

| Olivolja och bordsoliver



- Odling och produktion av olivolja
- Handel och konsumtion
- EU:s marknadsreglering

Rapporten beskriver marknaden för olivolja och bordsoliver. Den tar upp produktion, konsumtion, priser och handel, och redogör också för huvuddragen i de regler som gäller för sektorn.

Förutom en beskrivning av nuläget innehåller marknadsöversikten även en historisk tillbakablick.

Den senaste marknadsöversikten kom ut 2004.

2010-11-11

Författare

Stig Wingård

Sammanfattning

Världens produktion av olivolja uppgick under 10-årsperioden 1999–2008 i genomsnitt till cirka 2,7 miljoner ton/år. Det innebär att olivoljan står för drygt 2 % av världens produktion av ätbara oljor. Under den närmast föregående 10-årsperioden uppgick produktionen till i snitt 2,0 miljoner ton. Det betyder att på 10 år har produktionen ökat med cirka 35 %.

EU är helt dominerande när det gäller världens produktion av olivolja. På grund av de starkt varierande skördarna varierar också EU:s andel av världsproduktionen men normalt ligger den mellan 70 och 80 %.

Spanien är idag EU:s och världens i särklass största producent av olivolja med en produktion på mellan 1 och 1,5 miljoner ton årligen. Därefter följer Italien med en produktion på 5–600 000 ton per år och Grekland med 370 000 ton per år.

De viktigaste konsumtionsländerna är också de som producerar mest olivolja. EU svarar för ca 70 % av världens konsumtion eller 1,9 miljoner ton. Länder i Medelhavsområdet svarar för 77 % av världens konsumtion. Förutom EU-länder fördelar sig konsumtionen på följande sätt: Turkiet 85 000 ton, Syrien 80 000 ton, Marocko 65 000 ton och Tunisien 50 000 ton. Andra betydande konsumtionsländer är USA 246 000 ton, Brasilien 40 000 ton, Australien 35 000 ton och Kanada 29 000 ton. Sveriges konsumtion av olivolja ligger på ca 6000 ton.

Ser man till konsumtionen per invånare är den högst i Grekland med en konsumtion på över 25 kilo per person och år. Konsumtionen i Spanien och Italien ligger bara på cirka hälften av den grekiska, 15 respektive 12 kilo. I Sverige är konsumtionen cirka 0,6 kg per capita.

Marknadsordningen för olivolja och bordsoliver, som fr.o.m. den 1 juli 2008 ingår i den gemensamma enhetliga marknadsordningen, omfattas av systemet för samlat gårdsstöd. Olivolja får underkastas handelsnormer avseende kvalitet, förpackning och presentation. För olivoljan gäller också omfattande ursprungs- och märkningsregler. Systemet med privat lagring/offentlig lagring får tillämpas vid allvarliga störningar på marknaden. S.k. aktörsorganisationer får utveckla arbetsprogram för att förbättra marknaden för olivolja och oliver. Intervention, produktionsstöd (upphörde 2004/5) och exportbidrag tillämpas inte längre för olivolja.

Innehåll

1	Inledning.....	1
2	Odling och framställning av olivolja.....	2
2.1	Historisk bakgrund.....	2
2.1.1	Grekland.....	2
2.1.2	Spanien.....	2
2.1.3	Italien.....	3
2.1.4	Internationella Olivoljeavtalet.....	3
2.2	Olivträdet.....	4
2.3	Odling av oliver.....	5
2.3.1	Plantering.....	5
2.3.2	Markbehandling.....	5
2.3.3	Bevattning.....	6
2.3.4	Beskrning.....	6
2.3.5	Skörd och transport.....	6
2.4	Miljöaspekter.....	10
2.4.1	Erosion.....	10
2.4.2	Olivflugan.....	10
2.4.3	Ogräs.....	11
2.4.4	Pressvatten.....	11
2.5	Framställning av olivolja.....	12
2.5.1	Traditionell metod.....	12
2.5.2	Kontinuerlig utvinning med centrifugering.....	13
2.5.3	Användning av talk.....	15
2.6	Framställning av olivolja.....	16
2.6.1	Extraktion av olja ur pressrester.....	16
2.6.2	Rening.....	16
2.7	Olivoljans kemiska sammansättning och speciella egenskaper.....	17
2.7.1	Fettsyror.....	17
2.7.2	Vitaminer.....	19
2.7.3	Markörer för renad olja.....	19
2.7.4	Arom och speciella egenskaper.....	19
2.7.5	Bedrägerier med blandningar.....	20
2.7.6	PAH i pressrester.....	21
2.7.7	Lagring.....	22
2.7.8	Kvalitet.....	22
3	Hälsoaspekter.....	24
4	Olivoljeproduktion.....	25
4.1	En översikt.....	25
4.2	EU.....	28
4.2.1	Spanien.....	31
4.2.2	Italien.....	33
4.2.3	Grekland.....	35
4.2.4	Portugal.....	38
4.2.5	Frankrike.....	41
4.2.6	Cypern.....	43
4.2.7	Slovenien.....	44

4.3	Kandidatländer	45
4.3.1	Kroatien	47
4.3.2	Makedonien	48
4.4	Övriga länder	49
4.4.1	Tunisien	49
4.4.2	Syrien	50
4.4.3	Marocko	51
5	Konsumtion	52
5.1	Konsumtionens fördelning i världen	52
5.1.1	EU:s andel av konsumtionen i världen	52
5.1.2	Konsumtionen inom EU	53
6	Handel	55
6.1	Import	55
6.1.1	Global import	55
6.1.2	EU:s import	57
6.2	Export	59
6.2.1	Global export	59
6.2.2	EU:s export	61
6.3	Försörjnings- och handelsbalanser för olivolja	63
6.3.1	EU:s totala försörjningsbalans för olivolja	63
7	Bordsoliver	64
7.1	Framställning	64
7.1.1	Typer	65
7.1.2	Kvalitet	66
7.1.3	Miljöaspekter	66
7.2	Produktion	66
7.2.1	Världen	66
7.2.2	EU	68
7.3	Konsumtion	68
7.4	Handel	69
8	EU:s marknadsreglering för olivolja	71
8.1	Bakgrund – olivmarknadens särdrag	71
8.2	Marknadsregleringens syfte och historia	71
8.2.1	Marknadsordningarna i EU:s lagstiftning	71
8.2.2	Den första marknadsordningen för olivolja 1966	72
8.2.3	Arbetsdokumentet 1997	73
8.2.4	Reformen 1998	73
8.2.5	Reformen 2001	74
8.2.6	Reform 2004	74
8.3	Den nuvarande marknadsordningen	75
8.3.1	Tillämpningsområde	75
8.3.2	Omfattning	75
8.3.3	Godkända aktörsorganisationer	75
8.3.4	Stödberättigade åtgärder	76
8.3.5	Stöd till aktörsorganisationer	76
	Märkning av produkter	77
	Ursprungsmärkning	78

1 Inledning

Odling av oliver för framställning av olivolja men också för framställning av bordsoliver är starkt förknippad med Medelhavsregionen och betydelsen av denna näring är av mycket stor vikt för regionen. En viktig orsak till detta är att olivträd klarar av att odlas i marginalområden där alternativa grödor är få. Näringen har därför stor betydelse för sysselsättningen i regionen.

Olivodlingens betydelse märks emellertid även på många andra sätt, förutom i ekonomin även i litteraturen, i maten, i ländernas historia och mytologi. Olivodlingen är sålunda en del av kulturen, en del av själen i denna region. Att ifrågasätta olivodlingen är därför inte bara en ekonomisk fråga utan ett angrepp på ländernas traditioner och kultur.

Odlingen har under de senaste åren delvis förändrats med en ökande andel intensiva, tätplanterade odlingar och en starkt ökande produktion, framför allt i Spanien. Trädens förmåga att binda jorden och därigenom motverka erosion framhålls ofta men de nya intensivodlingarnas negativa effekter på miljön behöver också diskuteras.

Olivodlingen har samtidigt mycket olika karaktär i de olika producentländerna. Medan produktionen i Spanien ofta är modern, med stora rationella odlingar och moderna kvarnar är odlingen i Grekland och Portugal ofta småskalig och med äldre typer av kvarnar. I Italien finns stora skillnader mellan modernare företag i norr och äldre strukturer i södra Italien.

Odling av oliver åtnjuter liksom de flesta av EU:s jordbrukssektorer stöd. Fram till och med oktober 2005 var stödet kopplat till producerad kvantitet och utgick med 1 322 €/ton. Från den första november 2005 frikopplades dock stödet och införlivades i EU:s gårdsstöd. Den mycket stora produktionsökning som ägt rum i Spanien under senare år kom därigenom att bromsas upp.

Olivodling handlar i stor utsträckning om Medelhavet eftersom de sydeuropeiska länderna svarar för över 80 % av världens produktion av olivolja. Andra viktiga producentländer finns också i Medelhavsregionen; Tunisien, Turkiet, Marocko och Syrien. ”Nya” producentländer som Australien, Nya Zeeland USA och Argentina svarar än så länge för en mycket liten andel av världens totala produktion. Att denna marknadsöversikt så starkt fokuserar på Europa har sålunda en naturlig förklaring.

2 Odling och framställning av olivolja

2.1 Historisk bakgrund

Som så många andra grödor har olivträdet sitt ursprung i Mindre Asien. Hur gammal odlingen är går inte att säga. Det odlade olivträdet förknippas dock främst med Grekland och senare Italien. Från Mindre Asien fördes olivodlingen vidare till Cypern och Anatolien i Turkiet.

2.1.1 Grekland

På 1500-talet f. Kr. spred fenicierna oliver till de grekiska öarna och senare till det grekiska fastlandet där odlingen kom att få mycket stor betydelse.

Chazan-Gillig (fransk antropolog) skriver i en artikel i *Olivae* att ”olivträdet är en kulturell markör, ett element som markerar kontinuitet, och en symbol över en enighet som råder i Medelhavsområdet och som går tillbaka till romartiden. På grund av trädets mycket långa livslängd och därigenom odlingens synnerligen perenna karaktär, kan olivträdet fungera som en vägvisare för de som letar efter framväxten av kulturer och civilisationer”.

Ovanstående citat illustrerar olivträdet och olivodlingens historiska och kulturella betydelse. Många exempel finns på detta, inte minst i den grekiska mytologin som hade en egen version av hur det gick till när oliver introducerades till Grekland.

Enligt myten var det gudinnan Athena som introducerade olivträdet och olivoljan till Grekland. Athena och Poseidon konkurrerade om makten över Aten och bägge gudarna försökte överglänsa varandra med de gåvor de erbjöd Attika. Poseidon gav en helig sjö till Akropolis och Athena gav ett olivträd. Gudarnas råd sammanträdde därefter och bestämde att Athena vunnit eftersom olivträdet, förutom att kunna leva i 500 år, även gav ätliga frukter som var källan till en olja som kunde användas till mat, för att hela sår och sjukdomar och för att lysa upp hemmen.

2.1.2 Spanien

Fenicierna spred inte bara olivodlingen till Grekland utan de var också ansvariga för att olivodlingen spreds till Spanien cirka 1000 f. Kr. Det var dock först under romartiden som odlingen kom att ta fart. Italien hade som sagts ett underskott av olivolja. Spanien, och inte minst Andalusien, lämpade sig utomordentligt för odling och den spanska oljan exporterades i stor skala till romarrikets olika utposter i Europa.

Araberna har också del i den spanska odlingshistorien. De tog med sig sina egna sorter till Spanien och både dessa och den språkliga terminologin finns kvar i Spanien idag.

Med européernas erövring av världen följde också försök att sprida olivodlingen. Till skillnad från produktion av t.ex. bananer och vin kom olivodlingen dock inte att göra något stort segertåg över världen. Produktionen av olivolja är än idag starkt koncentrerad till Medelhavsregionen.

Upptäckten av den Nya Världen ledde dock både till en snabb befolkningsökning och till ökade behov. I Andalusien steg priserna på olivolja kraftigt mellan 1511 och 1559.

2.1.3 Italien

På 600-talet f. Kr. spreds odlingen vidare till Italien. Vägen gick troligen via Sicilien varifrån den spreds norrut mot Rom.

Romarna förstod snabbt att detta var en idealisk gröda för deras klimat och deras behov och de utvecklade odlingstekniken. Önskvärda sorter ympades på existerande träd och odlingar anlades med beaktande av mark- och vattenförhållanden. Med romarna spreds odlingen i Nordafrika där den utgjorde en fredlig väg att uppmuntra den romerska expansionen. Eftersom Italien hade ett underskott på olivolja kunde export från Nordafrika även ge dessa länder inkomster.

Den moderna olivodlingen sägs härstamma från 1700-talet. En mycket kall vinter 1709 förstörde en stor del av odlingarna och ledde till att priset på olivolja steg kraftigt. Nya odlingar ersatte de gamla och lade grunden för dagens geografiska utbredning av odlingen.

2.1.4 Internationella Olivoljeavtalet

Efter andra världskriget fanns ett behov av att få igång samtal och samarbete i olika former mellan länder, inte minst när det gällde områdena jordbruk och handel. Detta sågs också som ett sätt att stärka freden.

Två viktiga händelser vid denna tid var skapandet av FAO i oktober 1945 och FN:s konferens om handel och arbete som hölls på Kuba hösten 1947. I det slutdokument som blev resultatet av Havannakonferensen var en av hörnstenarna att uppmuntra bildandet av ett nätverk av multilaterala avtal för olika produktgrupper för att därigenom organisera marknaden.

Detta var sålunda bakgrunden till att den första olivoljekonferensen sammankallades i Palais des Nations i Genève den 3 oktober 1955. Den franske representanten Henri Janton valdes enhälligt till IOOC:s förste ordförande medan posterna som 1:e och 2:e vice ordförande gick till Grekland respektive Kuba. Konferensen ledde till att det första olivoljeavtalet, från 1956, kunde antas. Mycket förberedande arbete hade dock gjorts av FAO, FN:s ekonomiska och sociala råd, de internationella olivoljeodlarnas sammanlutning samt den olivoljekonferens för Medelhavsområdet som hölls i Madrid i mars 1954.

Avtalets främsta syfte var att skapa en internationell koordinering av marknaden, av standardisering, och av marknadsföring i sektorn. I förlängningen fanns en önskan att

stabilisera och expandera den internationella olivoljemarknaden. Avtalet från 1956 trädde i kraft den 26 juni 1959 och senare samma år hölls Olivoljerådets (IOOC) första möte i Madrid. Olivoljerådet ansvarar fortfarande för olivoljeavtalet och möts två gånger per år.

2.2 Olivträdet

Olivträdet tillhör familjen *Oleaceae* som innehåller släkten som *Jasminum* (jasmin), *Syringa* (syren), *Fraxinus* (ask) och *Olea* (oliv).

Olivträdet har långsträckta lite läderartade blad som inte fälls på vintern. Vid torka kan trädet dock släppa en del av bladmassan. Det odlade trädet är vanligen medelstort med en rund form men kan i extrema fall nå upp till en höjd på cirka 10 meter.

Vid naturlig förökning, dvs. när trädet förökar sig med frön, har trädet en uttalad och relativt lång juvenilitetsperiod (ungdomsperiod). Det är en period när bladens form avviker från det vuxna trädets och trädet inte bär frukt. Kommersiell förökning sker idag med vedartade sticklingar varvid juvenilitetsperioden undviks och produktionen därför kan komma igång relativt snabbt. En ny juvenilitetsperiod kan dock utvecklas om trädet beskärs så kraftigt att det resulterar i en mycket kraftig vegetativ tillväxt.

Trädet kan, tack vare väl inbäddade klyvöppningar på bladens undersida (vilket motverkar vattenförluster) och ett kraftigt rotsystem, klara långa perioder av torka. Olivodling har därför kommit att bli en gröda för marginalområden, där alternativa grödor kan vara svåra att finna. Även om olivträdet klarar av mindre gynnsamma klimat hindrar inte detta att trädet svarar väl på både näringstillförsel och bevattning.

Blominduktionen sker troligen i två steg med en första induktionsfas under föregående sommar, dvs. medan föregående skörd fortfarande sitter kvar på träden och en andra fas under vintern. För att blomutvecklingen skall fortsätta krävs att rätt förhållanden råder under båda faserna. Blommorna bildas (blomdifferentieringen) under mars månad och blomningen äger sedan rum under april och maj. Det har visat sig att under hela denna period är trädet beroende av tillgång på vatten och trädet svarar därför väl på tilläggsbevattning under denna period. Den troligaste orsaken är att trädet är beroende av en relativt stor bladmassa som kan försörja blombildningen.

Blombildningen är mycket riklig och av de bildade blommorna kommer därför endast 1–3 % att sätta frukt. I likhet med många andra frukter har frukternas tillväxtkurva två faser med stark tillväxt avbruten av en period av mindre stark tillväxt då stenen utvecklas.

När det gäller mönstret för pollinering skiljer sig sorterna åt kraftigt. Vissa sorter är helt självpollinerande, andra klarar självpollinering men får en högre skörd vid närvaro av en bra pollinatorsort medan ytterligare andra kräver en pollinatorsort. I de fall en pollinator krävs bör denna utgöra cirka 10 % av träden.

2.3 Odling av oliver

Oliver odlas framför allt på så kallade marginalområden, dvs. områden med torra, ofta näringsfattiga och erosionsbenägna jordar där inga eller få andra grödor är möjliga att odla. I dessa områden hittar man ofta gamla odlingar där träden står glest och odlingen är extensiv. I vissa områden skördas oliverna bara under år när man anser att fruktsättningen är tillräcklig så att skörden blir ekonomiskt motiverad. Trädens långa livslängd gör dessutom att dessa sedan länge etablerade odlingar bevaras i sin ursprungliga form, dvs. odlingarna moderniseras inte.

Trädens förmåga att tolerera mindre gynnsamma förhållanden betyder inte att de inte svarar positivt på många vanliga odlingsåtgärder, tvärtom. Följande odlingsåtgärder har en tydligt positiv inverkan på odlingsresultatet: Bevattning, rätt markbehandling, beskärning, gödning samt bekämpning av svampar och insekter.

2.3.1 Plantering

Vid plantering av träd gäller i likhet med odling av andra grödor att sort skall väljas med noggrannhet för att passa klimat, jordmån, efterfrågad kvalitet och mycket annat. Många sorter är självpollinerande men det har ändå visat sig säkrast att inkludera 10 % av en pollinatorsort. Under år när temperaturen vid pollineringen är hög kan självpollinerande sorter ge dålig avkastning om ingen pollinator finns. Dessutom bör man välja ett par tre olika sorter med olika blomnings- och mognadperioder för att fördela arbetet över tiden.

I äldre traditionella odlingar ligger trädtätheten ofta kring 100 träd per ha. Nyare odlingar utan konstbevattning har dock tätheter på upp till 300 träd per ha. Försök har indikerat att vid tätheter över 300 träd/ha minskar avkastningen. För denna typ av odlingar rekommenderar man idag cirka 200–240 träd/ha.

I odlingar med konstbevattning kan antalet träd ligga något högre, 300 träd/ha rekommenderas. Under den tid odlingen etableras och träden sålunda inte nått full storlek kan odlingen bära ett betydligt större antal träd vilket snabbt ger högre skörd. När träden börjar nå full storlek kan sedan vartannat träd röjas. Ett alternativ till denna metod är att reglera trädens storlek med beskärning.

2.3.2 Markbehandling

I traditionella odlingar harvas marken oftast för att hindra ogräs från att konkurrera med träden om vatten och näring och för att underlätta vattnets infiltration i marken. Harvningen bidrar dock till att öka problemen med erosion. Det har dessutom visat sig att den stör träden och i försök har skörden ökat när ingen harvning genomfördes utan marken hölls fri från ogräs genom herbicider.

Det bästa sättet att motverka erosion är dock att ha en täckgröda. Täckgrödan minskar vattnets direkta inverkan på marken, den ökar vatteninfiltrationen och minskar vattenavrinningen. Om en täckgröda används är det dock viktigt att konkurrensen om vatten och näringsämnen minimeras.

2.3.3 Bevattning

Som sagts ovan är olivträdet tåligt med avseende på torka. Detta beror främst på följande faktorer:

Växten har ett stort rotsystem; Det höga osmotiska trycket i växten, vilket möjliggör vattenupptagning även ur torra jordar; Ett antal klyvöppningar i växten, vilka sitter gömda i små fördjupningar på bladens undersida och som minskar transpirationen.

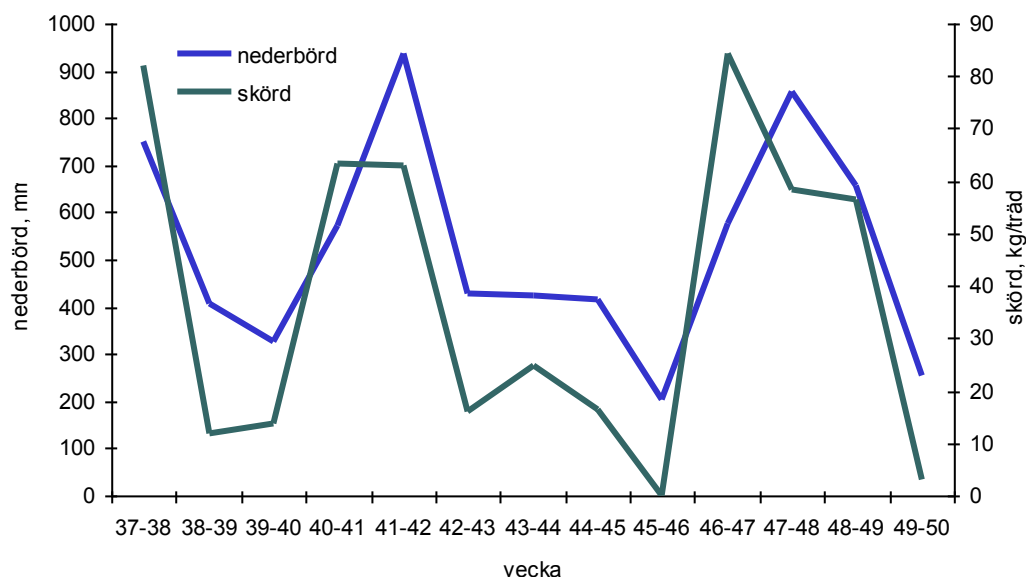


Fig. 2.1 Sambandet mellan skörd och nederbörd under perioden september till maj före skörd ($R=0,82$).
The relationship between yield and precipitation during the period september until december the ear before harvest ($R=0,82$).

2.3.4 Beskärning

Liksom hos andra fruktträd är beskärning viktig för att skapa balans mellan den vegetativa och den generativa (som skapar frukt) tillväxten. Beskärning är även ett viktigt instrument för att forma trädens storlek och form och därmed underlätta skördearbetet. Beskärning sker i allmänhet under vintern, mellan januari och april.

2.3.5 Skörd och transport

Än idag skördas en majoritet av oliverna för hand. Detta är dyrt och svarar för 50–70% av de rörliga kostnaderna. Fortfarande är handskörd den vanligaste metoden. Oliverna plockas i plockpåsar eller läggs på nät eller skycken som lagts ut på marken. Detta är också den metod som i minst utsträckning skadar trädet och därmed har minst inverkan på nästa års skörderesultat. Vid tidig skörd läggs nät ut på marken och skördepersonalen får sedan oliverna att falla genom att slå på grenarna eller skaka på trädet. Denna metod leder till skador på trädet, det är främst små grenar som skadas och faller av. Därför har denna metod en negativ inverkan på nästa års skörd. Dessutom ökar risken för att trädet

skall infekteras av bakterier (*Pseudomonas savastanoi*). Denna skördemetod reducerar dock skördekostnaderna.

De skördemaskiner som finns baseras på samma idé. Nät placeras på marken och maskinen slår eller skakar sedan trädet så att oliverna faller. För att en maskinell skörd skall kunna tillämpas krävs att träden genom beskärning anpassats till detta så att de har rätt form och därmed rätt egenskaper för maskinen.

Ibland sker skörden relativt sent, skörden kan till och med genomföras genom att man lägger ut nät på marken under träden och sedan väntar på att oliverna naturligt faller. En sen skörd inverkar dock på nästa års fruktsättning och har därmed en negativ inverkan på nästa års skörd. Om man låter frukterna självmant falla till marken erhålls också en olja av sämre kvalitet.

Det är av yttersta vikt för slutproduktens kvalitet att skörden sker varsamt så att inte oliverna skadas. När oliverna, och därmed dess celler, skadas, kommer enzymer som i cellen varit åtskilda från oljan, i kontakt med denna. Oljans egenskaper och sammansättning ändras därigenom. Den mest påtagliga förändringen är att halten fria fettsyror ökar och halten fria fettsyror ligger till grund för den klassificering i kvalitetsklasser som görs. Ju högre halt fria fettsyror desto lägre kvalitet.

På samma sätt som oliverna kan skadas vid skörd kan de vid ovarsam hantering under transport förlora kvalitet under denna. Oliverna skall därför inte transporteras i bulk utan i luftade lådor med maximalt 25 cm tjocka lager.

Avgörande för slutproduktens kvalitet är dels förekomsten av oliver med mekaniska skador dels vilken tid som förflutit från skörd till pressning.



Figur 2.2. Den vanligaste skördemetoden är att träden skakas med en maskin i kombination med att man slår på grenarna med en stör. Oliverna samlas i ett nät som lagts ut på marken under trädet.



Figur 2.3. Det är viktigt att träden inte skakas för hårt eftersom de då kan skadas.



Figur 2.4. Oliverna samlas sedan ihop och en första bortrensning av blad och grenar görs .



Figur 2.5. I vissa områden skördas oliverna helt för hand.



Figur 2.6. Vid ankomsten till kvarnen sker den noggranna rensningen...



Figur 2.7. ... och sedan tvättas oliverna.



Figur 2.8. Rensade och tvättade är oliverna klara för bearbetning.



Figur 2.9. I Grekland tillämpas en annorlunda skördeteknik. Där beskårs träden samtidigt som de skördas varefter oliverna slås av de avklippta grenarna.



Figur 2.10. Här används mobila maskiner som rensar bort kvistar och blad.

2.4 Miljöaspekter

2.4.1 Erosion

Förutom att olivodlingen erbjuder arbetstillfällen i regioner med hög arbetslöshet används även olivodlingens positiva effekt på miljön som motiv för den höga nivån på det stöd som beviljas sektorn.

