

ΤΕΥΧΟΣ 25 • 01-03/2020
Δωρεάν με την Agenda ή αυτοτελώς με 3 ευρώ
ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΑΦΗΝΟΥΝ ΠΙΣΩ
ΤΗ ΛΟΓΙΚΗ ΤΗΣ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ
ΕΝΔΕΙΞΗΣ



ΤΣΟΥΝΑΤΗ

ΣΕ ΕΝΑ ΚΤΗΜΑ ΧΩΡΙΣ ΔΡΟΜΟΥΣ

ΣΑΡΩΝΕΙ ΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ
Ο ΟΡΕΙΝΟΣ ΚΑΡΠΟΣ,
ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΑΠΟ
ΚΡΗΤΙΚΟΥΣ ΠΡΟΓΟΝΟΥΣ

ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΣΕ ΑΥΞΗΣΗ

**ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ
ΠΟΝΤΑΡΟΥΝ
ΟΙ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ**

NEON

Κοκκώδη λιπάσματα με διπλό αναστολέα Αζώτου
ΕΙΔΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΛΙΠΑΝΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ
Αναστολέας Ουρέασης NBPT & Νιτροποίησης DCD



Αποτελεσματική
διείσδυση του
αναστολέα στον κόκκο



Βελτίωση της
καρπώδεσης



Αύξηση της
ελαιοπεριεκτικότητας



PENXCEL
TECHNOLOGY
EvoAgro, USA



ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε.

ΘΕΣΗ ΤΖΑΒΕΡΔΕΛΛΑ • 13310 ΑΝΩ ΛΙΟΣΙΑ • Τ.Θ. 46025

phytothreptiki.com • phytogroup.net • info@phytothreptiki.gr • [Phytothreptiki SA](https://www.facebook.com/Phytothreptiki)

ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ

ΤΕΥΧΟΣ 25

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2020

10

**ΠΕΡΑ ΑΠΟ
ΤΟ ΠΟΠ/ΠΓΕ ΤΟ
ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟ ΤΟΠΙΚΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

12

**ΔΕΔΟΜΕΝΑ
ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ ΕΧΟΥΝ
ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΙ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΩΝ
ΑΥΤΟΧΘΟΝΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ**

18

**ΤΗ ΧΑΡΙΣΤΙΚΗ
ΒΟΛΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΤΗΣ
ΚΡΗΤΗΣ ΕΔΩΣΕ
Ο ΗΦΑΙΣΤΙΩΝΑΣ**

22

**ΘΕΡΑΠΕΙΑ ΣΤΗ
ΝΟΣΟ ΤΟΥ ΠΑΡΚΙΝΣΟΝ
ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ
Η ΤΥΡΟΣΟΛΗ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ
ΝΕΑ ΕΡΕΥΝΑ**

24

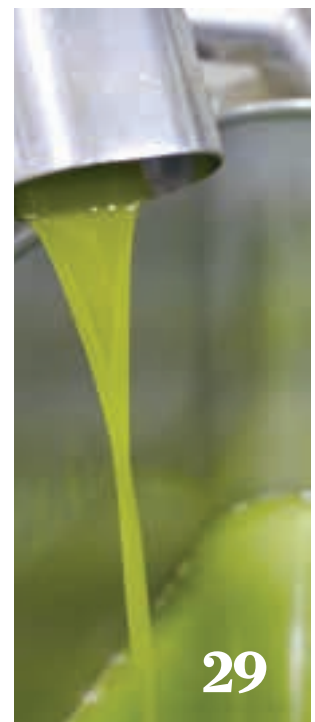
**ΠΓΕ ΛΥΣΗ ΣΤΟ
ΖΗΤΗΜΑ ΤΩΝ «ΚΑΛΑΜΑΤΑ
OLIVES» ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
Η ΔΟΕΠΕΛ**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΗΣ

Στον 3ο Παγκόσμιο Διαγωνισμό Συγκομιδής Ελιάς πρωταθλητής στέφθηκε το Μαυροβούνιο



29

ΧΑΜΗΛΕΣ ΤΙΜΕΣ

Πικρή γεύση στο στόμα των παραγωγών ελαιολάδου ειδικά στην Ελλάδα και την Ιταλία, όπου οι τιμές οδεύουν προς μια ταύτιση με αυτές της Ισπανίας

18

ΕΓΚΡΙΘΗΚΑΝ
ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΟΣ ΤΑ ΝΕΑ
ΚΟΚΚΙΝΑ ΠΟΤΗΡΙΑ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

19

ΚΑΜΠΑΝΙΑ
ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΓΙΑ ΝΑ
ΕΜΠΟΔΙΣΕΙ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΚΑΤΩ
ΤΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΣΤΟ ΙΤΑΛΙΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

21

ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΟ
2ο ΣΥΜΠΟΣΙΟ ΤΟΥ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ YALE

23

ΣΧΕΔΙΟ ΓΙΑ
ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΟΥΣΕΙΟΥ
ΕΛΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΓΟΝΝΟΥΣ
ΛΑΡΙΣΑΣ

42

ΤΑ «4Κ» ΤΟΥ
ΟΡΘΟΛΟΓΙΚΟΥ ΤΡΟΠΟΥ
ΛΙΠΑΝΣΗΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

49

Η ΚΑΡΔΙΑ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΧΤΥΠΑ
ΣΤΗΝ 7η ΕΞΠΟΤΡΟΦ

38

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΡΑΜΑΚΟ

Με υπερηφάνεια μιλά ο Ευτύχης
Ανδρουλάκης για τον αιωνόβιο
ελαιώνα του στα ορεινά των Χανίων

26

ΜΑΡΙΑ ΚΑΤΣΟΥΛΗ

Η διευθύντρια του Athena ΙΟΟC
σχεδιάζει να δημιουργήσει τον πιο
σημαντικό και μεγάλο διαγωνισμό
ελαιολάδου σε όλο τον κόσμο

36

ΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ...

Τέσσερις ετικέτες από Μεσσηνία,
Ηλεία, Δελφούς και Κρανίδι



14



26



38



POWERED BY AGROTECH

NUTRIMORE

Η ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ 2019 - 2020

NUTRIMORE 20-8-14+B	NUTRIMORE 20-7-12+2MgO+B
NUTRIMORE 14-8-18+2MgO+B	NUTRIMORE 21-7-17+2MgO+TE
NUTRIMORE WINNERBOR	BOR AS
COMPLET KALI	FERTIPLANT BORON

ΕΛΙΑ

Καλλιέργησε το μέλλον σου!

Για εγγυημένα αυξημένη απόδοση τουλάχιστον 15% και άριστη ποιότητα επέλεξε τα λιπάσματα νέας τεχνολογίας NUTRIMORE. Μην αφήνεις την καλλιέργεια της ελιάς στην τύχη.

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: Μέλπος 9 & Κυδωνιών Τ.Κ. 171 21 Νέα Σμύρνη, Αθήνα / Τ: +30 210 9373770 -2
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ: Α. Άργος / Β. Βόλος / Γ. Καβάλα

www.gavriel.gr

ΜΑΤΤΕΟ FRESCOBALDI ΚΑΙ ΝΙΚΟΣ ΠΡΟΚΟΒΑΚΗΣ



Στο ελαιόλαδο φέτος η χρονιά θα μπορούσε να χαρακτηριστεί καταθλιπτική. Η κατήφεια προέρχεται κατά βάση από την τιμή παραγωγού, όπως αυτή διαμορφώνεται με βάση τις διεθνείς συνθήκες αγοράς και φυσικά αυτό που προσφέρει το ελεύθερο εμπόριο για το προϊόν που διατίθεται σε χύμα μορφή. Φέτος η χρονιά θα μπορούσε επίσης να χαρακτηριστεί άκρως διδακτική. Αν δει κανείς προσεκτικά τι γίνεται παγκοσμίως, οι μόνοι που διασώζονται αυτό τον καιρό είναι οι Τοσκάνεζοι. Σε πιο πλεονεκτική θέση βρίσκονται βέβαια τα 22 ιστορικά κτήματα που ένωσαν τις δυνάμεις τους αρχές του 1986, μετά από μια καταστροφική χρονιά, λόγω παγετού. Το Consorzio Laudemio, η «σπεμπουσία της Τοσκάνης» σύμφωνα με τους παραγωγούς του, συγκροτείται από 6.000 εκτάρια, με 100.000 ελιές και 50.000 λίτρα ελαιολάδου. Το πολυβραβευμένο μάλιστα Laudemio Frescobaldi στο μπουκάλι των 500 ml πωλείται στα e-shops 50 δολάρια. Σε καλό δρόμο βρίσκονται όμως και τα μέλη του «Consorzio per la tutela dell' olio extravergine di oliva Toscana IGP». Η εν λόγω Κοινοπραξία συστάθηκε σχετικά πρόσφατα, το 1997, έπειτα από μια πρωτοβουλία παραγωγών που διαχειρίζονται τα λιγότερο ιστορικά κτήματα της περιοχής. Το έργο της, τη φετινή εμπορική περίοδο, έχει ατσαλώσει το ελαιόλαδο σε ένα εύρος τιμών άνω των 15 ευρώ ανά κιλό, όταν στην υπόλοιπη χώρα καταγράφεται υποχώρηση τιμής της τάξεως του 40%. Το τι ακριβώς κάνουν οι παραπάνω οργανώσεις είναι εύκολο να το βρει κανείς, αρκεί να ανατρέξει στις ιστοσελίδες και στα δημοσιεύματα που συνοδεύουν τις προσπάθειές τους σε κάθε βήμα. Το θέμα λοιπόν είναι πώς μπορούν να μεταφερθούν αυτά τα παραδείγματα στην Ελλάδα. Αναμφίβολα μια τέτοια αρχή θα μπορούσε να γίνει από την περιοχή της Λακωνίας. Η ομοιογένεια που χαρακτηρίζει τον λακωνικό ελαιώνα, η ιδιαιτερότητα που προσφέρουν στο παραγόμενο προϊόν οι εδαφολογικές συνθήκες και το κλίμα της περιοχής, η σαφέστατη αναφορά σε συγκεκριμένες γηγενείς ποικιλίες, η αδιαμφισβήτητη ποιοτική αξία του προϊόντος σε βάθος χρόνου, είναι τα σκαλοπάτια πάνω στα οποία θα μπορούσε να στηριχθεί μια προσπάθεια ανάλογη με αυτή της Τοσκάνης. Κι όπως συμβαίνει σ' αυτές τις περιπτώσεις, η αρχή είναι το ήμισυ του παντός. Η αρχή θα μπορούσε να είναι μια πρωτοβουλία όλων των προέδρων μικρών και αδύναμων συνεταιρισμών να ενώσουν τις δυνάμεις σε ένα εγχείρημα αυτής της μορφής. Ίσως το αποτέλεσμα να δικαιώνει τη μακρά ιστορία του ελληνικού ελαιολάδου.

ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΤΟΣΚΑΝΗΣ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ ΓΑΝΤΙ ΣΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΤΗΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου

el

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box
Εκδοτική Α.Ε.
Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57
Τηλ: 2103232905,
Fax: 2103232967
E-mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γουρουκέλη
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαεπτεροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακκής
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP



OLEATM

Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ ΦΥΤΩΡΙΑ

**Περισσότερες από 400 ποικιλίες
και υποκείμενα ελιάς.**

Παγκόσμιο σημείο αναφοράς για τις **ελληνικές ποικιλίες ελιάς.**

30 χρόνια εμπειρίας
στη σύγχρονη φυτωριακή παραγωγή.

Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής & ανάπτυξης δενδρυλλίων και μοσχευμάτων.

Μακροχρόνιες ερευνητικές συνεργασίες με πανεπιστήμια και ερευνητικά ιδρύματα.

Παρουσία στις διεθνείς αγορές.

Όλα μας τα δενδρύλλια και μοσχεύματα συνοδεύονται από φυτοϋγειονομικό διαβατήριο.

Πωλήσεις από ένα (1) δενδρύλλιο.



Επιστημονικοί Υπεύθυνοι:
Κωστέλενος Γιώργος Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΠΘ
Βλασάκη Ευαγγελία Τεχν. Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΤΕΙΘ
Κωστέλενος Δημήτριος Γεωπόνος (ΦΠ) ΔΠΘ

Γαλατάς Τροιζηνίας, τ.κ. 18020
Τ +30 22980-35418 / 35338
www.kostelenosfytoria.gr
info@kostelenosfytoria.gr

ΛΟΓΙΚΗ & ΑΛΗΘΕΙΑ

Η ΑΥΛΑΙΑ ΤΩΝ ΑΡΙΘΜΩΝ

Πέρα από το μονοπάτι των στατιστικά απόλυτων αριθμών, υπάρχει η διαδραστική αλήθεια της εξελισσόμενης αρωματικής και γευστικής εμπειρίας

Αναμφίβολα, ήταν πολύ το μελά-νι που χύθηκε κατά τη δύση της προηγούμενης δεκαετίας για το αν και κατά πόσο θα ήταν ορθό να αλλάξουν, ενδοκοινοτικά

τουλάχιστον, τα όρια της έκφρασης της οξύτητας που στοιχειοθετούν το χαρακτηρισμό «εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο». Τα επιχειρήματα εκατέρωθεν έχουν στοιχειοθετηθεί, όπως και σε πολλές άλλες περιπτώσεις, σύμφωνα με το ακράδαντο αξίωμα της «λογικής αλήθειας». Ό,τι φαντάζει λογικό μπορεί να είναι

και αληθές. Είναι τελικά θεμελιώδης και χρήσιμη μια τέτοια προσέγγιση, υπέρ ή κατά; Μάλλον όχι, καθώς οι αριθμοί από μόνοι τους δεν είναι ικανοί να περιγράψουν το σύνολο των ιδιοτήτων και των ποιοτικών χαρακτηριστικών ενός προϊόντος,



ιδιαίτερα στις περιπτώσεις εκείνες που η πρώτη φύση των μετρούμενων παραμέτρων έχει ποσοτικό κι όχι ποιοτικό προσανατολισμό. Το ακόλουθο παράδειγμα που βίωσε ο κόσμος του κρασιού την προ-περασμένη δεκαετία είναι εξαιρετικά ενδεικτικό για τη μισή, ένα τέταρτο ή και κατά το δοκούν αλήθεια των αριθμών. Λίγο πριν την αυγή του 2000 είχε ξεκινήσει μια αντίστοιχη διαμάχη σχετικά με τη γενίκευση της χρήσης στελεχών ζυμών non-saccharomyces και ειδικότερα όσο αφορά τα στελέχη *Torulaspora delbrueckii* στα ξηρά ήρεμα κρασιά. Το ισχυρότερο επιχειρήμα των πολέμιων των non-sac ήταν, και σε πολλές περιπτώσεις παραμένει, η δικτατορία των αριθμών, καθώς οι «βασικές» αναλύσεις των παραγόμενων κρασιών παράμεναν ταυτόσημες όταν συγκρίνονταν κρασιά που είχαν παραχθεί από την

ίδια ακριβώς πρώτη ύλη και διαμέσου της ίδιας ακριβώς μεθόδου. Αυτά όμως που άλλαζαν σημαντικά ήταν τόσο το μη μετρήσιμο οργανοληπτικό αποτύπωμα των τελικών προϊόντων αλλά και η επικοινωνία γύρω από αυτά.

9

ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΑΟΡ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

4%

ΤΗΣ ΖΗΤΗΣΗΣ
ΚΑΛΥΠΤΕΙ
Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ

90%

ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΕΙΝΑΙ ΕΞΤΡΑ
ΠΑΡΘΕΝΟ

**Η ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΠΟΥ
ΜΠΟΡΕΙ ΤΕΛΙΚΑ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΕΙ
ΚΑΠΟΙΟΣ ΑΦΟΡΑ ΤΗ ΦΥΣΗ ΤΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ «ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ»**



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ



Για 11η συνεχή χρονιά
τα αναγνωρισμένα βραβεία
Αγρότης της Χρονιάς
από την εφημερίδα **Agrenda**

ΣΑΒΒΑΤΟ

25

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ

2020 | 10.00 π.μ.

Hotel

GRAND SERAI

ΙΩΑΝΝΙΝΑ

ΜΕΤΑΛ.
ΧΡΗΜΟΣ



Knowledge grows

ΧΡΗΜΟΣ



Eurobank



AGROTECH



INTERAMERICAN



Η γαστήρ σου καλώς.

ΥΠΟΤΗΚΗΚΤΗ



EXTRA
VIRGIN
OLIVE OIL

MEGARITIKI
VARIETY

Intense Fruity



LADOLEA



ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟ ΠΟΠ/ΠΓΕ

Παραγωγοί, επιστήμονες και κράτος εργάζονται συστηματικά εδώ και δέκα χρόνια στην Ιταλία για την καταγραφή και μελέτη των μονοποικιλιακών ελαιολάδων από τοπικές ποικιλίες, χαράζοντας τη νέα κατεύθυνση της διεθνούς αγοράς

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ



Δεν υπάρχει σήμερα αμφιβολία ότι το σήμα ΠΟΠ /ΠΓΕ στο ελαιόλαδο και στην ελιά είναι ένας θεσμός που έχει δώσει θετική ώθηση στην ελαιοκαλλιέργεια. Για τα 30 ελαιόλαδα και τις 11 ελιές που έχουν εξασφαλίσει την ένδειξη προέλευσης και για όσους μπορούν να πάνε το προϊόν στον καταναλωτή οι προοπτικές πωλήσεων και η τιμή έχουν βελτιωθεί. Τώρα, όμως, ο διεθνής ανταγωνισμός φαίνεται να ανοίγει νέους δρόμους που οδηγούν στην περαιτέρω ανάδειξη των μοναδικών χαρακτηριστικών των ποικιλιών της ελιάς. Έτσι σε νέο ζητούμενο για τον τομέα εξελίσσεται η μεγαλύτερη αξιοποίηση της βιοποικιλότητας και των γηγενών ποικιλιών ελιάς που παρότι αφθονούν στη χώρα μας είναι παραμελημένες. Σε αυτό το πλαίσιο το μονοποικιλιακό ελαιόλαδο αναδεικνύεται ως η μέγιστη έκφραση διαφορετικότητας των γηγενών ποικιλιών ως αποτέλεσμα συνδυασμού του γενετικού υλικού, του τύπου καταγωγής αλλά και της καλλιεργητικής πρακτικής και της ελαιοποίησης. Οι εξελίξεις στη γείτονα Ιταλία, όπου παραγωγοί, επιστήμονες και κρατικοί φορείς εργάζονται συστηματικά εδώ και 10 και πλέον χρόνια για την καταγραφή των μονοποικιλιακών ελαιολάδων από τοπικές ποικιλίες είναι απόδειξη της νέας κατεύθυνσης στην οποία ήδη κινείται η διεθνής

αγορά. Ο Έλληνας παραγωγός που φιλοδοξεί να ανταγωνιστεί τον Ιταλό σε όρους ποιότητας πρέπει να προβληματιστεί για το γεγονός ότι σήμερα έχουν καταγραφεί στη γείτονα χώρα συστηματικά περίπου 3.200 ελαιόλαδα από 177 διαφορετικές ποικιλίες. Αντίστοιχα το οπλοστάσιο του μ Έλληνα παραγωγού διαθέτει μόλις μια δεκάδα ποικιλιών με κάποιες άλλες δεκάδες που διαθέτει η χώρα, να περνούν κάτω από τα ραντάρ της παραγωγής.

Με αργά βήματα ακολουθεί η Ελλάδα

Η αγορά όμως αλλάζει, αν και με αργά βήματα, και στην Ελλάδα, ώστε μονοποικιλιακά ελαιόλαδα από ξεχωριστές ποικιλίες, όπως η Νεμουτιάνα ή αυτή της Μάκρης, να έχουν ήδη βρει το δρόμο τους σε περίοπτα ράφια. Αυτό όμως που έρχεται να αλλάξει κι άλλο τα δεδομένα είναι το ενδιαφέρον από την ΓΑΕΑ να προωθήσει νέα σειρά κωδικών για μονοποικιλιακά ελαιόλαδα από ποικιλίες που σήμερα θεωρούνται δευτερεύουσες όπως και να τα τοποθετήσει με τις δυνατότητες που διαθέτει σε προνομιακά πολυσύχναστα ράφια μεγάλων καταστημάτων λιανικής του εξωτερικού. Φαίνεται ότι έχουν ωριμάσει οι συνθήκες για να μπορέσουν, όσοι βέβαια είναι διατεθειμένοι να τολμήσουν, να βρουν τις θέσεις που υπάρχουν για τα ελληνικά μονοποικιλιακά ελαιόλαδα στα ράφια της αγοράς.



ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΜΕ ΤΕΛΙΚΟ ΣΤΟΧΟ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

Δεδομένα δεκαετίας για τη συμπεριφορά κάθε ποικιλίας από την καλλιέργεια στο χωράφι ως την ελαιοποίησή της

Η ιταλική παραγωγή ελαιόλαδου, βασισμένη κυρίως σε αυτόχθονες ποικιλίες, στηρίζεται αλλά και συμβάλλει στη διατήρηση της τεράστιας γενετικής βιοποικιλότητας που διαθέτει η γείτονα χώρα. Επί του παρόντος από τις 1.250 ποικιλίες ελιάς έχουν περιγραφεί και ταξινομηθεί παγκοσμίως (<http://www.oleadb.eu>) ένα μεγάλο ποσοστό, που ξεπερνά το 42%, αντιπροσωπεύεται από ιταλικές ποικιλίες. Για την ανάδειξη, προβολή και αξιοποίηση της γενετικής ποικιλότητας της ελιάς συστάθηκε σε εθνικό επίπεδο επίσημος φορέας για τα μονοποικιλιακά ελαιόλαδα με τίτλο Rassegna Nazionale Oli Monovarietali, που συσπειρώνει ερευνητικούς φορείς από το Πανεπιστήμιο της Μπολόνια, κρατική παρουσία του υπουργείου Γεωργικών, Περιβαλλοντικών και Δασικών Πολιτικών, παραγωγούς μονοποικιλιακών ελαιόλαδων και επιφανείς εκπροσώπους του ελαιοκομικού κόσμου. Στόχος της ετήσιας Ανασκόπησης μονοποικιλιακών ελαιόλαδων που διοργανώνεται εδώ και 14 χρόνια είναι να καλύψει τα κενά γνώσης και να προωθήσει την πα-

ραγωγή τυπικών εξαιρετικών παρθένων ελαιόλαδων, γνωρίζοντας ότι η βελτίωσή τους πρέπει να ξεπεράσει τις εμπειρικές πρακτικές και να αποκτηθούν σε βάθος γνώσεις πάνω στην πολύπλοκη σχέση μεταξύ των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, της γενετικής προέλευσης και της περιβαλλοντικής επιρροής.

