

مطالعه امکان سنجی مقدماتی طرح اولیه محصولات زیتون

کارفرما:

شرکت شهرک های صنعتی استان گیلان



تهیه کننده :

شرکت سانیار صنعت توس

فروردین ۱۳۸۸

شهرکهای صنعتی استان گیلان

خلاصه طرح

روغن زیتون تصفیه شده	نام محصول		
۶۰۰۰ تن	ظرفیت پیشنهادی طرح		
انواع زیتون و ملزومات بسته بندی	مواد اولیه (میلون ریال)		
۲۵ نفر	اشتغال زایی		
۵۰۰۰ متر مربع	زمین مورد نیاز		
۷۵	زیر بنا		
۱۰۰۰			اداری
۴۰۰			سالن تولید
۴۰۰			انبار مواد اولیه
۲۵			انبار محصول
۲۵			آشپزخانه
۲۵			رخت کن و نماز خانه
۵۰			سرویس ها
۵۰			ساختمان نگهبانی
۱۲۰۲۶۷۱۳	سرمایه ثابت (هزار ریال)		
۹۹۷۷۶۷۱۶	سرمایه در گردش (هزار ریال)		
۱۵۰۰	مصرف سالانه آب (متر مکعب)		
۲۵۰	مصرف سالانه برق (کیلو وات بر ساعت)		
۴۵۰۰۰۰	گاز (متر مکعب)	مصرف سالانه سوخت	
۹۰۰۰	بنزین (لیتر)		
استانهای گیلان مازندران سمنان قزوین فارس		محل پیشنهادی برای احداث طرح	

خلاصه طرح

چای برگ درخت زیتون	نام محصول	
۱۰۰۰	ظرفیت پیشنهادی طرح	
برگ درخت زیتون و ملزومات بسته بندی	مواد اولیه (میلون ریال)	
۲۰	اشتغال زایی	
۵۰۰۰	زمین مورد نیاز	
۷۵	اداری	زیر بنا
۱۰۰۰	سالن تولید	
۴۰۰	انبار مواد اولیه	
۴۰۰	انبار محصول	
۲۵	آشپزخانه	
۲۵	رخت کن و نماز خانه	
۵۰	سرویس ها	
۵۰	ساختمان نگهداری	
۸۷۸۷۵۷۰	سرمایه ثابت (هزار ریال)	
۴۷۸۵۱۱۰	سرمایه در گردش (هزار ریال)	
۱۵۰۰	مصرف سالانه آب (متر مکعب)	
۲۵۰	مصرف سالانه برق (کیلو وات بر ساعت)	
۴۵۰۰۰۰	گاز (متر مکعب)	مصرف سالانه سوخت
۹۰۰۰	بنزین (لیتر)	
استانهای گیلان مازندران سمنان قزوین فارس	محل پیشنهادی برای احداث طرح	

فهرست :

عنوان.....	صفحه
۱- معرفی محصول.....	۵
۱-۱- نام و کد محصول.....	۳۱
۱-۲- شماره تعرفه گمرکی.....	۳۲
۱-۳- شرایط واردات.....	۳۲
۱-۴- بررسی و ارائه استاندارد ملی.....	۳۲
۱-۵- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت.....	۳۳
۱-۶- توضیح موارد مصرف و کاربرد.....	۳۷
۱-۷- بررسی کالاهای جایگزین.....	۴۷
۱-۸- اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز.....	۵۳
۱-۹- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده.....	۵۴
۱-۱۰- شرایط صادرات.....	۵۵
۲- وضعیت عرضه و تقاضا.....	۵۵
۲-۱- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید.....	۶۷
۲-۲- وضعیت طرح های جدید.....	۶۸
۲-۳- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم.....	۶۸
۲-۴- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه سوم.....	۸۰
۲-۵- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم.....	۸۰
۲-۶- بررسی نیاز به محصول با الویت صادرات تا پایان برنامه چهارم.....	۸۶
۳- بررسی اجمالی تکنولوژی.....	۸۷
۴- نقاط قوت و ضعف تکنولوژی.....	۹۳
۵- وضعیت حمایت‌های اقتصادی و بازرگانی.....	۹۴
۶- محل های پیشنهادی اجرای طرح.....	۹۴
بخش مالی طرح.....	۹۵

معرفی محصول :

زیتونها (نام علمی: *Olea europaea*) شامل تقریباً ۲۰ گونه درختان کوچک از خانواده Oleaceae بوده و در جهان کهن از حوزه دریای مدیترانه، شمال افریقا، جنوب شرقی آسیا، شمال تا جنوب چین، اسکاتلند و شرق استرالیا پراکندگی گسترده‌ای داشته‌اند. آنها همیشه سبز بوده و دارای برگهایی کوچک و یکپارچه هستند که روبروی هم قرار گرفته‌اند. میوه این گیاه یک شفت می‌باشد.

معروف‌ترین گونه شناخته شده این گیاه زیتون اروپایی نام دارد *Olea europaea* که از دوران باستان برای تهیه روغن زیتون و نیز برای خوردن خود میوه آن کاربرد داشته است (که در حالت طبیعی تلخ است که باید در معرض تخمیر طبیعی قرار گیرد و یا به منظور قابل خوردن نمودن، آن را در آب نمک بخوابانند).



زیتون وحشی به شکل درخت کوچک یا بوته‌هایی با رشد هرزه و تیغدار است که دارای برگهایی دوک مانند و تیز، رنگ سبز مایل به خاکستری در قسمت بالا می‌باشد، زیتون وحشی جوان در

قسمت پایین سفید رنگ و دارای پولک‌هایی مایل به سفید است؛ گل‌های سفید کوچکی دارد که کاسه و جام گل‌ها دارای چهار درز کاسه گل، دو پرچم و کلاله شکافته می‌باشد این گل‌ها به تدریج به

شکل خوشه‌هایی که از بغل برگها ظاهر می‌شوند بر روی چوبهای سالهای آخر می‌روید؛ شفت (میوه) در گیاه وحشی کوچک و دارای غلافی گوشتدار است این غلاف که تعیین کننده ارزش اقتصادی میوه می‌باشد در نوع وحشی نسبتاً نازک است. انواع کشت شده خصوصیات متفاوتی دارند اما فشرده تر، حاصلخیزتر و بی خار است.

منطقه‌ای بومی و مسلمان در سوریه و قسمت‌های ساحلی آسیای میانه، فراوانی آن در یونان و مجمع الجزایر آن و کنایات فراوانی که توسط شعرای قدیمی در مورد آن بکار رفته نشان می‌دهد که زیتون بومی این نواحی بوده است اما در نواحی دورافتاده از مشرق زمین زیتون کشت نشده و کم و بیش به شکل نوع ابتدایی خود بازگشته است. این مسئله نشان دهنده مزیتی ویژه برای خاکهای آهکی و تمایل به نسیم دریایی است، در حالیکه شکوه و جلال خاصی بر روی سرایشی‌های آهکی و پرتگاههایی که بیشتر سواحل شبه جزیره یونان و جزایر کنار آن را تشکیل می‌دهند ایجاد شده است.

از دیدگاه پرورش دهندگان مدرن، تنوع زیتون‌های شناخته شده بسیار زیاد است. فقط در ایتالیا حداقل ۳۰۰ گونه وجود دارد اما تعداد کمی از آنها تا حد زیادی رشد می‌کنند. گونه‌های اصلی ایتالیا 'Frantoio', 'Leccino' و 'Carolea' هستند. هیچکدام از آنها را نمی‌توان با توصیفات باستانی همانند دانست، اگرچه بعید نیست بعضی از گونه‌های نازک برگ که بیش از همه مورد توجه می‌باشند از تبار Licinian معروف باشند. درختان پهن برگ اسپانیا میوه‌های درشت می‌دهند اما غلاف آنها طعمی نسبتاً تلخ تر دارد و کیفیت روغن آنها نامرغوب تر است. این زیتونهای اسپانیایی

است که معمولاً پس از سوراخ سوراخ شدن و پر شدن پرورده شده و پس از خواباندن در آب نمک تازه خورده می شوند (با فلفل ترشی، پیاز ترشی یا سایر چاشنی ها).

درختان زیتون حتی زمانیکه بدون هرس رشد آزادانه دارند دارای رشد بسیار آهسته ای هستند اما هنگامیکه امکان رشد طبیعی را در طول چند سال پیدا می کنند گاهی اوقات قطر تنه آنها به میزان چشمگیری افزایش می یابد. De Candolle محیطی بیش از ۱۰ متر (۳۳ پا) را به ثبت رسانده که احتمال می رود عمر آن به چند قرن برسد. قدمت بعضی از درختان زیتون ایتالیا را به اولین سالهای امپراتوری یا حتی روزهای جمهوری روم نسبت می دهند؛ اما همیشه سن چنین درختان باستانی در زمان رشد مورد تردید قرار می گیرد و شناسایی آنها با توصیفات قدیمی هنوز دشوارتر است. درختان تحت پرورش به ندرت به ارتفاع بیش از ۱۵ متر می رسند (۵۰ فوت) و معمولاً در فرانسه و ایتالیا به وسیله هرس کردن های زیاد به ابعادی بسیار محدود تر منحصر می شوند. چوب آن که به رنگ زرد یا قهوه ای مایل به سبز روشن است اغلب با ته رنگ تیره تری رگه دار شده است و بسیار سخت و متراکم می باشد چوب آن برای قفسه سازان و خراطان تزئینی بسیار با ارزش است.

* تنه درخت زیتون



درخت زیتون از راههای مختلفی تکثیر می‌شود اما معمولاً روش قلمه زدن یا خوابانیدن شاخه ارجح می‌باشند؛ این درخت در خاکهای مساعد به آسانی درخت بید ریشه می‌کند و زمانیکه قطع می‌شوند مکنده‌ها را از ریشه جدا می‌کند. شاخه‌های مختلف این درخت را به اندازه‌های چند اینچی برش می‌دهند و بصورت نسبتاً عمیقی در زمینهای کود داده شده که می‌کارند؛ قطعات کوچک‌تر را گاهی اوقات بطور افقی داخل شیارهای کم عمقی قرار می‌دهند که اگر با چند اینچ خاک پوشیده شوند به سرعت جوامههایی شبیه مکنده روی آنها ظاهر می‌شود.

در یونان و جزایر آن پیوند زدن درختان اهلی با انواع وحشی عملی متداول می‌باشد. در ایتالیا جوانه‌های جنینی که برجستگی‌های کوچکی را روی شاخه بوجود می‌آورند را به دقت جدا کرده و زیر خاک می‌کارند (که در آنجا می‌توانند رشد کنند) این جوانه‌های جنینی خیلی زود جوانه‌های قوی تری را تشکیل می‌دهند. بعضی اوقات شاخه‌های بزرگ‌تر را می‌برند و با این کار شاخه‌های جوانی بدست می‌آید. همچنین گاهی مواقع زیتون از دانه رشد می‌کنند، غلافهای روغنی را به منظور تسریع در رشد ابتدا در آب گرم یا در محلولهای قلیایی خیس نموده و نرم می‌کنند.

در مشرق زمین کشاورزان به درختان زیتون توجه زیادی نمی‌کنند و شاخه‌ها بی آنکه به وسیله چاقوهای هرس کاری کوتاه شوند آزادانه رشد می‌کنند؛ با این همه در دوران خشکسالی طولانی برای حفظ محصول باید آب لازم را تأمین کرد این بی توجهی به کشت زیتون موجب می‌شود تا درختان در فواصل سه یا چهار سال محصول باردار بدهند بنابراین اگرچه رشد وحشی از نظر ایجاد منظره زیبا مورد توجه است این کار در زمینهای مناسب و اقتصادی توصیه نمی‌شود. در نواحی مانند Provence و Languedoc که در کشت این میوه دقت زیادی می‌شود آنها را در ردیفهایی با فواصل معین می‌کارند که این فاصله‌ها بر حسب گونه زیتون متفاوت است. درختان هرس شده و شاخه‌هایی که در سال گذشته دارای شکوفه بودند حفظ می‌شوند و به منظور چیدن آسان میوه‌ها

نوک درخت را کوتاه نگه می‌دارند، هدف هرس کنندگان ایجاد شکلی گنبدی یا گرد برای درخت است.

گاهی اوقات فضای بین درختان را کود یا مواد نیتروژنی دیگری می‌ریزند؛ در فرانسه استفاده از کهنه‌های مندرس پشمی برای این کار مورد توجه قرار دارد. گاهی محصولات سالانه متنوعی در این ردیفها کشت می‌شوند، در کالابریا حتی گندم را با این روش می‌کارند اما درختانی که در طول سال فاقد برداشت دوباره هستند برای این کار مناسب تر می‌باشند. اخیراً گونه‌ای درخت کوتاه و پربار با میوه‌های سبز در مناطق خاصی مخصوصاً در آمریکا مورد توجه قرار گرفته که گفته می‌شود در این کشور یک محصول دو یا سه فصل بعد از کاشت تولید می‌شود. انواع معمولی قبل از گذشت پنج تا هفت سال از کاشتن قلمه‌ها در زمینهای زیتون برای پرورش دهندگان سودمند نخواهند بود.

جدای خساراتی که بر اثر آب و هوا یا آفات آلی به زیتون وارد می‌شود این میوه حتی در پرورشهای بسیار دقیق هم در خطر می‌باشد و درختان پرورش نیافته بزرگی که در ایتالیا و اسپانیا دیده می‌شوند، میزان درآمد خاصی را که موسسات برای پرورش دهندگان نسبت می‌دهند حاصل نمی‌کنند. این درختان پیر اغلب محصول فراوان دارند اما به ندرت در دو سال متوالی این اتفاق می‌افتد و در بسیاری از موارد در ششمین یا هفتمین فصل می‌توان انتظار یک برداشت پربار را داشت.

زمانیکه این میوه می‌رسد پرورش دهندگان دقیق، آن را با دست چیده و جهت انتقال به کارخانه درون پارچه یا سبدهایی می‌گذارند اما در بسیاری از نواحی اسپانیا و یونان و بخصوص در آسیا زیتون‌ها را با استفاده از اشیاء بلند یا با تکان دادن شاخه‌ها می‌چینند یا حتی اجازه می‌دهند تا آنها

بطور طبیعی روی زمین بیفتند تا وقتیکه مالکان به راحتی اجازه جمع آوری آنها را بدهند؛ بیشترین علت نامرغوبی روغن زیتون مربوط به بی دقتی مالکان درختها می باشد. برداشت این

محصول در جنوب اروپا در ماههای زمستان انجام شده و تا چند هفته ادامه می یابد؛ اما این زمان در هر کشور و نیز با هر فصل و نوع برداشت متفاوت می شود.

مقدار روغن موجود در زیتون بیشتر به نوع میوه بستگی دارد؛ معمولاً پیرابر گیاه از ۶۰ تا ۷۰ درصد محصول می دهد. در دوران باستان پرورش دهندگان زیتون معتقد بودند اگر این گیاه را به فاصله بیش از چند لیگ از دریا بکارند، گیاه موفق نخواهد بود (تئوفراستوس طولی حداقل حدود ۵۵۵۰۰ متر را معین می کند) اما تجربیات جدید این نظر را تایید نمی کند و اگرچه ساحل مزیتی دارد اما زیتون مدتهای طولانی در نواحی بسیار دوری داخل کشورها کاشته شده است. ظاهراً خاکهای دارای کلسیم اگرچه خشک و ضعیف باشد برای رشد سلامت این گیاه بسیار مناسب است اگرچه این گیاه در صورت زهکشی خوب در هر نوع خاک سبک و حتی در خاکهای رسی پرورش می یابد اما همانگونه که پلینی اظهار می کند این گیاه در خاکهای غنی بیشتر مستعد بیماری است.

در برخی سالها زیتون در معرض حمله آفات گوناگونی است. یک عامل قارچی در چند فصل پربار تمام درخت را فراگرفته و خسارت شدیدی را به باغ وارد می کند. گونه ای از گوپیزه ها به نام *Pseudomonas savastanoi* pv. *Savastanoi* به شکل غده در شاخه ها رشد می کند و کرمهای پلک بالی از گلها و برگها تغذیه می کنند درحالیکه خسارت اصلی بر اثر حشراتی است که به میوه حمله می کنند. در فرانسه و شمال و مرکز ایتالیا درختان زیتون گاهی اوقات از سرما رنج می برند؛ در اوایل قرن هجدهم بسیاری از درختان بر اثر سرمای بسیار شدید و غیر عادی کننده شده

و بر زمین افتادند. بادهای شدید و بارهای مداوم در خلال فصل برداشت نیز موجب آزار میوه می شود.

رده *Olea* شامل گونه های دیگر و اهمیتهای اقتصادی می باشد. *O. paniculata* درخت بزرگتری است در جنگلهای *Queensland* که ارتفاع آن به ۱۵ یا ۱۸ متر می رسد (۵۰ یا ۶۰ فوت) که از

چوب آن الوارهایی سخت و محکم می سازند. هنوز چوب سخت *O. laurifolia* در ناتال، چوب آهن سیاه مناطق مهاجر نشین افریقای جنوبی می باشد.

تخمین دوران دوری که زیتون از حالت وحشی خارج شد و تحت کنترل کشاورزان درآمد و بصورت میوه باغی مورد استفاده قرار گرفت ممکن نیست. اشارات فراوانی که در انجیل درباره این گیاه و تولید آن وجود دارد و فراوانی ضمنی آن در سرزمین کنعان و منطقه در سوریه که همیشه زیتون برای اقتصاد ساکنین آن مهم بوده است موجب این نتیجه گیری می شود که سوریه را محل تولد زیتون پرورش یافته بدانیم. احتمالاً در آغاز، یک گونه اصلاح شده به دست تعدادی از فرقه کوچک سامی افتاد و به تدریج در قبایل اطراف نیز گسترش یافت و با حداقل تلاش به میزان بسیار زیادی پرورش یافت؛ این ماده روغنی در آب و هوای خشک شرق، ماده ای بسیار حیاتی برای سلامتی به شمار می رفت و میوه این درخت در آن دوران ابتدایی در بین جنگجویان بربری نمادی از صلح و حسن نیت بود. دورانی بعد و هم زمان با توسعه سازمانهای دریایی این روغن به عنوان یکی از اقلام تجاری به کشورهای آسیای صغیر و مناطق دریایی انتقال یافت و بی تردید گیاه زیتون نیز در پی آن گسترش یافت.

تاریخچه در جهان

گیاه زیتون

کیفیت فوق العاده روغن زیتون ها، راز گیاهی را که زیتون ها در آن رشد می کنند را بر ملا می سازد. اصل گیاه زیتون بیش از ۶ هزار سال است که از سوی مردم مدیترانه شناخته شده است. روغن زیتون تنها روغن گیاهی است که از میوه یک درخت گرفته می شود و نه از تخم یک گیاه زمینی مانند دیگر روغن های گیاهی. درخت زیتون در تمام دوران زندگی یک گیاه سودمند

محسوب می شود. مقاومت در برابر هوا و طول عمر مثال زدنی اش عواملی هستند که زیتون را از لحاظ ژنتیکی نامتغیر می سازند که این ویژگی ها در دیگر گیاهانی که روغن های معمولی تر از آنها استخراج می شوند وجود ندارند.

آنچه که شاید همه آن را ندانند این است که از درخت زیتون می توان میوه های خیلی متفاوتی چید. شرایط آب و هوایی و گوناگونی مختلف زیتون ها، علاوه بر تغییر مزه و بوی زیتون ها به روغن های مختلف زندگی می بخشند و کاربردهای متفاوتی دارند

تاریخچه جهانی:

زیتون (*Olea europa*) را اگر نتوان قدیمی ترین گیاهی دانست که در جهان مورد بهره برداری قرار گرفته، بدون تردید باید آن را یکی از قدیمی ترین گیاهان منطقه مدیترانه و به ویژه خاورمیانه دانست. قدمت درخت زیتون باعث شده است که این درخت با تاریخ نوع بشر درهم آمیخته باشد. مطالعه درختان باقیمانده از روزگاران دیرین نشان می دهد که تمدنهای دارای زیتون، آن را افتخاری برای خود می دانستند و از این رهگذر است که برای این درخت جاودانه افسانه های بیشماری ساخته و پرداخته اند. زیتون درخت تمدنهای بسیار کهن است که در نوشته های بسیار

قدیمی از آن نام برده شده است. در یک افسانه قدیمی آمده است: حضرت آدم در هنگام مرگش در سن ۹۳۰ سالگی به یاد می آورد که خداوند به او روغن رحمت و بخشش یعنی رستگاری بشریت، را وعده داده بود. پسرش شیث را روی کوه فرستاد، آنجا که بهشت زمین بود با عبادت و نماز شیث پیامبر، یک فرشته بالدار سه دانه از درخت خیر و شر به او داد و گفت: آن دانه ها را داخل دهان پدرش قبل از به خاک سپردنش قرار دهد. وقتی حضرت آدم در دره عبرون در نزدیکی مونت تا بور دفن شد، این سه دانه در دهانش جوانه می زند و ریشه می دهند و در مدت کوتاهی سه گیاه از آنها بوجود می آیند، که یکی زیتون، دیگری سدر و سومی سرو بوده است.

۶۰۰۰ سال قبل از میلاد مسیح ابرسیس الهه حاصلخیزی مصری، چگونگی کشت و کار و استفاده از زیتون را می دانسته است و تقدس آن را برای مصریان آنقدر زیاد بوده است که شاخه ای از آن را در تابوت مردگان خود می گذاشتند. بررسی مسیر تاریخ نشان می دهد که ۳۰۰ سال قبل از میلاد مسیح این درخت قدیمی در فنیقیه، سوریه و فلسطین مورد کشت و کار بوده است و در فلسطین دیوید شاه باغات بزرگی داشت که بوسیله مباحثان مخصوص اداره می شد و همچنین تجار فینیقی بودند که ۱۱۰۰ سال قبل از میلاد آن را به غرب بردند و بدین ترتیب در شمال و جنوب مدیترانه پراکنده شد. ۲۰۰ سال قبل از آن به لطف تجار مصری، این درخت به سیسیل ایتالیا، تونس، الجزایر، مراکش و جنوب فرانسه برده شد.

در آفریقا ثابت شده است که زیتون حتی در دوران پالئولیتیک (پارینه سنگی) هم وجود داشته است. سولون که یک قانونگذار یونانی بود. ۵۵۰ سال قبل از میلاد قوانینی برای توسعه کاشت زیتون وضع نمود، و قبل از آن زیتون رابطه تجاری بین یونان در سواحل شمالی دریای سیاه و مردم چادرنشین کوهستانهای حاشیه ای روسیه بود. یکی از امپراطوران رم کسانی را که چند هکتار باغ زیتون احداث می کردند از خدمت نظام معاف می کرد و زمانی که رومی ها بر جایی غلبه می

یافتند به دلیل نیازهای اقتصادی خود به کشت و کار آن اهتمام می ورزیدند. از زمانهای بسیار کهن استفاده از روغن زیتون رواج داشته است. در طول قرون متمادی، تمدنها و مذاهب مختلف از روغن زیتون در آئین های مذهبی، برافروختن آتش مقدس، روشن ساختن مشعل مجسمه های روحانی در معابد و منازل خود استفاده می کردند. این فرآورده انعطاف پذیری ماهیچه های ورزشکاران را حفظ می کرد و اثرات دارویی دیگری داشت.

مطالعات باستان شناسی نیز نشانه های بدیعی از اهمیت زیتون در تمدن های گذشته ارائه کرده است. هم اکنون در فروشگاههای صنایع دستی منطقه کرت یونان ظروفی به فروش می رسد که شبیه ظروف زیرخاکی است که در قدیم برای حمل و نقل روغن استفاده می شده است. یک تابلو نقاشی آبرنگ قدیمی از شمال آفریقا به دست آمده است که زیتون وحشی را نشان می دهد. در موزه بریتانیا تصویری است که چهار نفر را در حال برداشت زیتون نشان می دهد که دو نفر از آنها با چوب در حال برداشت هستند. یک نقاش نیز در غاری در شهر تاسیلی یونان وجود دارد که تصویر مردی را نشان می دهد که تاجی از شاخه های زیتون بر سر دارد. مطالعات باستان شناسی گویای آن است که در قرن هشتم قبل از میلاد در شهر اکرون در فسطین صدها واحد روغن کشی وجود داشته است که حداقل می توانستند ۱۰۰۰ تن روغن تولید کنند. احتمالاً از این شهر روغن زیتون به مصر و سایر نقاط صادر می شده است.

مذاهب نیز زیتون را مقدس و مبارک می شمردند. تورات زیتون را نخستین درخت می داند و در انجیل بیش از ۲۰۰ بار از آن نام برده شده است و قرآن به آن قسم یاد کرده است. در قرن شانزدهم، مهاجران اسپانیایی زیتون را در آفریقای جنوبی، استرالیا و ژاپن نیز گسترش دادند و خلاصه هر جا که خورشید اجازه دهد درخت زیتون ریشه خود را در خاک می گستراند و زمین را سودمند می سازد.

در تاریخ و مذهب

از همان ابتدا مردمی که به سرزمین مدیترانه حیات دارند گیاهانی را که روغن زیتون از آن استخراج می شوند شناسایی و کاشتند. کاشت زیتون می تواند تنها عملی از سوی مردمی باشد که در مدیترانه استقرار یافته بودند. این موقعیت، فرهنگ واقعی زیتون و مرز بین مردم کوچ نشین و شهرنشین را تعیین می کند، در حالی که ریشه حقیقی فرهنگ ما را نشان می دهد.

در تاریخ:

در طول قرن ها بشر، روغن زیتون را برای کاربردهای مختلفی به خدمت گرفته است: برای مثال قبل از هر چیز مصارف پزشکی، از زمان Galeno، مصارف زینتی و منابع انرژی سوخت و روشنایی و برای اعطای افتخار به قهرمانان و متوفیان و در داد و ستدهای تجاری مانند سکه های گرانبها و در تولید محصولات زیبایی و در آداب و آیین مذهبی دینی و در اوقاف پادشاهان. در یک دوره سمبلی از صلح، دانایی، خوشبختی، ثروت، قدرت، زیبایی، مقام، تقدس، افتخار، پیروزی، وقف و وصلت با خدا و بشر بوده است. بنابراین روغن زیتون با تغییرات کثیرالشکل خود، تاریخ بشر را دنبال کرده است.

ریشه ها:

برای مشخص شدن اولین گامهای استفاده از روغن استخراج شده از زیتون لازم است به دوره رُم ۶۰۰۰ سال قبل باز گردیم یعنی زمانی که بعضی از مردم بین سوریه و فلسطین فعلی زندگی می کردند و از بین بوته های درخت روغنی وحشی یک گیاه زیتون و میوه گوشتی انتخاب می کردند و از روغنی که از آن استخراج می کردند برای محافظت از پوست و برای سوزاندن استفاده می کردند. در خاور شرق Potamico Meso به عنوان ماده غذایی و قابل اشتعال و همچنین به عنوان چوب

مناسب ساخت و ساز معرفی شد و توسعه پیدا کرد و بعد پرنده های افسانه ای از کرانه خاوری، روغن را به مدیترانه انتقال می دهند و با این کار آن را به فرهنگ Minoica و به مردم مصری شناساندند.

مصر باستان:

استفاده ای که مصری ها از روغن زیتون می کنند مخصوصاً به تشریفات دینی مردگان مربوط می شود: مصری ها قبرهای با شکوه پادشاهان را با تاجی از زیتون و هسته های زیتون تزئینات

معمولی می کردند و بدن با شکوه متوفیان را با روغن چرب می کردند. ثروت و مقام مفاهیمی بودند که آنها می خواستند از طریق روغن بیان کنند. مصری ها برای اولین بار استفاده دیگری از روغن زیتون را امکان پذیر ساخته اند. در بین مردم با عمل کردهای برتری انتخاب شد: فراغنه از قبل جانشین هایی انتخاب می کردند و روی سر آنها روغن زیتون می ریختند.

در یونان باستان:

یک افسانه یونانی از طرف Callimaco، پیدایش گیاه زیتون را از طرف خدای زن آتن حکایت می کند. Zeus، قول سرزمین Atlica را به کسی داده بود که بتواند نعمت مفیدتری به مردم ارائه دهد؛ Poseidore خدای دریاها، یک اسب که سمبلی از نظام جنگی و قدرت می باشد هدیه داد. خدای فرزائگی در حالی که از تخته سنگی زیتون را رویاند پاسخ داد: زیتون سمبلی از خوشبختی است که از صلح به وجود می آید. به همین دلیل یونانی ها اطراف آن تخته سنگ را به عنوان فضای مقدس حفظ کردند و دژی در اطراف آن منطقه که آتن در آنجا به وجود آمد، ساختند و گیاهان زیتون را مقدس می شماردند. و بعد Sofocle در Edipoa Cobre روغن زیتون را به خوبی "منبع تغذیه فرزندان" نامید.

