

Η ελιά και το ελαιόλαδο της Κύπρου



Ελένη Μιλή
Λειτουργός Γεωργίας Α
Κλάδος Οπωροκηπευτικών



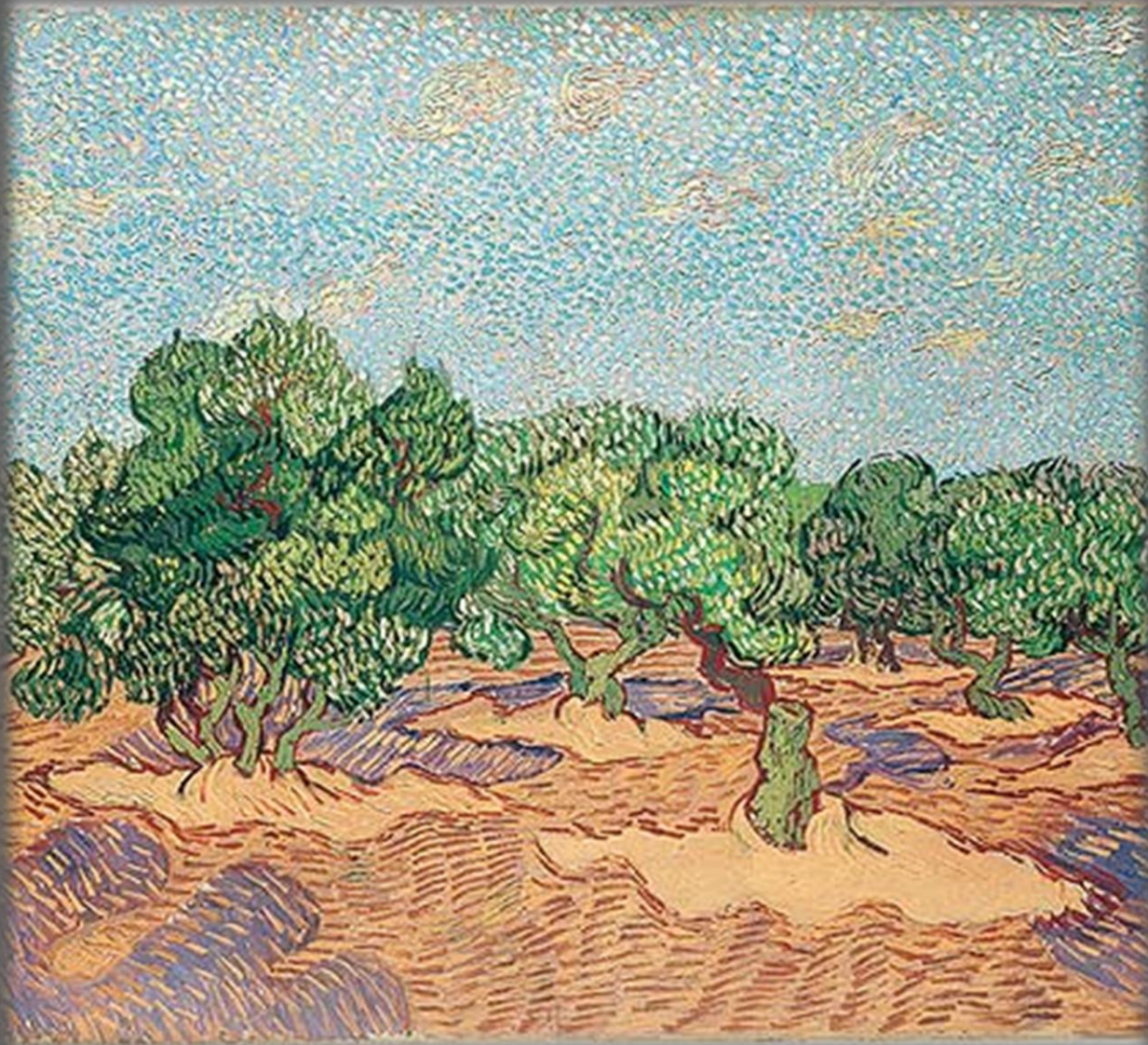
Το ελαιόδεντρο

*Η ελιά και το
ελαιόλαδο της
Κύπρου*

Μια πρώτη γνωριμία με το ελαιόδεντρο

- *Olea europaea*, Oleaceae
- Αειθαλές, υποτροπικό.
- Σχήμα και μέγεθος → σε δέντρο ή θάμνο
- Υπεραιωνόβιο
- Ριζικό σύστημα
- Κορμός
- Φύλλα
- Άνθη και Ταξιανθίες
- Καρπός