Ορισμός οργανοληπτικού προφίλ

Μέσα στην πάροδο των ετών τα αποτελέσματα της Ανασκόπησης, όπου συγκεντρώνονται δείγματα μονοποικιλιακών ελαιόλαδων που πλέον ξεπερνούν σε αριθμό τα 3.000, έχουν δώσει στοιχεία τα οποία συνιστούν τη βάση δεδομένων για τα μονοποικιλιακά ελαιόλαδα. Η βάση συγκεντρώνει σε ειδική φόρμα αξιολόγησης μια σειρά στοιχείων που περιγράφουν με ικανό τρόπο και χαρακτηρίζουν τα μονοποικιλιακά ελαιόλαδα από οργανοληπτική άποψη. Εκτιμήθηκαν 11 ιδιότητες: (φρουτώδες, γρασίδι / φύλλα, πράσινο αμύγδαλο, αγκινάρα, ντομάτα, μήλα, μούρα, αρωματικά βότανα, πικρό, πικάντικο και ρευστό-

τητα). Οι εντάσεις όλων των ιδιοτήτων σημειώθηκαν πάνω σε ειδικά γραφήματα σε μια κλίμακα από το 1-10 που αποτυπώθηκε σε 10 εκ. Στη συνέχεια, μέσω εμπειριστατωμένης στατιστικής ανάλυσης, που εφαρμόστηκε σε πάνω από 3.000 δείγματα της Ανασκόπησης από το 2006-2019, ήταν δυνατό να προσδιοριστεί και να περιγραφεί η ευρεία γκάμα αρωμάτων και γεύσεων των μονοποικιλιακών ελαιόλαδων. Έτσι αναγνωρίστηκαν τα μέσα οργανοληπτικά προφίλ των μονοποικιλιακών τα οποία έχουν φθάσει γενικά σε καλά επίπεδα αξιοπιστίας μετά από 10 χρόνια. Τα γραφήματα που αφορούν τα δείγματα για τα οποία υπάρχει αρκετά μεγάλος αριθμός στοιχείων επιτρέπουν επίσης έναν καλό ορισμό του οργανοληπτικού τους προφίλ με σχετικά μικρή πιθανότητα λάθους ή απόκλισης από τη μέση τιμή. Αυτή τη στιγμή, η βάση δεδομένων των ιταλικών μονοποικιλιακών ελαιόλαδων αποτελείται από περισσότερα από 3.200 λάδια που αξιολογήθηκαν από το 2006 έως σήμερα (14 εκδόσεις) και προέρχονται από 177 ποικιλίες.

Η ταξινόμηση απλουστεύει την πληροφορία

Παράλληλα με την περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των ελαιόλαδων που παράγονται από τις διάφορες ποικιλίες και προέκυψαν από την Ανασκόπηση, τα τελευταία έξι χρόνια έχουν αναληφθεί εργασίες για την ταξινόμησή τους ανάλογα με τις διαφορές ή / και τις ομοιότητες μεταξύ των οργανοληπτικών προφίλ τους με στόχο να δοθούν χρήσιμες πληροφορίες όχι μόνο στον ειδικό δοκιμαστή, αλλά και στον επαγγελματία της εστίασης ή και στον απλό καταναλωτή που έχει την περιέργεια να ανακαλύψει ελαιόλαδα με μοναδικό και διαφορετικό χαρακτήρα. Χρησιμοποιώντας επομένως τα οργανοληπτικά προφίλ των ελαιόλαδων από τις ποικιλίες που

έστειλαν δείγμα σε τουλάχιστον τρεις χρονιές, εντοπίστηκαν έξι διαφορετικές οργανοληπτικές τυπολογίες μέσω στατιστικών αναλύσεων. Αυτοί οι έξι τύποι μονοποικιλιακών ελαιόλαδων, οι οποίοι επιβεβαιώνονται ουσιαστικά κάθε χρόνο, επιτρέπουν την παροχή μιας απλουστευμένης πληροφορίας σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελαιόλαδων.

Η συμμετοχή του καταναλωτή

Αυτή η μέθοδος ταξινόμησης, η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς και κοινωνικούς κανόνες και κανονισμούς και πραγματοποιείται από εκπαιδευμένους δοκιμαστές, όμως υστερεί και πάλι διότι δεν λαμβάνει υπόψη τις συνθήκες με τις οποίες ο καταναλωτής προσεγγίζει κανονικά το προϊόν. Οι καταναλωτές γενικά δεν έχουν τον πλούτο

ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΙ ΣΤΗ ΓΕΙΤΟΝΑ ΧΩΡΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΑ ΠΕΡΙΠΟΥ 3.200 ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΑΠΟ 177 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

γνώσης και εμπειρίας ενός δοκιμαστή αλλά, πάνω απ' όλα, χρησιμοποιούν το ελαιόλαδο και πάντα το αξιολογούν ως συστατικό ενός πιάτου. Για το λόγο αυτό, κατά τη διάρκεια των τελευταίων τριών ετών της Ανασκόπησης, σε συνδυασμό με τις γαστρονομικές εκπαιλώσεις που διοργανώθηκαν στο πλαίσιο της εκδήλωσης, οι καταναλωτές συμμετείχαν σε μια αξιολόγηση των 6 κατηγοριών μονοποικιλιακών ελαιόλαδων που τις έκριναν δοκιμάζοντας διαφορετικά πιάτα που είχαν ετοιμαστεί με τη χρήση κάθε μιας κατηγορίας.



ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ ΔΕΝ ΗΤΑΝ ΠΑΝΤΑ Η ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Σήμερα υπάρχουν περισσότερες από 100 γηγενείς ποικιλίες, από τις οποίες μόνο το 30% είναι στον Εθνικό Κατάλογο

Αν και δεν είναι σε όλους τους καλλιεργητές γνωστό, και ειδικότερα στους νεότερους, πρωταγωνιστής του ελληνικού ελαιώνα δεν ήταν πάντα η Κορωνέικη. Ο αριθμός των ποικιλιών στη χώρα ήταν μεγάλος αντίστοιχα και με το χρόνο καλλιέργειας του δέντρου και κάθε μία ήταν διαλεγμένη προσεκτικά από τον παραγωγό, ώστε να διαθέτει προσαρμοστικότητα ως προς τις εδαφοκλιματικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν κάθε τόπο.

Η επικράτηση της Κορωνέικης, η οποία δίνει μεγαλύτερη παραγωγικότητα, είναι σχετικά πρόσφατο φαινόμενο, το οποίο, σύμφωνα με τον Γιώργο Κωστελένο, ιδιοκτήτη των Φυτώριων Κωστελένος αλλά και συγγραφέα του πολύ αξιόλογου έργου «Στοιχεία ελαιοκομίας», εμφανίζεται γύρω στο 1970. «Σήμερα εκτιμώ ότι υπάρχουν περισσότερες από 100 γηγενείς ποικιλίες αλλά από αυτές μόλις το 30% βρίσκονται καταχωρημένες στον Εθνικό Κατάλογο και άρα είναι επίσημα αναγνωρισμένες», θα πει ο κ. Κωστελένος και συνεχίζει «προφανώς, για να αποφασίσει να επιλέξει ένας παραγωγός μια ντόπια ποικιλία, πρέπει να γνωρίζει τι ιδιότητες έχει με δεδομένο ότι η ποικιλία είναι το Α και το Ω και καθορίζει το προφίλ του ελαιόλαδου ως προς τα χημικά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Επιπλέον πρέπει να γνωρίζει τι καλλιεργητικές φροντίδες απαιτεί το γενετικό υλικό για να επιστρέψει καρπούς». Και στα

δύο ερωτήματα σύμφωνα με τον κ. Κωστελένο όμως «υστερούμε δραματικά στην Ελλάδα διότι δεν έχουν γίνει επαρκείς μελέτες εφαρμοσμένης έρευνας πάνω στη συμπεριφορά του γενετικού υλικού και την έκφραση κάθε ποικιλίας κατά τόπους. Υπάρχει αυτήν τη στιγμή ένας σοβαρός πειραματικός ελαιώνας που ανήκει στο Ινστιτούτο Ελιάς Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ στα Χανιά. Εκεί πράγματι

Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΘΟΡΙΖΕΙ ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΑ ΧΗΜΙΚΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

μπορούν να γίνουν ουσιαστικές έρευνες για να συγκρίνει κανείς τα αποτελέσματα των διαφόρων ποικιλιών δίνοντας τις ίδιες φροντίδες στα δέντρα. Όμως θα έπρεπε να γίνονται αντίστοιχες μελέτες και για τις υπόλοιπες περιοχές. Άλλη συμπεριφορά κι έκφραση θα έχει η Κορωνέικη στη Μάνη και άλλη στην Αιτωλοακαρνανία, άλλα χαρακτηριστικά θα έχει το Μανάκι στην Κρήτη σε σχέση με τη Μεσσηνία. Ενώ επιπλέον αποτελεί περιοριστικό παράγοντα το γεγονός ότι στη συλλογή των Χανίων εκπροσωπείται ένα μικρό μέρος των ποικιλιών που υπάρχουν στη χώρα». Παράλληλα ο κ. Δημήτρης Σκόνδρας, Διευθυντής Εργοστασίου και Υπεύ-



«Οι τοπικές ποικιλίες αποτελούν το σωσίδιο της ελληνικής καλλιέργειας με δεδομένο ότι εμείς δεν μπορούμε να σταθούμε στις αγορές με κριτήριο το κόστος, άρα πρέπει να στηριχθούμε στη διαφορά» σημειώνει ο Γιώργος Κωστελένος.

θυνος Ανάπτυξης Προϊόντων στην GAFA τονίζει ότι πρέπει να γίνει επιπλέον δουλειά βάσης «Στερούμαστε ακόμη και τη βασική γνώση για τις βέλτιστες πρακτικές στην καλλιέργεια των γηγενών ποικιλιών, η οποία μπορεί να υπάρχει αλλά δεν εφαρμόζεται και δεν έχει περάσει σε παραγωγή και ελαιοτριβέα».

Το παράδειγμα της Λευκολιάς Σερρών

Γενικότερα όπως επισημαίνει ο κ. Κωστέλενος η δημιουργία γνώσης για το γενετικό υλικό προαπαιτεί μακρόπνοο όραμα και επένδυση διότι ο χρονικός ορίζοντας που χρειάζεται για να διαπιστωθούν οι ιδιότητες μιας ποικιλίας είναι μεγάλος. «Έχουμε δει για παράδειγμα ότι η ποικιλία Λευκολιά Σερρών έχει μια από τις μεγαλύτερες αντοχές στα υφάλμυρα νερά, αλλά η μελέτη για την αξιολόγησή της ως υποκειμένου άλλων ποικιλιών, μπορεί να χρειαστεί και μια δεκαετία. Διότι μπορεί π.χ. η χρήση της ως υποκειμένου να βελτιώνει ένα χαρακτηριστικό όπως είναι η ανθεκτικότητα στα υφάλμυρα νερά, αλλά να χαλάει κάποιο άλλο όπως είναι η παραγωγικότητα, ή το μέγεθος των καρπών», θα πει ο κ. Κωστέλενος.

Κοστίζει η καθυστέρηση στην αξιοποίηση

Η έλλειψη γνώσης για τις ιδιότητες των ποικιλιών αλλά και την επίδραση του περιβάλλοντος στο παραγόμενο ελαιόλαδο έχει ωθήσει στο περιθώριο και δημιουργήσει καθυστέρηση στην αξιοποίηση αξιόλογου γενετικού υλικού. Έως και πρόσφατα για παράδειγμα επικρατούσε η αντίληψη ότι η Μεγαρίτικη ή η ποικιλία Μανάκι δεν μπορούν να δώσουν στα λάδια φαινολικά συστατικά. Στην πραγματικότητα όμως αυτό αποδείχθηκε λάθος. Από δείγματα όπου η ελαιοποίηση ήταν προσανατολισμένη στην παραγωγή ψηλών φαινολών και με συγκομιδή του καρπού σε πιο πρώιμα στάδια όσο είναι ακόμη πράσινος, προέκυψε ότι η Μεγαρίτικη μπορεί να δώσει φαινόλες ως και 600 mg/kg. Επομένως η λανθασμένη αυτή εντύπωση σε μεγάλο βαθμό οφείλεται στην έλλειψη γνώσης του αποτελέσματος που έχουν οι παράμετροι της συγκομιδής σε συνδυασμό με το ότι αυτές οι ποικιλίες ωριμάζουν γρήγορα με αποτέλεσμα να μαζεύονται πολύ ώριμες, πράγμα που οδηγεί σε πολύ μειωμένη δυνατότητα δημιουργίας φαινολικών συστατικών μέσα στο ελαιόλαδο. Ως άλλο παράδειγμα ποικιλίας που πρόσφατα ανακαλύφθηκε άλλωστε αναφέρει ο κ. Κωστέλενος τη Νεμουτιάνα ή Ολυμπία, η οποία «ήταν έως πρόσφατα και αυτή παρεξηγημένη λόγω της έντασης του πικρού εξαιτίας του οποίου οι παραγωγοί την θεωρούσαν ακατάλληλη» και συνεχίζει «μετά από σχετική επιστημονική δημοσίευση η τύχη της ποικιλίας άλλαξε ραγδαία για να γίνει περιζήτητη σήμερα».

Σωσίβιο στον κίνδυνο της Xylella

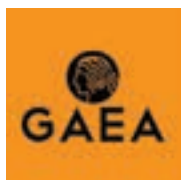
Υπάρχει όμως κι ένας ακόμη σοβαρός λόγος για τον οποίο θα πρέπει να μας απασχολεί η αξιοποίηση της βι-

οποικιλότητας της ελιάς, όπως επισημαίνει ο κ. Κωστέλενος. «Σύμφωνα με επιστήμονες η Κορωνέικη είναι μια ποικιλία ευαίσθητη στην *Xylella Fastidiosa* και επομένως θα έπρεπε να μας προβληματίζει τί πρόκειται να συμβεί όταν θα έρθει το βακτήριο, διότι δεν συζητάμε το αν αλλά το πότε θα έρθει και στη χώρα μας. Ο γενετικός μας πλούτος μπορεί να αποτελέσει και σωσίβιο για τη διατήρηση της ελαιοκαλλιέργειας απέναντι στην απειλή της *Xylella Fastidiosa*». Και συμπληρώνει καταλήγοντας με ένα αισιόδοξο τόνο: «Στον Πόρο έχουμε δημιουργήσει έναν πειραματικό ελαιώνα με τις 80 ποικιλίες της ελιάς που περιγράφει ο τόμος που δημοσίευσα, 30 λιγότερο γνωστές ενώ διαθέτει και άλλα 100 δείγματα από άγνωστες ποικιλίες που είναι προς επιβεβαίωση. Μαζί με δείγματα ξένων ποικιλιών ο συνολικός αριθμός φτάνει τους 400 γονότυπους ελιάς. Σε δύο χρόνια εάν όλα πάνε καλά θα μπορέσουμε να έχουμε τα πρώτα πιλοτικά αποτελέσματα για να συγκρίνουμε τα ελαιόλαδα που παράγουν και πως αλλάζουν καθώς ωριμάζει ο καρπός».



Πλάνο δεκαετίας Με Νεμουτιάνα ξεκινά η GAEA

Σε συνεργασία με την Papadopoulos Mediterre
και με στόχο τα ράφια μεγάλων αλυσίδων λιανικής



Αρχή στα σχέδια της GAEA για την ανάπτυξη ετικετών μονοποικιλιακού ελαιόλαδου που σχεδιάζει να τοποθετήσει στην αγορά τα επόμενα χρόνια ήταν ηχηρά μηνύματα της αγοράς ότι ο καταναλωτής επιθυμεί να έχει μεγαλύτερη επιλογή. «Από έρευνα που έγινε για λογαριασμό της εταιρείας στη Γερμανία προέκυψε ότι ο καταναλωτής δεν αντιλαμβάνεται σημαντική διαφορά στη γεύση ανάμεσα στα διαφορετικά ελαιόλαδα ΠΟΠ/ΠΓΕ και αυτό δικαιολογείται αν σκεφτεί κανείς ότι τα περισσότερα προέρχονται από μια ποικιλία, δηλαδή την Κορωνέικη. Αυτό μας οδήγησε στο συμπέρασμα ότι πρέπει να αναπτύξουμε προϊόντα με μεγαλύτερη διαφοροποίηση στη γεύση και τα αρώματά τους ώστε ο καταναλωτής να μπορεί να επιλέξει αυτό που του ταιριάζει και επιθυμεί», θα πει ο Δημήτρης Σκόνδρας, Διευθυντής Εργοστασίου και Υπεύθυνος Ανάπτυξης Προϊόντων στην GAEA.

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΝΙΩΘΕΙ ΤΗ
ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΑ ΠΟΠ/ΠΓΕ
ΟΤΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ**



Βέβαια η ανάπτυξη μονοποικιλιακών κωδικών δεν αποτελεί πρόσφατο εγχείρημα και η GAEA που έχει ήδη εντοπίσει το δυναμικό των ντόπιων ποικιλιών είχε ήδη προσθέσει εδώ και μια δεκαετία στην γκάμα της την ετικέτα «Βρανάς ΠΓΕ Μυτιλήνης» που προέρχεται αποκλειστικά από την ποικιλία Κολοβή της Λέσβου. Εξάλλου το δυναμικό των μονοποικιλιακών ελαιολάδων έχουν αφουγκραστεί και αξιοποιήσει και μια σειρά από μικρούς παραγωγούς που με διορατικότητα επένδυσαν σε ελαιόλαδα αποκλειστικά από ποικιλίες όπως η Νεμουτιάνα, η Μάκρης ή η Μεγαρίτικη. «Άλλο όμως να βάλεις έναν κωδικό σε μικρό αριθμό μικρών καταστημάτων delicatessen κι άλλο να τον τοποθετήσεις σε ράφια μεγάλων αλυσίδων λιανικής» θα πει ο κ Σκόνδρας.

«Προτού βάλουμε έναν κωδικό στο ράφι προηγείται μια πολύ συστηματική εκτίμηση πολλών παραμέτρων που σχετίζονται με τις παραγόμενες ποσότητες, τις καλλιεργητικές συνθήκες, την ελαιοποίηση, διότι από τη στιγμή που θα μπει το προϊόν στην αγορά δεν μπορεί να ξεμείνει το λάδι», θα πει ο κ. Σκόνδρας. Για όλους αυτούς τους λόγους το timing της δημιουργίας ετικέτας μονοποικιλιακού άργησε να ωριμάσει κάτι που στην περίπτωση της GAEA σήμαινε ένα χρόνο αναμονής μιας δεκαετίας. Τώρα όμως τόσο τα ερεθίσματα που έρχονται από τις αγορές του εξωτερικού όσο και η ολοκλήρωση της απαραίτητης έρευνας του πεδίου έχουν οδηγήσει την εν λόγω εταιρεία να κάνει το κρίσιμο βήμα. Έτσι από πέρυσι η GAEA έχει ξεκινήσει σε συνεργασία με την Papadopoulos - Mediterre στην Ηλεία να εργάζεται για τη δημιουργία μονοποικιλιακού ελαιόλαδου από την ποικιλία γνωστή ως Χωραϊτική ή αλλιώς Νεμουτιάνα. Παράλληλα σχεδιάζει να εστιάσει σε μια σειρά από άλλες ποικιλίες για την δημιουργία μονοποικιλιακών ελαιολάδων που θα έχουν ως βάση το Αγουρομάνακο, τη Μεγαρίτικη, την Κουτσουρελιά και την Ασπρολιά.



Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



ΑΠΟΤΕΛΕΙΩΣΕ ΤΗΝ ΚΡΗΤΗ Ο ΗΦΑΙΣΤΙΩΝΑΣ

Την ήδη δύσκολη κατάσταση στην οποία έχουν περιέλθει οι ελαιοπαραγωγοί της Κρήτης επέτεινε το πρόσφατο κύμα κακοκαιρίας, που έπληξε το νησί και συνοδεύτηκε με σφοδρή χιονόπτωση αλλά και χαλαζόπτωση. Η αποτίμηση είναι τραγική σύμφωνα με δηλώσεις του Μύρωνα Χιλετζάκη, αντιπροέδρου της Ένωσης Ηρακλείου και της Ομάδας Αμπελουργών και Ελαιοπαραγωγών Κρήτης. «Το 2019 ήταν μία χρονιά με έντονες βροχοπτώσεις. Οι αναμενόμενες ποσότητες ήταν 80.000 τόνοι και τα πρώτα στοιχεία που έχουμε από τις κατά τόπους ΔΑΟΚ, είναι για όλο το νησί 37.000 τόνοι. Και το επόμενο πρόβλημα είναι ότι από τους 37.000 τόνους, έξτρα παρθένο είναι περίπου το 17%! Το 83% είναι βιομηχανικό, το οποίο είναι στα αζήτητα» σημειώνει χαρακτηριστικά ο ίδιος και συμπληρώνει: «Η ελαιοκομική περίοδος στο νησί κρατούσε δύο ημερολογιακά έτη: Οι παραδοσιακοί μήνες συγκομιδής ήταν ο Δεκέμβριος και ο Ιανουάριος. Πρώτη φορά στα χρονικά τέλος Δεκεμβρίου έκλεισε το 95% των ελαιοουργείων σε όλη την Κρήτη κι έχει μαζευτεί το 97% της παραγωγής» σημειώνει.



