

ΤΕΥΧΟΣ 44 • 04-06/2025

Δωρεάν με την Agenda ή αυτοκόλλητος με 3 ευρώ  
ISSN: 2653-9784



M.E.T. 230251

# ελαιίας

## ΚΑΡΠΟΣ

el



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΜΑΡΙΑ ΚΑΤΣΟΥΛΗ

**Η συμμετοχή  
και μόνο σε έναν  
διαγωνισμό αλλάζει  
τον τρόπο δουλειάς  
των παραγωγών**

**ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**  
**Ανώμαλη προσγείωση**  
**ακόμα και κάτω από 5 ευρώ**  
**για το extra παρθένο**

**BASF**

We create chemistry

# Insignia<sup>®</sup>

## Η νέα πρόταση για την ελιά

Πρόσθεσε έναν  
ακόμη ψεκάσμο πριν  
τον παραδοσιακό  
ψεκάσμο με Insignia<sup>®</sup>  
στην ανθοφορία!



Για περισσότερες πληροφορίες:  
**ΒΑΣΦ ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Β.Ε.Ε.**  
Παροδίου 2 & Κηφισός, 151 25 Μαρούσι  
Τηλ: 210 6600100 Φαξ: 210 6600300  
[www.agro.basf.gr](http://www.agro.basf.gr)

- Facebook: [BASFagriculturalSolutionsGR](https://www.facebook.com/BASFagriculturalSolutionsGR)
- Twitter: [basf\\_agro\\_GR](https://twitter.com/basf_agro_GR)
- Instagram: Το Ροδάκι της BASF

**ΕΙΣΥΦ**

**ΠΡΟΣΟΧΗ**  
Το εμπορεύσιμο σήμα εγγράφει το προδικαστικό σε σφραγισμένο δοχείο.  
Το προϊόν είναι για χρήση με τις συσκευασίες δοσολογίας με το οποίο  
πριν από κάθε χρήση, είναι η προδικαστική εγγύηση και συμβάλει στη  
πρόσληψη του προϊόντος.  
Τηλ. Βεργίου Ανομημάτων 210 7760777



28

**ΠΡΟΣ ΝΕΑ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ**

ΑΠΡΟΘΥΜΙΑ ΓΙΑ ΠΡΑΞΕΙΣ ΚΑΤΩ ΑΠΟ 5,00 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ ΤΟ ΚΥΡΙΑΡΧΟ ΚΛΙΜΑ ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

10

**ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ**

ΑΝΟΙΧΤΑ ΜΥΑΛΑ ΑΠΑΙΤΕΙ  
Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ 5ΛΙΤΡΟΥ  
ΠΕΡΙΕΚΤΗ

14

**ΥΓΙΕΙΝΟ ΤΡΟΦΙΜΟ**

ΣΤΗ ΝΕΑ ΛΙΣΤΑ ΤΟΥ FDA  
ΔΕΣΠΟΖΕΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

15

**ΔΙΕΘΝΗΣ ΣΥΛΛΟΓΗ  
ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΕΛΙΑΣ**

ΜΕ ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΙΟΟ  
ΤΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΛΙΑΣ  
ΧΑΝΙΩΝ

16

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**

ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟ ΕΞΤΡΑ  
ΠΑΡΘΕΝΟ ΔΙΝΕΙ  
ΤΟ ΝΕΟ ΣΗΜΑ



20

**ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΜΑΝΑΚΙ**

Βιοδυναμικό αγουρέλαιο από Μανάκι  
στην περιοχή της Κορινθίας



36

**Η ΜΑΡΙΑ ΚΑΤΣΟΥΛΗ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ**

Η διευθύντρια του διεθνούς διαγωνισμού ποιότητας ελαιολάδου Athena  
ΙΟΟΟ εφ' όλης της ύλης στον διευθυντή της Agrenda Γιάννη Πανάγο



14

**ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΟ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΚΙΝΑΣ**

Η κατά κεφαλήν κατανάλωση ελαιολάδου στην Κίνα είναι μόλις 0,04 κιλά  
ετησίως, γεγονός που αναδεικνύει τις σημαντικές δυνατότητές της ως  
αναπτυσσόμενη καταναλωτική αγορά, σύμφωνα με τον ΙΟΟ



**44**

**ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ**

Στους πρωταγωνιστές των ελληνικών εξαγωγών



**42**

**ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΗΣ ΠΡΟΦΙΑ Η ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ΤΗΣ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ**

Δίπλα στους αρχαιολογικούς χώρους της Μιδέας και των Μυκηνών, μια περιοχή με ιστορία 5.000 ετών στην καλλιέργεια της ελιάς, γεννιέται το Argeon EVOO



**17**

**ΟΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟΙ ΣΤΟΝ ΙΟΟC ΚΟΤΙΝΟΣ 2025**

Εξέχουσες ετικέτες εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων, ελληνικών και ξένων, ανέδειξε για μία ακόμη χρονιά ο Διεθνής Διαγωνισμός Ποιότητας «Ι.Ο.Ο.Κ. ΚΟΤΙΝΟΣ 2025» που διοργανώνεται επί σειρά ετών από τη Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Επιτραπέζιας Ελιάς «ΦΙΛΛΙΟΣ»

**22**

**ΣΤΗ ΡΙΖΑ ΟΛΟ ΤΟ ΑΖΩΤΟ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΘΟΦΟΡΙΑ**  
Η ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΑΡΚΗ ΚΑΙ ΙΣΧΥΡΗ ΘΡΕΨΗ

**18**

**ΤΟ NUTRISCORE ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

**50**

**ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC 2025 ΣΤΑ ΧΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΗ 10η ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ Ο ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC**

Για πάνω από μισό αιώνα και εγκατεστημένη στο κέντρο μιας από τις πιο σημαντικές ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας, αλλά και του κόσμου, στη χαρισματική γη της Αιτωλίας, η εταιρία **ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.** δραστηριοποιείται στη μεταποίηση του ευλογημένου καρπού της ελιάς, προσφέροντας ολοκληρωμένες σειρές σύγχρονων προϊόντων με βάση την επιτραπέζια ελιά, τα οποία διατίθενται σε περισσότερες από 28 χώρες ανά τον κόσμο.



# Amalthia

FINEST GREEK PRODUCTS

Με συστατικά:

- τη δυναμική ενός ευλογημένου καρπού
- τη συσσωρευμένη εμπειρία
- τη σταθερή προσήλωση στον εκσυγχρονισμό της παραγωγικής και διοικητικής λειτουργίας και
- το σεβασμό προς το περιβάλλον

η εταιρία **ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.** κρατά ψηλά τον πήχη των προσδοκιών τόσο για τους καταναλωτές, όσο και για τους συνεργάτες και τους εργαζόμενους και κατακτά τους επιχειρηματικούς της στόχους!

**AMALTHIA SA**  
*#OlivesWeLove*

## ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.

Βιομηχανικές και Εμπορικές Επιχειρήσεις Αγροτικών Προϊόντων  
Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού • ΤΚ. 30400  
Τηλ. 26320 22516 • Fax. 26320 22983  
Email. [info@amalthia.com.gr](mailto:info@amalthia.com.gr)  
Website. [www.amalthia.com.gr](http://www.amalthia.com.gr)



# EDITORIAL



**Ο**ι ακραίες διακυμάνσεις τιμών και οι αβεβαιότητες που γεννώνται στην αγορά του ελαιολάδου τα τελευταία χρόνια, αναδεικνύουν με εμφαντικό τρόπο τις αδυναμίες του κλάδου και το έλλειμμα συνεργασίας μεταξύ των συντελεστών του σε διεθνή κλίμακα. Όπως αναφέρει σε ανάρτησή του στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης ο Francisco De Mora Perez, πρόεδρος του συνεταιρισμού Lucena της Ισπανίας (περιοχή Ανδαλουσίας), όταν ο διαθέσιμος όγκος παραγωγής αυξάνεται κατά 10-15% και στο ίδιο διάστημα οι απώλειες στην τιμή παραγωγού, υπερβαίνουν το 40%, σίγουρα κάτι πάει λάθος. Οι παραγωγοί ελαιολάδου, τα ελαιοτριβεία, οι τυποποιητές και οι διανομείς οφείλουν να σφυρηλατήσουν μια στρατηγική συμμαχία που να ενσωματώνει ολόκληρη την αλυσίδα αξίας. Κύριοι στόχοι της πρέπει να είναι η αποφυγή πολέμων τιμών, η εξασφάλιση κερδοφορίας και η θωράκιση της εικόνας του προϊόντος στις διεθνείς αγορές.

Η εικόνα που αναπαράγεται αυτές τις μέρες με αναφορές στα μέσα ενημέρωσης όπως: «...σε αυτό το πλαίσιο της ανάκαμψης των ελαιώνων (αύξηση παραγωγής), αυτή την εβδομάδα, ο τομέας γνώρισε μια ακόμα πτώση των τιμών στην πηγή (τιμές παραγωγού) που εκτός των άλλων παραλύει τη ζήτηση από τη βιομηχανία συσκευασίας, με την πεποίθηση ότι αυτό που σήμερα αξίζει 5 ευρώ θα αξίζει 4.5 ευρώ το κιλό».

Κι όλα αυτά χωρίς τον Τραμπ, ο οποίος, μέχρι τις 2 Απριλίου, έχει θέσει την αγορά σε εγρήγορση.

Ένα άλλο θέμα που προκαλεί ανησυχία, ιδίως στην ισπανική αγορά, είναι οι μεγάλες αποκλίσεις τιμών στην κατηγορία του έξτρα παρθένου. Είναι ακατανόητο, επισημαίνεται, να υπάρχουν προσφορές υψηλής ποιότητας στα 3,60 ευρώ και ότι την ίδια στιγμή άλλοι παραγωγοί να έχουν την ευχέρεια να διαθέσουν παρτίδες για 4,90 ευρώ το κιλό και ακόμη υψηλότερα. Αυτή η «ευελξία», όταν πρόκειται για τον τιμοκατάλογο ενός extra ελαιολάδου, είναι ένας κίνδυνος που μεταφέρεται και στον μεταποιητή - τυποποιητή του προϊόντος, που είναι υποχρεωμένος να κινηθεί σε συγκεκριμένα όρια τιμών, προκειμένου να μην κατηγορηθεί για πρόβλημα απάτης στην επισήμανση. Αυτή η διακύμανση συνιστά έναν τομεακό κίνδυνο που βάζει όλη την αγορά στα σχοινιά. Εάν για παράδειγμα ένα ελαιόλαδο που είναι EVOO (Extra Virgin Olive Oil) στην Κόρδοβα στο Μπιλμπάο το χαρακτηρίζουν ως Virgin, ο καταναλωτής δεν μπορεί να είναι σίγουρος για το τι αγοράζει.

