



КУРСОВА РАБОТА

BUBB813D Управление на международните търговски сделки

НА ТЕМА:

ВНОС НА ЗЕХТИН

Изготвил:

Проверил:

2018

УВОД

Зехтинът е в основата на средиземноморската диета от миналото. Всъщност 80% от производството на зехтин е концентрирано в Европейския съюз. Основните производители са: Испания, Италия и Гърция. В тези страни маслиновото масло представлява не само ресурс за икономиката на селските райони, но и важна част от културната и икономическата среда с екологично наследство. В някои региони на тези страни зехтинът е най-важния продукт на селското стопанство по отношение на заетост и обем обработваема площ. Други производители извън ЕС са Тунис, Турция, Сирия и Мароко.

Испания е страната с най-голям брой маслинови дървета (повече от 300 милиона) и днес е водещият производител и износител на маслини и зехтин в света. Италия е вторият европейски производител; две трети от производството е представено от екстра-необработено маслиново масло.

В настоящата разработка обект на разглеждане е Емпект-ойл ООД.

Целта е да се разгледат причините, поради които Емпект-ойл ООД предпочита да внася маслини от Испания.

1. Транспортиране

Промяната в киселинността на маслиновото масло води до промяна на цвета, вкуса и миризмата му.

Киселинната стойност на зехтина, която е по-висока от 2% причинява обезцветяване. Това може да направи маслото кисело. Когато се излага на светлина и на различни температури, зехтина може бързо да граняса. Това ще доведе до по-нататъшни промени във вкуса и миризмата.

Затова основно предизвикателство пред осъществяването на вноса на зехтин от Емпект-ойл е транспорта.

За целта компанията използва специални камиони с резервоари. Идеалната температура по време на транспортирането трябва да бъде около 15 градуса по Целзий. Ако температурата падне под нулата градуса, зехтинът започва да се втвърдява. Повторното загряване рискува да ускори гранясването¹. Освен това, прекалената вентилация ще доведат до преждевременно гранясване също така.

¹ <https://www.eurosender.com/blog/en/shipping-olive-oil/>