یونانی ها از روغن زیتون به عنوان تقویت ماهیچه ها استفاده می کردند و بعلاوه به طور طبیعی اصلی ترین مورد مصرف آن مربوط به تغذیه می باشد. به همین دلیل هر شهروند نوجوان یونانی حدود ۳۰ لیتر روغن در سال مصرف می کردند.

از نظر رومی ها:

در مورد رومی ها نیز گیاه زیتون ریشه در افسانه ای شهر دارد. بر اساس این داستان در حقیقت یک گرگ ماده یک دوقلو به نام های Romob و Remo که پایه گزاران شهر Eterna بودند را شیر داده است. اما رومی ها جمعیتی بودند که از چیزهای با ارزش مراقبت می کردند و از روغن به

خصوص در داد و ستدهای تجاری مثل "سکه" های گرانبها استفاده می کردند. و اغلب اوقات مردمی که کشورگشایی کرده بودند به ازای روغن زیتون مالیات پرداخت می کردند. بنابراین طرح زیتون برای اولین بار روی سکه ها نمایش داده شد و این امر اتفاقی نبود، و به این شکل فرهنگ استفاده از روغن زیتون در حاشیه مدیترانه گسترش یافت. در نهایت رومی ها زیتون را به عنوان سمبلی از پیروزی در تاج های قهرمانان و به عنوان تبریکی برای عرض خوشبختی در مراسم عروسی می شناختند.

در قرون وسطی:

با انحطاط امپراطوری روم، بکارگیری روغن زیتون از طرف بزرها که به فضایی برای چراگاه گله هایشان احتیاج داشتند، کم شد. محافظت از گیاهان زیتون با عجله انجام شد. خصوصاً از سوی صومعه ها و تشکیلات مذهبی: اصلی ترین کاربرد آن که در این دوران تصدیق شده در حقیقت آن دسته از کاربردهای مذهبی است برای اداره کردن قوانین مقدسه.

در مذهب:

از همان ابتدا و از سوی مذاهب مختلف گیاه زیتون، مقدس به حساب می آمد و تشریفات دینی اش به افسانه هایی در آغاز دنیا مربوط می شود. کافی است به یاد آوریم اسطوره پیدایش درخت را از دعایی که توسط حضرت آدم پس از مرگ در مورد روغن رحمت است از دانه هایی که در دهانش داشت و بعد از مرگش درختان سدر، سرو و زیتون از محل دفن او به وجود می آیند.

در مذهب یهودیت:

در نوشته های مقدس زیتون و روغنی که از آن گرفته می شود، سمبلی از اتحاد بین خدا و بشر می باشد. کبوتری که به نوح طوفان نوح جهانی را که "صلح و آشتی" بود اطلاع داد یک شاخه زیتون را با نوک خود حمل می کرد. این سمبل ارزشمند که خواسته شده بود تا بین خدای پدران و قوم

اسرائیل مذاکره کنند: چندین کشیش به یاد انتخاب Aronne از طرف خدا به حضرت موسی (Esodo 40, 8) ، پادشاهان و از ساموئل در Saul و حضرت داوود (Samuel 10, 1) و پیامبرانی مثل الیاس (Re 19, Ir ۱) دستور دادند.

روغن زیتون و مذهب یهودی، اکنون نیز در جشن Hannuka پیروزی قوم یهود بر علیه حکام یونانی را یادآور می شوند و سمبل پیروزی ادیان علیه دوره یونانیان و فرهنگ عقل و خرد است. آیین مذهبی، معجزه روغن زیتون مقدس معبد که به طور معجزه آسا در مدت ۸ روز احیا می شود را بزرگ می شمارد.

در دوره مسیحیت:

مذهب مسیحیت با خود استفاده از روغن زیتون را در مراسم مذهبی پادشاهان، کشیشان و پیامبران را نشان می دهد. واژه یونانی Christtos به معنای "روغن" است و حضرت مسیح همان برگرفته از

خدا است از اقوام اسرائیل برای نجات بشر. به همین دلیل کلیسا از آغاز نشان دهنده غسل داده شده ها با *Sacro Crisma* است. روغن زیتون سمبلی پایدار است که به وسیله آن قوانین مقدمه نشان داده می شوند. نشانه حضور عشق خداوند است و با روغن های مقدس در طول *Messa* *Santo Crismale del Giovedi* ، قوانین مقدمه آیین مذهبی را اداره می کردند، سمبلی از قوانین مقدسه مربوط به کشیشان و سمبلی از چرب کردن مریض ها است. استفاده از روغن زیتون در مذهب مسیحیت در مذهب مسیحیت مطابق بر انجیل به موارد زیر مربوط می شود: حضرت مسیح با عشق در صیف کاری زیتون های *Getzemari* شرکت داشت. اهالی شهر *Samarita* روی زخمهای مردی که زجر می کشید دارویی که از روغن زیتون گرفته شده بود می ریختند. آیین مسیحیت سمبل با ارزشی که به این گیاه مربوط می شود را حفظ می کند. این سمبل ها به علاوه قوانین مقدسه را روشن نگاه می دارند. بعلاوه شاخه زیتون نشانه قدسیان زیادی مثل *Bernardo San* پایه گزار زیتون کاران تا *San Bruno* و *San Irene* می باشد.

پراکنش جغرافیایی کشت زیتون در جهان

زیتون با اقلیم های مدیترانه ای و شبه مدیترانه ای سازگار است و به همین دلیل بیشترین باغهای زیتون دنیا در اطراف دریای مدیترانه دیده می شوند. اقلیم مدیترانه ای ویژگیهای خاصی دارد که مشخصه آن زمستانهای مرطوب و ملایم و تابستانهای گرم و بدون باران و نور فراوان است. زیتون بیشتر بین عرض های ۲۵ تا ۴۵ درجه شمالی دیده می شود اما در همین عرض های جنوبی نیز وجود دارد. در مرز شمالی زیتون، ۴۵ درجه، حدود مناطق جنوبی فرانسه، دمای زمستان و بهار به کمتر از صفر درجه هم می رسد. در مرز جنوبی زیتون در نیمکره شمالی، ۲۵ درجه، یعنی نواحی جنوب تونس و مراکش دمای ماههای تابستان گاهی به بیش از ۴۵ درجه سانتی گراد می رسد. این مناطق اغلب گرم و خشک و بدون باران هستند. در مناطق حاره و نیمه حاره هم زیتون به خوبی

رشد و نمو می کند. اما به علت نبودن سرمای کافی زمستانه و عدم استراحت درخت، به بار می نشیند. در این مناطق رشد سریع و مداوم درخت تعادل فیزیولوژیکی آن را به هم می ریزد و درخت زودتر پیر و فرسوده می شود.

زیتون درختی است بسیار مقاوم و بی تفاوت به نوع خاکی که در آن کاشته می شود اما رطوبت زیاد را تحمل نمی کند در زمینهای غنی و خوب آبیاری شده محصول فراوانی می دهد. توسعه آن در نواحی سرد محدود می شود زیرا بندرت دمای ۱۲- درجه سانتیگراد را تحمل می کند از طرفی آب و هوای خشک و بادهای شدید را بخوبی تحمل می کند. در حوزه مدیترانه زیتون در ارتفاع ۸۰۰ متر در شیب های جنوبی و ۶۰۰ متر در شیبهای شمالی بهترین عملکرد را داشته است اما در آرژانتین تا ارتفاع ۲۰۰۰ متری هم محصول خوبی داده است.

نمودار ۱- پراکنش جغرافیایی کشت زیتون در جهان

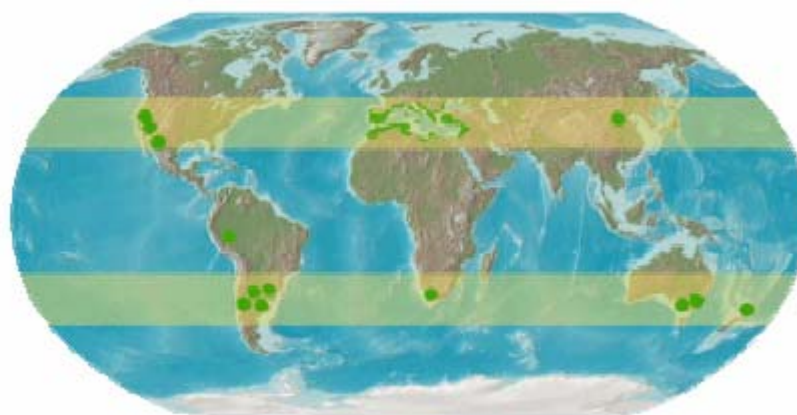


Figure 4.3 Major olive growing regions worldwide (IOOC, 1997)

ارقام زیتون موجود در جهان

مهمترین ارقام زیتون موجود در جهان که با توجه به توسعه آنها در جغرافیای کشورها شناخته شده است در جدول زیر آمده است.

جدول ۲- ارقام زیتون موجود در جهان

ردیف	نوع رقم	نوع مصرف	پراکندگی جغرافیایی
۱	آربکین	روغنی	الجزایر، آرژانتین، اسپانیا و فرانسه
۲	کالین جوت	روغنی	آلبانی و چین
۳	میکسان	روغنی	آلبانی و چین
۴	سیگویز	روغنی	الجزایر
۵	آراووکو	کنسروی	آرژانتین
۶	آذراج	کنسروی - روغنی	الجزایر
۷	شمالی اسفاکس	روغنی	تونس
۸	کورنی کابرا	روغنی	الجزایر، آرژانتین، فرانسه، مکزیک، پرتغال و اسپانیا
۹	فرانتو نیو	روغنی	آلبانی، آرژانتین، استرالیا، برزیل، شیلی، ایتالیا، مراکش ..
۱۰	سویلانا	کنسروی	استرالیا، قبرس، لبنان، مراکش، اسپانیا، ژاپن، عراق و ...
۱۱	مانزانیلا	کنسروی	اسپانیا، فرانسه، پرتغال، آرژانتین، برزیل، لبنان، مراکش و ..
۱۲	پیشولین	کنسروی - روغنی	آلبانی، الجزایر، فرانسه، هند، ایتالیا، تونس و ...
۱۳	کنسرولیا	کنسروی - روغنی	یونان
۱۴	میشن	کنسروی - روغنی	آمریکا
۱۵	شمال	روغنی	الجزایر و چین
۱۶	پیکوال	روغنی	اسپانیا
۱۷	لچینو	روغنی	پراکنده در جهان
۱۸	سورایولو	روغنی	ایتالیا

۱۹	ابلونگا	روغنی	آمریکا
۲۰	بلیدی	کنسروی - روغنی	فلسطین
۲۱	سوری	روغنی	لبنان
۲۲	بوتیان	کنسروی - روغنی	فرانسه
۲۳	بلانکت	روغنی	اسپانیا

ماخذ: کتاب کاشت، داشت و برداشت زیتون. انتشارات جهاد کشاورزی.

تاریخچه زیتون در ایران :

زیتون از زمانهای دور در ایران وجود داشته است اما اینک در چه زمانی کشت و کار آن رونق داشته است اختلاف نظر وجود دارد. بعضی نویسندگان آن را مربوط به دوره ای می دانند که امپراطوری ایران تا سواحل دریای مدیترانه گسترش داشته است و کشورهای فلسطین، فنیقیه، سوریه، سواحل شرقی دریای اژه (خاک کنونی ترکیه) و جزایر یونانی فعلی را در برداشته است. عده ای نیز معتقدند که این درخت به هنگام تسلط و نفوذ یونانیان (سلوکیه) در ایران گسترش داده شده است. برخی نیز گفته اند که درخت زیتون را پناهندگان سوری در زمان شاهپور اول (سده سوم میلادی) از سوریه به ایران آورده اند. خسرو انوشیروان پادشاه ساسانی، عوارض مخصوصی بر روی درختان خرما و زیتون وضع کرده بود که نشان می دهد در آن زمان این درخت مورد توجه حکام وقت بوده است. مرحوم عین اله بهبودی گیاه شناس ایرانی می گوید، ظاهراً زیتون از سرزمین بین النهرین وارد ایران شده است و هم اکنون در اطراف شاهراههای عمده و خطوط مواصلاتی جنوب کشور مشاهده می گردد به عبارت دیگر در زمان ساسانیان کشت زیتون در خوزستان وجود داشته است. حال آنکه تاکنون دلیل مبنی بر وجود زیتون خودرو و بومی در شمال ایران و بویژه در مازندران درست نیست. بسیاری از مورخین و جغرافی دانان قدیم به وجود زیتون در ایران قبل از تاخت و تاز ترک و مغول چه در شمال و چه در جنوب اشاره زیادی کرده اند. چنانچه هم اکنون نیز بقایای آنها در

نقاط مختلف و مستعد کشور به خصوص در دامنه های کوههای زاگرس بین قصر شیرین تا داراب فارس بطور پراکنده مشاهده می شود اما وسعت، اهمیت و گسترش آن در زمان های گذشته هنوز در پرده ابهام است.

از میان همه تمدن های باستانی، بجز آشوریان و بابلیان که زیتون و روغن آن را نمی شناختند، سامی ها و ارمنی ها به خوبی از آن استفاده می کردند. اما این درخت مقدس یونانی ها و آنگاه ژرمن ها و بعد عبرانی ها بیشترین توجه را نشان دادند. بررسی درختان قدیمی موجود نشان می دهد که بیشتر آنها کنسروی بوده اند ولی به درستی روشن نیست که آیا کشت زیتون برای کنسرو سازی و یا روغن کشی بوده است. به هر حال وجود درختان زیتون کهنسال نشان دهنده رونق کشت و کار در جنوب ایران در عهد باستان می باشد.

پس از تاخت و تاز بیگانگان به این سرزمین دیگر آثاری از زیتونکاری (جز نواحی رودبار که قرنها از آن می گذرد) در نوشته های تاریخی به چشم نمی خورد. در سفرنامه ناصر خسرو که در زمان سلجوقیان یعنی قبل از مغول می زیسته است اشاره ای به درخت زیتون در منطقه رودبار شده است. در این کتاب از وجود درختان زیتون درخندهام (محلی نزدیک منجیل) یاد شده است و حتی چنین آمده است که زیتون را با خاکستر و نمک برای دفع تلخی آن را مخلوط می کرده اند که آن را تبدیل به میوه خوراکی می نمودند. بنابراین در ایران زیتون بطور متمرکز در منطقه رودبار، منجیل و طارم گسترش یافته بود و کشت و کار آن در این منطقه توسعه یافت. تولید کنندگان زیتون، بخش عمده ای از زیتون تولیدی خود را خودشان مصرف می کردند و مابقی را به مسلفرین راه ابریشم می فروختند. تقاضا کنندگان این محصول و فرآورده های آن بدلیل آشنایط به خواص درمانی آن مبادرت به خرید آن می کردند و به عنوان سوغات و تحفه با خود می بردند

پراکنش جغرافیایی زیتون در ایران :

در بسیاری از نقاط کشور مانند کوههای زاگرس و ... پایه های خودروی زیتون وجود دارد در جنگلهای منطقه بختیاری به ویژه در ناحیه سونک (نزدیک لردگان) و منطقه زیتی نزدیک شهسوار، و سید محمد اردگان بقایایی درختان کهنسال زیتون وجود دارد. در بسیاری از دره های جبال بارز به خصوص در منطقه محمد آباد مسکون، در اطراف بم، در استان کرمان، اطراف میمند، فسا، غار و کازرون در فارس، لرستان، ایلام، کهگیلویه و بویراحمد تا کرمانشاه درختان زیتون دیده می شوند. در خوزستان، اهواز، دزفول، مسجد سلیمان و رامهرمز درختان کهنسال زیتون وجود دارند. در یزد نیز درختان زیتون قدیمی دیده شده است. با آنکه در اغلب مناطق کشور درختان زیتون کم و بیش مشاهده می شوند اما از نظر اقتصادی تاکنون مرکز زیتونکاری کشور منطقه عمومی شهرستان رودبار در استان گیلان بوده است. سطح زیرکشت این منطقه حدود ۵۰۰۰ هکتار و

تعداد درختان موجود ۹۰۰۰۰۰ اصله برآورد می شود. به علت پراکنده بودن درختان در کنار جویبارها و رودخانه ها و یکنواخت نبودن تراکم در واحد سطح نمی توان رقم صحیحی از سطح زیر کشت آن را برآورد نمود. بیشتر درختان زیتون در روستاهای واقع در تنگه رودخانه سفیدرود، اطراف سرشاخه های آن و در شهر رودبار کاشته شده اند. منطقه رودبار که در گذشته دارای محصولات کشاورزی مختلف در سطح گسترده تری بوده است هم اکنون به باغهای زیتون تبدیل گردیده است. در ارتفاعات اطراف منطقه هنوز هم آثار چراگاههای قدیمی که اهالی جت ییلاق در تابستان به آن کوچ می کرده اند بخوبی دیده می شوند. بخش مهمی از درختان زیتون بر روی تپه های پرشیب مجاور رودخانه سفیدرود و جویبارهای انشعابی آن قرار گرفته اند و با آب فراوان سیراب می شوند. تنگه سفیدرود تنها دهانه خروجی هوای متغیر دشتهای سرد و گرم روسیه (از آن

طرف دریای خزر) به فلات مرکزی ایران به ویژه در این سمت از کوههای البرز می باشد. بدین خاطر بادهای فصلی و تقریباً دائمی گاهی تند و شدید و سرد از این معبر خارج شده و مزاحمت زیادی برای درختان موجود در مسیر جریان خود، بوجود می آورد. درختان زیتون در سمت شمالی دره تا بخش رستم آباد و رحمت آباد پراکنده شده اند. اراضی این قسمت کم شیب تر و خاک آن نیز عمیق تر است. زیتون در آب و هوای بارانی منطقه به جز قسمتی که در پناه تیغه جنوبی قرار دارد به علت رطوبت زیاد هوا مورد حمله قارچ قرار می گیرد و دچار ریزش نابهنگام برگها می شود. در سمت جنوبی منطقه، زیتون در زمین های زراعی اطراف دریاچه سد منجیل و در چند روستا در حوضه منجیل، هرزویل، لوشان تا طارم علیا در زنجان و طارم سفلی در قزوین پیش رفته است. همان طوری که در شمال این منطقه، زیتون از زیادی رطوبت هوا رنج می برد، در جنوب آن بعلا وجود یخبندانهای اتفاقی و نابهنگام بهاره، درختان زیتون آسیب می بینند و در نتیجه خود را به دره های محفوظ و به پناهگاههای مشرف به جنوب عقب کشیده اند. درختان زیتون بصورت دیم در نواحی شمالی تر منطقه و رودبار گیلان وجود دارند اما در مقایسه با درختان آبی محصول کمتری تولید می کنند و سال آوری شدیدی از خود نشان می دهند. فنون مورد استفاده در بهره برداریها از این باغات بسیار سنتی و ابتدایی است و بدلیل مشکل کاشت و توپوگرافی منطقه استفاده از ماشین با محدودیت روبرو است. در منطقه رودبار، زیتون تا ارتفاع ۷۰۰ متری دیده می شود. و در منطقه قزل و اوزن و شاهرود نیز حداکثر ارتفاعی که زیتون وجود دارد ۸۰۰ و ۹۰۰ متر است.

- میزان سطح زیر کشت، تولید و عملکرد در هکتار زیتون در ایران به تفکیک استان در سال زراعی ۸۴-۸۳

ردیف	نام استان	سطح غیر بارور (هکتار)	سطح بارور (هکتار)	سطح کل (هکتار)	تولید (تن)	عملکرد (کیلوگرم در هکتار)
۱	آذربایجان شرقی	۰	۰	۰	۰	۰
۲	آذربایجان غربی	۰	۱	۱	۳	۵۰۰۰
۳	اردبیل	۴۱۸	۱۲۷	۵۴۵	۴۲	۳۲۸,۲
۴	اصفهان	۴۷۳	۵۵	۵۲۸	۵۲	۹۴۳,۴
۵	ایلام	۱۲۶۷	۱۴۲	۱۴۰۹	۱۹۷	۱۳۸۳,۸
۶	بوشهر	۲۳۷	۵۰	۲۸۷	۱۱۶	۲۳۰۶,۲
۷	تهران	۸۱۷۷	۱۳۰	۸۳۰۷	۵۹	۴۵۳,۸
۸	چهارمحال و بختیاری	۲۲	۱	۲۳	۴	۴۰۰۰
۹	خراسان جنوبی	۳۵۳	۴	۳۵۷	۱	۱۸۰
۱۰	خراسان رضوی	۲۷	۵	۳۲	۱	۲۸۰
۱۱	خراسان شمالی	۵۵	۰	۵۵	۰	۰
۱۲	خوزستان	۳۵۴۲	۷۰۳	۴۲۴۵	۵۸۴	۸۳۰,۷
۱۳	زنجان	۴۳۰۲	۵۶۰۰	۹۹۰۲	۲۲۹۶۰	۴۱۰۰
۱۴	سمنان	۲۳۵۷	۱۲۵۰	۳۶۰۷	۵۰۰	۴۰۰
۱۵	سیستان و بلوچستان	۵۸۱	۸۰	۶۶۱	۳۱	۳۸۵,۸
۱۶	فارس	۱۳۱۶۳	۳۵۱۸	۱۶۶۸۱	۴۰۶۳	۱۱۵۴,۹
۱۷	قزوین	۱۸۱۰	۳۸۰۰	۵۶۱۰	۱۵۲۰۰	۴۰۰۰
۱۸	قم	۱۳۳۰	۷۰	۱۴۰۰	۱۰۵	۱۵۰۰
۱۹	کردستان	۰	۰	۰	۰	۰
۲۰	کرمان	۲۱۴۰	۶۶۹	۲۸۰۹	۳۷۰	۵۵۳,۵
۲۱	کرمانشاه	۳۱۱۹	۹۷۹	۴۰۹۸	۷۰۲	۷۱۷,۳
۲۲	کهگیلویه و بویر احمد	۲۳۱۰	۸۲	۲۳۹۲	۲۵	۳۰۰
۲۳	گلستان	۱۱۳۴۹	۱۱۹۹	۱۲۵۴۸	۱۵۰۰	۱۳۱۵,۰۵
۲۴	گیلان	۱۴۴۵	۴۰۵۲	۵۴۹۷	۱۴۱۸۱	۳۵۰۰
۲۵	لرستان	۱۳۰۵	۴۳۷	۱۷۴۲	۷۴	۱۶۹,۱
۲۶	مازندران	۵۶۲۴	۱۸۰	۵۸۰۴	۵۸	۳۱۸,۹
۲۷	مرکزی	۱۴۰۱	۳۵۰	۱۷۵۱	۳۱۵	۹۰۰
۲۸	چیرفت	۲۵۸۴	۷۷	۲۶۶۱	۱۰۰	۱۲۹۸,۷
۲۹	هرمزگان	۹۴۶	۵۵	۱۰۰۱	۲۹	۵۲۷,۳
۳۰	همدان	۰	۰	۰	۰	۰
۳۱	یزد	۹۳۰	۱۶۶	۱۰۹۶	۶۹	۴۱۵,۱
	جمع کل	۷۱۲۶۷	۲۳۷۸۲	۹۵۰۴۹	۶۱۳۴۱	۱۳۸۰,۰۶

ماخذ: آمارنامه وزارت جهاد کشاورزی سال ۱۳۸۵

زیتون تا قبل از سال ۱۳۷۲ در نقاط مختلف کشور بصورت پراکنده دیده می شد که به غیر از استانهای گیلان، زنجان و فارس در سایر استانها از اهمیتی برخوردار نبود. در سال ۱۳۷۲ وزارت کشاورزی طرح توسعه باغات زیتون را تصویب و به اجرا درآورد. در سال ۱۳۷۲ سطح زیرکشت کل باغات زیتون کشور ۵۳۸۵ هکتار بود که این مقدار در پایان سال ۱۳۸۴ به ۹۵۰۴۹ هکتار رسیده است. یعنی طی ۱۲ سال چیزی در حدود ۱۸ برابر شده است که روند رو به رشد چشمگیری داشته است. طبق برنامه وزارت جهاد کشاورزی پیش بینی می گردد که تا پایان برنامه چهارم توسعه کشور (سال ۱۳۸۸) سطح باغات زیتون کشور به ۲۲۰ هزار هکتار برسد. امروز تقریباً در ۲۷ استان کشور زیتون کشت می شود که استان فارس با سطح زیر کشتی برابر ۱۶۶۸۱ هکتار ۱۷/۵ درصد کل سطح زیر کشت زیتون کشور را به خود اختصاص داده که بعد از آن استان گلستان با ۱۲۵۴۸ هکتار ۱۳/۲ درصد کل سطح زیر کشت کشور و استان زنجان ۹۹۰۲ هکتار با ۱۰/۴ درصد کل سطح زیرکشت کشور قرار دارند.

ایران شرایط اقلیمی مناسبی برای توسعه کشت زیتون داراست ولی آنچه که عملاً توسعه این گیاه را محدود می کند آب است. اگرچه این گیاه کم توقع بوده و توانایی رویش و رشد را در زمینهای سنگلاخی و ریگدار دارد اما نسبت به شوری خاک، کم آبی و سرما واکنش کاهش محصول را بدنبال خواهد داشت. باغات قدیمی علاوه بر کهولت سن درختان، ضعیف بودن مدیریت دارای باردهی بسیار پایین هستند. فقط حدود ۱۰ درصد از باغات کشور قدیمی و با بهره وری پائین هستند. ۹۰ درصد از باغات زیتون جوان هستند و از بهره وری مناسبی برخوردار می باشند. در باغات سنتی ۲۴۰ اصله درخت در هر هکتار وجود دارد ولی باغات مدرن ۲۰۰ اصله درخت در هر هکتار می باشد.

تولید زیتون در ایران

با افزایش باردهی باغات جدید الاحداث و اصلاح و بازسازی باغات قدیمی سبب شده که تولید زیتون در ایران طی دهه گذشته سیر صعودی داشته باشد. طبق آمار وزارت جهاد کشاورزی در سال ۱۳۷۲ میزان تولید دانه زیتون در ایران ۷۶۸۴ تن بوده است که این مقدار در سال ۱۳۸۵ به ۶۲۳۸۵ تن رسیده و چیزی در حدود ۸ برابر شده است. هرچند بدلیل پدیده سال آوری تولید زیتون دارای نوسانات سالانه بوده است ولی دارای یک روند کلی افزایش در تولید می باشد. از سال ۱۳۸۳ نیز بروز خسارت مگس زیتون همواره سبب کاهش میزان تولید زیتون شده است. استان زنجان با تولیدی معادل ۲۲۹۶۰ تن تقریباً ۳۷/۴ درصد کل تولید زیتون کشور را به خود اختصاص می دهد و از این نظر در مقام اول قرار دارد. استان قزوین با تولید ۱۵۲۰۰ تن حدود ۲۴/۸ درصد کل تولید کشور و در مقام دوم، استان گیلان با تولید ۱۴۱۸۱ تن محصول زیتون و ۲۳/۱ درصد کل تولید ایران در مقام سوم قرار دارد.

با توجه به اینکه بخش اعظمی از باغات احداث شده هنوز به مرحله باردهی نرسیده اند پیش بینی می گردد که با به بار نشستن این باغات در سال ۱۳۸۸ میزان تولید دانه زیتون ۴۶۱۸۸۳ تن برسد که نسبت به زیتون تولیدی فعلی ۷ برابر خواهد شد. این سیر صعودی تولید حاصل از سرمایه گذاری دولت و بخش خصوصی در سنوات گذشته در مناطق مستعد کشور برای کاشت درختان زیتون و همچنین اصلاح باغات پیر و فرسوده که سبب افزایش بهره وری آنها گردیده است.