Σε ένα τέτοιο περιβάλλον, εάν δεν ληφθούν έγκαιρα τα κατάλληλα μέτρα, με έναν παραγωγικό τομέα που γηράσκει, με θέμα αντικατάστασης των γενεών, καταβεβλημένο από τον διοικητικό φόρτο, έναν τομέα μεταποίησης με έλλειψη μεγέθους μονάδων και έναν τομέα συσκευασίας που δεν διαθέτει εύλογα περιθώρια κέρδους για να ανταμείψει τους μετόχους του, το οικονομικό αδιέξοδο μοιάζει να βρίσκεται κοντά. Θα είναι μια κρίση παρόμοια με εκείνη που πλήττει αυτό τον καιρό άλλα γεωργικά προϊόντα, όπως τα εσπεριδοειδή της Βαλένθια, με άμεση συνέπεια την εγκατάλειψη της καλλιέργειας, ή τις ντομάτες, των οποίων η παραγωγή είναι πλέον συνάρτηση των εισαγωγών.

**ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ, ΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ,  
ΟΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ  
ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΦΥΡΗΛΑΤΗΣΟΥΝ ΜΙΑ  
ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΣΥΜΜΑΧΙΑ**

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ**  
Εκδότης Διευθυντής

**ελαίας**  
ΚΑΡΠΟΣ

Τριμηνιαία ειδική έκδοση για την ελαιοκομία  
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου

**ελαίας**  
ΚΑΡΠΟΣ

## ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box

Εκδοτική Α.Ε.

Νίκης 24,

Σύνταγμα, 105 57

Τηλ: 2103232905,

Fax: 2103232967

E-mail: info@agronews.gr

## ΕΚΔΟΤΗΣ/

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ**

**ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ**

**ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**

Γιάννης Παναγός

## ΓΡΑΦΟΥΝ

Μαρία Πουρουκέλη

Σοφία Σπύρου

Γιάννης Ρούπας

Γιώργος Κοντονής

Ελένη Δούσκα

Λεωνίδας Λιάμης

## ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**

Παναγιώτης Αραβαντινός

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

## ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

## ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

## ΕΚΤΥΠΩΣΗ

**ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**

ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ

ΕΚΔΟΣΕΙΣ

ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ



# Quelex<sup>®</sup> ή κόνυζα;

Μεταφυτρωτικό, διασυστηματικό ζιζανιοκτόνο  
για την καταπολέμηση πλατύφυλλων ζιζανίων  
σε ελιά και εσπεριδοειδή

**Quelex<sup>®</sup>**  
Arylex™ active

ZIZANIOKTONO

#### Quelex<sup>®</sup>

Αριθμός Άδειας Διάθεσης  
στην Αγορά (ΑΑΔΑ): 70431 / 21.09.2021

ΠΡΟΣΟΧΗ



Προκαλεί σοβαρό οφθαλμικό ερεθισμό. Πολύ τοξικό για τους υδρόβιους οργανισμούς, με μακροχρόνιες επιπτώσεις. Περιέχει Urea, polymer with formaldehyde. Μπορεί να προκαλέσει αλλεργική αντίδραση. Περιέχει Disodium phosphate. Μπορεί να προκαλέσει αλλεργική αντίδραση. Για να αποφύγετε τους κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης.

# ΑΠΟΨΗ

## Προστάτες εθνικής κληρονομιάς

Την ίδια στήριξη σε όλους τους ελαιοπαραγωγούς, ακόμη και τους μη κατά κύριο επάγγελμα, σχεδιάζει η Ιταλία



Alberto Bozza  
Δημοτικός Σύμβουλος στο Veneto

**Τ**ην επέκταση της δημόσιας στήριξης, ώστε να περιλαμβάνει και τους χομπίστες ελαιοπαραγωγούς (λιγότερα από 350 κιλά παραγωγής), και την αναγνώρισή τους ως «προστάτες εθνικής κληρονομιάς» εξετάζει η Ιταλία. Κατατοπιστικός για τη συγκεκριμένη

**Η νομοθεσία πρέπει να ενθαρρύνει και τη συνεργασία μεταξύ μικρών παραγωγών με στόχο τη δημιουργία κερδοφόρων επιχειρήσεων**

πρόταση είναι ο Δημοτικός Σύμβουλος στο Veneto, Alberto Bozza. Όπως αναφέρει στην πλατφόρμα Olive Oil Times, «στηρίζοντας παραγωγούς που διαθέτουν το προϊόν τους, κυρίως, προς ίδια κατανάλωση, είναι να τους δώσουμε κίνητρο να υιοθετήσουν βιώσιμες πρακτικές και να τους βοηθήσουμε να δώσουν νέα πνοή σε παρατημένους ελαιώνες. Η κίνηση αυτή είναι σημαντική αν αναλογιστεί κανείς ότι 3 εκατ. οικογένειες στην Ιταλία παράγουν ελαιόλαδο για ιδιωτική κατανάλωση, νούμερο που αντιστοιχεί σε περίπου 30-37% της



συνολικής παραγωγής». Συμπληρώνοντας τις δηλώσεις του ο Bozza υπογράμμισε ότι «Ένας εγκαταλελειμμένος ελαιώνας είναι επιζήμιος για το περιβάλλον και αυξάνει τον κίνδυνο φωτιάς. Η ιδέα της πρότασης είναι να φρενάρουμε την εγκατάλειψη αναγνωρίζοντας τους ελαιοπαραγωγούς που δεν είναι αγρότες, ως προστάτες της εθνικής ελαιοπαραγωγικής κληρονομιάς μας». Η πρωτοβουλία αυτή φαντάζει κρίσιμη αν αναλογιστεί κανείς ότι τα τελευταία τρία χρόνια οι δυσκολίες έχουν οδηγήσει στο κλείσιμο χιλιάδες εταιρείες. «Η κορυφαία ποιότητα του ιταλικού ελαιολάδου βασίζεται στις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες, τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής και τη μεγάλη ποικιλία δέντρων, όμως πολλές οικογένειες δεν έχουν πρόσβαση σε δημόσια στήριξη και νέες τεχνολογίες» τονίζει ο Bozza. Παράλληλα, προτείνει τη δημιουργία ενός παρατηρητηρίου ελιάς στο Veneto, που θα εξετάζει τις συνθήκες παραγωγής στα εν λόγω χωράφια. Την προτεινόμενη νομοθεσία έχουν στηρίξει πολλές ενώσεις παραγωγών μεταξύ αυτών και η Εθνική Ένωση Ελαιοπαραγωγών (Unapoi).



ΕΚΑΤ. ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΕΣ  
ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΥΝ  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



ΤΗΣ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ



ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΙΤΑΛΟΙ  
ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



# ΒΑΡΕΛΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΔΥΟ ΣΤΡΩΜΑΤΩΝ 200L ΚΑΙ 220L



ΠΑΡΘΕΝΟ HDPE  
ΧΩΡΙΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ HDPE  
ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΠΟ UV  
ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟ ΒΑΡΟΣ 6,5KG

Βαρέλι αποθήκευσης και μεταφοράς υγρών και στερεών τροφίμων από HDPE **δύο στρωμάτων** χωρητικότητας 200L και 220L :

- με προστασία από την ηλιακή ακτινοβολία,
- μηδενική μετανάστευση ουσιών από χρωστικές, πληρώνοντας τις προδιαγραφές όχι μόνο της επαφής με τρόφιμα και τις σχετικές απαιτήσεις που καθορίζονται από το άρθρο 26 του Κώδικα Τροφίμων του Γ. Χ. Κ., όπως είναι σε ισχύ, αλλά και του Ευρωπαϊκού Κανονισμού REACH
- με άριστο ποιοτικό αποτέλεσμα στα εξαγώγιμα προϊόντα,
- με εύκολο οπτικό έλεγχο λόγω της εσωτερικής φωτεινότητας για πρόληψη μολύνσεων,
- αποτελεσματικότερο καθαρισμό και μεγαλύτερη αντοχή του βαρελιού,
- κατάλληλο για επαναχρησιμοποίηση.

Διατίθεται ξεχωριστό διάτρυτο κυάθιο (σίτα) σε δύο διαστάσεις H65 ή H45 από πρωτογενές διάφανο πολυπροπυλένιο χωρίς χρωστικές, το οποίο συγκρατεί τις ελιές πάντα στην άλμη. Η πλήρης στεγανοποίηση του βαρελιού γίνεται με ειδικό λάστιχο που εφαρμόζεται στο πιάτο του βαρελιού (καπάκι).

Κατάλληλο για αποθήκευση και μεταφορά ΕΛΙΩΝ, ΛΑΔΙΟΥ, ΤΟΥΡΣΙΩΝ, ΚΡΑΣΙΟΥ, ΝΕΡΟΥ, ΦΡΟΥΤΩΝ, ΧΥΜΩΝ.



**ΣΥΡΜΟΣ-ΛΕΒΑΝΤΗΣ Α.Β.Ε.Ε. - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ**

ΕΔΡΑ: 6ο ΧΛΜ Π.Ε.Ο. ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ -ΛΑΜΙΑΣ, Τ.Κ.32100, ΤΗΛ.2261023511-12

ΥΠΟΚ/ΜΑ: Λ. ΚΗΦΙΣΟΥ 99, ΑΓ. Ι. ΡΕΝΤΗΣ, Τ.Κ. 18233, ΤΗΛ. 2105444305

website: [www.rotosal.gr](http://www.rotosal.gr) email: [info@rotosal.gr](mailto:info@rotosal.gr)

## Δεν αρκεί η αλλαγή περιέκτη

# Η επιλογή του 5λιτρου απαιτεί ανοιχτά μυαλά

Πανσπερμία πρωτοβουλιών και προτάσεων στον ελαιοκομικό κλάδο με κοινό στόχο την αύξηση των επιδόσεων του τυποποιημένου προϊόντος και τον διπλασιασμό πωλήσεων ίσως φέρει το «5λιτρο του παραγωγού», αν στοχεύσει στη μαζική εστίαση μήπως και εξαφανιστούν από την αγορά τα ανώνυμα λαδόξυδα

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΑΣ



Δύο παράλληλες πραγματικότητες συνυπάρχουν στον εγχώριο ελαιοκομικό τομέα. Απ' τη μια πλευρά, ακμάζει ένας κρίσιμος και αναπτυσσόμενος αριθμός μικρών και μεσαίων εκμεταλλεύσεων, οι οποίες στρέφονται με μεγάλο κόστος (από 30.000 ευρώ συνυπάρχουν και πάνω) στην τυποποίηση με ιδίους πόρους, εμπλουτίζοντας την αγορά με συσκευασμένα προϊόντα που φέρουν την υπογραφή τους, αντί να πουλούν όσο-όσο σε ένα από τα 2.000+ ελαιολιβερά της χώρας.