Den miljöeffekt som avses är olivträdens erosionshämmande effekt. Olivträd odlas ofta i regioner med ett torrt klimat och lätta jordar, dvs. områden med hög erosionsbenägenhet.

I extensiva odlingar där träden, ej alltför tätt planterade, i rader som följer landskapets konturer och där en täckgröda (eller ogräs) tillåts växa på marken, bidrar odlingarna onekligen till att motverka erosion.

Om istället intensiva tätplanterade odlingar läggs ut med raderna krypande nerför sluttningarna i kombination med bar mark som harvas, kommer odlingarna istället att bidra till en ökad erosion.



Fig 2.11. Intensivodling av oliver med barmarksbruk på erosionsbenägna jordar är negativt för miljön.

2.4.2 Olivflugan

Bland skadeinsekterna är det främst olivflugan *Bacterocera oleae* som ställer till med problem. Honan lägger vanligen ett ägg i varje frukt (utom när det är ont om frukter då hon kan lägga flera). Efter 2–18 dagar, beroende på temperaturen, kläcks ägget och en hungrig liten larv uppenbarar sig. Larven livnär sig sedan genom att äta sig runt i oliven

och i takt med att larven växer blir gångarna allt större. Den utgör ett problem vid odling av oliver för framställning av både bordsoliver och olivolja.

När det gäller bordsoliver får dessa överhuvudtaget inte ha några angrepp av olivflugans larver.

Vid odling av oliver avsedda för olivoljeframställning minskar angrepp av olivflugans larver utfallet på flera sätt. Angreppen i sig orsakar kartfall som kan variera i omfattning upp till 50–60 % av frukterna.

De borrade gångarna leder dessutom till att syre kommer i kontakt med fruktköttet varvid syrahalten ökar liksom halten peroxider. Om skörd och oljeframställning sker snabbt kan syrahalten i den framställda olivoljan hållas under 1 %. Det är dock inte ovanligt att syrahalten vid angrepp stiger till 5–6 % vilket gör oljan oanvändbar för humankonsumtion. Angreppen påverkar även frukternas aromämnen, vilket har en negativ effekt på oljans smak.

Liksom för andra jordbruksprodukter bidrar ensartad odling till ökade problem. Problemet bekämpas idag främst med kemiska bekämpningsmedel. Genom ökade kunskaper om olivflugans levnadsvillkor, livscykel och naturliga fiender liksom utarbetande av tillförlitliga prognosmetoder kan insatser med kemiska bekämpningsmedel minskas och miljön skonas.

2.4.3 Ogräs

Förknippat med erosionsproblemet är hantering av ogräs. Ogräs konkurrerar med träden om vatten och näringsämnen. I många odlingar hålls ogräset borta från marken med harvning och/eller kemiska ogräsmedel. Förutom den negativa effekten av kemikalieanvändning ökar då även erosionen.

Ett alternativ är att hålla marken under träden fri från ogräs medan gångarna inte behandlas.

Ett annat alternativ är att så täckgröda i gångarna. Täckgrödan kan avlägsnas kemiskt eller mekaniskt under den tid trädens vatten- och näringsbehov är stort. Täckgrödan kan också klippas under trädens ”krävande” tid.

2.4.4 Pressvatten

Ett ytterligare miljöproblem är det pressvatten som erhålls vid olivoljeframställningen. Olivoljans andel av oliverna uppgår endast till cirka 20 % medan en betydande större andel utgörs av vatten. I samband med pressningen tillsätts dessutom ofta vatten vilket ytterligare ökar mängden pressvatten. Pressvattnet innehåller upp till 96 % vatten och upp till 15 % organiskt material. Hanteringen av detta avloppsvatten är ett problem och ytterligare utvecklingsarbete är önskvärt. Djurfoderframställning eller näringsbevattning i jordbruket är möjliga användningsområden.

2.5 Framställning av olivolja

2.5.1 Traditionell metod

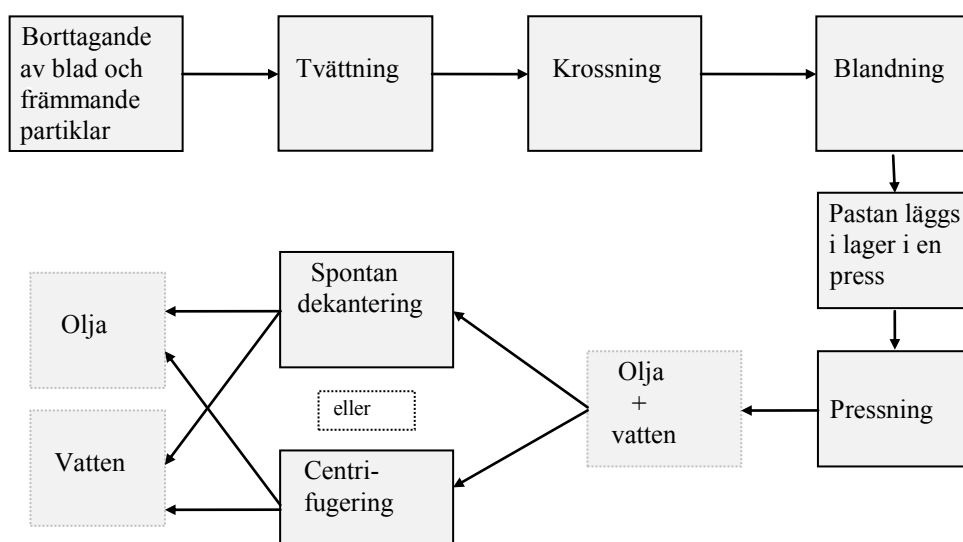
Begreppet jungfruolja innebär att inga kemiska processer som ändrar den ursprungliga oljans arom, smak och egenskaper har använts vid framställningen. Jungfruolja är framtagen med enbart mekaniska processer. Som framgår nedan kan man möjligen anse att man idag tänjer något på detta begrepp eftersom en höjning av temperaturen i samband med pressningen ökar utbytet.

Utvinning av alla vegetabiliska oljor innebär att cellerna krossas så att oljan kan rinna ut och forma sig till större droppar. I utvinningsens första steg avlägsnas blad och främmande beståndsdelar varefter oliverna tvättas i rent vatten utan tillsatser eller tvättmedel.

I nästa steg krossas oliverna för att oljan skall rinna ur cellerna. Kvarnarna har traditionellt varit av sten men maskiner av metall har alltmer kommit att ta överhanden. Oljan utgör dock bara cirka 20 % av oliverna. Oliverna, liksom andra frukter, består till största delen av vatten. Resultatet av krossningen är därför en pasta bestående av olja, vatten, fruktkött, kärnor och skal.

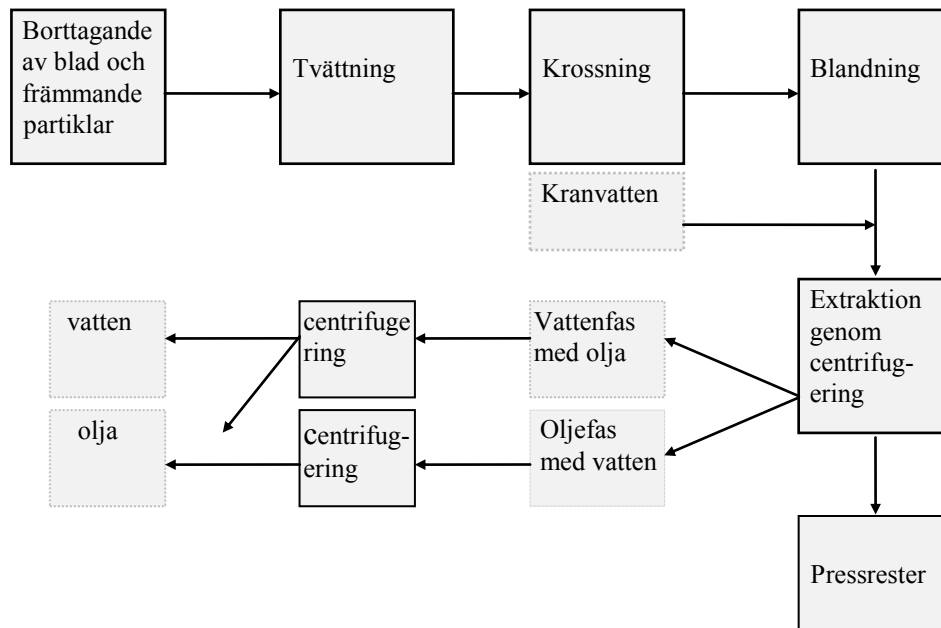
Pastan blandas och läggs i lager på mattor som trycks ihop ovanifrån av en hydraulisk press. Mattorna var förr gjorda av något växtmaterial som kokosfibrer men består idag av nylon. Om temperaturen höjs i samband med pressningen ökar utbytet av olja. Maximalt tillåten temperatur är dock 25–30°C.

Resultatet av pressningen är en blandning av vatten och olja. Genom att olivolja har lägre densitet än vatten kommer den att lägga sig i ett skikt ovanpå vattnet. Det enklaste och traditionella sättet att skilja de två faserna åt är helt enkelt en dekantering. Idag används även centrifugering för att skilja olja och vatten.



Figur 2.12. Extraktion av olivolja enligt traditionell metod. The traditional method of extracting olive oil.

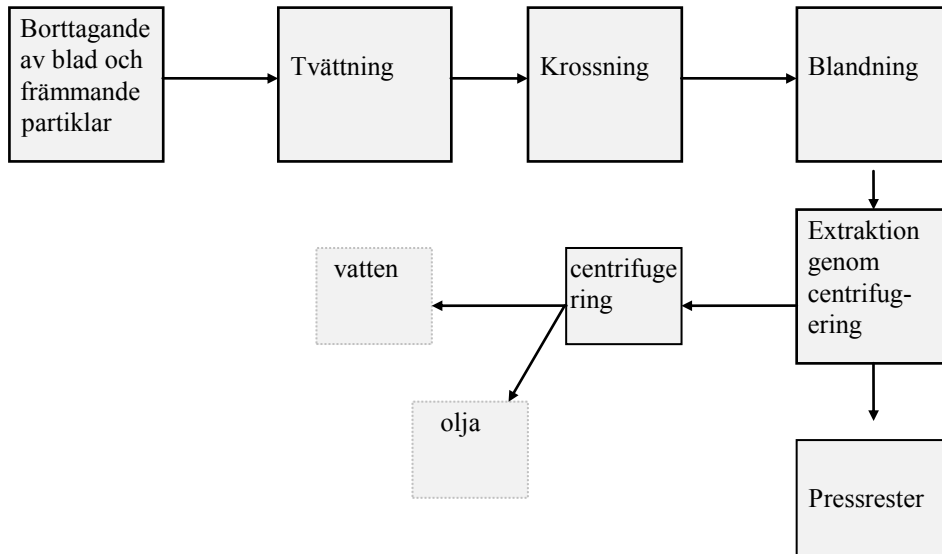
2.5.2 Kontinuerlig utvinning med centrifugering



Figur 2.13. Extraktion av olivolja med ett tre-fasssystem. Using a three-phase system for extracting olive oil.

En alternativ metod som används idag för utvinning av olivolja är en kontinuerlig extraktionsprocess (Figur 2.14) där oljan utvinns med centrifugering i ett s.k. *tre-fasssystem*. Oliver matas kontinuerligt in i maskinens ena ände och olja rinner kontinuerligt ut ur den andra. Processens första steg dvs. tvättning, krossning och blandning sker på samma sätt som i den traditionella metoden. I samband med blandningen av pastan tillsätts dock en relativt stor volym varmt vatten (50°C) varefter blandningen centrifugeras i en horisontell trumma som roterar med hög hastighet. Den blandning av olja och vatten som erhålls centrifugeras sedan återigen varvid oljan och vattnet separeras.

På senare år har ett s.k. *två-fasssystem* börjat användas. Detta är också en kontinuerlig separationsprocess med hjälp av centrifugering men utan att varmt vatten behöver tillsättas. Fördelen med detta system är att den mängd avloppsvatten som processen genererar begränsas till cirka 1/8 jämfört med tre-fasssystemet. Det finns också indikationer på att denna extraktionsprocess ger olivolja av bättre kvalitet framför allt vad gäller oljans stabilitet. Två-fasssystemet kan därför i framtiden komma att ersätta tre-fasssystemet och därmed minska miljöpåverkan och ge en stabilare olja.



Figur 2.14. Extraktion av olivolja med ett två-fasssystem. Using a two-phase system for extracting olive oil.



Fig 2.15. I moderna anläggningar utvinns oljan genom centrifugering...



Fig 2.16.och regleras med datateknik.



Fig 2.17. Genom dekantering skiljs oljan från vattenfasen.



Fig 2.18. Processens alla delar kan datorövervakas.



Fig 2.19. Lagring av olivolja sker i stora tankar som håller rätt temperatur och skyddar oljan mot svre och lius.



Fig 2.20. Slutligen förpackas oljan, i förpackningar på upp till 5 liter.

2.5.3 Användning av talk

I samband med reformen 2001, när kvalitetsindelningen av olivolja diskuterades och reformerades, kom tillsats av talk vid extraktion av olivolja upp till diskussion. Talk kan tillsättas i samband med att oljan pressas ur oliverna, vilket ger ett högre utbyte av olja ur oliverna. Producentländerna var dock inte överens om huruvida detta skulle vara tillåtet eftersom användningen enligt vissa länder skulle kunna skada olivoljans image som en ren naturprodukt utan tillsatser.

Teknisk expertis försäkrade dock att talken inte lämnar några rester i oljan och inte heller påverkar den utvunna oljans kvalitet. I den slutliga förordningstexten nämns inte

användningen av talk men en deklaration lades till beslutet. Deklarationen hade följande lydelse:

”Rådet anser att en teknisk tillsats får tillåtas endast om

- dess inverkan enbart är fysisk, och
- den inte lämnar några rester, och
- den inte ändrar olivoljan.

I detta sammanhang får endast talk av livsmedelskvalitet, enligt annexet till direktiv (EG) nr 2001/30, användas som en tillsats.”

2.6 Framställning av olivolja

2.6.1 Extraktion av olja ur pressrester

Den kaka av pressrester som återstår när vatten och olja pressats ur oliverna innehåller fortfarande cirka 8 % olja. Genom att oljan betingar ett så högt pris är det ekonomiskt lönsamt att utvinna den kvarvarande mängden olja ur pressresterna. Detta görs med hjälp av ett lösningsmedel. Idag används uteslutande är hexan.

I ett första steg torkas pressresterna – vilka initialt innehåller 25–55 % vatten - i en roterande ugn varvid vattenhalten reduceras till 5–8 %. De torkade pressresterna sprayas sedan med hexan som löser oljan ur pressresterna. Hexan/oljeblandningen destilleras därefter och olja och hexan tas till vara separat. Hexanet återgår till extraktionsprocessen medan oljan går vidare till en reningsprocess.

2.6.2 Rening

Den olja som erhålls ur pressrester har en hög syrahalt och är därför inte acceptabel för humankonsumtion. Jungfruolja kan av olika anledningar också hålla en hög syrahalt (insektssangrepp) under odlingen, mekaniska skador vid skörd och transport, lång förvaring av oliverna innan pressning) och är därför inte heller acceptabel för humankonsumtion utan föregående rening.

Båda typerna av lågkvalitativ olja kan emellertid renas. Vid reningsprocesserna försvinner emellertid olivoljans typiska smak och arom och produkten blir en olja som smakmässigt står närmare raps- och solrosolja än jungfruolja. Den renade oljan blandas därför med en jungfruolja och resultatet som kallas ”olivolja” är en produkt med mycket låg syrahalt och den typiska olivoljesmaken.

I det första reningssteget fälls gummiämnen ut genom att en syra tillsätts och därefter tillsätts vatten. De utfällda ämnena kan sedan separeras, eventuellt genom centrifugering.

I nästa steg neutraliseras oljan genom att en bas tillsätts varvid en förtvålning sker. De erhållna resterna lägger sig som ett skikt och kan separeras bort. I denna process elimineras oxiderade ämnen vilket är positivt för kvaliteten, peroxider tas delvis bort vilket också är positivt liksom att tungmetaller fälls ut. Negativa konsekvenser är däremot att tokoferoler delvis förstörs och att andra antioxidanter och aromämnen försvinner. Ytterligare steg i reningsprocessen är avlägsnande av färg och vax samt deodorisering.

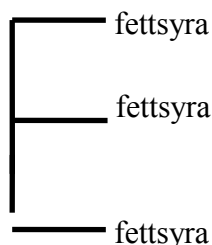
Det bör noteras att flera av stegen i reningsprocessen är mycket energikrävande.

2.7 Olivoljans kemiska sammansättning och speciella egenskaper

2.7.1 Fettsyror

Jungfruolja består till 98 % av triglycerider dvs. glycerolestrar (ser ut som E) med långa fettsyror bundna till de tre armarna på e:et.

Fettsyrorna kan variera i längd vilket anges som antal kolatomer och antal dubbelbindningar. Dessa avgör om fettsyran är mättad (inga dubbelbindningar) enkelomättad (en dubbelbindning) eller fleromättad (flera dubbelbindningar). De huvudsakliga fettsyror i olivolja har 16 eller 18 kolatomer och 0–3 dubbelbindningar.



Figur 2.21 Schematisk bild av uppbyggnaden av en triglycerid. Schematic figure showing the composition of a triglyceride.

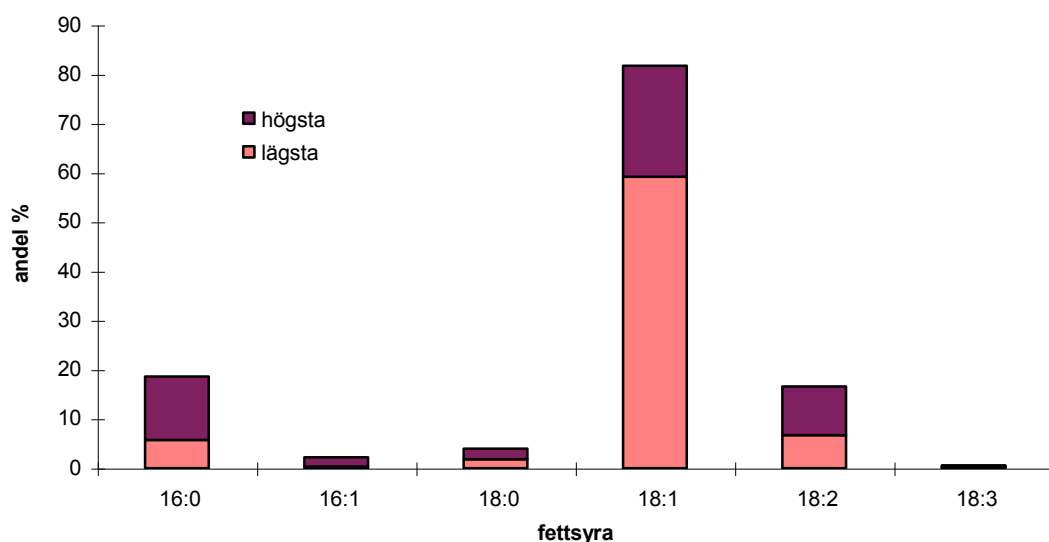
Tabell 2.1. De vanligaste fettsyrorna i olivolja.

The most common fatty acids in olive oil.

Beteckning	Namn
16:0	Palmitinsyra
16:1	Palmitoleic
18:0	Stearinsyra
18:1	Oljesyra
18:2	Linolsyra
18:3	Linolensyra

Den fettsyra som förekommer i högst andel i olivolja är oljesyra (18:1), en fettsyra med 18 kolatomer och en dubbelbindning dvs. en så kallad enkelomättad fettsyra. Av andra vegetabiliska oljor är det främst rapsolja som också har en stor andel enkelomättade fettsyror. Halten oljesyra i olivolja varierar dock tämligen starkt med oljans ursprung. Medan europeisk olivolja har en halt oljesyra på 75–80 % så ligger den i tunisisk olivolja under 60 % och i USA på närmare 82 %.

Palmitinsyra (16:0) har 16 kolatomer och ingen dubbelbindning, sålunda en mättad fettsyra. I EU-producerade olivoljor utgör denna fettsyra cirka 9 % av den totala mängden fettsyror. Halten varierar dock från 5,7 % i USA till 18,6 % i Tunisien.



Figur 2.22. Variationen i olivoljans fettsyrasammansättning . The variation in fatty acid composition in olive oil (högsta = maximum; lägsta = lowest).

Den fleromättade fettsyran linolensyra (18:2) med 18 kolatomer och två dubbelbindningar förekommer i EU-producerade oljor med en andel på 6,7–9,5 % medan tunisisk olja innehåller upp till 16,6 %.

Stearinsyra (18:0) kommer andelsmässigt på 4:e plats men andelen är nu betydligt lägre än de föregående 2,4 % i EU producerad olivolja, 1,8 % i olivolja från USA och 4 % i Israelisk olja. Därefter kommer Palmitoleic acid (16:1) med 0,5–1,5 % i EU-olja, 0,3 % i amerikansk olja och 2,2 % i tunisisk olja.

Genom att sammansättningen av fettsyror varierar så kraftigt med oljans geografiska ursprung är det viktigt att kvalitetskrav inte sätts så att de omöjliggör för ett land att exportera sin olja och att kraven därigenom skapar tekniska handelshinder. Att fettsyra-sammansättningen varierar beror framförallt på klimatet där oliverna odlas men också på sorten som används.

Krav på en oljesyrhalt på > 70 % skulle sålunda kunna utestänga länder som Tunisien och Argentina liksom krav på < 10 % palmitinsyra skulle göra export svår för alla länder utom EU och USA.

Ett resultat av mekaniska skador eller för lång förvaring av oliverna innan oljan utvinns är att halten fria fettsyror ökar. Angivande av halten fria fettsyror brukar anges som oljans syrahalt.

Ökningen av halten fria fettsyror beror på en aktivering av enzym som gör att fettsyrorerna lossnar från glycerolskelettet.

Vitaminer

Olivolja innehåller främst två vitaminer, dels β -karoten som i kroppen ombildas till Vitamin A och dels α -tocoferol – Vitamin E. Bägge substanserna har antioxidativa egenskaper och bidrar till olivoljans positiva hälsoegenskaper.

2.7.2 Markörer för renad olja

Två andra substanser av intresse är erytrodiol och uvaol. De finns i endast mycket små mängder i kallpressad olivolja (jungfruolja) eftersom ämnena har låg löslighet i olja. Däremot förekommer de i betydligt högre koncentrationer i olja som utvunnits med hjälp av lösningsmedel dvs. olja från pressrester. Ämnena fungerar därför som markörer för inblandning av denna typ av lågkvalitativ olja.

2.7.3 Arom och speciella egenskaper

Jungfruolja har utvunnits ur oliver med enbart hjälp av mekaniska metoder. Den har därför kvar den mångfald av aromämnen som ger den dess speciella smak.

Sammansättningen av aromämnen varierar dock kraftigt och påverkas dessutom av hanteringen av oliverna efter skörd, hur utvinningen av oljan genomförs m.m.

Faktorer som påverkar jungfruoljans slutliga arom:

- sortval
- olivernas mognadsgrad
- klimat och väderlek
- markbeskaffenhet
- tillgång till bevattning
- näringstillförsel
- angrepp av svampar, insekter och bakterier
- mekaniska skador t.ex. vid skörd och transport
- tid från skörd till utvinning av olja ur oliverna
- noggrannhet och tillvägagångssätt vid utvinning av oljan
- lagringstid och temperatur
- paketering metod och material

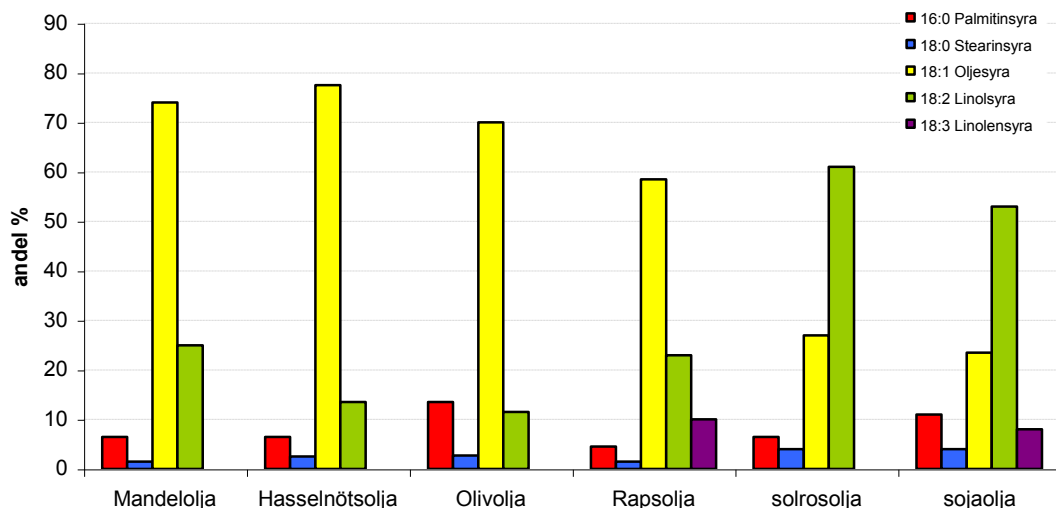
Genom att oljor som utvinns ur oliver av olika sorter eller av olika mognadsgrad m.m. erhåller olika smak, arom och egenskaper kan man också blanda olika oljor för att erhålla en produkt som efterfrågas av en viss grupp konsumenter. Variationsmöjligheterna blir därigenom i det närmaste oändliga.

2.7.4 Bedrägerier med blandningar

På grund av att jungfruolja betingar ett så högt pris jämfört med andra vegetabiliska oljor händer det att andra billigare oljor blandas med jungfruoljan. Detta är lagligt om det uppges på förpackningen men om så inte är fallet rör det sig om fusk.

Den inblandade billigare oljan kan vara en lågkvalitativ olivolja som renats. För att upptäcka detta analyseras oljan med avseende på vissa markörämnen (erytrodiol och uvaol) som uppträder i mycket högre halter i renad, processad olja. Om den inblandade mängden är liten späds markörämnena ut och det kan vara svårt att avgöra om en inblandning gjorts.

