



Ευρωπαϊκή Ένωση

Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα: «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ» (ΕΠΑνεΚ)

Τίτλος έργου:

«Ανάπτυξη μεθοδολογιών για τον ποιοτικό έλεγχο-νοθεία των προϊόντων ελιάς, με τη χρήση σύγχρονων τεχνικών ανάλυσης και χημειομετρίας - ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: HOLEA».

Συνοπτική Περιγραφή:

Η ποιότητα αναγνωρίζεται ευρέως ως μία από τις σημαντικότερες στρατηγικές για την οικονομική ανάπτυξη κάθε παραγωγικού κλάδου. Το ελαιόλαδο και οι βρώσιμες ελιές αποτελούν εμπορικά προϊόντα με συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση παγκοσμίως, λόγω των πολύτιμων θρεπτικών τους συστατικών. Η συνεχιζόμενη απαίτηση του καταναλωτικού κοινού προς την παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας ευνοούν πρακτικές νοθείας στα παραγόμενα προϊόντα οι οποίες τα τελευταία χρόνια έχουν ενισχυθεί λόγω έλλειψης κατάλληλων συστημάτων ελέγχου ποιότητας. Κατά συνέπεια, ο ποιοτικός έλεγχος της βρώσιμης ελιάς και ελαιόλαδου, καθώς και η ιχνηλασιμότητα των χαρακτηριστικών τους προέλευσης αποτελούν τα κυριότερα κλειδιά για την διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων. Με γνώμονα την προστασία του καταναλωτή από ανακριβείς ή παραπλανητικές επισημάνσεις σε προϊόντα ελιάς και ελαιόλαδου η παρούσα Ερευνητική πρόταση στοχεύει αφενός στην ιχνηλασιμότητα των Ελληνικών ποικιλιών ελιάς προκειμένου να διασφαλισθεί η αρχική προέλευση του προϊόντος, αφετέρου στη ανάπτυξη και εφαρμογή σύγχρονων μεθοδολογιών που θα διασφαλίζουν την ποιότητα της βρώσιμης ελιάς (χρήση αλκαλικού διαλύματος ή επεξεργασία με άλμη) όσο και την τεκμηρίωση του ισχυρισμού υγείας σε ελαιόλαδα που πληρούν τα κριτήρια της EFSA. Παράλληλα, θα επιχειρηθεί η ανάπτυξη πιστοποιημένων μεθοδολογιών για την διασφάλιση της ποιότητας των ΠΟΠ & ΠΓΕ ελαιόλαδων από περιπτώσεις νοθείας, μέσω της ιχνηλασιμότητας των Ελληνικών ποικιλιών ελιάς και της γεωγραφικής τους προέλευσης. Για την επιτυχή ολοκλήρωση του έργου θα συνεργαστούν δύο εταιρίες με σημαντική δραστηριότητα στον χώρο της παραγωγής, εμπορίας και προώθησης προϊόντων ελιάς καθώς και πέντε ερευνητικοί φορείς με αποδεδειγμένη εμπειρία στο πεδίο του ελαιόλαδου, που θα δράσουν συμβουλευτικά αλλά και θα εκτελέσουν συγκεκριμένα ερευνητικά τμήματα της επικείμενης πρότασης. Τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα της πρότασης εστιάζονται στην δημιουργία και εγκατάσταση ενός αξιόπιστου ιδιωτικού πρωτοκόλλου διασφάλισης ποιότητας με σκοπό τόσο τον ποιοτικό έλεγχο των προϊόντων ελιάς όσο και την διασφάλιση του καταναλωτή από περιπτώσεις νοθείας. Με δεδομένο ότι για την ελληνική οικονομία ο αγροδιατροφικός τομέας αποτελεί ή πρέπει να αποτελεί την κορωνίδα της ανάπτυξης και παραγωγικής ανασυγκρότησης της

χώρας μας, είναι κάτι περισσότερο από επιβεβλημένο για την Ελλάδα να επενδύσει στην ποιότητα των αγροτικών της προϊόντων

Ενδεικτικά αναμενόμενα οφέλη της συγκεκριμένης πράξης, μέσα από τις παρεμβάσεις που αυτή περιλαμβάνει, είναι:

•Ανάπτυξη και εγκαθίδρυση εξειδικευμένων πρωτοκόλλων ελέγχου: (α) του τρόπου επεξεργασίας της βρώσιμης ελιάς (χρήση αλκαλικού διαλύματος ή επεξεργασία με άλμη), (β) της τεκμηρίωσης του ισχυρισμού υγείας σε προϊόντα ελαιόλαδου και (γ) της διασφάλισης της ποιότητας σε ΠΟΠ & ΠΓΕ ελαιόλαδα, που θα προστατεύσει καταναλωτές και παραγωγούς από φαινόμενα εξαπάτησης και περιπτώσεις νοθείας

•Η εισαγωγή μεθοδολογιών ποιοτικού ελέγχου βασισμένων σε τεχνολογίες αιχμής θα διευρύνουν το πεδίο εφαρμογής τους από την πλευρά των Πανεπιστημιακών και Ερευνητικών φορέων αλλά και θα φέρουν σε επαφή τις εταιρίες με τις δυνατότητες που παρέχει η εφαρμογή των τεχνολογιών αυτών.

