

Η θέση του ελαιολάδου στη μαζική εστίαση

Μπόσκου Γεώργιος
Αναπληρωτής Καθηγητής
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
Αντιπρόεδρος της 4Ε – Επιστημονική Εταιρία
Εγκυκλοπαιδιστών Ελαιοκομίας



26ο Συνέδριο Νέων Αγροτών
Νάξος 8 -10 Νοεμβρίου 2019



παρ 2Γ, άρθρου 71, 91354/2017 ΔΙΕΠΠΥ

- Από την 1-1-2018, το κάθε είδους έλαιο που προορίζεται στον τελικό καταναλωτή για επιτραπέζια χρήση, κατόπιν του σταδίου της παρασκευής του γεύματος στην κουζίνα των καταστημάτων εστίασης, πρέπει να διατίθεται αποκλειστικά και μόνο μέσω σφραγισμένων μη επαναγεμιζόμενων συσκευασιών ή συσκευασιών μιας χρήσης που, θα διατίθενται από το κατάστημα και θα φέρουν τις απαιτούμενες επισημάνσεις.

Τι σημαίνει αυτό;

- Τα εστιατόρια θα πρέπει να διαθέτουν εμφιαλωμένο ελαιόλαδο σε μικρές φιάλες, κάτω των 100 κ.ε., ή να διαθέτουν ατομικές συσκευασίες ελαιολάδου (όπως π.χ. του μελιού) με ή χωρίς χρέωση.



Σωστό

Λάθος

Σκοπός του μέτρου αυτού είναι;

- Η ανάδειξη της ποιότητας του ελληνικού ελαιολάδου, η διαφάνεια και η νομιμότητα στις αγορές του ελαιολάδου αλλά κυρίως προστασία της υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών.
- Στους καταναλωτές συμπεριλαμβάνονται και οι τουρίστες, πολλοί από του οποίους επιθυμούν να γευτούν ποιοτικό παρθένο ελαιόλαδο.

Τι γινόταν παλιά;

- Είχαμε το γνωστό ζευγάρι φιαλών με το “λαδόξιδο” (κάτι σαν το “αλατοπίπερο”) πάνω στα τραπέζια των εστιατορίων.
- Το ελαιόλαδο όμως, τις περισσότερες φορές, ήταν κοινό ελαιόλαδο και όχι παρθένο, συχνά ταγγιασμένο από τη πολύωρη έκθεση στην φως, το οξυγόνο και την υγρασία (οι 3 “εχθροί” του ελαιολάδου).

Τι γινόταν παλιά;

- Κανείς από τους πελάτες δεν ήξερε αλλά και ούτε και ρωτούσε την προέλευση του ελαιολάδου ή τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά.
- Παρόλο που τα τελευταία χρόνια υπήρχε μια προσπάθεια για τοποθέτηση πιο ποιοτικών ελαιολάδων σε πιο ευφάνταστες επιτραπέζιες φιάλες, η ταυτότητα του ελαιολάδου παρέμενε άγνωστη ενώ οι πρακτικές σωστής διατήρησης είχαν μόνο ελάχιστη βελτίωση.

Τι γινόταν παλιά;

- Από άγνοια βασικών αρχών της χημείας τροφίμων επικράτησε η λογική ότι πρέπει να μπαίνει σε γυάλινη φιάλη το ελαιόλαδο και σε κεραμική το ξύδι.
- Το ξύδι όσο πιο πολύ οξειδώνεται, από τον ήλιο και το οξυγόνο, γίνεται καλύτερο, ενώ στο ελαιόλαδο συμβαίνει ακριβώς το αντίθετο.

Τι γίνεται τώρα;

- Από τον Ιανουάριο του 2018 το ζευγάρι του “λαδόξιδου” πήρε διαζύγιο και έμεινε μόνο του το ξύδι πάνω στο τραπέζι, να κάνει τον κουμπάρο στο “αλατοπίπερο”.
- Το επιτραπέζιο ελαιόλαδο απλώς εξαφανίστηκε υπό το φόβο των αγορανομικών ελέγχων (500€ κάθε πρόστιμο).
- Και επειδή στην Ελλάδα είμαστε αρκετά ευφυείς όσον αφορά την εφαρμογή του νόμου εμφανίστηκαν και “έμμεσες” πρακτικές αντίστοιχες με αυτές για την απαγόρευση του καπνίσματος.