Εξάπλωση και
ιστορία της ελιάς

*Η ελιά και το
ελαιόλαδο της
Κύπρου*

Η ιστορία και η εξάπλωση της ελιάς



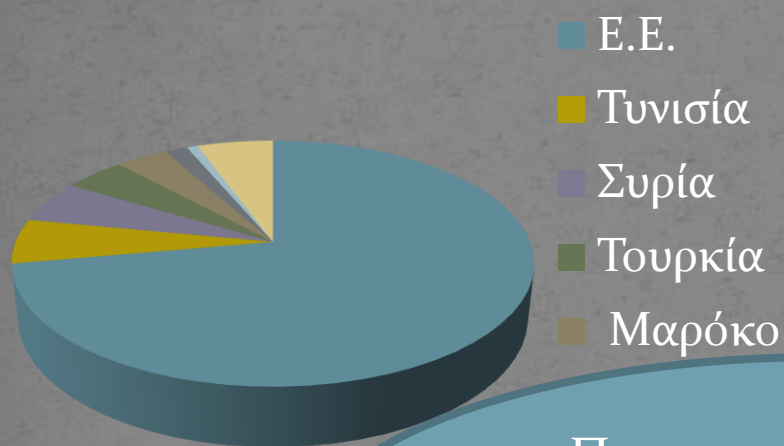


Σημασία της
ελαιοκαλλιέργειας

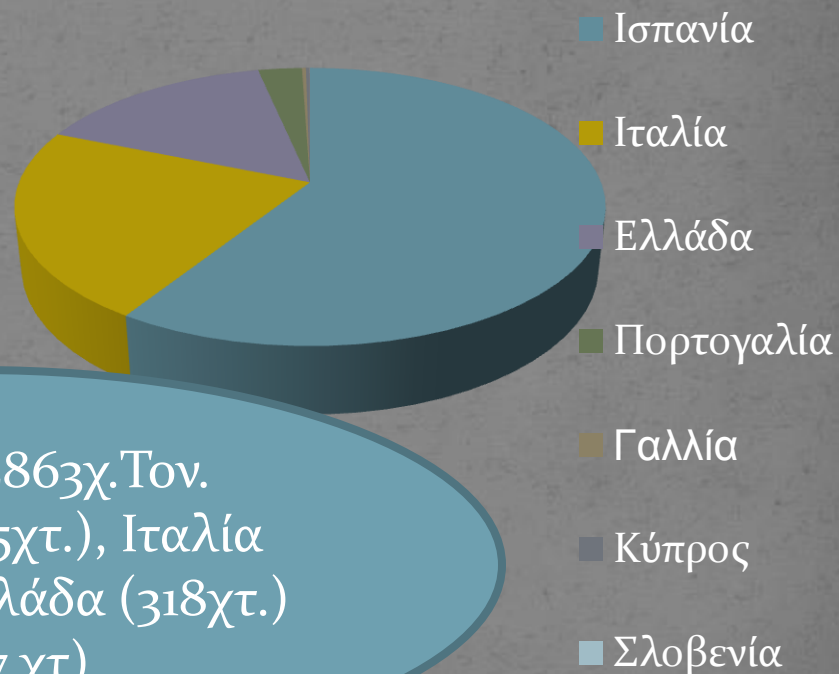
Η ελιά και το
ελαιόλαδο της
Κύπρου

Σημασία του Ελαιοκομικού Τομέα στην ΕΕ και στην Κύπρο

Παγκόσμια Παραγωγή Ελαιολάδου



Παραγωγή Ελαιολάδου Ε.Ε.

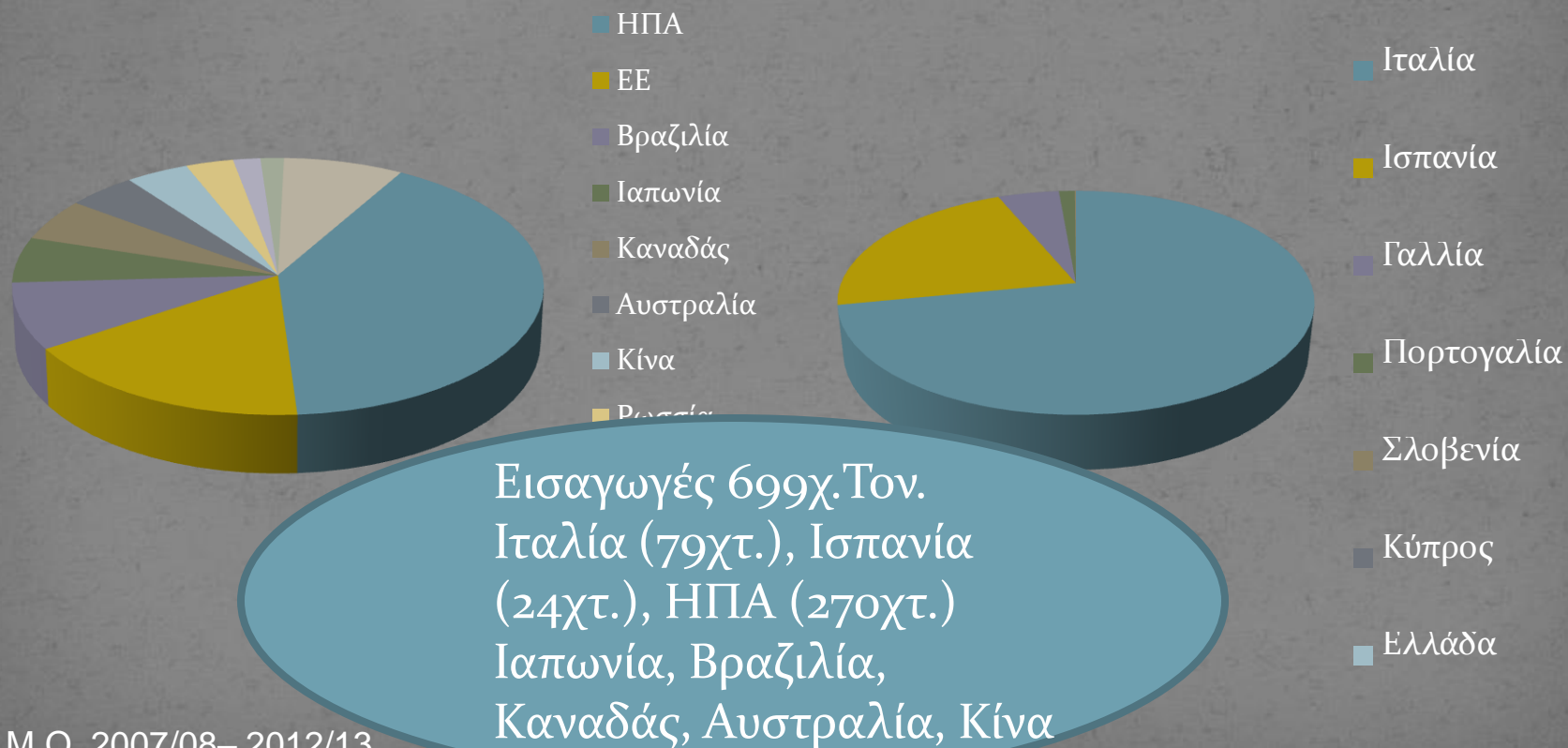


Παραγωγή 2863χ.Τον.
Ισπανία (1215χτ.), Ιταλία (456χτ.), Ελλάδα (318χτ.)
Τυνησία (167 χτ)

Σημασία του Ελαιοκομικού Τομέα στην ΕΕ και στην Κύπρο

Εισαγωγές Ελαιολάδου (Παγκόσμια)

Εισαγωγές Ελαιολάδου Ε.Ε.



Μ.Ο. 2007/08– 2012/13

Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελιάς, Νοε 2013

Σημασία του Ελαιοκομικού Τομέα την ΕΕ και στην Κύπρο

Εξαγωγές Ελαιολάδου (Παγκόσμια)

Εξαγωγές Ελαιολάδου Ε.Ε.