• Η πρόσβαση των παραγωγών σε υπηρεσίες ποιοτικού ελέγχου βρώσιμης ελιάς και ελαιόλαδου θα ενισχύσει την αγροτική τους δραστηριότητα προς την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων ελιάς και θα ενθαρρύνει μικρομεσαίους ελαιοπαραγωγούς να ενασχοληθούν με τον ελαιώνα τους. Επιπλέον, θα δώσει την δυνατότητα σε νέους να ασχοληθούν με Πρωτογενή Τομέα και με την παραγωγή ποιοτικών και υψηλής διατροφικής αξίας προϊόντων, στο πρότυπο του αγρότη- επιχειρηματία

•Η συνεργασία Πανεπιστημίων και Ερευνητικών φορέων με τις συμμετέχοντες εταιρίες, θα έχει πολλαπλασιαστικό αποτέλεσμα τόσο ως προς την θετική έκβαση του έργου όσο και στη εδραίωση του πνεύματος συνεργασίας μεταξύ των φορέων. Το γεγονός αυτό αποτελεί κεντρικό πυλώνα (ο συνδυασμός δράσεων έρευνας & καινοτομίας) για την έξοδο της Ελλάδας από την κρίση, όπως έχει επανειλημμένα αναδειχθεί

•Η χαρτογράφηση των Ελληνικών ποικιλιών ελιάς μέσω της ταυτοποίησης του γενετικού τους υλικού και ο ποιοτικός έλεγχος (φαινολική σύσταση, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά) των παραγόμενων προϊόντων, θα αναδείξει ποικιλίες ελιάς που δεν είναι ευρέως μελετημένες, ανοίγοντας στους παραγωγούς νέους δρόμους για την αξιοποίηση των συγκεκριμένων καλλιεργειών

•Η επιτυχή ολοκλήρωση της Δράσης αυτή θα βάλει τις βάσεις για να δημιουργηθεί στην Ελλάδα το πρώτο πιστοποιημένο Εργαστήριο ελέγχου ποιότητας βρώσιμης ελιάς και ελαιόλαδου. Σχετικά με τον προσδιορισμό των φαινολικών συστατικών στο ελαιόλαδο, θα κατατεθεί σχετικός φάκελος με τα απαραίτητα δικαιολογητικά σε Εθνικούς και Διεθνείς Οργανισμούς (ΕΦΕΤ, ΙΟΚ) για να αναγνωριστεί η προτεινόμενη μέθοδος ανάλυσης ως επίσημη μέθοδος τεκμηρίωσης ισχυρισμού υγείας για τα ελαιόλαδα που πληρούν τα κριτήρια της EFSA. Με τον τρόπο αυτό η Ελλάδα θα διαδραματίσει πρωταγωνιστικό ρόλο σε θέματα ποιότητας και πιστοποίησης προϊόντων στον Ευρωπαϊκό χώρο

•Η παραγωγή πιστοποιημένων, καινοτόμων και με ισχυρισμούς υγείας προϊόντων ελιάς θα προσελκύσει Εταιρείες τυποποίησης να επενδύσουν στα Ελληνικά προϊόντα της βρώσιμης ελιάς και του ελαιόλαδου, βάζοντας «φρένο» στις εξαγωγές των «χύμα» προϊόντων. Επιπλέον οι αναφερόμενες δράσεις θα ωφελήσουν τις εμπλεκόμενες εταιρίες καθώς:

•είναι άρρηκτα δεμένες με το προφίλ των δύο εταιριών που συμμετέχουν και με την επιχειρησιακή και επιχειρηματική στρατηγική τους.

•Θα επεκτείνουν το δίκτυο συνεργασιών τους προσφέροντας πιστοποιημένα προϊόντα και υπηρεσίες

- μέσω των συμμετοχών τους σε εμπορικές εκθέσεις του Εξωτερικού θα τους δοθεί η δυνατότητα να αυξήσουν την εξωστρέφεια των προϊόντων τους αποκομίζοντας εμπορικά και οικονομικά οφέλη
- θα εισαχθούν στους καταλόγους των προϊόντων τους νέοι κωδικοί από πιστοποιημένα και με ισχυρισμούς υγείας προϊόντα
- Θα τους δοθεί η δυνατότητα να επενδύσουν τόσο σε ανθρώπινο δυναμικό όσο και σε νέες τεχνολογίες, συμβάλλοντας ταυτόχρονα στην αναχαίτιση της φυγής εξειδικευμένου επιστημονικού προσωπικού στο εξωτερικό (brain-drain)

