

Τοσ Νίκου Φακούρδης,
Υπάρχου, Μασ



Η προστασία της ποιότητας του Κρητικού Ελαιολάδου

Σχέση ποιότητας με την προώθηση στις διεθνείς αγορές

Η αρνητική κοινωνική και οικονομική σχέση μεταξύ του ελαιολάδου και του Κρητικού λαού αποτελεί γεγονός αναμφισβήτητο στην μακροχρόνια ιστορία του νησιού μας. Από τα μέχρι σήμερα δεδομένα διαφαίνεται ότι η ηλιονότιση του Κρητικού πληθυσμού, και στους τέσσερις νομούς, ασχολείται με την παραγωγή του ελαιολάδου διατηρώντας τον κοινωνικό ιστό ακόμα και σε ορεινές και μειονεκτικές περιοχές, όπου η ελιά και το ελαιόλαδο είναι το κυριο (αν όχι το μόνο) αγροτικό προϊόν. Σε αυτές τις οικογένειες ελαιοκαλλιεργητών προσφέρουν την υπηρεσία τους εκατοντάδες σύγχρονα ελαιουργεία που είναι εγκατεστημένα στο σύνολο της περιφέρειας στους τύπους παραγωγής όπου μαζί με τον πληθυσμό των εμψύων και των ευρωπαϊκών, συμβάλλουν τα μέγιστα στην Περιφερειακή Οικονομία.

Παρότι η σημαντική ποσότητα του παροχής και την αξιοπιστική ποιότητα του υπεραρκεί (ας μην ξεχνάμε ότι είναι πολλοί αιώνα που παραδίδονται και υποστηρίζουν ότι είναι το καλύτερο στο κόσμο), το Κρητικό ελαιόλαδο δεν παύει ακόμη να αντιμετωπίζει μια σειρά από σοβαρά πρόβλήματα. Προβλήματα που συνδέονται με την περαιτέρω βελτίωση αλλά κυρίως και πρωτίστα με την προστασία της ποιότητας του και

της φήμης του. Μπορεί να κοιτάξουμε ότι παράγουμε το καλύτερο ελαιόλαδο στον κόσμο αλλά αυτό δε συμβαίνει πάντα, τουλάχιστον όσον αφορά το ποσοστό του καλού ελαιολάδου αλλά και την αποθήκευσή αυτής της καλής ποιότητας. Και αν λάβουμε υπόψη μας ότι έρχονται ξένοι εισαγωγείς ελαιολάδου και διαλέγουν πάντα την καλύτερη ποιότητα για τη βιομηχανία τους, τότε τα πράγματα είναι κάθε άλλο παρά αισιόδοξα. Πολλές φορές, λόγω καιρικών συνθηκών και άλλων εξωτερικών παραγόντων (τόσκα κ.λπ.), η πρώτη ύλη είναι μη ικανοποιητική για να παράξει καλό ελαιόλαδο. Το λάδι είναι ένα ευαθές προϊόν που από τη γέννησή του μέσα στο ελαιουργείο αλλά και ίσως ακόμη

ελαιοκάρπου από την ελιά, αρχίζει μια πορεία υποβάθμισης του, που μπορεί να γίνει αντιληπτή μετά από 2 μήνες ή και ένα χρόνο. Μερίμνα λοιπόν όλων όσοι εμπλέκονται στη διαδικασία παραγωγής είναι να προστατεύσουν και να χειριστούν όσο το δυνατόν καλύτερα αυτό το προϊόν ώστε, αν όχι να σταματήσουν την πτωτική αυτή πορεία, τουλάχιστον να την καθυστερήσουν, όσο το δυνατόν περισσότερο.

Παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου:

Το παρακάτω διάγραμμα απεικονίζει τους παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου

Παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου



(Πηγή: Oil: Variety and Technology, two factors affecting quality, Gianfranco Montedoro, Science and Techniques)