Τι γίνεται τώρα;

- Έτσι λοιπόν, στους “καλούς πελάτες” βγαίνει ένα μπουκάλι κεραμικό, όμοιο με αυτό του ξιδιού, με κάποιο ελαιόλαδο.
- Κατά μια άλλη πρακτική μπορείς να επιστρέψεις το πιάτο στο σερβιτόρο για να σου βάλει λίγο ελαιόλαδο (κάποιο ελαιόλαδο).
- Σε άλλες περιπτώσεις κάποιο ελαιόλαδο με μπαχαρικά ήταν σε μπολάκι στο κουβέρ ή στο κέρασμα του καταστήματος.

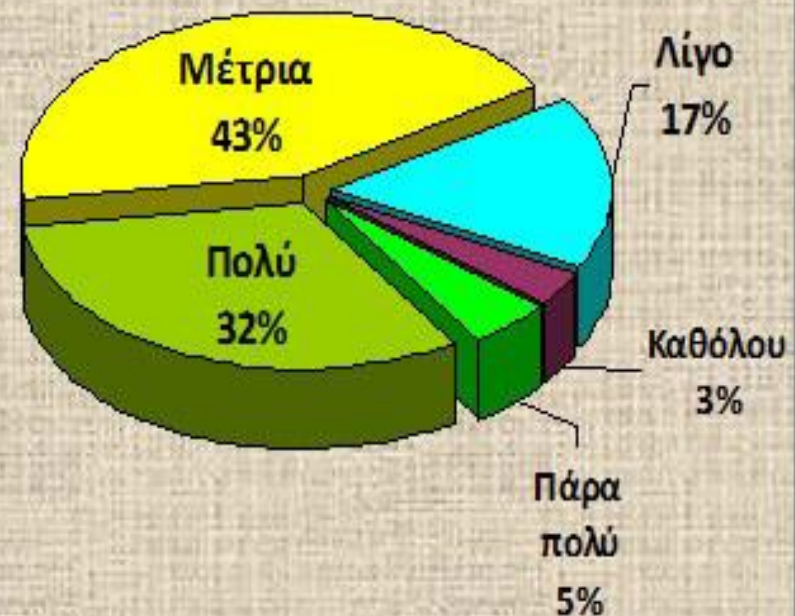
Τι γίνεται τώρα;

- Υπάρχουν ήδη αρκετά εστιατόρια (δυστυχώς όχι πολλά ακόμη) που διαθέτουν μικρές σφραγισμένες φιάλες επώνυμου ελαιολάδου, με ή χωρίς χρέωση.
- Κυκλοφόρησαν επίσης και οι ατομικές πλαστικές συσκευασίες επώνυμου ελαιολάδου.
- Στην αρχή ήταν και δύσκολο να βρεθούν οι κατάλληλες μικρές φιάλες ελαιολάδου που θα είναι σφραγισμένες και μη επαναγεμιζόμενες ή οι πλαστικές συσκευασίες μια χρήσης.
- Τώρα υπάρχουν πάνω από 30 εταιρίες που εμφανίζουν ή συσκευάζουν επώνυμο παρθένο ελαιόλαδο για τη μαζική εστίαση.

**Σχ.1. ΧΡΗΣΗ ΕΠΩΝΥΜΩΝ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**
Βαθμος που εφαρμoζεται το
μετρο στην εστίαση



Σχ.2. ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟ ΕΣΤΙΑΣΗ
(Ταβέρνες, Ετιατορια, Ξενοδοχεία)



Γίνεται ο κρατικός έλεγχος;

- Τα πρόστιμα που επιβλήθηκαν μέχρι τα μέσα του 2018 ήταν σε 40 περίπου επιχειρήσεις, συνολικού ύψους περίπου 20.000€.
- Μετά χάνεται η συγκεντρωτική ενημέρωση γιατί τα δελτία τύπου της ΓΓ Εμπορίου είναι “μη κατηγοριοποιημένα”
- Συμπέρασμα:
 - είτε είναι χαμηλή η παραβατικότητα,
 - είτε είναι ανεπαρκές το σύστημα ελέγχου και καταγραφής της παραβατικότητας

Υπάρχει κερδοσκοπία;

- (ωσάν να μην υπήρχε κερδοσκοπία πιο πριν στην αγορά του ελαιολάδου)
- Ποιο είναι το περιθώριο κέρδους σε ένα προϊόν που έχει μέση τιμή περίπου 1-3€ και χαμηλή ζήτηση;
- Συγκριτικά με την τιμή αγοράς, το περιθώριο κέρδους είναι περίπου 30-50%, ενώ στο εμφιαλωμένο κρασί είναι 300-400% και στο εμφιαλωμένο νερό είναι πάνω από 500%.