Den inblandade oljan kan också ha inblandning av andra vegetabiliska oljor. Den som är svårast att upptäcka i en blandning är hasselnötsolja. Detta beror på att hasselnötsoljans kemiska sammansättning uppvisar stora likheter med jungfruoljan.



Figur 2.23 De vanligaste fettsyrorerna i olivolja och andra vegetabiliska oljor. The most common fatty acids in olive oil and other vegetable oils (Källa/ Source: IOOC).

2.7.5 PAH i pressrester

I december 2001 fann Livsmedelsverket vid analys av olika kvaliteter av olivoljor att vissa av dessa innehöll PAH (Polycykliska aromatiska kolväten) i vissa fall i mycket höga koncentrationer i relation till de gränsvärden som satts av ett par producentländer. PAH är en grupp cancerframkallande ämnen som bildas vid förbränning i en syrefattig miljö. Orsaken till att de hittades i olivolja gick att härleda till den torkningsprocess av pressmassa som ingår i framställningen av olivrestprodukter. I vissa fall torkades pressmassan genom att varm rök leddes direkt, utan rening, in till de pressrester som skulle torkas. I andra fall berodde kontamineringen på att kolfilter som skulle rena rökgaserna inte hade bytts utan slutat att fungera.

Försäljningen av olivolja från olivrestprodukter stoppades, frågan diskuterades i EU, och producentländerna vidtog åtgärder för att komma tillrätta med problemet. 2006 infördes ett gränsvärde på 2 mikrogram bens(a)pyrén per kilo våtvikt¹.

Det bör samtidigt framhållas att vanlig jungfruolja endast pressas och inte i något steg torkas eller utsätts för rökgaser varför detta problem endast berör olja ur olivrestprodukter och sålunda inte jungfruolja.

¹ Kommissionens förordning (EG) 1881/2006 p.6.1.1.

2.7.6 Lagring

Av alla vegetabiliska oljor är olivolja den med bäst hållbarhet vilket beror på dess innehåll av antioxidanter. Viktiga krav under lagringen är att

- lagringen skall ske i relativt låg temperatur – optimalt 15–25°C,
- oljan skall ej innehålla några rester av vatten,
- oljan skall vara skyddad mot UV-ljus,
- förpackningen skall vara av intakt material,
- syrehalten skall vara låg.

2.7.7 Kvalitet

Beroende på framställningsmetod och den producerade olivoljans kvalitet delas produkten in i olika kvalitetsklasser. I alla kvalitetsklasser finns ett gränsvärde för tillåten syrahalt. Med detta menas hur stor andel fria fettsyror som får finnas i oljan. Som framgår av avsnitt 2.7.1. består fettet av s.k. triglycerider med tre fettsyror bundna till glycerol. Olika typer av påverkan på antingen oliverna innan pressningen eller på oljan efter pressning kan leda till att en del av fettsyrorerna skiljs från glycerolmolekylen. Det kan röra sig om skador av insekter under odlingen, mekaniska skador i samband med skörden, att det förflyter alltför lång tid mellan skörd och pressning eller att oljan börjar bli gammal. Alla dessa faktorer leder till andelen fria fettsyror ökar vilket medför en sämre kvalitet på oljan.

Oljor med hög andel fria fettsyror kan renas ”raffinerats”. Vid denna process försvinner emellertid också oljans aromämnen. Om dessa oljor skall användas för human-konsumtion blandas de därför med en Jungfruolja, dvs. en olivolja som har kvar alla karaktäristiska egenskaper. Den typ av produkt som därvid skapas benämns ”Olivolja – sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja”.

Jungfruolja är den olja som fås direkt från olivfrukten. Kravet för att en olja skall få kallas jungfruolja är att endast mekaniska eller fysikaliska processer använts vid framställningen. Förhållandena, framförallt temperaturen, måste vara sådana att förändringar i oljan undviks. Jungfruoljan kan delas upp i extra jungfruolja, jungfruolja och bomolja. Bas för indelningen är främst syrehalten dvs. andelen fria fettsyror. Extra jungfruolja får innehålla max 0,8 % syra, Jungfruolja max 2 % och Bomolja är den olja som innehåller mer än 2 % syra. Olja i alla kvalitetsklasser måste dessutom ha de organoleptiska (smakmässiga) egenskaper som standarden för just den kategorin föreskriver. Bomolja kan användas för humankonsumtion men inte innan den raffinerats. Oraffinerad kan den användas för tekniska ändamål.

Tabell 2.2 Handelsnormer för olivolja. Marketing standards for olive oils.

Namn	KN-nummer	Max syrahalt
1. Jungfruolja (Virgin Olive oil)	1509 10 90	
a) Extra jungfruolja (Extra Virgin Olive oil)	1509 10 90	0,8 %
b) Jungfruolja (Virgin Olive Oil)	1509 10 90	2,0 %
d) Bomolja (Lampante Olive Oil)	1509 10 10	>2,0 %
2. Raffinerad olivolja (Refined Olive Oil)	1509 90 00	0,3 %
3 Olivolja – sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja (OLIVE OIL — COMPOSED OF REFINED OLIVE OILS AND VIRGIN OLIVE OILS)	1509 90 00	1,0 %
4. Oraffinerad olivolja av olivrestprodukter (Crude Olive-Pomace Oil)	1510 00 10	
5. Raffinerad olja av olivrestprodukter (Refined Olive-Pomace Oil)	1510 00 90	0,3 %
6. Olivolja av olivrestprodukter (Olive-Pomace Oil)	1510 00 90	1,0 %

Källa/source: rådets förordning (EG) nr 1234/2007, Council regulation (EG) No 1234/2007.

Oraffinerad olivolja av olivrestprodukter är den olja som fås direkt ur pressresterna. Det är en lågkvalitativ produkt som renas med bl.a. hexan. Efter raffinering kallas produkten ”raffinerad olja av olivrestprodukter” och är användbar för konsumtion och för industriellt bruk. ”Olivolja av olivrestprodukter” är en speciell term för blandningar av raffinerad olja av olivrestprodukter och jungfruolja.

Olivolja av olivrestprodukter får, enligt IOOC:s standard, inte omförestas eller blandas med oljor av andra slag än jungfruolja. Endast sådana oljor som anges i punkterna 1 a, 1 b, 3 och 6 i tabell 2.2 får saluföras i detaljhandelsledet.

3 Hälsaspekter

Olivoljan består till nästan hundra procent av fettämnen. Huvudparten av fettsyror i olivoljan utgörs av enkelomättade fettsyror. Den innehåller även mättade och fleromättade fettsyror.

En liten del av olivoljan består av andra beståndsdelar än fettsyror. Det är bl. a. vitamin E och andra antioxidanter. De hittas i större utsträckning i olivolja av bättre kvaliteter, dvs. oljor av högre rang i kvalitetsgraderingen.

Olivoljan tillskrivs en mängd positiva egenskaper. De positiva egenskaperna hos enkelomättade fettsyror har särskilt framhävts. Ett högt innehåll av enkelomättade fettsyror hittar man främst i olivolja och rapsolja medan de flesta övriga vegetabiliska oljor innehåller främst fleromättade fettsyror. Antioxidanterna, t.ex. α -tocoferol, tillskrivs också hälsofrämjande egenskaper. Kolesterol och andra blodfetter transporteras genom kroppen m. h. a. lipoproteiner. LDL är ett lipoprotein som transporterar livsviktigt kolesterol från levern till andra celler. Om kolesterolet ökar mer än nödvändigt lagras det på blodkärlens väggar och hindrar blodets flöde. Detta är känt som "det farliga kolesterolet".

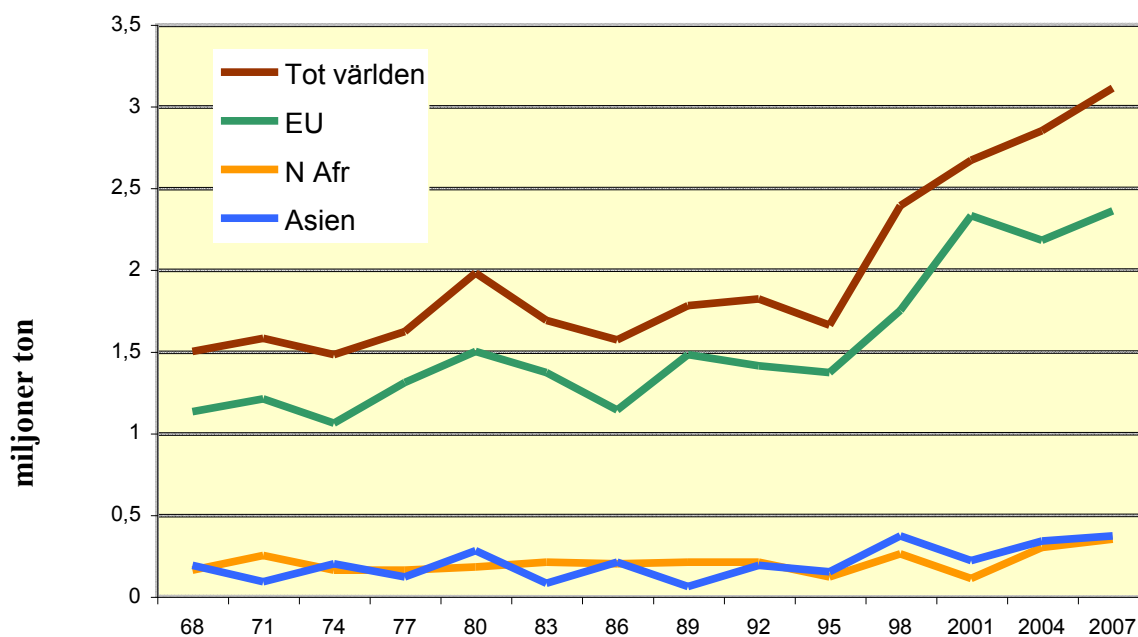
"Det goda kolesterolet" är det överskottskolesterol som transporteras av HDL, ett annat lipoprotein, tillbaka till levern och minskar upplagringen i blodkärlen. Ju mer HDL som finns, desto mindre är risken för kolesterolrelaterade hjärtkärlsjukdomar.

Olivoljan har p.g.a. den stora andelen enkelomättade fettsyror fördelen att minska LDL-kolesterolet utan att minska HDL-kolesterolet vilket är vanligt bland andra oljor och fetter. Att olivoljan är rik på antioxidanter förstärker effekten.

(Källa IOOC).

4 Olivoljaproduktion

4.1 En översikt



Figur 4.1 Den sammanlagda produktionen av olivolja i hela världen samt fördelat på världsdelar under perioden 1968 till 2008. Total world production of olive oil and in three regions (källa/source: FAO).

Världens produktion av olivolja uppgick under 10-årsperioden 1999–2008 i genomsnitt till cirka 2,7 miljoner ton/år. Det innebär att olivoljan står för drygt 2 % av världens produktion av ätbara oljor. Under den närmast föregående 10-årsperioden uppgick produktionen till i snitt 2,0 miljoner ton. Det betyder att på 10 år har produktionen ökat med cirka 35 %. Spanien är idag världens största producent av olivolja och det är också här som de stora produktionsökningarna har ägt rum.

Följande siffror ger en bild av produktionsstrukturen:

- Antalet olivträd i världen beräknas till 800 miljoner och den odlade ytan till 8,6 miljoner ha
- > 95 % av dessa återfinns i Medelhavsregionen

- > 85 % odlas på obevattnad mark i regioner med liten nederbörd och hög transpiration
- 75 % av arealen är belägen i bergiga områden
- > 50 % av jorden i olivodlingarna är påverkad av allvarlig erosion
- 80 % av brukningsenheterna har en storlek mellan 1 och 5 ha
- 30 % av arealen, dvs. 2,6 miljoner ha utgörs av intensiva odlingar som svarar för 50 % av den totala produktionen
- 50 % av arealen, dvs. 4,3 miljoner ha, utgörs av traditionella odlingar som svarar för 40 % av produktionen
- 20 % av arealen, dvs. 1,7 miljoner ha, utgörs av marginella odlingar som svarar för 10 % av produktionen.

...och den socioekonomiska strukturen

- 7 miljoner familjer är direkt beroende av inkomster från olivsektorn
- sektorns bruttoomsättning ligger på 6–7 miljarder US\$
- sektorn har ekonomisk betydelse för 30 miljoner människor

(källa: IOOC)

EU är, och har varit, helt dominerande när det gäller produktionen av olivolja i världen. På grund av starkt varierande skördar varierar också EU:s andel av världsproduktionen. Under den senaste 10-årsperioden har EU:s andel i snitt uppgått till 77 % av världsproduktionen, ovan. EU:s produktion ökar dessutom stadigt. Från en produktion på 1,4 milj. ton under första halvan av 1990-talet har produktionen ökat till cirka 2,4 milj. Detta innebär en ökning med cirka 70 %. Produktionsökningarna har dock minskat på senare år.

Av fig. 4.2. framgår att EU 2008 svarade för 76 % av världsproduktionen. Tunisien är det land utanför EU som har den högsta produktionen, följt av Syrien, Turkiet och Marocko.

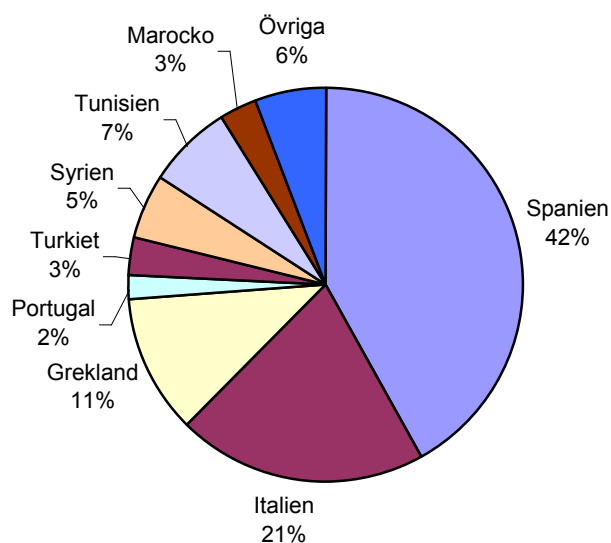


Fig. 4.2. Procentuell fördelning av olivoljeproduktionen på de främsta producentländerna under 2008. Distribution of olive oil production in the most important producing countries during 2008. (Källa/ source: FAO).

De största producenterna av olivolja utanför EU hittar man sålunda kring Medelhavet. Att förutsäga vilka av dessa länder som har störst utvecklingspotential är dock svårt.

Oliver produceras främst i marginalområden dvs. i områden med relativt låg produktivitet. I områden som t.ex. lämpar sig för intensiv frukt- och grönsaksodling är olivproduktion normalt inte ett ekonomiskt försvarbart alternativ.

En ökning av odlingsarealen torde därför främst ske i liknande områden med låg produktivitet och låga markpriser. Länder som uppfyller detta kriterium är t.ex. Argentina och Australien. Dessa länder har dessutom områden med ett klimat som troligen passar olivodling.

Huvuddelen av oliverna skördas manuellt och kostnaden för skörd slukar då 50–70 % av de rörliga kostnaderna. Produktionen är därför beroende av billig arbetskraft eller att tillfredsställande maskinell skördeutrustning tas fram. Kina kan nämnas på grund av stor tillgång på billig arbetskraft.

I Medelhavsområdet utanför EU finns redan idag stora olivoljeproducenter men produktionen är i många fall gammalmodig och ineffektiv. Produktionen är också i många fall främst inriktad på att tillfredsställa den inhemska marknaden. Dessa länder har dock god tillgång på billig arbetskraft. Den goda tillgången på billig arbetskraft skulle i kombination med utländska investerare med tillgång till kapital och teknologi kunna leda till att dessa länder utvecklas och erbjuder större konkurrens än vad som idag är fallet.

4.2 EU

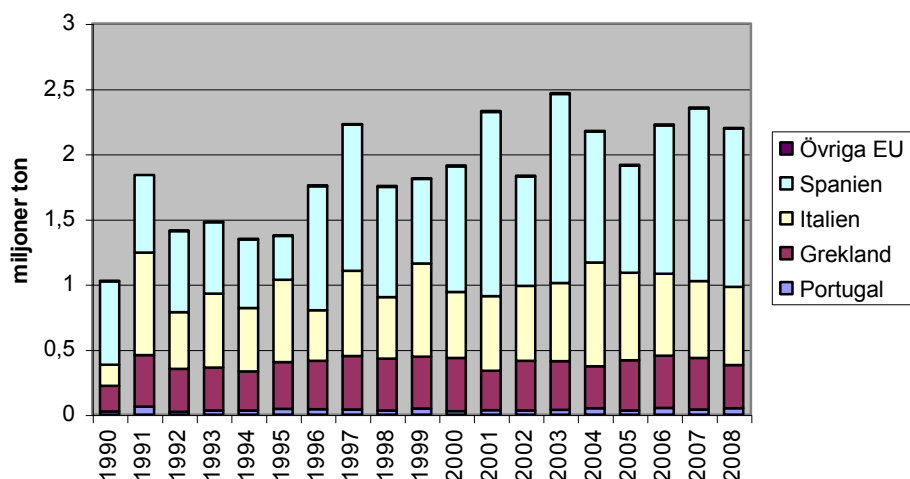
EU är helt dominerande när det gäller världens produktion av olivolja. På grund av de starkt varierande skördarna varierar också EU:s andel av världsproduktionen men normalt ligger den mellan 70 och 80 %.



Fig. 4.3. De viktigaste olivodlingsområdena i EU. The most important olive growing regions in the EC.

Odlingen återfinns främst i områden omkring och strax söder om den fjortonde breddgraden och de viktigaste områdena är Andalusien i södra Spanien, Sicilien, Apulien och Kalabrien i södra Italien samt Peloponnesos och Kreta i Grekland (se fig. 4.3).

I de tre stora produktionsländerna Spanien, Italien och Grekland har olivodlingen stor betydelse för ekonomin. Antalet odlare uppgår till omkring 2,5 milj. och värdet av odlingen utgör t.ex. i Grekland inte mindre än 18 % av jordbruksproduktionens totala värde. I Spanien utgör den ca 9 %, i Italien 8 %, på Cypern 2,7 % och i Portugal 2 %.



Figur 4.4. Produktionen av olivolja i EU sedan 1990. Production of olive oil in the EC since 1990. (Källa/ source: FAO)

EU:s produktion ökade, som sagts ovan, kraftigt under 1990-talets andra hälft och det är framför allt den spanska produktionen som har ökat. Sedan 1990 har den spanska produktionen i stort sett fördubblats och ligger nu på ca 1,5 miljoner ton per år.

I övriga EU-länder har produktionsökningen varit betydligt blygsammare. Ökningen i Grekland och Italien uppskattas till 16–18 % medan någon mätbar ökning inte har kunnat registreras i Portugal och Frankrike.

Det finns flera orsaker till produktionsökningarna. I de tre stora produktionsländerna har omfattande nyplanteringar genomförts fram till 1998 då förändrade stödregler minskade incitamentet till nyplanteringar. Till detta kommer att andelen bevattnade odlingar successivt ökar. I områden med låg nederbörd kan bevattning leda till att skörden fyra eller femdubblas.

Spanien har inte bara den kvantitativt största produktionen av olivolja utan även den största arealen med olivträd. Där uppgår olivodlingsarealen till 2,6 miljoner ha. I Italien odlas oliver på 1,5 miljoner ha, i Grekland på 0,8 miljoner ha, i Portugal på 0,4 miljoner ha och i Frankrike på 18 000 ha. Det är dock svårt att dra några tydliga slutsatser av odlingsarealen eftersom planteringstätheten varierar starkt liksom bördigheten per träd vilket gör att arealavkastningen varierar starkt. I den mån bevattning finns påverkar det, som sagts tidigare, avkastningen mycket starkt. Dessutom förekommer samodling med andra grödor. Fig. 4.5 visar medelavkastning för de olika länderna men det bör observeras att det förekommer skillnader inom länderna som är många gånger större än skillnaden i medelavkastning mellan länderna.

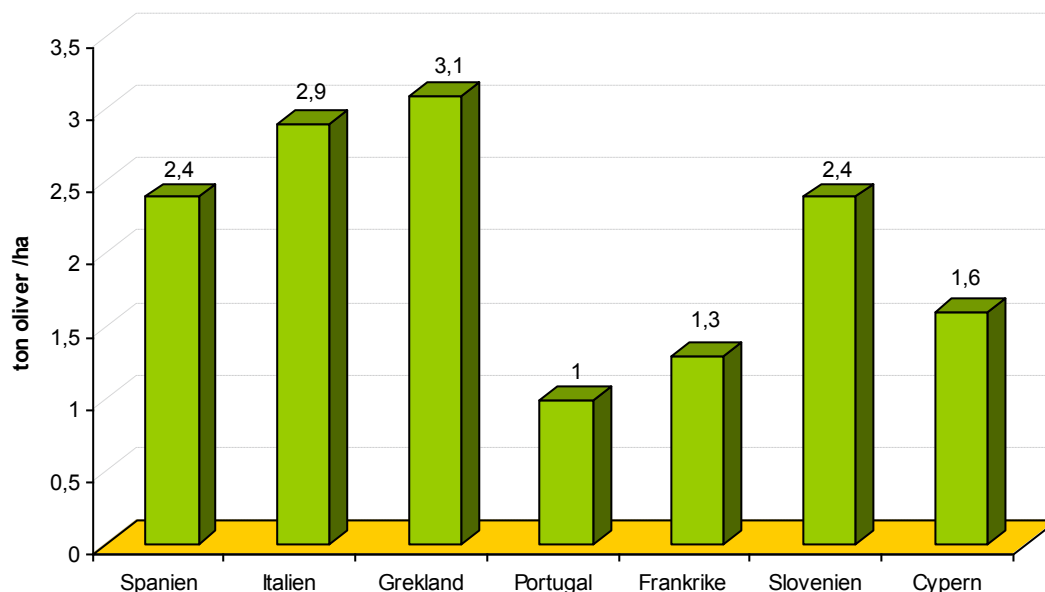


Fig. 4.5. Medelavkastning vid odling av oliver i EU:s producentländer 2008. Average yield from olive production in EC producing countries 2008 (källa/source: FAO).

Den stora betydelse som olivodlingen har för arbetsmarknaden i regionen framgår av statistik över hur många företag som bedriver olivodling. I Italien uppgår antalet olivodlande företag till 1,1 milj. varav den absoluta majoriteten återfinns i de södra regionerna med hög arbetslöshet. I Grekland är antalet odlare 850 000 men de är till skillnad från i Italien utspridda över i stort sett hela landet. I Spanien är antalet odlare, trots att landet har EU:s och världens högsta produktion, ”bara” 450 000 och 85 % av odlingen återfinns i Andalusien.

I Italien, Frankrike och Portugal finns många små odlare. Antalet odlare som producerar 200 kg olivolja eller mindre uppgår till cirka 600 000 i Italien och cirka 170 000 i Spanien.

De strukturella skillnader som finns mellan länderna när det gäller odling återspeglas också i strukturen i nästa produktionsled, nämligen kvarnarna där oliverna mals och oljan utvinns. Spanien har ett förhållandevis litet antal kvarnar. Medan en relativt stor andel av de spanska kvarnarna är moderna och har stor kapacitet så har främst Italien men också Grekland ett stort antal, ofta ganska gammalmodiga kvarnar med liten kapacitet.

Antalet kvarnar har betydelse för kvaliteten på den producerade oljan. Under den tid som förflyter mellan skörd och pressning förlorar oliverna kvalitet (genom oxidationsprocesser) och ju längre tid som går desto större blir kvalitetsförlusterna. Tillgång till en kvarn i nära anslutning till odlingen så att oliverna kan krossas och pressas mycket snart efter skörden är därför en förutsättning för att kunna producera olivolja av bästa kvalitet.

Ytterligare en skillnad är att odlarna i Spanien säljer oliverna till kvarnen som pressar oliverna och sedan säljer oljan. I Italien och Grekland behåller odlarna ägandet av sin produkt. De använder sig själva av kvarnen för att pressa sina oliver men fortsätter att

äga den producerade oljan som kan säljas antingen av dem själva eller av ett kooperativ eller en producentorganisation.

4.2.1 Spanien

Spanien är idag EU:s och världens i särklass största producent av olivolja med en produktion på mellan 1 och 1,5 miljoner ton årligen. Under de tio senaste marknadsåren har Spanien svarat för cirka 50 % av EU:s totala olivoljeproduktion och 40 % av världsproduktionen. Olivoljan är också en mycket viktig produkt i den spanska jordbruksproduktionen. Olivträden upptar 10 % av jordbruksmarken och svarar för 9 % av landets totala jordbruksinkomster.

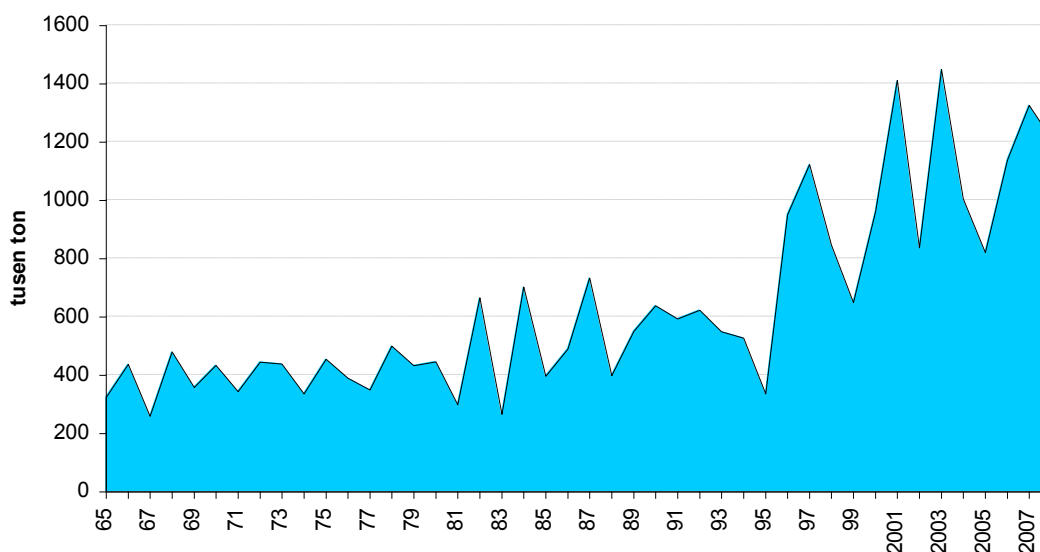


Fig. 4.6. Den spanska produktionen av olivolja under perioden 1965 till 2008. Spanish production of olive oil between 1965 and 2008 (källa/ source: FAO).