Από το διάγραμμα προκύπτει ότι αν θεωρήσουμε δεδομένα την καλή ποιότητα του κλίματος, εδάφους και ποικιλίας στον Κρητικό χώρο καθώς και την ωριμότητα του ελαιόκαρπου, το υπόλοιπο 50% της ποιότητας του ελαιολάδου οφείλεται σε χειρισμούς, ως επί το πλείστον, βιομηχανικούς και ελέγξιμους φυσικά. Υπάρχει λοιπόν μια συμμετοχή της τάξης του 20% στην ποιότητα από την ποικιλία, και στις εδαφολογικές και κλιματολογικές διαφορές. Εδώ, η Κρήτη παρουσιάζει συγκριτικό πλεονέκτημα, μιας και στο νησί μας, οι συνθήκες και η ποικιλία είναι ιδανικές για παραγωγή ελαιολάδου με ένα περιζήτητο φρουτώδες άρωμα και γεύση. Μεγαλύτερο ποσοστό στην ποιότητα φαίνεται να κατέχει ο βαθμός ωρίμανσης του ελαιόκαρπου την ώρα της συγκομιδής (30%). Είναι γνωστό ότι όταν ο καρπός παίρνει το χρώμα του μελανώδους περιέχει ιδανική ποσότητα ελαιολάδου, πολυφαινόλες, και τοκοφερόλες, που είναι φυσικά αντιοξειδωτικά. Σε αντίθετη περίπτωση, οι ελιές είναι άγουρες οπότε έχουμε χαμηλά ποσοστά όλων αυτών και υψηλή συγκέντρωση χλωροφύλλης.

Επίσης μεγάλο ρόλο παίζει η μέθοδος συλλογής και ο τρόπος που μεταφέρεται και αποθηκεύεται ο ελαιόκαρπος μέχρι την άλεση. Ένα πρώτο

συμπέρασμα που εξαγεται εδώ είναι ότι πρέπει να υπάρχει μικρή παραμονή στα δίκτυα, χωρίς τραυματισμούς και η μεταφορά να γίνεται σε σακιά από γιούτα και όχι πλαστικά.

Μέχρι σ' αυτό το σημείο η αλλοίωση που μπορεί να πάθει το τελικό προϊόν, δηλαδή το ελαιόλαδο, είναι το φαινόμενο της υδρόλυσης που συμβαίνει σε ανασρόβιες υγρές συνθήκες με συμμετοχή εντόμων που προέρχονται από πληγωμένες ελιές ή μικροοργανισμούς που βρίσκονται στο περιβάλλον του καρπού. Πολλές φορές βλέπουμε καθυστερημένες ελιές να δίνουν αυξημένη οξύτητα και γεύση μούχλας στο ελαιόλαδο. Χρειάζεται λοιπόν, γρήγορη άλεση ενώ η στεγασμένη και αεριζόμενη αποθήκευση του ελαιόκαρπου είναι αναγκαία.

Προδιαγραφές Χειρισμού (Παραγωγής και Διακίνησης)

Με δεδομένα λοιπόν τις καλές ποικιλίες που διαθέτει η Κρήτη, τις ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες και τη σχετική γνώση που έχουν όλοι οι παραγωγοί σήμερα όσον αφορά την κατάλληλη στιγμή ελαιοσυλλογής, μένει το στάδιο του ελαιουργείου για να διαμορφώσει την τελική ποιότητα του προϊόντος. Αυτό το 30% που βλέπουμε στο διάγραμμα δεν είναι μόνο ο τύπος του ελαιουργείου (κλασσικό

φυγοκέντρηση κ.λ.π.) αλλά και η σωστή τήρηση μερικών κανόνων, ορθής βιομηχανικής πρακτικής.

Το ελαιουργείο είναι ένα εργοστάσιο τροφίμων και έτσι πρέπει να αντιμετωπισθεί, με τους κατάλληλους τακτικούς συστηρούς ελέγχους σύμφωνα με την ΟΔΗΓΙΑ 93/43/ΕΟΚ (H.A.C.C.P), δηλαδή άριστες συνθήκες καθαριότητας και υγιεινής, πόσιμο νερό, ανοξείδωτα μέρη, ξεχωριστούς χώρους καύσης πυρήνας, εναπόθεσης πυρήνας, αλλά και Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής. Πρέπει να τηρούνται σωστές θερμοκρασίες μάλαξης, και να γίνονται συχνοί έλεγχοι, όπως



συμβαίνει σε κάθε βιομηχανία τροφίμων. Ο ελαιουργός λοιπόν πρέπει να φροντίζει για την ποιότητα του τελικού προϊόντος, όχι μόνο τη στιγμή της παραγωγής του αλλά και όλο το διάστημα που θα παραμείνει μέχρι να διακινηθεί.