ارقام زیتون موجود در ایران

در ایران نیز مانند سایر نقاط زیتون خیر دنیا تعدادی از ارقام با شرایط محلی سازگار شده و بصورت انتخابهای طبیعی غالب گشته اند و از طرفی به علت محدودیت کشت و محصور ماندن در یک منطقه خاص با شاخص تقریباً یکنواخت پراکندگی ژنتیکی و تنوع زیادی بوجود نیامده است. در حال حاضر بیشتر باغهای اقتصادی زیتون در منطقه رودبار و طارم، از ارقام محلی و زرد تشکیل شده اند و ارقام فیثمی، سنگه و ماری نیز در سطوح بسیار محدودی مشاهده می گردد.

جدول خصوصیات ارقام زیتون موجود در ایران

نوع رقم	درصد زیرکشت	درصد روغن	وزن متوسط میوه (گرم)	وزن متوسط هسته (گرم)	شکل میوه	مصرف اصلی
زرد	۶۴	۲۲-۲۵	۳-۵	۰/۶-۰/۷	بیضی گرد	رسیده سبز ← کنسروی رسیده سیاه ← روغنی
روغنی محلی	۲۰	۲۵-۳۰	۳-۴	۰/۴-۰/۵	بیضی	روغنی
فیثمی	۸	۲۰-۲۴	۴-۶	۰/۷-۰/۸	بیضی	کنسروی
سنگه	۴	۲۰-۲۴	۴-۵	۰/۶-۰/۷	بیضی	کنسروی
ماری	۲	۲۰-۲۴	۳-۴	۰/۴-۰/۵	کشیده	کنسروی

ماخذ: کتاب کاشت، داشت و برداشت، انتشارات وزارت جهاد کشاورزی.

رقم زرد در همه مناطق رودبار، منجیل، لوشان و طارم علیا و سفلی دیده می شود. اما طارم که هوای خشکتر و گرمتری دارد از عملکرد و سلامت بهتری برخوردار است و عملکرد قابل قبول در همه این مناطق نشان دهنده سازگاری وسیع این رقم می باشد. متوسط عملکرد این رقم ۸ تن در هکتار و در بعضی از مناطق به ۱۱ تن در هکتار می رسد. میوه این رقم بصورت رسیده سبز به منظور کنسروسازی در اواخر شهریورماه برداشت می شود، اما میوه رسیده سیاه آن بمنظور روغن کشی در اواخر آذرماه برداشت می شود. رقم روغنی محلی بیشتر در مناطق رودبار، منجیل، گنجه،

لوشان و طارم دیده شده و عملکرد آن حدود ۸ تن در هکتار است. رقم فیثمی بیشتر در منطقه رحمت آباد رودبار وجود دارد و سومین رقم غالب منطقه محسوب می شود و عملکرد آن ۱۰ تن در هکتار است.

۱-۱- نام و کد محصول

نام محصول :

* شکلات زیتون : کد آیسیک به صورت خاص برای آن در نظر گرفته نشده و میتوان کد آیسیک انواع شکلات با شماره ۱۵۴۳۱۲۲۰ را برای آن معرفی نمود .

* روغن زیتون: کد آیسیک ۱۵۱۴۱۲۱۳ در وزارت صنایع و معادن برای این محصول معرفی شده است.

* چای برگ درخت زیتون : کد آیسیک در وزارت صنایع و معادن برای این محصول معرفی نشده است

* کپسول های خوراکی olivel Leaf MAX: کد آیسیک در وزارت صنایع و معادن برای این محصول معرفی نشده است .

* اسانس برگ درخت زیتون **olivel Leaf**: کد آیسیک در وزارت صنایع و معادن برای این محصول معرفی نشده است .

* بیواتانول (مکمل سوختی) از هسته زیتون : کد آیسیک ۲۴۲۹۱۵۸۳ برای مکمل سوختی معرفی شده است.

۲-۱- شماره تعرفه گمرکی

*روغن زیتون به شماره تعرفه گمرکی ۱۵۰۹ و حقوق ورودی ۵۰٪ می باشد.
**چای برگ درخت زیتون واسانس برگ درخت زیتون به شماره تعرفه گمرکی ۲۱۰۱۱۲۰۰ میباشد.

۳-۱- شرایط واردات

ورود موکول به رعایت ماده ۱۶ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و مصوب سال ۱۳۴۶ می باشد .
از تاریخ تصویب این قانون ترخیص مواد غذایی یا بهداشتی یا آرایشی از از گمرک به هر شکل و کیفیت به منظور بازرگانی یا تبلیغاتی یا رعایت مقررات عمومی علاوه بر دارا بودن گواهی بهداشتی و قابلیت مصرف از کشور مبدا مستلزم تحصیل پروانه ورود از وزارت بهداشتی است و وارد کننده نیز مکلف است برای تحصیل پروانه مزبور فرمول مواد و همچنین موادیکه برای نگهداری به آنها اضافه شده به وزارت بهداشتی تسلیم نماید .

۴-۱- بررسی و ارائه استاندارد ملی

شماره استاندارد	موضوع	ردیف
۱۴۴۶	<u>روغن زیتون خوراکی</u>	۱
۶۴۱۴	<u>میوه ها و سبزیها - میوه زیتون - آئین کار برداشت و نگهداری</u>	۲
۸۶۹۲	<u>کنسرو زیتون پرورده-ویژگیها و روشهای آزمون</u>	۳
۱۰۵۰۳	<u>روغن زیتون -اندازه گیری ضریب خاموشی در ناحیه ماوراء بنفش</u>	۴
۸۹۲۱	<u>روغن زیتون -شناسایی روغن بذر چای در آن -روش فیتلسون</u>	۵

استاندارد های بین المللی :

- 1-AOCS Official Method ch 5-91(2000), Animal and vegetable fats and oils –Determination of Oils and Fats,Ultraviolet Absorption
- 2- Olive oil, Israel (occupied polestine) standard 191(1960)
- 2- Boekenoogen H. A(1968)
analysis and characterization of oils. Fats and fat products volume 2
inter science. Publishers adivision of John Wiely g sons LTD London
- 3- Joint FAO/WHO food standard programme codex alimentarius commission GAC/RS 33-1970

۵-۱- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت

با توجه به فعالیت دفتر طرح زیتون در سال ۱۳۷۲ سبب شده که مقدار تقاضا با توجه به همان مقدار تولید قبلی فرآورده های زیتون که عمدتاً در رودبار و طارم و بخشی در استان فارس تولید می شد افزایش یابد. تقاضا و مصرف بطور تصاعدی در ایران در حال افزایش است، در صورتیکه باغات جدیدالاحداث در سال ۱۳۷۲ تازه در سال ۱۳۷۹ شروع به باردهی نموده اند. لذا در این سالها میزان تقاضا از میزان تولید پیشی گرفته است و چون دولت در بعضی از سالها محدودیت وارداتی برای زیتون و روغن زیتون ایجاد کرده است، سبب افزایش قیمت داخلی فرآورده های زیتون شده است. در سال ۱۳۷۲ قیمت هر کیلو زیتون در سر مزرعه ۴۰۰ ریال بوده است که این مبلغ در سال ۱۳۸۶ به ۱۱۰۰۰ ریال رسیده است که حدود ۲/۸ برابر افزایش یافته است. یکی از دلایل افزایش قیمت محصول، مازاد تقاضا در بازار برای فرآورده های زیتون که در اثر تبلیغات و فعالیت طرح زیتون افزایش درآمد سرانه ایجاد شده، و دلیل دوم محدودیت واردات فرآورده های زیتون به داخل کشور، و دلایل دیگر افزایش تورم داخلی و افزایش هزینه های تولید و بروز خسارت آفات و سال آوری آن می باشد. لذا، هر چقدر زیتون به عنوان نهاده گرانتتر باشد، فرآورده های آن نیز گرانتتر خواهند بود. با توجه به در نظر گرفتن شرایط ذیل:

۱- روند افزایش باردهی باغات جوان در منطقه خوشه و سایر استانهای کشور

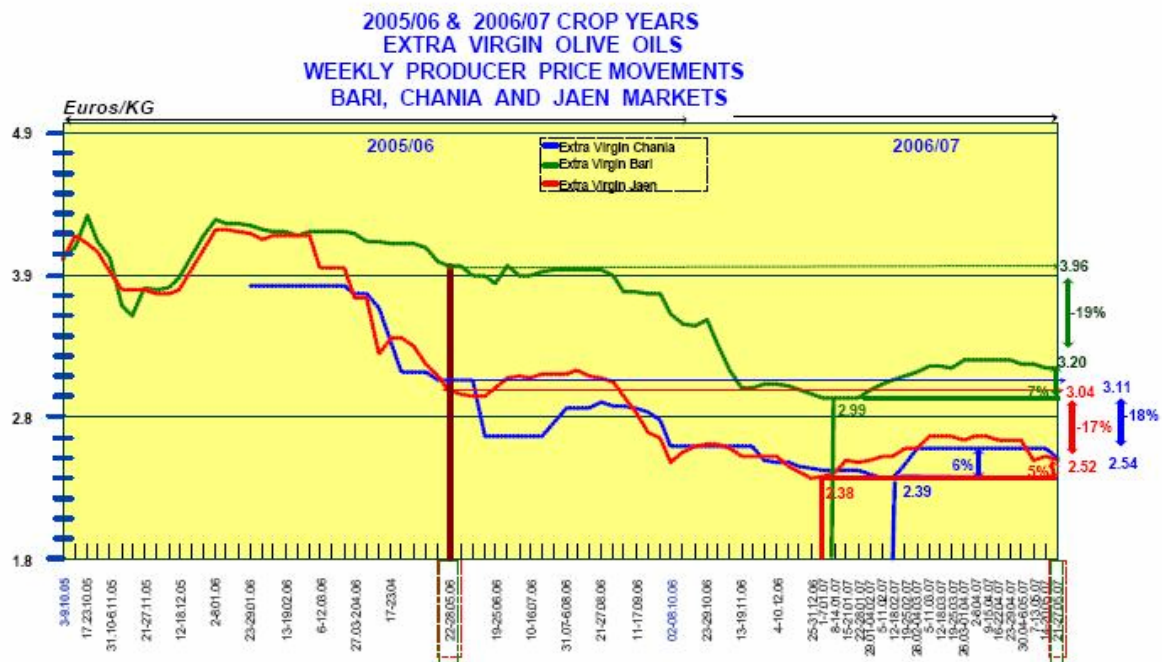
۲- برداشتن ممنوعیت واردات روغن زیتون و سایر فرآورده های زیتون که عملا واردات انجام می شود.

۳- افزایش رقابت بر کیفیت محصولات تولید شده

۴- تلاش برای کاهش هزینه های تولید و افزایش عملکرد در هکتار باغات

پیش بینی می گردد که افزایش قیمت زیتون در حداقل در حد رشد نرخ تورم بطور سالانه افزایش یابد. بنابراین اگر نرخ تورم سالانه بطور میانگین ۱۵ درصد افزایش یابد تا سال ۱۳۹۰ مقدار قیمت هر کیلو زیتون سر باغ با توجه به ملاحظات فوق برابر ۱۸۰۰۰ ریال خواهد بود

نمودار روند تغییرات قیمت روغن زیتون ممتاز (Extra) در سه بازار اصلی جهان در سالهای ۲۰۰۵-۲۰۰۷



قیمت روغن زیتون :

*قیمت داخلی :

ردیف	عنوان	مشخصات	قیمت
۱	روغن زیتون	روغن زیتون تصفیه شده (بی بو) ۳۴۰ میلی لیتری	۲۸۰۰۰ ریال
۲	روغن زیتون	روغن زیتون تصفیه شده ۵۲۰ میلی لیتری	۳۸۰۰۰ ریال
۳	روغن زیتون	روغن زیتون تصفیه شده ۲۵۰ میلی لیتری	۲۶۵۰۰ ریال

*قیمت جهانی :

قیمت جهانی روغن زیتون بر مبنای نوع روغن زیتون (ویرجین، تصفیه شده، و پرمیس) از ۸ دلار تا ۱۰۰ دلار برای ۷۵۰ گرم تا یک کیلوگرم می باشد .



قیمت محصولات ساخته شده از برگ درخت زیتون :

قیمت جهانی چای برگ درخت زیتون بسته به نوع بسته بندی و وزن از \$۸ تا \$۳۰ میباشد و این چای به صورت تی بگ و چای خشک و پودر چای تولید و عرضه میشود

Olive Leaf Loose Tea



۲- کپسول های خوراکی Organic Olive Leaf:

قیمت این کپسول های خوراکی از \$ ۱۱,۳۵ تا \$ ۷۰ میباشد .

– اسانس olivel Leaf MAX :

قیمت این اسانس ها ۱۳ \$ تا ۳۰ \$ متغیر میباشد .



۶-۱- موارد مصرف و کاربرد

۶-۱-۱- موارد مصرف روغن زیتون:

روغن زیتون و سرطان:

سرطان یکی از علل عمده مرگ و میر در کشورهای توسعه یافته است. انواع سرطان رابطه نزدیکی با رژیم غذایی دارد. در سرطان‌های روده بزرگ و راست روده و پستان کاملاً مشخص شده که نوع چربی مصرف شده، یکی از عوامل مهم در ایجاد این سرطان‌هاست و مقدار چربی تأثیر چندانی در بروز آنها ندارد.

مطالعات نشان داده که روغن زیتون میزان آسیب‌های سرطانی را کاهش داده و تعداد تومورهای توسعه یافته را به شکل آشکاری کاهش می‌دهد و این تومورها تهاجم کمتر و درمان پذیری بیشتری دارند. این اثر مربوط به وجود اسید لینولئیک است که یک اسید چرب امگا ۶ می‌باشد. این اسید چرب در تولید پروستاگلاندین‌هایی موثر است که از ایجاد و توسعه تومورها جلوگیری می‌کنند.

اکسیداسیون درون سلولی، عامل مهمی در ایجاد سرطان است و مواد آنتی‌اکسیدان موجود در روغن زیتون، مقاومت سلول‌ها را در برابر اکسیداسیون و سرطان افزایش می‌دهد.

روغن زیتون و فشار خون:

فشارخون بالا زمانی تعریف می‌شود که میزان فشار خون به طور دائم بالاتر از ۱۴۰/۹۰ میلی‌متر جیوه باشد. مصرف روغن زیتون به صورت منظم، هر دو فشار خون سیستولی و دیاستولی را کاهش می‌دهد و مقدار دوز داروهای لازم برای کاهش فشارخون را در بیماران کم می‌کند.

روغن زیتون و بیماری‌های قلبی:

سخت شدگی دیواره رگ‌های خونی در اثر تجمع کلسترول، با شیوه زندگی ارتباط مستقیم دارد. شیوه زندگی مجموعه‌ای از عادات فردی و میزان فعالیت بدنی و نوع رژیم غذایی است. پایین‌ترین میزان مرگ و میر از بیماری‌های قلبی و عروقی در کشورهایی وجود دارد که از روغن زیتون به عنوان تنها منبع چربی در رژیم غذایی خود استفاده می‌کنند. روغن زیتون به علت داشتن اسیدهای چرب غیراشباع می‌تواند میزان کلسترول خوب (HDL) را افزایش و کلسترول بد (LDL) را کاهش دهد و به این ترتیب از رسوب کلسترول در رگ‌ها و سخت شدگی عروق جلوگیری می‌کند.

روغن زیتون و التهاب روماتیسمی:

التهاب روماتیسمی از بیماری‌های عفونی مزمن است که در مفاصل ایجاد می‌شود. عوامل عفونی، ژن‌ها، هورمون‌ها و رژیم غذایی در بروز آن نقش دارند. مصرف منظم روغن زیتون باعث تسکین علائم این بیماری می‌شود. افرادی که میزان کمی روغن زیتون مصرف می‌کنند، ۲/۵ برابر افرادی که رژیم غذایی سرشار از این روغن را دارند به التهابات روماتیسمی مبتلا می‌شوند. مکانیسم این عمل هنوز مشخص نشده است، ولی این اثر احتمالاً به آنتی‌اکسیدان‌های موجود در روغن زیتون مربوط می‌شود.

روغن زیتون و دستگاه گوارش:

روغن زیتون، صفر بر است و باعث تخلیه کیسه صفرا می‌شود، به این ترتیب که انقباض کیسه صفرا و تولید نمک‌های صفراوی را در کبد تحریک کرده و در نتیجه دفع کلسترول را از طریق صفرا افزایش می‌دهد و از ایجاد سنگ‌های صفراوی جلوگیری می‌کند.

روغن زیتون به علت داشتن سیتواسترولها مانع جذب کلاسترول در روده کوچک می شود و جذب عناصر معدنی مثل کلسیم، منیزیم و آهن را افزایش می دهد.

روغن زیتون ملین است و از یبوست جلوگیری می کند همچنین این روغن، انگل ها و کرم های روده را از بین می برد.

روغن زیتون و احساس درد:

ماده ای به نام اوله آکانتال در روغن زیتون وجود دارد که اثری مشابه قرص های مسکن مانند ایبوپروفن در کاهش درد دارد.

آنزیم مخصوصی در بدن وجود دارد که سبب آغاز درد می شود و ماده اوله آکانتال جلوی فعالیت این آنزیم را می گیرد، در نتیجه فرآیند احساس درد متوقف می شود. با مصرف روزانه ۵۰ گرم روغن زیتون، حدود ۹ میلی گرم اوله آکانتال به بدن می رسد، این مقدار یک دهم میزان داروی ایبوپروفنی است که برای کاهش درد یک فرد بزرگسال تجویز می شود.

روغن زیتون و چاقی:

در کشورهای غربی، چاقی مشکل بزرگ سلامت مردم است، زیرا میزان کالری دریافتی از طریق غذاهای مختلف افزایش یافته، ولی میزان فعالیت روز به روز کاهش می یابد، در نتیجه چاقی اتفاق می افتد.

روغن زیتون مانند سایر چربی ها، ۹ کیلو کالری انرژی دارد و به نظر می رسد که مصرف آن باعث چاقی می شود. ولی ثابت شده رژیم غذایی غنی از روغن زیتون بیشتر از غذاهای کم چرب به کاهش وزن کمک می کند. در واقع آنچه در بروز چاقی مؤثر است، نوع چربی مصرف شده است، نه مقدار چربی موجود در غذا.

از طرفی روغن زیتون کشش ماهیچه‌های حلقوی را در پایین معد کاهش می دهد و در حرکت توده غذا به سمت روده تأخیر ایجاد می کند، در نتیجه محتویات معده به آهستگی و به تدریج وارد دوازده می شود و احساس سیری مدت بیشتری طول می کشد و با کاهش اشتها فرد می تواند غذای کمتری مصرف کند.

روغن زیتون و تغذیه نوزاد:

رشد نوزادانی که مادران آنها روغن زیتون مصرف می کنند، از نظر قد و وزن و رفتارهای روان شناختی بهتر است. همچنین نوزاد برای جلوگیری از اکسیداسیون مواد در اثر ورود اکسیژن هوا، به ویتامین E نیاز دارد. اگر چه میزان این ویتامین در روغن زیتون زیاد نیست، ولی برای جلوگیری از اثرات اکسیداسیون کافی است.

این ویتامین در مدت شیردهی در پستانها تغلیظ می شود و مادر باید ذخیره کافی از آن را در بدن خود داشته باشد تا مقدار مورد نیاز این ویتامین برای نوزاد در شیر ترشح شود.

مصرف میزان کافی ویتامین E در نوزادان دارای نارسایی لوزالمعده و کلیه ضروری است. به علاوه روغن زیتون، اسیدهای چرب مورد نیاز برای رشد نوزاد را فراهم می کند و نسبت اسید لینولئیک به اسید لینولنیک آن مشابه شیر مادر است.

مصرف روغن زیتون در سنین رشد، سبب بهبود حافظه و بالا رفتن قدرت یادگیری در کودکان می شود.

روغن زیتون و پیری:

بسیاری از بیماری‌های دوران پیری مثل پوکی استخوان و آلزایمر تحت تأثیر رژیم غذایی قرار دارند. روغن زیتون با کمک به جذب کلسیم، باعث رسوب آن در استخوانها شده و از پوکی استخوان جلوگیری می کند.

روغن زیتون از بروز فراموشی و آلزایمر در افراد مسن جلوگیری می کند، ولی مکانیسم عمل آن ناشناخته است. به نظر می رسد اسیدهای چرب غیراشباع موجود در روغن زیتون می تواند باعث حفظ ساختار غشای سلولهای مغزی شوند.

فرآیند پیر شدن در انسان با آسیب تدریجی و تغییر ساختمان پوست همراه است. تغییرات پوست مثل ضخیم شدن و از دست دادن قابلیت ارتجاعی لایه های پوست، به علت تجمع کلاژن باعث می شود که پوست در برابر عوامل خارجی مثل تشعشعات خورشیدی که رادیکالهای آزاد را ایجاد می کنند حساس شده و روند پیری تسریع شود. مواد آنتی اکسیدان خصوصاً ویتامین E موجود در روغن زیتون از ایجاد رادیکالهای آزاد و فرآیند اکسیداسیون در سلولهای پوستی و ایجاد سرطانهای پوست جلوگیری می کند و کمک می کند تا سلولهای پوست انعطاف پذیری خود را حفظ کرده و عوارض پیری دیرتر ظاهر شود.

روغن زیتون و پوست:

ویتامین E موجود در روغن زیتون برای حفظ سلامت و زیبایی پوست و مو ضروری است. مصرف مداوم آن، پوست را شاداب نگه می دارد. ماساژ پوست با روغن زیتون، تعریق را کاهش داده و مژه و ابرو را تقویت می کند. کمپرس پوست با روغن زیتون در موارد آفتاب زدگی و سرمازدگی، گزش مار و عقرب و نیش حشرات باعث التیام آن می شود. همچنین سوزش و درد ناشی از سوختگی را تسکین داده و از بروز تاول جلوگیری می کند.

برای برطرف کردن خشکی و ترک پوست می توان از مخلوط روغن زیتون با گلیسیرین به نسبت مساوی استفاده کرد.

شکلات زیتون :

این شکلات قدمت چندانی ندارد و رتبه اول را در بین تمام شکلات های تولیدی از نظر طعم، مزه و ارزش غذایی در دنیا دارا می باشد و تنها شکلات مصرفی در کشور یونان و بعضی کشورهای مدیترانه می باشد، این شکلات مستقیماً از زیتون سیاه کالاماتا تحت فرایندی با استفاده از عسل بطور طبیعی بدون هیچ گونه افزودنی شیمیایی تولید شده است و در بازارهای بین المللی به شکلاتی که کمترین در کالری و بهترین درمزه است شهرت یافته است، ساکنان یونان هر روز صبح یک یا ۲ عدد از این شکلات را روزانه مصرف می کنند، از آنجایی که در تولید این شکلات مستقیماً از زیتون استفاده شده بنابراین این شکلات تمام خواص برشمرده برای زیتون را دارا می باشد و می تواند جایگزین تمام شکلات های تولیدشده باشد، همانطور که می دانید مردم از خوردن اکثر شکلاتهای تولید شده بدلیل داشتن چربی و قند بالا، بوسیله پزشکان منع می شوند، مخصوصاً افرادی که مبتلا به دیابت و بیماریهای فشار خون و قلب و عروق می باشند ولی در تولید این شکلات از شیرینی عسل و زیتون استفاده شده و کاملاً طبیعی و مغزی و بهترین جایگزین برای تمام شکلاتها می باشد، علاوه براینکه از طعم و مزه فوق العاده ای برخوردار است بعنوان یک شکلات لوکس و خوشمزه در مهمانی ها و اعیاد و برای هدیه به دوستان استفاده می شود.

تأثیر مصرف شکلات زیتون در سکسکه

پزشکان، مصرف شکلات زیتون را باعث قطع کامل سکسکه در افراد می دانند به گفته پزشکان سکسکه به علت تحریک اعصاب پرده دیافراگم حاصل می شود. لذا خوردن این شکلات در قطع سکسکه موثر است همچنین خوردن بستنی و شکر نیز باعث قطع سکسکه میشود.

موارد استفاده از برگ درخت زیتون :

از برگ درخت زیتون میتوان محصولات زیر را تولید کرد که این تولیدات اکنون در کشور های اروپایی و امریکایی مورد استفاده قرار میگیرد که تمامی این محصولات خواص مشابهی دارند. این محصولات شامل :

۱- چای برگ درخت زیتون

۲- کپسول های خوراکی olivel Leaf MAX که هر کپسول شامل ۲۰٪ Oleuropeine extract میباشد

۳- اسانس خوراکی olivel Leaf MAX

-چای برگ درخت زیتون :

خواص چای برگ درخت زیتون:



برگ درخت زیتون نیز مانند روغن آن از نظر طب قدیم ایران، طبیعت گرم و خشک دارد. چای برگ درخت زیتون داروی خوبی برای کاهش فشار خون است.

چای برگ درخت زیتون تب بر است و جویدن تفاله آن برای از بین بردن زخم‌های دهان مفید است. مصرف روزانه این چای، آرامش‌بخش و کاهنده استرس است.

چای برگ درخت زیتون در درمان نقرس و روماتیسم، تصلب شرایین، عفونتهای قارچی، عفونتهای ایجاد شده از طریق مخمرها و انگلها مؤثر است.

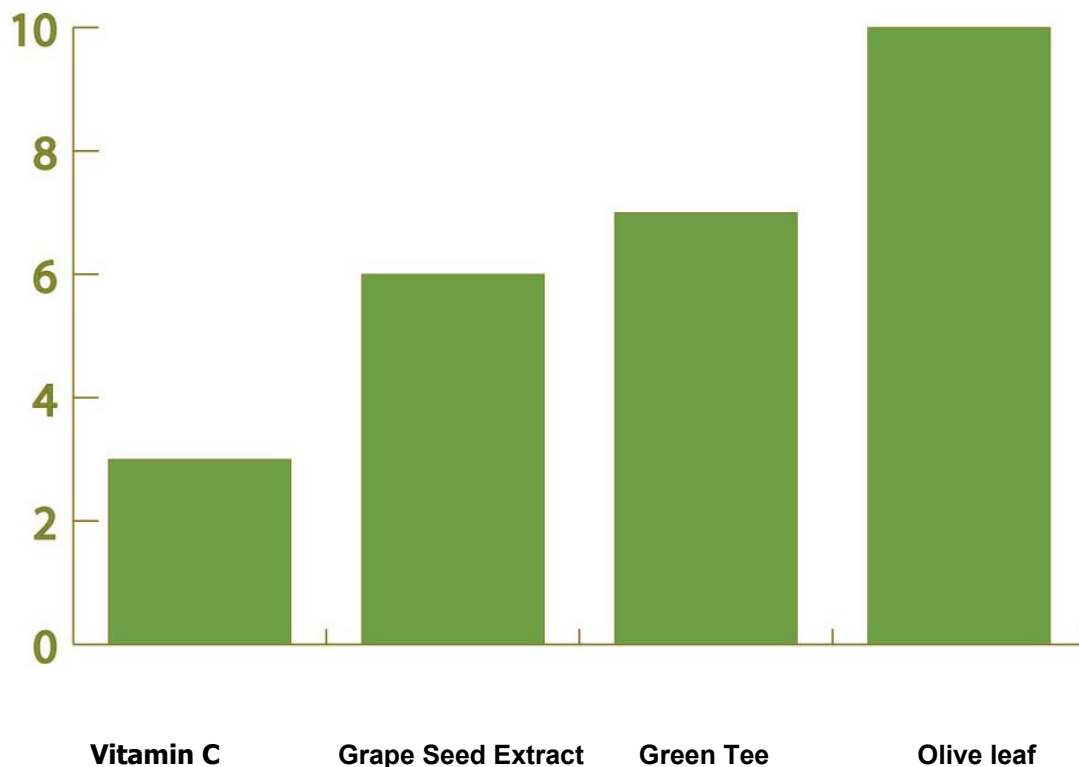
همچنین غرغره این چای در درمان آفتهای دهان مؤثر است.

این چای در درمان مالاریا مؤثر میباشد.

مقایسه انواع چای با چای برگ درخت زیتون:

از نظر رادیکالهای آزاد و اکسیژن

Oxygen
Free Radical Absorbance
(ORAC um ol/TE/gram)



۲- کپسول های خوراکی olivel Leaf MAX :



این کپسول های خوراکی نسل بعدی محصولات جدید برگ درخت زیتون است که استخراج شده از این برگ ها میباشد و به عنوان یک شفا دهنده قدیمی مورد استفاده قرار میگیرد و کمک به دفاع در

برابر بیماریهایی مانند آنفلوآنزا و بیماریهایی که منشاء ویروس ، انگل و قارچ ها دارند میکند.