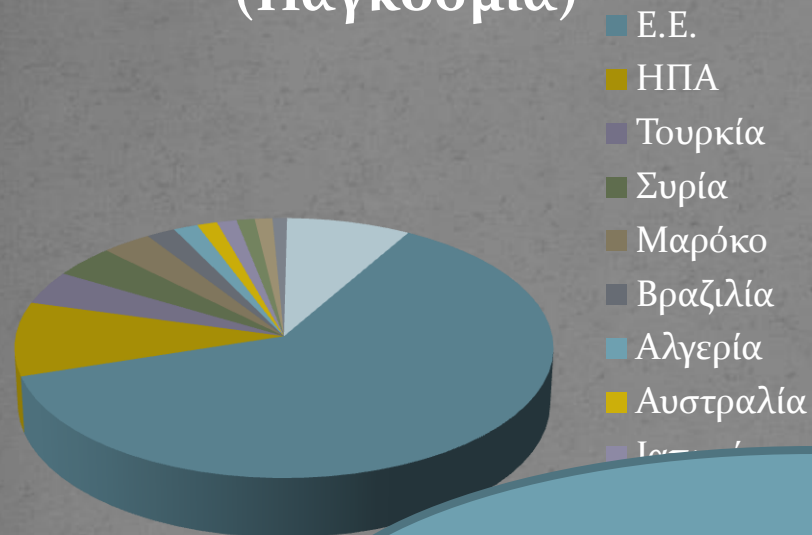


Μ.Ο. 2007/08– 2012/13

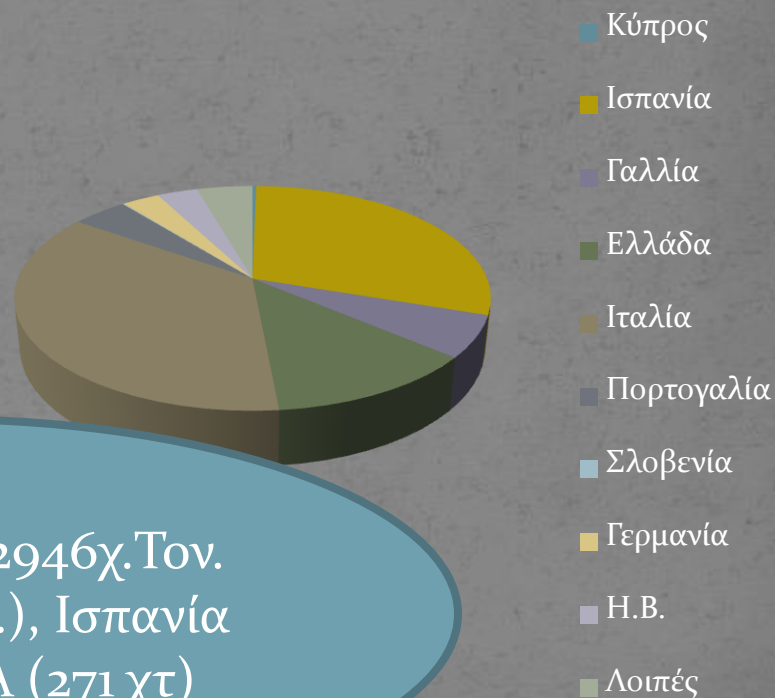
Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελιάς, Νοε 2013

Σημασία του Ελαιοκομικού Τομέα την ΕΕ και στην Κύπρο

Κατανάλωση Ελαιολάδου (Παγκόσμια)



Κατανάλωση Ελαιολάδου Ε.Ε.



Κατανάλωση 2946χ.Τον.
 Ιταλία (658 χτ.), Ισπανία (543 χτ.), ΗΠΑ (271 χτ)

Σημασία του Ελαιοκομικού Τομέα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και την Κύπρο

- Σημαντικός τομέας για το αγροτικό εισόδημα και τις τοπικές οικονομίες
 - Παραγωγοί, Συνεταιρισμοί, Ελαιοτριβείς, Εμφιαλωτές και Συσκευαστές
- Πολιτιστική κληρονομιά της Μεσογείου
- Περιβαλλοντική αξία
- Προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας και ποιότητας

Σημασία του Ελαιοκομικού Τομέα στην Κύπρο

- Ελαιώνες στην Κύπρο ~ 10.652 ha (43% των μόνιμων καλλιεργειών)
 - 2.7 εκ. ελαιόδεντρα (ΚΟΑΠ)
 - Περίπου 70% Αρδευόμενες
- Προϊόντα ελιάς ~ 7% συνόλου παραγωγής κυριότερων προϊόντων σε αξία (ΜΟ 5.200 Τ. λάδι και 3.700 Τ. ελιές)
- Από τις σημαντικότερες βιολογικές καλλιέργειες, έκταση ~900 ha, (31% της βιοκαλλιεργούμενης έκτασης).

(Γεωργικές Στατιστικές 2009/2010, ΚΟΑΠ)



Σημασία του Ελαιοκομικού Τομέα στην Κύπρο

Πέρα από την οικονομική σημασία...



- **Οικολογική σημασία:**
αξιοποίηση υποβαθμισμένων νερών, λιγότερο γόνιμων εδαφών
 - σημαντική μορφή εδαφοκάλυψης εκεί που άλλα είδη δεν ευδοκιμούν
 - αναπόσπαστο κομμάτι του μεσογειακού τοπίου

Σημασία του Ελαιοκομικού Τομέα στην Κύπρο

- Μεσογειακή διατροφή: βασική πηγή λιπαρών το λάδι και η ελιά



- Πολιτισμός και Παράδοση: συνυφασμένη με την καθημερινότητα, λατρευτική ζωή και τέχνη των μεσογειακών λαών
 - ποικίλες χρήσεις: φωτισμό, ιεροτελεστίες, μέχρι και την Ιατρική, κλαδιά ελιάς στη λατρεία, παραδόσεις, λογοτεχνία, αγγειοπλαστική κλπ.
- Κηποτεχνία

Κύριες Καλλιεργούμενες Ποικιλίες

- Λαδοελιές
 - Κυπριακή
 - Κορωνέικη
 - Πικουάλ
- Επιτραπέζιες
 - Καλαμών
 - Μανζανίλο
 - Αμφίσης ή Βολιώτικη





