις το 5,5% της συνολικής παραγωγής μας, ενώ **τουλάχιστον υπερδιπλάσια ποσότητα διακινήθηκε σε μορφή «χύμα» και σε μη νόμιμες συσκευασίες.** Αξιοσημείωτο επίσης είναι ότι από τους 18.600 τόνους, ποσοστό 66% ανήκει στην κατηγορία του Ε.Π. ελαιολάδου και μόλις 33% στην κατηγορία του απλού «ελαιολάδου». Αυτό αποδεικνύει ότι ο Έλληνας καταναλωτής που επιλέγει να προμηθευτεί επώνυμες συσκευασίες από την αγορά λιανικής, έχει αρχίσει να αντιλαμβάνεται ολοένα και περισσότερο την ποιοτική διαφορά και τα οφέλη του Ε.Π ελαιολάδου έναντι των άλλων κατηγοριών.

Για λόγους κατανόησης θα διαχωρίσουμε τις συσκευασίες που χρησιμοποιούνται για την εμπορία «Παρθένων Ελαιολάδων» στην ελληνική αγορά σε τρεις κατηγορίες.

**1. Νόμιμες συσκευασίες Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου έως 5 λίτρα,** που είναι και η ποιοτική κατηγορία που μας ενδιαφέρει περισσότερο. Διακινούνται μέσω των καταστημάτων λιανικής πώλησης κυρίως, φέρουν χρήσιμες και απαραίτητες για τον καταναλωτή ενδείξεις όπως η ποιοτική του κατηγορία, η καταγωγή, η μονάδα τυποποίησης αλλά και άλλες βασικές πληροφορίες, όπως προβλέπει η ισχύουσα νομοθεσία και αναλύονται στην επόμενη παράγραφο.



> Μη-νόμιμες κενές συσκευασίες με προ-εκτύπωση παραπλανητικών ενδείξεων και χωρητικότητα έως 17 λίτρα.

**2. Μη νόμιμες συσκευασίες χωρητικότητας έως 5 λίτρων** που δεν φέρουν τις αναγκαίες από τη νομοθεσία ενδείξεις, το περιεχόμενό τους συνήθως είναι άγνωστης σύστασης αλλά και διακινούνται μέσα από κανάλια της «παράλληλης αγοράς» ως «Ελαιόλαδο».

**3. Μη νόμιμες συσκευασίες χωρητικότητας μεγαλύτερης των πέντε λίτρων και έως 17 λίτρα, με προ-εκτυπωμένες, ελλιπείς και παραπλανητικές ενδείξεις** κυρίως για την ποιοτική τους κατηγορία ή την καταγωγή τους (π.χ Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ή Ελαιόλαδο Κρήτης, Μεσσηνίας κ.λπ.). Δεν φέρουν τις αναγκαίες από τη νομοθεσία ενδείξεις και το περιεχόμενό τους συνήθως είναι άγνωστης σύστασης και ποιοτικής κατηγορίας. Αν και απαγορεύεται η πώλησή τους σε καταναλωτές, διακινούνται κυρίως από μικρά καταστήματα, πλανόδιους πωλητές, λαϊκές αγορές αλλά και μέσω διαδικτύου.

Χρήσιμο είναι να θυμόμαστε ότι τα ελαιόλαδα που παράγονται στα ελαιοτριβεία ονομάζονται «παρθένα» λόγω του μηχανικού τρόπου παραγωγής τους (διαδικασία έκθλιψης) και **μόνο μετά από σχετική αξιολόγηση των χημικών και οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών** θα καταταχθούν σε μια από τις παρακάτω ποιοτικές κατηγορίες:

1. Εξαιρετικό Παρθένο.
2. Παρθένο.
3. Μειονεκτικό (ή Λαμπάντε που είναι μη βρώσιμο).

Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε επίσης ότι στις συσκευασίες ελαιολάδου που προορίζονται για πώληση σε καταναλωτές **θα πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται τα παρακάτω στοιχεία** με ευανάγνωστη και ανεξίτηλη γραφή, για λόγους διασφάλισης ποιότητας, αυθεντικότητας, νομιμότητας και ιχνηλασιμότητας:

- **Η ποιοτική του κατηγορία**
  - **Εξαιρετικό Παρθένο** Ελαιόλαδο ή
  - **Παρθένο** Ελαιόλαδο ή
  - **Ελαιόλαδο** αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα.
- **Η χώρα καταγωγής** (μόνο για το «εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο» και το «παρθένο ελαιόλαδο») αλλά και το τοπωνύμιο για προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ.
- **Ο αριθμός παρτίδας** (Lot Number)

- Ο αλφαριθμητικός **κωδικός έγκρισης τυποποιητήριου** (μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα).
- Το όνομα ή η **εμπορική επωνυμία** και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Η **καθαρή περιεκτικότητα** σε όγκο (λίτρα ή ml).
- **Οδηγίες για τις συνθήκες διατήρησης** (μακριά από το φως και τη θερμότητα).
- Η **ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας** (ανάλυση κατά προτίμηση έως).

Αυτονόητο ότι οι συσκευασίες ελαιολάδου που δεν φέρουν τις παραπάνω ενδείξεις προφανώς «έχουν κάτι να κρύψουν», **ΔΕΝ** καλύπτουν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας και **ΔΕΝ** θα πρέπει να επιλέγονται από τους καταναλωτές και τους επαγγελματίες της εστίασης για τους παρακάτω λόγους κυρίως:

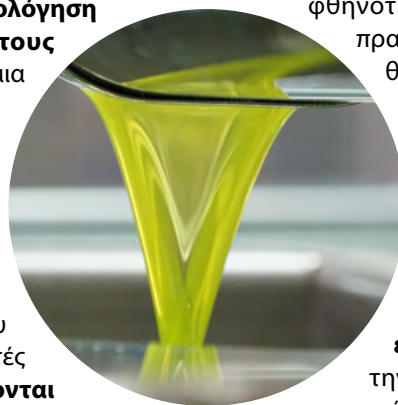
- **Πιθανότατα έχουν αλλοιωμένο και υποβαθμισμένο γευστικό προφίλ** λόγω χρήσης ελαιολάδων χαμηλότερης ποιότητας ή παλαιότερης συγκομιδής, πιθανής ανάμειξης με φθηνότερα έλαια ή ακατάλληλων πρακτικών παραγωγής και αποθήκευσης.

- **Παραπλανούν τον καταναλωτή** επειδή πιθανότατα φέρουν ψευδείς πληροφορίες για την ποιοτική τους κατηγορία, την καταγωγή και τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά ποιότητας.

- **Υποβαθμίζουν την καλή φήμη του ελληνικού ελαιολάδου**, υπονομεύοντας την εικόνα του στην ελληνική και διεθνή αγορά, ενώ παράλληλα κλονίζουν την εμπιστοσύνη του καταναλωτή αλλοιώνοντας την αντίληψή του για το γευστικό προφίλ του ποιοτικού Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου, ιδιαίτερα για την ευεργετική παρουσία των ιδιοτήτων «πικρό» και «πικάντικο».

- **Εμπεριέχουν πιθανούς κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών**, επειδή δεν έχουν υποστεί τους σχετικούς ελέγχους ποιότητας και ασφάλειας.

- **Δημιουργούν συνθήκες αθέμιτου ανταγωνισμού** εις βάρος των νόμιμων παραγωγών και δικτύων διακίνησης, ενώ παράλληλα συμβάλλουν στην αλλοίωση των στατιστικών στοιχείων παραγωγής και διακίνησης ελαιολάδου και στην απώλεια κρατικών εσόδων.





- **Δυσχεραίνουν τους ελέγχους ποιότητας και αυθεντικότητας** από τις αρμόδιες αρχές λόγω αδυναμίας εντοπισμού των σημείων παραγωγής και των εμπλεκομένων με την αλυσίδα διακίνησης. Επιπλέον, επειδή οι έλεγχοι μη συμμόρφωσης στην αγορά ελαιολάδου πραγματοποιούνται κυρίως στα τυποποιημένα Ε.Π. ελαιόλαδα της λιανικής αγοράς αλλά σπάνια στο χύμα ή στην «παράλληλη αγορά», τυχόν αρνητικά δημοσιεύματα αναφέρονται μόνο στο τυποποιημένο ελαιόλαδο και όχι σε αυτό που διακινείται «χύδην» και σε αντικανονικές συσκευασίες, δημιουργώντας εσφαλμένη αντίληψη στον καταναλωτή, μια και το «χύμα» εμφανίζεται ως «πιο αθώο και ασφαλές», ενώ κατά κανόνα αυτό ΔΕΝ ισχύει.