Απ' την άλλη, υπάρχει η ευρεία πλειοψηφία, που περιλαμβάνει καλλιεργητές κάθε ηλικίας και οικονομικής άνεσης, η οποία επιλέγει (ή υποχρεώνεται) να διαθέσει τη σοδειά της χύμα. Τελικά, η ποιοτική πρώτη

ύλη διαχέεται σε μία μεσογειακή και ανοιχτή αγορά με ολοένα και αυξανόμενη διαθεσιμότητα, που φέρνει αναπόφευκτα την αμοιβή του παραγωγού στα όρια της τιμολόγησης της φθηνότερης εναλλακτικής (εντατικές φυτεύσεις Ισπανίας κ.λπ.), στην ουσία με όρους χρηματιστηριακούς. Χώρα που, αυτού του είδους η εμπορία, αποδίδει σχεδόν το 100% της υπεραξίας της πρώτης ύλης (μάρκετινγκ συσκευασίας, πιστοποιήσεις, ισχυρισμοί υγείας) αποκλειστικά σε αυτόν που τελικά τυποποιεί.

Κατά την τελευταία διετία, η ιστορική συρρίκνωση της παγκόσμιας παραγωγής (μείον 30 με 35%) και η αντοχή της κατανάλωσης (μείον 10 με 15%), οδήγησε σε υψηλές τιμές για την πρώτη ύλη, υπερδιπλάσιες από τον ιστορικό μέσο όρο. Ωστόσο, το εισόδημα του παρα-

**ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΕΣ  
ΠΡΟΣ  
ΕΦΑΡΜΟΓΗ  
ΤΟ 2025**



**ΨΗΦΙΑΚΟ**

**ΔΕΛΤΙΟ  
ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ**



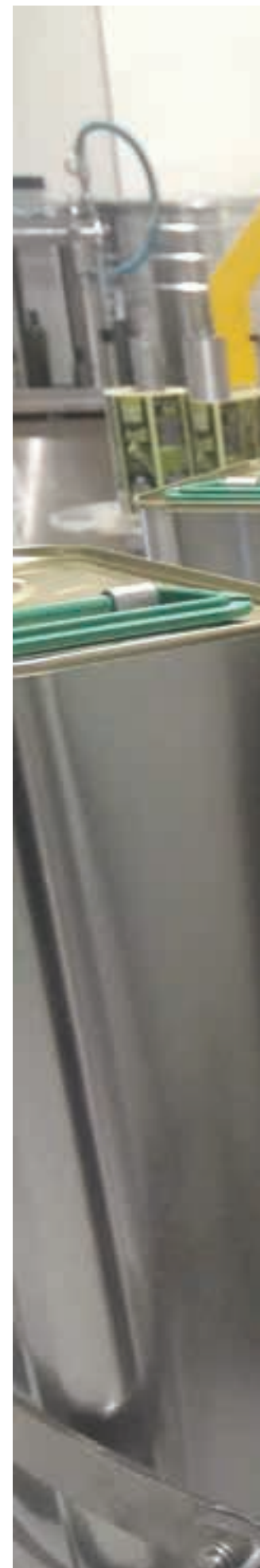
**ΔΗΛΩΣΗ**

**ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ  
ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗΣ**



**ΨΗΦΙΑΚΟ**

**ΜΗΤΡΩΟ  
ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΩΝ**





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ LIANOS OLIVE OIL



**Από αριστερά ο πρόεδρος του ΣΕΒΙΤΕΛ, Κωνσταντίνος Κουτσιούμης και ο πρόεδρος της Διεπαγγελματικής Ελαιόλαδου, Μανώλης Γιαννούλης**

γωγού βγαίνει από το γινόμενο τιμή επί ποσότητα, με αποτέλεσμα η πρόσδος των καλλιεργητών να είναι πάνω - κάτω σε όμοια επίπεδα με άλλες χρονιές. Αυτή η «αυτορρύθμιση» της αγοράς, όπως και η διέξοδος πολλών προς την «αυτοκατανάλωση» του 16κιλου τενεκέ, ο οποίος τιμολογούνταν πολύ ψηλά, πολλές φορές στα 170 με 200 ευρώ, σε μεγάλο βαθμό λειτούργησε ως καμουφλάζ για τις ιστορικές αδυναμίες του ελληνικού ελαιοκομικού τομέα.

### **Σημείο μηδέν αφύπνισης το 2025**

Κάπως έτσι, αρκούσε μια φυσιολογική σοδειά τη σεζόν 2024/25 και η συνεπακόλουθη απόπειρα της αλυσίδας αξίας να βγάλει τα σπασμένα μετά από δύο σεζόν με οριακούς ισολογισμούς, ώστε να επιστρέψει το αίσθημα επισφάλειας. Η παρούσα εμπορική περίοδος μπορεί να αποτελέσει ένα σημείο μηδέν - αφύπνισης αλλά και εφελπτήριο λάκτισμα προς έναν πιο οργανωμένο τομέα, με κρυστάλλινα στατιστικά στοιχεία, υγιείς επιχειρήσεις παραγωγής και εμπορίας, αύξηση της διείσδυσης του τυποποιημένου και ελεγμένου προϊόντος, αλλά και μια Πολιτεία που θα πιάνει τον παλμό της αγοράς και δεν θα μένει στα εύκολα λόγια όσον αφορά τις παρεμβάσεις της. Για παράδειγμα, η αναμενόμενη θεσμοθέτηση της Δήλωσης Συγκομιδής και του Ψηφιακού Μητρώου εντός 2025, βαδίζει προς τη σωστή κατεύθυνση.

### **Γκρίζες ζώνες, βούτυρο στο ψωμί της νοθείας**

Το τελευταίο διάστημα, ο 16κιλος ανώνυμος τενεκές έχει στοχοποιηθεί ιδιαίτερα με κύριο επιχείρημα την αδυναμία ταυτοποίησης της προέλευσης της πρώτης ύλης. Επιχείρημα λογικό όπως και χλιοειπωμένο. Άλλωστε, πάντα βάσει ευρωπαϊκής νομοθεσίας, οι περιέκτες πάνω από 5 λίτρα ως μέσο διακίνησης με σκοπό την εμπορία είναι απαγορευμένοι. Η «γκρίζα ζώνη» όμως στην εθνική νομοθεσία για τη διακίνηση προς αυ-

τοκατανάλωση, έχει γεννήσει δεκάδες κυκλώματα νοθείας κυρίως σε νησιωτικές περιοχές και Βόρεια Ελλάδα, περιορίζοντας με παράνομο και καταχρηστικό τρόπο την πραγματική κατανάλωση ελαιολάδου ενώ στερεί και έσοδα τόσο από το Κράτος, όσο και τους πραγματικές συντελεστές της εγχώριας αγοράς.

### **Η πρόταση για το πεντόλιτρο του παραγωγού**

Κάπου εδώ πρέπει να μπει μια άνω τελεία. Τις τελευταίες βδομάδες έχει επανέλθει στο προσκίνιο μια ιδιαίτερα παλιά πρόταση, σχετικά με την πιθανότητα θεσμοθέτησης ενός «πεντόλιτρου» του παραγωγού, ως λύση ευρείας συναίνεσης, η οποία θα μπορούσε σταδιακά να καθιερώσει το επώνυμο, τυποποιημένο ελαιόλαδο ελαχιστοποιώντας τον ανώνυμο, χύμα 16κιλο τενεκέ. Ως νομοθετική βάση για την υιοθέτηση αυτής της λύσης, έχει προταθεί δημόσια από την 4Ε (Επιστημονική Εταιρεία Εγκυκλοπαιδιστών Ελαιοκομίας) να αξιοποιηθεί η κωδικοποίηση της αγορανομικής νομοθεσίας (ΦΕΚ 815 Β της 24/05.2007) για τη διακίνηση του μελιού. Στόχος είναι ο ελαιοπαραγωγός, να κερδίζει υπεραξία και νόμιμο εισόδημα ενώ ο ελαιοτριβέας που

## **Η υλοποίηση μιας τέτοιας ιδέας, προϋποθέτει σοβαρές μεταρρυθμίσεις και αλλαγές στο υφιστάμενο «status quo» της Ελλάδας**

γεμίζει και συσκευάζει, μια νέα δραστηριότητα. Ο καταναλωτής με τη σειρά του θα παίρνει ένα καλύτερο προϊόν, ενώ η Πολιτεία θα περιορίσει την φοροδιαφυγή. Τελικά, η χειρότερη δυνατή μορφή διακίνησης, ο 16κιλος τενεκές, σταδιακά θα βγει από το λεξιλόγιο της αγοράς.

### **Απέχει σημαντικά η θεωρία από την πράξη**

Η υλοποίηση μιας τέτοιας ιδέας, προϋποθέτει σοβαρές μεταρρυθμίσεις και αλλαγές στο υφιστάμενο «status quo» στην ελαιοκομική Ελλάδα. Όπως έχει επισημάνει επίσημα ο ΣΕΒΙΤΕΛ, για να περπατήσει αυτή η πρόταση, προϋπόθεση είναι όλα τα ελαιοτριβεία να λάβουν άδεια τυποποιητή, με ό,τι αυτό συνεπάγεται από πλευράς προδιαγραφών και απαιτήσεων. Επίσης, κάποιος θα πρέπει να έχει την ευθύνη για το χαρακτηρισμό του προϊόντος ως εξαιρετικό παρθένο, παρθένο και τη συμμόρφωση με τα πρότυπα ποιότητας (π.χ. ανίχνευση φυτοφαρμάκων). Κοινώς, ο ΣΕΒΙΤΕΛ επισημαίνει ότι χρειάζεται ένα αυστηρό θεσμικό πλαίσιο, ώστε να μην δημιουργηθεί και νομιμοποιηθεί μια «παράλληλη αγορά» χωρίς τις ασφαλιστικές δικλείδες για την ποιότητα του προσφερόμενου προϊόντος, διασφαλίζοντας την ασφάλεια του καταναλωτή αλλά ταυτόχρονα τον κλάδο της τυποποίησης από αθέμιτο ανταγωνισμό.