Τάσεις καλλιέργειας
στην Κύπρο και
παγκόσμια

*Η ελιά και το
ελαιόλαδο της
Κύπρου*

Πρακτική της ελαιοκαλλιέργειας στην Κύπρο

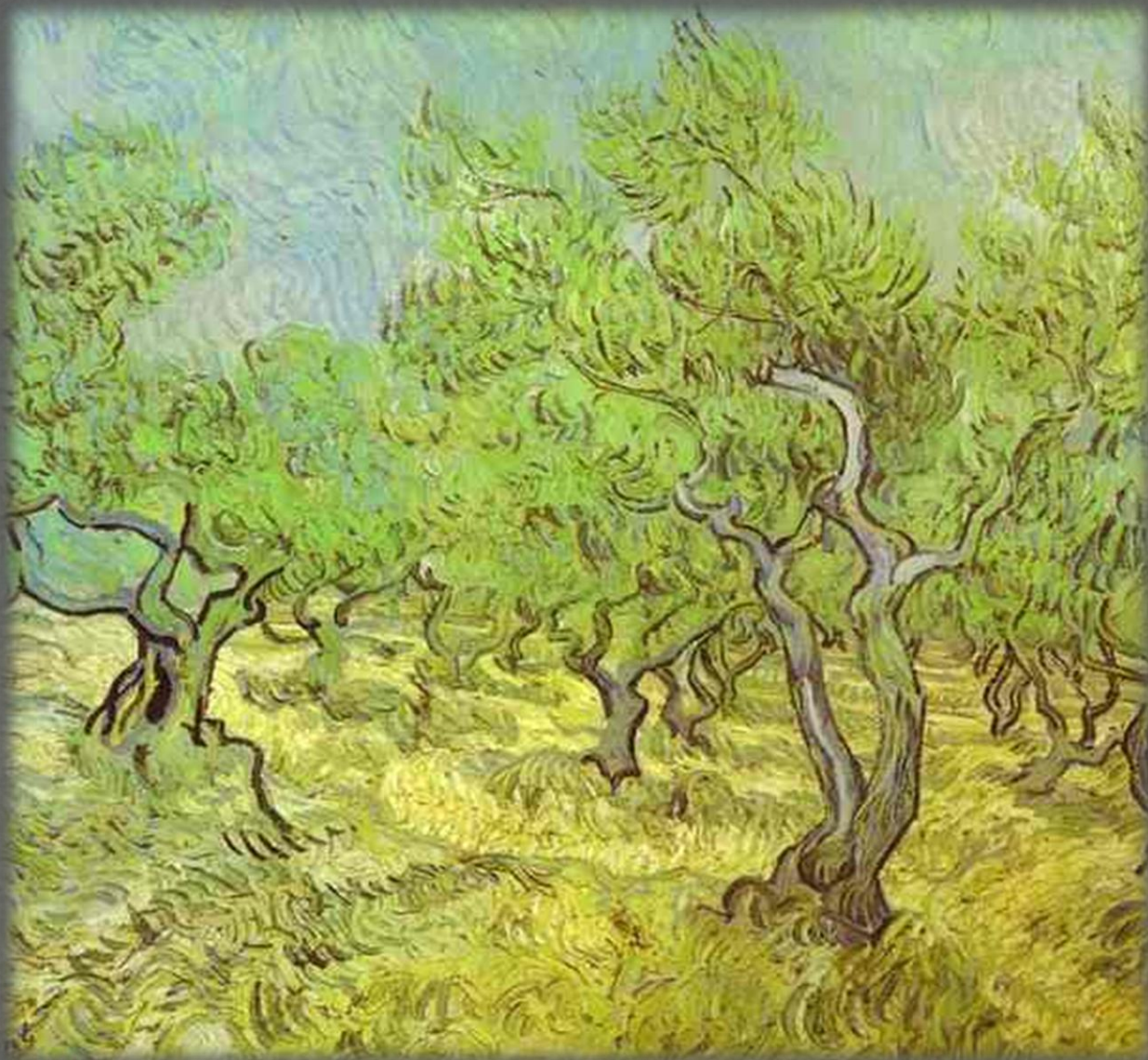
- 3 Βασικές Μορφές
 - Διάσπαρτα δέντρα
 - Παραδοσιακοί ελαιώνες
 - Σύγχρονοι εντατικοί ελαιώνες



Πρακτική της ελαιοκαλλιέργειας σε άλλες χώρες

- Νέες φυτεύσεις σε παραδοσιακά ελαιοπαραγωγικές χώρες (Τυνησία, Τουρκία), αλλά και νέες χώρες (ΗΠΑ, Αργεντινή, Αυστραλία).
 - Τάση αύξησης 1% παγκόσμια
- Νέα συστήματα φύτευσης
 - Υπέρπυκνη φύτευση (140 – 250 δ/δεκ)
 - Χρήση πλήρως αυτοματοποιημένων μηχανημάτων συγκομιδής, με σκοπό μείωση του κόστους παραγωγής





Η ελιά και τα
προϊόντα της

*Η ελιά και το
ελαιόλαδο της
Κύπρου*

Ποια η σύσταση του ελαιοκάρπου;

Ελιά → καρπός που ονομάζεται δρύπη
αποτελείται κυρίως από νερό, έλαιο, σάκχαρα
και πρωτεΐνες

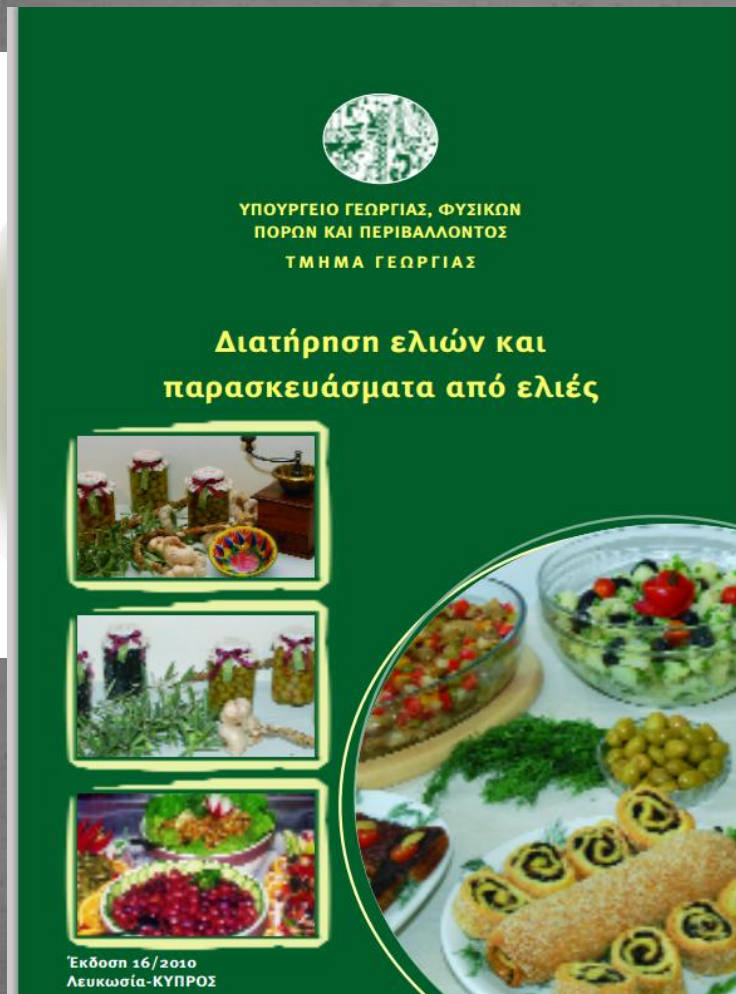
Ποσοστιαία χημική σύσταση σάρκας της ελιάς:

- Νερό 50 - 75%
- Λιπαρές ουσίες 10 - 30%
- Αναγωγικά σάκχαρα 2 - 6%
- Μη αναγωγικά σάκχαρα 0,1 - 0,3%
- Πρωτεΐνες 1-2%
- Φυτικές ίνες 1-4%
- Φαινολικές ενώσεις 1-4%
- Οργανικά Οξέα 0,5 - 1,0%
- Πηκτίνες 0,3 - 0,6%
- Ανόργανες ενώσεις 0,6 - 1,0%



Therios, I. Structure and composition of the olive fruit. Crop production science in Horticulture: Olives.