Omfattande nyplanteringar har gjorts ända sedan Spanien 1986 gick med i EU. Eftersom det tar några år innan träden börjar bära frukt dröjde det fram till en bit in på 1990-talet innan den fulla effekten av dessa nyplanteringar kunde ses. EU:s stöd till olivodlare var vid denna tid knutet till produktionen men om produktionen översteg en viss maximal kvantitet reducerades stödet för alla odlare i EU. Protesterna i andra länder, och speciellt i Grekland, var mycket kraftiga. Stödet fördelades sedan på respektive land och begränsades därefter ytterligare genom att träd planterade efter 1998 inte skulle komma att berättiga till stöd. Produktionsökningen har därför planat ut under 2000-talet.

Oliv odlas över hela landet med undantag av Galicien, Asturien och Kantabrien. I Baskien och på Kanarieöarna odlas endast små kvantiteter. Inte mindre än 85 % av den spanska produktionen är dock lokaliserad till Andalusien med Jaen och Cordoba som viktigaste orter. Olivoljeproduktionen är också mycket viktig för denna region som har en hög arbetslöshet. Ytterligare en faktor av vikt är att skörden infaller under perioden november till mars då få andra frukter skördas vilket innebär att oliverna ger arbetstillfällen under en tid på året då tillgången på annat arbete normalt är låg.

I Spanien finns odlingar av mycket skiftande karaktär. Det är det land som har de största och mest rationaliserade odlingarna, inte sällan över 100 ha. I dessa är träden relativt tätt

planterade, bevattning inte ovanligt och marken besprutas ofta mot ogräs. Detta intensiva bruk med barmark ökar risken för erosion varför denna typ av odlingar har en negativ inverkan på miljön. Medelarealen för en spansk odling är dock bara 6 ha, så det finns också många små odlingar av en helt annan karaktär, dvs. odlingar som drivs betydligt mindre rationellt. I Spanien som helhet är mindre än 10 % av olivarealen bevattnad.



Fig. 4.7. Det geografiska läget och olivoljeproduktionens fördelning för de viktigaste regionerna i Spanien. Location of the most important olive growing regions in Spain.

Spanien har totalt 1 715 kvarnar där oljan utvinns. Många av dessa är moderna, i 90 % används ett kontinuerligt utvinningssystem av typen 2-fas (se produktionsavsnittet) vilket är den modernaste och mest miljövänliga extraktionsmetoden. Men även i denna statistik gömmer sig stora skillnader. Bland företagen finns ett toppskikt med stora, ultramoderna datastyrda extraktionsanläggningar men också många små och medelstora företag som lever på närmarknadsfördelar (J. Briz & I. De Felipe). Formen för ägande varierar också. 60–65 % av kvarnarna ägs av kooperativ medan resterande del är privata. Spanien har vidare både det största antalet buteljeringsföretag (441 stycken) i EU (men här finns en viss överkapacitet) och det största antalet raffinaderier (30 stycken) av EU:s fem producentländer. I paketerings- och distributionsledet finns i dag en hel del utländskt kapital som kommit in bl.a. genom att multinationella företag som Feruzzi, Bunge och Unilever köpt in sig i spanska företag.

Antalet odlare uppgår i Spanien till 450 000 och de är organiserade i 26 producentorganisationer. Den genomsnittliga spanske odlaren har 6 ha på vilka han producerar

cirka 1,9 ton olivolja. Han producerar emellertid inte främst den finaste kvaliteten utan lägre kvaliteter dominerar.

Jämfört med t.ex. Italien producerar Spanien en betydligt lägre andel av den främsta kvaliteten (Extra Jungfruolja). Orsaken till detta uppges vara både klimatfaktorer och att man i Spanien har andra mattraditioner än i t.ex. Grekland och Italien.

4.2.2 Italien

Italien är efter Spanien EU:s och världens näst största producent av olivolja med en produktion på 5–600 000 ton per år. För att förstå relationen mellan Italien och Spanien bör man veta att så sent som under första halvan av 1990-talet var produktionen i dessa länder ungefär lika stor. När EU bildades på 1960-talet var Italien EU:s stora olivolje-producent. Spaniens inträde 1986 medförde att ett lika stort producentland nu fick samma konkurrensvillkor. Den enorma expansionen av odlingarna i Spanien har nu lämnat Italien långt efter i kölvattnet.

Genomsnittsproduktionen de tio senaste åren uppgår till 625 000 ton vilket utgör 30 % av EU:s totala produktion och cirka 23 % av världsproduktionen. Till skillnad mot Spanien som planterade 40 miljoner träd planterade mellan 1995 och 1998 så var nyplanteringarna i Italien under denna period varit mycket blygsamma, 1,4 miljoner träd. Någon produktionsökning motsvarande den i Spanien har Italien därför inte haft.

Den huvudsakliga odlingen av oliver i Italien finner man i landets södra delar med Apulien (klacken) och Kalabrien (stöveltån) som främsta odlingsområden. Tillsammans svarar dessa områden för 70 % av den italienska olivoljeproduktionen. Bari i Apulien fungerar som den italienska olivodlingens huvudstad. Sicilien och Lazio är andra viktiga odlingsområden. Det handlar om mindre bördiga områden av landet. 60 % av odlingarna i Italien ligger i kuperad terräng och 10 % i rent bergig terräng.

Liksom i de spanska odlingsområdena är arbetslösheten i dessa regioner hög och köpkraften låg. I Apulien svarar olivodlingen för 24 % av jordbruksinkomsterna och i Kalabrien för 19 %. Olivodlingen har därför här, liksom i Spanien, stor betydelse genom att erbjuda en stor mängd arbetstillfällen, inte minst under en tid på året då många andra jordbrukssysslor inte är aktuella. Även ur ett nationellt jordbruksperspektiv har olivodlingen stor betydelse eftersom inte mindre än 7 % av landets odlingsareal täcks av olivodlingar och 8 % av jordbruksproduktionens värde kommer från denna sektor.

Den italienska odlingen är till mycket stor del småskalig. Inte mindre än 1,1 miljoner odlare producerar den totala kvantiteten på drygt 600 000 ton. Den genomsnittliga odlingsarealen uppgår bara till 1,5 ha och den genomsnittliga skörden per odling är 579 kg. Över 50 % av odlingarna producerar mindre än 200 kg.

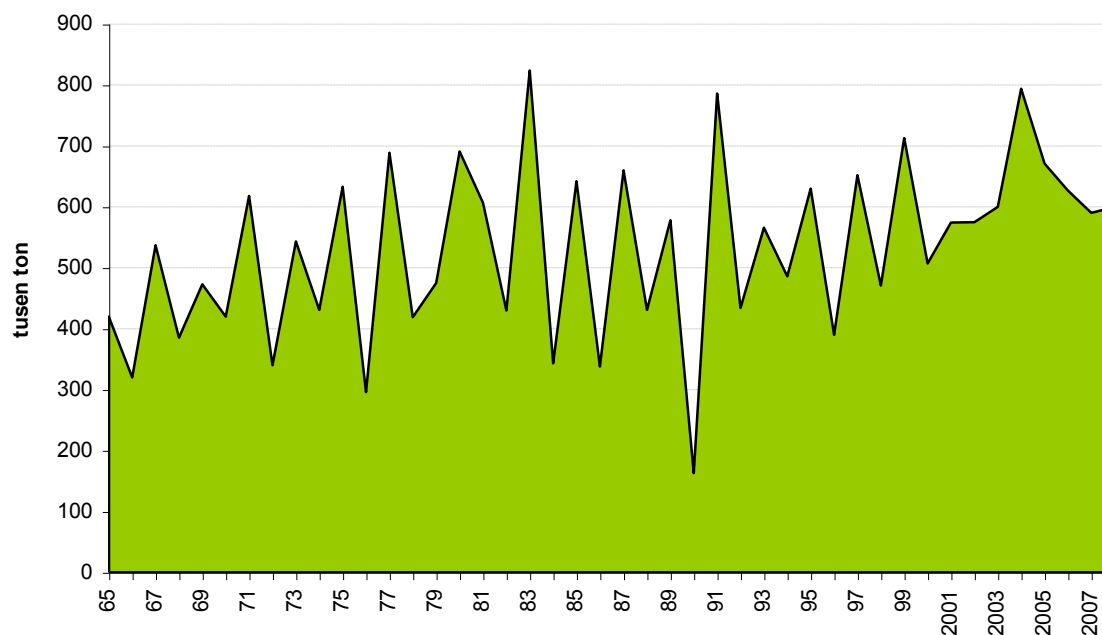


Fig. 4.8. Den italienska produktionen av olivolja under perioden 1965 till 2008. Italian production of olive oil between 1961 and 2008 (källa/source: FAO).

De italienska myndigheterna ser dock inte stora möjligheter till radikala förändringar av strukturen på odlingarna. Odlingarna går ofta i arv och att sälja den mark och de träd som varit i familjens ägo i hundratals år är inte att tänka på. Den mångfald av sorter som finns är ytterligare ett hinder för en förbättrad effektivitet. Cirka 10 % av odlingarna är knutna till olika program för ekologisk odling. Den olivolja som produceras är av god kvalitet och 55–65 % av den olja som produceras är av den högsta kvaliteten, Extra Jungfruolja.

De traditionella brukningsmetoderna innebär att odlingarna i större utsträckning än i Spanien är miljövänliga. Träden är stora och på marken får gräs och ogräs, eller en kvävefixerande gröda, växa. Detta minskar erosionen, men markgrödan konkurrerar med träden om vatten och näring så den inverkar negativt på skördeutfallet.

Italien har cirka 6 100 kvarnar men alla dessa är inte verksamma varje år. Av kvarnarna har 63 % ett kontinuerligt 3-fas extraktionssystem. Den modernare 2-fastypen finns bara i ett mindre antal kvarnar. Eftersom 3-fassystemet kräver tillsats av en större mängd vatten än 2-fassystemet produceras en stor mängd spillvatten och detta är ett problem i Italien. De italienska myndigheterna anser därför att det finns ett behov av att Italiens olivoljekvarnar moderniseras. I Italien är kvarnarna normalt i privat ägo, men det finns även ett antal kooperativa enheter.

Italien är det land som har den mest välutvecklade förpackningsindustrin även om Spanien till antalet har fler förpackningsföretag (440 mot 300). De italienska förpackningsföretagen köper förutom italiensk olivolja även in stora mängder olivolja från Spanien och Grekland som sedan säljs inom Italien men också exporteras till länder inom och utom EU. Det bör här observeras att trots Italiens stora produktion av olivolja så är landet en nettoimportör. Den inhemska konsumtionen (12 kg/person och år) överstiger produktionen med närmare 100 000 ton.



Fig.4.9. Det geografiska läget för de viktigaste olivproducerande regionerna i Italien. Location of the most important olive growing regions in Italy.

4.2.3 Grekland

Grekland är det tredje största producentlandet av olivolja i EU med en genomsnittsproduktion de senaste tio åren på 370 000 ton, 18 % av EU:s produktion och 14 % av världproduktionen.

Produktionen i Grekland har ända sedan 1960-talet ökat långsamt, från en produktionsnivå på cirka 150 000 i början av 60-talet till dagens 400 000 ton. Produktionsökningen har dock planat ut under 2000-talet. Grekland, som gick med i EU samtidigt som

Spanien, dvs. 1986, har inte sett samma kraftiga produktionsökning som Spanien. Ett problem i Grekland är de återkommande skogsbränder som uppträder under de heta sommarmånaderna. Skogsbränder förstör stora olivarealer. De planteras om men det tar sedan naturligtvis tid innan träden åter uppnår full bördighet.

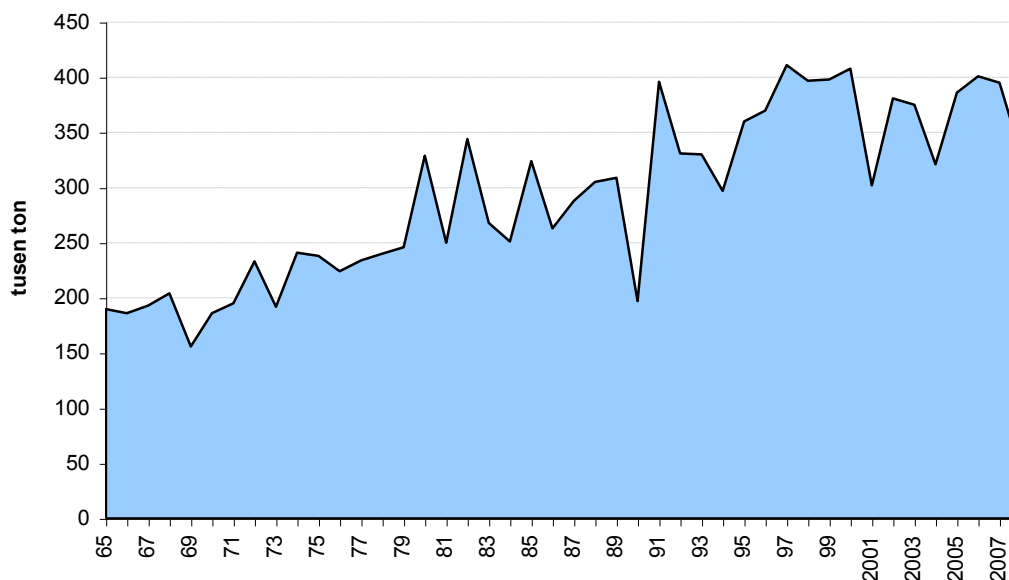


Fig.4.10. Den grekiska produktionen av olivolja under perioden 1965 till 2008. Greek production of olive oil between 1965 and 2008 (källa/ source: FAO).

I Grekland odlas oliver över hela landet, i 51 av landets 54 län (nomi). Odlingen är sålunda inte lika koncentrerad till vissa regioner som i Italien och Spanien. Det finns dock ett par områden som kan anses som hjärtat i den grekiska olivodlingen, nämligen Kreta och Peloponnesos.

Grekland är det land i EU för vilket olivodlingen har störst betydelse. Värdet av de producerade oliverna svarar för ca 18 % av värdet av den totala jordbruksproduktionen. Arbetslösheten i de mest intensiva odlingsområdena (Peloponnesos och Kreta) är dock lägre än i de intensiva olivodlingsområdena i Spanien och Italien, och köpkraften ligger liksom i Andalusien och södra Italien under genomsnittet för EU. Detta kan förklara varför skördearbetet till en stor del utförs av gästarbetare från Albanien.

De grekiska odlingarna är i likhet med de italienska oftast små, medelarealen ligger på 2 ha och genomsnittsodlingen producerar cirka 800 kg olivolja per år. Dessutom producerar inte mindre än 34 % av odlingarna mindre än 200 kg per år.



Fig.4.11 Det geografiska läget för de viktigaste olivproducerande regionerna i Grekland. Location of the most important olive growing regions in Greece.

Huvuddelen av odlingarna i Grekland är mycket gamla och andelen nyplanteringar är tämligen liten. I vissa områden växer olivträden på tämligen ”normal” jordbruksmark. I andra områden är odlingar belägna i terräng som bara består av stenar och block och där ingen annan gröda skulle kunna växa. I dessa områden är skötsel och skörd av olivträden mycket tidskrävande.

En orsak till sektorns stora fragmentering är att i stort sett alla greker äger ett visst antal träd som går i arv inom familjen. Många odlingsenheter ägs därför av hushåll som sköter och skördar olivträden, tillhör ett kooperativ som pressar oliverna samtidigt som de arbetar i t.ex. Aten. För en familj på 6 personer samt mormor och morfar, alla med en konsumtion på 25 kg per person och år (genomsnittskonsumtionen i Grekland), uppgår årsbehovet till cirka 200 kg/år. Med en medelavkastning på 401 kg/ha kan det vara fullt tillräckligt med 0,5 ha för att täcka detta behov.

Antalet odlingsföretag uppgår till 850 000 men många av dessa är inte odlare på heltid. Ett problem i Grekland är att medelåldern på de odlare som har olivodling som sin huvudsakliga sysselsättning är hög, över 60 år. Tidigare hjälptes hela bygden åt med att sköta och skörda oliverna. Idag kommer ofta barnen hem och hjälper till med skörden eller så tar man hjälp av arbetskraft från intilliggande länder. Odlarna är organiserade i 16 producentorganisationer.

Den olja som produceras är av mycket god kvalitet. Inte mindre än 75–85 % av den producerade olivoljan är av den finaste kvaliteten, Extra Jungfruolja. Detta hänger samman med den hantverksmässiga skötseln och skörden av odlingarna samt att det stora antalet kvarnar gör att det aldrig förflyter lång tid från skörd till pressning. Skörden sker för övrigt på ett något annorlunda sätt i Grekland än i övriga producentländer. Här beskärs nämligen träden samtidigt som de skördas. Grenar med stor skörd skärs bort och skördas på marken medan ettårsskotten sparas eftersom dessa bär frukt påföljande år. Maskinell skörd används i mycket liten utsträckning eftersom man anser att denna skadar träden. Skörd av oliver som sitter på grenar som får vara kvar på träden skördas istället genom att man slår på grenarna med långa störrar.

Antalet kvarnar uppgår i Grekland till 2 232 varav 95 % är av 3-fastyp (dvs. inte den modernaste utan den typ som kräver stor tillsats av vatten och därför ger mycket spillvatten) medan 5 % är av traditionell modell med stora roterande stenar. Spillvattnet är ett problem och ett ännu olöst sådant. Idag går det ut i vattendrag där det vållar oönskad lukt och andra miljöolägenheter.

4.2.4 Portugal

Jämfört med de tre länder som beskrivits i föregående avsnitt är den portugisiska olivodlingen blygsam med en genomsnittsproduktion de senaste 10 åren på 40 000 ton. I mitten på 1950-talet var produktionen dock betydligt större, cirka 80 000 ton och 1953 skördades inte mindre än 123 000 ton. Då uppgick arealen till 570 000 ha mot dagens 340 000 ha. Orsaken till att produktionen minskat är främst den industriella utvecklingen som medfört att befolkningen flyttat in till städerna och därmed dränerat landsbygden på arbetskraft. Det är ändå förvånande att utvecklingen inom denna sektor varit så olika i två länder som ligger bredvid varandra på samma halvö och som också gick in i EU vid samma tidpunkt. Medan olivodlingen förmligen exploderat i Spanien har utvecklingen i stort sett stått stilla i Portugal. Andelen unga träd är liksom i Grekland och Italien tämligen låg.

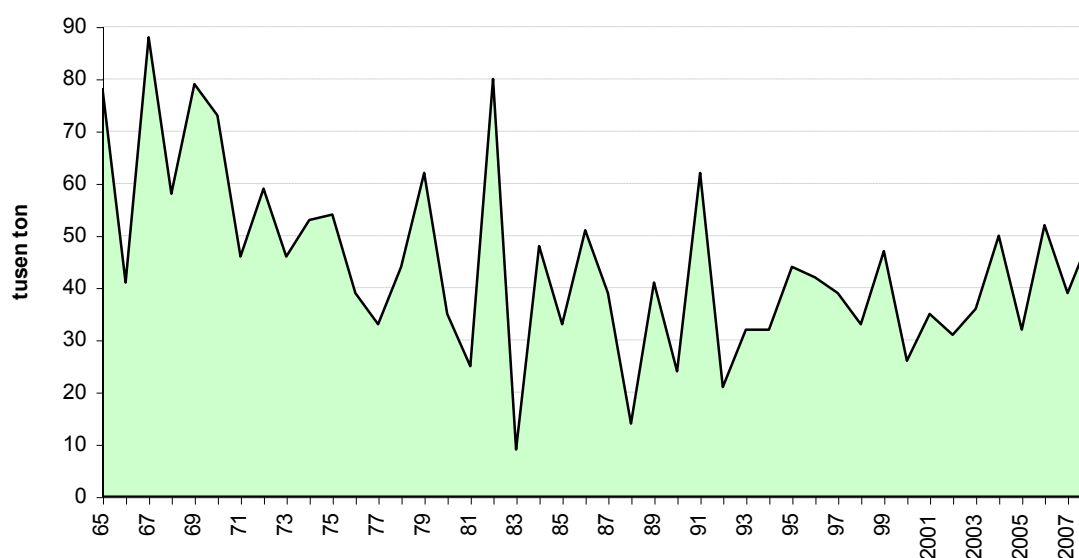


Fig. 4.12. Den portugisiska produktionen av olivolja under perioden 1965 till 2008. Portugese production of olive oil between 1965 and 2008 (källa/ source: FAO).

Dagens produktion på cirka 35 000 ton oliver motsvarar omkring 2 % av EU:s totala olivoljeproduktion och svarar för 2 % av jordbruksproduktionens värde i Portugal. De portugisiska olivoljedistrikten ligger i landets östra delar, på gränsen mot Spanien. Dessa områden är utvecklingsmässigt mindre gynnade än de västra distrikten vilket överensstämmer med situationen i de övriga producentländerna. Det främsta distriktet, Alentejo med staden Moura som centrum, har över 40 % av landets olivarealer. Andra distrikt är Tras-os-Montes, Beira interior och Ribatejo Oeste.

De portugisiska odlingarna står i stark kontrast till de stora moderna odlingar som finns i Spanien. De portugisiska odlingarna är små, EU-kommissionen uppger att medelarealen är 5,4 ha. Träden är oftast gamla, stora och planterade med stora avstånd. På marken växer gräs som konkurrerar med träden om vatten och näring. Detta gör att odlingarna motverkar erosion och ger få miljöproblem, men produktiviteten är å andra sidan låg. Skördeutfallet ligger på drygt 80 kg olivolja per ha vilket endast är cirka en fjärdedel av utfallet i Spanien, Grekland och Italien. Endast cirka 5 % av odlingarna är bevattnade vilket också medför att skördarna blir låga. Ytterligare en faktor i detta sammanhang är att den sort som dominerar i odlingarna, sorten Galega som står för cirka 80 % av produktionen, har ett lågt oljeinnehåll, bara 16–18 %. Detta förklarar varför utbytet av olivolja i Portugal bara ligger på 13 % medan det i övriga EU ligger på cirka 20 %.

Den genomsnittliga odlingen har i Portugal en produktion på 450 kg olivolja per år och inte mindre än 74 % av odlingarna har en produktion under 200 kg per år. Skörden sker normalt för hand och en del av oliverna fraktas än idag med åsna.

Antalet odlare uppskattas till cirka 110 000 varav endast 30 % är organiserade i kooperativ. Orsaken uppges vara att portugiserna av tradition vill vara fria och självständiga. Liksom i Grekland är medelåldern på odlarna hög och i många fall finns ingen i nästa generation som är beredd att ta över odlingen. Detta, uppger Jordbruksministeriet, kan dock på sikt ha positiva effekter genom att det kan medföra att odlingarna köps upp av närliggande odlare så att arealen per företag blir större och odlingarna förhoppningsvis kan drivas mer rationellt. De odlare som är organiserade har bildat 11 producentorganisationer.

Portugal har idag cirka 840 kvarnar efter att myndigheterna stängt 40 kvarnar som inte klarade miljökraven. I Portugal är det nämligen inte tillåtet att släppa ut spillvattnet direkt i vattendragen. 90 % av kvarnarna är av 3-fasssystem, dvs. den äldre typen av utvinning som kräver större mängder vatten. Kvarnarna är oftast små och utrustningen omodern. Undantag finns dock. Liksom i Spanien är endast en mindre andel, 23 %, av den producerade oljan av den högsta kvaliteten, Extra Jungfruolja och hela 66 % är lampolja som måste raffinerats innan den kan konsumeras. Detta beror dock inte på att det är långt till kvarnarna eftersom oliverna normalt pressas samma dag som de skördas.

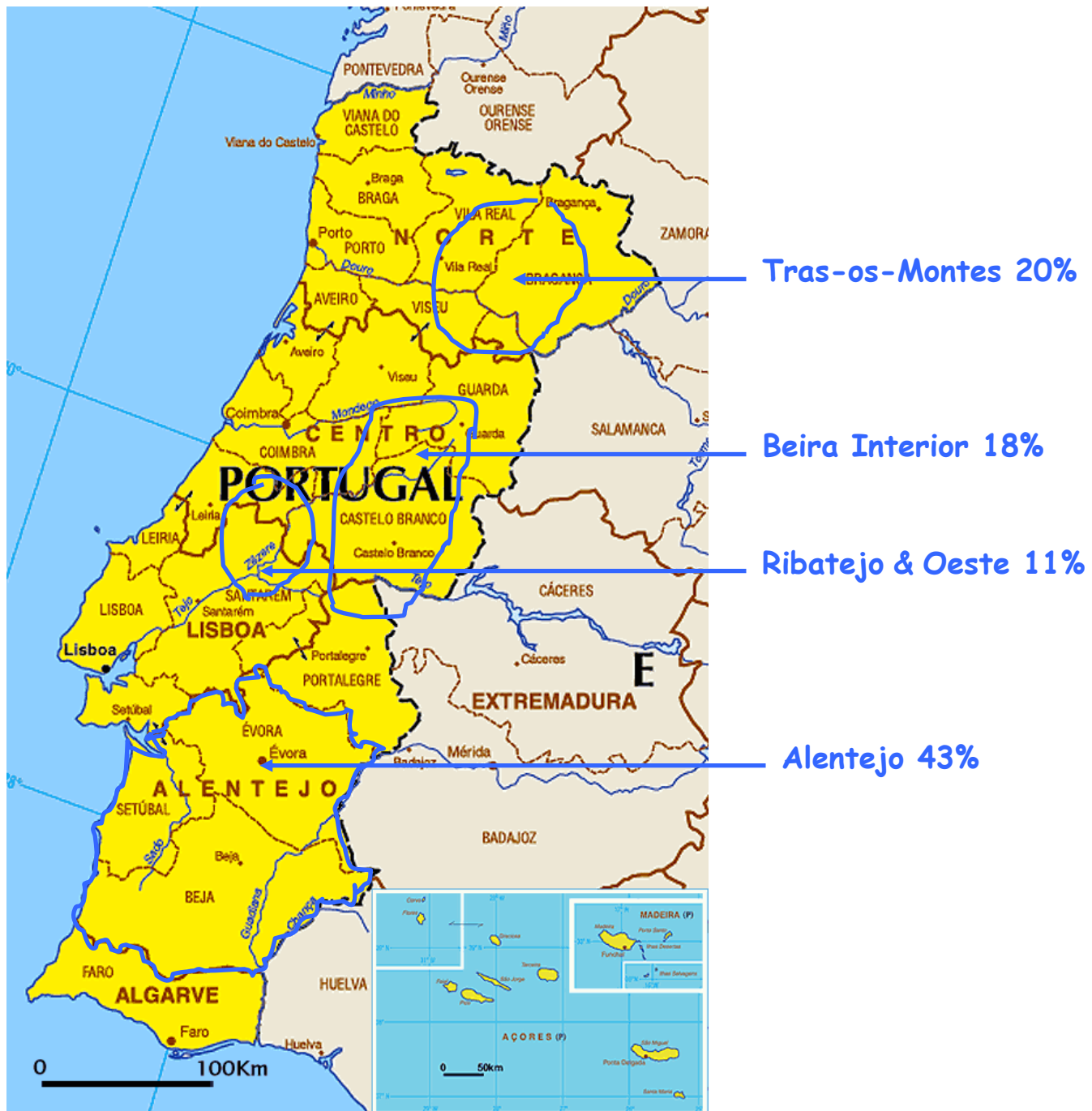


Fig. 4.13.. Den portugisiska olivarealens fördelning på olika regioner. Regional distribution of areas under olive production (Källa/ Source: IOOC).