## Πεδίο δόξης στην εστίαση

Η βαριά βιομηχανία της χώρας είναι ο τουρισμός και εκεί είναι που επιτρέπεται η χρήση συσκευασιών μέχρι 50 λίτρα για διακίνηση ελαιολάδου σε επαγγελματίες (εστιατόρια, ξενοδοχεία). Η όποια προσπάθεια για βελτίωση των επιδόσεων του τυποποιημένου ελαιολάδου εντός των στενών ορίων της ελληνικής επικράτειας, μπορεί να αποδώσει καρπούς, αν στοχεύσει την HORECA.

Σε περίπτωση που συνυπάρξει ένα ευέλικτο νομοθετικό πλαίσιο για άρπα συσκευασμένη, σφραγισμένη και επώνυμη πρώτη ύλη με κάποια ίσως φορολογικά κίνητρα τόσο για τον ελαιοπαραγωγό - πωλητή όσο και το κατάστημα - αγοραστή, τότε θα έμπαιναν σε στέρεο έδαφος οι βάσεις για σταδιακή μείωση της «αυτοκατανάλωσης» και διείσδυση της εγχώριας παραγωγής στην ακριβοπληρωμένη σαλάτα του τουρίστα.

Να σημειωθεί βέβαια, πως σύμφωνα με παλαιότερη απόφαση του 2017, το χύμα λάδι πάνω στο τραπέζι απαγορεύεται και έτσι οι καταστηματάρχες θα έπρεπε να διαθέτουν μικρές τυποποιημένες συσκευασίες των 100 ως 250 χιλιοστόλιτρων προς χρήση από τον

καταναλωτή, κάτι που τελικά δεν έγινε, ενώ ο μικρός αριθμός φωτεινών εξαιρέσεων χρησιμεύουν μάλλον ως επιβεβαίωση του κανόνα.

Βάσει των τότε υπολογισμών, μία σωστή υιοθέτηση του μέτρου θα μεγέθυνε το μερίδιο του τυποποιημένου κατά 10.000 τόνους ετησίως, δηλαδή ένα 4% μιας μέσης

### Η βελτίωση των επιδόσεων του τυποποιημένου ελαιολάδου εντός της ελληνικής επικράτειας, μπορεί να αποδώσει, αν στοχεύσει την HORECA

σοδειάς. Αν τώρα, δημιουργηθεί ένα πλαίσιο, με βάση το οποίο ο καταστηματάρχης δεν θα μπορεί να προμηθευτεί ως πρώτη ύλη για μαγείρεμα και dressing, το «λαδόξυδο» της σειράς, τότε μπορεί να μιλάμε ακόμη και για διπλασιασμό του μεριδίου συσκευασμένου και τυποποιημένου προϊόντος από Έλληνες παραγωγούς μέσα σε ένα αρκετά σύντομο χρονικό διάστημα.

### Σε πεντόλιτρα η αυτοκατανάλωση στην Ισπανία

Στην Ισπανία, σύμφωνα με το Βασιλικό Διάταγμα 760/2021: α) Όταν το ελαιοτριβείο παραδίδει για αυτοκατανάλωση, τότε ο παραγωγός θεωρείται ο τελικός καταναλωτής και επομένως πρέπει να τηρούνται όλες οι προδιαγραφές, όσον αφορά τη χωρητικότητα των δοχείων (έως και 5 λίτρα), την επισήμανση, το πάμα ασφαλείας, κτλπ.

β) Όταν το ελαιοτριβείο παραδίδει το ελαιόλαδο χύμα στον ελαιοκαλλιεργητή, τότε αυτός θεωρείται επαγγελματίας διαχειριστής (operator), με όλες τις υποχρεώσεις που απορρέουν από το ποιοτικό πρότυπο των συναδέλφων διαχειριστών.

## ΥΓΙΕΙΝΟ ΤΡΟΦΙΜΟ

### ΣΤΗ ΝΕΑ ΛΙΣΤΑ ΤΟΥ FDA ΔΕΣΠΟΖΕΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

■ Ο Οργανισμός Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ (FDA) ανακοίνωσε την επικαιροποίηση του ορισμού του ισχυρισμού «υγιεινός» που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην επισήμανση των τροφίμων, με το ελαιόλαδο να πληροί τις απαιτήσεις αυτής της δήλωσης, ενώ από την σχετική λίστα αφαιρούνται άλλα τρόφιμα όπως για παράδειγμα το γιαούρτι που έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Η εξέλιξη αυτή, αναμένεται να δώσει νέα μεγάλη ώθηση στην κατανάλωση ελαιολάδου στην τεράστια αμερικανική αγορά. Από τις 28 Φεβρουαρίου, χάρη σε αυτή την επικαιροποίηση, τα φυτικά έλαια με περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά μικρότερη από 20% μπορούν εθελοντικά να περιλαμβάνουν αυτήν τη δήλωση στην επισήμανσή τους και το ελαιόλαδο είναι επομένως ένα από τα τρόφιμα που πληρούν τις απαιτήσεις για τη χρήση αυτής της δήλωσης. Σύμφωνα με τον ισχυρισμό υγείας του FDA, τα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά τρόφιμα που ενθαρρύνονται προς κατανάλωση είναι: λαχανικά, φρούτα, δημητριακά ολικής αλέσεως, γαλακτοκομικά χωρίς λιπαρά και χαμηλά λιπαρά, άπαχο κρέας κυνηγιού, θαλασσινά, αυγά, φασόλια, μπιζέλια, φακές, ξηροί καρποί και σπόροι.

**ΜΑΡΙΑ ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ**



Η εξέλιξη αυτή θα δώσει νέα ώθηση στην κατανάλωση ελαιολάδου στις ΗΠΑ.

# ΝΕΑ

## ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ



## ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΘΑ ΣΗΜΑΝΕΙ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

### Η ΕΙΣΟΔΟΣ ΤΟΥ ΣΤΟ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΚΙΝΑΣ

■ Σε συνομιλίες με την Κίνα για άνοιγμα περισσότερων εργαστηρίων τεχνικού ελέγχου και δομών που θα διευκολύνουν την μεγέθυνση της εγχώριας αγοράς βρίσκονται οι ιθύνοντες του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιόλαδου, την ίδια ώρα που βρίσκεται σε συζήτηση η ένταξη της χώρας στον διακυβερνητικό οργανισμό. Η κατά κεφαλήν κατανάλωση της Κίνας είναι μόλις 0,04 κιλά ετησίως, γεγονός που αναδεικνύει τις σημαντικές δυνατότητες της ως αναπτυσσόμενη καταναλωτική αγορά. Μάλιστα ο αναπληρωτής εκτελεστικός διευθυντής του ΔΟΕ, Abderraouf Laajimi, δήλωσε

στους Olive Oil Times: «Με το αυξανόμενο ενδιαφέρον για την κατανάλωση ελαιολάδου, τις εισαγωγές και την εγχώρια παραγωγή στην Κίνα, είναι ζωτικής σημασίας να ενισχυθεί ο ποιοτικός έλεγχος για τα εισαγόμενα και τα τοπικά παραγόμενα παρθένα ελαιόλαδα». Σύμφωνα με το USDA, η Κίνα παρήγαγε 8.000 μετρικούς τόνους ελαιολάδου το καλλιεργητικό έτος 2023/24. Παράλληλα τα στοιχεία του ΔΟΕ δείχνουν ότι η κατανάλωση ελαιολάδου έχει αυξηθεί σημαντικά τα τελευταία 15 χρόνια, από 12.000 τόνους το 2008/09 σε 57.500 τόνους το 2021/22. **ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΙΑΣ**

## ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

### ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΙΔΙΩΤΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

■ Την ειδικότητα της ελαιοκομίας θα προσφέρει από την ερχόμενη ακαδημαϊκή χρονιά, η ΙΣΑ-ΕΚ (Ιδιωτική Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης) της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης. Σύμφωνα με την Κική Ζηνοβιάδου, dean του Perrotis College, οι απόφοιτοι της ειδικότητας θα αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να διαχειριστούν με επιτυχία ελαιοκαλλιέργειες, να παράγουν υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο και επιτραπέζιες ελιές και να προωθήσουν τα προϊόντα τους στις διεθνείς αγορές.

## «ΔΙΕΘΝΗΣ ΣΥΛΛΟΓΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΕΛΙΑΣ» ΜΕ ΕΠΙΣΗΜΗ ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΙΟС Η ΣΥΛΛΟΓΗ ΤΟΥ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ ΕΛΙΑΣ ΤΟΥ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ ΣΤΑ ΧΑΝΙΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

■ Σε μια επίλεκτη ομάδα σε παγκόσμιο επίπεδο τοποθετεί το Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών & Αμπέλου του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ η αναγνώριση της συλλογής ποικιλιών ελιάς που διατηρεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (ΙΟС). Αυτό λαμβάνει χώρα στο πλαίσιο συμφωνίας (TIRFFA) του ΙΟС με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) με σκοπό την αναβάθμιση της διατήρησης και αξιοποίησης των γενετικών πόρων ελιάς. Σύμφωνα με έναν εκ των πρωτεργατών της επιτυχίας αυτής, τον ερευνητή Γιώργο Κουμπούρη, η εξέλιξη αυτή έχει τουλάχιστον δύο θετικές προεκτάσεις. Αρχικά, θα φέρει νέες χρηματοδοτήσεις στο κομμάτι της διατήρησης τοπικών ποικιλιών. Δεύτερον, η επίσημη καταλογοποίηση των τοπικών ποικιλιών



στον ΙΟС θα δίνει τη δυνατότητα σε κάθε ενδιαφερόμενο παραγωγό να μελετήσει σε βάθος την ποικιλία ελιάς που καλλιεργεί και να μπορεί εύκολα ο ίδιος να εξηγήσει τα πλεονεκτήματα και χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος στους υποψήφιους αγοραστές. Σημειώνεται ότι με εγκαταστάσεις σε Χανιά, Ηράκλειο, Καλαμάτα, Αθήνα και Μυτιλήνη, το Ινστιτούτο του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ διατηρεί γύρω στα 3.500 δέντρα, από περίπου 100 ποικιλίες, με στόχο την προστασία και την αξιοποίησή τους. Το Ινστιτούτο ασχολείται επίσης με τις αναγκαίες βελτιώσεις των καλλιεργητικών πρακτικών για την προσαρμογή στις νέες κλιματικές συνθήκες, ενώ εφαρμόζει και προτείνει πιστοποιημένα συστήματα φιλοπεριβαλλοντικής καλλιέργειας. **Γ. ΡΟΥΠΙΑΣ**



PREMIUM EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



OUR  
LAND...  
OUR  
INSPIRATION !