Είναι γνωστό ότι με τη γέννηση του ελαιολάδου, εμμέσως ξεκινά και η ποιοτική του φυσική υποβάθμιση με τη γνωστή οξείδωση (τάγγιση). Μέλημά μας λοιπόν αναγκαίο είναι να μπορέσουμε να καθυστερήσουμε χρονικά αυτήν την ποιοτική του υποβάθμιση ξεκινώντας από το Ελαιουργείο. Μην ξεχνάμε ότι παράγουμε το ελαιόλαδο τρεις μήνες το χρόνο και θα πρέπει αυτό να είναι εντός προδιαγραφών του παρθένου ελαιολάδου για τους επόμενους 18 με 20 μήνες τουλάχιστον. Δυστυχώς, τα προβλήματα που μπορεί να προκαλέσει ένας κακός χειρισμός του ελαιουργού δεν γίνονται άμεσα αντιληπτά αλλά μετά από καιρό, όταν θα φτάσει

στη φάση της τυποποίησης, αποθήκευσης ή τέλος της κατανάλωσης.

Πρώτο πράγμα σε ένα ελαιουργείο είναι η κτιριακή εγκατάσταση. Σχετικά με την εξαγωγή του ελαιολάδου, πρέπει να αποφεύγονται οι υψηλές θερμοκρασίες που καταστρέφουν τις βιταμίνες α-Τοκοφερόλες κ.λ.π., τις πολυφαινόλες, αλλά και να αποφεύγουμε την επαφή με τα οινόπρά αντικείμενα που είναι προσξειδωτικά. Έτσι επιτυγχάνεται καλή οργανοληπτική κατάσταση και Υγιεινή και ασφάλεια. Το τελευταίο έχει να κάνει αρκετά με την απουσία υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, κάτι που μπορεί



να αντιμετωπισθεί με ενημέρωση των ελαιοπαραγωγών, λελογισμένη χρήση φυτοφαρμάκων αλλά και ακόμη με τη χρήση συνταγολογίου για καλύτερο έλεγχο. Μία αποτελεσματική λύση για την σωστή ιχνηλασιμότητα και προστασία του ελαιολάδου είναι η ολοκληρωμένη διαχείριση. Επιβάλλεται λοιπόν ο αυστηρός έλεγχος των ελαιουργείων από κρατικούς φορείς με ειδικούς επιστήμονες.

Ο άλλος μεγάλος παράγοντας στην ποιότητα είναι η διακίνηση του ελαιολάδου μετά την εξαγωγή του. Η διακίνηση και η αποθήκευση πρέπει να γίνονται κάτω από μια νέα νοοτροπία που μπορεί να βελτιώσει κατά πολύ

την ποιότητα. Πρέπει να εγκαταλειφθεί το μπιτόνι αμφιβόλου περιεχομένου ή το βαρέλι από ορυκτέλαια ή ακόμα και η πώληση στη διάρκεια του έτους από την αποθήκη του παραγωγού. Οι συνεταιρισμοί, οι ενώσεις και οι υγιείς εμπορικοί οίκοι με την κατάλληλη υποδομή μπορούν να αποθηκεύουν το προϊόν και να το έχουν προς φύλαξη για τον παραγωγό σε μονάδες που ελέγχονται από κρατικούς φορείς για την υγιεινή, καθαριότητα και καταλληλότητα. Η εμπορία/διακίνηση του παρθένου ελαιολάδου από παραγωγό στον έμπορο ίσως θα έπρεπε να επιτρέπεται μόνο για την περίοδο ελαιοποίησης Νοέμβρη



Μάρτη, τον υπόλοιπο χρόνο το ελαιόλαδο θα αγοράζεται ως «Lampante». Αυτό το μέτρο, αν μπορούσε να εφαρμοστεί, θα ήταν πολύ χρήσιμο για την σταθερότητα της ποιότητας του κρητικού ελαιολάδου..

Τέλος, προσοχή πρέπει να δοθεί στη μετέπειτα διακίνηση του ελαιολάδου, και τη μη ανάμειξή του με άλλα υποδεέστερα ελαιόλαδα. Υπάρχει τρόπος να αναλύεται η οξειδωτική σταθερότητα της κάθε παρτίδας ελαιολάδου και ανάλογα να αναμιγνύεται. Και φυσικά πάντα αποφυγή ξένων προς το ελαιόλαδο υλών, όπως απορρυπαντικά, Freon, γράσων κ.λ.π. Το κρητικό ελαιόλαδο, από τη γένεσή του, δεν παρουσιάζει

προβλήματα εναρμόνισης με την κοινοτική νομοθεσία, αρκεί να μπορεί να συντηρηθεί σωστά ώστε να είναι μέσα στο πλαίσιο των ποιοτικών παραμέτρων (υπεροξειδία, K270, K232 κ.λ.π.).