۳- اسانس olivel Leaf MAX :



این اسانس ها از طریق فرآیند های مصنوعی سازی به دست میآید و طعم آن بسیار متفاوت میباشد و میتوان آن را به آب، چای و هر نوع

نوشیدنی دیگر اضافه کرد و در کاهش کلسترول و فشار خون موثر میباشد .

*موارد استفاده از هسته زیتون :

تولید سوخت پاک بیواتانول :



از هسته های زیتون می توان برای تولید سوخت پاک بیواتانول استفاده کرد. این کشف جدید به کارخانه هایی که در فرایند هایی از زیتون برای اهداف مختلف استفاده می کنند این امکان را می دهد تا هسته های زیتون را که در واقع زباله این کارخانه ها محسوب می شود و سالانه میلیونها تن در

دنیا به هدر می بازیافت کرده و استفاده موثری از آن به عمل آورد. محققان دانشگاه Jaen and

Granada در کشور اسپانیا در مقاله ای که در آخرین شماره مجله صنعت شیمی (SCI) به

چاپ رسید چگونگی تحقق این امر را توضیح داده اند. یکی از محققانی این پروژه می گوید: هزینه پایین حمل و نقل و انتقال هسته های زیتون، آنها را برای تولید سوخت های زیستی (بیوفیول) مناسب ساخته است. امروزه بيو اتانول بیش از پیش به عنوان سوخت خودرو ها استفاده می شود با این حال تولید آن از محصولات غذایی مانند ذرت هنوز معقول به نظر نمی رسد زیرا زمین های زراعی با ارزشی برای کاشت آن استفاده شده و همچنین ارزش غذایی آن برای استفاده غذایی برای بیشتر است. حال با این روش جدید می توان با استفاده از هسته های زیتون از ضایعات و زائدات کارخانجات مواد غذایی برای تولید انرژی استفاده کرد.

هسته زیتون بیش از یک چهارم وزن این میوه را تشکیل می دهد و این هسته ها سرشاز از پلی ساکارید (سلولز) بوده که می توان آن را به قند تجزیه کرده و مخمر آن را برای تولید اتانول استفاده کرد. مقدار هسته های تولیدی در مقایسه با دیگر زائدات جنگلی و کشاورزی به دلیل کوچک بودن هسته زیتون اندک است ولی اگر مشابه همین فرایند برای دیگر زائدات غذایی به کار گرفته شود، میزان انرژی تولیدی از این زائدات بسیار چشم گیر خواهد بود.

۱- بررسی کالاهای جایگزین:

* استفاده از روغن هسته انگور



روغن هسته انگور چنان که از نامش بر می آید از روغنی است که از هسته انگور به دست می آید. این روغن فاقد سدیم و کلسترول بوده و میزان اسیدهای چرب غیر اشباع آن تا ۹۰ درصد می رسد. خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره انگور ۵۰ برابر بیشتر از ویتامین

E و ۲۰ برابر بیشتر از ویتامین C است .

خواص درمانی و پزشکی

اسید لینولنیک برای تولید **هورمون** هایی مثل **پروستاگلاندین** ضروری و در پیشگیری از لخته شدن خون در رگها و تورم شریان ها موثر است.

روغن هسته انگور به طور طبیعی فاقد کلسترول است به همین دلیل این روغن با پایین آوردن مصرف چربی اشباع شده خطر بیماریهای قلبی و دیگر مشکلات گردش خون را کاهش می دهد. استفاده از روغن هسته انگور چه به عنوان **چاشنی** و چه در پخت و پز روش قابل توجهی برای کاهش چربی های اشباع شده در برنامه های غذایی است.

این روغن در حالی که خاصیت ازدیاد میزان کلسترول مفید یا **اچ دی ال** را دارد میزان کلسترول مضر یا ال دی ال و **تری گلیسیرید** (نمک های آلی حاصل از ترکیب **گلیسرین** و اسیدهای چرب) را کاهش می دهد.

خصوصیات روغن هسته انگور سبب می شود تا به میزان زیادی از عوارض قلبی و بخصوص از **تصلب شرایین** پیش گیری شود.

روغن هسته انگور به سبب خاصیت نرم کنندگی و نیز تطابق با **لوسیون** ها و کرمهای آرایشی به مقدار زیادی در تولید **لوازم آرایش** کاربرد دارد.

عصاره ی هسته ی **انگور**، یک مکمل نسبتاً جدید در ایالات متحده است، اگرچه در اروپا برای سال های متمادی استفاده شده است. عصاره ی هسته ی انگور از فشردن و تصفیه هسته ی انگور تازه تهیه می شود. عصاره هسته انگور غنی از پرو آنتی سیانین (PCO) ، یک آنتی اکسیدان بسیار قوی است که می تواند جلوی تخریب های سلولی در اثر رادیکال های آزاد را بگیرد و بافت های پیوندی را تعمیر و تقویت کرده و به فعالیت آنزیم ها کمک کند.

[پاسخ های آلرژیک](#) و دستگاه ایمنی بدن را با کاهش تولید هیستامین، تسکین می دهد.

آنتی اکسیدان ها

حتماً می دانید که آنتی اکسیدان ها سلاح مبارزه با رادیکال های آزاد هستند. رادیکال های آزاد بمب های تخریب کننده ای هستند که سلول ها خصوصاً سلول های دیواره رگ ها را تخریب می کنند.

این بمب های تخریبی در اثر بسیاری از مواد آلوده کننده مثل مواد شیمیایی ، الکل ، داروها ، دود سیگار ، خوردن چربی خصوصاً روغن های جامد ، فعالیت میکروب ها و ویروس ها در بدن ، حتی

برخورد اشعه خورشید به پوست ، برخورد اشعه X به بدن و سوختگی بوجود می آیند که در رگ ها حرکت می کنند و سلول ها را می کشند. آنچه این مولکول های مضر را تخریب می کند، آنتی اکسیدان هایی مثل [ویتامین C](#)، [ویتامین E](#)، [بتاکاروتن](#) (در سبزیجات فراوان است)، سلنیوم ، بیوفلاوونوئید و بیوفلاوونول است.

PCO چیست؟

یک نوع بیوفلاوونوئید است که ماده طبیعی گیاهی است و بافت های زنده را تقویت می کند. این ماده از سال ۱۹۵۰ مورد تحقیق و بررسی قرار گرفته و فواید بسیاری از آن بدست آمده که از نظر علمی هم ثابت شده است ، از آن جمله :

- افزایش استحکام رگ ها که مانع از بروز سکته و [بیماری های قلبی](#) می شود. از عوارضی مثل کبودی ، ادم ناشی از ضربه یا تصادف ، واریس ، ورم پاها و مشکلات عروق چشم جلوگیری می کند.
- سطح ایمنی بدن را بالا می برد.
- [بینایی چشم](#) را بهتر می کند.

- گردش خون محیطی را بهبود می بخشد.
 - پاسخ های ایمنی و آلرژیک بدن را کاهش می دهد.
 - فرایند پیری را کند می کند و پوست را شاداب نگه می دارد.
- اخیراً به این نتیجه رسیده اند که اثر PCO در بدن ، ۲۰ برابر ویتامین C و ۵۰ برابر ویتامین E است.



اثر هسته انگور در بهبود بسیاری از بیماری ها مشخص شده است که ما به ترتیب آنها را برای شما بیان می کنیم.

بیماری های قلبی و عروقی :

می دانید که اکسیداسیون LDL - کلسترول یا کلسترول بد عروق را سفت می کند و احتمال سکته را به شدت بالا می برد و حتماً شنیده اید که ویتامین E ضد سکته است . اثر عصاره هسته انگور ۵۰ برابر ویتامین E است. با مصرف عصاره هسته انگور کلسترول کاهش می یابد و فشار خون نیز کم می شود.

سرطان:

عصاره هسته انگور درمان سرطان نیست. تحقیقات بسیاری نشان داده که آنتی اکسیدان ها ضد سرطان اند و از بروز همه نوع سرطانی جلوگیری می کنند. تحقیقات نشان داده افرادی که ویتامین E و سلنیوم کمتری مصرف می کنند ، یازده برابر بیشتر در معرض سرطان هستند. PCO موجود در هسته انگور خیلی مفیدتر از ویتامین E است و در عین حال از تخریب DNA سلولی هم جلوگیری می کند.

دندان ها و لثه ها :

طبق گزارش دندانپزشک ها مصرف انگور و عصاره هسته انگور در سلامت دندان و لثه ها بسیار مؤثر است ، زیرا آنتی اکسیدان موجود در آن از خرابی دندان جلوگیری می کند و موجب می شود لثه ها سفت و صورتی رنگ باقی بمانند. پس مصرف انگور در مبتلایان به عفونت های دهان بسیار مفید است.

حتی اخیراً ثابت شده است که مصرف کشمش از پوسیدگی دندان ها جلوگیری می کند ، زیرا دارای موادی است که تعداد میکروب های مولد پوسیدگی را کاهش می دهد.

چشم ها :

تحقیقات نشان می دهد PCO موجود در هسته انگور از اثر تخریبی رادیکال ها جلوگیری کرده و موجب سلامت پروتئین کلاژن سلول های بینایی می شود. مصرف PCO به شدت موجب بهبود افراد مبتلا به هر نوع عارضه سلول های بینایی خصوصاً تحلیل لکه چشم می شود. از این رو عصاره هسته انگور در درمان آب مروارید و آب سیاه مؤثر است.



پوست :

نکته مهم در سلامت پوست جلوگیری از پیرشدن آن است که با حفظ تناسب پروتئین های کلاژن و الاستین (پروتئین های موجود در پوست) امکان پذیر است. عصاره هسته انگور، پوست را در

برابر اشعه ماوراء بنفش خورشید محافظت می کند و از چروک شدن و ایجاد سرطان در آن جلوگیری می کند. این ماده موجب تقویت بافت پیوندی پوست و حفره های چربی شده و موجب جوانی پوست می شود. افرادی که از این عصاره استفاده کرده اند، گفته اند که موجب پرشدن پوست و کاهش اثر زخم های قدیمی و ترک های حاصل از لاغر شدن بعد از چاقی و گلوله های چربی خصوصاً در ران ها شده است.

سیستم عصبی:

بعضی از پزشکان عقیده دارند مصرف PCO موجب بهبود بیماران مبتلا به MS می شود و جلوی پیشرفت عوارض MS را می گیرد. PCO این قابلیت را دارد که از مرز خونی مغز عبور کند و به سلول های مغزی وارد شود . با مصرف PCO بیماران ابراز می دارند که نظم ذهنی بهتری دارند.

ریه ها:

مصرف عصاره هسته انگور در بهبود آسم و آمفیزم مؤثر است. همچنین گزارش شده مصرف PCO موجود در عصاره هسته انگور عفونت های تنفسی، سرفه و خلط سینه را بهبود می بخشد.

کالای جایگزین چای برگ درخت زیتون :

* استفاده از چای سبز :

میتوان به جای چای برگ درخت زیتون از چای سبز استفاده کرد زیرا این چای نیز در درمان بیماریها موثر است ولی چای برگ درخت زیتون نسبت به چای سبز موثر تر در درمان بیماریها است . از خواص چای سبز ضد سرطان بودن آن است همچنین این چای ، کاهش دهنده کلسترول خوناست و به صورت ، یک آنتی بیوتیک و آنتی ویروس قوی عمل میکند و جلوگیری از افزایش یافتن فشار خون و جلوگیری از افزایش یافتن قند خون میکند .

۸-۱- اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز

با توجه به کاربردهای اساسی از زیتون (درخت، میوه، برگ و دانه آن) میتوان گفت که مصرف زیتون برای داشتن جمعیتی سالم و عاری از بیماری مهم به شمار می رود. بررسی های همه گیر شناسی ، نشان می دهد که رژیم مدیترانه ای اثر محافظتی چشمگیری در برابر سرطان و بیماریهای کرونر قلب دارد. « اسید اولئیک » موجود در روغن زیتون باعث افزایش سلامت انسان می شود و از کهنسالی زودرس جلوگیری می کند مصرف زیاد روغنهای زیتون ناب و خالص که از نظر اکسیدان های فنولی مانند هیدروکسی تیروزول ، تیروزول ، لیگنان ها ، اولئوروپین واسکوالن غنی هستند بطور چشمگیری از بروز سرطانهای کولون ، سینه ، پوست و بیماری های کرونر قلب جلوگیری می کنند.

میزان بروز سرطانها در کشورهای ساحل مدیترانه کمتر از انگلستان و آمریکا است و این مطلب در مورد میزان بروز کمتر سرطانهای روده بزرگ ، سینه ، اندومتر و پروستات بیشترین ارتباط را دارد یعنی سرطانهایی که علت ایجاد آن ، رادیکالهای آزاد است .

محققان علوم پزشکی معتقدند که فنول موجود در روغن زیتون با استفاده از فعالیت آنتی اکسیدانی می تواند رادیکالهای آزاد را حذف کند. پژوهشگران مصرف روغن زیتون و زیتون را برای کاهش بد خیمی ها توصیه می کنند.

همچنین پژوهشگران با بررسی های لازم بر روی برگ درخت زیتون و دانه آن به نتایج جالبی دست یافته اند که هر کدام سررشته تولید محصولات جدیدی در دنیای امروز شده است به طوری که نه تنها از میوه درخت زیتون بلکه از ضایعات آن نیز درتولید محصولات مختلفی چون ، تولید انرژی تولید داروهای گیاهی جایگزین داروهای شیمیایی و تولید خوراک دام استفاده میشود لذا با توجه به اینکه کشور ما دارای استعداد های بالقوه های در تولید و افزایش کشت این محصول است و با توجه به آمار و ارقام مربوط به حجم مواد مذکور در ایران در صورت داشتن برنامه ای مدون و ساز و کار مناسب در جهت برنامه ریزی، کسب تکنولوژی های نداشته و ساماندهی داشته ها می توان از این مواد که در اکثر مواقع نیز مسایل زیست محیطی حادی را هم بدنبال دارد در جهت استفاده بهینه و تبدیل آنها به مواد با ارزش گامی در جهت شکوفایی اقتصاد کشاورز و کشاورزی برداشت. گزارشات منتشر شده جهانی نشان می دهد که کار بر روی این زمینه یعنی دست یابی به فرایندهایی مقرون به صرفه و قابل انجام جهت بازیافت و فرآوری محصولات جانبی و ضایعات در سالهای اخیر رشد فراوانی داشته است و بی شک در این رابطه علم بیو تکنولوژی نقشی اساسی داشته است.

۹-۱- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده

اغلب تولید کنندگان روغن زیتون در جهان کشور های اسپانیا، ایتالیا، یونان، پرتغال و ترکیه هستند . روغن زیتون جزء مهم تشکیل دهنده رژیم غذایی در ترکیه است که دومین تولید کننده زیتون و چهارمین تولید کننده روغن زیتون جهان است مصرف سرانه سالیانه روغن زیتون در آمریکا ۰,۴۵ کیلوگرم و در ژاپن ۰,۰۲ کیلوگرم است در حالیکه این رقم در ترکیه یک کیلوگرم است.

در حال حاضر بالغ بر ۷۰ درصد مصرف جهانی زیتون به اتحادیه اروپا و ۴۰ درصد مابقی به سایر کشورها اختصاص دارد.

کشورهای حوزه ی مدیترانه، بزرگ ترین مصرف کنندگان روغن زیتون در جهان هستند. در سال ۲۰۰۰ میلادی بالاترین مصرف روغن زیتون مربوط به کشور یونان بود که در حدود ۲۰ کیلوگرم در سال گزارش شده است.

ساکنان این منطقه با اینکه ۴۰ برابر بیش از سایر مردم جهان روغن زیتون مصرف می کنند، ولی بررسی‌ها نشان داده است که ۵۰ درصد کمتر از دیگر ساکنان دنیا دچار بیماری‌های قلبی و عروقی می شوند.

۱-۱-۱۰- شرایط صادرات

صادرات این محصولات پس از اخذ موافقت وزارت بازرگانی و کسب مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی میسر می‌باشد.

۲- وضعیت عرضه و تقاضا

عرضه و تقاضا در جهان:

در جهان حدود ۸۵۰ میلیون اصله درخت زیتون در مساحتی حدود ۸/۷ میلیون هکتار قرار دارد. مرکز عمده تولید زیتون در کشورهای حوزه مدیترانه منجمله، اسپانیا، ایتالیا، یونان، سوریه، ترکیه، تونس و مراکش که جمعاً ۷۱ درصد زیتون خوراکی و ۹۳ درصد روغن زیتون جهان را تولید می کنند، می باشد (۱). کشورهای دیگری چون الجزایر، آرژانتین، آمریکا و مصر که دارای شرایط آب و هوایی مناسب برای تولید زیتون برخوردار هستند، نیز بخش دیگری از تولید زیتون و روغن زیتون جهان را تامین می کند.

طبق آمار IOOC در سال ۷-۲۰۰۶، میزان ۲/۸۲ میلیون تن روغن زیتون در جهان تولید شده است که به دلیل سال نیاور در برخی کشورها زیر رکورد ۳/۲ میلیون تن بوده است. بیشترین میزان

تولید روغن زیتون مربوط به کشور اسپانیا بوده که به تنهایی ۳۸/۸ درصد کل روغن زیتون جهان را تولید می کند. بعد از آن کشور ایتالیا در مقام دوم قرار دارد که ۲۲/۳ درصد کل روغن زیتون جهان را تولید می کند. ایران در این سال با تولید ۶۰۰۰ تن تنها ۰/۲ درصد روغن زیتون جهان را به خود اختصاص می دهد. زیتون سبز خوراکی در سال ۷ - ۲۰۰۶، به میزان ۱/۸۳ میلیون تن در جهان تولید شده است. اسپانیا با تولید ۴۶۵۰۰۰ تن، و ۲۵/۳ درصد از کل تولید زیتون سبز خوراکی جهان را تولید می کند. بعد از آن ترکیه با ۲۴۰۰۰۰ تن، ۱۳ درصد تولید جهان را به خود اختصاص می دهد و در مقام دوم قرار دارد. ایران با تولید ۲۷۰۰۰ تن حدود ۱/۵ درصد کل تولید جهان را دارا می باشد. کشور ایتالیا از مهمترین بازارهای مصرف زیتون سبز خوراکی به حساب می آید. کشورهای تولیدکننده فرآورده های زیتون از نظر کمی و کیفی تولیدات خود با یکدیگر رقابت می کنند. از نظر کمی، پیش بینی می گردد که با توجه به افزایش تقاضا برای زیتون و روغن زیتون در سطح جهان، میزان عرضه روغن زیتون تا سال ۲۰۱۰ به ۳/۵ میلیون تن افزایش یابد. با توجه به وجود آب و هوای مناسب و زمینهای متناسب برای کشت زیتون، امکان افزایش تولید در این کشورها وجود دارد.

جدول ۳ - وضعیت تولید زیتون خوراکی و روغن زیتون در جهان در سال ۲۰۰۶-۲۰۰۷

ردیف	کشور	تولید روغن زیتون (تن)	تولید زیتون خوراکی (تن)
۱	اسپانیا	۱/۰۹۵/۶۰۰	۴۶۵/۰۰۰
۲	ترکیه	۱۴۰/۰۰۰	۲۴۰/۰۰۰
۳	مصر	۳/۰۰۰	۲۱۰/۰۰۰
۴	سوریه	۱۵۴/۰۰۰	۲۰۰/۰۰۰
۵	یونان	۳۷۰/۰۰۰	۱۴۷/۰۰۰
۶	مراکش	۸۰/۰۰۰	۱۰۰/۰۰۰
۷	الجزایر	۴۰/۰۰۰	۹۰/۰۰۰
۸	ایتالیا	۶۳۰/۰۰۰	۸۰/۰۰۰
۹	آرژانتین	۱۴/۰۰۰	۵۵/۰۰۰
۱۰	آمریکا	۱/۰۰۰	۴۵/۰۰۰
۱۱	اردن	۳۶/۰۰۰	۳۱/۰۰۰
۱۲	ایران	۶/۰۰۰	۲۷/۰۰۰
۱۳	اسرائیل	۸/۵۰۰	۱۷/۰۰۵
۱۴	تونس	۱۳۰/۰۰۰	۱۵/۰۰۰
۱۵	سایر کشورها	۱۱۱/۰۰۹	۱۱۰/۰۰۰
کل جهان		۲/۸۲۰/۰۰۰	۱/۸۳۲/۵۰۰

مأخذ: سایت Ioc

وضعیت مصرف زیتون و روغن زیتون در جهان:

طبق آمار IOOC کل مصرف روغن زیتون در سال ۲۰۰۶-۷، به مقدار ۲/۹۳ میلیون تن و زیتون سبز خوراکی ۱/۸۳ میلیون تن برآورد شده است. بخشی از زیتون و روغن تولیدی در بعضی سالها در انبارها باقی می ماند که لذا، میزان بر حسب اطلاعات در بعضی سالها مصرف کمتر از میزان تولید و در برخی سالها مصرف بیشتر از میزان تولید است. مصرف سرانه استرالیا (۱/۵۳ کیلوگرم در سال)، آمریکا (۰/۷۷ گرم)، کانادا (۰/۸۴ گرم)، ژاپن (۰/۲۵ گرم)، ایتالیا (۱۲/۰۲ گرم)، یونان (۲۱/۵۶ گرم)، سوریه (۵/۲ کیلوگرم) و اسپانیا (۱۲/۲۷ کیلوگرم) می باشد.

بررسی آمار IOOC طی سالهای ۲۰۰۷-۱۹۹۰ نشان داده است که میزان مصرف فرآورده های زیتون بطور سالانه در حال افزایش است بطوریکه بدنبال افزایش تقاضا و مصرف میزان تولید و عرضه این محصولات نیز در سطح جهان افزایش یافته است. در بین فرآورده های زیتون، روغن زیتون نسبت به سایر فرآورده ها، قابل توجه بوده است. میزان مصرف و تقاضای روغن زیتون طی سالهای ۲۰۰۷-۱۹۹۰ از مقدار ۱/۲۶ میلیون تن به ۲/۹۳ میلیون تن رسیده است. یعنی در ۱۷ سال گذشته ۱۳۲ درصد رشد داشته است.

روند مصرف روغن زیتون در دنیا روبه افزایش است که دلایل آن عبارتند از:

۱- رشد و پیشرفت دانش پزشکی و توصیه به مصرف روغن با کلسترول پائین. روغن زیتون بدلیل شرایط خاصی که نسبت به سایر روغنها دارد آنرا به عنوان روغن درمان می شناسند. گسترش فرهنگ سلامت، سبب شده که در کشورهای پیشرفته بویژه، کانادا، ژاپن، آمریکا و استرالیا، مردم بیشتر از این روغن استفاده کنند.

۲- افزایش درآمد سرانه در برخی کشورها سبب شده که مصرف روغن زیتون افزایش یابد. چون روغن زیتون در مقایسه با روغنهای دیگر گرانتر و به عنوان کالای لوکس محسوب می شود.

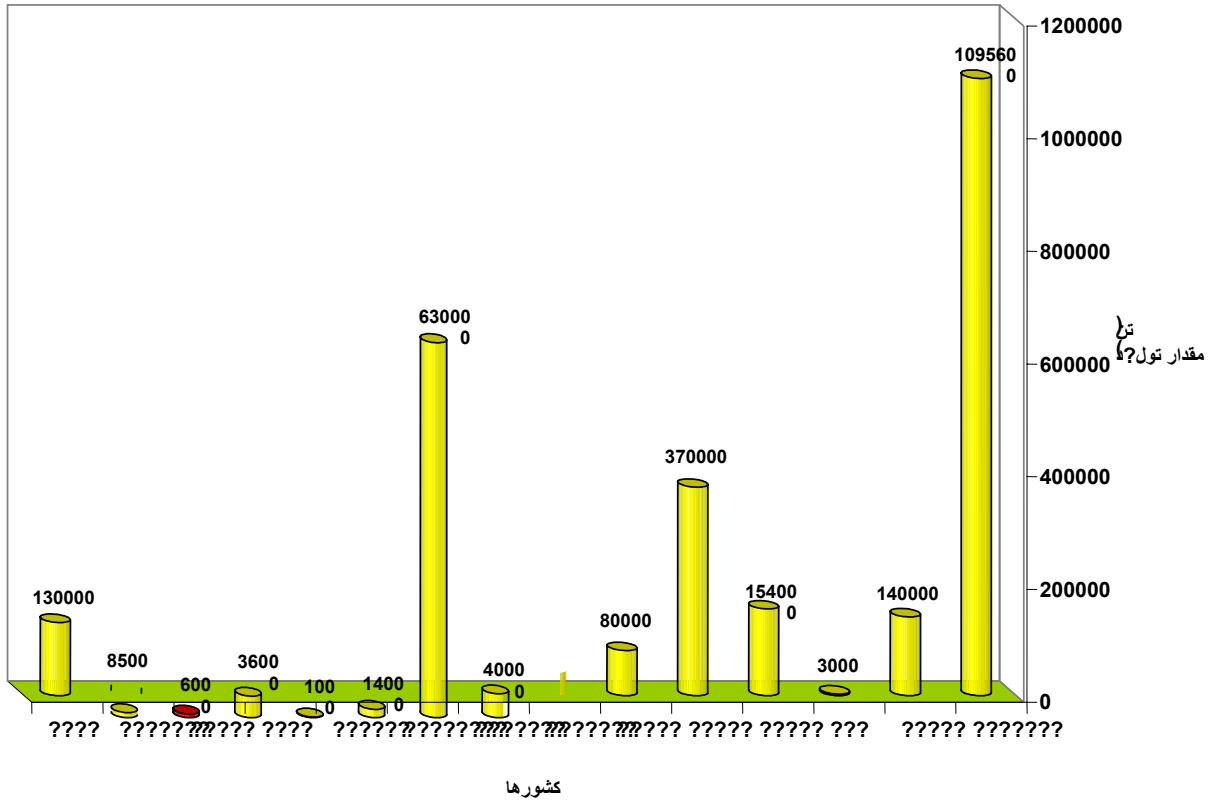
۳- گسترش بیماریهای قلبی و عروقی که در اثر مصرف زیاد چربی و روغنهای نامناسب ایجاد می شود.

بررسی آمار سایت IOOC طی سالهای ۲۰۰۷-۱۹۹۰، نشان می دهد که روند مصرف روغن زیتون به عنوان مهمترین فرآورده زیتون در جهان روبه افزایش است به تبع آن، کشورهایی که پتانسیل لازم برای کاشت و تولید این محصول دارند به سرمایه گذاری در این خصوص مبادرت می ورزند. در نمودار زیر روند روبه رشد تولید و مصرف روغن زیتون جهان در نمودار بخوبی نشان داده شده است. پیش بینی می گردد که تا سال ۲۰۱۰ میزان تقاضا و مصرف روغن زیتون به ۳/۲ میلیون تن و زیتون فرآوری شده به ۲/۱ میلیون تن برسد که پا به پای آن، برنامه ریزی کشورها در خصوص عرضه نیز افزایش می یابد. لذا، آنچه که به عنوان رقابت در عرصه بین المللی مطرح خواهد شد، رقابت قیمتی بر اساس کیفیت روغن زیتون و فرآورده های آن است.

