

**ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΣΑΠΙΔΗΣ
ΒΟΥΛΕΥΤΗΣ Ν. ΚΟΖΑΝΗΣ
ΝΕΑ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**

ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΕΥΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
Αριθμ. Πρωτ. ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ 7604...
Ημερομ. Καταθέσεως 10.12.10

ΕΡΩΤΗΣΗ

ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΥΠΟΥΡΓΟΥΣ:

Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
κ. Κωνσταντίνο Σκανδαλίδη
Εξωτερικών
κ. Δημήτριο Δρούτσα

ΘΕΜΑ: Φαινόμενα νοθείας Ισπανικού και Ιταλικού ελαιολάδου στην αγορά των Η.Π.Α

Σύμφωνα με μελέτη που πραγματοποίησε το Εργαστήριο Χημικών Αναλύσεων Ελαιολάδου UC Davis της Καλιφόρνια σε συνεργασία με το Εργαστήριο Australian Oils Research Laboratory, αρκετές εισαγόμενες ποσότητες λαδιού με την επισήμανση "έξτρα παρθένου ελαιόλαδου" που πωλούνται στην Αμερική προερχόμενες από την Ιταλία και την Ισπανία, δεν πληρούν τις διεθνείς αλλά και τις αμερικανικές προδιαγραφές της συγκεκριμένης κατηγορίας ποιότητας.

Σε ελέγχους ποιότητας που πραγματοποιήθηκαν σε δεκατέσσερα εισαγόμενα δείγματα και πέντε αμερικανικής προέλευσης ελαιολάδων, βάσει κριτηρίων και μεθόδων αξιολόγησης του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (Δ.Σ.Ε) και του Αμερικάνικου Υπουργείου Γεωργίας αλλά και των πιο σύγχρονων κριτηρίων και μεθόδων που εφαρμόζονται στη Γερμανία και την Αυστραλία, τα αποτελέσματα έδειξαν ότι:

A. Το 69% των δειγμάτων εισαγόμενων ελαιολάδων που έφεραν την ένδειξη "έξτρα παρθένο ελαιόλαδο" δεν πληρούσαν τα αισθητηριακά πρότυπα (προδιαγραφές οργανοληπτικών χαρακτηριστικών) τόσο του Δ.Σ.Ε όσο και του Αμερικανικού Υπουργείου Γεωργίας για την συγκεκριμένη κατηγορία ελαιολάδου. Τα ίδια δείγματα, η αυστραλιανή επιτροπή αισθητηριακού ελέγχου (έλεγχος οργανοληπτικών χαρακτηριστικών) τα κατέταξε στη βαθμίδα του "παρθένου ελαιολάδου"

που είναι κατώτερη του έξτρα παρθένου που έφεραν στην ετικέτα.

B. Το 31% των δειγμάτων εισαγόμενων ελαιολάδων που απέτυχαν στα αισθητηριακά τεστ, απέτυχαν επίσης και στους ελέγχους του Δ.Σ.Ε και του Αμερικανικού Υπουργείου σχετικά με την απορρόφηση μέσω της υπεριώδους ακτινοβολίας των οξειδωτικών παραγόντων K232 και K270, που αποδεικνύουν ότι τα δείγματα είχαν όντως οξειδωθεί και/ή ήταν κακής ποιότητας,

Γ. Το 83% των δειγμάτων εισαγόμενων ελαιολάδων που δεν πληρούσαν τα αισθητηριακά πρότυπα του Δ.Σ.Ε και του Αμερικανικού Υπουργείου, απέτυχαν επίσης και στα γερμανικά και αυστραλιανά τεστ 1.2-διακυλογλυκερόλης (DAGs), γεγονός που αποτελεί ένδειξη οξείδωσης και πρόσμιξης με φθηνότερα ραφιναρισμένα (επεξεργασμένα) και/ή κακής ποιότητας ελαιόλαδα.

Δ. Το 52% των δειγμάτων εισαγόμενων ελαιολάδων που δεν πληρούσαν τα αισθητηριακά πρότυπα του Δ.Σ.Ε και του Αμερικανικού Υπουργείου, δεν πληρούσαν επίσης και τα γερμανικά και αυστραλιανά όρια για τις πυρεοφυτίνες (pyropheophytins-PPP), γεγονός που αποτελεί ένδειξη οξείδωσης και/ή πρόσμιξης με κακής ποιότητας ραφιναρισμένα (επεξεργασμένα) ελαιόλαδα.