ARGEON

+30 2752 300 331  
+30 695 8565 627

argeonoliveoil@gmail.com

www.argeon.gr

Μοναστηράκι, Αργολίδας



## ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΤΗΣ AG OLIVES Η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ - PARTHENON

■ Τη συνεργασία του με την ελληνική εταιρεία Georgoudis S.A. – Parthenon ανακοίνωσε ο όμιλος AG Olives Group, η μεγαλύτερη εταιρεία στον τομέα της επιτραπέζιας ελιάς παγκοσμίως με παρουσία σε ΗΠΑ και Ισπανία. Αυτή η στρατηγική συνεργασία ολοκληρώνει το προϊόντικό χαρτοφυλάκιο του ομίλου, ενσωματώνοντας τις παγκοσμίου φήμης premium ελληνικές ελιές ειδικής καλλιέργειας στο χαρτοφυλάκιο του, παρέχοντας πρόσβαση σε νέες αγορές παγκοσμίως μέσω του εκτεταμένου δικτύου logistics και πελατών του AG Olives Group. Πρόκειται για μια συνεργασία υψηλής προστιθέμενης αξίας, που στοχεύει στην επέκταση του επενδυτικού προγράμματος στη μονάδα παραγωγής στον Βόλο, ενισχύοντας την παραγωγική ικανότητα, βελτιώνοντας την αποδοτικότητα, ενώ παράλληλα προωθεί την περιφερειακή ανάπτυξη και τη γεωργική παραγωγή. Ο Νέλος Γεωργούδης, ο οποίος θα συνεχίσει ως Διευθύνων Σύμβουλος της Γεωργούδης Α.Ε., τόνισε: «Εκπροσωπώντας την τρίτη γενιά της 128χρονης κληρονομιάς της οικογένειάς μου, ήταν ξεκάθαρο ότι μοιραζόμαστε κοινές αξίες με το AG Olives Group, καθώς και οι δύο βάζουμε πάντα πρώτους τους συνεργάτες μας, τους παραγωγούς και τους εργαζομένους μας».



## ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΔΙΝΕΙ ΤΟ ΝΕΟ ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ

ΧΟΡΗΓΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΜΙΑ ΤΡΙΕΤΙΑ



■ Χρήση αποκλειστικά καλής ποιότητας ελαιολάδου ελληνικής παραγωγής για τα μαγειρευτά και έξτρα παρθένο ελληνικής παραγωγής για τις σαλάτες νωπές ή βραστές, με αντίστοιχη μνεία στους τιμοκαταλόγους των επιχειρήσεων, περιλαμβάνει στα υποχρεωτικά κριτήρια απόκτησής του το «Ειδικό Σήμα Ποιότητας Ελληνική Κουζίνα - Ε.Σ.Π.Ε.Κ». Οι προϋποθέσεις και η διαδικασία χορήγησής του καθορίστηκαν με απόφαση (αρ. 450) της υπουργού Τουρισμού Όλγας Κεφαλογιάννη, η οποία δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ (Τεύχος Β 159/24.01.2025). Στόχος, η προώθηση της Ελλάδας ως γαστρονομικού προορισμού



στο εξωτερικό μέσω της πιστοποίησης των ελληνικών εστιατορίων με το «Ειδικό Σήμα Ποιότητας Ελληνική Κουζίνα - Ε.Σ.Π.Ε.Κ», αλλά και η πιο στενή συνεργασία αυτών με τοπικούς παραγωγούς. Το Ειδικό Σήμα Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα (Ε.Σ.Π.Ε.Κ.) χορηγείται από το υπουργείο Τουρισμού προαιρετικά για μια τριετία με δυνατότητα ανανέωσης. Σε αυτό το πλαίσιο υπενθυμίζεται και ο τίτλος που κατέχει η ελληνική κουζίνα ως «καλύτερη κουζίνα στον κόσμο» για τη σεζόν 2024-2025 σύμφωνα με τα βραβεία του Taste Atlas, αφήνοντας πίσω της γαστρονομικές... υπερδυνάμεις όπως η Ιταλία, η Γαλλία και η Ισπανία. **Μ. ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ**



## ΔΥΝΑΜΙΚΑ BRANDS ΞΕΧΩΡΙΣΑΝ ΣΤΟΝ ΦΕΤΙΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΙΟΥΣ ΚΟΤΙΝΟΣ

■ Εξέχουσες ετικέτες εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων, ελληνικών και ξένων, ανέδειξε για μία ακόμη χρονιά ο Διεθνής Διαγωνισμός Ποιότητας «Ι.Ο.Ο.Κ. ΚΟΤΙΝΟΣ 2025» που διοργανώνεται επί σειρά ετών από τη Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Επιτραπέζιας Ελιάς «ΦΙΛΑΙΙΟΣ». Τυποποιητικές επιχειρήσεις από την Ελλάδα, Ισπανία, Ιταλία, Πορτογαλία, Γερμανία, έλαβαν τις διακρίσεις για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων τους με απόλυτα αυστηρή και αξιοκρατική διαδικασία και με βραβεία (ένα για κάθε κατηγορία) μόνο στα ελαιόλαδα που διακρίνονται και λαμβάνουν βαθμολογία πάνω από 70/100 στην αξιολόγηση οσφραντικής αίσθησης, πολυπλοκότητας, επίγευσης και αρμονίας. Επικεφαλής της Επιτροπής Αξιολόγησης ήταν ο Κωνσταντίνος Τσορώνης, χημικός με ειδίκευση στην ασφάλεια



τροφίμων και στην τεχνολογία ελαιολάδου, ενώ στην Επιτροπή Αξιολόγησης συμμετείχαν διακεκριμένοι γευσιγνώστες, αξιολογητές διαπιστευμένων Οργανοληπτικών Εργαστηρίων της χώρας μας και διεθνών διαγωνισμών. Η απονομή των βραβείων πραγματοποιήθηκε με λαμπρότητα σε ειδική εκδήλωση την Κυριακή 09 Μαρτίου 2025 στη διάρκεια της Διεθνούς έκθεσης FOOD EXPO.

**ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ**



**Ariston**  
GREEK FOR THE VERY BEST

Το έξτρα παρθένο  
ελαιόλαδο  
εξαιρετικής ποιότητας  
με τη λεπτή γεύση

**Ariston Hellas**

Πλάτωνος 19, 24 400 Παργαλιάνοι Μυασπιάς Τηλ: 27630 22 322

EMAIL: info@ariston-hellas.com

[www.ariston-oliveoil.gr](http://www.ariston-oliveoil.gr)



# Το NUTRI-SCORE και οι επιπτώσεις του στα παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα



Ο Μανώλης Καρπαδάκης είναι αντιπρόεδρος του ΣΕΚ και στέλεχος Εξαγωγών στην Μέλισσα-Κίκιζας/Terra Creta

**Α**πό τα συστήματα FOPL που έχουν παρουσιαστεί μέχρι σήμερα στα πλαίσια της στρατηγικής «Farm to Fork» (Καν. EU No 1169/2011), το NUTRI-SCORE εμφανίζεται ως το επικρατέστερο από το 2017 που αναπτύχθηκε στη Γαλλία και ξεκίνησε η προαιρετική του εφαρμογή στην ΕΕ. Η απεικόνιση της διατροφικής αξίας που χρησιμοποιεί το NUTRI-SCORE, περιέχει πέντε χρωματικές και αντίστοιχες γραμματικές διαβαθμίσεις, (A, B, C, D, E), όπου στην κατηγορία «Α» (πράσινη) κατατάσσονται τα τρόφιμα με την υψηλότερη διατροφική αξία, ενώ αντίθετα στην κατηγορία «Ε» (κόκκινη) εκείνα με τη χαμηλότερη.

Λόγω της απλοποιημένης του προσέγγισης, το σύστημα υποβαθμίζει βασικά προϊόντα της ελληνικής διατροφής, και κυρίως τα φυσικά/μονοσυστατικά (Εξαιρετικά Παρθένο ή Ε.Π. για συντομία - και Παρθένο ελαιόλαδο, μέλι, κ.ά), επειδή δεν αξιολογεί το σύνολο της διατροφικής τους αξίας, αλλά μόνο την περιεκτικότητα σε ολικές λιπαρές ύλες, σάκχαρα, πρωτεΐνες, αλάτι και φυτικές ίνες,

γεγονός που δεν παρέχει αξιόπιστη ενημέρωση στον καταναλωτή, ούτε καλύπτει τους βασικούς στόχους της ΕΕ και της πολιτικής F2F.

Αν και σήμερα, επτά ευρωπαϊκές χώρες και πληθώρα δικτύων διανομής έχουν υιοθετήσει τη χρήση του NUTRI-SCORE, έχουν καταγραφεί και ισχυρές αντιδράσεις για την αξιοπιστία και χρησιμότητά του όπως αυτές της Ιταλίας και της Ρουμανίας που έχουν απαγορεύσει τη χρήση του, αλλά και άλλες χώρες που έχουν εκφράσει αντίστοιχους προβληματισμούς, όπως η Κύπρος, η Τσεχία, η Ουγγαρία, η Λετονία, η Πορτογαλία και η χώρα μας παλαιότερα.