I Portugal finns 49 förpackningsföretag som förpackar olja både från Portugal och från andra länder (främst Spanien). Kapaciteten hos dessa företag varierar starkt och 5 av företagen svarar för inte mindre än 72 % av den saluförda volymen. Förpackningsföretagen har normalt inga band till producenterna utan köper in den olja som förpackas.

4.2.5 Frankrike

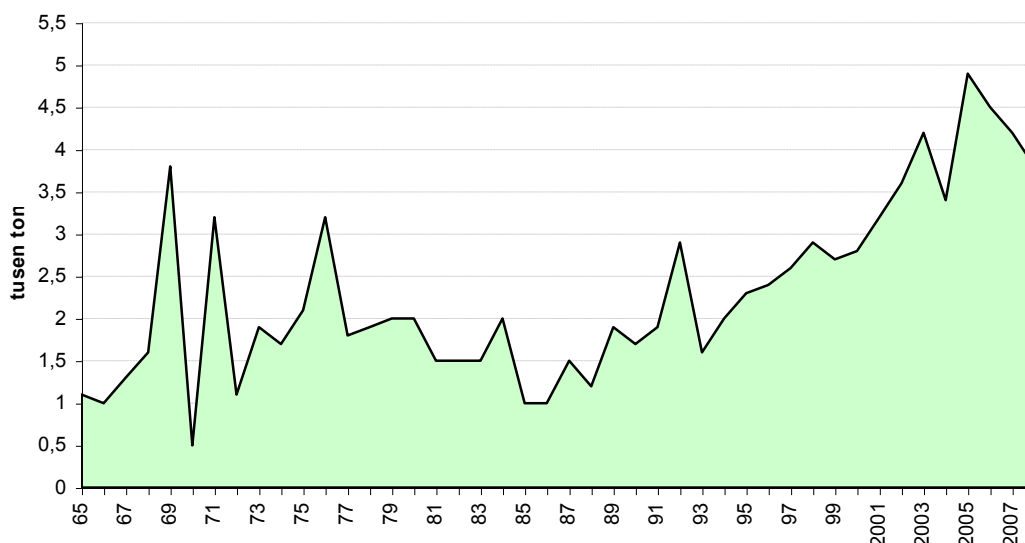


Fig. 4.14. Den franska produktionen av olivolja under perioden 1965 till 2007. French production of olive oil between 1965 and 2007 (källa/ source: FAO).

Frankrike är liksom Cypern och Slovenien ett av EU:s små producentländer när det gäller olivolja. Jämfört med de stora producentländerna är den franska produktionen verkligen liten, 3–4 000 ton per år vilket utgör mindre än 0,2 % av EU:s totala produktion. När vi i detta avsnitt går vidare och talar om odlingsområdet bör man ha i minnet att det rör sig om områden som överhuvudtaget inte skulle ha nämnts i den spanska statistiken. I Spanien hade hela den franska produktionen rymts i ett enda företag.

Odlingarna är också små, inte mindre än 86 % av odlingarna producerar mindre än 200 kg olivolja per år. Odlingens begränsade betydelse ur ett EU-perspektiv avspeglas också i den begränsade tillgången på statistik. Kommissionen tar nämligen ofta inte ens upp Frankrike i den statistiska bearbetningen av EU:s produktion.

Frankrike uppges ha cirka 25 000 olivodlare men de har ofta även andra grödor förutom oliverna. Antalet träd uppges uppgå till omkring 3 miljoner. Ett problem för den franska olivodlingen är att det då och då uppträder en riktigt kall vinter som tar död på många träd. En sådan uppträdde 1956. Katastrofen medförde dock en betydande modernisering av sektorn.

En uppmuntrande faktor för de franska producenterna är att den inhemska marknaden för olivolja är god. Den uppgår till 80 000 ton och har stigit till detta värde från en nivå på 20 000 ton för 20 år sedan. De franska konsumenterna vill dessutom bara ha olivolja av bästa kvalitet, 98 % av marknaden utgörs av Extra Jungfruolja.

Den franska olivodlingen är belägen i den södra delen av landet och då framför allt i Provence där cirka 2/3 av landets olivolja produceras. I Languedoc-Roussillon, längs Medelhavskusten ner mot Pyrenéerna finns också en viss produktion liksom i bergen norr om Provence, Rhone-alperna och på Korsika.

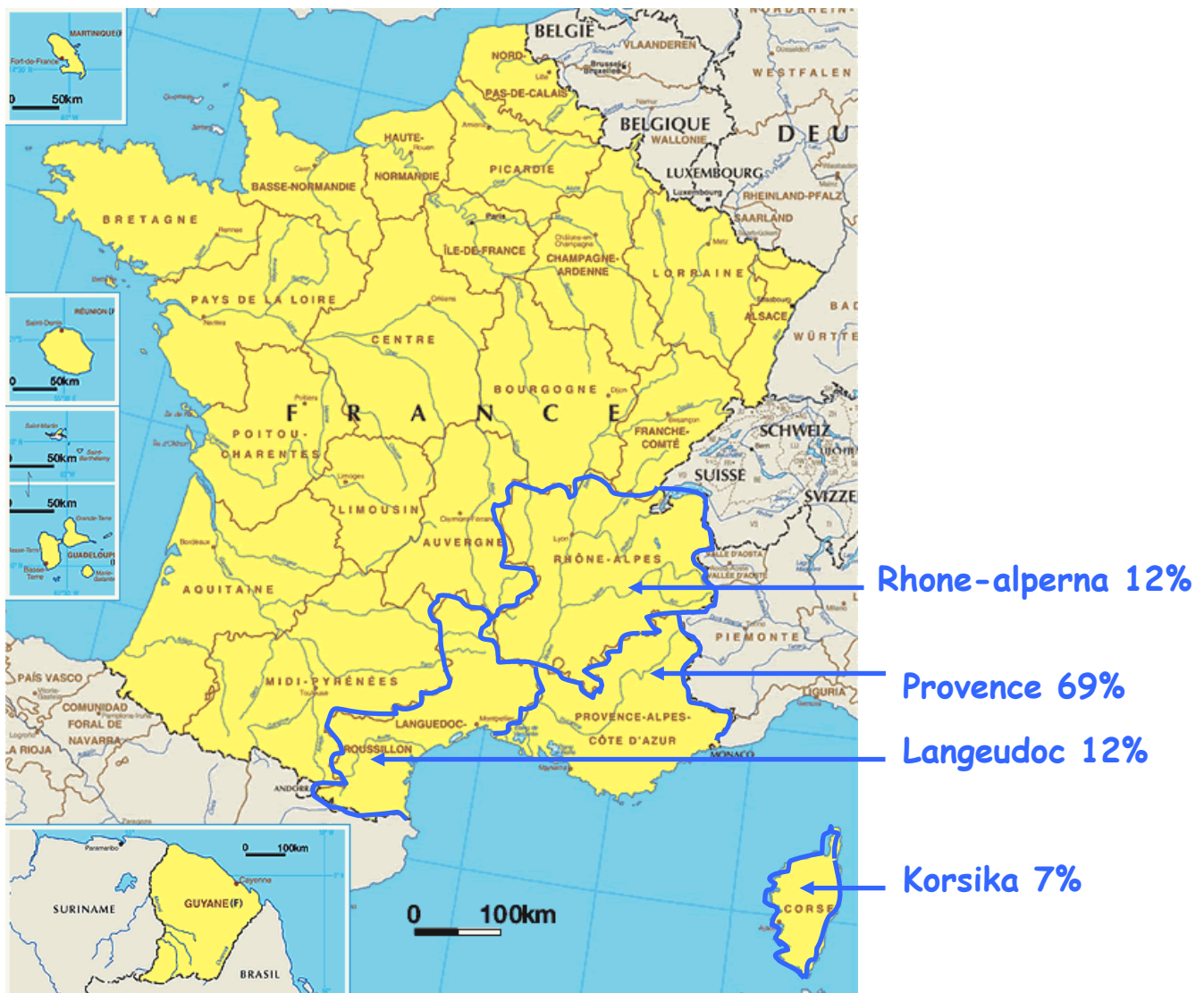
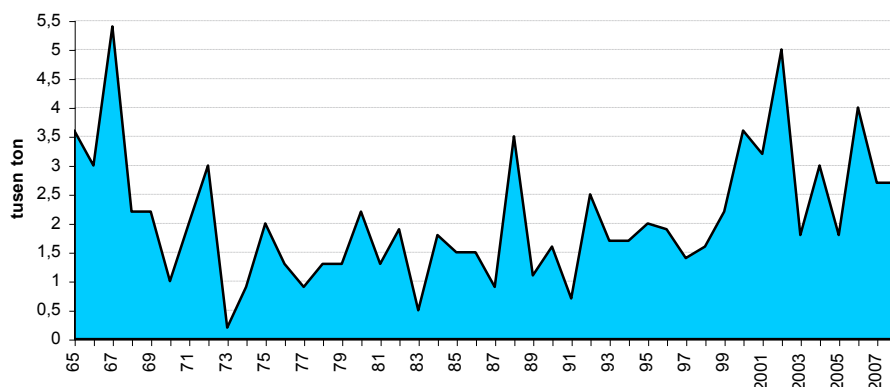


Fig. 4.15. Den franska olivproduktionens fördelning på olika regioner. Regional distribution of olive oil production in France (Källa/ Source: IOOC).

Det finns cirka 150 kvarnar i Frankrike. Av dessa är 104 belägna i Provence, 18 i Languedoc, 11 i Rhone-alperna och 20 på Korsika. Antalet förpackningsföretag uppgår till 30.

4.2.6 Cypern



Figur 4.16. Den cypriotiska produktionen av olivolja under perioden 1965 till 2008. Cypriot production of olive oil between 1965 and 2008 (källa/ source: FAO).

Bland de länder som gick med i EU 2004 och 2007 är Cypern det enda land med någon nämnvärd produktion av olivolja. Liksom i Grekland har odlingen mycket gamla anor och träden är huvudsakligen gamla. Produktionen av olivolja de senaste fem marknadsåren uppgår till cirka 2 800 ton vilket gör att Cypern har en något lägre produktion än Frankrike.

Värdet av olivproduktionen uppges utgöra 2,7 % av värdet av Cyperns totala jordbruksproduktion och odlingen sysselsätter omkring 12 000 familjer. Detta ger en snittproduktion på 230 kilo varför produktionen av olivolja troligen i många fall endast utgör en liten del av gårdens jordbruksproduktion.

Beståndet av olivträd uppgår till 2–2,5 miljoner träd som växer på 7 400 ha. Dessa utgör 5,6 % av landets jordbruksmark. Träden finns ibland i rena olivlundar men mer vanligt är att de samodlas med andra grödor som fruktträd, johannesbröd eller stråsäd, vilket också stöder antagandet att produktionen är ett komplement till andra grödor. Träden är som sagts gamla och odlingarna till största delen obevattnade. Från 1976 har dock nya intensivare odlingar med mindre planteringsavstånd och certifierade plantor etablerats.

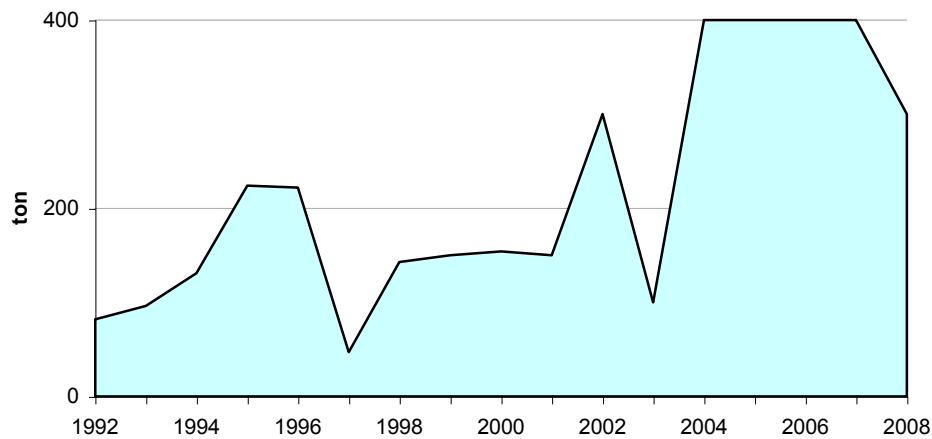
Trots de nära kulturella banden till Grekland ligger konsumtionen av olivolja på Cypern bara på 3,5 kg per capita vilket kan jämföras med 25 kg i Grekland. Detta gör att den inhemska efterfrågan ligger på cirka 3 000 ton². Produktionsstatistiken gömmer dock liksom i alla producentländer stora svängningar mellan åren och vissa år finns det därför behov av import medan produktionen andra år möter den lokala efterfrågan.

Inga uppgifter finns om antalet kvarnar på Cypern men det uppges att introduktion av utrustning med utvinning genom centrifugering har förbättrat oljans kvalitet.

² 0,85 miljoner inv x 3,5 kilo.

4.2.7 Slovenien

Slovenien har en liten produktion på några få hundra ton som produceras längs kusten mot Adriatiska havet. En majoritet av odlingarna uppges vara mycket små, mellan 0,2 och 3 ha.



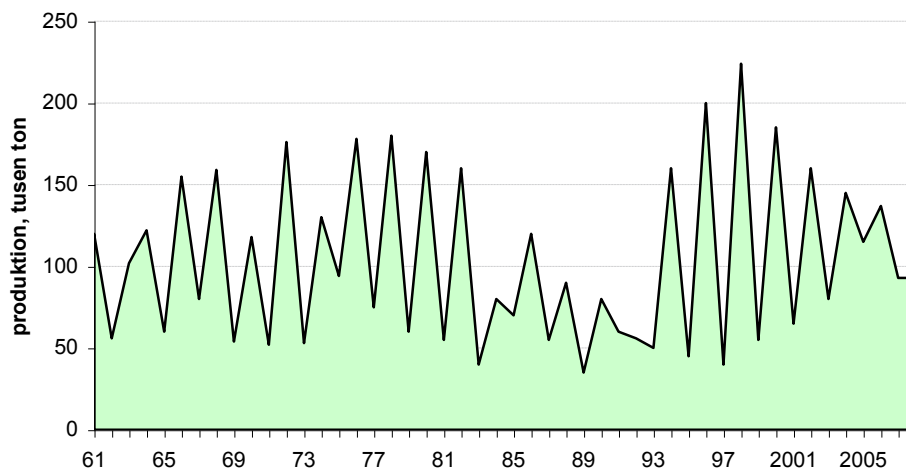
Figur 4.17. Sloveniens produktion av olivolja under perioden 1992 till 2008. Slovenian production of olive oil between 1992 and 2008 (källa/ source: FAO).



Fig 4.18. Det geografiska läget för olivoljeproduktionen i Slovenien. Location of Slovenian olive oil production. (Courtesy of The General Libraries, The University of Texas at Austin).

4.3 Kandidatländer

Fyra länder är officiellt antagna som kandidatländer, nämligen Island, Kroatien, Makedonien och Turkiet. Alla dessa länder förutom Island har produktion av olivolja.



Figur 4.19. Den turkiska produktionen av olivolja under perioden 1961 till 2008. Turkish production of olive oil between 1961 and 2008 (källa/ source: FAO).

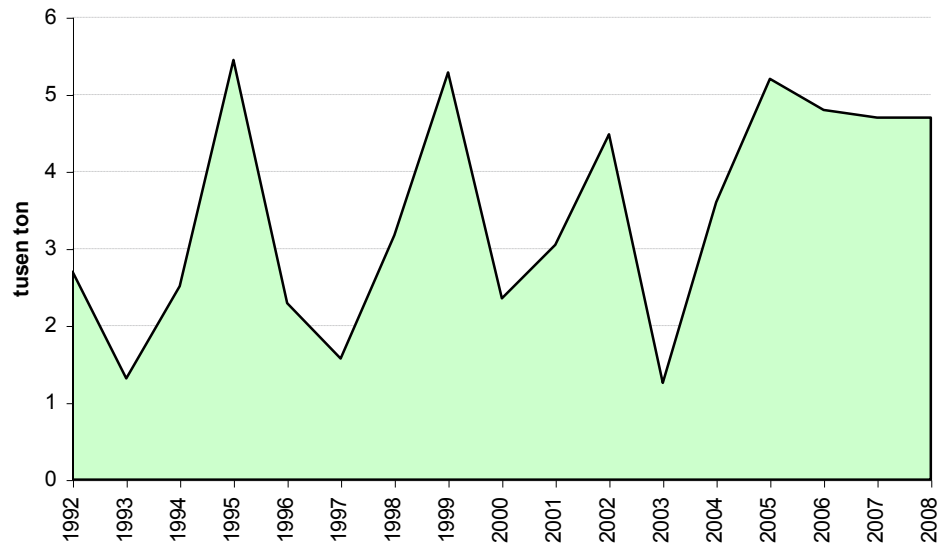
Av nuvarande ansökarländer är Turkiet det land som har störst produktion av olivolja. Under de senaste fem åren har Turkiet i genomsnitt producerat 117 000 ton olivolja per år. Produktion av oliver är en av de viktigaste produktionsgrenarna i turkiskt jordbruk. På en yta av nästan 880 000 ha växer ungefär 100 miljoner olivträd. I Turkiet är "Aegean", dvs. regionen längs västkusten, mot Medelhavet, den viktigaste olivregionen och står för ungefär 75 % av landets totala produktion. Där produceras även olivoljan, framför allt kring städerna Aydin, Izmir och Mugla, medan bordsoliverna framförallt produceras i Marmara-regionen.

De turkiska odlingarna är små och få är konstbevattnade. Nästan 60 % av producenterna har en areal mellan 2 och 10 ha, 10 % har mindre än 1 ha medan endast 0,1 % av producenterna har mer än 100 ha. Den största andelen av oliverna används för att göra olja, men bordsolivernas andel ökar.



Figur 4.20 .Det geografiska läget för de viktigaste olivproducerande regionerna i Turkiet. Location of the most important olive growing regions in Turke (Courtesy of The General Libraries, The University of Texas at Austin).

4.3.1 Kroatien



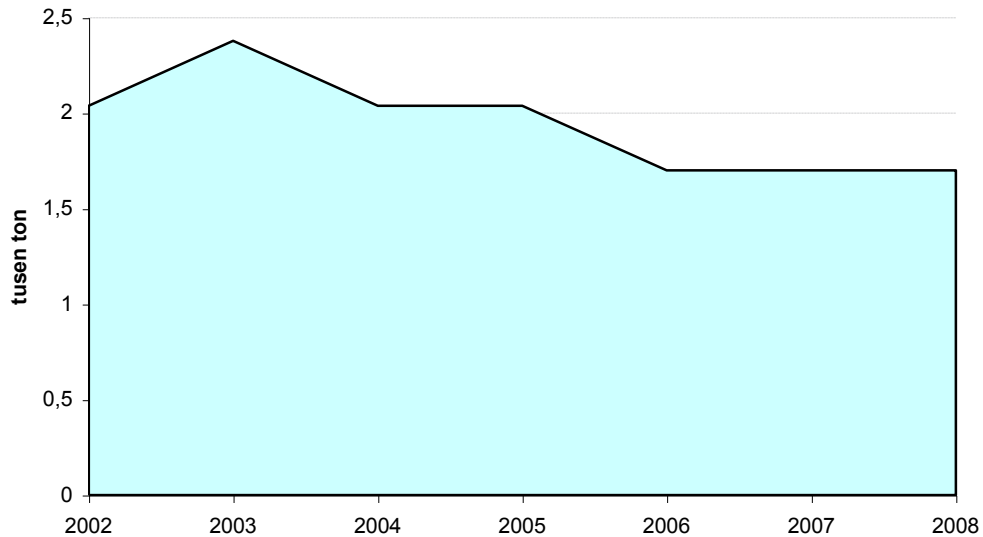
Figur 4.21. Kroatiens produktion av olivolja under perioden 1992 till 2002. Croatian production of olive oil between 1992 and 2008 (källa/ source: FAO).

Kroatien har en lång kuststräcka i Adriatiska havet som erbjuder goda möjligheter för olivodling. Landets olivareal uppgår till ungefär 27 500 ha. Landet producerar såväl olivolja som bordsoliver.



Figur. 4.22. Kroatien har en lång kuststräcka i Adriatiska havet som lämpar sig för olivodling. Croatia's long coast in the Adriatic Sea offers good possibilities for olive growing (Courtesy of The General Libraries, The University of Texas at Austin).

4.3.2 Makedonien



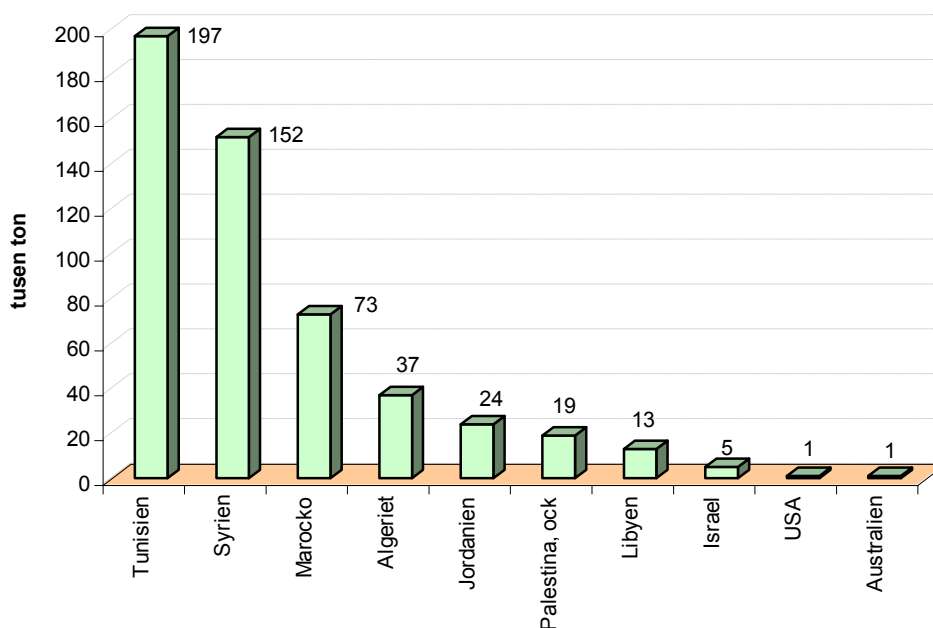
Figur 4.23. Makedoniens produktion av olivolja under perioden 1992 till 2002. Macedonian production of olive oil between 1992 and 2008 (källa/ source: FAO).

Makedonien ligger inklämt mellan fem länder på balkan. Landets produktion av olivolja uppgår till cirka två tusen ton per år.



Fig 4.24. Makedonien ligger inklämt mellan fem länder på Balkan. Macedonia's location in the midst of five Balkan countries.

4.4 Övriga länder



Figur 4.25. Medelproduktionen i övriga olivoljeproducerande länder utanför EU under perioden 2003 till 2007. Average production of olive oil in the remaining most important olive countries between 2003 and 2007 (källa/source:FAO).

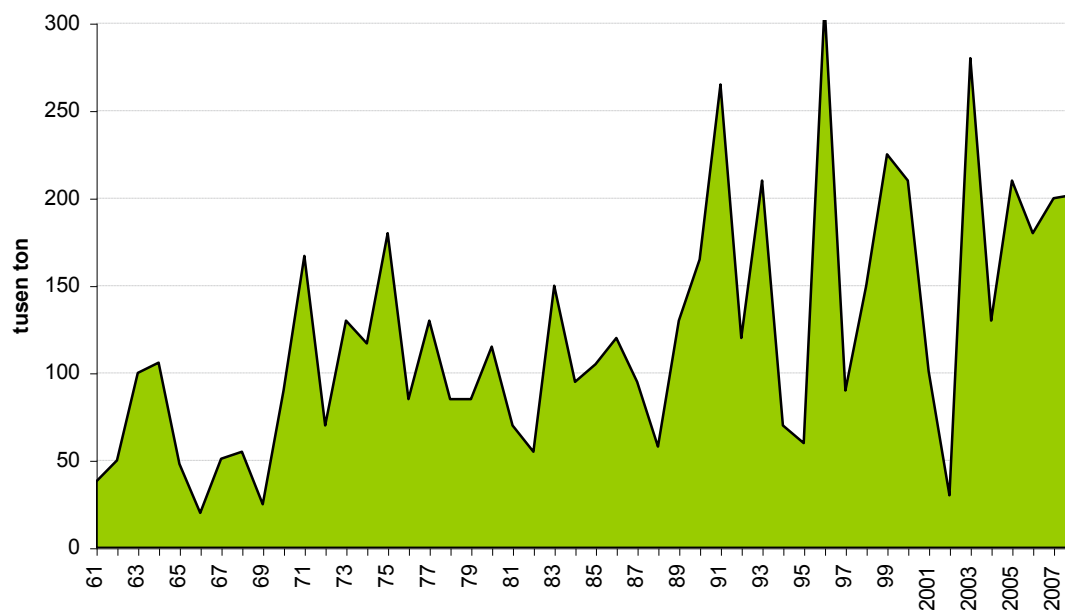
Övriga producentländer, dvs. länder som varken är medlemmar i EU eller som har ansökt om medlemskap ligger liksom EU:s stora producentländer framför allt i medelhavsområdet.