Υπάρχει κερδοσκοπία;

- Από την πλευρά του καταναλωτή πάλι η προσαύξηση της δαπάνης με την παραγγελία ελαιολάδου σε μικρή συσκευασία είναι όσο περίπου η παραγγελία μιας ακόμη φιάλης νερού, ενώ μια ακόμη φιάλη κρασιού είναι μια πρόσθετη δαπάνη τουλάχιστον 20€.
- Σε αυτό πρέπει να προσθέσουμε το γεγονός ότι μπορεί ο καταναλωτής να πάρει μαζί του τη φιάλη ελαιολάδου, και ότι έχει περισσέψει σε αυτή, του ανήκει.

Τι πρέπει να γίνει ακόμη;

- Πρέπει να γίνουν κρατικές ενέργειες για την προώθηση του επώνυμου παρθένου ελαιολάδου στην εστίαση, ιδίως στα τουριστικά μέρη.
- Εκείνο που δεν είδαμε ακόμη είναι η δυνατότητα επιλογής ελαιολάδου.
- Εάν λάβουμε υπόψη ότι υπάρχουν πάνω από 400 εμπορικές ετικέτες ελληνικού εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου θα έπρεπε να υπάρχει η δυνατότητα να διαλέξεις το ελαιόλαδο που θέλεις για το φαγητό σου ανάμεσα σε 3-4 διαφορετικά εμπορικά σήματα, όπως και το κρασί ή την μπύρα.

Ελαιόλαδο

"Δέλτα", εξ. παρθ., μανάκι-κορωνέικη, Άργος	2,00 €
"Ομικρον", εξ. παρθ., αθηνοελιά-κορωνέικη, Αττική	1,50 €
"Βήτα", βιολ. εξ. παρθ., τσουνάτη, Θήβα	2,50 €
"Εψιλον", εξ. παρθ., ανάμικτες ποικιλίες, Χαλκιδική	2,00 €
"Ζήτα", εξ. παρθ., ανάμικτες ποικιλίες, Χαλκιδική	1,00 €
"Omega", εξ. παρθ., arbequina, Ισπανία,	3,00 €

Κυρίως πιάτα

Γεμιστά με κιμά	7,50 €
Γεμιστά ορφανά	7,00 €
Μουσακάς	8,50 €
Μουσακάς vegan	8,00 €
Χοιρινό πρασοσέλινο	8,50 €
Κοτόπουλο ψητό με μπάμιες	
Μπριάμ λαχανικών	
Σουτζουκάκια σμυρνείικα	

Ποιο είναι το μήνυμα;

- Στο εξής λοιπόν ζητείστε να σας φέρουν ένα μπουκαλάκι επώνυμο ελαιόλαδο στο τραπέζι και ρωτήστε εάν έχουν από διαφορετικές περιοχές ή ποικιλίες.
- Δοκιμάστε και σκέτο και με το φαγητό, όπως θα κάνατε με ένα καλό κρασί.
- Αντίστοιχα μπορείτε να πείτε στους συνδαιτυμόνες σας “Τι λάδι θα παραγγείλουμε σήμερα;” ή “Τι ωραίο ήταν αυτό το λάδι που παραγγείλαμε σήμερα!”

Τι έρχεται στο μέλλον;

Ατομικές συσκευασίες ελαιολάδου



Τι έρχεται στο μέλλον;

Sommelier ελαιολάδου στα εστιατόρια



Τι έρχεται στο μέλλον;

Πούδρα, σκόνη ή άμμος ελαιολάδου



Τι έρχεται στο μέλλον;

Πέρλες ή σφαίρες ελαιολάδου



Το μυστικό για την επιβίωση είναι ...

... να ξέρεις τι σου έρχεται!



Το ελαιόλαδο στην εστίαση πρέπει να είναι:

- Μόνο παρθένο ή εξαιρετικό παρθένο (“ο χυμός της ελιάς”)
- Τυποποιημένο και επώνυμο
- Με ποικιλία σε εμπορικά ονόματα (brands)



*Επιστημονική Εταιρία
Εγκυκλοπαιδιστών Ελαιοκομίας*