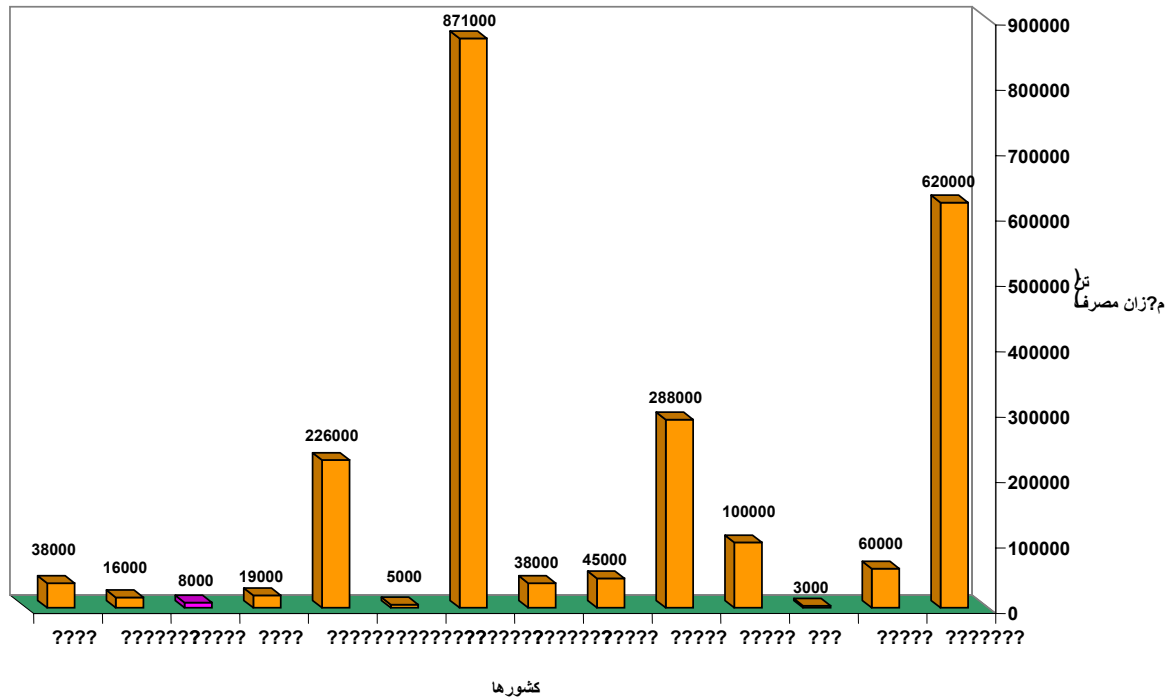
وضعیت مصرف زیتون و روغن زیتون در جهان در سال ۲۰۰۶ - ۲۰۰۷

ردیف	کشور	مصرف روغن زیتون (تن)	مصرف زیتون خوراکی (تن)
۱	اسپانیا	۶۲۰/۰۰۰	۲۶۰/۰۰۰
۲	ترکیه	۶۰/۰۰۰	۱۸۰/۰۰۰
۳	مصر	۳/۰۰۰	۱۹۰/۰۰۰
۴	سوریه	۱۰۰/۰۰۰	۱۴۸/۰۰۰
۵	یونان	۲۸۸/۰۰۰	۱۱۴/۰۰۰
۶	مراکش	۴۵/۰۰۰	۳۰/۰۰۰
۷	الجزایر	۳۸/۰۰۰	۸۰/۰۰۰
۸	ایتالیا	۸۷۱/۰۰۰	۸۰/۰۰۰
۹	آرژانتین	۵/۰۰۰	۱۵/۰۰۰
۱۰	آمریکا	۲۲۶/۰۰۰	۲۲۰/۰۰۰
۱۱	اردن	۱۹/۰۰۰	۲۷/۵۰۰
۱۲	ایران	۸/۰۰۰	۲۷/۵۰۰
۱۳	اسرائیل	۱۶/۰۰۰	۱۸/۵۰۰
۱۴	تونس	۳۸/۰۰۰	۱۶/۰۰۰
۱۵	سایر کشورها	۸۹۲/۰۰۰	۴۲۲/۰۰۰
کل جهان		۲۹۲۹/۰۰۰	۱۸۲۹/۵۰۰

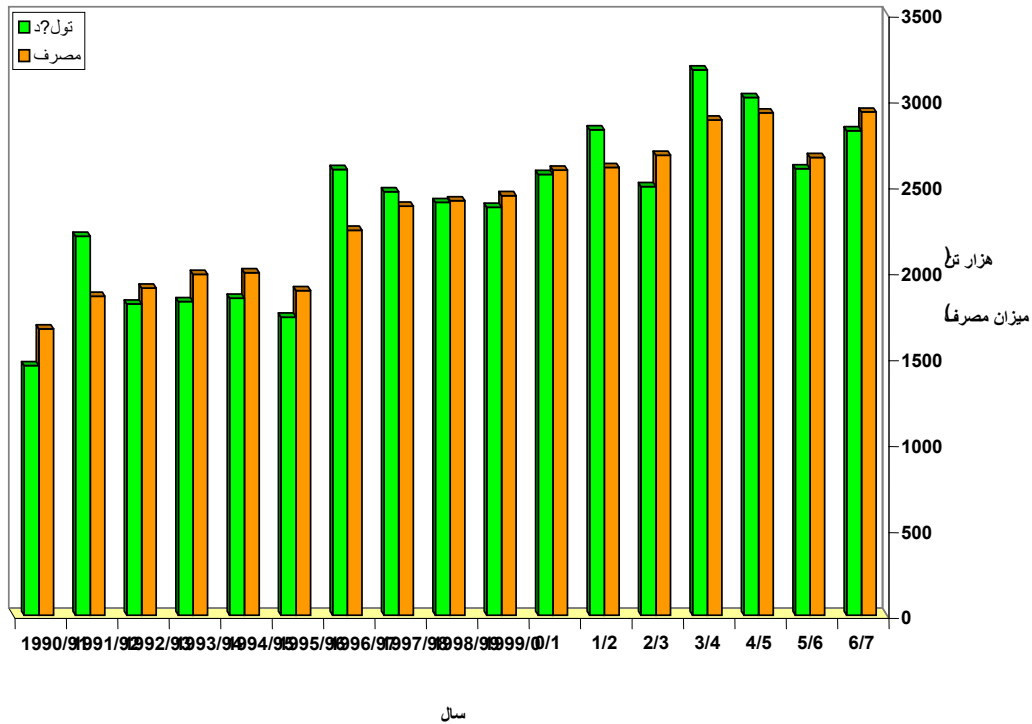
نمودار همبازان تولید روغن زیتون در کشورها؟ جهان در سال 2006-2007



میتون اوصرف روغن زیتون در کشورها؟ صاحب نام جهان در سال 2006 تا 2007



نیوآید تولید و مصرف روغن زیتون در جهان ط? سالها 1990 تا 2007



مصرف و تقاضای زیتون در ایران

با توجه به روند رو به توسعه باغات زیتون و افزایش تولید، تبلیغات زیادی نیز در خصوص مصرف فرآورده های زیتون صورت گرفته است. در سال ۱۳۷۰ میزان مصرف روغن زیتون در کل کشور ۲۵۰۰ تن گزارش شده است که به نسبت جمعیت، با مصرف سرانه ای حدود ۴۱ گرم بوده است. اما این روند مصرف رو به افزایش بوده، بطوری که در سال ۱۳۸۵ میزان مصرف روغن زیتون ۸۰۰۰ تن بوده که مصرف سرانه آن ۱۱۴ گرم رسیده است. دلیل این افزایش مصرف، تشکیل یک دفتر تخصصی زیتون در وزارت جهاد کشاورزی وقت در سال ۱۳۷۲ که زیر نظر مستقیم وزیر و با نام طرح ملی زیتون بود، فعالیت خود را آغاز کرد. هدف این دفتر توسعه کشت زیتون در ایران، اصلاح باغات قدیمی، گسترش تحقیقات و نوآوری، افزایش تبلیغات و توسعه بازار مصرف زیتون و روغن زیتون در ایران بوده است. این دفتر با برگزاری جشنواره های زیتون تلاش کرده که با تشکیل

تشکلهای تولیدکنندگان زیتون و روغن زیتون به توسعه بازار مصرف از طریق تبلیغات گسترده رسانه ای و حضور در نمایشگاهها بپردازد. افزایش اطلاعات درمانی روغن زیتون و زیتون برای مردم که در اثر ازدیاد بیماریهای قلبی و عروقی در دهه های اخیر اتفاق افتاده است، همچنین افزایش درآمد سرانه آنها از دلایل دیگر افزایش مصرف فرآورده های زیتون در کشور است.

تغییرات تکنولوژی، یکی دیگر از دلایل افزایش مصرف زیتون و روغن زیتون در کشور بوده است. تا قبل از سال ۱۳۷۲ یعنی قبل از شروع فعالیت دفتر طرح زیتون، کارخانجات روغن زیتون فقط قابلیت تولید روغن زیتون بودار بودند، روغن زیتون بسته بندی مناسب نداشت و از درجه بندی کیفیت IOOC برخوردار نبود. فرآوری زیتون نیز بطور سنتی انجام می شد که بدلیل فرآوری آن فقط با نمک و بصورت غیر بهداشتی و بدون بسته بندی، که مورد توجه قرار نمی گرفت. لذا، مصرف کنندگان کشور، روغن زیتون را بدلیل بوی آن و زیتون فرآوری شده را بدلیل تلخی آن مصرف نمی کردند. تغییرات تکنولوژی در تولید روغن زیتون بی بو و همچنین فرآوری و بسته بندی زیتون فرآوری شده با استفاده از سود و بی هسته کردن آن و تهیه دلمه زیتون با استفاده از هویج، بادام و غیره، سبب افزایش تقاضا برای زیتون شد و بر تعداد مصرف کنندگان آن اضافه گردید. به عنوان مثال، مصرف سرانه روغن زیتون از ۴۱ گرم در سال ۱۳۷۲ به ۱۱۴ گرم در سال ۱۳۸۵ رسید، که طی ۱۵ سال ۲/۸ برابر شد. لذا، تشکیل طرح زیتون در ایران در سال ۱۳۷۲ از طریق توسعه کشت، توسعه بازار، تحقیقات، آموزش و افزایش کیفیت تولیدات و تغییرات تکنولوژی نقطه عطفی را در افزایش تقاضا و مصرف ایجاد نمود. با توجه به روند افزایش سطح زیر کشت و تولید و آزاد سازی واردات، پیش بینی می گردد که میزان مصرف سرانه ایران به ۷۰۰ گرم در سال ۱۳۹۰ برسد. تا

سال ۱۳۸۰ بازار هدف ایران به چند استان مانند گیلان، مازندران، زنجان و فارس و تهران و بعضی از استانهای پراکنده محدود می شد. اما طی سالهای ۸۶-۱۳۸۰ کلیه استانهای کشور به عنوان بازار هدف انتخاب شده اند. هم اکنون نیز پتانسیل بسیار زیادی در بازارهای موجود، و کشف بازارهای جدید در داخل کشور وجود دارد. با توجه به میزان تولید دانه زیتون در کشور، ۶۰ درصد آن جهت روغنکشی و ۴۰ درصد آن به زیتون فرآوری شده تبدیل می گردد، انتظار داریم که اولاً این نسبت تغییر کند و سهم روغن زیتون بیشتر شود و تا سال ۱۳۹۰ میزان مصرف سرانه روغن زیتون به ۵۰۰ گرم در سال برسد. زیتون فرآوری شده بصورت شکسته شور یا کنسروی می باشد که بصورت فله یا در بسته های شیشه ای یا حلبی به فروش می رسد. عمده مصرف زیتون فرآوری شده و روغن زیتون در مناطق کشت و تولید زیتون صورت می گیرد. در سایر مناطق، مردم بدلیل تلخی طعم زیتون و یا بوی روغن زیتون از خوردن آن منصرف می شوند. افراد بیمار و افرادی که از خاصیت فرآورده های زیتون مطلع هستند از این محصول بیشتر استفاده می کنند. لذا با توسعه تبلیغات و اطلاع رسانی می توان مصرف آن را افزایش داد. روغن زیتون موجود در بازار داخلی همانطوری که گفته شد براساس شرایط استاندارد داخلی یعنی با اسیدیته بین ۳/۳-۱ بکر تلقی شده و با همین شرایط در بازار وجود دارد اما بدلیل نظارت ضعیف، تقلبهای زیادی در این زمینه صورت می گیرد. روغن زیتون در ظروف شیشه ای ۱۰۰ گرمی، ۲۵۰ گرمی، ۴۵۰ گرمی و ۹۰۰ گرمی عرضه می گردد. از سال ۱۳۷۲ با فعالیت دفتر طرح زیتون در کشور، که فعالیتهای زیادی در خصوص توسعه بازار مصرف و تبلیغات انجام داده است، در این مورد باید اشاره نمود که تقاضا در بازار داخلی رشد کرده، در صورتیکه تولید بدلیل باردهی بعد از ۵ سال درخت زیتون جوان، سبب شده که تولید داخلی نتواند پاسخگوی تقاضای داخلی باشد و واردات نیز کنترل شده و یا ممنوع بوده و سبب رشد

قیمتها شده است. لذا، فرآورده های زیتون ابتدا بصورت قاچاق و اکنون از طریق واردات، مازاد تقاضای داخلی را پاسخگو هستند.

عرضه:

طبق آمار وزارت جهاد کشاورزی در سال ۸۴-۱۳۸۳ میزان سطح زیر کشت باغات زیتون کشور ۹۵۰۴۹ هکتار بوده که فعالیت دفتر طرح زیتون در توسعه کشت زیتون بسیار چشمگیر بوده است و قرار است تا پایان برنامه چهارم توسعه، یعنی سال ۱۳۸۸ سطح کل باغات زیتون کشور به ۲۲۰ هزار هکتار برسد و در سال ۱۳۹۰ سطح باغات زیتون کشور ۳۰۰ هزار هکتار خواهد رسید. با توجه به اینکه درخت زیتون از سال ششم به بعد محصول می دهد و در سالهای اول، باردهی اندک بوده و کم کم باردهی افزایش می یابد. در سال ۸۴-۱۳۸۳ میزان محصول عرضه شده ۶۱۳۴۱ تن بوده که پیش بینی می گردد تا سال ۱۳۹۰ مقدار تولید زیتون در کشور ۳۳۰ هزار تن خواهد رسید که میزان تولید حدودا ۵ برابر خواهد شد. با توجه به اینکه ۶۰ درصد زیتون کشور تبدیل به روغن زیتون می شود، و میزان تولید روغن زیتون در سال ۱۳۸۵ که ۶۰۰۰ تن بوده، پیش بینی می گردد که این مقدار در سال ۱۳۹۰ به ۳۰۰۰۰ تن برسد که تقریبا ۵ برابر می شود. ۴۰ درصد مابقی زیتون، نیز بصورت زیتون فرآوری شده تبدیل می گردد.

۱-۲- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید:

بر طبق آمار منتشره از سوی وزارت صنایع تعداد ۶۳ واحد فعال در زمینه تولید روغن زیتون فعالیت میکنند

ظرفیت (تن)	تعداد واحدها	نام استان
۵۰	۱	آذربایجان غربی
۲۰	۱	خراسان رضوی
۱۳۰۰۰	۶	زنجان
۹۰۶۶	۷	فارس
۳۳۶۴	۷	قزوین
۱۰۰	۱	قم
۵۹۵	۲	گلستان
۲۲۹۱۵	۳۵	گیلان
۱۶۰۰	۲	کرمانشاه
۶۰۰۰	۱	مرکزی

منبع: سایت وزارت صنایع و معادن

۲-۲- وضعیت طرح های جدید

بر طبق آمار منتشره از سوی وزارت صنایع تعداد ۳۴ جواز در زمینه تولید روغن زیتون صادر شده است.

ظرفیت (تن)	تعداد واحدها	نام استان
۲۰۰	۱	تهران
۵۰۰۰	۱	خوزستان
۵۱۰۰	۴	زنجان
۶۵۰۰	۳	سمنان
۳۵۵۰	۳	فارس
۱۰۱۰	۲	قزوین
۱۰۰۰	۲	کرمان
۱۲۰۰	۱	کرمانشاه
۵۵۰۰	۳	گلستان
۹۲۴۰	۱۰	گیلان
۴۵۰۰	۳	مازندران
۱۲۰۰	۱	مرکزی

منبع : سایت وزارت صنایع و معادن

۲-۳- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم

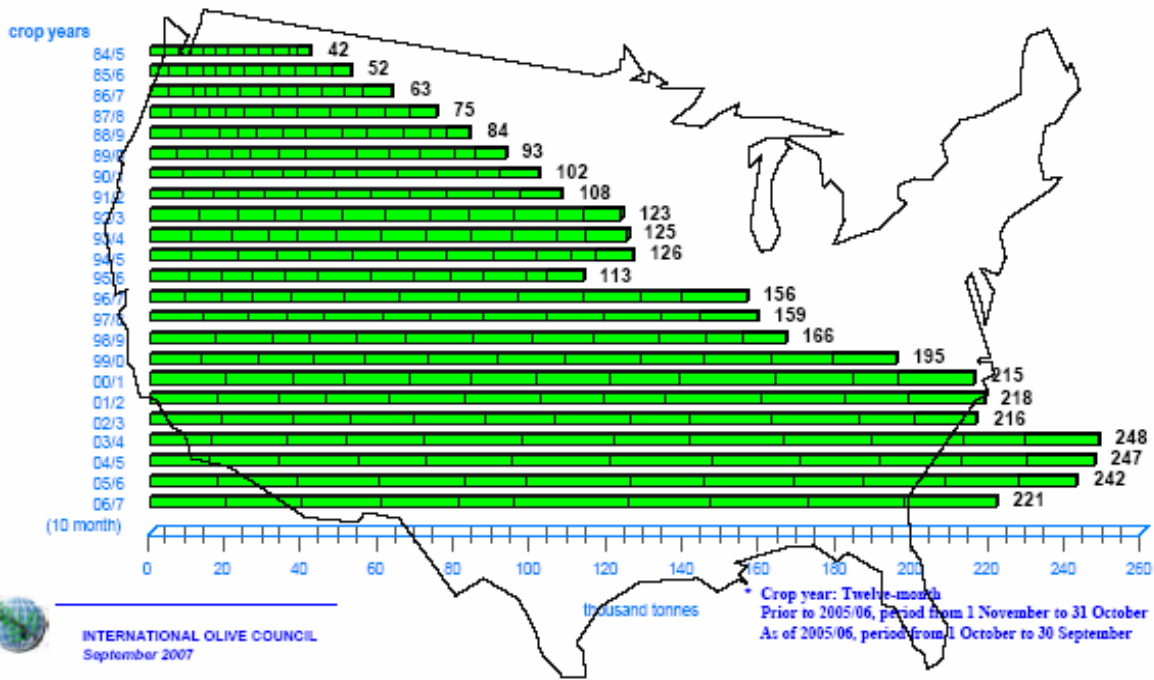
امروزه بدلیل اینکه اهمیت مصرف روغن زیتون و فرآورده های زیتون بدلیل سلامت از اهمیت ویژه ای برخوردار بوده است سبب شده که کشورهای مختلف، بویژه کشورهای پیشرفته به واردکنندگان بزرگ این کالا تبدیل می شوند. انجمن روغن زیتون و زیتون جهان کشورها را به سه گروه تقسیم می کنند. گروه اول کشورهایی که تولید کننده و صادرکننده زیتون هستند مانند الجزایر، اسپانیا، ایتالیا، سوریه و غیره، گروه دوم کشورهایی که تولید کمی دارند و مقداری از مصرف

داخلی را از محل واردات تأمین می کند مانند استرالیا، برزیل، شیلی، آمریکا، لیبی، مکزیک، ایران و غیره. گروه سوم کشورهایی هستند که هیچ تولیدی ندارند ولی بازار مصرفی خوبی برای روغن زیتون و فرآورده های زیتون دارا می باشند. از جمله این کشورها می توان به عربستان سعودی، کانادا، ژاپن، روسیه، سوئیس، تایوان و غیره نام برده که روند واردات مصرف زیتون در این کشورهای سعودی می باشد و دلیل آن تبلیغات براساس سلامت مصرف زیتون در این کشورها بوده است. مصرف سرانه روغن زیتون در استرالیا ۱/۵۳ لیتر در سال، در آمریکا ۰/۷۷ لیتر در سال، در اتحادیه اروپا ۰/۴۸ لیتر در سال، ژاپن ۰/۲۵ لیتر در سال، ایتالیا ۱۲/۰۲ لیتر در سال، یونان ۲۱/۵۶ لیتر، سوریه (۵/۲ لیتر) و اسپانیا (۱۲/۲۷ لیتر) در سال می باشد.

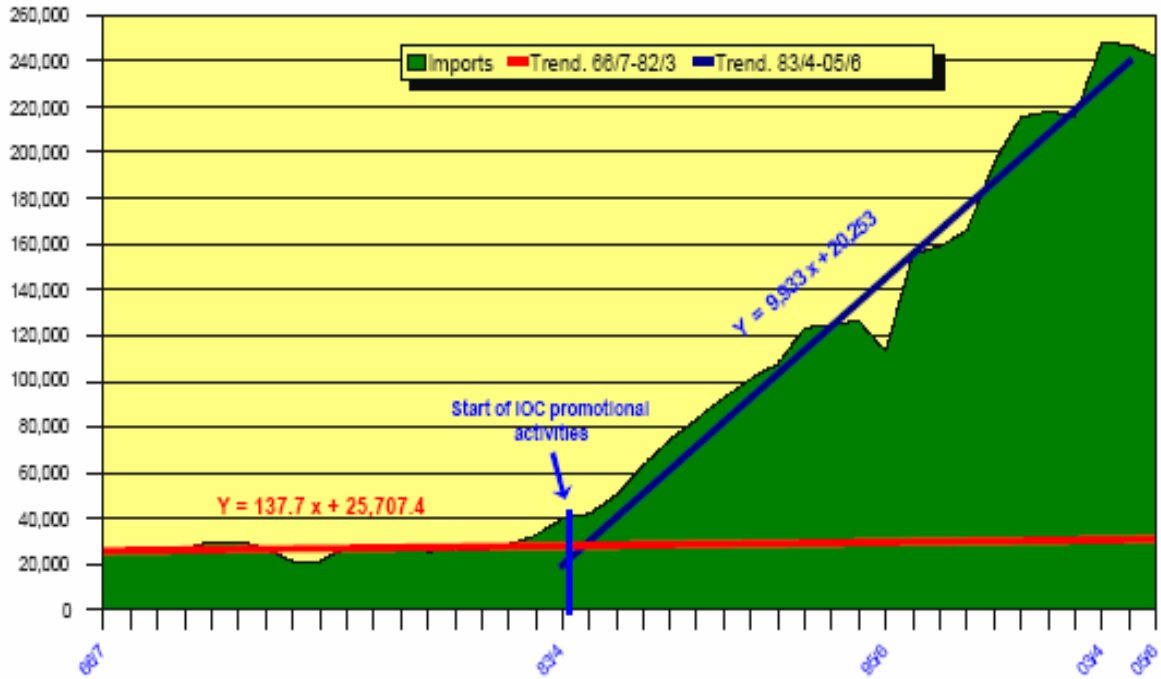
بزرگترین واردکنندگان روغن زیتون در جهان پنج کشور آمریکا، استرالیا، ژاپن، کانادا و برزیل هستند که روند واردات آنها طی سالهای ۲۰۰۷-۱۹۹۰ در نمودارهای زیر نشان داده شده است. همانطوریکه در این نمودارها مشخص است، کشور آمریکا در سال ۸۵-۱۹۸۴ با واردات ۴۲ هزار تن، به مقدار ۲۴۲ هزار تن در سال ۶-۲۰۰۵ رسیده است که طی ۲۰ سال گذشته تقریباً ۴ برابر شده است. در نمودار بررسی روند واردات مشخص است که کشور آمریکا تا سال ۴-۱۹۸۳، یک روند ثابت وارداتی داشته است، و از سال ۵-۱۹۸۴ یک روند کاملاً صعودی با شیب ۹۹۳۳ به خود گرفته است که نقطه عطف روند صعودی تحت تاثیر توافق بین المللی انجمن روغن زیتون جهان قرار داشته است. پیش بینی بر اساس مدل روند تا سال ۲۰۱۰، مقدار واردات آمریکا به ۲۷۸/۵ هزار تن خواهد رسید. برای سایر کشورهای عمده وارد کننده مانند استرالیا، کانادا، برزیل و ژاپن می توان به همین شکل تحلیل نمود. نمودارهای مربوطه در زیر گزارش شده اند. نتیجه ای که از بررسی روند

صادرات و نقاط عطف آن مشهود است، اثر فعالیت انجمن بین المللی روغن زیتون و زیتون جهان بدلیل افزایش کیفیت، تولید، تبلیغات و غیره در کشورهای مختلف جهان بوده است.

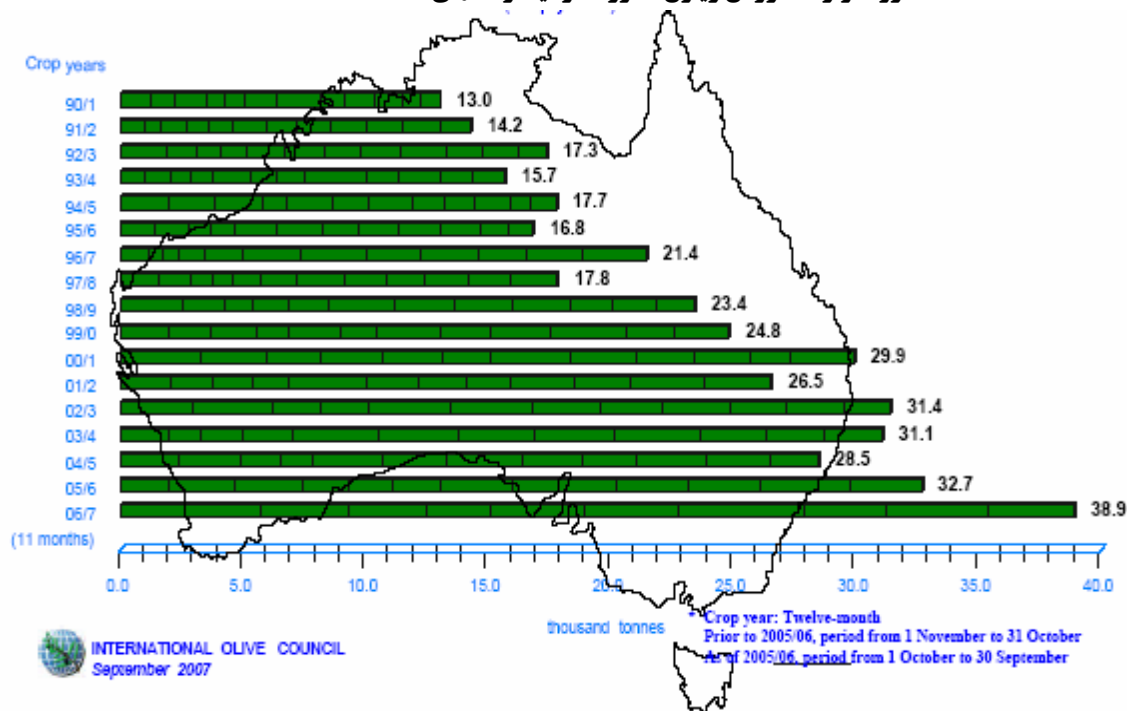
نمودار ۷- روند واردات روغن زیتون کشور آمریکا در سالهای ۱۹۸۴-۲۰۰۷



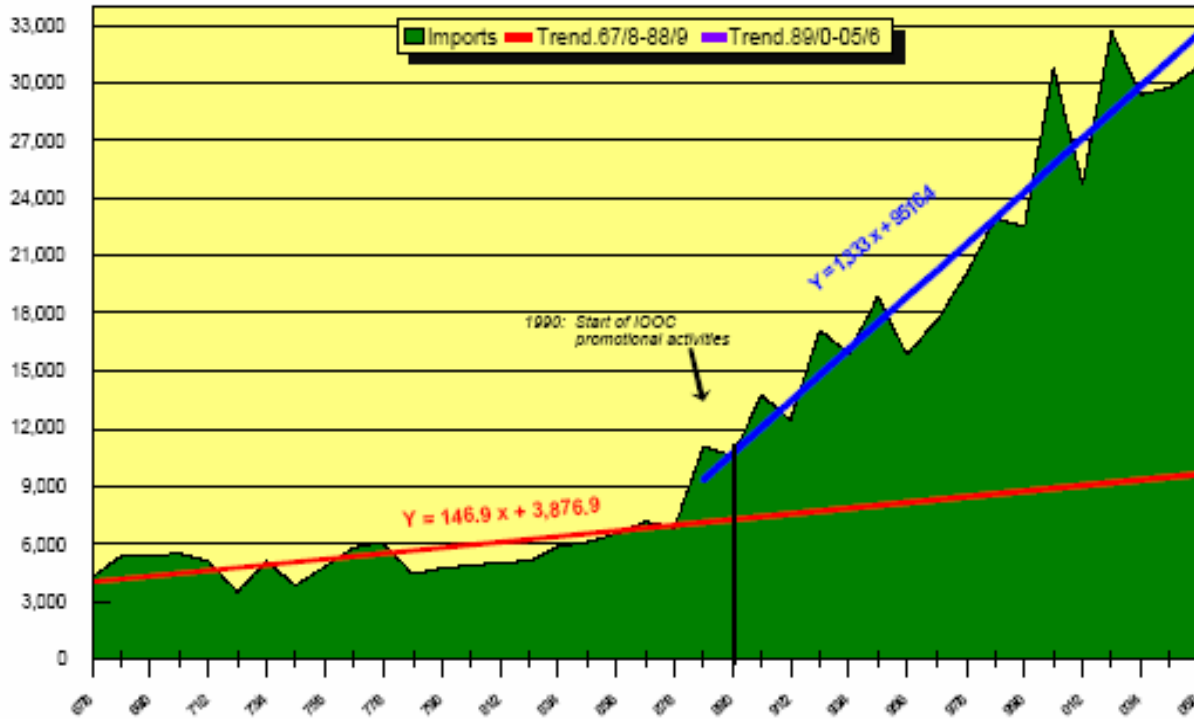
نمودار تخمین تابع روند واردات روغن زیتون کشور آمریکا در سالهای ۲۰۰۷-۱۹۸۴