4.4.1 Tunisien

Tunisien är det land utanför EU som har den största olivoljeproduktionen. Olivoljan står för 10 % av det tunisiska jordbrukets produktionsvärde och är Tunisiens femte största inkomstkälla. Olivoljeproduktionen är den huvudsakliga produktionsgrenen för inte mindre än 23 % av alla jordbruk i Tunisien vilket ger en bild av näringens betydelse för det tunisiska jordbruket.

Tunisien har uppskattningsvis runt 57 miljoner olivträd fördelade på ungefär 1,5 miljoner ha. Oliverna odlas i hela landet. I norr odlas de tillsammans med mer krävande grödor såsom spannmål och i de mellersta regionerna tillsammans med citrusfrukt och vin medan de odlas som separat gröda i de sydligaste regionerna.

Produktionen visar på en ökande trend, från 55 700 ton/år under perioden 1961–1970, till ett genomsnitt på 184 000 ton de senaste fem åren. Produktionsökningen kan framför allt tillskrivas en förnyring av olivträdsbeståndet. Under 1991/92–1994/95 var den genomsnittliga avkastningen 650 kg/ha i de södra delarna, 870 kg/ha i de mellersta delarna och 950 kg/ha i norr. Enligt experter på området finns det stora möjligheter att öka avkastningen ytterligare genom förbättrad odlingsteknik.



Figur 4.26. Tunisien's produktion av olivolja under perioden 1961 till 2008. Tunisian production of olive oil between 1961 and 2008 (källa/ source: FAO).



Fig 4.27. Tunisien har en lång Medelhavskust med bra klimat för olivodling. Odlingarna återfinns dock i hela landet. Tunisia has a long Mediterranean coast suitable for olive growing. Olive groves are however found in the entire country (Courtesy of the The General Libraries, The University of Texas at Austin).

4.4.2 Syrien

Syrien har 405 000 ha olivodling med ca 46,5 miljoner träd, av vilka dock endast ca 29 miljoner är produktiva. 350 000 ton oliver plockas årligen och av dessa produceras 100–150 000 ton (IOOC) olivolja och 70 000 ton blir bordsoliver. I början

av 1960-talet låg produktionen på ca 20 000 ton, en nivå som nu uppgår till cirka 150 000 ton per år.

4.4.3 Marocko

Marocko har 412 000 ha olivplanteringar med mer än 47 miljoner träd. Av produktionen används cirka 65 % till olivolja, 25 % blir bordsoliver och resterande 10 % utgörs av förluster.

Olivarealen har ökat stadigt sedan 1960-talet. Fram till 1986 ökade den med 7 600 ha/år. Expansionen berodde framförallt på att tekniken för konstbevattning utvecklades. Efter 1986 har expansionen gått ännu snabbare och arealen har ökat med ca 12 300 ha/år som en följd av ett program med gratis utdelning av olivträdsplantor. Ökningen av arealerna har medfört en produktionsökning från 15 000 ton i början på 1960-talet till dagens cirka 70 000 ton.

5 Konsumtion

5.1 Konsumtionens fördelning i världen

De viktigaste konsumtionsländerna är också de som producerar mest olivolja. EU svarar för ca 70 % av världens konsumtion eller 1,9 miljoner ton. Länder i Medelhavsområdet svarar för 77 % av världens konsumtion. Förutom EU-länder fördelar sig konsumtionen på följande sätt: Turkiet 85 000 ton, Syrien 80 000 ton, Marocko 65 000 ton och Tunisien 50 000 ton. Andra betydande konsumtionsländer är USA 246 000 ton, Brasilien 40 000 ton, Australien 35 000 ton och Kanada 29 000 ton.

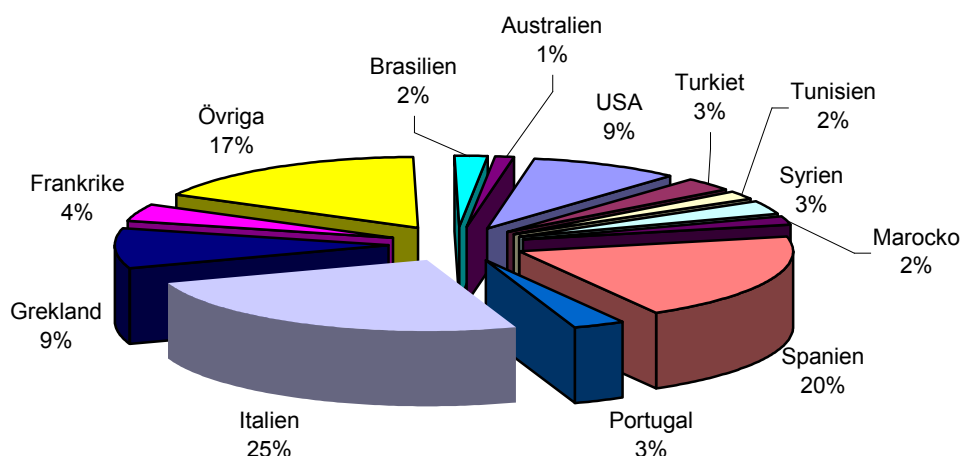


Fig. 5.1. De viktigaste konsumtionsländerna av olivolja 2007/08. The main consumption countries of olive oils 2007/08 (Källa/source: IOOC).

5.1.1 EU:s andel av konsumtionen i världen

Den totala konsumtionen av olivolja totalt i världen uppvisar en ökande trend. Av figur 5.2 framgår tydligt att den globala konsumtionen i mycket hög grad följer EU:s konsumtion – inte helt förvånande eftersom EU svarar för mellan 70 och 80 % av världens totala konsumtion av olivolja. Den globala konsumtionen ökar dock snabbare än EU:s som de senaste åren stagnerat.

Från 1970/71 har konsumtionen i världen ökat med över 80 % och under de senaste tio åren med 15 %. Under samma period har EU:s konsumtion ökat med 57 % respektive 12 %.

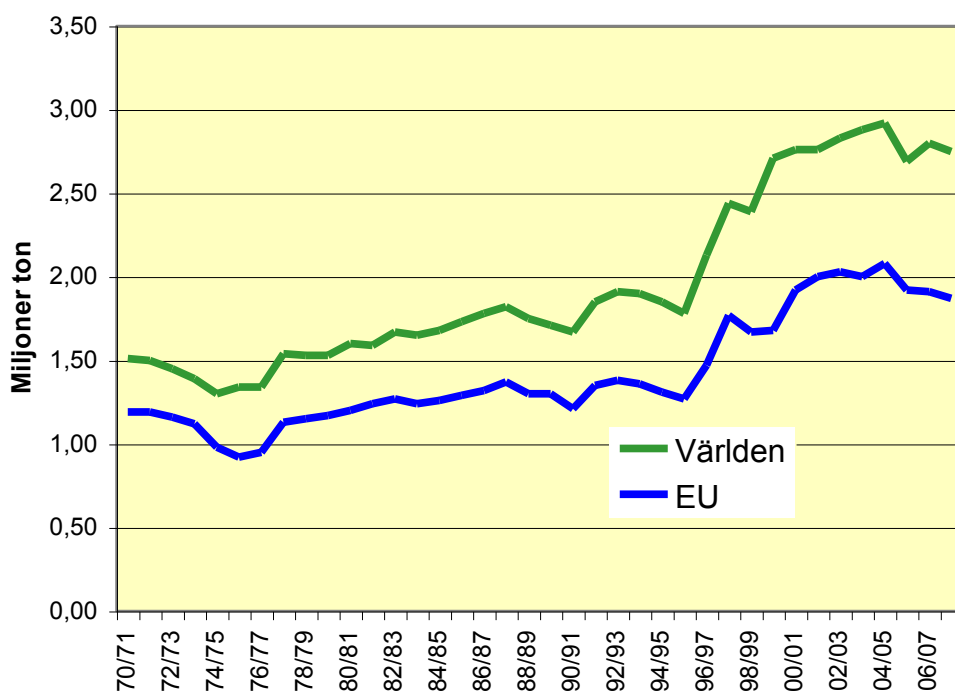


Fig. 5.2. Konsumtion av olivolja i världen totalt och i EU. Total world and EC consumption of olive oils (Källa/source: IOOC).

Marknadsåret 2007/2008 vilket är det senaste året med slutliga siffror, uppgick konsumtionen i världen totalt till 2,75 miljoner ton. Samma år var produktionen 2,9 miljoner ton, vilket indikerar en uppenbar risk för överproduktion.

5.1.2 Konsumtionen inom EU

De främsta konsumentländerna i EU och även i världen är EU:s producentländer, dvs. framför allt Spanien med en konsumtion på 550 000 ton, Italien 700 000 ton och Grekland 270 000 ton. Konsumtionen i dessa länder har legat på ungefär samma nivå under den senaste 10-årsperioden. Därefter kommer Frankrike med 100 000 ton och Portugal med 80 000 ton. Frankrike har ökat sin konsumtion med 35 % under motsvarande period medan ökningen i Portugal stannar på 10 %.

I Tyskland och Storbritannien ligger konsumtionen på ungefär samma nivå dvs. ca 50 000 ton. Båda dessa länder har fördubblat sin konsumtion under perioden. Sverige har en konsumtion av olivolja som ligger på ca 6000 ton.

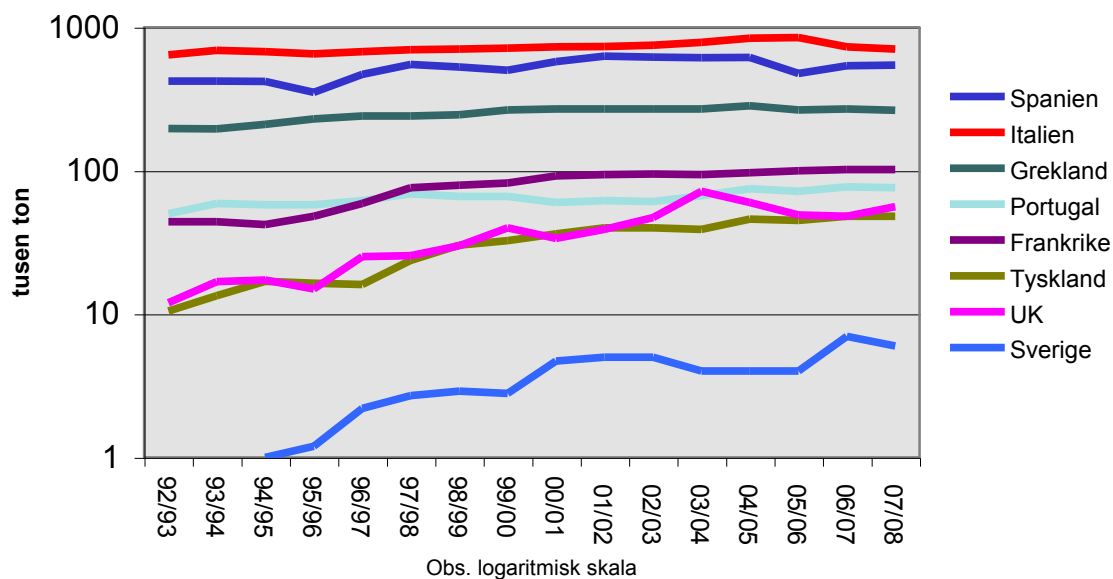


Fig. 5.3. Konsumtion av olivolja i vissa EU:s länder. Consumption of olive oil in some EC-countries (Källa/source: IOOC).

Ser man till konsumtionen per invånare är den högst i Grekland med en konsumtion på över 25 kilo per person och år. Konsumtionen i Spanien och Italien ligger bara på cirka hälften av den grekiska, 15 respektive 12 kilo.

Konsumtion per capita är i Portugal cirka 6 kg per person och år, i Frankrike 1,6 kg, i Tyskland 0,6 kg och i Storbritannien 0,9 kg. I Sverige är konsumtionen cirka 0,6 kg per capita.

6 Handel

6.1 Import

6.1.1 Global import

Den internationella handeln med olivolja är, jämfört med många andra jordbruksprodukter, förhållandevis begränsad. Detta beror på att de stora producentländerna också är de största konsumentländerna. Varje land försörjer därför framför allt sin egen efterfrågan. Av en total produktion på cirka 2,5 miljoner ton går endast 0,5 miljoner ton eller 20 % till internationell handel, dvs. handel utanför EU.

USA är det land utanför EU som har den största importen av olivolja med en importkvantitet på över 250 000 ton vilket ger en importandel på 33 % av den totala importen i världen under 2002. Efter USA kommer fyra länder med en import på 20–30 000 ton vilket ger andelar på 4–6 % (figur 6.1).

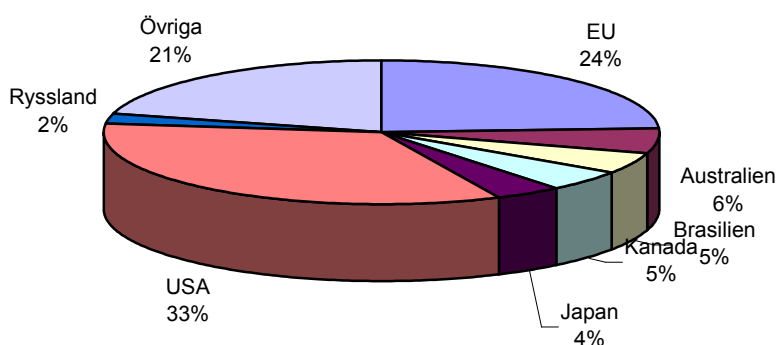
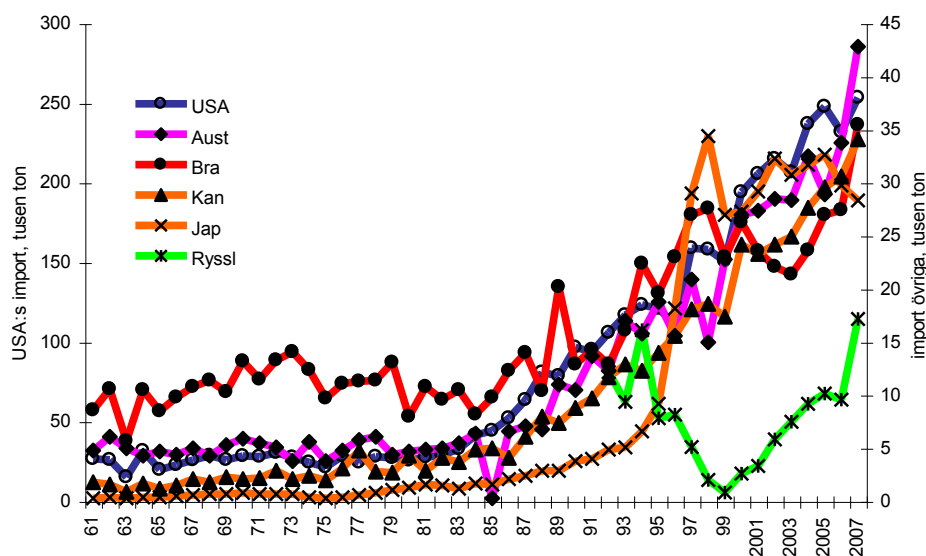


Fig. 6.1 Fördelning av världens totala import av olivolja 2007. Distribution of world total olive oil imports in 2007 (källa/soruce: FAO).

Av figur 6.2 och tabell 6.1 framgår att USA:s import ökat kraftigt under de senaste 20 åren. Påtagliga importökningar kan också noteras för Australien, Brasilien, Kanada och Japan. Figur 6.3 visar att ökningstakten var mycket hög under perioden 1983 till 2007. För Japan noterades under en av dessa 5-årsperioder en ökning med nästan 500 % men det måste då beaktas att det var från en mycket låg utgångsnivå varför även en liten ökning i reella tal ger en mycket hög procentuell ökningstakt. Den senaste 5-årsperioden kan dock en minskning av ökningstakten noteras.

Libyen har haft ett annorlunda importmönster än de övriga länderna som beskrivits. Från en låg nivå fram till början av 1970-talet steg importen i slutet av 1970-talet och

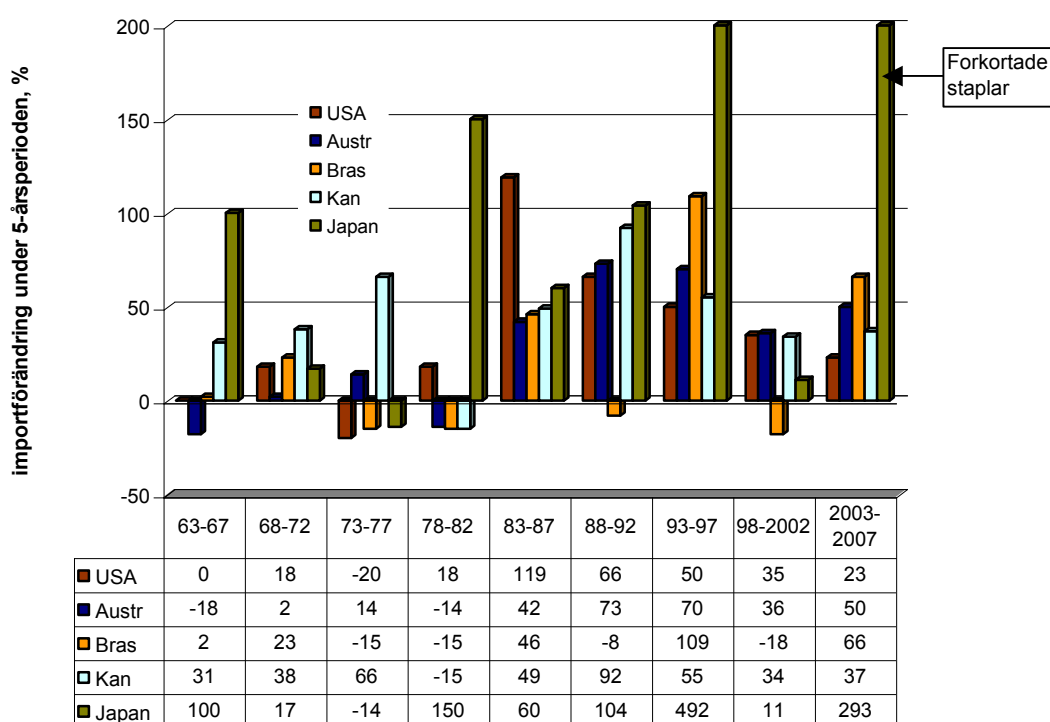
under en 10-årsperiod fram till slutet av åttiotalet. Importen uppgick till 50–60 000 ton för att efter 1998/99 tvärtycka till en mycket låg nivå där den fortfarande ligger idag.



Figur 6.2 Sex länders import av olivolja under perioden 1961–2007. Import of olive oil into six countries between 1961 and 2007 (källa/ source: FAO).

Tabell 6.1. Sex länders import av olivolja under perioden 1961–2007. Import of olive oil into six countries between 1961 and 2007 (källa/ source: FAO).

År	USA	Aust	Bra	Kan	Jap	Ryssl	År	USA	Aust	Bra	Kan	Jap	Ryssl
61	26,8	4,8	8,6	1,8	0,3		85	44,4	0,3	9,8	5,0	1,6	
62	26,2	6,1	10,6	1,6	0,4		86	52,2	6,6	12,3	4,1	2,1	
63	15,2	5,0	5,7	0,9	0,3		87	63,7	7,1	14,0	6,1	2,4	
64	31,7	4,3	10,5	1,7	0,4		88	81,1	6,8	10,4	8,0	2,9	
65	20,0	4,7	8,5	1,2	0,4		89	78,9	11,0	20,2	7,4	2,9	
66	22,9	4,4	9,8	1,5	0,5		90	96,7	10,5	12,9	8,8	3,8	
67	26,0	5,0	10,8	2,1	0,6		91	94,2	13,7	14,3	9,7	4,0	
68	28,8	4,3	11,4	1,8	0,7		92	105,9	12,3	12,9	11,7	4,9	12,2
69	26,2	5,3	10,3	2,3	0,7		93	117,0	17,0	16,1	12,9	5,1	9,4
70	28,5	5,9	13,2	2,1	0,8		94	123,4	15,8	22,4	12,3	6,6	16,1
71	28,2	5,5	11,5	2,2	0,7		95	121,0	18,8	19,6	14,0	9,2	7,8
72	30,6	5,1	13,3	2,9	0,7		96	110,9	15,6	23,0	15,6	18,2	8,2
73	27,8	3,8	14,1	2,1	0,7		97	159,0	20,9	27,0	18,1	29,0	5,1
74	24,5	5,6	12,4	2,4	0,4		98	158,3	15,0	27,6	18,6	34,4	2,0
75	21,5	3,8	9,7	2,0	0,3		99	150,9	22,8	23,0	17,4	27,0	0,9
76	28,5	4,8	11,1	3,1	0,4		2000	194,3	27,0	26,3	24,2	27,3	2,6
77	24,6	5,8	11,3	4,8	0,6		2001	205,6	27,4	23,6	23,3	29,2	3,3
78	28,1	6,1	11,4	2,8	0,8		2002	215,2	28,5	22,1	24,2	32,3	5,8
79	27,4	4,4	13,1	2,7	1,1		2003	206,8	28,4	21,4	24,9	30,8	7,5
80	25,8	4,7	8,0	4,3	1,3		2004	237,1	32,5	23,7	27,7	31,7	9,2
81	27,7	4,9	10,8	2,9	1,6		2005	248,0	28,9	27,0	29,6	32,7	10,2
82	29,1	5,0	9,6	4,1	1,5		2006	232,1	33,8	27,5	30,6	29,8	9,6
83	33,0	5,5	10,5	3,7	1,2		2007	253,6	42,8	35,5	34,1	28,3	17,2
84	41,6	6,4	8,2	4,9	1,7								



Figur 6.3. Förändring av importkvantitet under 5-årsintervall mellan 1963 och 2007. Changes in import quantity during 5-year intervals between 1963 and 2007.

6.1.2 EU:s import

Genom att EU både är en mycket stor konsument av olivolja och svarar för cirka 70–80 % av världens produktion så kommer de egna skördarnas storlek att påverka i vilken mån olivolja behöver importeras från tredje land. Som framgår av ett senare avsnitt sker handel också inom EU men skördeutfallet speglas även i importen från tredje land.

Italien är EU:s stora importland vilket har flera orsaker. Först och främst ligger den italienska konsumtionen av olivolja på cirka 730 000 ton medan produktionen ligger på mellan 500 000 och 600 000 ton. Italien har sålunda ett underskott som kräver införsel och/ eller import.

Ytterligare en orsak är att Italien är EU:s stora bearbetnings- och förpackningsland. Stora mängder olivolja köps in och blandas till lämplig kvalitet. En viss del av inköpen renas också och blandas till s.k. ”olivolja”, dvs. en blandning av renad olivolja och jungfruolja. Under de senaste åren, när tillgången på olja i EU varit mycket god, har dock även den italienska importen minskat. Spanien importerade under 1990-talet en viss mängd olivolja men denna import har under de senaste tre åren i stort sett helt försvunnit.

Fördelningen av importen under hela perioden 1992/93 till 2002/03 visas i figur 6.5. Av figuren framgår att Italien svarat för närmare tre fjärdedelar av importen och Spanien för den resterande fjärdedelen medan övriga länders import varit mycket liten.

EU:s import kommer nästan uteslutande från två länder, Tunisien och Turkiet, varav Tunisien är det främsta leverantörsländet (fig. 6.6).

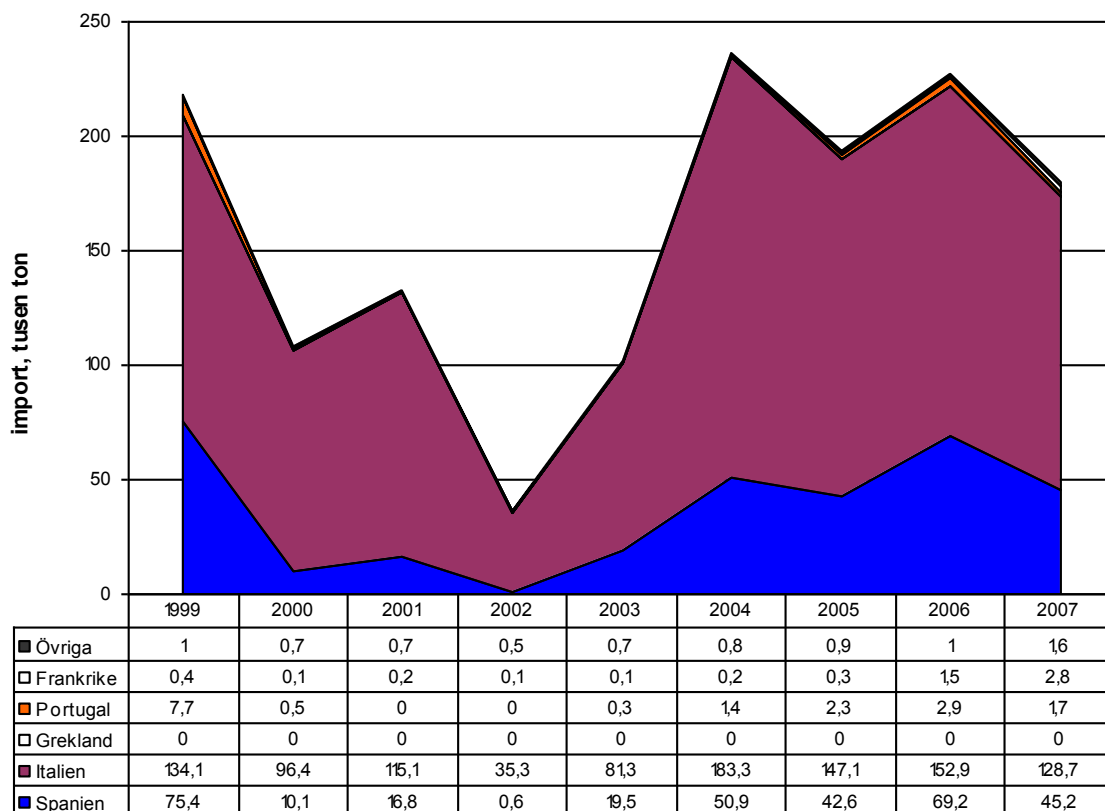


Fig. 6.4. EU:s import av olivolja under perioden 1999 till 2007. EC import of olive oil between 1999 and 2007 (källa/ source: kommissionen).