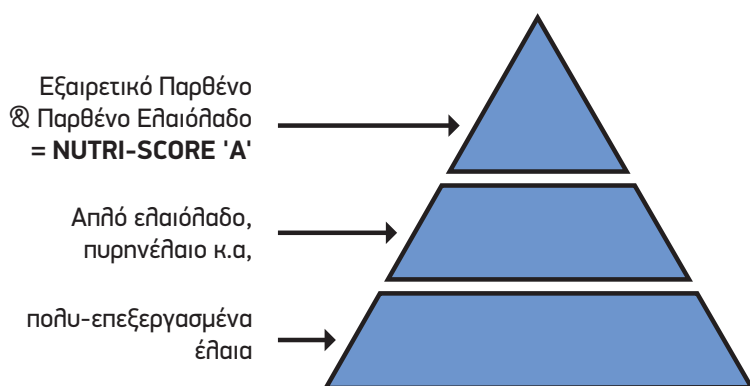
## Διαπιστώσεις

**1.** Το NUTRI-SCORE έχει αποτύχει να αποτυπώσει αξιόπιστα τη διατροφική υπεροχή του Ε.Π. ελαιολάδου, που σήμερα κατατάσσεται στην κατηγορία «Β», επειδή δεν συν-αξιολογεί τα ωφέλιμα συστατικά του όπως τα μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, τις βιο-φαινόλες, τα βιολογικά δραστικά πολικά λιπιδιό κ.ά. που εκτός από συστατικά διατροφικής υπεροχής, ξεκάθαρα διαφοροποιούν τα Ε.Π. και Παρθένα ελαιόλαδα από τα υπόλοιπα λίπη και έλαια καθημερινής χρήσης

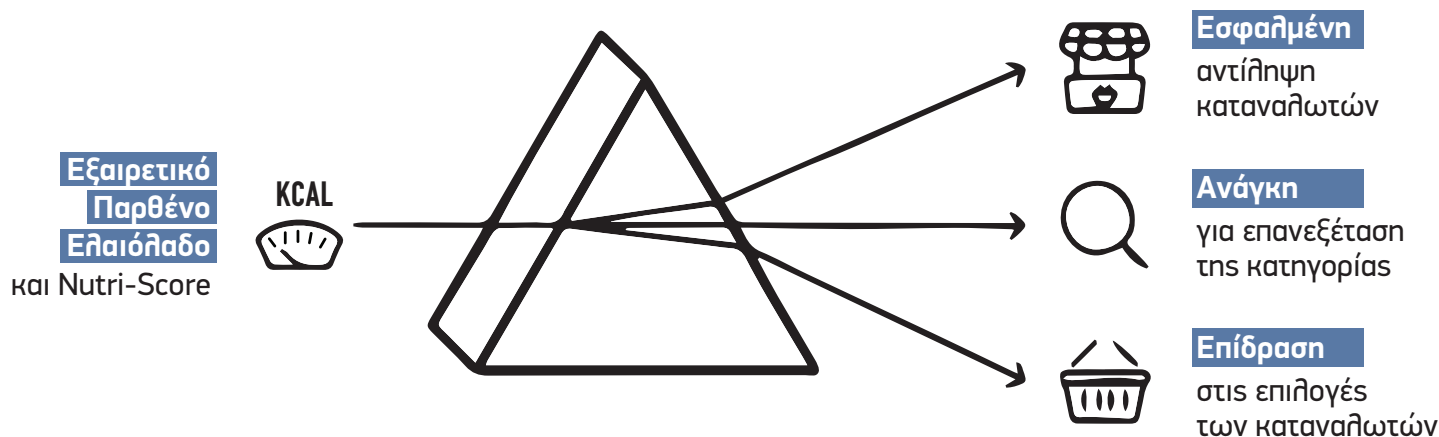
**2.** Στην ίδια κατηγορία «Β», τα Ε.Π. και Παρθένα ελαιόλαδα, συνυπάρχουν με άλλα έλαια που είναι επεξεργασμένα (πυρηνέλαιο, απλό ελαιόλαδο ή ραφινρισμένο, grapeseed oils κ.α.) και με σαφώς κατώτερη διατροφική αξία, αφού τους έχουν απομακρυνθεί σημαντικά βιολογικά δραστικά συστατικά, γεγονός που από μόνο του αποτελεί παραπλάνηση του καταναλωτή. Το NUTRI-SCORE έχει αποτύχει να αποτυπώσει αξιόπιστα στην κατάταξή του τη διατροφική υπεροχή του Ε.Π. ελαιόλαδου και τον διαχωρισμό του από επεξεργασμένα λίπη και έλαια.

**3.** Σημειώνεται επίσης ότι, η αξιολόγηση των θερμίδων

## ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΩΝ ΣΤΟ NUTRI-SCORE



## ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ NUTRI-SCORE ΣΤΗΝ ΑΝΤΙΛΗΨΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ



δων των τροφίμων που προωθεί το NUTRI-SCORE με βάση τα 100ml ή γραμμάρια, δεν είναι ορθή για το ελαιόλαδο, μιας και η ποσότητα αυτή υπερβαίνει κατά πολύ την μέση ημερήσια κατανάλωση ελαιολάδου που στην ΕΕ δεν είναι μεγαλύτερη από 30 γρ. σήμερα.

**4.** Επιπλέον, το NUTRI-SCORE καθόλου δεν αξιολογεί το επίπεδο επεξεργασίας των τροφίμων με αποτέλεσμα πολυεπεξεργασμένα τρόφιμα να εμφανίζονται με ευνοϊκότερη κατάταξη σε σχέση

δρια (όπως αυτό του YALE/Ρώμη 2022), για πολλά τεκμηριωμένους λόγους:

- i. Υψηλή διατροφική και κοινωνική αξία.
- ii. Ισχυρισμοί υγείας από την EFSA, και τον FDA.
- iii. Το Εξαιρετικό Παρθένο ελαιόλαδο, ως μονοσυστατικό και απόλυτα φυσικό προϊόν, όχι μόνο έχει μοναδική σύσταση, αλλά επιπλέον, σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς (EU-29/2012, EU-2022/2104), παράγεται αποκλειστικά και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

**2.** Τον σαφή διαχωρισμό των Ε.Π. και Παρθένων ελαιολάδων από άλλα έλαια που είναι επεξεργασμένα και θα πρέπει να απεικονίζονται σε χαμηλότερη κατηγορία.

**3.** Την προσθήκη επιπλέον πληροφορίας στα FOPL για τον βαθμό επεξεργασίας των τροφίμων (σύμφωνα με το σύστημα NOVA ή ανάλογο) και το περιβαλλοντικό τους αποτύπωμα.

Χρήσιμο είναι να γνωρίζουμε ότι το όποιο σύστημα FOPL επιλεγεί, ίσως και μέσα στο 2025, θα εφαρμοστεί σε όλα τα τρόφιμα και είναι προφανές ότι η όποια λανθασμένη αξιολόγηση και υποβάθμισή τους, έστω και σε μορφή απεικόνισης σε μια ετικέτα, θα υπονομεύσει την αξιοπιστία του συστήματος, θα επηρεάσει την εμπορική τους πορεία, θα οδηγήσει τους καταναλωτές σε εσφαλμένες διατροφικές επιλογές και θα αποτύχει να εκπληρώσει τους στόχους για τους οποίους σχεδιάστηκε. Τέλος, πιστεύουμε ότι η προσοχή μας πρέπει να επικεντρωθεί στην εκ νέου τροποποίηση του NUTRI-SCORE όχι μόνο για το Ε.Π. και Παρθένο ελαιόλαδο, αλλά και για άλλα φυσικά και μονοσυστατικά τρόφιμα όπως το μέλι, γαλακτοκομικά κ.α., ή εναλλακτικά στην ανάπτυξη ή υποστήριξη νέας πρότασης FOPL, η οποία όμως θα πρέπει να συνοδεύεται από σχετική τεκμηρίωση, βασισμένη στην διεθνή επιστημονική βιβλιογραφία.

### Το NUTRI-SCORE έχει αποτύχει να αποτυπώσει αξιόπιστα τη διατροφική υπεροχή του Ε.Π. ελαιολάδου

με τα φυσικά μονοσυστατικά, ενώ είναι γνωστό ότι πληθώρα σχετικών μελετών συνδέουν τα πολυεπεξεργασμένα τρόφιμα με αρνητικές επιδράσεις στην ανθρώπινη υγεία.

#### Προτάσεις

Στον Σύνδεσμο Εξαγωγέων Κρήτης, έχοντας την αμέριστη υποστήριξη των σχετικών φορέων, εμπορικών επιμελητηρίων, αρχών του νησιού και με την επιστημονική υποστήριξη της 4Ε, συνεχίζουμε να υποστηρίζουμε τα παρακάτω:

**1.** Για τα «Εξαιρετικά Παρθένα» και τα «Παρθένα» ελαιόλαδα, την κατάταξή τους στην υψηλότερη κατηγορία των FOPL, που για το NUTRI-SCORE είναι η «Α», ως απολύτως φυσικά, μονοσυστατικά και με ιδιαίτερα οφέλη για την υγεία μας τρόφιμα. Η ίδια κατηγορία «Α» για το Εξαιρετικό Παρθένο και Παρθένο ελαιόλαδο υποστηρίζεται και από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (International Olive Council), από την διεθνή επιστημονική βιβλιογραφία και από διεθνή επιστημονικά συνέ-

Για τον Σύνδεσμο Εξαγωγέων Κρήτης  
Ο πρόεδρος  
**Αλκ. Καλαμπόκης**  
Ο Αντιπρόεδρος  
**Μ. Καρπαδάκης**  
Για την Επιστημονική Εταιρεία Εγκυκλοπαιδιστών Ελαιοκομίας (4Ε)  
Ο πρόεδρος  
**Β. Ζαμπούνης**  
με την επιστημονική υποστήριξη των  
**Αντ. Τριχοπούλου & Κων/νου Δημόπουλου**



# ΥΠΑΚΟΥΟΝΤΑΣ ΣΤΟΝ ΡΥΘΜΟ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ

Δύο δεκαετίες στην εφαρμογή Βιοδυναμικής καλλιέργειας σε 70 στρέμματα ελαιώνων μετρά ήδη ο Θοδωρής Κοντογιάννης, που παράγει την ομώνυμη ετικέτα βιοδυναμικού αγουρέλαιου από Μανάκι στην περιοχή της Κορινθίας

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ



**T**έσσερις δεκαετίες πριν την εμφάνιση του κινήματος της Οικολογίας στη δεκαετία του 1960 ένας πρωτοπόρος Αυστριακός αποκρυφιστής έβαλε τις βάσεις για τη δημιουργία της Βιοδυναμικής γεωργίας. Πολλά έχουν ειπωθεί για τη μέθοδο που συνδέει την καλλιέργεια της γης με την κίνηση της Σελήνης και των πλανητών, την οποία κάποιοι υιοθετούν πιστά ενώ άλλοι την απορρίπτουν ως ψευδοπιστημονική. Στην Ελλάδα υπάρχει ένας μικρός αριθμός ελαιοπαραγωγών που διαθέτουν την ευρέως καταξιωμένη πιστοποίηση Demeter για τη Βιοδυναμική καλλιέργεια. Όπως θα πει στο Ελαιάς Καρπός ένας από αυτούς, ο Θοδωρής Κοντογιάννης, μπορεί η θεωρία της Βιοδυναμικής να βασίζεται σε αόρατες δυνάμεις, όμως τα αποτελέσματα που προσφέρει είναι θετικά και απόλυτα ορατά.