Η αγορά του κρητικού

ελαιολάδου: Παρόν και Μέλλον
Είναι πλέον ευρέως αποδεκτό ότι το ελληνικό ελαιόλαδο, και κυρίως το κρητικό, είναι το καλύτερο στον κόσμο. Το γνωρίζουν όλοι όσοι ασχολούνται με το προϊόν -το γνωρίζουν οι ανταγωνιστές μας και κυρίως οι φίλοι και γείτονές μας Ιταλοί- σίγουρα όμως δεν το γνωρίζουν οι καταναλωτές στις μεγάλες αγορές του εξωτερικού-

πράγμα το οποίο επιβεβαιώνεται κατά τρόπο αδιάψευστο από τη φτωχή έως ανύπαρκτη επώνυμη παρουσία του στα ράφια των αλυσίδων Σ/Μ στις αγορές αυτές. Είναι βέβαιο ότι αποτελεί μια σπάνια πρωτοτυπία αυτό που έχουμε πετύχει σαν χώρα στην περίπτωση αυτή, δηλαδή το να καταφέρνουμε να πουλήσουμε ένα αναμφίβολο ποιοτικό προϊόν σε επώνυμη μορφή και να μην κερδίζουμε τον τελικό καταναλωτή (τεκμήριο εδώ αποτελεί το γεγονός ότι μεγάλη ποσότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου εξάγεται χύμα στην Ιταλία).

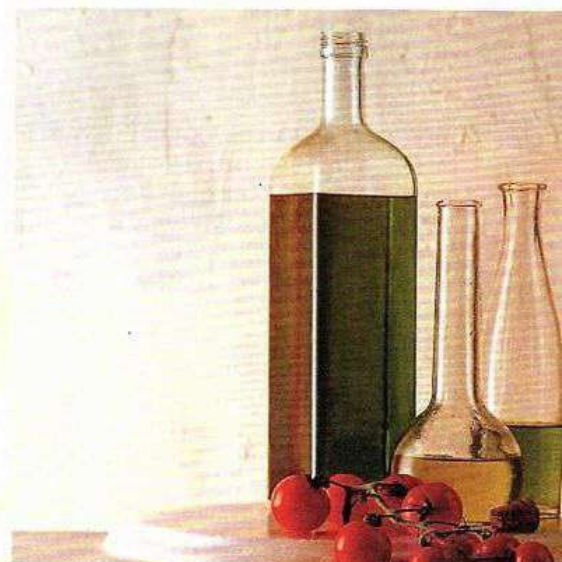
Παρ' όλα αυτά κεντρικό σημείο της χάραξης της όποιας πολιτικής για την προώθηση του

ελαιολάδου δεν είναι πρωτίστως η αποτελεσματικότητα που έχουμε να επιδείξουμε σαν χώρα στο θέμα της αξιοποίησης και προώθησης της ποιότητας του ελληνικού ελαιολάδου, αλλά κυρίως το κατά πόσο διαθέτουμε τις απαραίτητες ασφαλιστικές δικλίδες και υποδομές ώστε να προστατεύουμε έμπρακτα και αποτελεσματικά ανά πάσα στιγμή την ποιότητα αυτή. Πρόκειται για ένα ζήτημα το οποίο σίγουρα μπορεί να συζητηθεί σε συνδυασμό με την προώθηση και προβολή του προϊόντος με αιχμή του δόρατος την ποιοτική του υπεροχή, αλλά ταυτόχρονα μπορεί και να τεθεί προς συζήτηση σε εντελώς ανεξάρτητη και αυτόνομη βάση.

παρουσία στην αγορά παρέχει την πολυτέλεια να ξεπερνά ανώδυνα, προβλήματα με την ποιότητα, ιδιαίτερα εάν αυτά εμφανιστούν στα ΜΜΕ σε αντίθεση με κάποιον που έχει μια ευρεία παρουσία στην ίδια αγορά.