ΝΕΑ ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΑΥΣΤΗΡΟΥΣ ΚΡΙΤΕΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΙ ΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΥΠΕΛΛΑΚΙ ΣΤΙΣ ΔΟΚΙΜΕΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ ΠΡΟΣΦΑΤΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΟС ΤΟ ΝΕΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΤΩΝ ΔΟΚΙΜΑΣΤΩΝ

Προς αντικατάσταση οδεύει το κλασικό μπλε κυπελλάκι το οποίο μέχρι τώρα χρησιμοποιούσαν οι γευσιγνώστες στις δοκιμές ελαιολάδου. Πρόσφατα το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (ΙΟС) ενέκρινε τη χρήση ενός εναλλακτικού κόκκινου κυπέλλου, με το νέο γευσιγνωστικό εργαλείο να παρουσιάζεται από το Πανεπιστήμιο της Χαέν και την ισπανική Elaiia Zait στους ειδικούς του ΙΟС. Ο λόγος για τη μετάβαση αυτή έγκειται στον παράγοντα του χρώματος. Όπως το μπλε κυπελλάκι, έτσι και το νέο κόκκινο εμποδίζει οποιαδήποτε

τε «μαρτυρία» αναφορικά με την απόχρωση του ελαιολάδου, αφού το σκοτεινό γυαλί δεν αφήνει περιθώρια στον δοκιμαστή ώστε το περιεχόμενο να τον προκαταβάλει μέσω της οπτικής οδού. Ωστόσο το κόκκινο χρώμα πηγαίνει την όλη υπόθεση ένα βήμα παραπέρα. Πρόκειται για ένα χρώμα που σύμφωνα με έρευνες έχει την ιδιότητα να διεγείρει την σκέψη και να προκαλεί έντονες αντιδράσεις, πολλές φορές με αρνητική συναισθηματική χροιά. Σκοπός λοιπόν του εγχειρήματος είναι να γίνουν οι κριτές πιο αυστηροί.



ΠΓΕ ΤΟ «OLIO DI PUGLIA»

ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ ΣΤΙΣ 24 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2019

Προστασία Γεωγραφικής Ένδειξης ενέκρινε η Κομισιόν για το ελαιόλαδο της Απουλίας «Olio di Puglia», με απόφαση η οποία δημοσιεύτηκε και στην επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η ένδειξη ΠΓΕ θα αφορά αποκλειστικά στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στο έδαφος της διοικητικής περιοχής της Απουλίας από ποικιλίες ελιάς μεταξύ άλλων Cellina di Nardò, Cima di Bitonto Frantoio. Οι εγκεκριμένες ποικιλίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν αυτούσιες ή σε blends με άλλες ποικιλίες με την προϋπόθεση όμως ότι θα κυριαρχούν στο μείγμα σε ποσοστό 70%.

«ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΪΟΝ ΤΟΥ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ»

**ΚΑΜΠΑΝΙΑ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙ ΝΑ ΕΜΠΟΔΙΣΕΙ
ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΚΑΤΩ ΤΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΓΙΑ ΤΑ ΙΤΑΛΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ**

Στο ελαιόλαδο δεν υπάρχει χώρος για εκπτώσεις στο ράφι, θεωρούν οι Ιταλοί, προσπαθώντας να εμποδίσουν προσφορές κάτω του κόστους για ιταλικά ελαιόλαδα στα σούπερ μάρκετ της γειτονικής χώρας. Μια καμπάνια συλλογής υπογραφών ξεκίνησε στην Ιταλία που στόχο έχει την αποτροπή της συμμετοχής του ελαιολάδου σε διαφημιστικές εκστρατείες των σούπερ μάρκετ με τίτλο: «Σταματήστε να θεωρείτε το ελαιόλαδο ένα προϊόν του σούπερ μάρκετ». Η καμπάνια αυτή που απευθύνεται στην υπουργό Γεωργίας της χώρας, Τερέζα Μπελανόβα, στοχεύει στο να αποτρέψει την συνήθεια στους καταναλωτές να αγοράζουν το ελαιόλαδο μόνο σε τιμή προσφοράς, και μάλιστα τόσο μεγάλης που να μπαίνει στα εξώφυλλα των διαφημι-

στικών φυλλαδίων μεγάλων αλυσίδων. Οι εμπνευστές της κίνησης θεωρούν ότι οι πρακτικές αυτές δεν είναι τόσο αθώες όσο αντιλαμβάνονται εκείνοι που τις αντιλαμβάνονται σαν μια προσπάθεια αύξησης των πωλήσεων. Αντιθέτως πιστεύουν πως είναι ένας έμμεσος τρόπος πίεσης των τιμών σε ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής που προηγείται από το ράφι. Η κίνηση αποτελεί πρωτοβουλία του Πανεπιστημίου του Μπάρι με αίτημα τη δημιουργία νόμου που απαγορεύει την πρακτική αυτή, η οποία σύμφωνα με το Ίδρυμα έχει αρνητικές επιπτώσεις στην αλυσίδα παραγωγής αλλά και τον κοινωνικό ιστό που απαρτίζει μεγάλες περιοχές της υπαίθρου, η οικονομία των οποίων συνδέεται άμεσα με το προϊόν.



**ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ
ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ
MARTIGNANI**

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



ΕΩΣ ΚΑΙ
-90% ΨΕΚΑΣΤΙΚΟ ΔΙΑΛΥΜΑ
-50% ΚΑΥΣΙΜΑ
-30% ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΑ
-50% ΕΡΓΑΤΙΚΑ

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ**

**NEXOS
ΓΙΑ ΕΛΑΙΩΝΕΣ**



ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ
ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ
3 ΕΚΔΟΣΕΙΣ

ΤΙΕΡ 4i ΕΩΣ 112 HP
ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΟΥΔΡΑΥΛΙΚΗ
ΡΕΒΕΡΣΑ REVERSIFT
CAB / SPECIAL CAB / ΑΨΙΔΑ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ
ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΠΕΡΙΣΤΡΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Θεσσαλονίκη: 17' αλμ. Πάλας 19b, Οδού Θεολογίας-Κιλκίς Τηλ. 2310 709966
Αθήνα: 50 αλμ. Πάλας 19b, Οδού Αδριακής - Βόλκας Τηλ. 2410 572420
Αρκατολάδα: Ιπποκράτους 69 Τηλ. 25520 21012
higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS



ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΗΣ

**ΤΟ ΜΑΥΡΟΒΟΥΝΙΟ ΣΤΟΝ 3ο ΔΙΕΘΝΗ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΕΛΙΑΣ**

Τέσσερις ειδικοί στη συλλογή ελιάς από το Μαυροβούνιο χάρισαν τη νίκη στη χώρα τους στο τρίτο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Συγκομιδής Ελιάς, κερδίζοντας τη δυο φορές πρωταθλήτρια Κροατία. Η γειτονική Βοσνία Ερζεγοβίνη κέρδισε τη δεύτερη θέση. Πρόκειται για μια ομάδα που σχηματίστηκε από εργαζόμενους ελαιοτριβείων στο Μαυροβούνιο, η οποία κατάφερε να συλλέξει 77,6 κιλά ελιών στο χρόνο που προβλέπει ο διαγωνισμός. Η ομάδα της Κροατίας, αποτελούμενη από έναν Ολυμπιονίκη, έναν τηλεπαρουσιαστή και έναν blogger έπεσε στην έκτη θέση.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ ΣΤΟ 2ο ΣΥΜΠΟΣΙΟ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ YALE

ΣΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΕΛΦΩΝ ΣΥΝΑΝΤΗΘΗΚΑΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Το μέλλον της ελιάς, τα προϊόντα της αλλά και τις επιπτώσεις τους στην ανθρώπινη και πλανητική υγεία διερεύνησε το «2ο Διεθνές Συμπόσιο του Πανεπιστημίου του Yale για το ελαιόλαδο και την υγεία» («2nd International Yale Symposium on Olive Oil and Health»), που πραγματοποιήθηκε στους φιλόξενους χώρους του εμβληματικού για τη Φωκίδα και ολόκληρη την Στερεά Ελλάδα Ευρωπαϊκού Πολιτιστικού Κέντρου Δελφών. Περισσότεροι από 25 καταξιωμένοι και ειδικοί επιστήμονες στο ελαιόλαδο και την υγεία συναντήθηκαν στους Δελφούς, από την 1η έως τις 4 Δεκεμβρίου 2019 έχοντας ως αφετηρία τους πανεπιστήμια και ερευνητικά ιδρύματα από την Ισπανία, την Ιταλία, την Ελλάδα, τη Βραζιλία, την Ιαπωνία, την Τυνησία, την Κύπρο και τις

Ηνωμένες Πολιτείες, στο πλαίσιο μίας αμιγώς επιστημονικής δράσης, Την έναρξη των εργασιών του Συμποσίου, που διοργανώνεται από το Πανεπιστήμιο του Yale, με βασικούς υποστηρικτές τον Δήμο Δελφών και την Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας και έχοντας στο τιμόνι του δύο σημαντικούς Έλληνες καθηγητές του Yale School of Public Health / Yale School of Medicine, τον Βασίλη Βασιλείου και τον Τάσο Κυριακίδη, κήρυξε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Μάκης Βορίδης, παρουσία σύσσωμων των τοπικών αρχών και πλήθους κόσμου. Να σημειώσουμε εδώ ότι το πρώτο Συμπόσιο πραγματοποιήθηκε πέρυσι τον Οκτώβριο στο New Haven του Connecticut των ΗΠΑ, συγκεντρώνοντας και πάλι επί τέσσερις ημέρες, πλήθος διακεκριμένων ομιλητών.



Οι δύο Έλληνες καθηγητές του Yale School of Public Health / Yale School of Medicine που κρατούν το τιμόνι του Συμποσίου, Βασίλης Βασιλείου και Τάσος Κυριακίδης (δεξιά).

ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 7 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ ΑΝΟΙΧΤΟΣ Ο OLIVE CHALLENGE

ΔΕΧΕΤΑΙ ΙΔΕΕΣ ΠΟΥ ΣΤΟΧΕΥΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ

Στον «αέρα» θα βρίσκεται μέχρι και την Παρασκευή 7 Φεβρουαρίου ο Διαγωνισμός Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας Olive Challenge, που αφορά την αναβάθμιση του ελαιοκομικού τομέα. Κύριος στόχος του είναι η ανάπτυξη και η αναβάθμιση του ελαιοκομικού τομέα, μέσω της εισαγωγής της καινοτομίας, της βιώσιμης ανάπτυξης και της νεοφυούς επιχειρηματικότητας. Η πρωτοβουλία Olive Challenge σχεδιάστηκε με σκοπό να συμβάλει στη δημιουργία νέων υπηρεσιών και προϊόντων, στη σύνδεση της παραγωγής ελαιολάδου και ελιάς με τις τεχνολογικές εξελίξεις, στην αύξηση θέσεων εργασίας, στην ενίσχυση πρακτικών βιώσιμης επιχειρηματικότητας στον τομέα, στην περαιτέρω ενίσχυση της εξωστρέφειας του ελαιολάδου-επιτραπέζιας ελιάς και στην ανάπτυξη συνεργειών και ενδοτομεακής συνεργασίας.



Να σημειωθεί ότι στον πρώτο διαγωνισμό κατέθηκαν 40 ιδέες εκ των οποίων οι 10 διακρίθηκαν και ολοκλήρωσαν τη φάση της επώασης, η οποία διήρκεσε 6 μήνες. Το χρονοδιάγραμμα του διαγωνισμού προβλέπει την κατάθεση αιτήσεων

συμμετοχής από 16 Δεκεμβρίου μέχρι και 7 Φεβρουαρίου, την αξιολόγηση των προτάσεων 10 με 14 Φεβρουαρίου, το pitching - προετοιμασία των συμμετεχόντων οι οποίοι θα διακριθούν 17 Φεβρουαρίου με 5 Μαρτίου, το Demo Day στις 8 Μαρτίου και την επώαση 1η Απριλίου με 31 Οκτωβρίου 2020. Υπενθυμίζεται ότι στο διαγωνισμό έχουν δικαίωμα συμμετοχής φυσικά πρόσωπα άνω των 18 ετών, νομικά πρόσωπα, καθώς και ομάδες. Στην ιστοσελίδα του διαγωνισμού www.olivechallenge.org, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να βρουν περισσότερες πληροφορίες.



ΕΛΑΜΨΕ Η ΕΛΑWON ΣΤΗ SIAL MIDDLE EAST 2019

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΟΝ ΚΟΥΡΥΦΑΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΓΕΓΟΝΟΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΣΤΗ ΜΕΣΗ ΑΝΑΤΟΛΗ ΚΑΙ ΒΟΡΕΙΑ ΑΦΡΙΚΗ

Δυναμική παρουσία στη Sial Middle East 2019, που έλαβε χώρα από 9-11 Δεκεμβρίου 2019 στο εκθεσιακό κέντρο του Abu Dhabi στα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, είχε η εταιρεία E-LA-WON. Εκεί παρουσίασε την «Gold Line» σειρά που αποτελείται από πέντε Ultra Luxury προϊόντα, τα οποία, σύμφωνα με τον CEO της εταιρείας, Γιάννη Καμπούρη, απευθύνονται μόνο στο αγοραστικό κοινό των ΗΑΕ. Τα εν λόγω προϊόντα προκάλεσαν το ενδιαφέρον σε αρκετούς «επιφανεείς» επισκέπτες – αγοραστές, ενώ φυσικά το περίπτερο της εταιρείας κοσμούσαν επίσης η Premium και η Traditional σειρές της.

φωνα με τον CEO της εταιρείας, Γιάννη Καμπούρη, απευθύνονται μόνο στο αγοραστικό κοινό των ΗΑΕ. Τα εν λόγω προϊόντα προκάλεσαν το ενδιαφέρον σε αρκετούς «επιφανεείς» επισκέπτες – αγοραστές, ενώ φυσικά το περίπτερο της εταιρείας κοσμούσαν επίσης η Premium και η Traditional σειρές της.



ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΥΠΟΥ

Το θαύμα που συντελείται στον εγχώριο ελαιώνα φιλοδοξεί να καταγράψει η premium ειδική έκδοση «The Top 50» του Ελαιάς Καρπός, που κυκλοφορεί για δεύτερη χρονιά και αυτοτελώς σε όλα τα σημεία διανομής τύπου της χώρας. Πενήντα κορυφαία ελαιόλαδα αφηγούνται τις ιστορίες τους και η δημοσιογραφική ομάδα του «The Top 50 by Ελαιάς Καρπός» τις καταγράφει σε μια πολυσέλιδη έκδοση.

ΦΑΙΝΟΛΕΣ VS ΠΑΡΚΙΝΣΟΝ

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΠΡΟΣΦΑΤΗ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΑ

Μια νέα μελέτη που δημοσιεύτηκε στο πρόσφατο τεύχος της επιστημονικής έκδοσης «Νευροβιολογία της Γήρανσης» υποστηρίζει ότι υπάρχουν σημαντικές ενδείξεις πως η τυροσόλη, μια φαινολική ένωση που εντοπίζεται στο έξτρα παρθενο ελαιόλαδο, θα μπορούσε να έχει τη δυνατότητα να αναδειχθεί σε σημαντικό φαρμακοτρόφιμο κατά της νόσου του Πάρκινσον. Η μελέτη αυτή δημιουργεί θετικές εντυπώσεις φέρνοντας υποσχέσεις για μια νέα πιθανή θεραπεία στα εκτιμώμενα 10 εκατομμύρια παγκοσμίως πάσχοντες από τη νευρολογική κατάσταση αυτή. Η πρωτοποριακή μελέτη, η οποία διεξήχθη από ερευνητές από το Πανεπιστήμιο της Χαέν και το Ινστιτούτο Bellvitge για τη Βιοϊατρική Έρευνα, εξέτασαν τα αποτελέσματα της τυροσόλης στους σκώληκες *Caenorhabditis elegans* με διάφορες μορφές της νόσου Πάρκινσον. Η ερευνητική ομάδα ανακάλυψε ότι τα σκουλήκια που υποβλήθηκαν σε θεραπεία με τυροσόλη απολάμβαναν μια σημαντικά μεγαλύτερη διάρκεια ζωής περίπου 21,33 ημερών σε σύγκριση με το δείγμα ελέγχου που δεν υπεβλήθη σε καμία θεραπεία, των οποίων η μέση διάρκεια ζωής ήταν μόνο 18,67 ημέρες. Οι ερευνητές κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι η τυροσόλη καθυστερεί τον νευροεκφυλισμό και μειώνει το οξειδωτικό στρες. Φάνηκε επίσης να συνεισφέρει στην ανάπτυξη της δράσης διαφορετικών προστατευτικών γονιδίων σε μια συγκεκριμένη μορφή της νόσου.





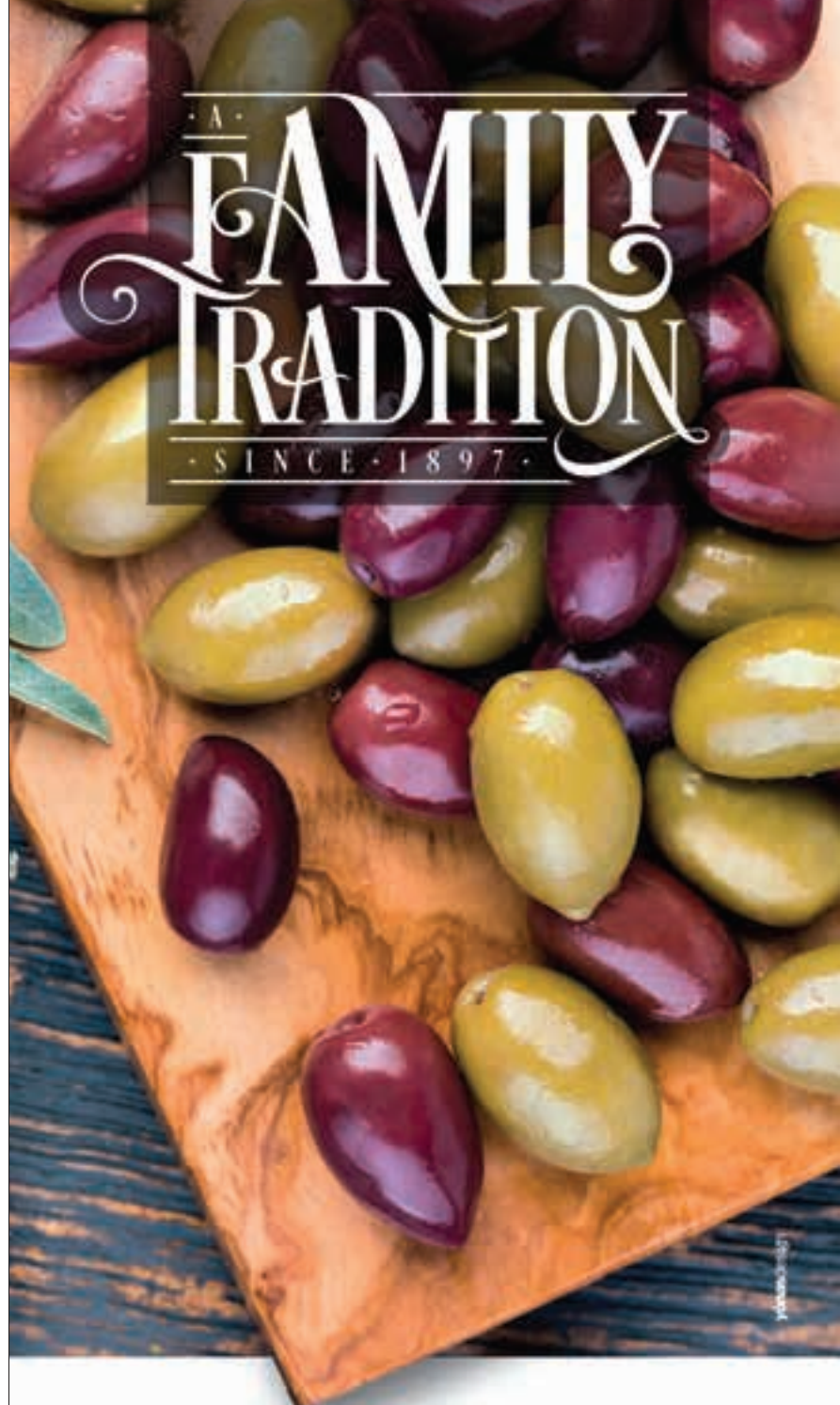
ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΒΥΣΣΑΣ

ΤΟ ΝΕΟ DRESSING ΠΟΥ ΛΑΝΣΑΡΕΙ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΚΥΚΛΩΠΑΣ

Φρέσκες ελιές Μάκρης αλεσμένες με ολόφρεσκα σκόρδα που προέρχονται από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Σκόρδου Βύσσας, ένα 100% ελληνικό dressing, λάνσαρε πρόσφατα στην αγορά ο Κύκλωπας. Το πολυβραβευμένο ελαιοτριβείο από την ακριτική Μάκρη βρίσκεται σε έναν από τους αρχαιότερους ελαιώνες της Μεσογείου, δίπλα στην σπηλιά του Κύκλωπα και την αρχαία Εγνατία οδό ενώ αποτελεί δημιούργημα εν έτει 1982 του Αργύρη Κελίδη. Σήμερα η εταιρεία καλλιεργεί 12.000 ελαιόδεντρα και 2.000 βιολογικής καλλιέργειας της τοπικής ποικιλίας Μάκρης, ενώ το Αγουρέλαιο της σαρώνει κάθε χρόνο τα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς. Μάλιστα για το 2019 τιμήθηκε ως Best EVOO για την Ελλάδα στην παγκόσμια κατάταξη World Ranking EVOO με 15 βραβεία σε 13 διαγωνισμούς και πλασαρίστηκε στο Νο.18 του παγκόσμιου Top 100.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΛΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΓΟΝΝΟΥΣ ΛΑΡΙΣΑΣ

Σχέδιο για τη δημιουργία Μουσείου Ελιάς σε παλιό ελαιοτριβείο της περιοχής αποκάλυψε ο δήμαρχος Τεμπών Γιώργος Μανώλης κατά την παρέμβασή του στις εργασίες της 7ης Πανδημοτικής Γιορτής Ελιάς που έλαβε χώρα στη Θεσσαλική κωμόπολη στις 23-24 Νοεμβρίου και περιλάμβανε εσπερίδα για τους ελαιοπαραγωγούς στην αίθουσα του Παλαιού Δημοτικού Σχολείου αλλά και ποικίλες πολιτιστικές εκδηλώσεις. As σημειωθεί ότι απ' όλους τους ομιλητές επισημάνθηκε η ανάγκη για σταδιακή αναβάθμιση της Γιορτής Ελιάς από δημοτική σε πανθεσσαλική ή ακόμα και σε εθνική.