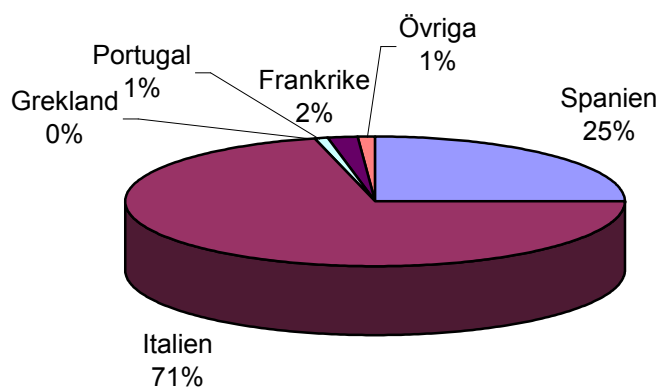


Fig. 6.5 Fördelning av EU:s import från tredje land under perioden 1999 till 2007. Distribution of EC imports from third countries between 1999 and 2007 (källa/source: kommissionen).

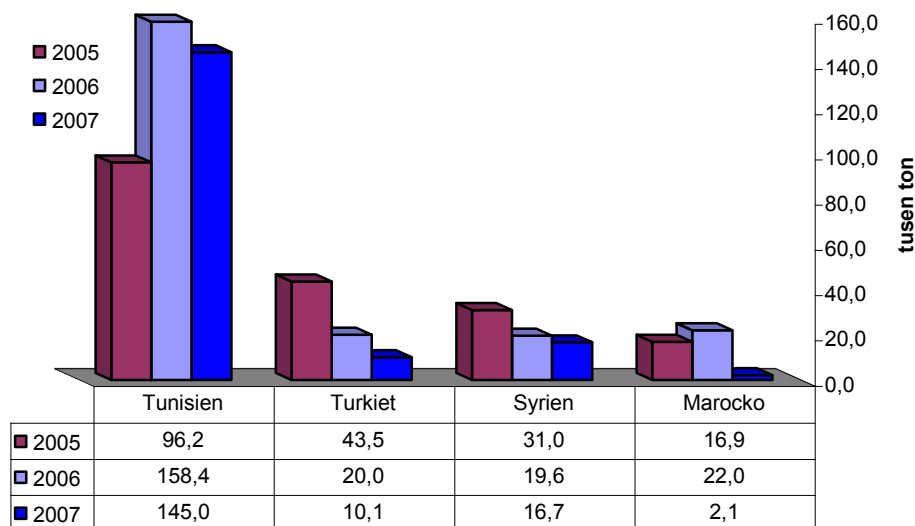


Fig. 6.6. Import från EU:s huvudsakliga leverantörländer 2005–2007. Import from the major suppliers to the EC between 2005 and 2007 (källa/ source: COMEXT).

6.2 Export

6.2.1 Global export

EU är, helt naturligt genom sin dominerande ställning inom produktionen, den största aktören på den globala exportmarknaden för olivolja. Under åren 1999 till 2007 svarade EU för 51 % av världens totala export. Tunisien, som är det största exportlandet utanför EU svarade för 25 % av exportmarknaden, Syrien 11 % och Turkiet för 6 %. Vid sidan av dessa aktörer finns inga länder som når över en exportkvantitet på 10 000 ton.

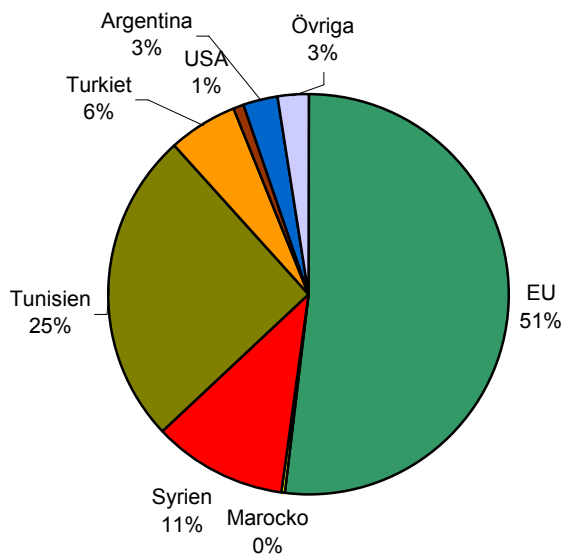


Fig. 6.7. Distribution av världens export av olivolja, medelvärde 1999–2007. Distribution of world olive oil exports, average 1999–2007 (källa/ source: IOOC).

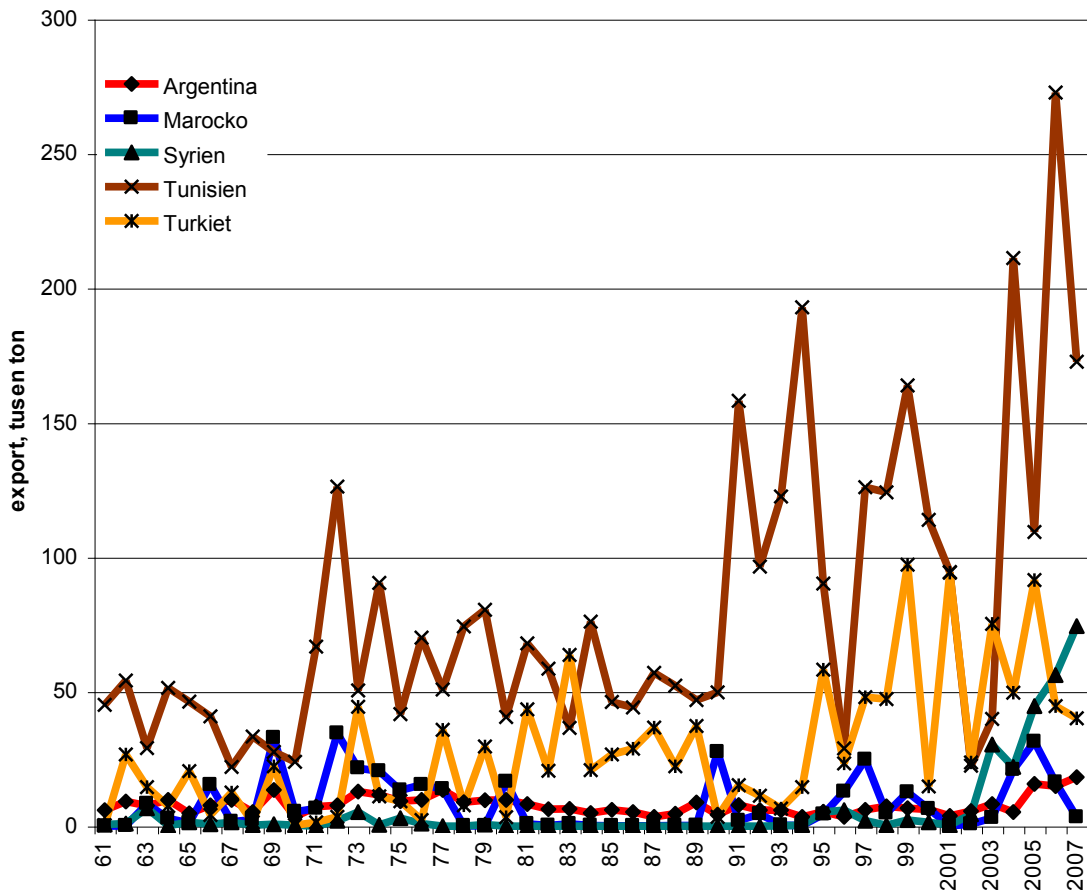


Fig. 6.8. Fem icke EU-länders export av olivolja under perioden 1961 till 2007. Olive oil exports from five countries between 1961 and 2007 (källa/ source: FAO).

Av figur 6.8 och tabell 6.2 framgår att Tunisiens export ökat kraftigt de senaste tio åren. Den högsta exportkvantiteten rapporteras från 2006 då den uppgick till drygt 270 000 ton. Turkiets export har likaså ökat om än inte till en lika hög nivå som Tunisiens. Inte i något av länderna är bevattning vanligt. Detta medför att det blir stora skördevariationer mellan enskilda år på grund av väderleksskillnader.

Tabell 6.2. Fem icke EU-länders export av olivolja under perioden 1961 till 2007. Olive oil exports from five countries between 1961 and 2007.

År	Argentina	Marocko	Syrien	Tunisien	Turkiet	År	Argentina	Marocko	Syrien	Tunisien	Turkiet
1961	6	0	0,6	45,1	0,3	1985	6,1	0,1	0	46,2	26,7
1962	9,2	0,1	0,9	54,2	26,7	1986	5,2	0,1	0	44,2	28,8
1963	7,6	8,3	6,7	29	14,5	1987	3,4	0,1	0	57	36,6
1964	9,8	2,8	0,2	51,4	7,5	1988	4,6	0,2	0	52,2	22,2
1965	4,8	1,2	1,4	46,3	20,5	1989	8,8	0,2	0	46,9	37,3
1966	7,7	15,4	0,7	40,8	4,2	1990	4,3	27,6	0	49,7	3,4
1967	9,8	1,7	1,4	22	12,5	1991	7,9	2	0	158,2	15,2
1968	5,2	2,4	0,4	33,3	1,4	1992	6	4,5	0	96,5	11,3
1969	13,5	32,8	0,7	27,6	22,2	1993	5,9	0,4	0,1	122,6	6,5
1970	3,4	5,3	0,4	23,9	0,3	1994	3,5	0,2	0,4	192,9	14,5
1971	7,2	6,6	0	66,8	1,4	1995	5,4	4,4	5,2	90,2	58,2
1972	7,7	34,5	2	126,2	3,4	1996	3,4	12,8	6	28,9	23,3
1973	12,8	21,5	5,2	50,5	44,4	1997	6,1	24,7	2	126	48
1974	11,7	20,5	0,5	90,4	11,1	1998	7,4	4,8	0,3	124,1	47,2
1975	9,3	13,3	3	41,7	9,3	1999	6,7	12,6	2,3	163,9	97,2
1976	9,8	15,3	1	70,1	2,3	2000	6,2	6,4	1,4	113,9	14,7
1977	13,4	13,8	0	50,8	35,8	2001	3,8	0,1	0,4	94,5	94,3
1978	8,9	0,1	0	74,3	7,7	2002	5,6	0,7	4,4	22,5	23,7
1979	9,6	0,1	0,6	80,4	29,6	2003	8,3	3,1	30,4	39,9	75,2
1980	9,7	16,6	0	40,6	3,3	2004	5,3	20,9	22,0	211,2	49,6
1981	8,2	0,8	0	67,9	43,4	2005	15,7	31,4	44,6	109,4	91,5
1982	6,3	0,2	0	58,5	20,6	2006	14,8	16,3	56,2	272,8	44,6
1983	6,4	0,8	0	36,5	63,7	2007	18,2	3,4	74,4	172,6	40,1
1984	4,9	0,2	0	76	20,8	2008					

(källa/ source: FAO)

6.2.2 EU:s export

Italien är inte bara EU:s främsta importör av olivolja, landet är dessutom EU:s främsta exportör och exporten överstiger importen med cirka 50 000 ton per år. Italiens ställning är dock inte riktigt lika dominerande på exportsidan som på importsidan. Landet svarar för i snitt 51 % av EU:s export (1999–2007) medan Spanien har en andel på 37 %. Intressant är att Portugal svarar för 7 % av exporten medan Grekland endast svarar för 4 % av EU:s export trots att den portugisiska olivoljeproduktionen endast uppgår till en tiondel av den grekiska.

Exporten har ökat starkt under den senaste 10-årsperioden och Spanien har under denna period fördubblat sin export. Det bör också noteras att exporten inte har avtagit efter 1999 när EU:s exportbidrag togs bort. De producerande länderna hävdar dock att export-framgångarna hade kunnat vara betydligt större om exportbidragen bibehållits.

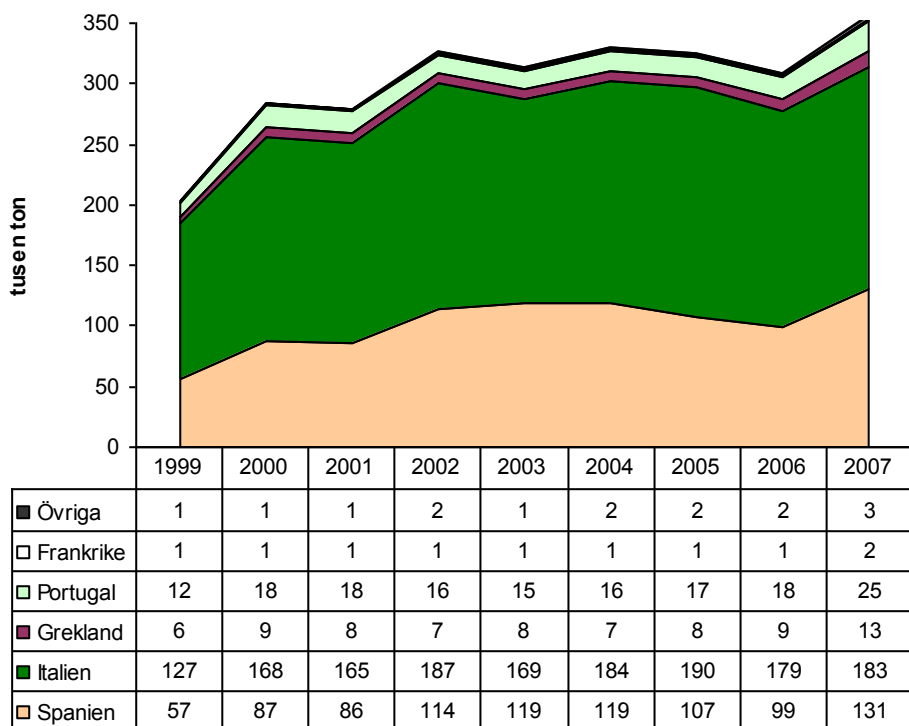


Fig. 6.9. EU:s export av olivolja under perioden 1999 till 2007. EC import of olive oil between 1999 and 2007. (källa/ source: kommissionen).

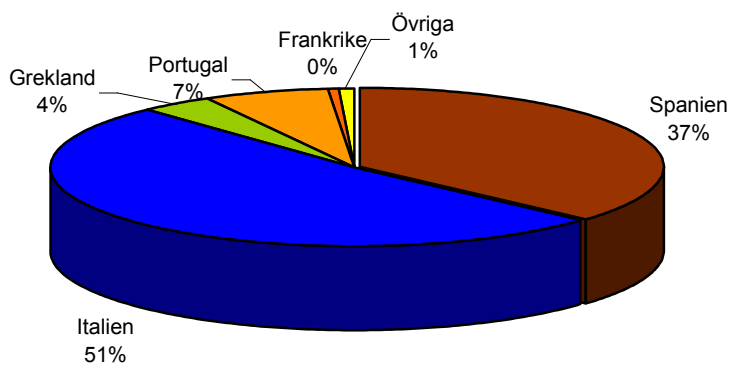


Fig. 6.10. Fördelning av EU:s export till tredje land under perioden 1999 till 2007. Distribution of EU exports to third countries between 1999 and 2007. (källa/source: Commission).

6.3 Försörjnings- och handelsbalanser för olivolja

6.3.1 EU:s totala försörjningsbalans för olivolja

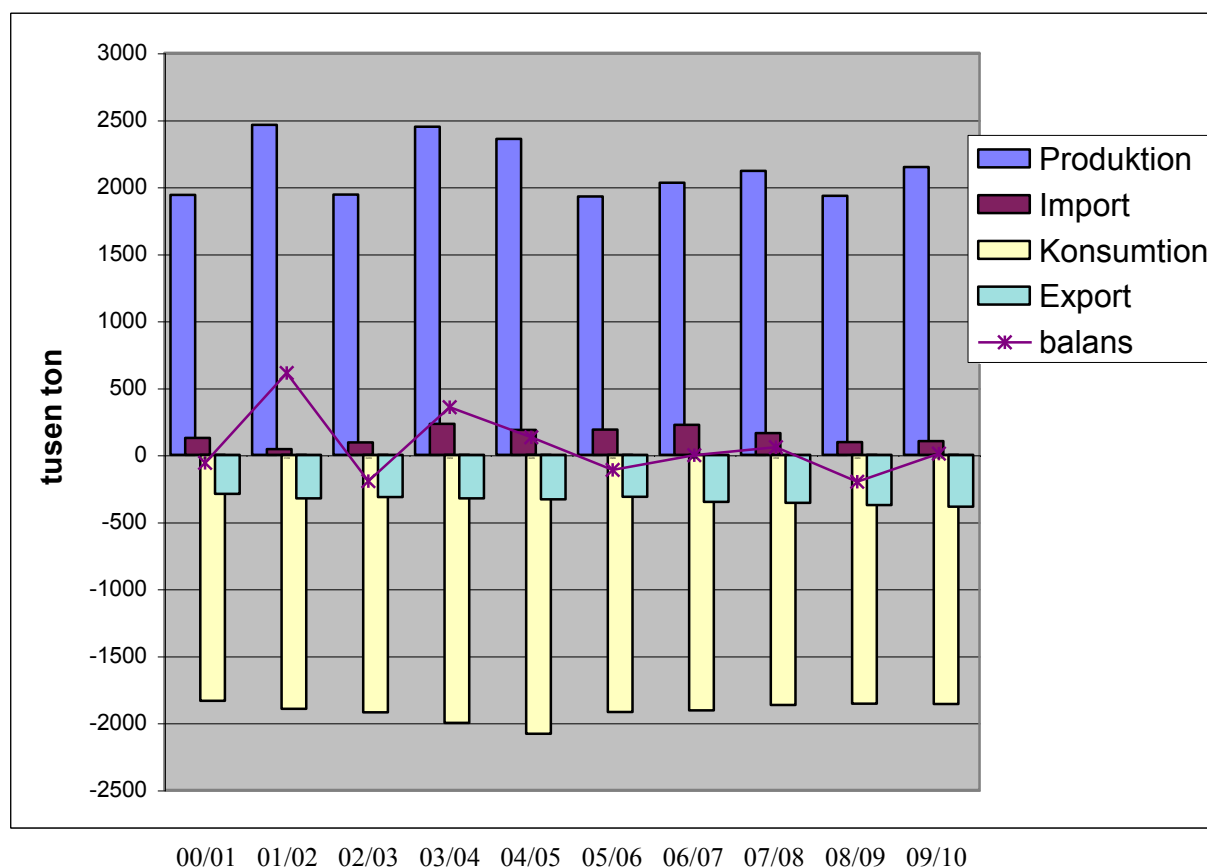


Fig. 6.11. EU:s olivoljebalans under perioden 2000/01 till 2009/10. EC olive oil balance between 2000/01 and 2009/10 (källa/source: IOOC).

När den spanska produktionen av olivolja ökade kraftigt under andra hälften av 1990-talet uppstod en oro för att produktionsökningen skulle leda till en överproduktion som inte helt skulle kunna finna avsättningsmöjligheter på marknaden. Dessa farhågor har dock inte besannats. Möjligheten till intervention finns inte längre och sedan 1999 betalas inga exportbidrag ut. Det är numera marknadskrafterna som styr utvecklingen.

Figur 6.11 visar att både produktionen och konsumtionen inom EU har stabiliserats.

7 Bordsoliver

7.1 Framställning

IOOC har upprättat en standard för bordsoliver. Denna definierar olika typer av bordsoliver och hur de får produceras. De olika typerna produceras på lite olika sätt, men huvuddragen är desamma.

Bordsoliver skördas vanligtvis för hand för att undvika stöt- och rivskador. Plockaren samlar oliverna i en väska, buren runt halsen, och tömmer frukten i små behållare för vidare transport till fabrikerna.

För att få bort den bittra smak som karakteriserar färska oliver behandlar man ibland oliverna med lut. Luten skall penetrera 2/3 eller 3/4 av köttet in mot kärnan. Behandlingen tar mellan 6 och 11 timmar.



Fig 7.1. Förr behandlades bordsoliver i lerkärl nedgrävda i sand.



Fig 7.2. Idag används stora tankar nedgrävda i marken – här en bild från Spanien .

Efter lutbehandlingen måste oliverna tvättas med vatten. Oftast räcker en tvättomgång som varar ca 15 timmar för att ta bort tillräckligt mycket lut och bitter smak (som fortsätter försvinna under tvättningen) men ändå lämna tillräckligt med näringsämnen för att den efterföljande jäsningsprocessen skall fungera bra.

När oliverna tvättats läggs de i saltlake för att genomgå mjölksyrjäsnings. Syftet är att konservera oliverna och nå den surhetsgrad som IOOC:s standard kräver. Jäsningen kan

ske fullständigt eller delvis men i det senare fallet måste konserveringen kompletteras med någon annan metod, t.ex. sterilisering, pastörisering eller tillsättande av konserveringsmedel.

Oliverna sorteras och storleksklassificeras innan kärnan eventuellt tas ut och oliverna smaksätts för att sedan paketeras och säljas till konsumenten.

7.1.1 Typer

Beroende på mognadsgraden hos oliverna delar man in bordsoliver i tre typer vilka bereds på olika sätt (där ”behandlade” nedan innebär att oliverna behandlats med lut). Beredningarna är definierade i IOOC:s standard.

- 1) Gröna oliver. Dessa plockas under mognadsprocessen, innan de mörknar men efter att de uppnått full storlek. Färgen varierar från grön till halmgul. De vanligaste beredningarna av gröna oliver är:
 - a. Behandlade gröna oliver i saltlake. Om dessa efter lutbehandlingen genomgår fullständig mjölksyrajäsning kallas de ”Sevillan olives” eller ”Spanish-style olives”. Om mjölksyrajäsningen inte är fullständig måste konserveringen ske genom sterilisering, pastörisering, konserveringsmedel eller kylning. Ädelgas kan användas men då utan saltlake (ingen jäsning).
 - b. Obehandlade gröna oliver i saltlake. Dessa placeras direkt i saltlaken och konserveras genom naturlig jäsning.
- 2) Oliver som skiftar färg. Plockas innan frukten är helt mogen, då den skiftar färg från gulgrön till rosaaktig. Färgen kan vara rosaröd, vinröd eller brunaktig. De bereds på två sätt:
 - a. Behandlade färgskiftande oliver i saltlake. Efter lutbehandlingen konserveras de antingen genom mjölksyrajäsning eller upphettning eller genom en kombination av båda.
 - b. Obehandlade färgskiftande oliver i saltlake
- 3) Svarta oliver. Frukten skördas när den är helt mogen eller något dessförinnan. Den kan vara rödsvart, lilasvart, mörklila, grönsvart eller mörkt kastanjefärgad. De olika beredningarna är:
 - a. Behandlade svarta oliver i saltlake.
 - b. Behandlade svarta oliver i torrt salt.
 - c. Obehandlade svarta oliver i saltlake.
 - d. Obehandlade svarta oliver i torrt salt.

7.1.2 Kvalitet

Under framställningsprocessen kan en del skador uppstå på oliverna. Allra vanligast är uppkomsten av gasfickor i oliverna (de kallas också ”fiskögon”). Gas i olivernas fruktkött bildas av vissa mikroorganismer. Enda sättet att undvika fiskögon är att vara noga med hygien och att nogsamt övervaka jäsningsprocessen.

Bildning av smörsyra, rötskador, och ”zapateria” under jäsningen orsakas av *Clostridium*, en bakterie som åstadkommer oönskade effekter på lukt och smak. Skadorna motverkas på samma sätt som fiskögon.

Andra skador som kan uppstå är blåsor mellan kött och skal, märken i skalet eller att frukten blir för mjuk eller för mörk. ”Cyanosis” kan drabba svarta oliver vilket ger dem en otäck lukt. Gröna oliver kan få gröna fläckar beroende på besprutning. Prickar med jästsvampar kan uppkomma men det skall inte betraktas som ett fel eftersom det är samma svampar som ingår i jäsningsprocessen. Om man slarvar med konserveringen kan det uppstå gas också inne i förpackningarna.

7.1.3 Miljöaspekter

Under framställningen av bordsoliver produceras en hel del spillvatten som är starkt förorenat. Spillvattnet utgörs dels av alkaliskt avfall från lutbehandling och tvätt, dels surt avfall från jäsningsprocessen. För att komma tillrätta med detta försöker man t. ex. återanvända luten. För att minska utsläppen från tvätten minskar man helt enkelt på antalet tvättar vilket gör att det finns lut kvar i oliverna. Detta tas då bort med hjälp av kemikalier. Saltlaken kan återvinnas för att senare omge oliverna i konsumentförpackningen.

Spillvattnet kan renas delvis kemiskt eller biologiskt. Vanligt är också att förvara det i avdunstningsdammar.

7.2 Produktion

7.2.1 Världen

Produktionen av bordsoliver återfinns till stor del i Sydeuropa och Medelhavsområdet i likhet med produktionen av olivolja. EU har i detta fall en produktionsandel på drygt 30 % – vilket skall jämföras med 70–80 % för produktionen av olivolja.

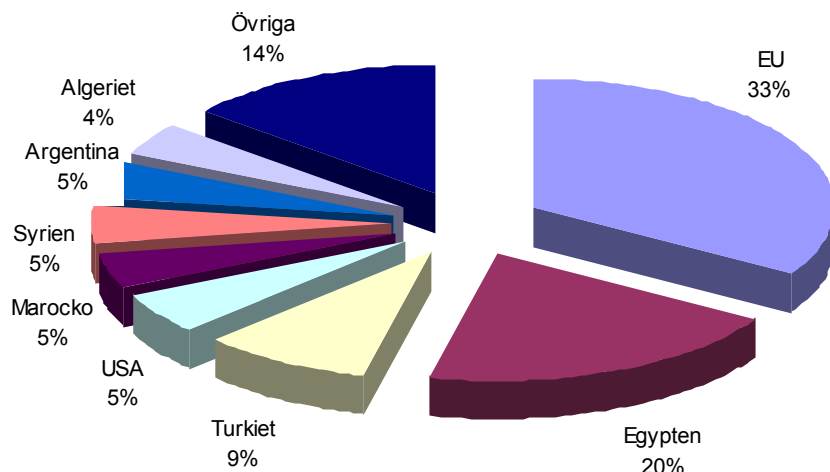


Fig 7.4. De viktigaste producentländerna av bordsoliver 2007/2008. The most important producing countries of table olives 2007/2008. (källa/source: IOOC).