Οι επιτραπέζιες ελιές...



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Διατήρηση ελιών και παρασκευάσματα από ελιές

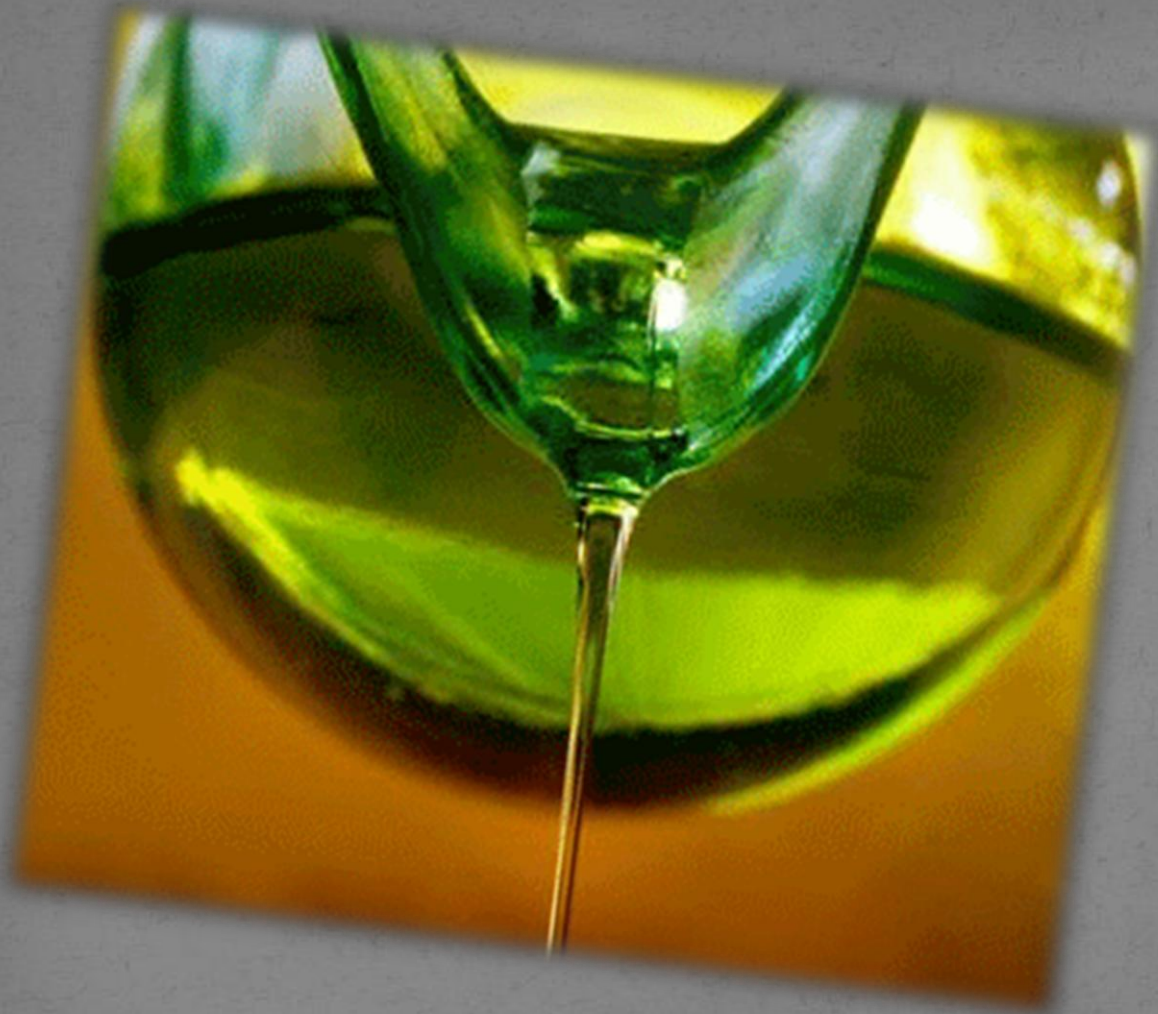
Έκδοση 16/2010
Λευκωσία - ΚΥΠΡΟΣ

- Όταν ο καρπός συγκομίζεται έχει πικρή γεύση
 - ελαιοευρωπαϊνή
 - Ζάχαρα ↓
 - Ελαιοπεριεκτικότητα ↑
- Δε μπορεί να καταναλωθεί άμεσα
 - Επεξεργασία με νερό, άλμη, καυστική σόδα
 - Συντήρηση σε άλμη, ξύδι, αλάτι, ελαιόλαδο.

Τι είναι το ελαιόλαδο;



- Φυσικός χυμός του καρπού της ελιάς
 - Παραλαμβάνεται με φυσικές μεθόδους
 - Συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας ώστε να μην αλλοιώνονται τα θρεπτικά
 - Διατηρεί χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση από τον καρπό, γεγονός που το διαχωρίζει από άλλα φυτικά έλαια.
- Μπορεί να καταναλωθεί άμεσα, σε αντίθεση με άλλα φυτικά έλαια που χρειάζονται χημική επεξεργασία



Η ποιότητα του
ελαιολάδου

*Η ελιά και το
ελαιόλαδο της
Κύπρου*

Τι είναι η ποιότητα ενός τροφίμου?

- Ορισμός: Σύνολο των ιδιοτήτων και χαρακτηριστικών ενός προϊόντος που ικανοποιούν εκφρασμένες ή συναγόμενες ανάγκες του χρήστη (καταναλωτή).



Τι είναι η ποιότητα ενός τροφίμου?

- Οι απαιτήσεις του καταναλωτή από τα τρόφιμα περιλαμβάνουν:
 - Οργανοληπτικές ιδιότητες
 - Θρεπτικά χαρακτηριστικά
 - Υγιεινή και ασφάλεια
 - Συμμόρφωση με τη νομοθεσία

Ποιότητα ελαιόλαδου

Βασικά κριτήρια για την αξιολόγηση της ποιότητας ελαιόλαδου :

- Η οξύτητα
- Ο αριθμός υπεροξειδίων
- Η απορρόφηση στο υπεριώδες
- τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (οσμή και γεύση).