## Διαπιστώσεις και Προτάσεις

Από τα παραπάνω προκύπτουν κυρίως δύο ζητήματα:

Το πρώτο αφορά τους ελέγχους στην αγορά για τη διακίνηση μη νόμιμων συσκευασιών και την προστασία του καταναλωτή. Εδώ αναμένεται να βοηθήσει η έκδοση ηλεκτρονικών δελτίων αποστολής που έχει ήδη ανακοινωθεί, με τη συμβολή της στον έλεγχο της παράνομης διακίνησης ελαιολάδου.

Επιπλέον, είναι πολύ χρήσιμο η ίδια πλατφόρμα εγγραφών να έχει τη δυνατότητα καταγραφής και ανάκτησης αξιοποιήσιμων στατιστικών δεδομένων, όπως π.χ. για την παραγωγή και διακίνηση του ελαιολάδου ανά περιοχή και για κάθε ποιοτική κατηγορία. Αυτό θα μας δώσει αξιόπιστα και αναλυτικά δεδομένα για την παραγωγή ελαιολάδου και τη δυνατότητα να αναπτυχθούν, σε σωστή βάση, πολιτικές βελτίωσης του κλάδου, αναβάθμισης της ποιότητας και εξορθολογισμού της αγοράς.

Το δεύτερο σημαντικό ζήτημα αφορά την πώληση στην ελεύθερη αγορά **κενών συσκευασιών που όμως φέρουν με προ-εκτύπωση ελλιπείς και παραπλανητικές ενδείξεις** για το περιεχόμενο(!!!), την ποιοτική κατηγορία(!!!), την καταγωγή(!!!) ή ακόμα και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά(!!!) ενός περιεχομένου που ΔΕΝ το γνωρίζου-

> **Πρώθηση πώλησης μη-νόμιμων συσκευασιών έως 17λίτρων μέσω διαδικτύου**

> **Κενή συσκευασία που φέρει μόνο τις απαραίτητες προ-εκτυπωμένες πληροφορίες. (Ιταλία)**



με και συνήθως δεν έχει υποστεί τον απαραίτητο έλεγχο ποιότητας, γνησιότητας και ασφάλειας, κατά παράβαση της σχετικής νομοθεσίας (καν. ΕΕ 2022/2104 & «Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ»).

Οι κενές αυτές συσκευασίες, που είναι διαθέσιμες στην ελεύθερη αγορά σε χωρητικότητες από 100 ml έως και 17 λίτρα, ξεκάθαρα συμβάλλουν στην ανάπτυξη της παράνομης διακίνησης και της παραπλάνησης του καταναλωτή και θα πρέπει να αποσυρθούν από το ελεύθερο εμπόριο. Μπορούν να αντικατασταθούν με αντίστοιχες χωρητικότητας έως 5 λίτρα, που όμως θα φέρουν **αποκλειστικά και ΜΟΝΟ** ενδείξεις για τη χωρητικότητα (σε λίτρα ή ml), τον κατασκευαστή τους και τη σχετική πιστοποίηση για χρήση σε τρόφιμα, εάν τη διαθέτουν, χωρίς καμία αναφορά σε τυχόν περιεχόμενο, πρακτική που εφαρμόζεται ήδη στην Ιταλία (Decreto Legge n° 451 del 03/07/1976 και SIAN Platform).

Σχετικά με την αυτοκατανάλωση ελαιολάδου από τους ίδιους τους ελαιοπαραγωγούς, προτείνεται η χρήση των ίδιων συσκευασιών χωρίς προ-εκτυπωμένες ενδείξεις, με πρόβλεψη προσθήκης σχετικού ανεξίτηλου αυτοκόλλητου «sticker» από τα ελαιουργεία που θα φέρουν την ένδειξη «ΠΡΟΙΟΝ ΓΙΑ ΑΥΤΟΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ - ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ»

Για την εφαρμογή των παραπάνω, προτείνεται σχετική τροποποίηση της υπ' αρ. 91354/30.8.2017 απόφασης «Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ» και κυρίως του άρθρου 41 (Διακίνηση και Εμπορία Ελαίων μεταξύ παραγωγών – τυποποιητών και χονδρεμπόρων).