Με ιστορία πάνω από 120 χρόνια η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. έχει γίνει συνώνυμο της εξαιρετικής επιτραπέζιας ελιάς με εξαγωγές σε περισσότερες από 50 χώρες.



Parthenon
Since 1897

www.olives.gr

ISO 9001 • ISO 22000 • IFS • BRC

ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. • B' ΒΙΛΛΗ Βόλου
Τηλ: 24250 24025, 24250 24201-2
Fax: 24250 24026 • info@olives.gr



ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES ΙΣΩΣ ΤΟ ΠΓΕ ΝΑ ΗΤΑΝ ΜΙΑ ΚΑΠΟΙΑ ΛΥΣΗ

Γιώργος Ντούτσιος * Πρόεδρος ΔΟΕΠΕΔ

Το τελευταίο διάστημα έχει δημιουργηθεί ένα πρόβλημα διαταραχής της αγοράς ελαιόκαρπου της ποικιλίας «Καλαμάτα» όσον αφορά στις τιμές παραγωγού και είναι εύλογο να παρατηρείται ανησυχία

Τη διαταραχή αυτή της αγοράς θα μπορούσαμε να την προσεγγίσουμε με τα εξής δεδομένα: Μεγάλες τιμές παραγωγού μέχρι την ελαιοκομική περίοδο 2017/18, απόρροια των ελλειμματικών παραγωγών κατά τις προηγούμενες ελαιοκομικές περιόδους και της έντονης ζήτησης από πλευράς μεταποιητών / εξαγωγέων.

Την ελαιοκομική περίοδο 2018/19 η ηρτημένη εσοδεία των δένδρων της ποικιλίας «Καλαμάτα» είχε εκτιμηθεί στα επίπεδα μιας μέτριας έως κανονικής παραγωγής, η οποία με τα αποθέματα που υπήρχαν την 1η Σεπτεμβρίου 2018 θα κάλυπτε τις ανάγκες της χώρας (εξαγωγές, κατανάλωση). Ο ελαιόκαρπος της εσοδείας 2018/19 προσβλήθηκε από το δάκο λόγω των πολύ ευνοϊκών συνθηκών ανάπτυξης του εντόμου και της ελλειμματικής δακοπροστασίας από την πλημμελή καταπολέμηση που εφαρμόσαν οι Περιφέρειες και το Υπουργείο.

Η διάθεση του προϊόντος στην περίοδο 2018/19 παρουσίασε τα εξής χαρακτηριστικά:

Ξεκίνησε με απροθυμία των ελαιοπαραγωγών για τη διάθεση του προϊόντος τους, περιμένοντας μεγαλύτερες τιμές. Έτσι σταδιακά από τον Φεβρουάριο 2019 μέχρι τον Ιούνιο 2019 οι τιμές έφτασαν στα 2,30 έως 2,50 €/Kg για την κατηγορία μεγέθους 200 ελιές / Kg (200άρι), με συνεχιζόμενη απροθυμία των παραγωγών για διάθεση του προϊόντος σε αυτές τις τιμές, προσδοκώντας πιο υψηλές τιμές. Οι εξαγωγείς, μην έχοντας τις απαραίτητες ποσότητες στα χέρια τους, όντας επιφυλακτικοί και όσον αφορά στην ποιοτική κατάσταση του προϊόντος (δακοπροσβο-

λή) και μη θέλοντας να πληρώσουν πάνω από αυτές τις τιμές (2,30 - 2,50€/Kg), δεν πραγματοποίησαν τα συμβόλαια με τους πελάτες του εξωτερικού, με αποτέλεσμα να πέσει η ζήτηση και να μείνουν οι τιμές παραγωγού από τον Ιούνιο 2019 σε 0,90 - 1,10 €/Kg.

Η κατάσταση των τιμών αυτή τη στιγμή παραμένει στο 1,10 €/Kg (200άρι) και μετά το ξεκίνημα της συλλογής (μέσα Νοεμβρίου 2019) της νέας εσοδείας 2019/20, η ηρτημένη εσοδεία η οποία εκτιμήθηκε (Δεκέμβριος 2019) σε 100.000 τόνους. Εξυπακούεται ότι η ποσότητα ελαιόκαρπου της ποι-

ΟΙ ΠΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ «ΟΝΟΜΑΣΤΩΝ» ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΟΠΩΣ Η ΙΣΠΑΝΙΚΗ «GORDAL» ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΝ ΝΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΟΥΝ ΜΕΣΩ ΠΓΕ

κιλίας «Καλαμάτα» της νέας εσοδείας 2019/20 που θα οδηγηθεί στην επιτραπέζια χρήση δεν μπορεί να είναι ακόμη γνωστή, αφού εξαρτάται από πολλούς παράγοντες καθώς εκτιμάται ότι ένα μεγάλο ποσοστό της παραγωγής είναι ακόμη ηρτημένη στα δένδρα.

Μια παραφιλολογία που δημιουργεί ανασφάλεια

Μέσα σε αυτή την υφιστάμενη κατάσταση διαταραχής της αγοράς των επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας «Καλαμάτα» και της εύλογης ανασφάλειας και ανησυχίας των παραγωγών αναπτύσσεται μια παραφιλολογία, η οποία, αν



δεν είναι εκ του πονηρού, είναι τουλάχιστον ανακριβής. Ακούγεται ότι για την κατάσταση που δημιουργήθηκε φταίει η Απόφαση 331/20735/26.2.2018/ΦΕΚ 648/Β του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, που επιτέλους μετά από 25 χρόνια (1993/1996) διόρθωσε ένα εφιαλτικό λάθος που πα' ολίγο να στοιχήσει την καταστροφή των εξαγωγών επιτραπέζιων ελιών της χώρας μας, η οποία σήμερα κατέχει την 2η θέση στις εξαγωγές σε παγκόσμια κλίμακα, αξίας 500+ εκατ.ευρώ. Η Απόφαση αυτή επέτρεψε, ευτυχώς την τελευταία στιγμή πριν χαθούν οι αγορές, την εξαγωγή των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας «Καλαμάτα» (65.000 τον.) με το όνομα «Kalamata olives» που είχαν χτίσει απο τη δεκαετία του 1930.

Όμως, συνεχίζει η παραφιλολογία, το brand name που δημιούργησε η ποικιλία «Kalamata olives» δεν περιέχει το στοιχείο της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και επομένως οι ελιές της ποικιλίας «Καλαμάτα» τρίτων χωρών (Αίγυπτος, Τουρκία, Περού, Χιλή) που σήμερα στο σύνολο τους δεν φτάνουν ακόμη το μέγεθος της ελληνικής παραγωγής, θα μπορούσε να δημιουργήσει σύγχυση είτε εισαγόμενες και πωλούμενες σαν ελληνικές, είτε απ' ευθείας από τις χώρες παραγωγής με την ονομασία «Kalamata olives».

Διαπιστώνεται επίσης ότι εκπρόσωποι της περιοχής της Μεσσηνίας η οποία εκπροσωπεί το 2-3% της ελληνικής παραγωγής και η οποία έχει και την παραγωγή του εμπορικού τύπου Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας»/PDO «ELIA KALAMATAS» εμφανίζονται ιδιαίτερα ευαίσθητοι παρά την μηδενική παραγωγή του ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας»/PDO «ELIA KALAMATAS» (δεν ξε-

περνά τους 300 τόνους ετησίως επί 24 χρόνια).

Όμως αυτό που επιδιώκουν οι εκπρόσωποι της Μεσσηνίας για την προστασία της ονομασίας του προϊόντος, θα μπορούσε θαυμάσια να γίνει πράξη με την αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) για όλο το ελληνικό προϊόν της ποικιλίας «Καλαμάτα».

Με ΠΓΕ οι πιο εμπορικοί τύποι

Άλλωστε είναι γνωστό ότι, οι εμπορικοί τύποι «ονομαστών» ποικιλιών όπως οι ισπανικές ποικιλίες «Mantzanilla», «Ohiblanka» και «Gordal» αναζητήσαν να προστατευθούν μέσω της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) και όχι μέσω των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ).

Δίδεται επομένως η ευκαιρία μέσα σ' αυτό τον προβληματισμό που έχει δημιουργηθεί από τη διαταραχή της αγοράς του εμπορικού τύπου επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας «Καλαμάτα», να προσεγγίσουμε το θέμα της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) και να σκεφθούν και οι εκπρόσωποι της Μεσσηνίας να δεχθούν αυτή την προσέγγιση.

Ιδού δε πεδίο δόξης λαμπρόν και για τον υπουργό μας Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Μ. Βορίδη, να μας καλέσει όλους τους ενδιαφερόμενους, να μας «κλείσει» σε μία «σύσκεψη» στο Υπ.ΑΑΤ και να μην μας αφήσει να εξέλθουμε πριν βγει λευκός καπνός.

Δεν είναι μόνο η ελληνική φέτα που χρήζει φροντίδας. Θα μπορούσε να είναι κάλλιστα και ο ονομαστός εμπορικός τύπος επιτραπέζιων ελιών «Kalamata olives» της ποικιλίας «Καλαμάτα» του δένδρου.

**ΝΑ ΜΑΣ
ΚΑΛΕΣΕΙ Ο
ΥΠΟΥΡΓΟΣ, ΝΑ
ΜΑΣ «ΚΛΕΙΣΕΙ»
ΣΕ ΜΙΑ
«ΣΥΣΚΕΨΗ»
ΣΤΟ ΥΠΑΑΤ
ΚΑΙ ΝΑ ΜΗΝ
ΒΓΟΥΜΕ
ΜΕΧΡΙ ΝΑ
ΒΓΕΙ ΛΕΥΚΟΣ
ΚΑΠΝΟΣ**



Μαρία Κατσούλη,
διευθύντρια
του Athena IOOC

ΣΕ ΞΕΧΑΣΜΕΝΟ ΛΙΟΦΥΤΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΔΕ ΦΥΤΡΩΝΕΙ

Όπως οι δρόμεις εργάζονται σκληρά για τη συμμετοχή τους στον κλασικό Μαραθώνιο, έτσι και οι ελαιοπαραγωγοί οφείλουν να προετοιμάζονται για τον διαγωνισμό Athena.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

«**Π**ροσπαθούμε κάθε φορά, σε ό,τι αφορά τον τόπο διεξαγωγής του διαγωνισμού, να συνδυάσουμε έναν από τους εμβληματικούς ελαιώνες της Ελλάδας, με κάποιο συγκλονιστικό ιστορικό τοπίο, όπως το Παλάτι του Νέστωρα ή το Μαντείο των Δελφών και ιδιαίτερες δράσεις. Στους Δελφούς, για παράδειγμα, βάλαμε τους ξένους κριτές να φυτέψουν από μία ελληνική ποικιλία ελιάς στον κήπο της βίλας του Άγγελου Σικελιανού. Κά-

τω από κάθε ελιά υπάρχει μαρμάρινη πλάκα με το όνομα του κριτή και την ποικιλία. Σε 30 χρόνια μπορούν να 'ρθουν τα εγγόνια τους να δουν τον ελαιώνα που φύτεψαν οι παππούδες τους στην Ελλάδα. Αυτά είναι πράγματα που δεν τα κάνει κανένας άλλος διαγωνισμός στον κόσμο» σημειώνει με υπερηφάνεια η διευθύντρια του Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιολάδου Athena IOOC, Μαρία Κατσούλη. Και συμπληρώνει: «Φέτος πάμε στη Λέσβο όπου ο διαγωνισμός θα πραγματοποιηθεί σε ένα καταπληκτικό χώρο στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας».

Το 2014, σε συνεργασία με τη Vinetum και τον Ντίνο Στεργίδη, σχεδιάσατε τον Athena. Για ποιους λόγους θεωρήσατε ότι έλειπε από τη χώρα μας ένας διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου;

Σήμερα διοργανώνονται δεκάδες διεθνείς διαγωνισμοί, πολλοί σε χώρες που δεν έχουν κουλτούρα στην ελαιοκαλλιέργεια και στη χρήση του ελαιολάδου. Η οργάνωσή τους γίνεται για εμπορικούς σκοπούς, οι δε χώρες αυτές προβάλλονται άτυπα και ως ρυθμιστές της αγοράς! Ε, αυτό είναι κάτι που, ειλικρινά, με βγάζει από τα ρούχα μου! Εμείς πιστεύουμε πως η Ελλάδα όχι μόνο δικαιούται, αλλά έχει και ιστορική υποχρέωση να οργανώσει και να φιλοξενήσει ει δυνατόν τον καλύτερο, πιο εγκυρότερο και, γιατί όχι, τον πιο μεγάλο διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου στον κόσμο.

Ποιες ήταν οι δυσκολίες στην υλοποίηση;

Από τη στιγμή που καθορίσαμε τη στρατηγική του εγχειρήματος όλα τα άλλα ήταν θέμα οργάνωσης και... χρήματος. Ο διαγωνισμός έχει έναν τεράστιο προϋπολογισμό, αυτήν τη στιγμή κοντά στα 100.000 ευρώ, και δεν είναι ακόμα κερδοφόρος. Οι όποιες επιφυλάξεις μπορεί να έχουν ελαιοπαραγωγοί, Έλληνες ή ξένοι, εξανεμίζονται καθώς όλοι αναγνωρίζουν πόσο σοβαρή είναι η δουλειά μας.

Με ποια κριτήρια γίνεται η αξιολόγηση;

Τα ελαιόλαδα αξιολογούνται «τυφλά» στο ειδικό μπλε ποτήρι, ακολουθώντας τις διαδικασίες αξιολόγησης του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας. Εστιάζουμε μόνο στην ποιότητα του προϊόντος και όχι στη συσκευασία του ή στους όποιους ισχυρισμούς υγείας. Η αξιολόγηση γίνεται με επιπαλάμιους υπολογιστές (tablets) με λογισμικό που έχουμε αναπτύξει εμείς, ώστε όλη η διαδικασία να είναι ακόμα πιο διάφανη και κατανοητή στους κριτές και να έχουν περισσότερο χρόνο να συγκεντρωθούν στο δείγμα που έχουν μπροστά τους. Οι διακρίσεις ξεκινούν από το 65/100 (χάλκινο), μέχρι το μεγάλο χρυσό που απονέμεται σε ελάχιστα δείγματα που ξεπερνούν το 95/100.

Πώς κατάφερε η νέα διοργάνωση να συγκεντρώσει τόσες διεθνείς συμμετοχές;

Θέλαμε από την αρχή να προσελκύσουμε ξέ-



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

να ελαιόλαδα, κάτι που μας προβληματίσε πολύ, αφού η Ελλάδα δεν είναι αγορά γι' αυτή. Θυμάμαι, στην πρώτη διοργάνωση είχαμε βάλει ως στόχο το 30% των δειγμάτων να προέρχεται από το εξωτερικό και το πετύχαμε. Σήμερα το ποσοστό των ξένων συμμετοχών είναι γύρω στο 50%. Σε αυτό έχει συμβάλει η φήμη που απέκτησε ο διαγωνισμός στις αγορές του εξωτερικού, αποτέλεσμα της υψηλής διοργάνωσης και κυρίως της διαφάνειας και αξιοπιστίας των αποτελεσμάτων.

Γιατί ένας παραγωγός να επιλέξει να συμμετάσχει σε ένα διεθνή διαγωνισμό που διεξάγεται στην Ελλάδα και να μην εστιάσει σε διαγωνισμούς που πραγματοποιούνται σε χώρες που αποτελούν ταυτόχρονα μεγάλες αγορές του ελαιολάδου;

Η Ελλάδα δεν είναι αγορά για τα ξένα ελαιόλαδα, οι δε Έλληνες ελαιοπαραγωγοί προσδοκούν μέσα από ένα διαγωνισμό να αυξήσουν τις εξαγωγές τους. Να μία πρόκληση! Καταρχάς έπρεπε να δημιουργήσουμε το δικό μας αφήγημα για τους ξέ-

Ο Athena IOOC έχει σχεδιαστεί με διεθνείς προδιαγραφές και όχι για να «χαϊδεύουμε» τα δικά μας προϊόντα



Ένα μεγάλο μέρος της διεθνούς αναγνώρισης του διαγωνισμού οφείλεται στους ίδιους τους κριτές οι οποίοι αναγνωρίζουν την αξιοπιστία του

νους. Ένα αφήγημα που στηρίχτηκε στην ιστορία και στην κουλτούρα που έχουμε ως χώρα στο ελαιόλαδο, κάτι που τελικά όλοι αναγνωρίζουν, ακόμα και οι πιο σκληροί μας ανταγωνιστές. Εμείς τους λέμε: Ελάτε να συμμετάσχετε στον Athena, στη χώρα του ελαιολάδου, όπως οι δρομείς έρχονται να τρέξουν τον κλασικό Μαραθώνιο και οι ηθοποιοί να παίξουν στην Επίδαυρο. Είναι ένα επιχείρημα που πείθει. Στους Έλληνες λέμε να μας κρίνουν όσο πιο αυστηρά μπορούν κι αν νομίζουν πως δεν είμαστε σοβαροί να μην στείλουν δείγματα. Θέλουμε να κερδίσουμε την εμπιστοσύνη τους με το σπαθί μας όχι για συναισθηματικούς λόγους.

Το 2018 αλλά και το 2019 η ελληνική παραγωγή μπόρεσε να αποσπάσει μόνο ένα μεγάλο χρυσό μετάλλιο τη χρονιά. Πώς δικαιολογείτε αυτό το γεγονός;

Για να κερδίσει ένα ελαιόλαδο μεγάλο χρυσό πρέπει να αποσπάσει βαθμολογία πάνω από 95%. Τις τρεις τελευταίες χρονιές υπήρξαν ελληνικά ελαιόλαδα που κατέκτησαν τη διάκριση, όχι όσα θα θέλαμε. Ωστόσο, βλέπουμε πολλά να πετυχαίνουν βαθμολογίες γύρω στο 90/100, δηλαδή στην κατηγορία του χρυσού.

Δεν πιστεύετε ότι οι χαμηλές επιδόσεις αποθαρρύνουν τους Έλληνες παραγωγούς;

Εάν το βλέπαμε με αυτήν τη σκοπιά τότε πολλοί από εμάς, με την πρώτη δυσκολία θα παρατούσαμε την κατάκτηση των ονείρων μας. Εμείς οι Έλληνες είμαστε βιαστικοί, σήμερα αποφασίσαμε να ασχοληθούμε με το ξεχασμένο λιώφυτο και αύριο θέλουμε το βραβείο. Τα βραβεία έρχονται μετά από σκληρή δουλειά που ξεκινά γνωρίζοντας τις ανάγκες και τις αδυναμίες μας, να ενημε-

ρωθούμε και να δουλέψουμε συστηματικά για να δημιουργηθούν και οι προϋποθέσεις για το μετάλλιο. Ξέρετε, ένας λόγος που την ημέρα της απονομής διοργανώνουμε τη μεγάλη γευστική δοκιμή όλων των βραβευμένων ελαιολάδων είναι για να έρθουν οι παραγωγοί να δοκιμάσουν τα ελαιόλαδα, να γνωρίσουν τον ανταγωνισμό και να καταλάβουν μέσα από τη δική τους ματιά, τα στοιχεία που ξεχώρισαν αυτά τα λάδια και να βάλουν νέους στόχους.

Πώς πιστεύετε ότι μεταφράζεται εμπορικά η διάκριση σε έναν διεθνή διαγωνισμό;

Η αναγνώριση και η προβολή έρχονται μόνον εάν αξιοποιήσεις εμπορικά τη διάκριση αυτή. Άρα χρειάζεται στοχευμένη επικοινωνία, προβολή, οργάνωση και συμμετοχή σε δράσεις.

Ποιοι οι στόχοι για το μέλλον της διοργάνωσης;

Πρωταρχικός μας στόχος είναι να ισχυροποιήσουμε το διαγωνισμό σε όλα τα επίπεδα διοργάνωσης, έναντι των άλλων διοργανώσεων. Θέλουμε σταδιακά ο Athena να βρίσκεται στις πρώτες θέσεις συμμετοχής σε διαγωνισμούς από τη μεριά των ελαιοπαραγωγών. Σκεφτόμαστε επιπλέον ο διαγωνισμός να εμπλουτιστεί σταδιακά και με επιπλέον δράσεις που οι οποίες όμως δεν είναι ακόμα ανακοινώσιμες.

Ως κριτής σε διεθνείς διαγωνισμούς του εξωτερικού, ποια αίσθηση έχετε αποκομίσει για το ελληνικό ελαιόλαδο; Ποια τα δυνατά και ποια τα αδύναμά χαρακτηριστικά του;

Χρειαζόμαστε πολλή δουλειά για να φτάσουμε το επίπεδο των καλύτερων ελαιολάδων των ανταγωνιστών μας. Ξέρω ότι πολλοί διαφωνούν με τη διαπίστωση αυτή, αλλά υπάρχουν και πολλοί που συμφωνούν. Το δυναμικό μας είναι μοναδικό.