Σύμφωνα με τα συμπεράσματα της σχετικής μελέτης, στα αισθητηριακά τεστ που αφορούν την γεύση, την οσμή και την όψη του ελαιόλαδου και είναι αυτά που δίνουν και τον τελικό χαρακτηρισμό για την ποιοτική κατηγοριοποίηση του προϊόντος, τα εισαγόμενα ελαιόλαδα από την Ιταλία και την Ισπανία απέτυχαν για τους παρακάτω λόγους:

- οξείδωση λόγω έκθεσης τους σε υψηλές θερμοκρασίες, φως και /ή υπερβολική ωρίμανση του ελαιοκάρπου
- νόθευση με φθηνά ραφιναρισμένα (επεξεργασμένα) ελαιόλαδα,
- φθηνή ποιότητα ελαιολάδου από κατεστραμμένο ή παραγινωμένο ελαιόκαρπο, ελαττώματα της μεταποιητικής διαδικασίας και/ή εσφαλμένη αποθήκευση.

Επειδή τα αποτελέσματα της μελέτης έχουν δημοσιευτεί στα μεγαλύτερα Μ.Μ.Ε των Η.Π.Α και το ζήτημα λαμβάνει μεγάλες διαστάσεις,

Επειδή το γεγονός έχει ήδη πλήξει σε μεγάλο βαθμό το κύρος των Ιταλικών και Ισπανικών εταιρειών ελαιολάδου, που αποτελούν και τις μεγάλες δυνάμεις στην αμερικανική αγορά και τις ανταγωνιστριές μας χώρες στην παγκόσμια αγορά ελαιολάδου,

Επειδή το αμερικάνικο καταναλωτικό κοινό είναι από τα πλέον συνειδητοποιημένα παγκοσμίως και ξοδεύει αρκετά για την αγορά υγιεινών τροφίμων,

Επειδή η αμερικάνικη παραγωγή αντιστοιχεί στο 0.1% της παγκόσμιας παραγωγής και μόνο στο 1% της αμερικανικής εγχώριας κατανάλωσης,

Επειδή οι εισαγωγές ελαιόλαδου, (συμπεριλαμβανομένου και του πυρηνελαίου) των Η.Π.Α για το 2009, ανέρχονταν σε 277.159 τόνους (\$913,7 εκατομμύρια), με το μερίδιο για τη χώρα μας να βρίσκεται κάτω από το 2%,

Επειδή εκτιμάται ότι η κατάσταση όπως διαμορφώνεται, είναι ιδιαίτερα ευνοϊκή για την προβολή και προώθηση του Ελληνικού ελαιολάδου στην Αμερικανική αγορά, ώστε να ωφεληθούν οι εξαγωγές και να γίνει γνωστή η ανώτερη ποιότητα του ελληνικού ελαιολάδου,

Ερωτώνται οι κ. Υπουργοί:

1. Αναγνωρίζει η κυβέρνηση την ευνοϊκή προοπτική που δημιουργείται για τις ελληνικές εξαγωγές έξτρα παρθένου ελαιόλαδου στις Η.Π.Α.;
2. Τι ενέργειες έχουν γίνει μέχρι σήμερα από την πλευρά της ελληνικής πρεσβείας στις Η.Π.Α. προς την ελληνική κυβέρνηση για το συγκεκριμένο θέμα;
3. Τι ενέργειες έχουν γίνει μέχρι σήμερα από πλευράς της ελληνικής κυβέρνησης για το συγκεκριμένο θέμα;

4. Σε ποιες ενέργειες θα προβείτε ώστε να εκμεταλλευτούμε ως χώρα τις ευνοϊκές συνθήκες που διαμορφώνονται για το ελληνικό ελαιόλαδο στις Η.Π.Α.;
5. Προτίθεστε να αξιοποιήσετε, μέσω ενός ολοκληρωμένου σχεδίου άμεσου εφαρμογής προβολής και προώθησης του ελληνικού ελαιολάδου στις Η.Π.Α., την πρόσφατη κατοχύρωση από την UNESCO της μεσογειακής διατροφής ως κομμάτι της άυλης παγκόσμιας πολιτισμικής κληρονομιάς, βασικό στοιχείο της οποίας αποτελεί το ελαιόλαδο και δη το ελληνικό;

Αθήνα 09-12-2010

Ο ερωτών βουλευτής

Γεώργιος Κασαπίδης