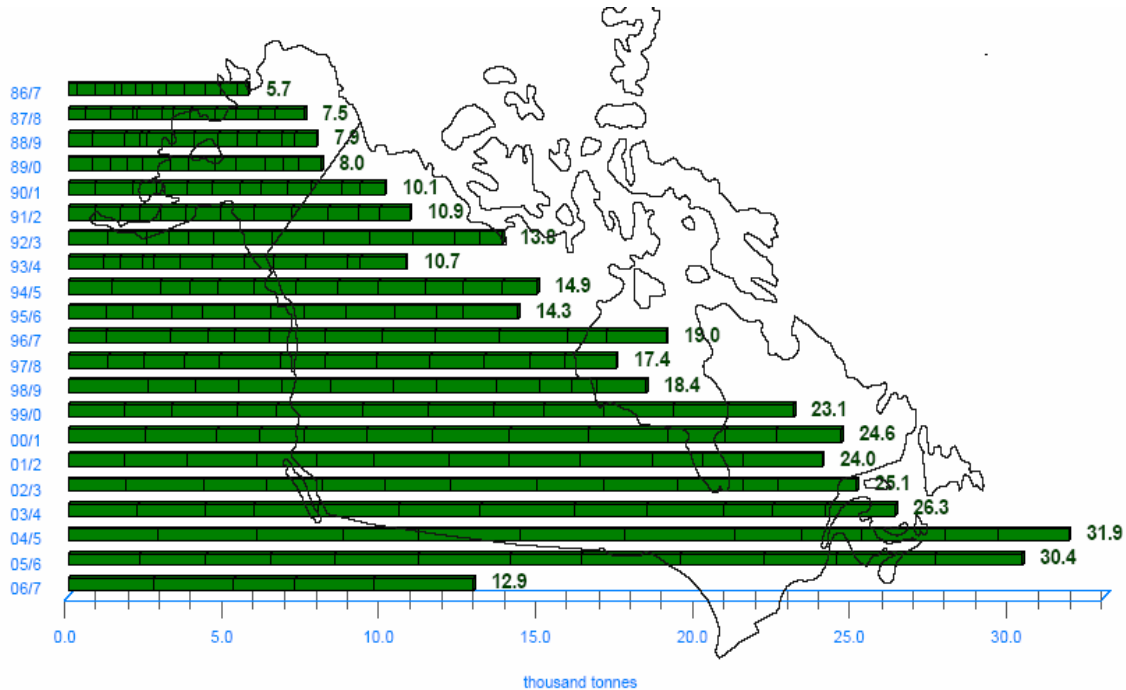
روند واردات روغن زیتون کشور استرالیا در سالهای ۱۹۹۰-۲۰۰۷



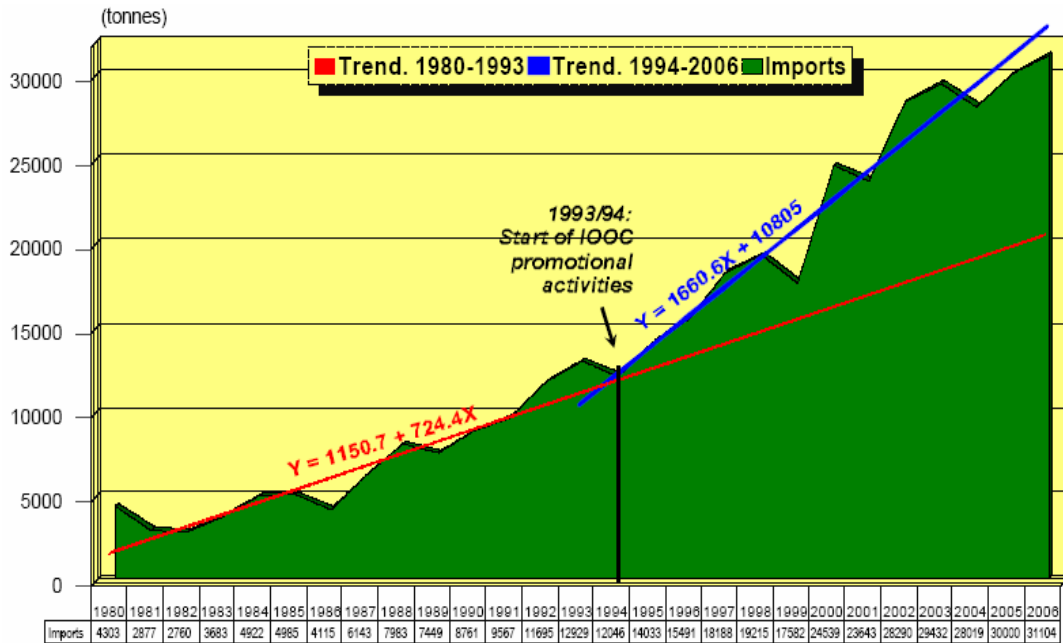
تخمین تابع روند واردات روغن زیتون کشور استرالیا در سالهای ۱۹۹۰-۲۰۰۷



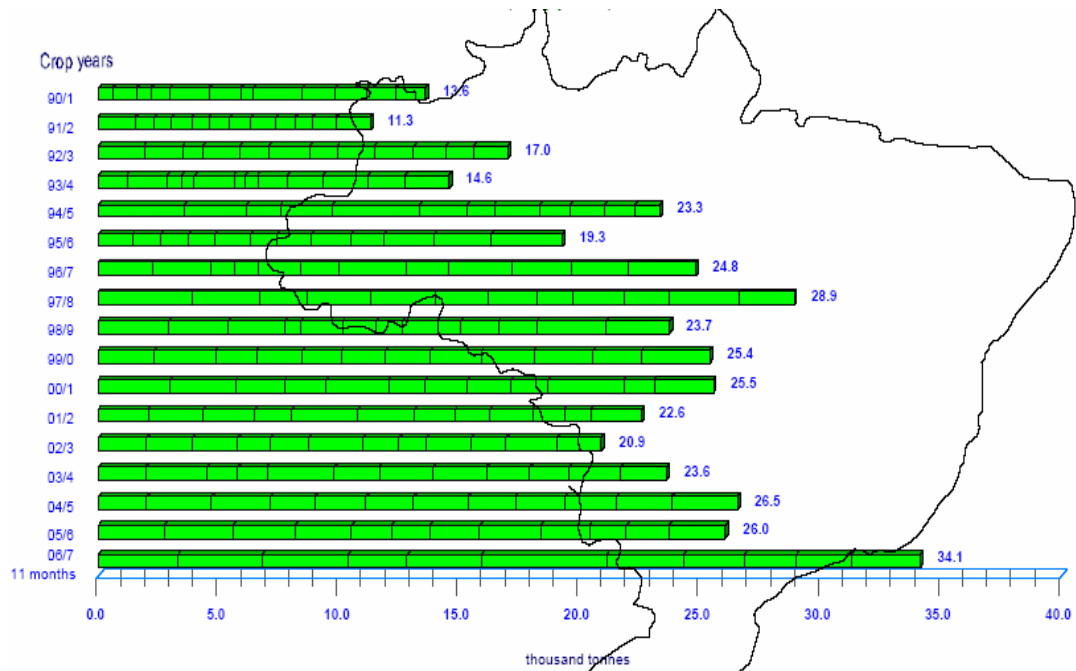
نمودار روند واردات روغن زیتون کشور کانادا در سالهای ۱۹۸۶-۲۰۰۷



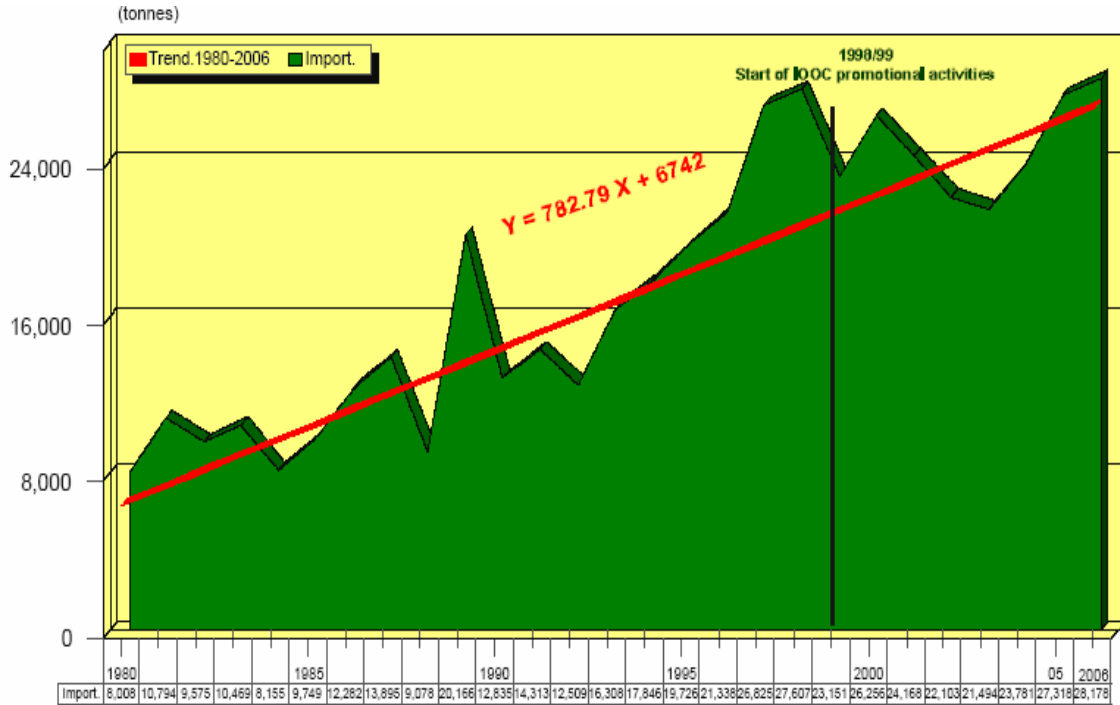
نمودار تخمین تابع روند واردات روغن زیتون کشور کانادا در سالهای ۲۰۰۷-۱۹۸۶



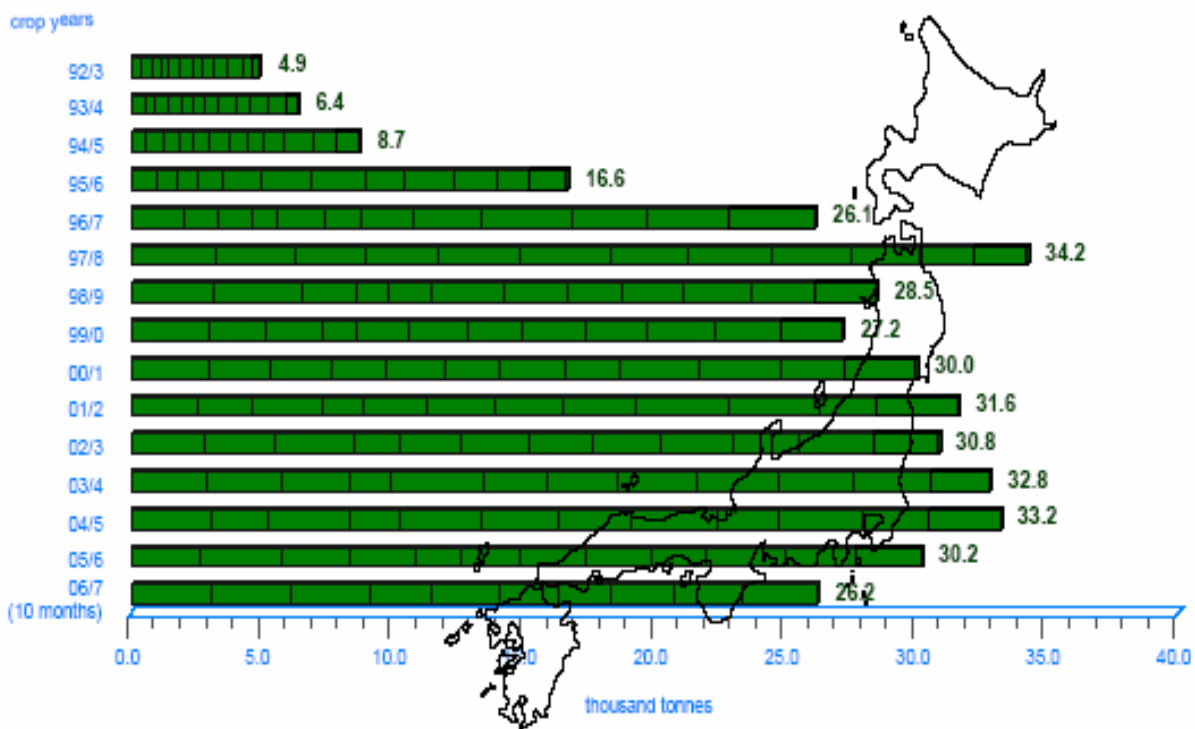
نمودار روند واردات روغن زیتون کشور برزیل در سالهای ۲۰۰۷-۱۹۹۰



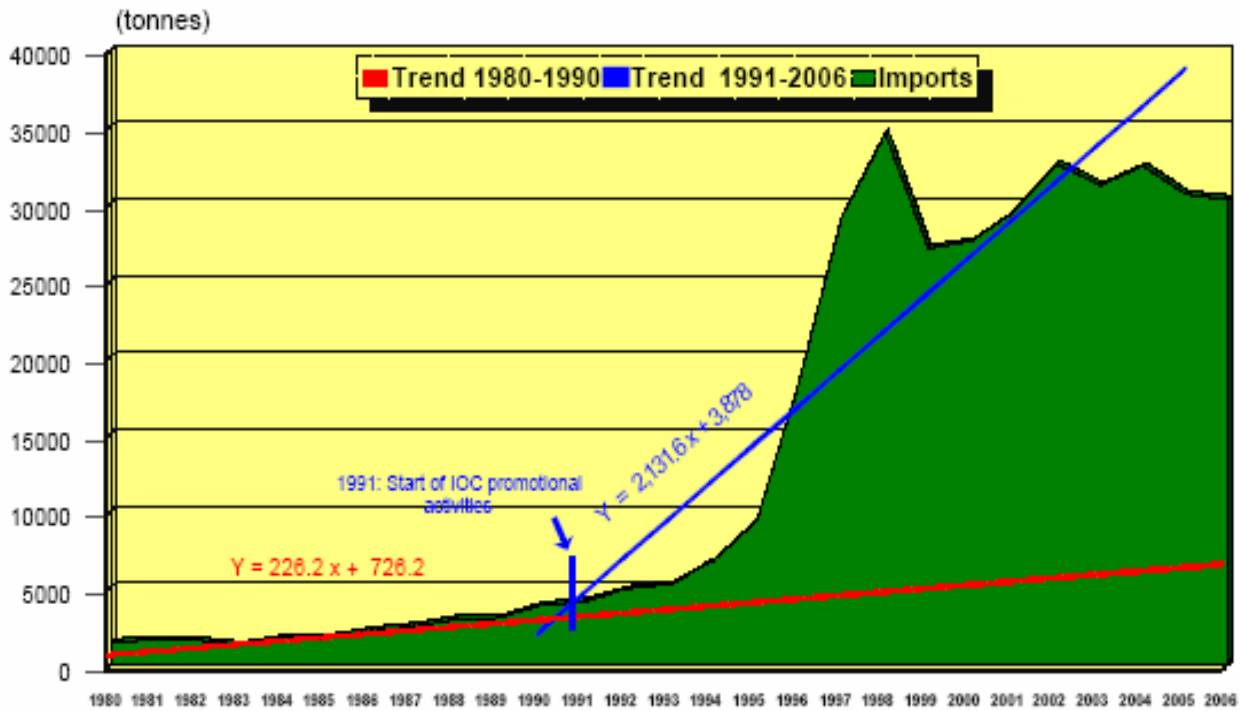
نمودار تخمین تابع روند واردات روغن زیتون کشور برزیل در سالهای ۱۹۹۰-۲۰۰۷



نمودار روند واردات روغن زیتون کشور ژاپن در سالهای ۱۹۹۲-۲۰۰۷



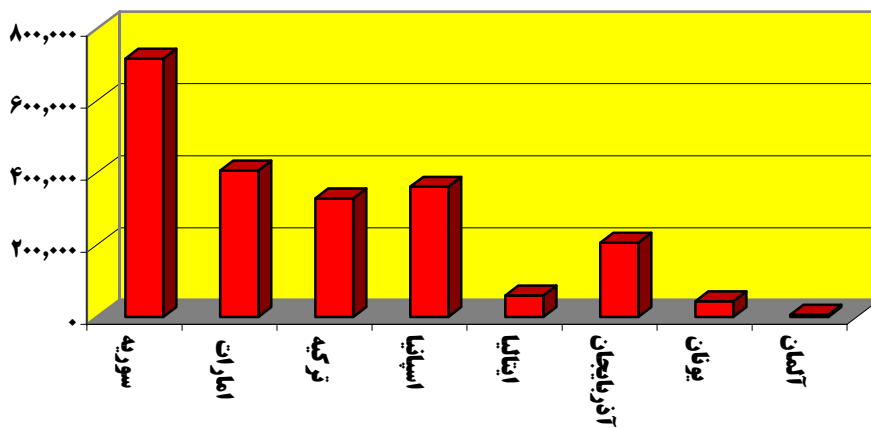
تخمین تابع روند واردات روغن زیتون کشور ژاپن در سالهای ۲۰۰۷-۱۹۹۲



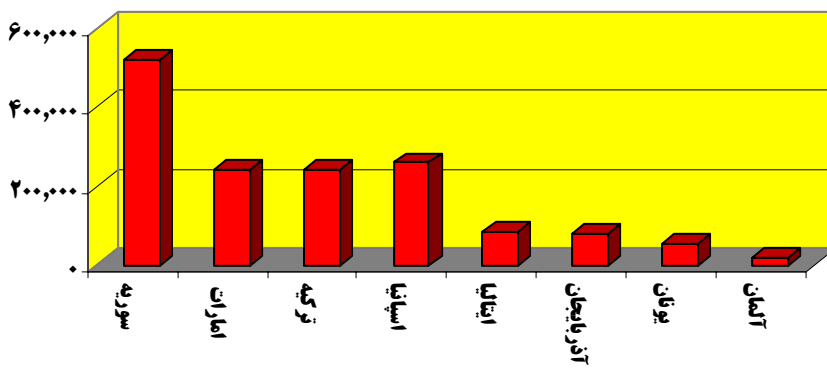
طبق اطلاعات IOOC در سال ۸۶-۱۳۸۵ میزان تولید روغن زیتون ۶۰۰۰ تن بوده، در صورتی که میزان مصرف روغن زیتون ۸۰۰۰ تن می‌باشد. لذا مازاد مصرف از این طریق واردات تأمین می‌گردد.

واردات زیتون و فراورده های زیتون :

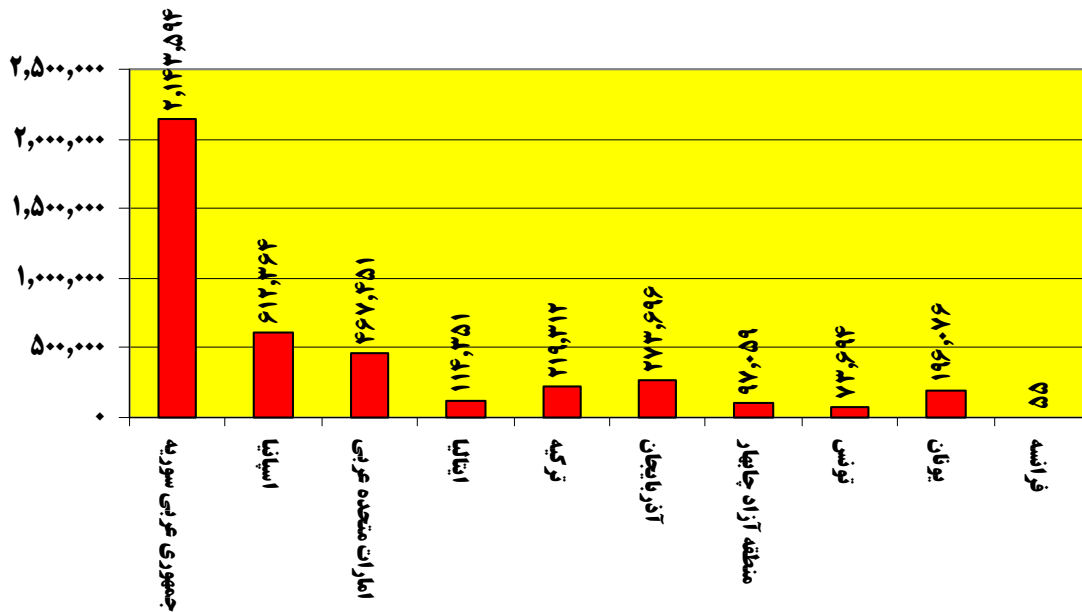
واردات زیتون و فراورده های زیتون سال ۱۳۸۴ (کیلوگرم)



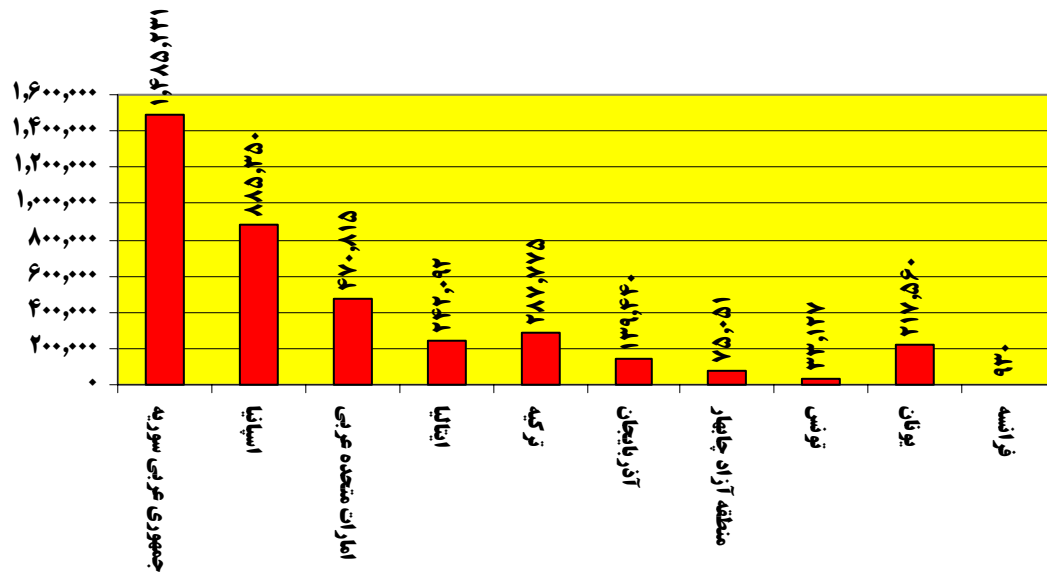
ارزش واردات زیتون و فراورده های زیتون سال ۱۳۸۴ بر حسب دلار



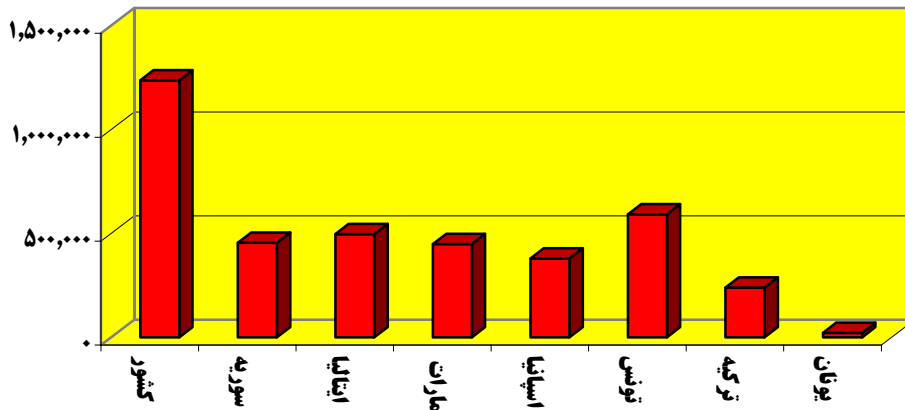
واردات روغن زیتون در سال ۱۳۸۶ (کیلوگرم)



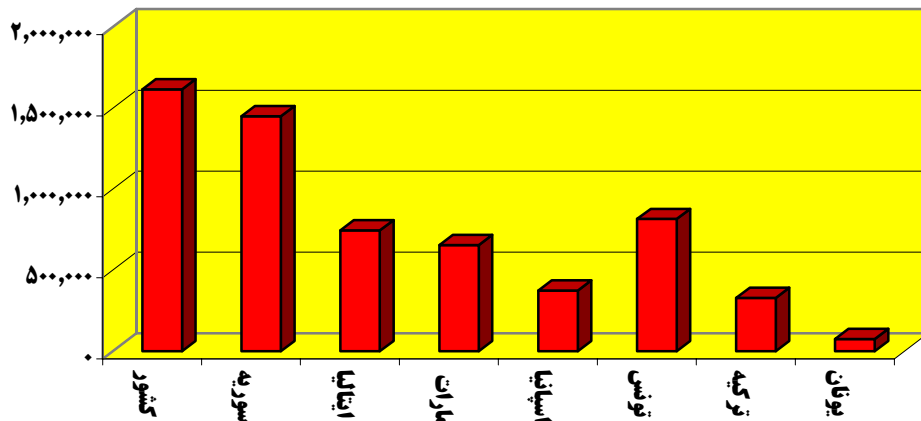
ارزش واردات زیتون و فراورده‌های زیتون در سال ۱۳۸۶ بر حسب دلار



واردات روغن زیتون و فراورده های سال ۱۳۸۷ (کیلوگرم)

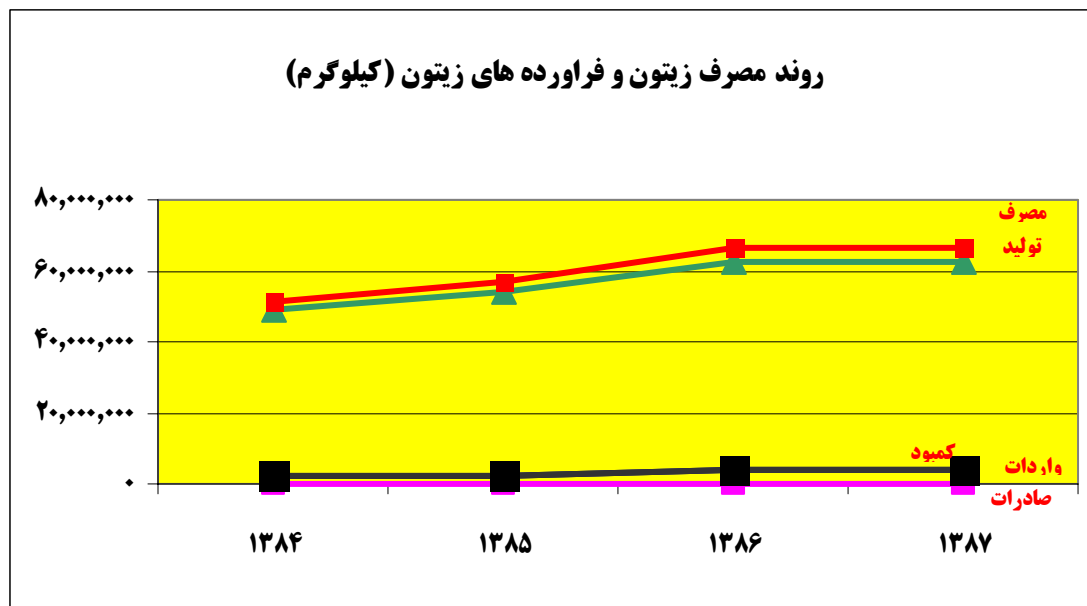


ارزش واردات روغن زیتون و فراورده های زیتون در سال ۱۳۸۷ (دلار)



۴-۲- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه سوم:

با توجه به آمارهای موجود مصرف زیتون و فراورده های زیتون در حال افزایش است که نمودار زیر با مقایسه تولید و میزان واردات و صادرات این مساله را بیان میکند.