Η Λέσβος
χρειάζεται τη
βοήθεια όλων μας
και αυτή ήταν η
πρώτη μας σκέψη,
δηλαδή να μιλήσει
κάποιος για την
παραγωγή και την
κουλτούρα της

Το μέλλον της
ελληνικής
παραγωγής τα
υψηλής ποιότητας
εξαιρετικά
παρθένα
ελαιόλαδα και
μόνο, δηλαδή τα
premium

Δεν έχει οργανοληπτικά όρια το ελληνικό ελαιόλαδο

Διαφωνώ με όλους όσους βάζουν οργανοληπτικά όρια στο ελληνικό ελαιόλαδο και φυσικά ανάμεσα τους και στην Κορωνέικη. Είναι «πολυδυναμική» ποικιλία που η ποιότητα των ελαιολάδων της εξαρτάται και από την αντίστοιχη διαχείρισή της από τον ελαιώνα μέχρι το ελαιοτριβείο. Και φυσικά έχει όλα τα χαρίσματα να δώσει κορυφαίας ποιότητας ελαιόλαδα. Επίσης είμαι αντίθετη στην καλλιέργεια ξένων ποικιλιών, ακόμα και της Arbequina που έχει ελληνικές ρίζες. Έχουμε πάνω από 100 γηγενείς ελληνικές ποικιλίες από τις οποίες ελάχιστες από αυτές έχουν αναδειχθεί, οπότε υπάρχει πλούσιο υλικό να δουλέψουμε.



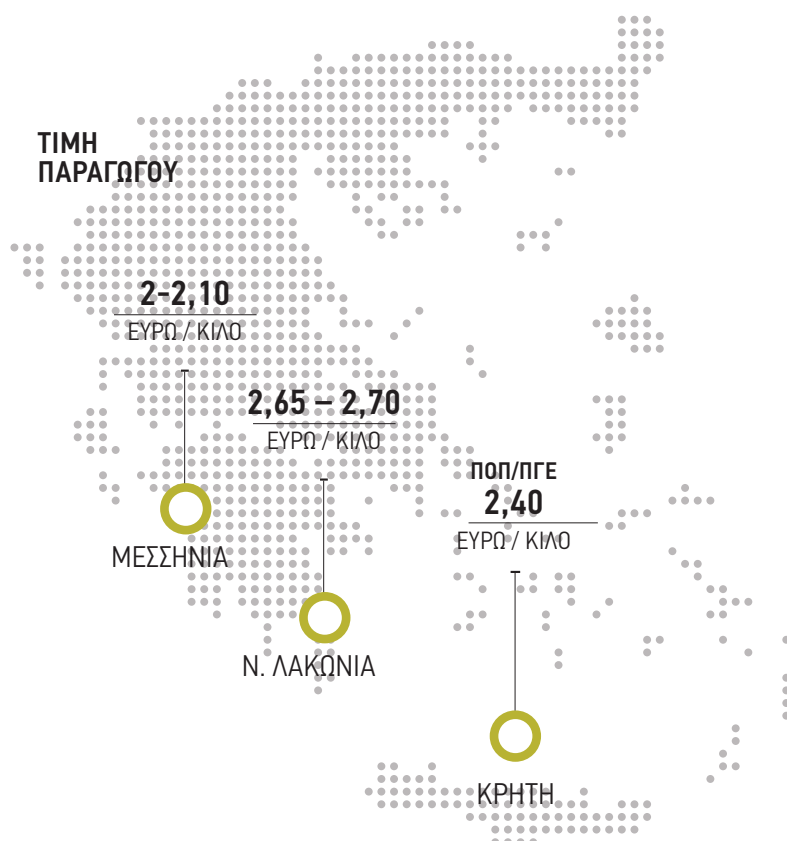
Ευρώπη



Τελευταία ελπίδα η κατανάλωση

Αν ήταν να βγει κάτι καλό από την έως τώρα πορεία της αγοράς ελαιολάδου στην Ευρώπη, αυτό θα ήταν μια αύξηση της κατανάλωσης λόγω των χαμηλών τιμών, μια προοπτική στην οποία ευελπιστούν οι αναλύσεις τόσο του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, όσο και της Κομισιόν. Σε κάθε περίπτωση, πάντως, τα δεδομένα έως τώρα αφήνουν πικρή γεύση στο στόμα παραγωγών ειδικά στην Ελλάδα και την Ιταλία, αφού οι τιμές οδεύουν προς μια ταύτιση με αυτές της Ισπανίας γύρω από τα 2,20 ευρώ ανά κιλό, όπου αυτό δεν έχει ήδη επιτευχθεί. Την ίδια στιγμή το ισπανικό εμπόριο δείχνει ότι προτιμά να προμηθεύεται νέα και φθηνά ελαιόλαδα από Τυνησία, Μαρόκο και Τουρκία, φρεσκάροντας τα αποθέματα που υπάρχουν στην αγορά από πέρυσι. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι Τρίτες χώρες παρουσιάζουν αύξηση παραγωγής κατά 20% την τρέχουσα καλλιεργητική περίοδο.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

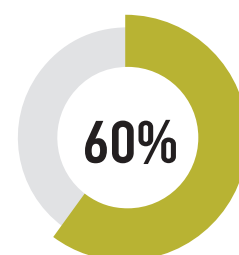


Ελλάδα

300.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

(ΤΟΝΟΙ)

ΑΥΞΗΣΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΟΡΙΑΚΕΣ ΤΙΜΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ ΜΕ ΤΟ ΖΟΡΙ ΣΕ ΕΝΑ ΑΣΦΥΚΤΙΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΚΛΙΜΑ

Με δυσκολία γίνονται πράξεις ακόμη και στα 2,70 ευρώ για το έξτρα παρθένο περιοχών της νότιας Λακωνίας, την στιγμή που συνολικά η τιμή συναγωνίζεται τα ισπανικά υπέρπυκνης φύτευσης, κοντά στα 2,20 ευρώ

Σε ένα υποτονικό εμπορικό σκηνικό η τιμή για το ελαιόλαδο ακολουθεί καθοδική πορεία τους τελευταίους μήνες, με τους παραγωγούς να διστάζουν να προβούν σε κάποια αισιόδοξη εκτίμηση και για το υπόλοιπο της εμπορικής περιόδου. Η πλευρά του εμπορίου εμφανίζει μια χαρακτηριστική αδιαφορία, επικαλούμενη υψηλά αποθέματα από την περσινή χρονιά αλλά και τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει η Ισπανία στις εξαγωγές της στις ΗΠΑ λόγω δασμών, ως αιτία ρύθμισης της αγοράς σε τιμές παραγωγού σχεδόν κάτω του κόστους. Την ίδια στιγμή, πληθαίνουν οι φήμες που θέλουν μια άτυπη συμφωνία ανάμεσα σε ελληνικές και ισπανικές εταιρείες για την εξαγωγή ισπανικού ελαιολάδου στις ΗΠΑ ως ελληνικού. Παράλληλα, Ισπανία και Τυνησία έχουν «πνίξει» την

ευρωπαϊκή αγορά με φθηνά έξτρα παρθένα, που στην περίπτωση της χώρας της Βόρειας Αφρικής, η τιμή κυμαίνεται ανάμεσα στα 1,65 με 1,75 ευρώ ανά κιλό, προσφορά πολύ ελκυστική για τις ιταλικές εταιρείες, οι οποίες φαίνεται ότι γυρίζουν την πλάτη όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στους Ιταλούς παραγωγούς.

Η κατάσταση αυτή στην αγορά πάντως δημιουργεί ασφυκτικό οικονομικό κλίμα όχι μόνο για τους παραγωγούς που πληρώνονται σε οριακές ή κάτω του κόστους τιμές αλλά και στα ελαιοτριβεία τα οποία δύσκολα εξασφαλίζουν τα λειτουργικά τους έξοδα, όσο και σε μικρομεσαίες εταιρείες τυποποίησης οι οποίες υποχρεώνονται, σύμφωνα με τον Νίκο Ρενιέρη, από τα Χανιά, να υποβαθμίσουν τα κοστολόγια τους στα δεδομένα της αγοράς.



Ισπανία

31%

ΜΕΙΩΣΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΙΣΠΑΝΙΑ

1.230.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

ΤΙΜΕΣ

(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



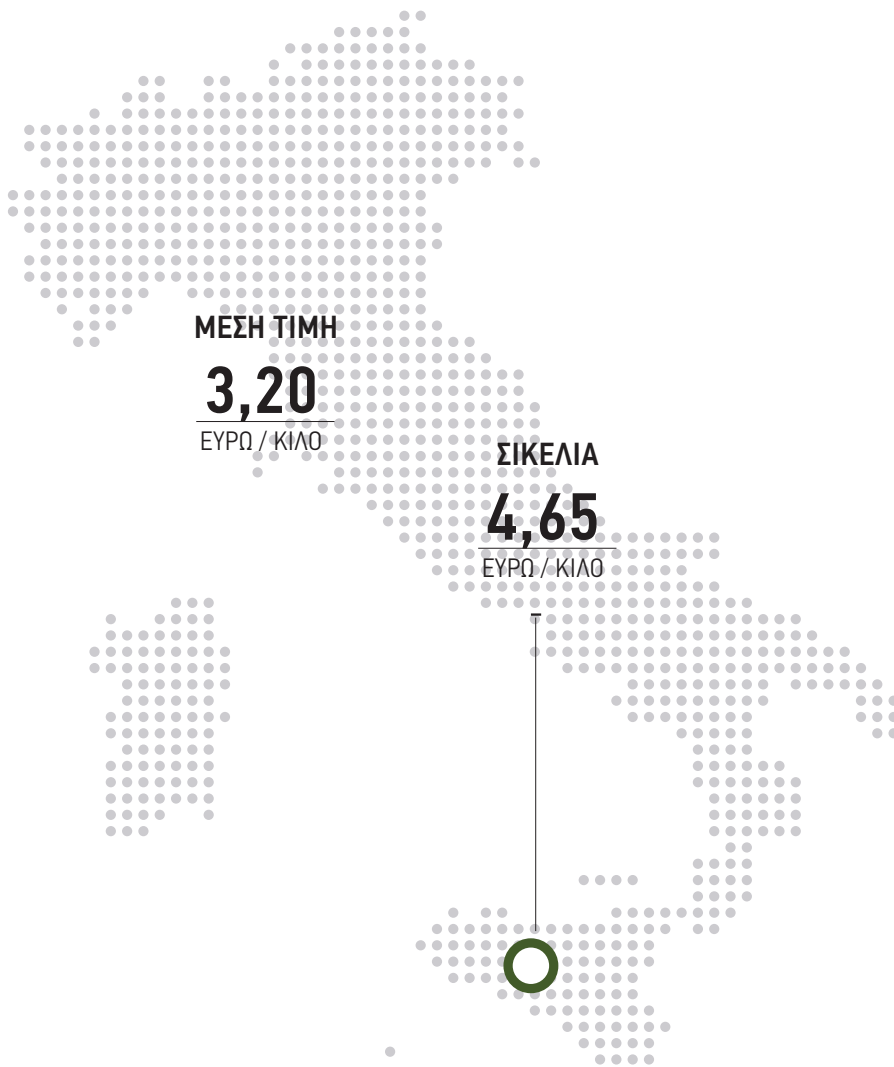
ΔΥΟ ΧΡΟΝΙΑ Η ΑΓΟΡΑ ΣΕ ΠΤΩΣΗ

Δύο χρόνια τώρα η τιμή ελαιολάδου στην Ισπανία ακολουθεί πτωτική πορεία. Την απαξίωση του προϊόντος δεν κατάφερε να ανακόψει η ιδιωτική αποθεματοποίηση, που δεν έπεισε τους παραγωγούς

Τον Ιανουάριο του 2018 η τιμή για όλους τους τύπους ελαιολάδου στην Ισπανία δεν έπεφτε κάτω από τα 3,10 ευρώ ανά λίτρο. Εκτοτε και ενώ πέρασαν δύο χρονιές με υψηλές παραγωγές, το προϊόν γνώρισε τη μεγαλύτερη απαξίωσή του από το 2012 σύμφωνα με τα όσα γράφουν τα ισπανικά μέσα.

Σε αυτό το δυσμενές κλίμα, η ιδιωτική αποθεματοποίηση, για την οποία χύθηκε πολύ μελάνι από τα ισπανικά και τα διεθνή μέσα στις αρχές της καλλιεργητικής περιόδου, ενώ ήδη από πέρυσι ο ισπανικός ελαιοκομικός

τομέας πίεζε την Κομισιόν για την έναρξή της, δεν απέδωσε καρπούς μέχρι τώρα. Μετά βίας αποθεματοποιήθηκαν 21.000 τόνοι, την στιγμή που για να μπορέσει η αγορά να σημειώσει κάποια βελτίωση από ένα τέτοιο μέτρο, θα χρειαζόταν μια απόσυρση τουλάχιστον 200.000 τόνων, σύμφωνα με εκτιμήσεις Ισπανών ειδικών. Αυτή την περίοδο η μέση τιμή του προϊόντος υποχωρεί κατά 1,3% από εβδομάδα σε εβδομάδα, όσο η παραγωγή κορυφώνεται και οι ποσότητες που βγαίνουν στην αγορά αυξάνονται.



ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ

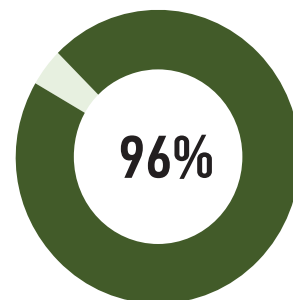
3,20

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΣΙΚΕΛΙΑ

4,65

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

340.000ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)ΑΥΞΗΣΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΥΠΟΧΩΡΗΣΕ 40% Η ΤΙΜΗ ΠΛΗΜΜΥΡΑ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ

Η ιταλική παραγωγή μπορεί να έχει αποκατασταθεί σε μεγάλο βαθμό συγκριτικά με την προηγούμενη καλλιεργητική περίοδο 2018/19, ωστόσο οι εισαγωγές της χώρας από Ισπανία και Τρίτες χώρες δεν αραιώσαν

Περισσότερο ελαιόλαδο κατά 21% συγκριτικά με πέρυσι, μια χρονιά στην οποία αρκετοί φημισμένοι ελαιώνες της χώρας απώλεσαν ακόμη και έως 85% από την παραγωγή τους, έχει εισαγάγει η Ιταλία μέχρι στιγμής.

Στην Απουλία, οι δεξαμενές έχουν γεμίσει με 10 χιλιάδες τόνους έξτρα παρθένου ελαιολάδου, με την τοπική οργάνωση της Coldiretti να συνδέει το φαινόμενο αυτό με την απώλεια της τιμής του εγχώριου προϊόντος, η οποία στο Μπάρι διατηρεί έναν μέσο όρο γύρω από τα 3,20 ευρώ ανά κιλό.

Πρόκειται για μια υποχώρηση 40% συγκριτικά με τα δεδομένα της προηγούμενης χρονιάς, ενώ τα στατιστικά

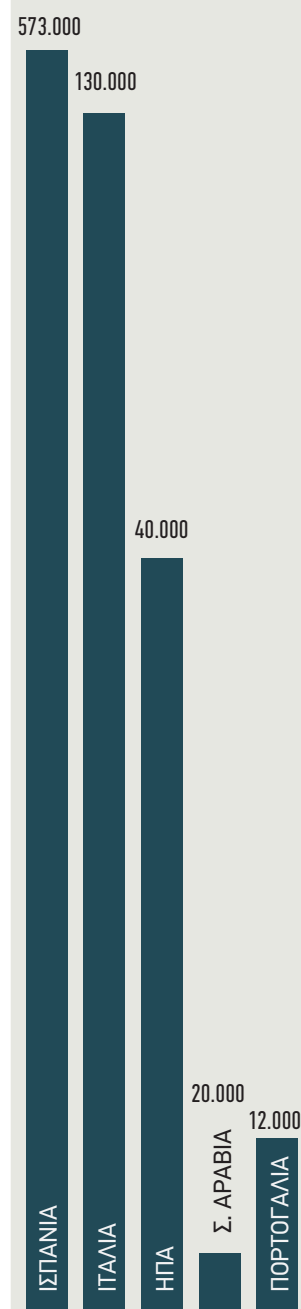
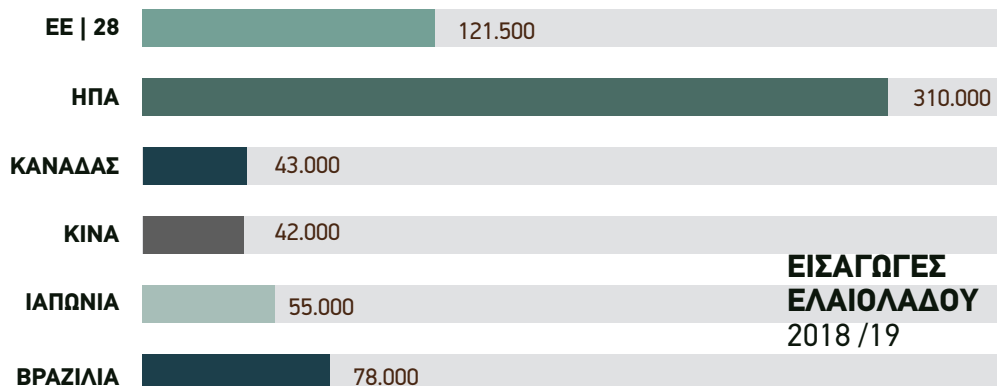
στοιχεία δείχνουν επίσης αύξηση των ισπανικών εισαγωγών κατά 48%.

Η κατάσταση που περιγράφει την ελληνική αγορά δεν διαφέρει καθόλου από αυτό που ισχύει στη γειτονική χώρα. Κι εκεί οι πράξεις γίνονται με δυσκολία, ενώ οι αποθήκες των παραγωγών και των συνεταιριστών έχουν γεμίσει. Δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις παραγωγών, όπως περιγράφουν χαρακτηριστικά τα ιταλικά Μέσα, οι οποίοι αποφάσισαν να μην ολοκληρώσουν τη συλλογή του καρπού, έχοντας δει τα δείγματα γραφής της χρονιάς, μια απόφαση που προκαλεί αλυσιδωτές οικονομικές επιπτώσεις σε ολόκληρη την ιταλική ύπαιθρο.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

Αύξηση κατανάλωσης 6,4% δίνει ο ΙΟΚ

Αύξηση της παγκόσμιας κατανάλωσης κατά 6,4% αναμένει για την τρέχουσα εμπορική περίοδο ελαιολάδου, 2019/2020, το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, σημειώνοντας σε πρόσφατη ανακοίνωσή του πως ενώ η παραγωγή ελαιολάδου τριπλασιάστηκε τα τελευταία 60 χρόνια, ο ρυθμός αύξησης της κατανάλωσης δεν μπόρεσε να συμβαδίσει με την προσφορά. Η Εκτελεστική Γραμματεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου προβλέπει παρόμοια στοιχεία για την παραγωγή ελαιολάδου στη χρονιά του 2019/20. Αν και η παραγωγή θα μπορούσε να παραμείνει στους 3.144.000 τόνους, με πτώση 2,3% σε σύγκριση με την προηγούμενη, η κατανάλωση θα μπορούσε να φθάσει τους 3.094.000 τόνους, σημειώνοντας αύξηση 6,4% σε σύγκριση με την προηγούμενη χρονιά.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΩΣ ΤΟ 2030
**ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
2018/19**
**ΕΞΑΓΩΓΕΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
2018/19**

ΕΝ ΑΝΑΜΟΝΗ ΤΗΣ ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΩΝ

Ακόμη πάνω στα δέντρα βρίσκεται το 50% της φετινής σοδειάς

ΤΩΝ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ & ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Στην ελιά Καλαμών επικεντρώνεται το ενδιαφέρον της αγοράς το τελευταίο διάστημα, η οποία δείχνει να έχει εγκλωβιστεί σε μια διαταραχή εμπορικής φύσης, η οποία προκλήθηκε σε μεγάλο βαθμό από την εκτεταμένη αποθεματοποίηση στην οποία επιδόθηκαν όλους τους προηγούμενους μήνες μεγάλοι παραγωγοί και μεσάζοντες.

Ενώ στο πρώτο μισό του 2019 οι τιμές σε ορισμένες περιπτώσεις ξεπέρασαν τα 2,50 ευρώ ανά κιλό για το 200άρι, στο δεύτερο μισό και πάνω στην εκκίνηση της τρέχουσας καλλιεργητικής περιόδου αυτές βυθίστηκαν στο 1,10.

Η αγορά κινείται με το περσινό προϊόν

Η αγορά εξακολουθεί να κινείται με τις ποσό-

τητες της περιόδου 2018/2019, μιας χρονιάς με καλή παραγωγή, όσο η συγκομιδή προχωράει στις φρέσκες, με το 50% περίπου του καρπού να βρίσκεται ακόμα πάνω στα δέντρα, σύμφωνα με το ρεπορτάζ του Ελαίας Καρπός.

Μένει ακόμα να φανεί ο τρόπος και ο χρόνος με τον οποίο οι τιμές θα ανακάμψουν, αφού παράγοντα με δύσκολα υπολογίσιμες μεταβλητές συνιστά η εξωτερική αγορά. Είναι γεγονός ότι μέσα στο 2019 και 2018, ορισμένοι καλοί πελάτες χάθηκαν λόγω αδυναμίας των Ελλήνων

**Η ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ
ΕΓΚΛΩΒΙΣΕ ΤΗΝ ΚΑΛΑΜΩΝ ΟΤΑΝ
Η ΤΙΜΗ ΤΗΣ ΞΕΠΕΡΑΣΕ ΤΑ 2,50 ΕΥΡΩ**



εμπόρων να καλύψουν τη ζήτηση, ωστόσο αυτό λίγο ανησυχεί τους παράγοντες της αγοράς, οι οποίοι αξιολογούν πως πλέον η Ελλάδα αποτελεί κυρίαρχη δύναμη στην ελιά Καλαμών, με ποσότητες που τα επόμενα χρόνια δεν αποκλείεται να ξεπεράσουν τους 100.000 τόνους. «Κανένας άλλος εκτός από την Ελλάδα δεν μπορεί να εγγυηθεί ποσότητες έτοιμου προϊόντος που να ξεπερνούν τους 85.000 τόνους» εξηγεί ο Γιώργος Ντούτσιος, πρόεδρος της ΔΟΕΠΕΛ.