## Οφέλη από τη διακίνηση και κατανάλωση επώνυμου και ποιοτικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου

Τα οφέλη για τον καταναλωτή είναι πολλαπλά και προφανή, συνοπτικά σημειώνονται τα πιο σημαντικά.

**Εγγυημένη ποιότητα και ασφάλεια** λόγω της αυστηρής

## | Αγορά - Οικονομία |

ευρωπαϊκής νομοθεσίας ελαιολάδου και των ελέγχων που πραγματοποιούνται από τις αρμόδιες υπηρεσίες, **εύκολη διαθεσιμότητα και αναγνωρισιμότητα** μέσα από τα σημεία λιανικής πώλησης, και μάλιστα σε μεγάλη ποικιλία ετικετών όπου ο καταναλωτής μπορεί να επιλέξει το Ε.Π. ελαιόλαδο που ταιριάζει καλύτερα στις διατροφικές μας προτιμήσεις, ανάπτυξη **εμπιστοσύνης προς τον παραγωγό** λόγω της πληθώρας των χρήσιμων πληροφοριών που αναγράφονται στην ετικέτα και βέβαια **πολλαπλά οφέλη** για την υγεία μας λόγω της ιδιαίτερης σύστασης του Ε.Π. ελαιολάδου και της ελεγχμένης ποιότητάς του.

Ας αναλογιστούμε, επίσης, πόσο πιο δυναμική θα μπορούσε είναι η αναγνωρισιμότητα του ελληνικού ελαιολάδου, εάν οι χώροι μαζικής εστίασης (εστιατόρια και ξενοδοχεία κυρίως) μπορούσαν να ενσωματώσουν επιλεγμένες ετικέτες Ε.Π. ελαιολάδου στις γαστρονομικές τους δημιουργίες και να αναδείξουν τα μοναδικά οργανοληπτικά και άλλα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, του τόπου παραγωγής αλλά και της δουλειάς του παραγωγού. Με κατάλληλη επικοινωνία στην εστίαση, μπορεί να αναπτυχθεί ισχυρή συναισθηματική σύνδεση και ανεξίτηλες μνήμες μέσα από δοκιμές επιλεγμένων Ε.Π. ελαιολάδων και προσεγμένων συνδυαστικών πιάτων, αποκομίζοντας τα σχετικά οφέλη και σε επίπεδο διαφοροποίησης υγιεινών γευστικών προτάσεων αλλά και σε επίπεδο εμπειρίας καταναλωτή.

Η σύγχρονη επιστημονική έρευνα μας αποκαλύπτει συνεχώς νέα δεδομένα που επιβεβαιώνουν τη **διατροφική και γευστική υπεροχή** του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου. Αξιοποιώντας την επικαιροποιημένη γνώση για τη βελτίωση των πρακτικών παραγωγής και σωστής διαχείρισης σε ολόκληρη της αλυσίδα αξίας, μπορούμε να επωφεληθούμε, στον υπέρτατο βαθμό από τα πλούσια οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και τα πολλαπλά οφέλη που μας προσφέρει.

Ας τα απολαύσουμε, λοιπόν, έτσι όπως μόνο το **επώνυμο και τυποποιημένο Εξαιρετικό Παρθένο** μπορεί να μας διασφαλίσει, συμβάλλοντας παράλληλα στη **βελτίωση της εμπειρίας και της ασφάλειας** του καταναλωτή, στην αύξηση της αναγνωρισιμότητας και της προστιθέμενης αξίας του αλλά και στην **ανάπτυξη** των τοπικών οικονομιών.

### Πηγές:

- Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (IOC).
- Καν ΕΕ 2022/2104 & 2022/2105.
- Υπ. Απόφαση 91354/2017.
- Κανόνες Εμπορίας & Επισήμανσης ελαιολάδου ΕΦΕΤ.