۵-۲- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم

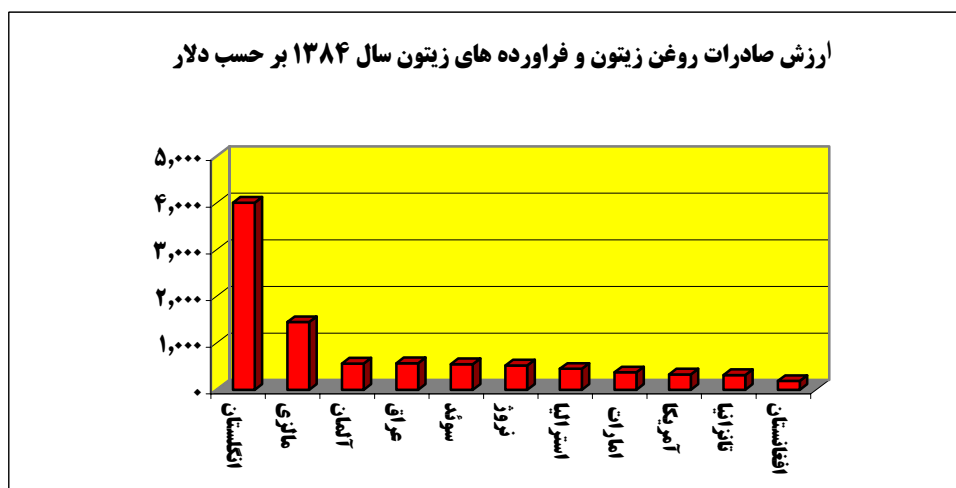
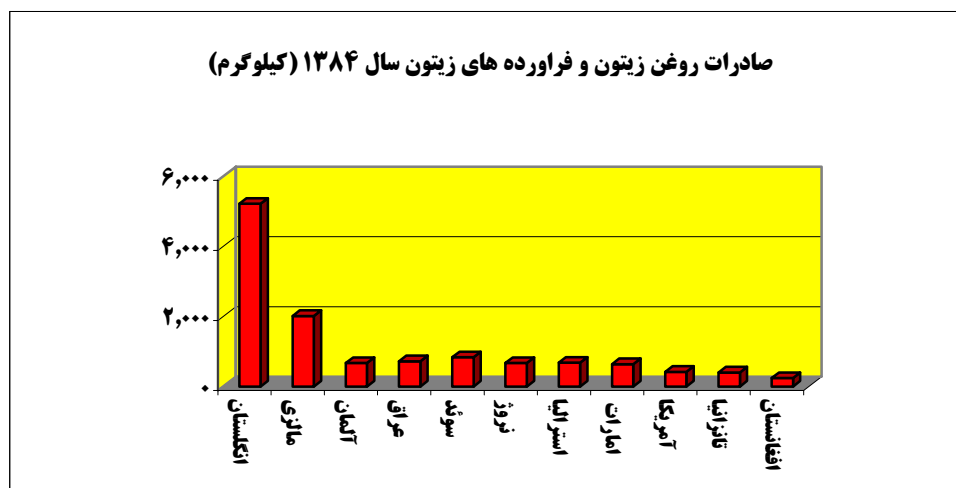
وضعیت صادرات روغن زیتون در جهان

طبق اطلاعات سایت انجمن روغن زیتون و زیتون جهان IOOC، کشور ایتالیا با صادرات ۲۲۰ هزار تن در سال ۲۰۰۶-۲۰۰۷ از نظر صادرات در مقام اول و کشور تونس با صادرات ۱۲۰ هزار تن در سال ۲۰۰۶-۲۰۰۷ دومین صادر کننده روغن زیتون بوده است. بعد از آن ترکیه و سپس سوریه در مقامهای بعدی قرار دارند. بیشترین صادرات روغن زیتون سوریه به کشور ما بوده است. میزان صادرات کشور ایران صفر بوده است. اسپانیا، ایتالیا و یونان ۷۶ درصد صادرات را دارند و از طرف دیگر ۴۸ درصد کل واردات دنیا مربوط به ایتالیا و اسپانیا و ۱۵ درصد مربوط به کشور آمریکا است.

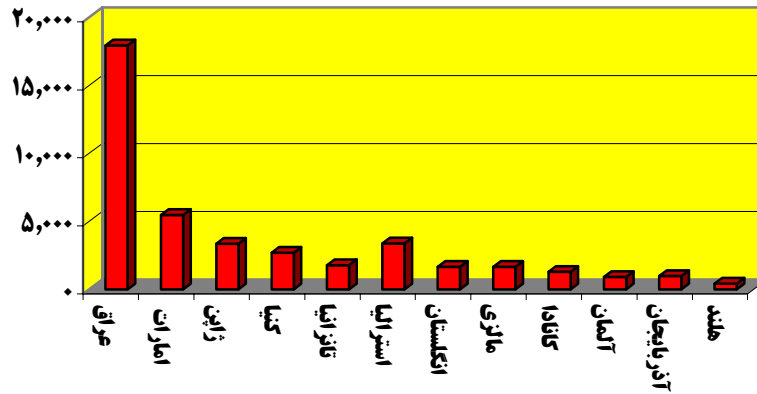
بزرگترین بازار فرآورده های زیتون جهان در اسپانیا قرار دارد. طبق نمودار زیر قیمت روغن زیتون ممتاز (Extra Virgin) تا آپریل ۲۰۰۷ به آهستگی کاهش یافته است، بطوریکه در مقایسه با سال قبل، نسبت به قیمت کشور ایتالیا ۱۹ درصد، اسپانیا ۱۷ درصد و یونان ۱۸ درصد کاهش یافته است. میانگین قیمت فروش سال ۲۰۰۷ برای کشور ایتالیا ۳/۲ دلار، اسپانیا ۲/۵۲ دلار و یونان ۲/۵۴ دلار به ازای هر کیلوگرم بوده است. با توجه به توافقات انجمن زیتون و روغن زیتون جهان در جهت افزایش تولید زیتون و روغن زیتون، افزایش کیفیت تولیدات بر حسب قوانین IOOC، افزایش تبلیغات و مطلوبیت تولیدات در نزد کشورهای تولیدکننده و افزایش تقاضا در کشورهای مصرف کننده و ایجاد بازارهای جدید مصرف، پیش بینی می گردد که حجم صادرات زیتون و روغن زیتون جهان تا سال ۲۰۱۰ بطور سالانه ۲/۱ درصد افزایش یابد.

قیمت گذاری روغن زیتون در جهان بر اساس کیفیت است. روغن زیتون Extra دارای قیمت بالا و سایر روغنها با کیفیت پایینتر، قیمت نیز پایینتر است. تقاضا کنندگان بازار نیز با توجه به درآمد سرانه، سطح فرهنگ مصرف و یا مصرف قبلی آنها طبقه بندی می شوند. به عنوان مثال تقاضا کنندگان در ایتالیا بیشتر تمایل دارند که روغن با کیفیت مصرف نمایند.

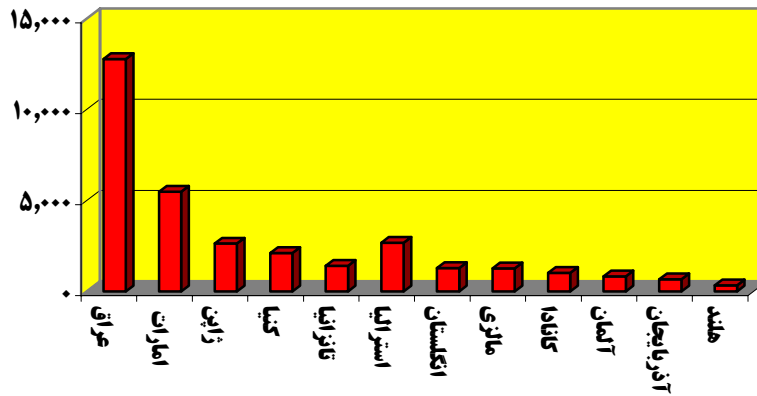
بررسی وضعیت صادرات روغن زیتون و فراورده های زیتون در ایران



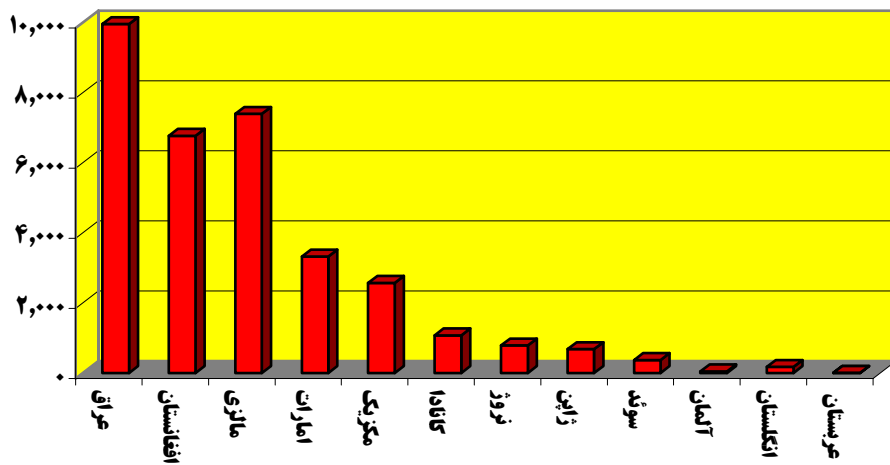
صادرات روغن زیتون و فراورده های زیتون سال ۱۳۸۵ (کیلوگرم)



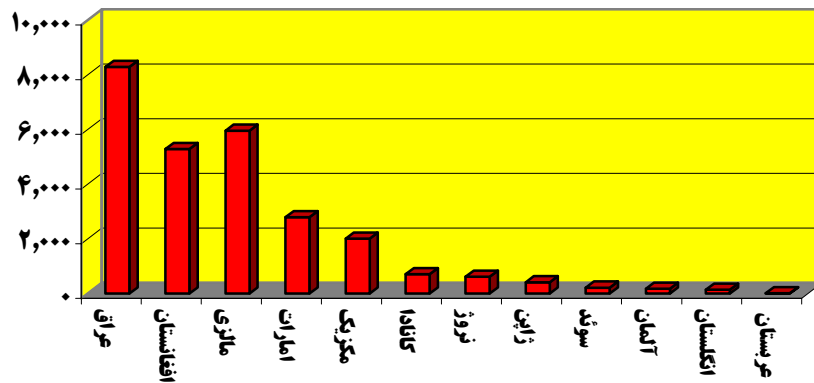
ارزش صادرات روغن زیتون و فراورده های زیتون سال ۱۳۸۵ بر حسب دلار



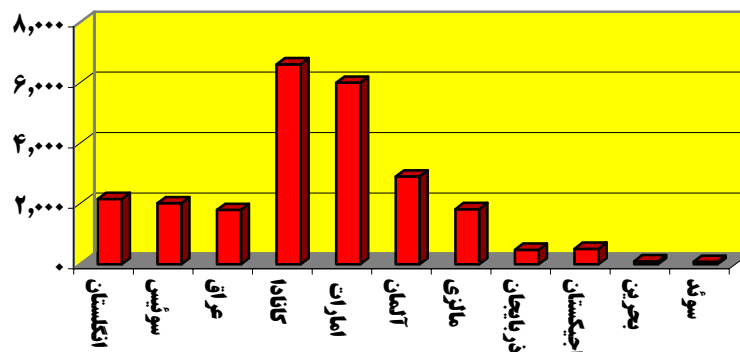
صادرات روغن زیتون و فراورده های زیتون سال ۱۳۸۶ (کیلوگرم)



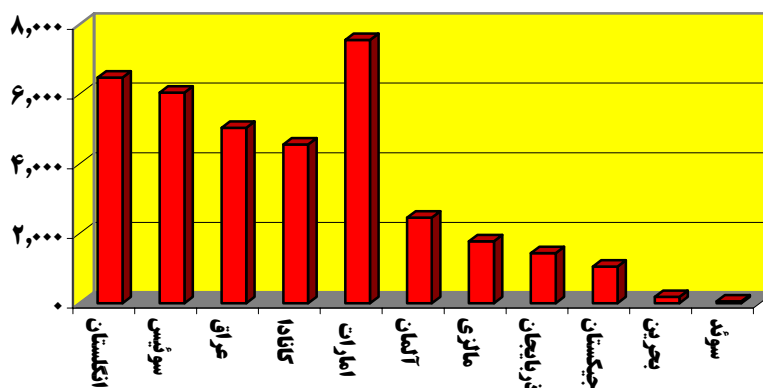
صادرات روغن زیتون و فراآورده های زیتون سال ۱۳۸۶ (برحسب دلار)



صادرات روغن زیتون و فراورده های زیتون در چهار ماهه اول سال ۱۳۸۷ (کیلوگرم)



**ارزش صادرات روغن زیتون و فراورده های زیتون در چهار ماهه اول سال ۱۳۸۷
برحسب دلار**



منبع : سایت اتاق بازرگانی

۶-۲- بررسی نیاز به محصول با الویت صادرات تا پایان برنامه چهارم:

با توجه به نیاز داخلی کشور و افزایش میزان تقاضا در کشور و همچنین حمایت های دولت در جهت افزایش تولید زیتون همچنان میزان تقاضای داخلی بیشتر از عرضه آن میباشد لذا تولید این محصول تنها نیاز به واردات آن را کمتر از سابق کرده است لذا هنوز به مرز خودکفایی نرسیده ایم تا بتوان دیدگاه صادرات را در خصوص آن اعمال نمود.

۳- بررسی اجمالی تکنولوژی :

تا قبل از سال ۱۳۷۲ تکنولوژی و دانش فنی حاکم بر بخش تولید، فرآوری و مصرف زیتون کاملا سنتی بوده است. اما بعد از آن که نقطه عطف سیر صعودی تولید، فرآوری و مصرف زیتون و فرآورده های آن در کشور محسوب می شود. در سالهای اخیر افزایش سطح زیر کشت، احداث باغات جدید و مدرن، ایجاد کارخانجات جدید روغنکشی و بسته بندی با تکنولوژی جدید، تنوع و افزایش کیفیت تولیدات نسبت به سالهای قبل، حاکی از روند روبه رشد تکنولوژی در صنعت زیتون کشور است. اما راه هنوز طولانی است، چرا که اختلاف سطح تکنولوژی صنعت بخش زیتون کشور ایران با جهان بسیار زیاد است که باید در سالهای آتی با برنامه ریزی این اختلاف کاهش یابد.

تکنولوژی تولید روغن زیتون :

مهمترین فرآورده های درخت زیتون روغن آن است که از میوه زیتون می آید. در تهیه روغن زیتون برخلاف سایر گیاهان روغنی هیچ گونه عملیات ویژه ای اعم از استفاده از داروهای شیمیایی و حرارت زیاد انجام نمی گیرد و فقط در اثر فشار و له کردن میوه زیتون است که روغن آن را به دست می آورند. برای استحصال روغن زیتون دو روش وجود دارد یکی روش سانتریفیوژ یا گریز از مرکز و دیگری روش پرس یا فشار. برای بدست آوردن روغن ابتدا میوه ها را شسته سپس هسته آن

را خارج کرده و آن را تحت فشار ملایم و دراز مدت قرارداده و به تدریج فشار را زیاد می کنند تا روغن به دست آید. روغن زیتون برحسب خالص بودن و کیفیت دارای انواع زیر است:

مراحل تولید روغن زیتون با روش سانتریفیوژ :

- ۱- ورود مواد اولیه
- ۲- شستشوی مواد اولیه
- ۳- حذف برگ و زوائد
- ۴- جداسازی هسته
- ۵- آسیاب کردن
- ۶- خمیر درآوردن
- ۷- هم زدن
- ۸- افزودن آب گرم
- ۹- سانتریفیوژ کردن
- ۱۰- جداسازی روغن آب و تفاله
- ۱۱- جداسازی روغن و آب
- ۱۲- تولید روغن زیتون
- ۱۳- بسته بندی

این روغن کیفیتی بالایی دارد و رنگ آن زرد سبز و طلایی می باشد و به روغن سرد، روغن بکر یا قطره ی مادر موسوم است

مراحل تولید روغن زیتون با استفاده از پرس کردن :

- ۱- ورود مواد اولیه
- ۲- شستشوی مواد اولیه
- ۳- حذف برگ و زوائد
- ۴- جداسازی هسته
- ۵- آسیاب کردن
- ۶- پرس و فشار ← تولید روغن زیتون
- ۷- تصفیه و خالص سازی
- ۸- بسته بندی

بعد از آن که در اثر پرس سرد مقداری از روغن زیتون گرفته شد میوه ها را با آب مخلوط کرده و آنها را زیر فشار قرار می دهند تا روغن بدست آید. این روغن که از نظر کیفیت پایین تر از روغن فشار اول می باشد پس از تصفیه به مصرف خوراکی می رسد.

این روغن از نظر آنالیز مطابق استاندارد بین المللی IOOC می باشد لذا از نظر پارامترهای کیفی به قرار زیر است :

ترکیبات شیمیایی روغن زیتون :

- اسیدیته کمتر از ۰/۸
- پراکسید کمتر از ۲۰
- ضریب خاموشی کمتر از ۰/۰۱
- جذب در ۲۷۰ UV نانومتر کمتر از ۰/۲۲

عدد صابونی بین ۱۹۶-۱۸۴

ضریب شکست بین 4677/1-4705/1

عدد یدی بین ۹۴-۷۵

موم کل کمتر از ۲۵۰

استرول کل ۱۰۰۰

تکنولوژی تولید چای برگ درخت زیتون :

تولید چای یا تبدیل برگ سبز به چای خشک و آماده مصرف در صنعت چایسازی شامل عملیات زیر میباشد که:

- پلاس (Withering)
- مالش (Rolling)
- غربال کردن (Sorting)
- خشک کردن (Drying)
- درجه بندی و بسته بندی (Grading and packing)

• پلاس :

در مرحله پلاساندن برگ، فعل و انفالات شیمیائی (که بعدا در مالش و تخمیر ادامه مییابد) آغاز می شود. نقش اصلی پلاس، تبدیل برگ سبز به حالتی است که امکان مالش برگ را به طور متناسب برای تولید چای میسر میسازد. برگ تازه بطور متوسط دارای ۷۵ تا ۸۰ درصد آب می باشد، در جریان عمل پلاس به حدود ۵۰ تا ۶۰ درصد تقلیل مییابد. مدت مرحله پلاس متناسب با نوع چای، درجه گرما و رطوبت و جریان هوا بین ۱۲ تا ۲۴ ساعت به طول می انجامد. پلاس از نظر کیفیت

چای اهمیت زیادی دارد زیرا اگر برگها خوب پلاس نشوند، در هنگام مالش شکسته می شوند و مواد موجود در آن از بین رفته و چای نامرغوبی بدست می آید.

• مالش:

هدف اصلی این عمل متلاشی ساختن سلولهای برگ به منظور آزاد کردن مواد محتوی آن ها است. مدت مالش نسبت به ضخامت برگ ها از ۳۰ دقیقه تا ۱/۵ ساعت و گاهی تا ۲ ساعت به طول می انجامد. برگ چای را بطور متوسط سه نوبت مالش می دهند. در اولین نوبت که چای حاصله از آن به مالش یک معروف است، مقدار فشار وارده بر برگ را بسیار کم می گیرند و در نوبت دوم و سوم که چای استحصالی به ترتیب چای مالش ۲ و چای مالش ۳ نام دارد مقدار فشار باید زیادتر شود یعنی پس از نوبت اول که برگ های لطیف بوسیله ی غربالهای مخصوصی از برگهای ضخیم جدا شده اند، برگهای ضخیم باقی مانده را مجدداً با فشار بیشتر مالش می دهند. علاوه بر خارج شدن عصاره برگ، در دوره مالش از نظر شکل ظاهری نیز برگ حالت پیچیدگی پیدا کرده و ریز می شوند و مقداری آب و مواد زائد خود را از دست می دهد. گذشته از مواد مختلفی که در یاخته های برگ چای موجود است ماده ای نیز به نام "دیاستاز" که از دسته اکسیدازها میباشد و به "ته آز" معروف است در برگ چای وجود دارد. پس از آن که این ماده بر اثر پاره شدن یاخته ها آزاد گردید با "تانن" موجود در برگ که در اثر مالش آزاد گردیده تماس حاصل کرده و اکسیده شدن آن می گردد. در نتیجه ی این احتراق خفیف است که رنگ چای حاصل می گردد. شیره ی برگ یا مواد درون سلولی به این ترتیب روی برگ قرار می گیرد. و پس از تخمیر و خشک کردن در موقع طبخ چای محلول می شود و به چای، رنگ و طعم می دهد. چنانچه برگ خوب مالش نشده باشد شیره در سلولها مانده و هنگام طبخ، چای کم مایه و بی رنگ خواهد بود.

• غربال کردن :

منظور، جدا نمودن برگهای ریز و لطیف از برگهای درشت و ضخیم تر و نیز خنک کردن برگها و خرد کردن کلوخه های است که ضمن مالش تشکیل شده است. در اثر این عمل برگهای ریز و لطیف که در اثر لطافت زودتر خرد شده است از قسمت های دیگر که به مالش بیشتری احتیاج دارند جدا می شوند و ثانیاً از حرارت برگ سبز که در اثر عملیات مالش ایجاد شده کاسته می گردد.

• خشک کردن :

خشک کردن در واقع خاتمه بخشیدن به عمل تخمیر و حفظ نمودن و ثابت نگهداشتن خصوصیتی است که تخمیر در برگ ایجاد نموده است. مقدار آب موجود در برگ توسط عمل خشک کردن کاهش یافته و به حدود ۴ تا ۵ درصد می رسد. به این ترتیب چای تبدیل به کالائی قابل نگهداری و عرضه به بازار می شود. اگر چای خوب خشک شده باشد رنگ مشکی یافته و در اثر کوچکترین

فشاری کاملاً خرد می شود و هرگاه رطوبت چای بیش از حد مجاز باشد برگ چای حالت ارتجاعی به خود می گیرد موجب می شود که عمل تخمیر پس از اتمام عملیات خشک کردن نیز ادامه یافته و کیفیت چای تنزل یابد، چای در این حالت مستعد کپک زدن می باشد.

• درجه بندی و تقسیم بندی :

در این فرایند آماده سازی، از لحاظ درشتی و مرغوبیت سه نوع چای بدست می آید.

*تکنولوژی تولید بیواتانول :

با توجه به اینکه تکنولوژی تولید بیواتانول سوختی از هسته زیتون بسیار high tech بوده و محققان در اسپانیا همچنان در حال بررسی برای تولید این محصول میباشند روش تولید آن توسط محققین به این صورت میباشد :

این گروه محقق ابتدا هسته های زیتون را از آب داغ پرفشار عبور داده و سپس آنزیم هایی را به آنها می افزایند که آن را تجزیه کرده که در این فرایند تجزیه، ماده ای حاوی قند تولید می شود. سپس این ماده بوسیله مخمر هایی تخمیر شده و تولید اتانول می کند. از هر ۱۰۰ کیلو گرم هسته زیتون ۵/۷ کیلو گرم اتانول تولید شده است.

۴- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی مرسوم:

*روغن زیتون:

تولید روغن زیتون به روش جدید باعث افزایش راندمان تولید، افزایش کیفیت محصولات تولیدی شده و در نتیجه افزایش مصرف روغن زیتون در سطح کشور شده است.

*برگ درخت زیتون و هسته زیتون:

مهمترین نقطه عطف این تکنولوژیکی ها استفاده از پس ماندها و ضایعات و دورریز های کارخانجات تولید کننده روغن زیتون و فرآورده های زیتون میباشد و امکان تولید محصولات با ارزش میباشد همچنین استفاده از این مواد اولیه در صنایع مختلف تاثیرات اقتصادی به طور خاص در صنایع مختلف دارد به طور مثال:

- کاهش آلودگی های زیست محیطی
- استفاده از خواص گیاهی در درمان بیماریها
- کاهش هزینه های دو ریز مواد زائد و تولید محصولات با ارزش

۵- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح:

استفاده از زیتون کاربرد فراوانی در پزشکی، صنعت و صنایع غذایی و انرژی دارد از آنجا که کشت و تولید زیتون علاوه بر استان های شمالی کشور در مناطق قزوین، بوشهر، اصفهان، فارس و سمنان میباشد لذا محل اجرای طرح این استان ها پیشنهاد میشود.

۶- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی:

با توجه به اینکه سالانه میلیون ها دلار ارز از طریق واردات زیتون و فرآورده های زیتون از ایران خارج میشود این در حالیست که حجم دور ریز ضایعات کشاورزی در مزارع و صنعت کشور قابل تأمل میباشد. لذا دولت تولید این محصول را جزو طرح های الویت دار صنعت قرار داده و تسهیلات مناسبی را در مراحل مختلف سرمایه گذاری این طرح در نظر گرفته است.

بخش مالی:

بررسی فنی

۱-۱ زمین

توضیحات	قیمت کل (هزار ریال)	قیمت واحد	مساحت (متر مربع)
متوسط قیمت زمین در شهرکهای استان	۱,۰۰۰,۰۰۰	۲۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰
در نظر گرفته شده است.	۱,۰۰۰,۰۰۰	۰	۵,۰۰۰

۱-۲- محوطه سازی

کل هزینه (هزار ریال)	قیمت واحد	مقدار کار متر مربع	شرح کار
۳۰۰,۰۰۰	۶۰,۰۰۰	۵,۰۰۰	خاکبرداری و تسطیح
۱۱۴,۰۰۰	۳۰۰,۰۰۰	۳۸۰	حصار کشی
۱۸۷,۵۰۰	۲۵۰,۰۰۰	۷۵۰	آسفالت و پیاده رو سازی
۲۵۰,۰۰۰	۲۵۰,۰۰۰	۱,۰۰۰	ایجاد فضای سبز و روشنایی
۸۵۱,۵۰۰	جمع کل		

۳- ساختمان سازی

کل هزینه (هزارریال)	قیمت واحد	مشخصات فنی	مساحت متر مربع	نوع ساختمان	شرح
۱,۸۰۰,۰۰۰	۱,۸۰۰,۰۰۰		۱,۰۰۰	سوله	سالن تولید
۷۲۰,۰۰۰	۱,۸۰۰,۰۰۰		۴۰۰	اسکلت فلزی	انبار (مواد اولیه)
۷۲۰,۰۰۰	۱,۸۰۰,۰۰۰		۴۰۰	سوله	انبار (مواد محصول)
۱۸۷,۵۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰		۷۵	اسکلت فلزی	اداری
۳۷,۵۰۰	۱,۵۰۰,۰۰۰		۲۵	اسکلت فلزی	آشپزخانه
۵۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰		۲۵	اسکلت فلزی	رخت کن و نمازخانه
۱۲۵,۰۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰		۵۰	اسکلت فلزی	سرویسها
۱۲۵,۰۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰		50	اسکلت فلزی	ساختمان نگهبانی
۳,۷۶۵,۰۰۰	جمع کل				

۴- ماشین آلات تولید مورد نیاز در طرح

ردیف	نام ماشین	تعداد	قیمت واحد (ریال)	قیمت کل (هزار ریال)
۱	روغن کش و تصفیه روغن زیتون	۱		
۲	انواع مخازن ذخیره سازی	۱		
۳	سورت	۳		
۴	دم گیر	۱		
۵	خردکن و آسیاب	۱		
۶	مالاکسیون	۱		
۷	دیکتور	۱		
۸	سپراتور آب و روغن	۱		
۹	پرکن شیشه	۱		
۱۰	جت پریتر	۱		
۱۱	شرینگ پک	۱		
۱۲	کارت زن اتومات	۱		
۱۳	هزینه نصب و راه اندازی			
				۳,۷۰۰,۰۰۰
قیمت کل				۳,۷۰۰,۰۰۰

کل خط پیشنهاد یتالیائی در نظر گرفته شده است.
که معادل ۲۵۰,۰۰۰ یورور می باشد.