Σε κάθε περίπτωση η φετινή χρονιά μέχρι στιγμής προδιαγράφεται δύσκολη τόσο εμπορικά όσο και καλλιεργητικά. Οι ελιές είναι σταφιδιασμένες αυτή τη στιγμή ενώ ο μεγαλύτερος όγκος δεν έχει ακόμα μαυρίσει, δεδομένου του όψιμου χαρακτήρα της χρονιάς. Αναπόφευκτα ο παραγωγός θα χρειαστεί να περάσει πολλά χέρια το δέντρο, ανεβάζοντας έτσι το κόστος παραγωγής, σε μια περίοδο που το εμπόριο πληρώνει οριακές τιμές.

Ελλειμματική η αγορά της πράσινης

Από την άλλη, μια ελλειμματική κατάσταση επικρατεί στην αγορά πράσινης επιτραπέζιας ελιάς λόγω της ζημιάς που υπέστη το καλοκαίρι του 2019 η Χαλκιδική αλλά και των μέτριων ποσοτήτων στην Κονσερβο-

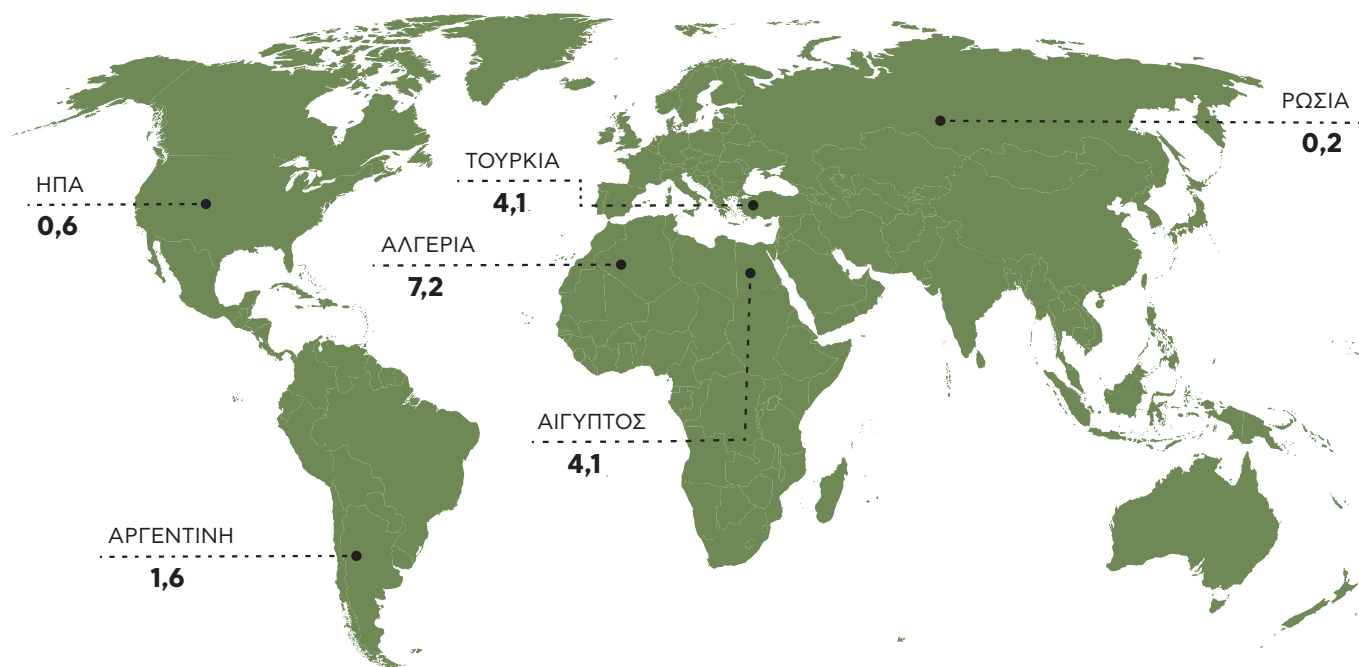
λιά. Οι παραδόσεις ποιολογικού προϊόντος στην Χαλκιδική γίνονταν με το σταγονόμετρο, με τις καλές ποιότητες σε κάποιες περιπτώσεις να φτάνουν τα 1,60 με 1,80 ευρώ στα 110 κομμάτια, με βάση τα 1,50 ευρώ. Αντίστοιχα οι πράσινες Άμφισσας πληρώθηκαν ανάμεσα στα 0,90 με 1,20 ευρώ στα 110 κομμάτια, με τα 200άρια στα 70 λεπτά. Τέλος, σύμφωνα με εκτιμήσεις, όσες μαύρες Κον-



Η ΖΗΜΙΑ ΠΟΥ ΥΠΕΣΤΗ Η ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΤΟΥ 2019 ΚΑΘΟΡΙΣΕ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΕΛΙΑΣ

σερβολιάς μείνουν πίσω και μπουν στις κάβες των παραγωγών, αναμένεται να πιάσουν τιμές σε «λογικά» σύμφωνα με πληροφορίες επίπεδα, κοντά στα 1,50 ευρώ για τα 200 κομμάτια.

ΚΑΤΑ ΚΕΦΑΛΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΕΛΙΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ (ΚΙΛΑ)



Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Πέρα από τα αποδεδειγμένα οφέλη για την υγεία κάθε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο διαθέτει μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που μπορούν να αναδείξουν επιπλέον πτυχές τόσο των πολύ απαιτητικών πιάτων της υψηλής γαστρονομίας όσο και των κλασικών μεσογειακών εδεσμάτων, που ορίζουν την καθημερινή διατροφή. Σε αυτό το τεύχος το Ελαίος Καρπός προτείνει τέσσερις ακόμα ετικέτες. Τέσσερις ακόμα μοναδικές ελαιουργικές προσωπικότητες.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



STALIA ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ - ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Οι αδελφές Κατερίνα και Φιλάνθη Μπουγάτσου με τη βοήθεια του πατέρα τους έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικό προϊόν που σίγουρα αξίζει την προσοχή των φίλων των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων. Η προσεκτική χειρωνακτική συγκομιδή, η ελαχιστοποίηση της αναμονής και η ψυχρή έκθλιψη συμβάλλουν καθοριστικά στην τελική ισορροπία αλλά και στον τυπικό της ποικιλίας χαρακτήρα, ενώ το παραγόμενο ελαιόλαδο εμφιαλώνεται σε μια πολύ ιδιαίτερη συσκευασία.



RHIZOMA ORGANIC

ΜΑΝΑΚΙ - ΠΟΠ ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την Ανατολική Πελοπόννησο με έντονο κι εξωστρεφές αρωματικό χαρακτήρα όπου κυριαρχούν τα πυρηνόκαρπα φρούτα. Είναι κομψό και ισορροπημένο γευστικά με κυρίαρχα τα έντονα φυτικά στοιχεία, όπως οι νότες αγκινάρας και φρέσκου θυμαριού.

ΜΥΘΟCΙΑ

ΠΓΕ ΟΛΥΜΠΙΑ ΠΑΡΑΔΟΡΟΥΛΟΣ MEDITERRE

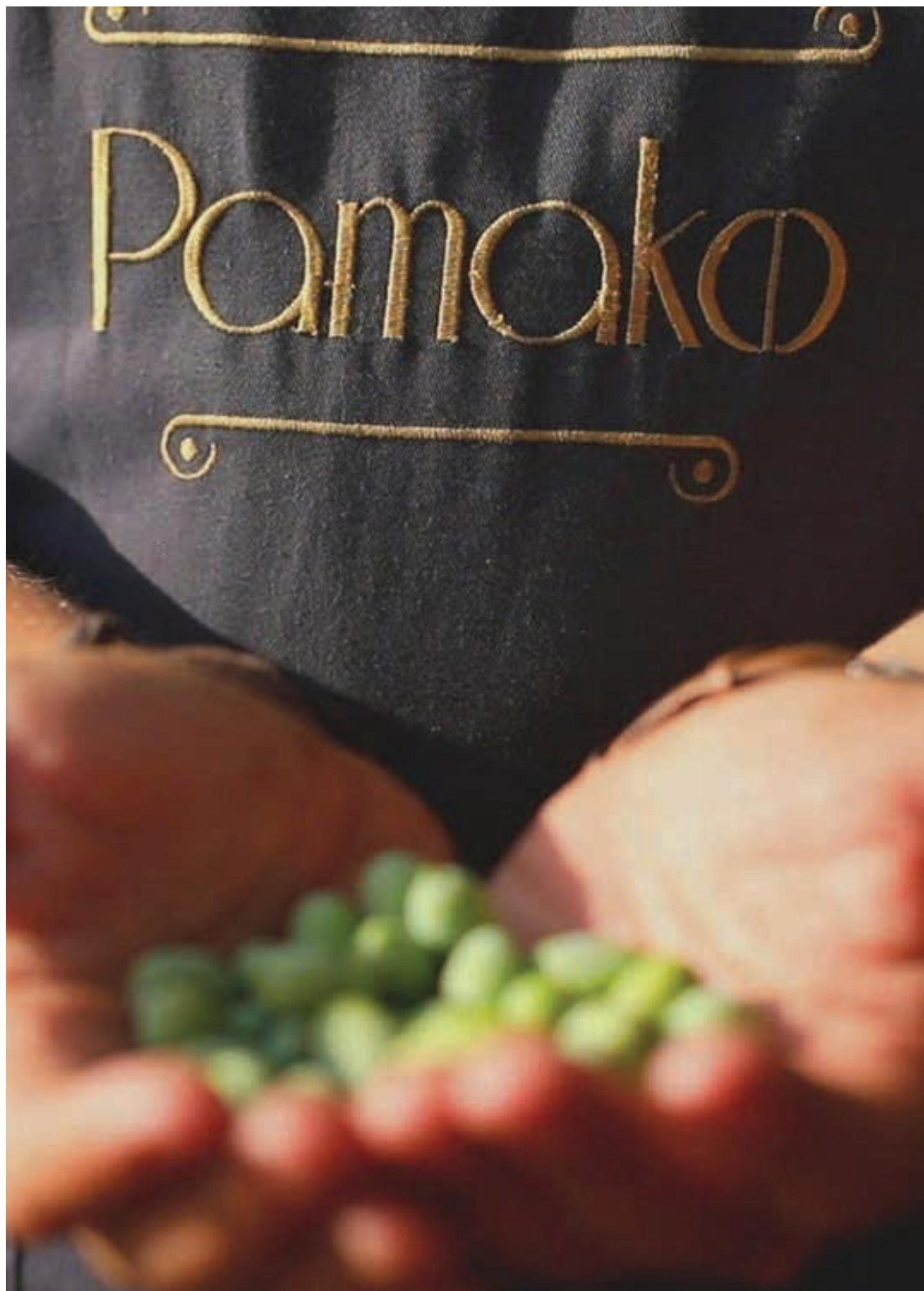
Ένα ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής, που αποτελεί προϊόν ανάμειξης δύο ποικιλιών, της Κορωνέικης και της Κοθιρέικης, τυπικές της περιοχής της Ολυμπίας. Ο συνδυασμός τους, ύστερα από μία προσεκτική διαδικασία ελαιοποίησης, αναδεικνύει πλούσια αρώματα αλμυρά και μια ισορροπημένη γεύση πικρού και πικάντικου.

MER DES OLIVIERS DE DELPHES

ΑΜΦΙΣΣΗΣ - ΔΕΛΦΟΙ

Έντονο φρουτώδες άρωμα από αμύγδαλο και φρούτα του δάσους, με ήπιους και ισορροπημένους τόνους πικρής και πικάντικης γεύσης, χαρακτηρίζουν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την ποικιλία Αμφίσσης, η οποία διακρίνεται για τις ευεργετικές της ιδιότητες στην υγεία.





Ελαιόλαδο ΡΑΜΑΚΟ

Μιλάει για τον τόπο του

Υπερηφάνεια αλλά και αίσθηση ευθύνης μαρτυρούν τα λόγια του Ευτύχη Ανδρουλάκη για τις αιωνόβιες ελιές που κληρονόμησε και οι οποίες προσφέρουν ένα μοναδικό ελαιόλαδο, που σαρώνει τα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Σε ένα ύψωμα γύρω στα 650 μ. που κοιτάζει το Λιβυκό πέλαγος πάνω από τη Σούγια και την Παλιόχωρα, σε μικρή απόσταση από τα Χανιά, βρίσκονται τα δέντρα που κληρονόμησε ο Ευτύχης Ανδρουλάκης, ιδρυτής της εταιρείας παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας ελαιόλαδου ΡΑΜΑΚΟ. Μαζί με τον Μιχάλη Μάρακα, ιδιοκτήτη του ελαιοτριβείου που συμπληρώνει την κάθετη μονάδα της εταιρείας, έχουν αναλάβει να αναδείξουν τη μοναδική ποιότητα του ελαιόλαδου που παράγουν οι υποβλητικές ελιές με λύσεις που προέρχονται από πλήθος αυτοσχέδιων δοκιμών και ασυνήθιστων επιλογών. Όπως καταθέτει ο κ. Ανδρουλάκης, η προσήλωσή του στο αποτέλεσμα και στην ποιότητα του βιολογικού ελαιόλαδου προσφέρει κομμάτι της ανταμοιβής και της εκπλήρωσης που φέρνει η δουλειά του. Διότι η πολυπλοκότητα του ελαιόλαδου που φέρει την ετικέτα της ΡΑΜΑΚΟ κλείνει μέσα της το απόσταγμα της ζωντανής σχέσης των δέντρων με τον τόπο, την παράδοση και τις ιστορικές ρίζες της περιοχής.

Τα αιωνόβια δέντρα της Τσουνάτης

Στις απότομες πεζούλες που αποτελούν το λιοστάσι του κ. Ανδρουλάκη είναι σκαρφαλωμένα 1.200 δέντρα ποικιλίας Τσουνάτη τα οποία έχουν πολύ μεγάλο μέγεθος με ύψος 12 μ. ενώ η κόμη τους μπορεί να έχει και διάμετρο 15-20 μ. Για να κατεβάσουν τους καρπούς που μπορεί να φτάσουν και τα 250 κιλά αλλά συνήθως κυμαίνονται στα 170 κιλά ανά δέντρο χρειάζε-

ται να συνεργαστούν περίπου πέντε άνθρωποι για 40 λεπτά. «Δεν υπάρχουν δρόμοι στο κτήμα οπότε για να πλησιάσουμε τα δέντρα πρέπει να σκαρφαλώσουμε στο βουνό και μετά να σκαρφαλώσουμε πάνω στις ελιές. Δενόμαστε με σχοινιά στα κλαδιά για λόγους ασφάλειας γιατί φυσά συνεχόμενα νοτιάς λόγω του ανοιχτού πελάγους αλλά και για να μπορούμε να χειριστούμε το ραβδιστικό με μεγαλύτερη ευχέρεια», θα πει ο κ. Ανδρουλάκης. Παράλληλα είναι και πολύ δύσκολο να στρώσει τις πεζούλες με δίχτυα καθώς το έδαφος είναι πολύ απότομο αλλά και επειδή «η καλλιέργεια δεν είναι γραμμική και τα δέντρα που είναι κυρίως αυτοφυή έχουν ακανόνιστες αποστάσεις και μπορεί να βρίσκονται πολύ μακριά ή πολύ κοντά το ένα στο άλλο», συνεχίζει ο ίδιος. Παράλληλα ο ελαιώνας της εταιρείας συμπληρώνεται από περίπου 10.000 δέντρα Κορωνέικα που ανή-





«Δεν κλαδεύω και έτσι μπορώ να παίρνω καρπούς σε διαφορετικά στάδια ωρίμανσης, κάτι που αυξάνει τα επίπεδα φαινολών.»



«Για λόγους ασφάλειας ξεκινάμε νωρίς για να περιορίσουμε τον κίνδυνο ζημιάς από τον δάκο.»

κουν στον Μιχάλη Μάρακα τα οποία βρίσκονται στην περιοχή του Μάλεμε λίγο έξω από τα Χανιά.

Ένα από τα μυστικά της συνταγής του ελαιόλαδου είναι ότι προέρχεται από καρπούς που βρίσκονται σε διαφορετικά στάδια ωρίμανσης το οποίο σχετίζεται με την παλαιότητα και το μέγεθος των δέντρων. «Δεν κλαδεύω, μόνο κλαδοκάθαρση κάνω για να φύγουν τα ξερά, και αυτό είναι μια συνειδητή επιλογή. Έτσι μπορώ να παίρνω καρπούς σε διαφορετικά στάδια ωρίμανσης ανάλογα με το αν βρίσκονται ψηλά, στη μέση ή χαμηλά στο δέντρο, κάτι που αυξάνει τα επίπεδα φαινολών. Αντίθετα σε ορισμένα δέντρα Τσουνάτης που είναι κλαδεμένα έχω παρατηρήσει ότι το επίπεδο φαινολών στο ελαιόλαδο δεν είναι τόσο υψηλό. Αλλά ο κυριότερος λόγος που κρατάω ακλάδευτα τα δέντρα είναι διότι έτσι αναδεικνύεται η πολυπλοκότητα στην έκφραση του ελαιόλαδου. Από το 2012 που ξεκίνησα να πειραματίζομαι με την Τσουνάτη στόχος μου ήταν να πετύχω αποτέλεσμα που θα δίνει ψηλές φαινόλες αλλά και οργανοληπτικά ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά. Το ελαιόλαδο που παράγουμε διαθέτει ασυνήθιστους συνδυασμούς στις γεύσεις και στα αρώματα που μπορεί να βγά-

ζουν πράσινο από την αγκινάρα και την ίδια ώρα και στιγμή κόκκινο από την ντομάτα. Στο πίσω μέρος του μυαλού μου έχω ότι η πολυπλοκότητα οφείλεται στη μεγάλη ηλικία των δέντρων και γι' αυτό είμαι πολύ προσεκτικός να μην αλλάξω τη φυσική τους ισορροπία παρεμβαίνοντας στη δομή του δέντρου μες από το κλάδεμα», θα πει ο κ. Ανδρουλάκης.

Βιολογικός τρόπος καλλιέργειας

Στο λιοστάσι δεν γίνεται καμία κατεργασία εδάφους λόγω της απότομης κλίσης της πλαγιάς ενώ όσον αφορά στη λίπανση ο κ. Ανδρουλάκης προσθέτει βιολογική κοπριά μαζί με κόμποστ που προέρχεται από τα υπολείμματα του ελαιοτριβείου μαζί με οργανικά υπολείμματα από τροφές. Σε αυτό προστίθεται ορισμένες φορές κάλιο ανάλογα με τις ανάγκες των δέντρων. «Θα ήθελα να κάνω χλωρολίπανση με βίκο αλλά δυστυχώς δεν είναι δυνατόν διότι οι ελαιώνες είναι ξερικοί αλλά και επειδή τα δέντρα είναι μεγάλα και σιμά μεταξύ τους δεν μεγαλώνει ψυχανθές κάτω από τη σκιά τους. Παράλληλα βέβαια δεν μεγαλώνουν και ζιζάνια ενώ ταυτόχρονα το καλοκαίρι δεν έχω απώλεια υγρασίας του εδάφους τα οποία είναι θετικά στοιχεία», θα πει ο κ. Ανδρουλάκης.



Λόγω του υψόμετρου αλλά και των ανέμων που επικρατούν η καλλιέργεια δεν απειλείται ιδιαίτερα από το δάκο. Παράλληλα ο δάκος δεν ευδοκιμεί σε μεγάλα δέντρα το οποίο αποτελεί επιπλέον φυσική προστασία για τις ελιές. Εάν από τις παγίδες ωστόσο εμφανιστούν σημάδια απειλής από το έντομο τότε χρησιμοποιείται καολίνη ή και σε ορισμένες περιπτώσεις θειούχο ασβέστιο. Δυστυχώς δεν ισχύει το ίδιο για τα υπόλοιπα δέντρα που καλλιεργεί ο Μιχάλης Μάρακας που αντιμετωπίζουν πολύ μεγάλο πρόβλημα δάκου το οποίο αντιμετωπίζει με χρήση καολίνης και με θειούχο ασβέστιο.

Ισορροπία δίνει η εκπυρήνωση

Το ελαιόλαδο της ΡΑΜΑΚΟ χαρακτηρίζεται από πολύ υψηλές φαινόλες οι οποίες ανήλθαν φέτος σε επίπεδα της τάξης των 1.410 mg/k σύμφωνα με την HPLC και στα 1.900 mg/k σύμφωνα με τη μέθοδο NMR «Ποτέ δεν έχουμε πέσει κάτω από τα 1.000 mg/k μετρημένες με την NMR» θα πει ο κ. Ανδρουλάκης. Τα οργανοληπτικά του ελαιόλαδου φέτος κινήθηκαν στα 5,8 φρουτώδες, 3,8 πικρό και 4,2 πικάντικο. Η σύσταση του ελαιόλαδου αλλάζει από χρονιά σε χρονιά σύμφωνα με δοκιμές που γίνονται έτσι φέτος είναι περίπου 45-55 Κορωνέ-

ικο και Τσουνάτο. Από τους 25 τόνους που παράγονται συνολικά μόνο οι 4-5 εμφιαλώνονται με την επiketά ΡΑΜΑΚΟ. Από αυτούς το 50% κατευθύνεται στην αγορά εσωτερικού ενώ το υπόλοιπο στο εξωτερικό.