Τα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου αλλάζουν ανάλογα με το χρόνο συγκομιδής των ελιών

Χαρακτηριστικά ελαιολάδου Χρώμα Καρπού	Πράσινες ελιές	Ελιές που αλλάζουν χρώμα	Μαύρες Ελιές
Οργανοληπτικά	Πικρό και με άρωμα χόρτου, με χαρακτηριστικά άγουρου καρπού και φρέσκας βλάστησης	Μερικώς φρουτώδης γεύση, Ελαφρά πικράδα και δρυμίτητα. (bitter - pungent)	Γλυκά λάδια
Απόδοση σε λάδι	Χαμηλή	Κοντά στο μέγιστο επί ξηρού βάρους	Υψηλή
Αντιοξειδωτικά	Μέγιστη	Υψηλή	Ελάχιστη
Διάρκεια Ζωής στο ράφι	Μέγιστη	Υψηλή	Ελάχιστη
Χρώμα	Πιο πράσινο	Ποικίλει	Πιο χρυσαφί

Διασφάλιση ποιότητας ελαιολάδου

- Τρόφιμο υψηλής διατροφικής αξίας και προτίμησης καταναλωτών
- Υψηλότερη τιμή
- Προστασία της αυθεντικότητας και πάταξη της νοθείας
- Διεθνείς οργανισμοί και ΕΕ
 - Διασφάλιση της ποιότητας ελαιολάδου
 - Προστασία καταναλωτή



Ευρωπαϊκή Ένωση

Κανονισμός (ΕΚ) 1308/2013–

Παράρτημα VII

Ποιοτικές Κατηγορίες

Κανονισμός (ΕΚ) 2568/1991

Προσδιορισμός των
χαρακτηριστικών των
ελαιολάδων και των
πυρηνελαιίων και μέθοδοι
προσδιορισμού

Κανονισμός (ΕΚ) 29/2012

Υποχρεωτικές και
προαιρετικές ενδείξεις
ετικέτας



Διεθνές Συμβούλιο Ελιάς

Διεθνής Συμφωνία για τις

Επιτραπέζιες ελιές και το
ελαιόλαδο

Μέθοδος για την
οργανοληπτική
αξιολόγηση ελαιολάδου

Μεθοδολογία για τις χημικές
μεθόδους ανάλυσης
ελαιόλαδα

Ποιοτικά πρότυπα εμπορίας

Ποιοτικές κατηγορίες ελαιολάδου στο εμπόριο

Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 1308/2013– Παράρτημα VII, Μέρος VIII
Στο λιανικό εμπόριο μπορούν να διατίθενται μόνο :

1. Παρθένο ελαιόλαδο

α. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο: Η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα (ελαϊκό οξύ) δεν υπερβαίνει το 0.8%

β. Παρθένο ελαιόλαδο: Η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα (ελαϊκό οξύ) δεν υπερβαίνει το 2%

2. Ελαιόλαδο – αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα

3. Πυρηνέλαιο

Πρότυπα εμπορίας σε επίπεδο λιανικού εμπορίου

Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 29/2012 ΕΤΙΚΕΤΑ

- Ονομασία

- Εξαιρετικά παρθένο: Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας, που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους
- Παρθένο ελαιόλαδο: Ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους
- Ελαιόλαδο: έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από επεξεργασία του προϊόντος που ελήφθη μετά την εξαγωγή του ελαιολάδου και έλαια που ελήφθησαν απευθείας από ελιές

Πρότυπα εμπορίας σε επίπεδο λιανικού εμπορίου

Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 29/2012

- Προσδιορισμός της καταγωγής
- Πληροφορίες σχετικές με τις ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης μακριά από το φως και τη θερμότητα
- Προαιρετικές ενδείξεις: «πρώτη πίεση εν ψυχρώ», «εξαγωγή εν ψυχρώ», οργανοληπτικά, ανώτατη οξύτητα
- Ένδειξη περιόδου συγκομιδής
 - Κατάλογος συστατικών σε τρόφιμα με ελαιόλαδο
 - Σύστημα ελέγχων για εξακρίβωση της ετικέτας

Σημασία της οργανοληπτικής αξιολόγησης ελαιολάδου

- Τα Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά περιλαμβάνουν κυρίως
 - την γεύση
 - το άρωμα
 - γενικά τις οσμές του ελαιόλαδου
- αξιολογούνται με ανθρώπινη γευστική δοκιμασία που γίνεται από ειδικούς Γευσιγνώστες.



Τρόπος διεξαγωγής οργανοληπτικής αξιολόγησης ελαιολάδου

- Με συγκεκριμένη διαδικασία που έχει καθοριστεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελιάς
- Κατά την οργανοληπτική αξιολόγηση εκτιμώνται οι θετικές και οι αρνητικές ιδιότητες
- Από ομάδα δοκιμαστών 8 – 10
- Ειδική εκπαίδευση και συνεχής εξάσκηση
- Ειδικό λεξιλόγιο για θετικά χαρακτηριστικά και ελαττώματα
- Σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους
- Με χρήση ειδικού εντύπου

Τρόπος διεξαγωγής οργανοληπτικής αξιολόγησης ελαιολάδου

- Ειδικό λεξιλόγιο
 - Θετικά χαρακτηριστικά
 - 1. Φρουτώδες (fruity)
 - 2. Πικρό (Bitter)
 - 3. Πικάντικο (Pungent)
 - Ελαττώματα
 - 1. Ατροχάδο (fusty)
 - 2. Μουχλιασμένο – Νοτισμένο (musty)
 - 3. Μούργα (muddy sediment)
 - 4. Κρασώδες- ξυδάτο (winey)
 - 5. Μεταλλικό (metallic)
 - 6. Ταγγό (rancid)

Εκπαίδευση δοκιμαστών



Ειδικά διαμορφωμένος χώρος δοκιμών

- Χώρος ευχάριστος, κατάλληλα φωτισμένος, ουδέτερο χρώμα
- Απομονωμένος από το θόρυβο.
- Όχι οσμές, καλός αερισμός
- Θερμοκρασία 20 – 22 C
- Σχετική υγρασία 60-70%.