Στόχος της πράξης είναι αφενός η ιχνηλασιμότητα των Ελληνικών ποικιλιών ελιάς προκειμένου να διασφαλισθεί η αρχική προέλευση του προϊόντος, αφετέρου η ανάπτυξη και εφαρμογή σύγχρονων μεθοδολογιών που θα διασφαλίζουν την ποιότητα της βρώσιμης ελιάς (χρήση αλκαλικού διαλύματος ή επεξεργασία με άλμη), την τεκμηρίωση του ισχυρισμού υγείας σε ελαιόλαδα που πληρούν τα κριτήρια της EFSA, καθώς επίσης και την ποιότητα των ΠΟΠ & ΠΓΕ ελαιόλαδων από περιπτώσεις νοθείας Πιο συγκεκριμένα ο καρπός της ελιάς μετατρέπεται σε βρώσιμο προϊόν ύστερα από κατάλληλη επεξεργασία. Οι πιο δημοφιλείς μέθοδοι επεξεργασίας της βρώσιμης ελιάς είναι η Ισπανικού και η λεγόμενη Ελληνική τύπου μέθοδος. Η προσθήκη της καυστικής σόδας κατά την Ισπανικού τύπου επεξεργασία βρώσιμης ελιάς επιδρά αρνητικά στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελιού προϊόντος, ενώ ταυτόχρονα καταστρέφει μεγάλο μέρος από τις ωφέλιμες για τον ανθρώπινο οργανισμό ουσίες και δημιουργεί συνολικά ένα υποβαθμισμένης διατροφικής αξίας προϊόν. Η παρούσα ερευνητική πρόταση στοχεύει στη ανάπτυξη και εφαρμογή σύγχρονων μεθοδολογιών που θα διασφαλίζουν την ποιότητα της βρώσιμης ελιάς (χρήση αλκαλικού διαλύματος ή επεξεργασία με άλμη) και θα προστατεύουν τον καταναλωτή από παραπλανητικές και ανακριβείς επισημάνεις. Επιπλέον ο προσδιορισμός των φαινολικών συστατικών του ελαιόλαδου με μη αναγνωρισμένες αναλυτικές τεχνικές καθώς και οι τεκμηριώσεις ισχυρισμών υγείας σε ελαιόλαδα που δεν πληρούν τα κριτήρια της EFSA είναι δυο άλλες περιπτώσεις παραπλάνησης του καταναλωτή από ανακριβείς επισημάνσεις. Τα φαινορικά συστατικά του ελαιόλαδου έχουν γίνει αντικείμενο μελέτης τα τελευταία χρόνια λόγω των ευεργετικών του ιδιοτήτων στον ανθρώπινο οργανισμό. Οι ευεργετικές ιδιότητες των συστατικών του ελαιόλαδου αναγνωρίστηκαν πρόσφατα και από την EFSA η οποία το 2012 γνωμοδότησε υπέρ συγκεκριμένου ισχυρισμού υγείας για το ελαιόλαδο (ΕΚ 432/2012) επισημαίνοντας ότι οι πολυφαινόλες του ελαιόλαδου (υδροξυτυροσόλη, τυροσόλη και τα παράγωγά τους) συμβάλουν στην προστασία των λιπιδίων του αίματος από την οξείδωση.. Δεύτερος στόχος του Έργου HOLEA είναι ανάπτυξη και εφαρμογή σύγχρονων μεθοδολογιών που θα διασφαλίζουν την τεκμηρίωση του ισχυρισμού υγείας σε ελαιόλαδα που πληρούν τα κριτήρια της EFSA και θα προστατεύουν τον καταναλωτή από παραπλανητικές και ανακριβείς επισημάνεις. Επιπροσθέτως, οι περιπτώσεις νοθείας που παρατηρούνται στα ελαιόλαδα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.), ύστερα από ανάμειξή τους με ελαιόλαδα άλλων περιοχών και ποικιλιών, είναι μια επιπλέον παράμετρος που επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Τόσο η ποικιλία, όσο και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, είναι παράγοντες που παίζουν συνεργιστικό ρόλο στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ΠΟΠ & ΠΓΕ ελαιόλαδων. Στο πλαίσιο υλοποίησης της παρούσας ερευνητικής πρότασης θα αναπτυχθούν και θα εφαρμοστούν σύγχρονες μεθοδολογίες που θα στοχεύουν στην διασφάλιση των ΠΟΠ & ΠΓΕ ελαιόλαδων από περιπτώσεις νοθείας, μέσω της ιχνηλασιμότητας των Ελληνικών ποικιλιών ελιάς και της γεωγραφικής τους περιοχής Δίχως αμφιβολία ο ποιοτικός έλεγχος της βρώσιμης ελιάς και

ελαιόλαδου, καθώς και η ιχνηλασιμότητα των χαρακτηριστικών τους προέλευσης αποτελούν τα κυριότερα κλειδιά για την διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων

Προϋπολογισμός ΕΚΕΤΑ: 139.300,00 €

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το **Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης**.