Στο ελαιοτριβείο οι ελιές μεταφέρονται από το λιοστάσι μέσα σε μικρό χρόνο που δεν ξεπερνά τις 2,5 ώρες. Σημαντική διαφοροποίηση στην ελαιοποίηση που επιλέγουν να κάνουν οι δύο συνεργάτες είναι η μερική αποπυρήνωση του καρπού που μπαίνει στην άλεση. «Η αποπυρήνωση δίνει πολύ καλύτερα αποτελέσματα στο οργανοληπτικό με αποτέλεσμα να βγαίνει πιο ισορροπημένο ελαιόλαδο. Παράλληλα προσθέτει διατηρησιμότητα». Το ελαιόλαδο φιλτράρεται και φυλάσσεται στο ελαιουργείο που διαθέτει 18 δεξαμενές των τριών τόνων σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 16 βαθμούς.

«Όταν οι θερμοκρασίες περιβάλλοντος είναι ψηλές ο καρπός μπαίνει πρώτα σε ψυγείο.»

«Το ελαιοτριβείο είναι διφασικής τεχνολογίας Alfa Laval και διαθέτει δύο μαλακτήρες των 300 κιλών.»



Ελαιώνας Τα 4Κ της λίπανσης

Κατάλληλος τύπος, κατάλληλη ποσότητα, στον κατάλληλο χρόνο με τον κατάλληλο τρόπο εφαρμογής, συνιστούν τον ορθολογικό τρόπο λίπανσης της ελιάς

ΤΩΝ ΦΑΝΗΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ* & ΠΕΤΡΟΥ ΡΟΥΣΣΟΥ **

** Σύνδεσμος Παραγωγών και Εμπόρων Λιπασμάτων ** Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Εργαστήριο Δενδροκομίας*



Τα θρεπτικά στοιχεία που απομακρύνονται από την καλλιέργεια της ελιάς κάθε χρόνο είναι αναγκαίο να αντικατασταθούν μέσω της λίπανσης για να διατηρηθούν η παραγωγικότητα της καλλιέργειας, η ποιοτική παραγωγή και η γονιμότητα των εδαφών. Δεδομένα από όλη τη χώρα δείχνουν ότι τα ελληνικά εδάφη στα οποία καλλιεργείται η ελιά δέχονται μέση ή χαμηλή λίπανση, με αποτέλεσμα να παρατηρείται σημαντική μείωση της παραγωγής και της ποιότητας του παραγόμενου καρπού και ελαιολάδου.

Ο προσδιορισμός των εδαφικών ιδιοτήτων και των διαθέσιμων θρεπτικών στοιχείων, καθώς και η γνώση της θρεπτικής κατάστασης των δένδρων συνιστούν πολύτιμα εργαλεία για τον παραγωγό για να επιτευχθούν οι στόχοι του, δηλαδή μεγάλη παραγωγή και υψηλή ποιότητα. Συγκεκριμένα, ο καθορισμός του πλάνου λίπανσης της καλλιέργειας της ελιάς για την επίτευξη της βέλτιστης απόδοσης είναι αναγκαίο να βασίζεται σε συγκεκριμένα δεδομένα, προερχόμενα από πειράματα λίπανσης, καθώς και τα αποτελέσματα της εδαφολογικής και φυλλοδιαγνωστικής ανάλυσης. Συνεπώς, η ορθολογική λίπανση της ελιάς συνιστάται να γίνεται με βάση τα «4K» (κατάλληλος τύπος, κατάλληλη ποσότητα, στον κατάλληλο χρόνο με τον κατάλληλο τρόπο εφαρμογής).

Ποσότητα και είδος θρεπτικών

Η ποσότητα και το είδος των θρεπτικών στοιχείων που απαιτείται να προστεθούν μέσω της λίπανσης στην καλλιέργεια ελιάς καθορίζονται από:

- την ποικιλία και την ηλικία του ελαιόδεντρου
- τη θρεπτική κατάσταση των δέντρων
- το έτος καρποφορίας, το φορτίο και την αναμενόμενη παραγωγή
- το στάδιο ανάπτυξης της καλλιέργειας
- τις εδαφικές ιδιότητες – γονιμότητα του εδάφους τις κλιματικές συνθήκες (θερμοκρασίες, βροχο-

πτώσεις, παγετοί)

- τη δυνατότητα ή μη άρδευσης της καλλιέργειας
- μακροχρόνιες παρατηρήσεις και καλλιεργητικές πρακτικές.

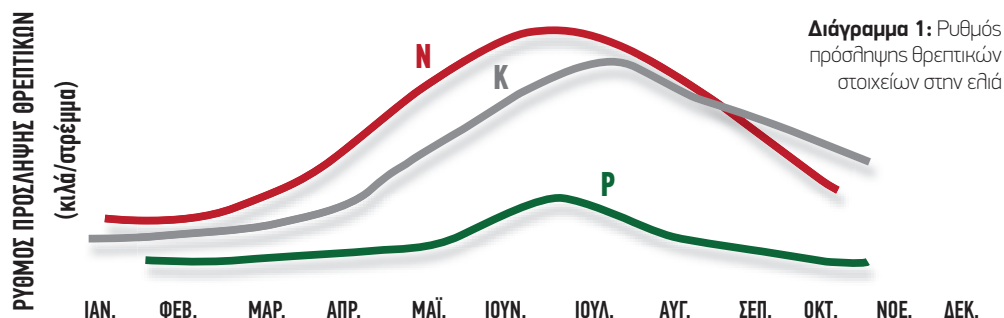
Η ελιά ευδοκμεί σε μεγάλη ποικιλία εδαφών και προσαρμόζεται εύκολα σε ξηροθερμικές συνθήκες, αλλά δεν αντέχει τα κακώς στραγγιζόμενα και ανεπαρκώς αεριζόμενα εδάφη. Αναπτύσσεται σε μεγάλο εύρος εδαφικού pH και χαρακτηρίζεται ως δένδρο μετρίως ανθεκτικό στην αλατότητα.

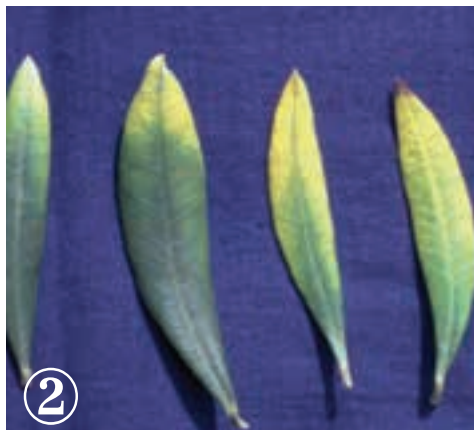
Κυρίαρχος ο ρόλος του αζώτου

Το άζωτο στην ελιά αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά θρεπτικά στοιχεία για την ανάπτυξη της. Συγκεκριμένα ευνοεί τη βλάστηση, τη διαφοροποίηση των οφθαλμών και την ανθοφορία (ποιοτικά και ποσοτικά), αλλά επηρεάζει θετικά και την καρπώδηση, καθώς και το ύψος της παραγωγής.

Τα κυριότερα συμπτώματα της έλλειψης αζώτου στα δέντρα είναι η μείωση του μήκους της νέας βλάστησης και η γενικότερη εικόνα καχεξίας του δέντρου. Επίσης το χρώμα των φύλλων εμφανίζεται κιτρινοπράσινο, με μέγεθος μικρότερο από το κανονικό, παρατηρείται πρόωρη φυλλόπτωση, αυξημένο ποσοστό ατελών ανθέων και μικρός αριθμός ανθέων ανά ταξιανθία (Εικόνα 4).

Οι εφαρμογές αζώτου προς το τέλος του χειμώνα, πριν τη διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών και πριν την έναρξη της νέας βλάστησης εξασφαλίζουν τη διαθεσιμότητα του αζώτου στα στάδια ανάπτυξης της καλλιέργειας. Υψηλές απαιτήσεις σε άζωτο η ελιά εμφανίζει επίσης και κατά τη διάρκεια της ανθικής περιόδου και κυρίως μετά την ολοκλήρωση της καρπώδησης, καθώς και την περίοδο της ταχείας αύξησης των καρπών, γι' αυτό συνιστάται και στα στάδια αυτά να υπάρχει επάρκεια αζώτου. Πρακτικά η αζωτούχος λίπανση στην ελιά εφαρμόζεται σε ξηρικούς ελαιώνες από Δεκέμβριο έως Φεβρουάριο, ανάλογα με το ύψος και την κατανομή της βροχόπτωσης, καθώς και την κοκκομετρι-





Ο χρόνος εφαρμογής των αζωτούχων λιπασμάτων στον ελαιώνα συνδέεται με τη διαθεσιμότητα του νερού, δηλαδή συνιστάται να ακολουθείται από βροχοπτώσεις ή άρδευση.

κή σύσταση των εδαφών. Συγκριμένα σε αργιλώδη εδάφη συνήθως η λίπανση απαντάται στις αρχές του χειμώνα (Δεκέμβριο), ενώ σε αμμώδη αργότερα. Αντίστοιχα, ο χρόνος εφαρμογής των αζωτούχων συνδέεται με τη διαθεσιμότητα του νερού, δηλαδή συνιστάται να ακολουθείται από βροχοπτώσεις ή άρδευση. Σε αρδευόμενους ελαιώνες η εφαρμογή αζωτούχων λιπασμάτων μπορεί να γίνει σε πολλές δόσεις (εφόσον υπάρχει δυνατότητα υδρολίπανσης) ικανοποιώντας κάθε φορά τις απαιτήσεις του σταδίου ανάπτυξης σε άζωτο.

Η αποτελεσματικότητα της αζωτούχου λίπανσης στην καλλιέργεια της ελιάς μπορεί εύκολα να διαπιστωθεί ελέγχοντας το μήκος της νέας βλάστησης. Όταν η ποσότητα του αζώτου που έχει προσλάβει η ελιά είναι σε ισορροπία με τις ανάγκες θρέψης της, παρατηρείται σημαντική αύξηση του μήκους της νέας βλάστησης, καθώς μήκος νέας βλάστησης περί τα 20 εκ. θεωρείται ικανοποιητικό, μέχρι και τα 40 εκ. Προσοχή απαιτείται όμως, καθώς το μήκος της νέας βλάστησης καθορίζεται και από την αυστηρότητα του κλαδέματος που προηγήθηκε.

Γενικές κατευθύνσεις για τους παραγωγούς

Σε περιπτώσεις που δεν έχει προηγηθεί φυλλοδιαγνωστική ανάλυση κάποιες κατευθύνσεις που δίνονται από την ερευνητική κοινότητα είναι οι ακόλουθες:

A) Σε ξηρικούς ελαιώνες (περιοριστικός παράγοντας το ύψος βροχής και η διαθέσιμη εδαφική υγρασία) συνιστάται:

1) 100gr N/δένδρο/100mm ύψους βροχής μέχρι 400mm ύψος βροχής

2) για ύψος βροχής >400mm και μέχρι 700mm ύψος βροχής η ποσότητα αζώτου αυξάνεται ως 150gr N/δένδρο/100mm ύψους βροχής

3) για ύψος βροχής > 700mm ύψος βροχής η ποσότητα αζώτου αυξάνεται ως 1,5kg N/δένδρο

B) Σε αρδευόμενους ελαιώνες όμοια με αυτή των ξηρικών με ύψος βροχής >700mm

Στις περιπτώσεις που έχει πραγματοποιηθεί φυλλοδιαγνωστική ανάλυση επιδιώκεται η περιεκτικότητα στα φύλλα (χειμώνα) να ανέρχεται στο 1,6-1,8% ξηρού βάρους, τόσο σε αρδευόμενους όσο και σε ξηρικούς ελαιώνες. Προσοχή, απαιτείται σωστή δειγματοληψία φύλλων, η οποία συνήθως πραγματοποιείται προς το τέλος φθινοπώρου, αρχές χειμώνα.

Ανά δέντρο 500-1.000 γρ.

Μια ακόμη γενική κατεύθυνση που δίνεται από την ερευνητική κοινότητα για τους καλλιεργητές της ελιάς είναι η ακόλουθη: Ανάλογα με τη γονιμότητα του εδάφους, το φορτίο του δένδρου που αναμένεται και την εδαφική υγρασία, συνιστάται ετήσια χορήγηση αζώτου 500-1.000 γρ αζώτου (N) / δέντρο.

Φώσφορος, Κάλιο και Βόριο στην υπηρεσία του ελαιώνα

Ο φώσφορος αποτελεί βασικό θρεπτικό στοιχείο για την καλλιέργεια της ελιάς. Χαρακτηριστικό σύμπτωμα της έλλειψης είναι μια ακανόνιστη διάστικτη χλώρωση της περιφέρειας των φύλλων που αρχίζει συνήθως από την κορυφή του φύλλου και επεκτείνεται προς τη βάση του κατά μήκος των δυο πλευρών του ελάσματος, καθώς και νεκρώσεις στην κορυφή και στην περιφέρεια των φύλλων, βλαστοί βραχείς και λεπτοί και σημαντικός περιορισμός της βλάστησης (Εικόνα 1). Παρόλα αυτά η τροφοπενία φωσφόρου δεν είναι πολύ συνήθης στην ελιά, ενώ δεν φαίνεται να ανταποκρίνεται ιδιαίτερα σε εφαρμογές φωσφόρου, παρά μόνον σε περιπτώσεις διόρθωσης τροφοπενιών.

Η βέλτιστη συγκέντρωση των φύλλων σε φώσφορο είναι από 0,09-0,11% ξηρού βάρους. Εδάφη φτωχά, ή με υψηλή περιεκτικότητα σε CaCO_3 ή όξινα εδάφη ή ελαιώνες με νεαρά δέντρα (1-10 ετών) δύναται να απαιτούν φωσφορική λίπανση. Η βέλτιστη σχέση N:P συνιστάται να είναι 18-20, ενώ όταν προστίθενται φωσφορικά λιπάσματα η αναλογία N:P συνιστάται να είναι 3:1. Η φωσφορική λίπανση όταν απαιτείται, εφαρμόζεται στις αρχές του χειμώνα και εφαρμόζεται 1/3-1/5 της ποσότητας αζώτου, ενώ στις περιπτώσεις που έχει πραγματοποιηθεί φυλλοδιαγνωστική ανάλυση συνιστάται η συγκέντρωση στα φύλλα να είναι <0,09% και η σχέση N:P~18-20.

Οι υψηλές απαιτήσεις της ελιάς σε κάλιο αποδίδονται στην υψηλή περιεκτικότητα του καρπού σε κάλιο. Το κάλιο συμβάλλει καθοριστικά στην αύξηση της παραγωγής, του βάρους και του μεγέθους του καρπού, της ανθεκτικότητας των δένδρων σε καταστάσεις αβιοτικών καταπονήσεων (ξηρασία, ψύχος). Επίσης σημαντική είναι η συμβολή του καλίου στην αύξηση της περιεκτικότητας του καρπού σε ελαιόλαδο, καθώς και στην ποιότητα του ελαιόλαδου.

Η έλλειψη καλίου δημιουργεί αρχικά χλώρωση, με απόχρωση ορείχαλκου και ξήρανση της κορυφής των φύλλων που μπορεί να καλύψει το 1/3-2/3 του ελάσματος, έντονη μικροφυλλία, περιορισμένη βλάστηση, απογύμνωση και αποξήρανση κλαδίσκων και πτώση της παραγωγής (Εικόνα 2).

Για την κάλυψη των υψηλών απαιτήσεων της καλλιέργειας σε κάλιο συνιστάται οι εφαρμογές να γίνονται το χειμώνα ή στο τέλος του χειμώνα ανάλογα με τη διαθεσιμότητα του νερού στην περιοχή εφαρμογής και τις φυσικοχημικές ιδιότητες του εδάφους. Αξίζει να σημειωθεί ότι στις χρονιές με υψηλή παραγωγικότητα, είναι αναγκαίο να υπάρ-

χει διαθεσιμότητα καλίου την περίοδο της ταχείας αύξησης των καρπών (μέσα καλοκαιριού).

Από τα ιχνοστοιχεία το πιο σημαντικό για την καλλιέργεια ελιάς είναι το βόριο. Συγκεκριμένα το βόριο αυξάνει τη βλάστηση, τη μεταφορά υδατανθράκων, την ανθοφορία και την καρπόδεση, αυξάνοντας την παραγωγή και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της του καρπού και του ελαιόλαδου. Αντίστοιχα η έλλειψη βορίου προκαλεί πληθώρα ξηρών κλαδίσκων, εμφάνιση πολλών πλάγιων βλαστών, χλώρωση, παραμόρ-

ΜΙΑ ΓΕΝΙΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΛΙΠΑΝΣΗΣ ΚΑΛΙΟΥ ΕΙΝΑΙ Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ 600 ΕΩΣ 1.200 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ ΑΝΑ ΔΕΝΤΡΟ ΕΤΗΣΙΩΣ

ρωση φύλλων και καρπών, καθώς και φυλλόπτωση και ακαρπία (Εικόνα 3). Επίσης η έλλειψη βορίου απαντάται συχνά στην καλλιέργεια ελιάς στη χώρα μας και αποτελεί μια από τις σημαντικότερες παραμέτρους μείωσης της βλάστησης, της παραγωγής και διαταράσσει σημαντικά την ποιότητα της παραγωγής, προκαλώντας αύξηση της οξειδωσης των φαινολικών ενώσεων. Σε περιπτώσεις έλλειψης βορίου συνιστάται η προσθήκη στο έδαφος 300-500gr βόρακα/ δέντρο, ανάλογα με το μέγεθος του δέντρου ή με διαφυλλικούς ψεκασμούς τους χειμερινούς μήνες. Το βόριο μπορεί να προστίθεται και σε συνδυασμό με διάφορα NPK ή αζωτούχα λιπάσματα που περιέχουν το στοιχείο του.



Η σημασία του καλίου στον ελαιώνα

Η ποσότητα όπως και η ποιότητα παραγωγής της ελιάς εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τη λίπανσή της και τον εφοδιασμό της με θρεπτικά στοιχεία. Ένα από τα κύρια θρεπτικά στοιχεία, το κάλιο κατέχει ιδιαίτερη θέση από πλευράς σπουδαιότητας στη θρέψη της ελιάς. Αυτό το συμπέρασμα προέρχεται τόσο από τη συχνότητα εμφάνισης της τροφopenίας καλίου, όσο και από τον υπολογισμό των αφαιρούμενων ποσοτήτων καλίου ετησίως, από τον συγκομισμένο καρπό και το κλάδεμα (φύλλων και βλαστών).

Η επίδραση του καλίου στο ελαιόδενδρο

- Αυξάνει το βάρος του καρπού, μέσω της αύξησης των σάρκας και της περιεκτικότητας σε λάδι.
- Αυξάνει την παραγωγή
- Βελτιώνει την ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου (όσον αφορά τα λιπαρά οξέα και τις φαινολικές ενώσεις)
- Αυξάνει το ποσοστό της σάρκας στον καρπό
- Προσδίδει ένα βαθμό ανθεκτικότητας σε αβιοτικούς παράγοντες (ξηρασία, ψύχος κ.λπ.)

Οι ποσότητες καλίου που απαιτούνται ετησίως από ένα ελαιόδενδρο είναι:

0,95 kg / 100 kg καρπού

0,28 kg / 50 kg φύλλων

0,195 kg / 50 kg ξύλου

Περίπου : 1, 4 kg (K) ή 1,7 kg K₂O Καλίου

Αυτή είναι η ποσότητα καλίου που απορροφάται από το δένδρο σε μια πολύ καλή παραγωγική χρονιά. Φυσικά ένα ποσοστό του καλίου παραμένει στο έδαφος είτε από τα φύλλα ή από την καύση των κλαδιών. Βέβαια η μεγάλη ποσότητα καλίου έχει απομακρυνθεί από τον καρπό. Πέρα από τα επίπεδα περιεκτικότητας του δένδρου σε κάλιο (εφόσον δεν υπάρχει ανάλυση), η ελάχιστη ποσότητα καλίου που πρέπει να αναπληρώνεται τις χρονιές που υπάρχει καρποφορία είναι : 1kg K₂O/ δένδρο . Η ποσότητα του καλίου μπορεί να δίδεται κάθε 2 έτη σε αυξημένη δόση ή κάθε χρονιά σε κανονικές δόσεις.

Οι ανάγκες του δένδρου σε κάλιο προσδιορίζονται από τη φυλλοδιαγνωστική και την παραγωγή του δένδρου.

Είναι προφανές ότι τα δένδρα που δεν λιπάζονται σωστά, έχουμε μείωση της παραγωγής

και της απόδοσης σε λάδι.

Σύμφωνα με πειραματικά δεδομένα που έχουμε στη λεκάνη της Μεσογείου (Ν. Γαβλάς, Η ανόργανη Θρέψη & λίπανση της ελιάς) για να διατηρήσουμε τα δένδρα σε ικανοποιητικό επίπεδο καλίου, ως λίπανση συντηρήσεως μπορούμε να θεωρήσουμε το (K₂O= N) και όχι ως λίπανση διορθώσεως. Εάν τα δένδρα είναι σε καρποφορία απαιτούν διπλάσιες ποσότητες καλίου σε σχέση με το άζωτο.

Ως γενικός κανόνας ανάλογα με την περιεκτικότητα των φύλλων σε K και το ύψος παραγωγής μπορούμε να εφοδιάσουμε κάθε 1-2 χρόνια το δένδρο με 0,5- 1 kg K₂O ως λίπανση συντήρησης .

Αναμενόμενο ύψος παραγωγής	Προτεινόμενα λιπάσματα	
	Patentkali Θειικό Καλιομαγνήσιο	KALISOP Θειικό Κάλιο
Μεσαίο ύψος	2,5 - 3,5 κιλά	ή 1,5 - 2,0 κιλά
Υψηλή παραγωγή	3,5 - 5,0 κιλά	ή 2,0 - 3,0 κιλά

Λόγω της φυσικής τους προέλευσης και παραγωγής τους έχουν έγκριση για χρήση και στην βιολογική γεωργία σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΚ 834/2007 & 889/2008.