Την ώρα που γράφονται αυτές οι γραμμές μαθαίνουμε δυστυχώς ότι οι τιμές του ελαιολάδου μειώνονται αρκετά, και από 4€ η μέγιστη τιμή που είχε την περίοδο Ιανουαρίου Φεβρουαρίου πρόκειται να φτάσει μέσα στο Μάη, τα 3 η και 2,5 € που είχε πέρυσι. Αυτό είναι αρνητικό φαινόμενο διότι τη στιγμή που ο παραγωγός ενθουσιάζεται και γίνεται

προς δύο κατευθύνσεις, προς τις χώρες της ΕΕ και προς τις λοιπές τρίτες χώρες. Σ' ότι αφορά τις χώρες της ΕΕ όπως είναι γνωστό η διακίνηση των προϊόντων γίνεται πλέον χωρίς κανένα απολύτως διασυνοριακό έλεγχο. Άρα η ποιοτική κατάσταση του εξαγόμενου ελαιολάδου βρίσκεται κατ' αρχήν έξω από οποιοδήποτε επίσημο έλεγχο είτε στη χώρα μας, είτε στη χώρα εισαγωγής. Αυτό προς στιγμή μπορεί να επιτρέψει πονηρές σκέψεις στο επίπεδο του εξαγωγέα στο θέμα της ποιότητας. Δυστυχώς, υπάρχουν τέτοια φαινόμενα. Φαίνεται όμως ότι μέχρι στιγμής φανήκαμε τυχεροί, είτε διότι τα φαινόμενα αυτά δεν εξακριβώθηκαν, είτε



Είναι βέβαιο ότι η κρητική γη, μας προσφέρει απλόχερα ένα απaráμιλλης ποιότητας προϊόν. Το θέμα μας λοιπόν είναι το κατά πόσο το ίδιο αυτό προϊόν φτάνει στο τραπέζι του τελικού καταναλωτή, είτε αυτό λέγεται τραπέζι της νοικοκυράς είτε εξαγωγή, είτε χώρος μαζικής εστίασης (εστιατόριο, ταβέρνα, νοσοκομείο κλπ). Ιδιαίτερα στο θέμα της εξωτερικής αγοράς πρέπει να επισημανθεί ότι η προστασία της ποιότητας του ελληνικού ελαιολάδου αποκτά τεράστια σημασία πέραν όλων των άλλων και εξαιτίας της περιορισμένης παρουσίας που έχουμε στις αγορές του εξωτερικού. Όπως γίνεται εύκολα αντιληπτό, η περιορισμένη

αισιόδοξος και δικαιώνεται για τον κόπο του ξεκινώντας να αγαπά πάλι τον ελαιώνα, αποκαρδιώνεται καθώς η τιμή πέφτει. Επίσης, αυτές οι μεγάλες διακυμάνσεις της πρώτης ύλης δεν είναι χρήσιμες στη συνέχεια των εξαγωγών. Το Κρητικό ελαιόλαδο πρέπει, εφόσον έχει το συγκριτικό πλεονέκτημα της άριστης ποιότητας και εφόσον αυτή είναι σταθερή, να έχει πάντα μια σταθερή αξία συγκριτικά με τα άλλα ελαιόλαδα, τουλάχιστον της Μεσογείου, και να μην επηρεάζεται από το αν θα πάει καλά η σοδεία της Ιταλίας ή της Ισπανίας.

Όπως είναι γνωστό, αυτή τη στιγμή οι εξαγωγές μας γίνονται

διότι εξακριβώθηκαν αλλά ευτυχώς δεν έγιναν γνωστά ούτε από τους ανταγωνιστές μας ούτε κυρίως από τα ΜΜΕ και κατά συνέπεια, ευτυχώς για μας, δεν πήραν έκταση (πχ βενζοπυρένιο, πλαστικοποιητές κλπ).

Ποιος όμως μπορεί να μας εγγυηθεί ότι αυτό δεν θα συμβεί αύριο; Ας μην ξεχνάμε ότι ο ανταγωνισμός γίνεται συνεχώς πιο οξύς, άρα αυτός που πουλάει ένα σωστό ποιοτικό προϊόν είναι υποχρεωμένος να το προστατεύει από κάθε μορφής αθέμιτο ανταγωνισμό. Σ' αυτό πρέπει να προσθέσουμε επίσης το γεγονός ότι η ασφάλεια και η ποιότητα των τροφίμων αναδεικνύεται πλέον σε ύψιστη προτεραιότητα στην ΕΕ, γεγονός



που από μόνο του οδηγεί στα ότι η επίτευξη του συγκεκριμένου στόχου επιβάλλει αυστηρούς ελέγχους στα όσκινούμενα προϊόντα. Σαφώς το ελαιόλαδο δεν πρόκειται να εξαιρεθεί στο πλαίσιο αυτό. Σ' ό,τι αφορά τώρα τις τρίτες χώρες, θα πρέπει να πούμε ότι εδώ έχουμε σε πρώτο στάδιο επίσημο έλεγχο της ποιότητας στο τελωνείο εξαγωγής του προϊόντος. Στη συνέχεια, η εμπειρία μας λέει ότι στις χώρες εισαγωγής, κατά κανόνα, όν γίνεται επίσημος έλεγχος στα τελωνεία.