۵-تاسیسات طرح

قیمت (هزارریال)	شرح مشخصات فنی
۲۰,۰۰۰	تاسیسات و گرمایش سالنهای
۱۰۰,۰۰۰	کنتور آب ۱ اینچ و لوله کسه های مربوطه
۱۰۰,۰۰۰	سیستم گرمایش و سرمایش
۵۰,۰۰۰	هزینه انشعاب برق و لوازم اندازه گیری تابلو ۱۰۰ KW
۱۰۰,۰۰۰	سیستم حفاظتی ایمنی
۵۰,۰۰۰	سیستم اطفاء حریق
۵۰,۰۰۰	لوله کشی گاز
۲۰,۰۰۰	تاسیسات و گرمایش سالنهای
۴۷۰,۰۰۰	جمع کل

۶- ماشین آلات حمل و نقل

نام ماشین	تعداد	مشخصات فنی	قیمت کل (هزارریال)
خودرو سواری	۱		۸۲۰۰۰۰
			۸۲۰۰۰۰

۷- ۱ ملزومات اداری

مبلغ ۴۶۸۷۵ هزارریال ارزش اثاثیه و لوازم اداری شامل میز و صندلی و تاسیسات مخابراتی و کامپیوتر و سایر ملزومات اداری می باشد

هزینه های پیش بینی نشده

مبلغ (هزارریال)	شرح
۱۰۰۰	هزینه های تاسیس و اخذ مجوزهای مربوطه
۱۰۰۰۰	هزینه های خدمات مشاوره ای
۲۰۰۰۰۰	هزینه های حقوق و دستمزد کارکنان طرح
۱۰۰۰۰	هزینه سفر و ماموریت و ایاب و ذهاب
۲۰۰۰	هزینه پست تلگراف و تلفن
۴۰۰۰	هزینه ملزومات اداری و چاپ و تکثیر
۱۰۰۰	هزینه پذیرائی و تشریفات
۳۰۰۰۰	هزینه تحقیقات
۰	هزینه مالی دوران مشارکت
۴۰۰۰۰	هزینه راه اندازی و تولید آزمایشگاهی
۱۰۰۰۰	سایر هزینه ها
۳۰۸۰۰۰	

۲- سرمایه در گردش طرح و سرمایه کل و نحوه تامین منابع مالی

۱-۲ سرمایه در گردش طرح: با توجه به اهمیت فعالیت تولیدی طرح و نیاز شرکت به ذخیره سازی مواد و پوشش سایر هزینه های جاری طرح جدول زیر سرمایه در گردش طرح را در سال اول بهره برداری مشخص می سازد

ردیف	جزء سرمایه در گردش	میزان و شرح هزینه	مبلغ (هزارریال)
۱	وجه نقد (تنخواه گردان)	۳۰ روز هزینه دستمزد و سوخت وانرژی	۱۵۶۵۵۰
۲	حسابهای دریافتی (فروش نسبه)	۳۰ روز هزینه های تولید	۳۳۸۳۴۳۰۷
۳	کالاهای ساخته شده	۳۰ روز هزینه های تولید	۳۳۸۳۴۳۰۷
۴	کالاهای در جریان ساخت	۵ روز هزینه های تولید	۵۶۳۹۰۵۱
۵	مواد اولیه داخلی	۱۵ روز قیمت مواد اولیه	۱۵۷۸۷۵۰۰
۶	پیش پرداختها	۱۰ روز قیمت کل مواد اولیه	۱۰۵۲۵۰۰۰
۷	جمع کل		۹۹.۷۷۶.۷۱۶

۲-۲ سرمایه گذاری کل طرح

سرمایه گذاری کل طرح: با احتساب بار مالی سرمایه گذاری ثابت طرح و سرمایه در گردش آن در سال اول بهره برداری به شرح جدول زیر می باشد.

شرح	مبلغ (هزارریال)
جزء سرمایه در گردش	۹۹۷۷۶۷۱۶
سرمایه ثابت طرح	۱۲۰۲۶۷۱۳
جمع کل	۱۱۱۸۰۳۴۲۹

۳- هزینه های تولید سالیانه

مبلغ (هزارریال)	یادداشت	شرح
۳۱۵.۷۵۰.۰۰۰	۱-۳	مواد اولیه
۱.۱۹۲.۶۰۰	۲-۳	هزینه حقوق و دستمزد
۳۷۲.۹۰۰	۳-۳	هزینه انرژی مصرفی
۶۲۸.۷۷۳	۴-۳	هزینه تعمیر و نگهداری
۱۵.۸۹۷.۲۱۴		هزینه پیش بینی نشده ۵ در ارقام بالا
۳.۳۳۸.۴۱۵		هزینه اداری و فروش
۰	۵-۳	هزینه تسهیلات مالی
۲۳.۴۳۷		هزینه بیمه کارخانه ۲ هزارم سرمایه کل
۱.۰۷۸.۱۳۶	۶-۳	هزینه استهلاک
۶۱.۶۰۰	۲۰ در صد استهلاک سالانه	هزینه استهلاک قبل از بهره برداری
۳۳۸.۳۴۳.۰۷۴		جمع کل

۱-۳ مواد اولیه و بسته بندی مورد نیاز

ردیف	نام مواد	محل تامین	مصرف سالانه	واحد	هزینه واحد	هزینه کل (هزارریال)
۱	زیتون	ایران	۳۰,۰۰۰	تن	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	انواع شیشه و بطری	ایران	۶,۰۰۰,۰۰۰	عدد	۲,۵۰۰	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	کارتن	ایران	۲۵,۰۰۰	عدد	۳۰,۰۰۰	۷۵۰,۰۰۰
جمع کل مواد اولیه						۳۱۵,۷۵۰,۰۰۰

۲-۳- نیروی انسانی مورد نیاز

ردیف	نیروی مورد نیاز	تحصیلات	تعداد	حقوق ماهیانه	حقوق سالانه	جمع حقوق	
اداری							
۱	حسابدار	لیسانس	۱	۳,۵۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰	
۲	نگهبان	دیپلم	۱	۲,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰	
۳	کارمند دفتری	فوق دیپلم	۱	۲,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰	
۴	پرسنل خدماتی	دیپلم	۱	۲,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰	
	جمع		۴				
	جمع حقوق اداری					۱۵۱,۳۰۰	
تولید							
۱	مدیر	لیسانس	۱	۸,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۲,۴۰۰,۰۰۰	۱۴۲,۴۰۰	
۲	مدیر تولید (مسئول فنی)	لیسانس	۱	۶,۰۰۰,۰۰۰	۱۰۶,۸۰۰,۰۰۰	۱۰۶,۸۰۰	
۳	پرسنل کنترل کیفیت	فوق دیپلم	۱	۲,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰	
۴	پرسنل تعمیرات	فوق دیپلم	۱	۲,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰	
۵	سرپرست تولید	فوق دیپلم	۱	۲,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰	
۶	مدیر کنترل کیفی	لیسانس	۱	۴,۰۰۰,۰۰۰	۷۱,۲۰۰,۰۰۰	۷۱,۲۰۰	
۷	کارگر ساده	ابتدائی	۱۵	۲,۲۰۰,۰۰۰	۳۹,۱۶۰,۰۰۰	۵۸۷,۴۰۰	
	جمع		۲۱				
	جمع حقوق تولید					۱,۰۴۱,۳۰۰	
	جمع کل			۲۵			۱,۱۹۲,۶۰۰

تبصره ۵:

حقوق سالانه ۱۷,۸ ماهانه محاسبه می گردد (۱۲ ماه حقوق و یکماه مرخصی و یکماه پاداش و ۲۰ درصد حق بیمه سهم کارفرما)

۳-۳ انرژی مصرفی

هزینه کل (هزار ریال)	هزینه واحد	مصرف سالانه	مصرف روزانه	واحد	شرح
۱,۸۰۰	۱,۲۰۰	۱,۵۰۰	۵	متر مکعب	آب مصرفی
۳۰۰,۰۰۰	۵۰۰	۶۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰	کیلو وات بر ساعت	برق مصرفی
۰	۲۲۰	۰	۰	لیتر	مازوت
۶۲,۱۰۰	۱۳۸	۴۵۰,۰۰۰	۱,۵۰۰	متر مکعب	گاز
۹,۰۰۰	۱,۰۰۰	۹,۰۰۰	۳۰	لیتر	بنزین
۰	۱۶۵	۰	۰	لیتر	گازوئیل
۳۷۲,۹۰۰	جمع کل				

روز کاری معادل ۳۰۰ روز می باشد

۳-۴ برآورد هزینه تعمیر و نگهداری

هزینه تعمیرات سالیانه (هزارریال)	درصد	ارزش دارائی	شرح
۱۷,۰۳۰	۲	۸۵۱,۵۰۰	محوطه سازی
۷۵,۳۰۰	۲	۳,۷۶۵,۰۰۰	ساختمان
۱۸۵,۰۰۰	۵	۳,۷۰۰,۰۰۰	ماشین آلات و تجهیزات و وسائل آزمایشگاهی
۴۷,۰۰۰	۱۰	۴۷۰,۰۰۰	تاسیسات
۸۲,۰۰۰	۱۰	۸۲۰,۰۰۰	وسائل حمل و نقل
۲۲۲,۴۴۳	۲۰	۱,۱۱۲,۲۱۳	لوازم اداری و پیش بینی نشده
۶۲۸,۷۷۳			جمع کل

۳-۵ هزینه استهلاک

هزینه استهلاک سالیانه (هزارریال)	درصد	ارزش دارائی (هزارریال)	شرح
۶۸۱۲۰	۸	۸۵۱۵۰۰	محوطه سازی
۳۰۱۲۰۰	۸	۳۷۶۵۰۰۰	ساختمان سازی
۳۷۰۰۰۰	۱۰	۳۷۰۰۰۰۰	ماشین آلات و تجهیزات
۳۷۶۰۰	۸	۴۷۰۰۰۰	تاسیسات
۱۶۴۰۰۰	۲۰	۸۲۰۰۰۰	وسائل حمل و نقل
۹۳۷۵	۲۰	۴۶۸۷۵	وسائل دفتری
۱۳۷۸۴۰,۵	۱۲	۱۰۶۵۳۳۷,۵	پیش بینی نشده
۱۰۷۸۱۳۵,۵		جمع کل	

۴- سایر محاسبات مالی

هزینه کل	هزینه ثابت		هزینه متغیر		شرح هزینه
	درصد	مبلغ	درصد	مبلغ	
۳۱۵.۷۵۰.۰۰۰	۰	۰	۱۰۰	۳۱۵۷۵۰۰۰۰	مواد اولیه
۱.۱۹۲.۶۰۰	۶۵	۷۷۵۱۹۰	۳۵	۴۱۷۴۱۰	هزینه حقوق و دستمزد
۳۷۲.۹۰۰	۲۰	۷۴۵۸۰	۸۰	۲۹۸۳۲۰	هزینه انرژی مصرفی
۶۲۸.۷۷۳	۲۰	۱۲۵۷۵۴.۵	۸۰	۵۰۳۰۱۸	هزینه تعمیر و نگهداری
۱۵.۸۹۷.۲۱۴	۱۵	۲۳۸۴۵۸۲	۸۵	۱۳۵۱۲۶۳۱.۵۸	هزینه پیش بینی نشده
۳.۳۳۸.۴۱۵	۰	۰	۱۰۰	۳۳۳۸۴۱۴,۸۶۱	هزینه اداری و فروش
۰	۱۰۰	۰	۰	۰	هزینه تسهیلات مالی
۲۳.۴۳۷	۱۰۰	۲۳۴۳۷,۴۳	۰	۰	هزینه بیمه کارخانه
۱.۰۷۸.۱۳۶	۱۰۰	۱۰۷۸۱۳۶	۰	۰	هزینه استهلاک
۶۱.۶۰۰	۱۰۰	۶۱۶۰۰	۰	۰	هزینه استهلاک قبل از بهره برداری
۳۳۸.۳۴۳.۰۷۴		۴۵۲۳۲۷۹		۳۳۳۸۱۹۷۹۴,۴	جمع هزینه های تولید
		۳۸۹,۰۹۴,۵۳۵			فروش کل معادل

ب- جای از برگ درخت زیتون

بررسی فنی

۱-۱ زمین

توضیحات	قیمت کل (هزار ریال)	قیمت واحد	مساحت (متر مربع)
متوسط قیمت زمین در شهرکهای استان	۱,۰۰۰,۰۰۰	۲۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰
در نظر گرفته شده است.	۱,۰۰۰,۰۰۰	۰	۵,۰۰۰

۱-۲- محوطه سازی

کل هزینه (هزار ریال)	قیمت واحد	مقدار کار متر مربع	شرح کار
۳۰۰,۰۰۰	۶۰,۰۰۰	۵,۰۰۰	خاکبرداری و تسطیح
۱۱۴,۰۰۰	۳۰۰,۰۰۰	۳۸۰	حصار کشی
۱۸۷,۵۰۰	۲۵۰,۰۰۰	۷۵۰	آسفالت و پیاده رو سازی
۲۵۰,۰۰۰	۲۵۰,۰۰۰	۱,۰۰۰	ایجاد فضای سبز و روشنایی
۸۵۱,۵۰۰	جمع کل		

۳- ساختمان سازی

کل هزینه (هزارریال)	قیمت واحد	مشخصات فنی	مساحت متر مربع	نوع ساختمان	شرح
۱,۸۰۰,۰۰۰	۱,۸۰۰,۰۰۰		۱,۰۰۰	سوله	سالن تولید
۷۲۰,۰۰۰	۱,۸۰۰,۰۰۰		۴۰۰	اسکلت فلزی	انبار (مواد اولیه)
۷۲۰,۰۰۰	۱,۸۰۰,۰۰۰		۴۰۰	سوله	انبار (مواد محصول)
۱۸۷,۵۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰		۷۵	اسکلت فلزی	اداری
۳۷,۵۰۰	۱,۵۰۰,۰۰۰		۲۵	اسکلت فلزی	آشپزخانه
۵۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰		۲۵	اسکلت فلزی	رخت کن و نمازخانه
۱۲۵,۰۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰		۵۰	اسکلت فلزی	سرویسها
۱۲۵,۰۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰		۵۰	اسکلت فلزی	ساختمان نگهداری
۳,۷۶۵,۰۰۰	جمع کل				

۴- ماشین آلات تولید مورد نیاز در طرح

ردیف	نام ماشین	تعداد	قیمت واحد (ریال)	قیمت کل (هزار ریال)
۱	ماشین آلات مالش ۶۷ اینچ	۲	۴۰,۰۰۰,۰۰۰	۸۰,۰۰۰
۲	ماشین آلات مالش ۱۴۷ اینچ	۲	۳۵,۰۰۰,۰۰۰	۷۰,۰۰۰
۳	تراف با اکتروموتور	۲۵	۶,۰۰۰,۰۰۰	۱۵۰,۰۰۰
۴	فایرومات کامل	۴	۷,۵۰۰,۰۰۰	۳۰,۰۰۰
۵	میدلتون با الکتروموتور	۳	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۵,۰۰۰
۶	غربال چای خشک	۱	۵,۵۰۰,۰۰۰	۵,۵۰۰
۷	زیر خشکی (مترمربع)	۴۰	۶,۰۰۰,۰۰۰	۲۴۰,۰۰۰
۸	ماشین خشک ۶ فوت بزرگ	۳	۹۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۷۰,۰۰۰
۹	باسکول ساعتی	۲	۱۲,۰۰۰,۰۰۰	۲۴,۰۰۰
۱۰	سرتو کامل	۲	۸,۰۰۰,۰۰۰	۱۶,۰۰۰
۱۱	مه پاش	۲	۶,۰۰۰,۰۰۰	۱۲,۰۰۰
۱۲	کوره هوای گرم	۱	۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۰,۰۰۰
۱۳	غربال برگ سبز	۲	۷,۰۰۰,۰۰۰	۱۴,۰۰۰
۱۴	هزینه نصب و راه اندازی			۴۸,۸۲۵
				1,025,325
قیمت کل				1,025,325

۵-تاسیسات طرح

قیمت (هزارریال)	شرح مشخصات فنی
۲۰,۰۰۰	تاسیسات و گرمایش سالنهای
۱۰۰,۰۰۰	کنتور آب ۱ اینچ و لوله کشی های مربوطه
۱۰۰,۰۰۰	سیستم گرمایش و سرمایش
۵۰,۰۰۰	هزینه انشعاب برق و لوازم اندازه گیری تابلو ۱۰۰ KW
۱۰۰,۰۰۰	سیستم حفاظتی ایمنی
۵۰,۰۰۰	سیستم اطفاء حریق
۵۰,۰۰۰	لوله کشی گاز
۲۰,۰۰۰	تاسیسات و گرمایش سالنهای
۴۷۰,۰۰۰	جمع کل

۶- ماشین آلات حمل و نقل

نام ماشین	تعداد	مشخصات فنی	قیمت کل (هزارریال)
خاور ۱۰ تن	۱		۲۵۰,۰۰۰
لیفت تراک (گاز سوز)	۱	۳ تن	۳۰۰,۰۰۰
			۵۵۰,۰۰۰

۷- ۱ ملزومات اداری

مبلغ ۴۶۸۷۵ هزارریال ارزش اثاثیه و لوازم اداری شامل میز و صندلی و تاسیسات مخابراتی و کامپیوتر و سایر ملزومات اداری می باشد

هزینه های پیش بینی نشده

مبلغ (هزارریال)	شرح
۱۰۰۰	هزینه های تاسیس و اخذ مجوزهای مربوطه
۱۰۰۰۰	هزینه های خدمات مشاوره ای
۲۰۰۰۰۰	هزینه های حقوق و دستمزد کارکنان طرح
۱۰۰۰۰	هزینه سفر و ماموریت و ایاب و ذهاب
۲۰۰۰	هزینه پست تلگراف و تلفن
۴۰۰۰	هزینه ملزومات اداری و چاپ و تکثیر
۱۰۰۰	هزینه پذیرائی و تشریفات
۳۰۰۰۰	هزینه تحقیقات
۰	هزینه مالی دوران مشارکت
۴۰۰۰۰	هزینه راه اندازی و تولید آزمایشگاهی
۱۰۰۰۰	سایر هزینه ها
۳۰۸۰۰۰	

۲- سرمایه در گردش طرح و سرمایه کل و نحوه تامین منابع مالی

۲-۱ سرمایه در گردش طرح: با توجه به اهمیت فعالیت تولیدی طرح و نیاز شرکت به ذخیره سازی مواد و پوشش سایر هزینه های جاری طرح جدول زیر سرمایه در گردش طرح را در سال اول بهره برداری مشخص می سازد

ردیف	جزء سرمایه در گردش	میزان و شرح هزینه	مبلغ (هزارریال)
۱	وجه نقد (تنخواه گردان)	۳۰ روز هزینه دستمزد و سوخت وانرژی	۱۵۱۹۲۲
۲	حسابهای دریافتی (فروش نسبی)	۳۰ روز هزینه های تولید	۱۶۴۴۹۸۱
۳	کالاهای ساخته شده	۳۰ روز هزینه های تولید	۱۶۴۴۹۸۱
۴	کالاهای در جریان ساخت	۵ روز هزینه های تولید	۲۷۴۱۶۴
۵	مواد اولیه داخلی	۱۵ روز قیمت مواد اولیه	۶۴۱۴۳۸
۶	پیش پرداختها	۱۰ روز قیمت کل مواد اولیه	۴۲۷۶۲۵
۷	جمع کل		۴.۷۸۵.۱۱۰

۲-۲ سرمایه گذاری کل طرح

سرمایه گذاری کل طرح: با احتساب بار مالی سرمایه گذاری ثابت طرح و سرمایه در گردش آن در سال اول بهره برداری به شرح جدول زیر می باشد.

شرح	مبلغ (هزارریال)
جزء سرمایه در گردش	۴۷۸۵۱۱۰
سرمایه ثابت طرح	۸۷۸۷۵۷۰
جمع کل	۱۳۵۷۲۶۸۰

۳- هزینه های تولید سالیانه

مبلغ (هزارریال)	یادداشت	شرح
۱۲.۸۲۸.۷۵۰	۱-۳	مواد اولیه
۱.۱۴۶.۳۲۰	۲-۳	هزینه حقوق و دستمزد
۳۷۲.۹۰۰	۳-۳	هزینه انرژی مصرفی
۴۰۹.۱۴۵	۴-۳	هزینه تعمیر و نگهداری
۷۳۷.۸۵۶		هزینه پیش بینی نشده ۵ در ارقام بالا
۱۵۴.۹۵۰		هزینه اداری و فروش
۰	۵-۳	هزینه تسهیلات مالی
۱۶.۹۵۹		هزینه بیمه کارخانه ۲ هزارم سرمایه کل
۷۲۱.۳۳۲	۶-۳	هزینه استهلاك
۶۱.۶۰۰	۲۰ در صد استهلاك سالانه	هزینه استهلاك قبل از بهره برداری
۱۶.۴۴۹.۸۱۲		جمع کل

۱-۳ مواد اولیه و بسته بندی مورد نیاز

ردیف	نام مواد	محل تامین	مصرف سالانه	واحد	هزینه واحد	هزینه کل (هزارریال)
۱	برگ سبز درخت زیتون	ایران	۴,۰۰۰	تن	۳,۰۰۰,۰۰۰	۱۲,۰۰۰,۰۰۰
۲	مقوای چاپ شده	ایران	۱۲,۵۰۰	کیلو گرم	۱۲,۵۰۰	۱۵۶,۲۵۰
۳	کاغذ گرافیت	ایران	۶۵,۰۰۰	کیلو گرم	۱۰,۰۰۰	۶۵۰,۰۰۰
۴	چسب	ایران	۱,۰۰۰	کیلو گرم	۲۲,۵۰۰	۲۲,۵۰۰
جمع کل مواد اولیه						۱۲,۸۲۸,۷۵۰

۲-۳- نیروی انسانی مورد نیاز

ردیف	نیروی مورد نیاز	تحصیلات	تعداد	حقوق ماهیانه	حقوق سالیانه	جمع حقوق
اداری						
۱	حسابدار	لیسانس	۱	۳,۵۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰
۲	نگهبان	دیپلم	۱	۲,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰
۳	کارمند دفتری	فوق دیپلم	۱	۲,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰
۴	پرسنل خدماتی	دیپلم	۱	۲,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰,۰۰۰	۴۴,۵۰۰
	جمع		۴			
	جمع حقوق اداری					۱۵۱,۳۰۰
تولید						
۱	مدیر	لیسانس	۱	۸,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۲,۴۰۰,۰۰۰	۱۴۲,۴۰۰
۲	مدیر تولید (مسئول فنی)	لیسانس	۱	۶,۰۰۰,۰۰۰	۱۰۶,۸۰۰,۰۰۰	۱۰۶,۸۰۰
۳	پرسنل کنترل کیفیت	فوق دیپلم	۱	۳,۵۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰
۴	پرسنل تعمیرات	فوق دیپلم	۱	۳,۵۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰
۵	سرپرست تولید	فوق دیپلم	۱	۳,۵۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰,۰۰۰	۶۲,۳۰۰
۶	مدیر کنترل کیفی	لیسانس	۱	۴,۰۰۰,۰۰۰	۷۱,۲۰۰,۰۰۰	۷۱,۲۰۰
۷	کارگر ساده	ابتدائی	۱۰	۲,۷۰۰,۰۰۰	۴۸,۰۶۰,۰۰۰	۴۸۰,۶۰۰
	جمع		۱۶			
	جمع حقوق تولید					۹۸۷,۹۰۰
	جمع کل			۲۰		۱,۱۴۶,۳۲۰

تبصره ۵:

حقوق سالانه ۱۷,۸ ماهانه محاسبه می گردد (۱۲ ماه حقوق و یکماه مرخصی و یکماه پاداش و ۲۰ درصد حق بیمه سهم کارفرما)

۳-۳ انرژی مصرفی

هزینه کل (هزار ریال)	هزینه واحد	مصرف سالانه	مصرف روزانه	واحد	شرح
۱,۸۰۰	۱,۲۰۰	۱,۵۰۰	۵	متر مکعب	آب مصرفی
۳۰۰,۰۰۰	۵۰۰	۶۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰	کیلو وات بر ساعت	برق مصرفی
۰	۲۲۰	۰	۰	لیتر	مازوت
۶۲,۱۰۰	۱۳۸	۴۵۰,۰۰۰	۱,۵۰۰	متر مکعب	گاز
۹,۰۰۰	۱,۰۰۰	۹,۰۰۰	۳۰	لیتر	بنزین
۰	۱۶۵	۰	۰	لیتر	گازوئیل
۳۷۲,۹۰۰	جمع کل				

روز کاری معادل ۳۰۰ روز می باشد

۴-۳ برآورد هزینه تعمیر و نگهداری

هزینه تعمیرات سالیانه (هزارریال)	درصد	ارزش دارائی	شرح
۱۷,۰۳۰	۲	۸۵۱,۵۰۰	محوطه سازی
۷۵,۳۰۰	۲	۳,۷۶۵,۰۰۰	ساختمان
۵۱,۲۶۶	۵	۱,۰۲۵,۳۲۵	ماشین آلات و تجهیزات و وسائل آزمایشگاهی
۴۷,۰۰۰	۱۰	۴۷۰,۰۰۰	تاسیسات
۵۵,۰۰۰	۱۰	۵۵۰,۰۰۰	وسائل حمل و نقل
۱۶۳,۵۴۹	۲۰	۸۱۷,۷۴۵	لوازم اداری و پیش بینی نشده
۴۰۹,۱۴۵			جمع کل

۵-۳ هزینه استهلاک

هزینه استهلاک سالیانه (هزارریال)	درصد	ارزش دارائی (هزارریال)	شرح
۶۸۱۲۰	۸	۸۵۱۵۰۰	محوطه سازی
۳۰۱۲۰۰	۸	۳۷۶۵۰۰۰	ساختمان سازی
۱۰۲۵۳۲,۵	۱۰	۱۰۲۵۳۲۵	ماشین آلات و تجهیزات
۳۷۶۰۰	۸	۴۷۰۰۰۰	تاسیسات
۱۱۰۰۰۰	۲۰	۵۵۰۰۰۰	وسائل حمل و نقل
۹۳۷۵	۲۰	۴۶۸۷۵	وسائل دفتری
۹۲۵۰۴,۴	۱۲	۷۷۰۸۷۰	پیش بینی نشده
۷۲۱۳۳۱,۹		جمع کل	

۴- سایر محاسبات مالی

هزینه کل	هزینه ثابت		هزینه متغیر		شرح هزینه
	درصد	مبلغ	درصد	مبلغ	
۱۲.۸۲۸.۷۵۰	۰	۰	۱۰۰	۱۲۸۲۸۷۵۰	مواد اولیه
۱.۱۴۶.۳۲۰	۶۵	۷۴۵۱۰۸	۳۵	۴۰۱۲۱۲	هزینه حقوق و دستمزد
۳۷۲.۹۰۰	۲۰	۷۴۵۸۰	۸۰	۲۹۸۳۲۰	هزینه انرژی مصرفی
۴۰۹.۱۴۵	۲۰	۸۱۸۲۹,۰۵	۸۰	۳۲۷۳۱۶,۲	هزینه تعمیر و نگهداری
۷۳۷.۸۵۶	۱۵	۱۱۰۶۷۸,۴	۸۵	۶۲۷۱۷۷,۳۹۸۱	هزینه پیش بینی نشده
۱۵۴.۹۵۰	۰	۰	۱۰۰	۱۵۴۹۴۹,۷۱۰۱	هزینه اداری و فروش
۰	۱۰۰	۰	۰	۰	هزینه تسهیلات مالی
۱۶.۹۵۹	۱۰۰	۱۶۹۵۹,۱۴	۰	۰	هزینه بیمه کارخانه
۷۲۱.۳۳۲	۱۰۰	۷۲۱۳۳۱,۹	۰	۰	هزینه استهلاک
۶۱.۶۰۰	۱۰۰	۶۱۶۰۰	۰	۰	هزینه استهلاک قبل از بهره برداری
۱۶.۴۴۹.۸۱۲		۱۸۱۲۰۸۶		۱۴۶۳۷۷۲۵,۳۱	جمع هزینه های تولید
		۱۸.۹۱۷.۲۸۴			فروش کل معادل