Η αλληλεπίδραση μεταξύ K/Mg/ Ca

Η ισορροπία μεταξύ του καλίου , μαγνησίου και ασβεστίου είναι σημαντική Mg+Ca/K. Σε πειράματα λίπανσης, οι Gonzalez et al. , διαπίστωσαν ότι τα ελαιόδεντρα χαμηλής παραγωγής ή χωρίς καθόλου παραγωγή είχαν αυξημένη αναλογία Ca/K. Δεομένου ότι η έλλειψη καλίου προκαλεί αύξηση του ασβεστίου και μαγνησίου στα φύλλα. Επομένως όταν εφοδιάζουμε το δένδρο με σημαντικές ποσότητες καλίου καλό θα είναι να το εφοδιάζουμε και με μαγνήσιο ώστε να αποφεύγεται η ανισορροπία μεταξύ των θρεπτικών στοιχείων.

Μάνος Σακελλαρίου

Σύμβουλος της K+S KALI

Γεωπόνος, Msc Marketing

Patentkali® +B

Patentkali +B

ΛΙΠΑΣΜΑ ΕΚ

Λίπασμα θειικού καλίου
με μαγνήσιο 30 (+8+42,5) + 0,5Βόριο
30 % K₂O οξειδίου του καλίου
διαλυτό στο νερό
8 % MgO οξειδίου του μαγνησίου
διαλυτό στο νερό
41 % SO₃ τριοξείδιο του θείου
διαλυτό στο νερό
0,5% B υδατοδιαλυτό Βόριο

Είναι ένα ειδικό λίπασμα με υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο, μαγνήσιο και θείο σε ιδανική αναλογία. Διαλύεται εύκολα στο έδαφος και επειδή τα στοιχεία είναι σε θειική μορφή είναι ευδιάλυτα και απορροφούνται εύκολα από το ριζικό σύστημα, ανεξάρτητα από το pH του εδάφους. Το μαγνήσιο στο Patentkali προέρχεται από το φυσικό ορυκτό Κιζερίτη, γι' αυτό και είναι άμεσα αφομοιώσιμο σε αντίθεση με άλλες πηγές μαγνησίου. Το κάλιο στο Patentkali είναι σε μορφή Θειικού Καλίου απαλλαγμένο από χλώριο, ιδανικό για υψηλής ποιότητας προϊόντα.

Πλεονεκτήματα:

- Αύξηση της παραγωγής και της περιεκτικότητας σε λάδι.
- Υψηλή ποιότητα λαδιού σε (γεύση-άρωμα)
- Βοηθάει στην ωρίμανση του καρπού & στο βάρος του καρπού
- Συνδυάζεται με όλους τους τύπους λιπασμάτων
- Αυξάνει την ανθεκτικότητα του δένδρου στην ξηρασία και στους παγετούς
- Ενδείκνυται σε όλα τα προγράμματα ολοκληρωμένης διαχείρισης
- Λόγω της φυσικής του προέλευσης και παραγωγής του έχει έγκριση για χρήση και στην βιολογική γεωργία σύμφωνα με τον κανονισμό ΕΚ 834/2007 & 889/2008.

ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ NUTRIMORE

Με μια εφαρμογή όλες οι ανάγκες θρέψης της ελιάς

Η ελιά, ανθεκτική από τη φύση της, συχνά δημιουργεί τη λανθασμένη εντύπωση ότι έχει χαμηλές απαιτήσεις θρέψης. Υψηλές αποδόσεις στην ελιά όμως έρχονται μόνο μετά από επαρκή λίπανση.

● Το άζωτο είναι καθοριστικό για τη διαφοροποίηση των οφθαλμών σε ανθοφόρους και βλαστοφόρους, επομένως για τις αποδόσεις της επόμενης χρονιάς. Επίσης καθορίζει την τρέχουσα ανοιξιάτικη νέα βλάστηση. Ευνοεί την καλή ανθοφορία και την επιτυχημένη καρπώδεση ενώ παραμένει βασική προϋπόθεση για την υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα αλλά και το καλό μέγεθος του καρπού. Θα πρέπει να αποφεύγονται λιπάσματα που περιέχουν νιτρικό άζωτο το οποίο εμφανίζει απώλειες 40-50% τη χειμερινή περίοδο λόγω των βροχοπτώσεων. Οι παραδοσιακά πρώιμες λιπάνσεις επιδεινώνουν την κατάσταση.

● Η επάρκεια καλίου εξασφαλίζει μεγάλο μέγεθος καρπών και υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα.

● Το μαγνήσιο, βασικό δομικό συστατικό της χλωροφύλλης, επιδρά άμεσα στη φωτοσύνθεση. Έλλειψη μαγνησίου επηρεάζει την ανάπτυξη των ελαιοδένδρων και μειώνει τις τελικές αποδόσεις.

Το βόριο τέλος είναι αναντικατάστατο

στοιχείο για την ελιά καθώς συμβάλλει στο σχηματισμό των ανθέων και επηρεάζει τη γονιμοποίηση και συνεπώς την καρπώδεση. Σε σοβαρές τροφονερίες παρατηρείται αυξημένη καρπώπωση και παραμόρφωση των καρπών.

Στην ελιά η εταιρεία GAVRIEL προτείνει λιπάσματα Nutrimore

Με τα λιπάσματα αυξημένης αποδοτικότητας Nutrimore η εταιρεία GAVRIEL εγγυάται αποτελεσματική λίπανση με μικρές απώλειες και αύξηση των αποδόσεων της ελιάς χωρίς σπατάλες. Προτείνει Nutrimore 20-7-12+2MgO+B ή 20-6-14+B ή 16-6-18+2MgO+B κ.ά. στη βασική λίπανση της ελιάς για κέρδος σε:

● Υψηλές μονάδες αζώτου με μηδενικές απώλειες που παρέχονται σε ιδανικό ρυθμό. Το άζωτο στα Nutrimore αποτελείται από ουρεϊκό άζωτο που προστατεύεται 100% από το Agrotain και ένα μέρος αμμωνιακό-σταθερό άζωτο. Δεν περιέχουν νιτρικό άζωτο το οποίο και παρουσιάζει μεγάλες απώλειες λόγω έκπλυσης, φαινόμενο έντονο ιδιαίτερα κατά τη χειμερινή περίοδο λόγω των βροχοπτώσεων. Με τα Nutrimore όσο άζωτο πληρώνει ο παραγωγός φτάνει στα ελαιοδέντρα. Ταυτόχρονα επιτυγχάνεται ομαλή και παρατεταμένη θρέψη εξασφαλίζοντας τέλεια ισορροπία



βλάστησης - καρποφορίας.

● Φώσφορο πάνω από 95% υδατοδιαλυτό που είναι πλήρως διαθέσιμος για τα δέντρα. Αφομοίωσιμος από τα φυτά είναι μόνο ο υδατοδιαλυτός φώσφορος.

● Υψηλές μονάδες 100% υδατοδιάλυτου καλίου, για αυξημένο μέγεθος καρπών και υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα.

Η εταιρεία GAVRIEL δίνει τη δυνατότητα για επιλογή τύπων που συνδυάζουν άζωτο, φώσφορο, κάλιο και βόριο με την καινοτόμο μορφή ddr που είναι 10 φορές πιο ισχυρό από τις υπόλοιπες μορφές βορίου και απορροφάται στο 100% από τα δέντρα για επιτυχημένη γονιμοποίηση και αυξημένη καρποφορία ή και μαγνήσιο για παραγωγή χλωροφύλλης και τέλεια καρπώδεση. Με τα Nutrimore οι ανάγκες θρέψης της ελιάς καλύπτονται με μία εφαρμογή. Τα κοστολόγια μειώνονται και οι αποδόσεις αυξάνονται. «Στην ελιά δεν θέλει κόπο θέλει Nutrimore», είναι το μότο της εταιρείας λιπασμάτων GAVRIEL.

Ιωάννα Καλκούκου

Γεωπόνος MSc - Εδαφολόγος

Υπεύθυνη Τεχνικού Τμήματος GAVRIEL



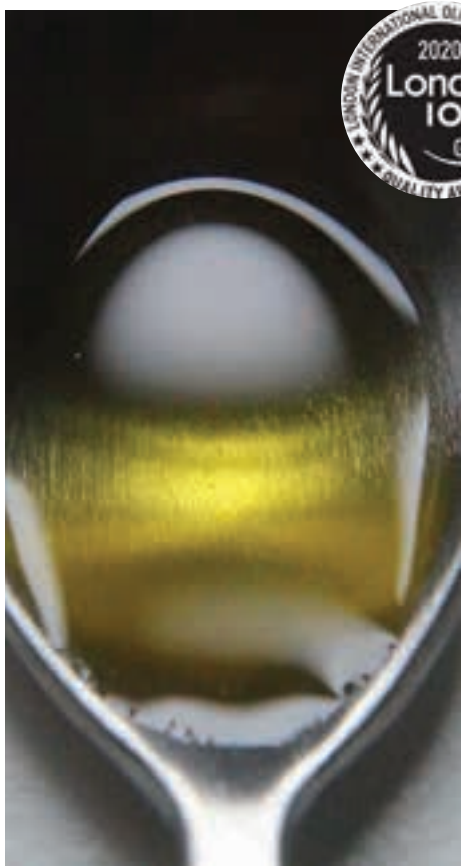
	ΒΑΣΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΗ - ΑΖΩΤΟΥΧΟΣ ΛΙΠΑΝΣΗ
	Nutrimore 20-7-12+2MgO+B ή 21-7-17+2MgO+B ή 21-7-17+2MgO+Fe+Zn ή 20-6-14+B ή 16-6-18+2MgO+B	Nutrimore N-PLUS 46-0-0 ή Nutrimore Winner 40-0-0+14.5 SO3 ή Nutrimore Winner BOR
ΕΛΙΑ ΒΡΩΣΙΜΗ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΗ	3-5 kgr/ δέντρο	1-2 kgr/δέντρο
ΕΛΙΑ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΗ	2-4 kgr/δέντρο	1-2 kgr/δέντρο
ΕΛΙΑ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΞΗΡΙΚΗ	2-3 kgr/δέντρο	1-2 kgr/δέντρο

ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑΣ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ 2-4 ΑΠΡΙΛΙΟΥ Ο ΑΘΗΙΟΟΣ 2020

Μετά από την Αθήνα (2016), την Πύλο (2017), τους Δελφούς (2018) και το Ναύπλιο (2019), ο Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου Athena IOOC ταξιδεύει στη Λέσβο, ένα νησί με εξαιρετικά πλούσια ιστορία σε ό,τι αφορά την ελαιοπαραγωγή. Οι διαδικασίες αξιολόγησης, που θα λάβουν χώρα από 2 έως 4 Απριλίου 2020, θα φιλοξενηθούν στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς, στην καρδιά του λεσβιακού ελαιώνα, στην Αγία Παρασκευή. Στις 16 Μαΐου 2020 θα γίνει η τελετή απονομής μεταλλίων και ειδικών βραβείων στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία, στην Αθήνα. Καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας εκείνης, όλα τα βραβευμένα ελαιόλαδα θα είναι διαθέσιμα προς δοκιμή.



ΑΠΟ ΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ ΣΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ



LONDON IOOC 2020

23 έως 25 Απριλίου

Ο Διαγωνισμός Ελαιολάδου του Λονδίνου θα διεξαχθεί από 23 έως 25 Απριλίου, αφιερωμένος στην ποιότητα, τα οφέλη στην υγεία και το design των συσκευασιών του ελαιολάδου. Η τελετή απονομής θα πραγματοποιηθεί στις 24 Μαΐου στο DoubleTree by Hilton Hotel London - Docklands Riverside. Ας σημειωθεί ότι στη διοργάνωση του 2019 ανάμεσα σε 433 ελαιόλαδα από 26 χώρες, οι ελληνικές ετικέτες κέρδισαν 134 βραβεία.



LONDON ITOC 2020

Από 24 έως 25 Απριλίου

Η επιτραπέζια ελιά έχει και φέτος την τιμητική της στο Λονδίνο, όπου τα κα-

λύτερα δείγματα από όλες τις παραγωγικές χώρες θα συγκεντρωθούν για να διαγωνιστούν στους τομείς της ποιότητας και της συσκευασίας.



NEW YORK IOOC 2020

Από 4 έως 8 Μαΐου

Ο πιο διάσημος διαγωνισμός ελαιολάδου στον κόσμο θα διεξαχθεί φέτος από τις 4 έως τις 8 Μαΐου, όπου θα λάβει χώρα και η τελετή απονομής των βραβείων. Οι διοργανωτές κάνουν λόγο για περισσότερες από 1.000 συμμετοχές, οι οποίες αναμένεται να οριστικοποιηθούν μετά την 1η Μαρτίου, οπότε κλείνει και η πλατφόρμα συμμετοχής. Σημειώνεται ότι στην περσινή διοργάνωση ανάμεσα σε 903 ελαιόλαδα από 26 χώρες, 35 ελληνικά εξαιρετικά παρθένα έλαβαν 18 Χρυσά βραβεία και 17 Αργυρά.

**ΥΠΟΒΟΛΗ
ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ
ΕΩΣ ΤΗΝ
1η ΜΑΡΤΙΟΥ**

ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ



Με επίκεντρο τον ελαιοκομικό τομέα το 2ο Διεθνές Συνέδριο Ελιάς θα πραγματοποιηθεί στις 28-29 Μαΐου 2020 στο Κέντρο Ελιάς Krinos® του Perrotis College εντός των εγκαταστάσεων της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής στη Θεσσαλονίκη. Μεταξύ των προσκεκλημένων ομιλητών του Συνεδρίου, του οποίου χορηγοί επικοινωνίας είναι η εφημερίδα Agrenda και το περιοδικό Ελαίας Καρπός, συγκαταλέγονται ειδικοί του κλάδου από όλο τον κόσμο, τόσο από τον ακαδημαϊκό όσο και από τον επιχειρηματικό τομέα. Οι ομιλητές θα παράσχουν μία ολιστική επισκόπηση που περιλαμβάνει πρόσφατες καινοτομίες και νέες τάσεις στον ελαιοκομικό τομέα. Αγρότες, επιστήμονες και επιχειρηματίες, που αντιπροσωπεύουν τον κλάδο, θα έχουν την ευκαιρία να συναντηθούν, να συζητήσουν, να ανταλλάξουν απόψεις και να μάθουν από τους ειδήμονες. Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής του Συνεδρίου είναι ο Αλέξανδρος Γεωργιάδης, Πρόεδρος της KRINOS Foods. Οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να καταθέσουν προτάσεις ηλεκτρονικά μέχρι την 1η Μαρτίου 2020.



7η ΕΞΠΟΤΡΟΦ

Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Πιστή στα ποιοτικά ελληνικά προϊόντα και στην καλύτερη δυνατή ανάδειξή τους μέσα από καινοτόμες προτάσεις, γόνιμες επιχειρηματικές συναντήσεις και πλούσιες γαστρονομικές εκδηλώσεις η 7η Έκθεση Τροφίμων & Ποτών ΕΞΠΟΤΡΟΦ θα λάβει χώρα στο εκθεσιακό κέντρο Helexpo Μαρούσι από τις 24 έως τις 26 Ιανουαρίου. Ανάμεσα στα χιλιάδες ελληνικά προϊόντα που θα φιλοξενήσει από 350 και πλέον παραγωγούς, θα ξεχωρίσουν προϊόντα που έχουν βραβευτεί τόσο σε ελληνικούς όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς ενώ για δεύτερη χρονιά τα πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα θα έχουν τη δική τους ενότητα «Bio Corner».

ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Ο δρόμος προς την επιτυχία παραμένει μακρύς και η φετινή χρονιά στο ελαιόλαδο το επιβεβαιώνει. Οι καλές χρονιές στο κύμα ελαιόλαδο, εκτός του ότι είναι λίγες, αν το καλοξετάσεις, έρχονται για να αποκοιμήσουν.

Πέρασαν λοιπόν δύο - τρία καλούτσικα χρόνια με την τιμή παραγωγού να κινείται πάνω από τα 3 ευρώ το κιλό, ίσα ίσα για να μας πάρει ο ύπνος. Τώρα, ξανά στο τούνελ. Για το εμπόριο οι χαμηλές τιμές μπορεί και να μη σημαίνουν τίποτα. Φθηνά πουλάει, φθηνά αγοράζει, αντεπεξέρχεται.

Στα δύσκολα για την αγορά, όλο το βάρος μεταφέρεται στον ελαιοκαλλιεργητή. Και με τιμές όπως οι φετινές, αρχίζει η παρακμή του ελαιώνα. Κι ας λένε κάποιοι ότι δεν ξηλώνονται εύκολα οι ελιές. Απαξιώνεται ο παραγωγικός ελαιώνας, δυσκολεύει η οργάνωσή του με προσανατολισμό την υπεραξία, το ελληνικό ελαιόλαδο γίνεται ουρά εκείνων που δίνουν τον τόνο παγκοσμίως.

Το ερώτημα είναι, γίνεται διαφορετικά; Γιατί, π.χ. το λακωνικό ελαιόλαδο, το οποίο κατατάσσεται στα κορυφαία διεθνώς, να μην μπορεί να διατεθεί, στο σύνολό του, τυποποιημένο και με την ταυτότητά του. Πρώτον, γιατί δεν έχει βρει αγορά και δεύτερον, γιατί δεν διαθέτει την απαιτούμενη χρηματοδότηση για μια τέτοια διαδικασία.

Και μπορεί το πρώτο να διευκολύνει και το δεύτερο, το αντίστροφο είναι κομμάτι δύσκολο. Άρα το ζητούμενο είναι η διασύνδεση με τις αγορές. Εκεί, ο ανταγωνισμός με όρους καθαρά τιμής είναι κομμάτι δύσκολο. Καλύτερα να μείνουμε στο κύμα. Με όρους ποιότητας και υπεραξίας το παλεύουμε. Αυτό όμως απαιτεί συντονισμό!



Ο Thomas Jefferson πρώτος είδε την Καλιφόρνια ως τον ελαιώνα των ΗΠΑ

Στα 1769
φυτεύθηκε
το πρώτο
δέντρο στο
Σαν Ντιέγκο

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ
ΓΚΟΓΚΟΥ

Αρνη και υπήρχαν άγρια αυτοφυή φυτά ελιάς στο Νέο Κόσμο η Olea europaea ταξίδεψε εκεί από την Ισπανία περίπου το 1560. Αργότερα, οι βρετανικές αποικίες στις ΗΠΑ ανέπτυξαν ενδιαφέρον για τα ελαιόδέντρα, όμως ο Thomas Jefferson (1743-1826), ο 3ος Πρόεδρος των ΗΠΑ, που υπήρξε και αφοσιωμένος αγρότης, ζήτησε οι φυτεύσεις ελαιώνων να επικεντρωθούν στην Καλιφόρνια. Μάλιστα, ο ίδιος φέρεται ότι είχε πει: «Από όλα τα δώρα του Θεού στον άνθρωπο το ελαιόλαδο είναι το επόμενο πιο πολύτιμο αγαθό, αν όχι το πιο πολύτιμο». Σύμφωνα με την καθηγήτρια Νομικής στο πανεπιστήμιο του Σαν Ντιέγκο Nancy Carol Carter σε μελέ-



πρώτη αμερικανική εταιρεία που συσκεύασε και διακίνησε ώριμες ελιές σε κονσέρβα. Έναν αιώνα αργότερα, σχεδόν όλες οι ελιές που παράγονταν στην Καλιφόρνια πωλούνται με τον τρόπο που είχε ανακαλύψει η οικογένεια Gifford στο εργοστάσιο επεξεργασίας της στο Σαν Ντιέγκο.

Η υπόσχεση για οικονομικά οφέλη από την ελαιοκαλλιέργεια στην Καλιφόρνια έλαβε διαστάσεις στα μέσα της δεκαετίας του 1880, με δελεαστικούς τίτλους που χρησιμοποιούνταν στον Τύπο της εποχής όπως «μεγάλη ζήτηση και κέρδος» (Chicago Daily Tribune, 1886). Ο Καλιφορνέζος συγγραφέας Joaquin Miller επίσης αποτύπωσε το λαϊκό αίσθημα της περιόδου αναρωτώμενος πώς θα είναι η χώρα του όταν η ελιά θα καθιερωθεί όπως στην Ιταλία...

Στα 1880 ο Τύπος της εποχής επικοινωνούσε την υπόσχεση για οικονομικά οφέλη που έδινε η ελιά

τη της με τον τίτλο «Οι ελαιώνες του Σαν Ντιέγκο - Οι απαρχές της βιομηχανίας στην Καλιφόρνια», το πρώτο ελαιόδέντρο που φυτεύτηκε στην Καλιφόρνια ήταν το 1769 στην περιοχή Mission Basilica San Diego de Alcalá. Λίγα είναι γνωστά για την ακμάζουσα βιομηχανία ελαιολάδου στο Σαν Ντιέγκο, όπως για παράδειγμα ότι η Gifford and Sons Olive Works ήταν η



Η Gifford ήταν η πρώτη αμερικανική εταιρεία που έβαλε ελιές σε κονσέρβα.



Σήμερα ο ελαιώνας της Καλιφόρνια αγγίζει τα 540.000 στρέμματα.



Ο 3ος πρόεδρος των ΗΠΑ, Thomas Jefferson, πίστεψε στην ελαιοκαλλιέργεια

agronews.gr



Αγροτική
ενημέρωση
σε γλώσσα
ευρωπαϊκή

 **Agronews**

ATHENA 2020

International Olive Oil Competition

2, 3, 4 ΑΠΡΙΛΙΟΥ – ΛΕΣΒΟΣ

Δώστε στο ελαιόλαδό σας
τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!
Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2020,
το μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου
που οργανώνεται στην Ελλάδα.



Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

Early bird* με προνομιακές τιμές έως 31/01/2020

*160€/δείγμα + ΦΠΑ



☎ 210 766 0560 ✉ info@vinetum.gr 🌐 ATHIOOC