En lika stor produktion som EU:s finns i Nordafrika och Mellanöstern med Egypten och Turkiet som största producenter. En viss produktion finns även i USA och Argentina. Spanien är världens största producent av bordsoliver. Egypten har kraftigt ökat sin produktion av bordoliver och den är nu nästan lika stor som Spaniens. Produktionen av bordsoliver visar på en stigande trend och har under den senaste 10-årsperioden stigit från 1,1 till 2,2 milj ton, dvs.en fördubbling. Ökningen har framför allt skett i EU, Egypten och Turkiet (fig.7.5).

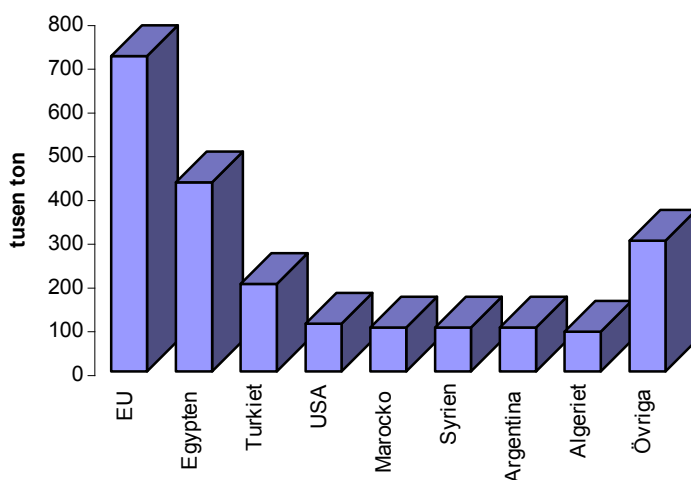


Fig.7.5. De nio största producentländerna av bordsoliver 2007/08. The nine foremost producing countries of table olives 2007/08. (källa/source: IOOC).

7.2.2 EU

EU:s produktion av bordsoliver har under den senaste 10-årsperioden ökat med 30 %. Det främst är Spanien som har ökat sin produktion. Den har under den senaste 10-årsperioden stigit från cirka 300 000 ton per år till över 500 000 ton och utgör numera ca 70 % av EU:s produktion.

Grekland och Italien producerar också bordsoliver, även om den är ganska blygsam i jämförelse med Spaniens, en femtedel respektive en tiondel med vissa säsongsvariationer.

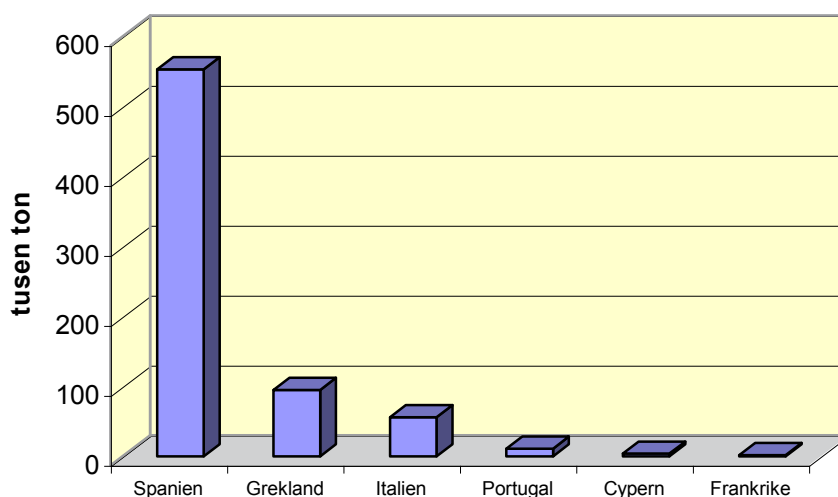


Fig. 7.6. EU:s produktion av bordsoliver 2007/08. Production of table olives in the EC 2007/08. (källa /source:IOOC).

7.3 Konsumtion

Världskonsumtionen av bordsoliver har i stort sett fördubblats under de senaste 10 åren och uppgår nu till 2,1 miljoner ton. EU:s andel av konsumtionen är 25 % eller 0,6 miljoner ton.

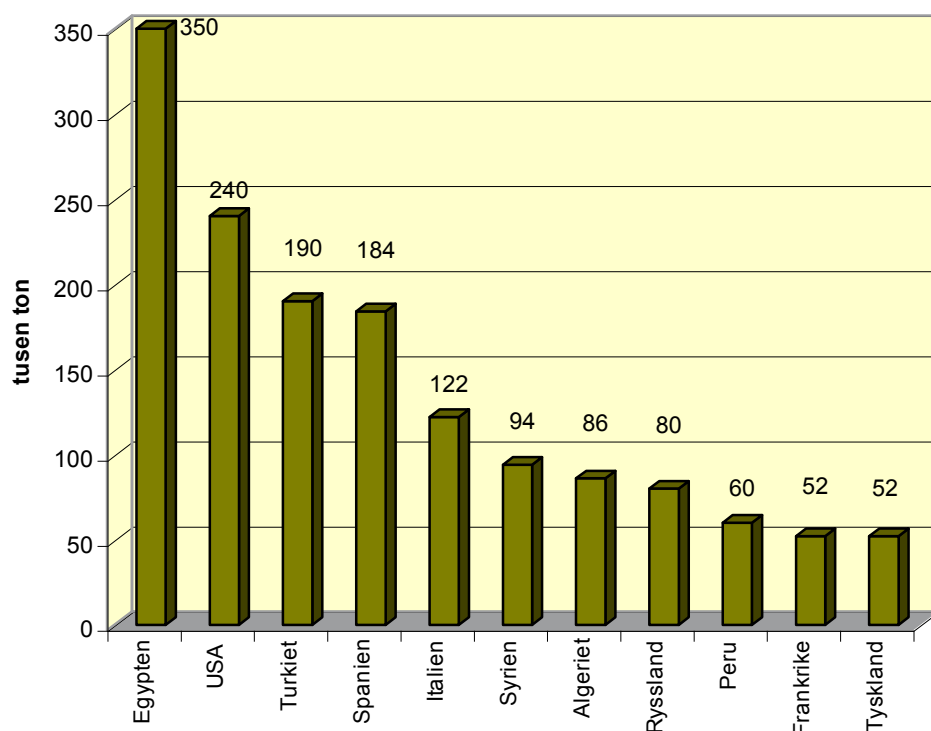


Fig.7.7. De viktigaste konsumtionsländerna av bordsoliver 07/08. The most important consumer countries for table olives 07/08. (källa/source: IOOC).

Det största konsumtionslandet är Egypten som har tiofaldigt sin konsumtion under de tio senaste åren. Inom EU är det Spanien och Tyskland som främst har ökat sin konsumtion.

7.4 Handel

Den andel av produktionen av bordsoliver som går i internationell handel är relativt låg, 30 %. Det beror på att de stora producentländerna också är de största konsumentländerna, t.ex. Egypten, USA, Turkiet och Spanien.

Exporten har under senare år ökat mycket kraftigt, under de senaste tio åren har exporten ökat från cirka 300 000 ton till närmare 600 000 ton vilket innebär en ökning med 100 %. Detta har samband med den ökade produktionen under samma period. Produktionen har dock ökat med det dubbla, dvs. cirka 1 miljon ton vilket innebär att merparten av produktionsökningen konsumeras lokalt.

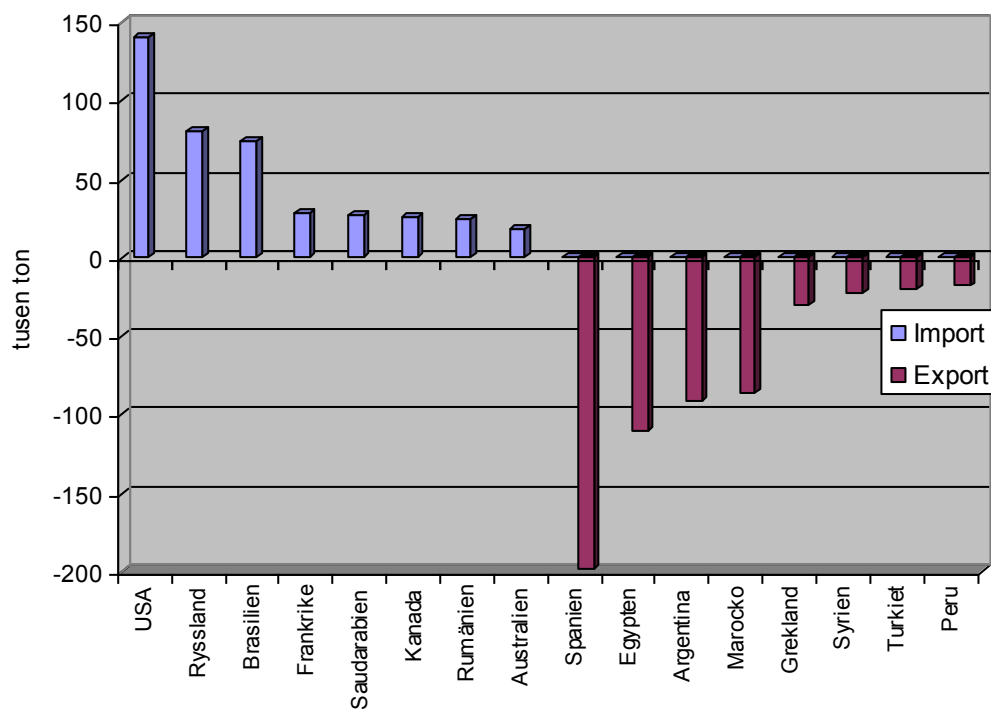


Fig 7.9. De viktigaste import- och exportländerna av bordsoliver 07/08. The main exporting- and importing countries of table olives 07/08. (källa/source: IOOC).

EU är världens största exportör med cirka 40 % av världens totala export. Med vissa variationer har EU haft denna exportandel under hela den senaste tioårsperioden trots att exportvolymen fördubblats både i EU och i världen totalt.

Ett intressant land är Egypten, som ökat sin produktion mycket kraftigt på senare år. Egypten ökar också exporten och beräknas föregående marknadsår ha svarat för 18 % av världens totala exportvolym.

Det råder för närvarande balans på marknaden, dvs. konsumtionen motsvarar i stort sett konsumtionen.

Störst på importsidan är USA, följt av EU och Ryssland.

8 EU:s marknadsreglering för olivolja

8.1 Bakgrund – olivmarknadens särdrag

Marknaden för olivolja har fyra grundläggande huvuddrag.

- Marknaden är geografiskt begränsad

Olivolja konsumeras huvudsakligen i producentländerna runt Medelhavet, av människor med ursprung från Medelhavsländerna. Handeln med olivolja till icke-traditionella olivöljeländer är liten, om än ökande.

- Priset på olivoljan

Generellt betingar olivoljan ett högre pris än andra ätbara oljor och fetter. Förutom dess speciella egenskaper och smak beror detta på höga produktionskostnader (olivgårdarnas ofta låga produktivitet, höga skördekostnader, dålig avkastning i bearbetningsledet), sortval för oljeframställning mm.

- Olivoljan kan bytas ut mot andra ätbara oljor och fetter.

Flera oljor och fetter konkurrerar med olivoljan, särskilt om utbudet av olivolja är begränsat och/eller priset blir tillräckligt högt. Detta har tagits till intäkt för att reglera marknaden och införa marknadsföringsåtgärder.

- Särskilda problem inom olivoljesektorn

Olivoljan är särskilt sårbar för två typer av problem, nämligen ”spekulation” och fusk. Spekulationen uppstår eftersom handelsvolymerna varierar kraftigt mellan åren vilket aktörerna utnyttjar. Den prisvariation som har sin grund i de starkt varierande skördarna accentueras därmed.

Bedrägerierna består i att olivolja av sämre kvalitet eller t.o.m. annan typ av olja blandas med den riktiga olivoljan för att betinga dess högre pris. Förfarandet resulterar bl. a. i att olivoljan får dåligt rykte för att den inte håller hög kvalitet. Genom förbättrade analysmetoder, handelsmärkning och ursprungsmärkning hoppas man kunna komma till rätta med problemet.

8.2 Marknadsregleringens syfte och historia

8.2.1 Marknadsordningarna i EU:s lagstiftning

EU har marknadsregleringar för de flesta av unionens viktiga produktområden inom jordbruket. En marknadsreglering eller ”marknadsordning” som den också kallas, är det grundläggande regelverk som beskriver hur området skall regleras, dvs. vilka regler som

skall finnas och vilka stöd som skall delas ut. Marknadsordningen, som beslutas i rådet, innehåller de viktigaste huvuddragen i hur åtgärden skall utföras men den innehåller inga detaljregler. Detaljreglerna utformas istället i så kallade förvaltningskommittéer, dvs. kommittéer under ledning av EU-kommissionen, som sköter det rent administrativa och löpande arbetet med sektorn, dvs. det förvaltande arbetet där reglerna som antagits i rådet tillämpas. Detaljreglerna kallas därför ”tillämpningsförfordningar”.

Rent generellt syftar EU:s marknadsregleringar till att

1. höja produktiviteten inom jordbruket genom att främja tekniska framsteg och genom att trygga en rationell utveckling av jordbruksproduktionen och ett optimalt utnyttjande av produktionsfaktorerna, särskilt arbetskraften,
2. på så sätt tillförsäkra jordbruksbefolkningen en skälig levnadsstandard, särskilt genom en höjning av den individuella inkomsten för den som jobbar i jordbruket,
3. stabilisera marknaderna,
4. trygga försörjningen,
5. tillförsäkra konsumenterna tillgång till varor till skäliga priser.

(Art 33 i Amsterdamfördraget)

8.2.2 Den första marknadsordningen för olivolja 1966

De första bestämmelserna för den gemensamma organisationen av marknaden för olivolja fastställdes den 10 november 1966. EU bestod då av sex medlemsstater och Frankrike och Italien var de enda medlemsstaterna med olivodling. Det huvudsakliga syftet med marknadsordningen var vid denna tidpunkt att garantera unionens olivodlare en skälig inkomst genom att stödja deras produktion samt genom att uppmuntra användningen av olivolja i EU.

Under perioden 1986 till 1998 innehöll EU:s gemensamma marknadsordning för olivolja sju huvudpunkter.

1. Prisordning (ett antal prisnivåer fastställdes av EU)
 - i) Produktionsriktpriset: Det pris som anses behövas för att garantera producenterna en rimlig inkomst.
 - ii) Interventionspriset: Det pris som garanteras av gemenskapen. Om marknadspriset sjunker under interventionspriset köps olivoljan av EU och lagras tills marknadssituationen förbättrats. Då säljs interventionslagren ut.
 - iii) Det representativa marknadspriset: Det pris som konsumenterna anses kunna betala för olivoljan.
2. Produktionsstöd

3. Intervention
4. Konsumtionsstöd
5. Exportbidrag
6. Bidrag till konserverfabriker
7. Särskilda åtgärder

Denna marknadsordning behölls i stort sett oförändrad i 30 år. När Spanien gick med i EU 1986 började det dock hända saker. Då startade mycket omfattande nyplanteringar av olivträd i Spanien. Det kom dock att dröja till slutet av 1990-talet innan resultatet av dessa nyplanteringar verkligen kom att synas i form av skördeökningar. Skördeökningarna kom också troligen att dröja några år extra beroende på att Spanien hade några år med mycket svår torka i början och mitten av 1990-talet. Men, marknadsåret 1996/97 producerades 987 000 ton olivolja i Spanien och 1,93 milj ton i hela EU.

Vid denna tidpunkt erhöll odlarna ett produktionsstöd som betalades ut för en kvantitet på maximalt 1,35 miljoner ton olivolja för EU gemensamt. Om denna kvantitet överskreds så reducerades stödet för alla odlare i hela EU, även i länder som hade en tämligen låg skörd. Den stora skörden marknadsåret 1996/97 medförde att produktionsstödet i hela EU reducerades till 70 % av den egentliga nivån, se vidare avsnittet om produktionsstöd.

8.2.3 Arbetsdokumentet 1997

Det var uppenbart att något måste göras snabbt. Kommissionen lade därför under 1997 fram ett arbetsdokument som under denna vår diskuterades i rådet. Förslaget gick ut på att produktionsstödet, istället för att som tidigare betalas ut per producerad mängd olivolja, skulle utgå per träd. Förslaget vann emellertid inte gehör hos något av producentländerna och antogs därför inte.

Den kraftiga ökningen av produktionen i Spanien ledde emellertid till att behovet av en reform blev akut. Produktionsstödet var maximerat till en kvantitet på 1,35 miljoner ton per år för hela EU med en proportionell reducering när kvantiteten överskreds. Spaniens produktionsökning ledde därigenom till att stödet reducerades kraftigt för producenter i alla EU:s producentländer.

8.2.4 Reformen 1998

Kommissionen lade därför under 1998 återigen fram ett nytt reformförslag så småningom antogs i rådet och kom att fungera provisoriskt fram till den 1 november 2001. Under en övergångsperiod på tre år ville man kunna undanröja vissa missförhållanden som lett till störningar på marknaden och göra en fördjupad analys av sektorn. Med ett större statistiskt material, och bättre beräkningar av antalet existerande träd, avsåg kommissionen att lägga fram ett nytt reformförslag för en mer genomgripande reform under 2001. I reformen 1998 ersattes den gemensamma maximala kvoten med nationella kvoter, stödet till små producenter togs bort liksom konsumtions-

stödet. Dessutom slopades interventionsmöjligheten och ersattes med privat lagring. Förslaget började tillämpas den 1 november 1998.

8.2.5 Reformen 2001

Nästa reform var förutbestämd till 2001 eftersom det i 1998 års reglering skrivits in att denna endast gällde till och med 1 november 2001. När det blev dags för reformarbetet, som ägde rum under det svenska ordförandeskapet, förklarade dock kommissionen att den ännu inte hade tillräckligt underlag för den planerade genomgripande reformeringen av produktionsstödet. Regelverket för produktionsstödet förlängdes därför till att gälla till den 1 november 2004.

En ändring som dock infördes 2001 var möjligheten att dra en viss procentsats ifrån produktionsstödet och ge till åtgärder som utförs inom ramen för erkända producentorganisationer. För att vara godkända bestämdes att åtgärderna skulle avse, kvalitet, miljö, spårbarhet och liknande syften. Det fastställdes att maximalt 3 % skulle få dras ifrån produktionsstödet och avsättas för att finansiera producentorganisationernas åtgärdsprogram. 3 procent är visserligen en begränsad andel av stödet, men med en total stödsumma på 2,35 miljarder euro blir det ändå 70 milj euro eller drygt 600 milj kronor.

Reformen 2001 kom dock mest att handla om kvalitetsfrågor. Nomenklaturen för kvalitetsindelning ändrades liksom vissa av kvalitetsklassernas krav där den viktigaste ändringen rörde de gränsvärden för andel fria fettsyror som får finnas i respektive kvalitet.

8.2.6 Reform 2004

Den omfattande reformering av de stora jordbrukssektorerna – spannmål, nötkött m.fl. som beslutades 2003 och som benämns MTR (Mid Term Review) och där en stor del av stöden omformades till ett så kallat gårdsstöd, inkluderade inte medelhavsprodukter som olivolja, bomull och tobak.

Förslag om att reformera dessa sektorer dröjde lite längre men presenterades hösten 2003. Reformarbetet här gick i samma riktning som MTR, dvs. att de produktionsstöd som tidigare betalats ut i relation till hur stor kvantitet som producerats, frikopplas från produktionsresultatet. Istället ges ett stöd baserat på areal eller antal träd. För olivoljans del frikopplades inte hela stödet. Fr.o.m. 2011 kommer dock olivoljan att helt frikopplas.

Varken intervention, produktionsstöd (upphörde 2004/5) eller exportbidrag tillämpas längre för olivolja. Däremot kan privat lagring/offentlig lagring tillämpas vid vissa marknadsstörningar.

8.3 Den nuvarande marknadsordningen

8.3.1 Tillämpningsområde

Marknadsordningen, som fr.o.m. den 1 juli 2008 ingår i den gemensamma enhetliga marknadsordningen, omfattar:

- Olivolja och fraktioner av olivolja
- Färska oliver och oliver som bearbetats genom kylning, kokning eller inläggning i ättika eller vinäger
- Återstoder av oliver och oljekakor av oliver

8.3.2 Omfattning

- Sedan regleringsåret 2005/2006 omfattas den gemensamma marknadsordningen för olivolja och bordsoliver av systemet för samlat gårdsstöd
- Olivolja och andra oljor som produceras med utgångspunkt från olivolja får underkastas handelsnormer avseende kvalitet, förpackning och presentation. För olivoljan gäller också omfattande ursprungs- och märkningsregler (se bilaga)
- Vid allvarliga störningar på marknaden kan systemet med privat lagring/offentlig lagring tillämpas
- S.k. aktörsorganisationer får utveckla arbetsprogram för att förbättra marknaden för olivolja och oliver
- Det finns ett gränsskydd för olivolja och kommissionen kan besluta om både import- och exportlicenser om marknaden kräver detta.
- Intervention, produktionsstöd (upphörde 2004/5) och exportbidrag tillämpas inte längre för olivolja

8.3.3 Godkända aktörsorganisationer

Stöd kan ges till så kallade ”aktörsorganisationer” som erkänts av kommissionen för åtgärder inom ramen för verksamhetsprogram.

Med aktörsorganisationer erkända producentorganisationer, erkända branschorganisationer eller erkända organisationer för andra aktörer inom sektorn för olivolja och bordsoliver eller deras sammanslutningar.

8.3.4 Stödberättigade åtgärder

- Uppföljning och administrativ förvaltning av sektorn och marknaden för olivolja och bordsoliver
- Förbättring av olivodlingens inverkan på miljön
- Förbättring av produktionskvaliteten på olivolja och bordsoliver
- Spårbarhetssystem, certifiering och upprätthållande av kvaliteten på olivolja och bordsoliver, särskilt kontroll av kvaliteten på olivolja som säljs till konsumenter, under ledning av nationella förvaltningar
- Spridning av information om de åtgärder som genomförts av aktörsorganisationerna i syfte att förbättra kvaliteten på olivolja och bordsoliver

8.3.5 Stöd till aktörsorganisationer

Gemenskapen ska finansiera treåriga arbetsprogram som ska upprättas av aktörsorganisationer. Finansiering per år av arbetsprogrammen är följande: 11,1 miljoner EUR för Grekland, 0,58 miljoner EUR för Frankrike och 36 miljoner EUR för Italien.

Märkning av produkter

För att i märkningen förtydliga skillnaden mellan de olika kvaliteterna infördes i en kommissionsförordning i juni 2002 (EG 1019/2002) krav att följande text, beroende på typ av olivolja i förpackningen, ska finnas tydligt synlig på konsumentförpackningar.

a) Extra Jungfruolja

”Olivolja av hög kvalitet som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer.”

b) Jungfruolja

”Olivolja som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer.”

c) Olivolja – sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja

”Olja enbart innehållande raffinerad olivolja och olja direkt utvunnen ur oliver.”

d) Olivolja ur pressrester

”Olja enbart innehållande oljor framställda genom behandling av den produkt som erhålls efter extrahering av olivolja, samt oljor direkt utvunna ur oliver,” eller

”olja som uteslutande innehåller oljor framställda genom behandling av pressrester av oliver samt oljor direkt utvunna ur oliver.”

När det gäller märkning med annan information knuten till olivoljans kvalitet är det bara några få uppgifter som är tillåtna att ange.

- Uppgiften ”första kallpressningen” får endast förekomma på jungfruolja och extra jungfruolja som erhålls genom en första mekanisk pressning av olivmassan vid en temperatur lägre än 27 °C, enligt ett traditionellt utvinningssystem med hydrauliska pressar
- Uppgiften ”kallextraherad” får endast förekomma på jungfruolja och extra jungfruolja som utvunnits genom filtrering eller centrifugering av olivmassa, vid en temperatur lägre än 27 °C.
- Uppgifter om organoleptiska egenskaper avseende smak och/eller doft får bara anges om de grundar sig på resultat från analyser som gjorts i enlighet med fastställda förfaranden enligt förordning (EEG) nr 2568/91).

- Uppgifter om syrahalt eller högsta syrahalt får endast anges tillsammans med uppgifter om peroxidtal, vaxinnehåll och absorption av ultraviolett strålning.

Ursprungsmärkning

Generella regler för ursprungsmärkning av olivolja

- Märkningen av Jungfruolja och Extra Jungfruolja ska innehålla en ursprungsbenämning. Ursprungsbeteckningen ska bestå av namnet på ett EU-land, ett land utanför EU eller helt enkelt "EU".
- Märkningen av "olivolja – sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja" samt "olivolja av olivrestprodukter" ska inte ha innehålla någon ursprungsbenämning.
- För blandningar av olivoljor gäller följande ursprungsbenämningar:
 - "blandning av olivoljor från gemenskapen" eller en hänvisning till gemenskapen,
 - "blandning av olivoljor från tredjeland" eller en hänvisning till tredjelandsursprung,
 - "blandning av olivoljor från gemenskapen och tredjeland" eller en hänvisning till gemenskapen och tredjelandsursprung,
- Ursprungsbenämningen kan också vara en skyddad geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning enligt förordning (EG) nr 510/2006, i enlighet med bestämmelserna om den berörda produktspecifikationen.
- En ursprungsbenämning med namnet på en medlemsstat eller gemenskapen skall motsvara det geografiska område där de berörda oliverna skördats och där oljan pressats ur oliverna.
- I de fall oliverna har skördats i en medlemsstat eller tredjeland som inte motsvarar det land där den fabrik som extraherat oljan ur oliverna ligger, skall följande anges i ursprungsbenämningen: "Jungfruolja (extra) framställd i (gemenskapen eller den berörda medlemsstaten) av oliver som skördats i (gemenskapen, den berörda medlemsstaten eller det berörda landet)."

Rapporten kan beställas från

Jordbruksverket • 551 82 Jönköping • Tfn 036-15 50 00 (vx) • Fax 036-34 04 14
E-post: jordbruksverket@jordbruksverket.se
www.jordbruksverket.se