Ποτήρι δοκιμών



- Μεγίστη σταθερότητα
- Βάση κατάλληλη για την θερμαντική μονάδα
- Στενό στόμιο που βοηθά την συγκέντρωση των πτητικών ουσιών με κανονικό χείλος και ύαλο ωρολογίου
- Σκουρόχρωμο γυαλί για αποφυγή επηρεασμού από το χρώμα

Θερμαντική μονάδα ελαιολάδου

- Κρατά το λάδι σε θερμοκρασία 28 ± 1 βαθμούς



Θάλαμος δοκιμαστή

- Απομονωμένος χώρος, όπου μπορεί ανεπηρέαστα να πραγματοποιήσει τη δοκιμή



Διαδικασία κατά την οργανοληπτική εκτίμηση



Βοηθήματα

- -ποτήρια
- -φύλλα αξιολόγησης
- -μολύβι
- -δίσκοι με φέτες από μήλο ή ψωμί
- -ποτήρια με νερό

ΣΥΜΒΟΥΤΑ ΕΛΑΙΟΚΟΜΒΙΚΩΝ (PROFIBOLLET)
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
ΚΟΙΝΩΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΜΕΛΑΝΟΣΤΟΜΩΝ
ΚΟΙΝΩΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΗΛΕΥΘΕΡΟΕΛΑΙΩΝ
ΚΟΙΝΩΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

PROFIBOLLET FOR VIRGIN OLIVE OIL
INTENSITY OF PERCEPTION OF DEFECTS:

Fruity/ musty-sediment
Musty-humid/ earthy
Winey-vinaceous/ acid-sour
Metallic
Rancid
Others (specify)

INTENSITY OF PERCEPTION OF POSITIVE ATTRIBUTES:

Fruity
Bitter
Fragrant

greenly ripely

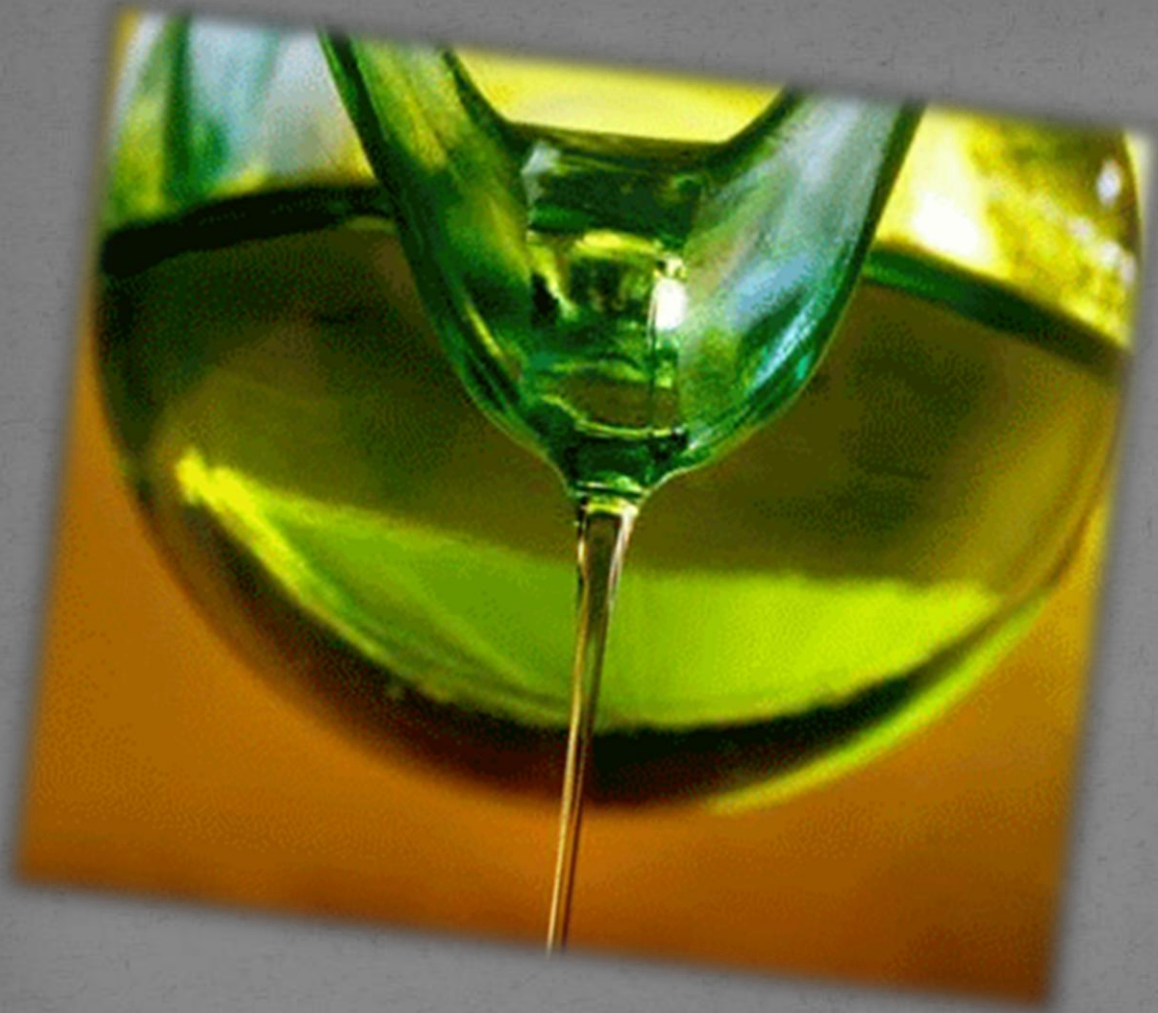
Name of taster: Φωτεινή Ευαγγελάκη
Sample code: 21
Comments:
Date: 13/10/11

Pruebas de Variedad (14 - 2890), Madrid - ESPAÑA
E-mail: info@olivecouncil.intl.org
Tel: +34 91 390 36 28 Fax: 34 - 91

Ετοιμάστηκε από: Υ.Π.
Κωδικός: ΕΟΑΕ ENT 074
Έκδοση: 1.0
Ημέρα Έκδοσης: 10/02/2010
Εγκρίθηκε από: 1
Σελίδα:

Αίθουσα συνεδριάσεων για εξαγωγή
αποτελεσμάτων





Η φύλαξη του
ελαιολάδου

Φύλαξη και διατήρηση ελαιολάδου

- Παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα του λαδιού κατά την αποθήκευση:
 - οξυγόνο,
 - θερμοκρασία,
 - φως
 - μέταλλα.
- Αποθήκευση σε καθαρά δοχεία από αδρανές υλικό, αδιαφανή, ερμητικά κλειστά, σε χώρος καθαρός με χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς ρεύματα αέρα, σκοτεινούς και δροσερούς.
- Ιδεώδης θερμοκρασία, 10°-15° βαθμοί Κελσίου.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΣΥΝΟΡΙΑΚΗΣ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑ-ΚΥΠΡΟΣ 2007-2013

Έργο Αναβάθμιση Ποιότητας και Προώθηση Εμπορίας
Ελαιόλαδου

Δράσεις στα πλαίσια του έργου



Δράσεις στα πλαίσια του έργου



Δράσεις στα πλαίσια του έργου



Δράσεις στα πλαίσια του έργου



Πελοποννησιακή
Εταιρεία
Παλαιολιθικών
Επιχειρήσεων
Αιολιάδου
Πρόεδρος Αγοράς
Αιολιάδου



Ενημερωτικά έντυπα

www.moa.gov.cy/da

← → ↻ 🏠 www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/page09_gr/page09_gr?OpenDocument&Start=1&Count=1000&Expand=2

EN - English **ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**

Αρχική Σελίδα
Φιλική Εκτύπωση
Κυβερνητική Πύλη
Συνήθειες Ερωτήσεις
Αναζήτηση...