Το θέμα της διασφάλισης της ποιότητας στις εξαγωγές ελαιολάδου αποτελεί ύψιστη προτεραιότητα. Χρειάζεται λοιπόν να δούμε όλοι μαζί ποιες υποδομές είναι αναγκαίες, ποιες υπάρχουν και ποιες όχι, προκειμένου να διασφαλίσουμε την ποιότητα του προϊόντος τόσο σε σχέση με την υποδομή αυτών που το παράγουν ή το μεταποιούν όσο και σε σχέση με την υποδομή αυτών που το ελέγχουν ποιοτικά. Εφ' όσον λύσουμε κατά τρόπο αποτελεσματικό το θέμα της διασφάλισης της ποιότητας του εξαγόμενου ελληνικού ελαιολάδου, τότε μπορούμε να μιλάμε για μια επιθετική εξαγωγική πολιτική, με αιχμή

υκριβώς την ανάδειξη της ποιοτικής υπεροχής που διαθέτουμε στην περίπτωση αυτή, για να ξεφύγουμε επί τέλους από την απρόδοκτη θέση της μισέρας σε σχέση με την επώνυμη παρουσία μας στις μεγάλες αγορές του εξωτερικού.

Βασικότερο όλων τέλος, είναι η παιδεία που ξεκινά από τον παραγωγό, τον ελαιουργό, φτάνει στον έμπορο ή τον τυποποιητή, αλλά σημαντικότερο όλων είναι η παιδεία του καταναλωτή, η γνώση αυτού για την ποιότητα, και η επιλογή του θα αναγκάσει όλους που ασχολούνται στο κύκλωμα του ελαιολάδου να οργανωθούν και να προσέξουν το προϊόν. Είναι θέμα παιδείας που πρέπει να αρχίσει από τη δημοτική εκπαίδευση (υπάρχει κανάλι γι' αυτό) να αναγνωρίζει κάποιος το ελαιόλαδο (κουρεί) από το εξαιρετικό παρθένο. Είναι επίσης θέμα παιδείας για τον οποιοδήποτε που θέλει να εμπορεύσει ελαιόλαδο να εφαρμόζει τους κανονισμούς της Ε.Ε. για τη σωστή συσκευασία και την ορθή επισήμανση.

Η Ελλάδα, η μόνη χώρα με το μεγαλύτερο ποσοστό ποιοτικού ελαιολάδου στον κόσμο, οφείλει να αγωνιστεί για τη σωστή επισήμανση του ελαιολάδου ώστε

να μπορεί να το διαθέσει επώνυμο σε όλες τις αγορές του εξωτερικού. Με το νόμο 2538/97 και την εθνική επιτροπή κυρώσεων, με τους ελέγχους στην ικνηλασιμότητα κ.λ.π. υπάρχει ελπίδα, όταν αρχίσει να εφαρμόζεται κανονικά, να εκλείψει το φαινόμενο της νοθείας και της προχειρότητας στην τυποποίηση.

Τέλος, αξίζει να σημειωθεί η έλλειψη ενός συνολικού οργάνου (εθνικού ή παγκρήτιου) που να συντονίζει ολόκληρο το κύκλωμα ελαιολάδου δηλαδή παραγωγή, ποιότητα, εμπορία, έρευνα, προβλέψεις, διαφήμιση. Ενός οργανισμού που απασχολητικό σκοπό θα έχει τον προγραμματισμό όλων των ενδιαφερομένων μερών, ώστε να υπάρξει ένας αποτελεσματικός συντονισμός στη νομοθεσία, στην επιστημονική έρευνα, στη διατύπωση εθνικών θεσμών και αποστήριξη αυτών στην Ε.Ε., στην ενημέρωση καταναλωτών, και τέλος στην προώθηση του προϊόντος.