Τμήμα Γεωργίας


Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος

Εποχικές Αγροτικές Ασχολίες | Οπτικοακουστικό Αρχείο | Στατιστικά Στοιχεία

- ☑ Το Τμήμα
- ☑ Διευθύντρια
- ☑ Ενημέρωση
 - ▶ Ανακοινώσεις
 - ▶ Ομιλίες
 - ▶ Εκδηλώσεις
 - ▶ Κοινωνική Προσφορά
 - ▶ Ενημερωτικά Έντυπα
 - ▶ Ηλεκτρονικές Εκδόσεις
 - ▶ Ετήσια Έκθεση
 - ▶ Κενές θέσεις
 - ▶ RSS Feed
- ☑ Τομέας Κλάδων Παραγωγής
- ☑ Τομέας Οριζόντιων Κλάδων
- ☑ Τομέας Νομοθεσιών
- ☑ Τομέας Εξουσιοδότησης Πληρωμών
- ☑ Επαρχιακά Γεωργικά Γραφεία
 - Διαχειριστική Αρχή Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης
 - Σχέδια
 - Νομοθεσίες
 - Έντυπα Αιτήσεων
 - Γραφείο Προσφορών
 - Υπηρεσία Εσωτερικού Ελέγχου


Ενημερωτικά Έντυπα

- ☑ **ΓΕΝΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**
 - 📄 ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ (2717,61 Kb)
 - 📄 ΤΑ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ (1798,78 Kb)
 - 📄 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΛΙΩΝ (1296,62 Kb)
 - 📄 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΛΙΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΕΛΙΟΣ (1564,26 Kb)
 - 📄 Η ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΡΕΒΙΘΙΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (190,44 Kb)
 - 📄 ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΙΤΑ (249,73 Kb)
 - 📄 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ (398,76 Kb)
 - 📄 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ (287,06 Kb)
 - 📄 ΤΑ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΕΝΤΗΜΑΤΑ (178,11 Kb)
 - 📄 ΤΑ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ (1798,78 Kb)
 - 📄 ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΜΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ (185 Kb)
 - 📄 ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (337,92 Kb)
 - 📄 ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΧΥΜΟ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ (532,74 Kb)
 - 📄 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (1644,15 Kb)
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΑΡΟΤΡΑΙΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΔΕΝΔΡΩΔΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΛΑΧΑΝΟΚΟΜΙΑΣ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΛΙΠΑΝΣΕΩΝ ΑΡΔΕΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ ΓΗΣ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ, ΟΜΑΔΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΑΙ ΚΟΑ**
- ☑ **ΘΕΜΑΤΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΕΩΡΟΚΟΜΙΑΣ**



ΚΟΑ: Κοινή Οργάνωση Αγοράς

ΠΑΑ 2007-2013: Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης



Κοινωνική Προσφορά

ΔΙΕΚΠΕΡΑΙΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΤΙΣ ΣΥΝΑΛΛΑΓΕΣ ΣΟΥ ΜΕ ΤΙΣ ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

http://ec.europa.eu/agriculture/olive-oil/

The screenshot shows a web browser window displaying the European Commission's website for Agriculture and Rural Development, specifically the Olive Oil section. The browser's address bar shows the URL <http://ec.europa.eu/agriculture/olive-oil/>. The page features the European Commission logo and the title "AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT". A navigation menu on the left lists various market sectors, with "Olive oil" highlighted. The main content area is titled "Olive oil" and contains the following information:

- Olive oil**
 - The European Union is the leading producer and consumer of olive oil, producing 73 % and consuming 66 % of the world's olive oil.
 - [Scientific workshop on olive oil authentication \(Madrid, 10-11 June 2013\)](#)
- An "action plan" for the olive oil sector**

At the Agriculture Council meeting on 18 June 2012, Commissioner Ciolos presented an action plan on the olive oil sector. The action plan is developed around the following axes:

 - Quality and control
 - Restructuring of the sector
 - Structuring of the chain
 - Promotion
 - International Olive Council
 - Competition with third countries

Strengths of European olive oil sector are product quality and positive image, the main actions to be undertaken therefore target at:

 - Quality and its control, through measures to preserve and promote the image of the European olive oil and to protect / inform consumers better;
 - Strengthening the competitiveness of the sector by using all possibilities offered by the CAP reform and by mobilizing all

On the right side, there are sections for "IN THIS CHAPTER" (Introduction, Legislation, Prices and trade data, Tunisian quota), "RELATED INFO" (Management Committee, Advisory Group for olives and derived products), and a feedback form titled "Help us improve this website" with a "Did you find what you want?" question (Yes/No radio buttons) and a "What were you looking for?" text input field. Below this is an "Any suggestions?" section with a text input field and a "Send" button. The browser's status bar at the bottom indicates "16 of 24 - Clipboard" and "Item collected."

http://www.internationaloliveoil.org/

The screenshot shows the International Olive Council website in an Opera browser window. The browser's address bar displays the URL <http://www.internationaloliveoil.org/>. The website features a green and white color scheme with a header banner showing an olive grove and a spoon pouring olive oil. The main navigation menu on the left includes: The Olive World, The Institution, Areas of Activity, Publications, Web Services, Contracts, grants and vacancies, Glossary, Olive Museums & Routes, and News. The central content area is titled "Olive Growing, a Time-Revered Tradition" and includes a "Discover the Origins and History of the Olive Tree" link. Below this is a "News" section with a "Year 2013" article titled "IOC Add Some Life campaign led last year by American PR firm Exponent to promote olives and olive oil in the United...". To the right of the news section is a "Survey" titled "Do you like the new internationaloliveoil.org site?" with a progress bar showing 66% for "Yes", 21% for "No", and 12% for "I'm not sure". The bottom of the page shows a "Christmas 2013 offer" and a "CORRIGENDUM POWER POINT PRESENTATION" link. The browser's status bar at the bottom indicates "19 of 24 - Clipboard" and "Item collected".



*Ερωτήσεις –
Διευκρινίσεις;*

Ευχαριστώ πολύ για την
προσοχή σας!