#### **Ενσωματώνει γνώσεις του παρελθόντος**

Στο επίκεντρο της φιλοσοφίας της Βιοδυναμικής όπως εξηγεί ο Θοδωρής Κοντογιάννης, που παράγει την ομώνυμη ετικέτα βιοδυναμικού αγουρέλαιου από Μανάκι στην περιοχή της Κορίνθου, είναι η θεώρηση ότι ο άνθρωπος δεν είναι στην κορυφή της πυραμίδας που κυριαρχεί στη Γη αλλά είναι μέλος ενός συνόλου. Ρόλος του ανθρώπου είναι να παρατηρεί και να λαμβάνει υπ' όψιν πράγματα που βλέπει αλλά και άλλα που δεν βλέπει και να δίνει διακριτικά μηνύματα στο έδαφος και τα φυτά για να είναι πιο εύρωστα και υγιή. Μερικές βασικές αρχές της Βιοδυναμικής δεν είναι καινούργιες αλλά συναντώνται στις παραδόσεις της γεωργίας σε διάφορες περιοχές του κόσμου και στην Ελλάδα. «Επειδή το φεγγάρι έχει τη δυνατότητα να έλκει το νερό και να έλκει τους χυμούς των δέντρων, αν επιθυμούμε να κάνουμε εργασίες κλαδέματος, θα θέλαμε να γίνονται σε φάσεις όπου το φεγγάρι είναι στη χάση και όχι όταν γεμίζει. Είναι κάτι που ήξεραν οι παλιότεροι όπως φαίνεται και από γνωμικά που αφορούν στο κλάδεμα. Έτσι λέγανε για παράδειγμα “Γενάρη μήνα κλά-

δευε, φεγγάρι μην εξετάζεις”, διότι τον Ιανουάριο οι χυμοί του δέντρου είναι σε χαμηλά επίπεδα καθώς τα φυτά είναι σε χειμερία νάρκη», θα πει ο Θοδωρής Κοντογιάννης.

#### **Εφαρμογή με διάλυμα κοπριάς**

Οδηγός του βιοδυναμικού παραγωγού είναι το εγχειρίδιο ημερολόγιο που στην Ελλάδα παράγει ο Μάριος Δεσύλλας που μαζί με τον Γαβριήλ Πανάγο είναι πρωτοπόροι στη διάδοση της μεθόδου στη χώρα μας. Σε συνάρτηση των φάσεων της Σελήνης και άλλων πλανητών ορίζονται ημέρες που ενδείκνυνται για τη φροντίδα του εδάφους και διάφορων στοιχείων των φυτών. Οι φροντίδες που δίνουν ειδικά κατά την περίοδο του χειμώνα και μετά τη συγκομιδή περιλαμβάνουν ψεκάσμο με διάλυμα κοπριάς η οποία έχει υποστεί επεξεργασία σύμφωνα με τις αρχές της βιοδυναμικής γεωργίας. «Έχουμε παρατηρήσει ότι το διάλυμα της κοπριάς η οποία έχει υποστεί ζύμωση και διαθέτει πλούτο μικροβιακών οργανισμών του εδάφους επιδρά θετικά στην ποιότητα του εδάφους», θα πει ο Θοδωρής Κοντογιάννης και συνεχίζει «στόχος μας είναι να βελτιώσουμε την περιεκτικότητα σε οργανική ουσία και τη δομή ώστε το έδαφος να μπορεί να αξιοποιηθεί στο έπακρο τα θρεπτικά από την χλωρή λίπανση και την εδαφοκάλυψη».

#### **Γρήγορα πιο εύρωστα δέντρα**

Μετρώντας ήδη περίπου δύο δεκαετίες στην εφαρμογή Βιοδυναμικής καλλιέργειας σε περίπου 70 στρέμματα ελαιώνων ο Θοδωρής Κοντογιάννης είναι πεπεισμένος ότι δίνει απόλυτα θετικά αποτελέσματα. «Η πρώτη διαφορά που παρατηρήσαμε στη μετάβαση από τη Βιολογική στη Βιοδυναμική ήταν ότι τα δέντρα έγιναν σε σύντομο διάστημα πιο εύρωστα και η ποιότητα του καρπού και η γεύση του ήταν βελτιωμένη. Μακροπρόθεσμα βελτιώθηκε η ποιότητα του εδάφους και έχει καλύτερη ικανότητα συγκράτησης του νερού με καλύτερη αναπνοή ενώ δεν παρουσιάζει συμπίεση».



«Η πρώτη διαφορά που παρατηρήσαμε στη μετάβαση από τη Βιολογική στη Βιοδυναμική καλλιέργεια ήταν ότι τα δέντρα έγιναν σε σύντομο διάστημα πιο εύρωστα και η ποιότητα του καρπού και η γεύση του ήταν βελτιωμένη» θα πει ο Θοδωρής Κοντογιάννης.



ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΘΟΦΟΡΙΑ

# ΣΤΗ ΡΙΖΑ ΟΛΟ ΤΟ ΑΖΩΤΟ

Κατά τη διάρκεια των ετών της παρειαυτοφορίας, η ικανότητα των δέντρων να αποθηκεύουν θρεπτικά στοιχεία στα φύλλα είναι μεγαλύτερη σε σχέση με τις παραγωγικές χρονιές, επειδή το άζωτο που απαιτείται δεν χρησιμοποιείται πλήρως

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΕΛΕΝΗ ΔΟΥΣΚΑ**

**Η** αποδοτικότητα της ελαιοκαλλιέργειας είναι γνωστό ότι εξαρτάται από την επαρκή και ισχυρή θρέψη, η οποία συμβάλλει στην ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου, την ανθεκτικότητα του δέντρου σε ασθένειες και την ανθεκτικότητα σε ακραίες καιρικές συνθήκες. Μάλιστα, αυτή την περίοδο, στις αρχές της άνοιξης, ακριβώς πριν από την ανάπτυξη των βλαστών και την ανθοφορία, το άζωτο πρέπει να βρίσκεται στη ριζική ζώνη, δεδομένου ότι είναι απαραίτητο για τη διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών και την έναρξη της βλάστησης. Κάτι επιπλέον, που πρέπει να έχουν υπόψη τους οι καλλιεργητές, σύμφωνα με τους γεωπόνους, είναι ότι η εφαρμογή του αζώτου κατά τη διάρκεια του έτους που η καλλιέργεια παρενιαυτοφορεί έχει ιδιαίτερη σημασία, καθώς το θρεπτικό στοιχείο αποθηκεύεται στο φυτό για την επόμενη χρονιά. Κατά τη διάρκεια των ετών της παρενιαυτοφορίας, η ικανότητα των δέντρων να αποθηκεύουν θρεπτικά στοιχεία στα φύλλα είναι μεγαλύτερη σε σχέση με τις παραγωγικές χρονιές, επειδή το άζωτο που απαιτείται για την υποστήριξη της ανάπτυξης των φυτών δεν χρησιμοποιείται πλήρως. Σημειωτέον, η έλλειψη ή η ανεπάρκεια θρεπτικών συστατικών μπορεί να οδηγήσει σε μειωμένη ανάπτυξη, μείωση της απόδοσης και της ποιότητας του ελαιολάδου, ενώ αντίθετα η υπερβολική λίπανση μπορεί να προκαλέσει ρύπανση των υδάτων και άλλες περιβαλλοντικές ανησυχίες.

Ειδικότερα, **το άζωτο:**

- Αυξάνει την παραγωγή μέσω της αύξησης του αριθμού και του βάρους των καρπών.
- Προάγει την γρήγορη ανάπτυξη της ανοιξιότικης βλάστησης, συμβάλλοντας καθοριστικά στην ανάπτυξη

της καλλιέργειας σε περιοχές με ξηροθερμικό κλίμα.

- Ενισχύει τη φυσιολογική ανάπτυξη των ανθέων βελτιώνοντας την καρπόδεση.

- Μειώνει την παρενιαυτοφορία.

**Κ - Κάλιο:** Το κάλιο είναι αναντικατάστατο στοιχείο για το ελαιόδεντρο, καθώς η ανεπάρκειά του μειώνει άμεσα την παραγωγή και επιδρά αρνητικά στην ποιότητα και την ελαιοπεριεκτικότητα των καρπών. Η καλιούχος λίπανση συστήνεται μεταξύ 8 Kgr / στρέμμα για ξηρικές καλλιέργειες και 10 - 15 kgr / στρέμμα K<sub>2</sub>O για αρδευόμενες, ανάλογα πάντα με την παραγωγή σε ελαιόκαρπο.

**B - Βόριο:** Το βόριο σχετίζεται άμεσα με την γονιμότητα του ελαιώνα και είναι το σημαντικότερο ιχνοστοιχείο καθώς η έλλειψή του αποτελεί την πλέον απαντώμενη τροφопενία της ελιάς. Μάλιστα, σε ασβεστούχα εδάφη η προσθήκη του είναι επιβεβλημένη. Σε παραγωγικά δέντρα καλής ανάπτυξης συνιστάται η προσθήκη 300-500 γρ. βόρακα ή 200-300γρ βορικού οξέος ανά δέντρο, ενώ σε δένδρα μεγάλης ανάπτυξης ή σε πολύ ασβεστούχα εδάφη η προστιθέμενη ποσότητα μπορεί να αυξηθεί μέχρι 1Kg, ανά δέντρο.

**P - Φώσφορος:** Ο φώσφορος αν και συμμετέχει σε πλήθος φυσιολογικών λειτουργιών των δέντρων δεν αποτελεί κρίσιμο παράγοντα για τους ξηρούς ελαιώνες. Αντίθετα στους αρδευόμενους ελαιώνες και στις βρώσιμες ποικιλίες πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη μέριμνα στην φωσφορούχο λίπανση καθώς επηρεάζει τον αριθμό, το μέγεθος, το βάρος και την ωρίμανση των καρπών. Η φωσφορική λίπανση, σε μέσης γονιμότητας εδάφη πρέπει να κυμαίνεται περίπου στο 1/3 του χορηγούμενου αζώτου. Σημειώνεται ότι οι απαιτήσεις σε φωσφόρο των μικρής ηλικίας δένδρων είναι μεγαλύτερες από αυτές των παραγωγικής ηλικίας.

## ΘΕΡΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΝΑ ΣΤΑΔΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ



(°C)

18-20

Κατά τη διάρκεια της άνθησης

20-22

Κατά την καρπόδεση

22-25

Από την καρπόδεση μέχρι την έναρξη ωρίμανσης του καρπού

15-18

Μετά την έναρξη ωρίμανσης του καρπού μέχρι τη συγκομιδή

## Αποδεικτικό ελιάς

Η αποτελεσματικότητα των προϊόντων Physiolith και SEACTIV



Δειγματοληψία και ζύγιση 50 καρπών ελιάς με λίπανση ανταγωνιστικού προϊόντος & 50 καρπών ελιάς με εφαρμογή Physiolith και SEACTIV Vital - Leos - Elite, Αύξηση βάρους κατά 30,7%



## Ο ρόλος των βιοδιεγερτών στην αποτελεσματικότερη θρέψη της ελιάς

Η καλλιέργεια της ελιάς είναι μια από τις βασικότερες και αρχαιότερες καλλιέργειες για την ανάπτυξη του πρωτογενούς τομέα στην χώρα μας. Αναπόσπαστο κομμάτι του ελληνικού πολιτισμού που τα τελευταία χρόνια αποκτά όλο και μεγαλύτερες εκτάσεις τόσο στο βόρειο όσο και στο νότιο τμήμα της Ελλάδας. Οι υψηλές απαιτήσεις σε θρέψη σε συνδυασμό με την κλιματική αλλαγή των τελευταίων χρόνων, δυσχεραίνουν τόσο την σταθερότητα, όσο και τις τελικές αποδόσεις της καλλιέργειας.

Η Timac Agro | ΛΥΔΑ με 65 και πλέον χρόνια στον τομέα της εξειδικευμένης θρέψης, προσφέρει στους παραγωγούς μια ευρεία γκάμα προϊόντων, τα οποία ανταποκρίνονται σε κάθε δυσκολία που εμφανίζεται στον αγρό. Πρωταγωνιστικό ρόλο έχουν οι βιοδιεγέρτες της Timac Agro, οι οποίοι επιδρούν στην θρέψη των φυτών με υψηλής ποιότητας θρεπτικά στοιχεία, στη φυσιολογία των φυτών μέσω των τεχνολογιών αλλά και στο έδαφος βελτιώνοντας τη δομή και τη γονιμότητά του.

Η ελιά ανταποκρίνεται καλύτερα σε εδάφη τα οποία είναι πλούσια σε ασβέστιο και κάλιο. Το **Physiolith** είναι ένα βελτιωτικό λίπασμα εδάφους με 36% CaO και 1% MgO εμπλουτισμένο με την **τεχνολογία Physio Pro**. Η Physio Pro είναι μια τεχνολογία που σχεδιάστηκε για τη βελτίωση της εγκατάστασης των φυτών και

την απορρόφηση των θρεπτικών στοιχείων. Περιέχει εκχυλίσματα φυκιών, αμινοξέα και πρόδρομες ουσίες φυτικών ορμονών. Το Physiolith παρέχει στα φυτά μια ανώτερη μορφή ασβεστίου θαλάσσιας προέλευσης, γνωστή ως Calcimer, το οποίο επιδρά στην διόρθωση του pH, στη δομή και τη γονιμότητα του εδάφους.

Πέρα από την επιτυχημένη εγκατάσταση των ελαιόδεντρων, για την επίτευξη υψηλών αποδόσεων η ελιά ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης (βλαστική ανάπτυξη, ανθοφορία, καρπόδεση, αύξηση καρπού) έχει υψηλές απαιτήσεις σε λιπαντικές μονάδες. **Οι βιοδιεγέρτες με τεχνολογία SEACTIV** είναι οι πλέον κατάλληλοι για διαφυλλικούς ψεκασμούς σε όλα τα στάδια ανάπτυξης της καλλιέργειας. Το αποκλειστικά πατενταρισμένο σύμπλεγμα SEACTIV, είναι ένα σύμπλοκο 100% φυτικής προέλευσης το οποίο περιέχει τρία βασικά χαρακτηριστικά: γλυκίνη-μπεταΐνη που δρα ως αντι-στρες για τα φυτά, αμινοξέα που παρέχουν έτοιμη ενέργεια στις καλλιέργειες και IPA (ισοπεντυλαδενίνη)



που δρα σαν μεταφορέας των στοιχείων με βάση τις ανάγκες των φυτών.

Η επιτυχημένη άνθιση και καρπόδεση είναι βασικοί παράγοντες στην αύξηση της παραγωγής. Το SEACTIV LEOS με βόριο και ψευδάργυρο, είναι ένας βιοδιεγέρτης που εφαρμόζεται στα πρώτα στάδια της άνθισης καθώς τα ιχνοστοιχεία βόριο και ψευδάργυρος είναι απαραίτητα για την καλύτερη βλάστηση της γύρης, τη γονιμοποίηση και την ομοιόμορφη καρπόδεση. Συνδυαστικά μαζί με το SEACTIV LEOS προτείνεται και η εφαρμογή SEACTIV VITAL, ένας βιοδιεγέρτης εμπλουτισμένος με όλα τα απαραίτητα μακροστοιχεία και ιχνοστοιχεία, παρέχοντας στο φυτό άζωτο υψηλής ποιότητας για την αύξηση της βλαστικής ανάπτυξης, φώσφορο για ενέργεια και κάλιο κατά τα πρώτα στάδια ανάπτυξης του καρπού.

Κατά πρώτα στάδια ανάπτυξης του καρπού για την μείωση της καρπόπτωσης και την αύξηση του μεγέθους του καρπού προτείνεται η εφαρμογή με SEACTIV ELITE που περιέχει CaO νιτρικής μορφής. Το ασβέστιο είναι απαραίτητο στοιχείο για την αύξηση της συνεκτικότητας των ελαιόκαρπων και την ενίσχυση των κυτταρικών τοιχωμάτων, παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ελιάς. Η Timac Agro | ΛΥΔΑ παρέχει εξειδικευμένες λύσεις και ένα πλήρες πρόγραμμα θρέψης που ανταποκρίνεται σε κάθε απαίτηση ανάλογα με το βλαστικό στάδιο της καλλιέργειας της ελιάς, εξασφαλίζοντας αύξηση στις τελικές αποδόσεις και βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του καρπού.

Στάθης Μουρατίδης  
Product Manager



# Πρόγραμμα Διαχείρισης του Γλοιοσπορίου της ελιάς από την BASF

■ Το γλοιοσπόριο είναι μια ασθένεια σε έξαρση τα τελευταία χρόνια, λόγω της κλιματικής αλλαγής και των αλλαγών στις βροχοπτώσεις και την ατμοσφαιρική υγρασία. Η ανθοφορία είναι το πιο κρίσιμο στάδιο για την εξάπλωση του μύκητα, καθώς οι καιρικές συνθήκες ευνοούν την ανάπτυξή του, ενώ τα προσβαλλόμενα φυτικά μέρη αποτελούν τη βάση για την περαιτέρω εξάπλωση της ασθένειας. Ο μύκητας εξαπλώνεται στους καρπούς μέσω του ποδίσκου. Σε ποικιλίες με επιμήκεις καρπούς, η σήψη ξεκινά από το κορυφαίο άκρο. Σε ποικιλίες με μεγάλους καρπούς, τα πρώτα συμπτώματα εμφανίζονται ως κυκλικές βυθισμένες κηλίδες. Το λάδι από μολυσμένους καρπούς είναι υποβαθμισμένης ποιότητας, με κοκκινωπό χρώμα και χημικές μεταβολές όπως υψηλή οξύτητα και μείωση της β-σιτοστερόλης, των πολυφαινολών και της α-τοκοφερόλης.

**Επιδημιολογία** Το ποσοστό του μολύσματος του γλοιοσπορίου στους φυτικούς ιστούς φτάνει το μέγιστο κατά την ανθοφορία, καθώς και όταν πλησιάζουμε στη συγκομιδή. Η πίεση προσβολής είναι υψηλότερη στα συστήματα πυκνής φύτευσης και φυσικά επηρεάζεται από τις πρακτικές διαχείρισης του ελαιώνα.

Οι λανθάνουσες μολύνσεις την άνοιξη είναι κρίσιμες, καθώς δεν εμφανίζουν συμπτώματα μέχρι το φθινόπωρο. Οι φθινοπωρινές υγρασίες και η ωρίμανση των καρπών μειώνουν τη φυσική τους προστασία, οδηγώντας σε έξαρση των συμπτωμάτων



και υποβάθμιση του καρπού και του ελαιολάδου. Επεμβάσεις πριν την ανθοφορία έως και την καρπόδεση μειώνουν σημαντικά την πυκνότητα του μολύσματος και των λανθανουσών μολύνσεων.

**Η νέα στρατηγική της BASF για την αντιμετώπιση του γλοιοσπορίου με τα καινοτόμα μυκητοκτόνα σκευάσματα Insignia® 20WG και Serifel® WP** Μετά από πολυετή πειραματισμό, έχει αποδειχθεί ότι αυτά τα σκευάσματα μπορούν να προστατεύσουν από το γλοιοσπόριο χωρίς την ανάγκη χαλκούχων, περαν της περιόδου του κλαδέματος για απολύμανση πληγών από βακτήρια. **Πολλοί παραγωγοί αναγνωρίζουν πλέον την αξία του προγράμματος, απολαμβάνοντας τόσο την ποιοτική όσο και την ποσοτική αναβάθμιση του ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς.**

## Πρόγραμμα Φυτοπροστασίας BASF

Οι εφαρμογές των μυκητοκτόνων Insignia® 20WG και Serifel® WP συνδυάζονται με τη χρήση του βιοδιεγέρτη Keltrak® για καλύτερη γονιμοποίηση και δέσιμο, ειδικά κάτω από αντίξοες συνθήκες όπως βροχοπτώσεις και μεταβολές θερμοκρασίας. Η

αντισποριογόνος και διελασματική δράση του Insignia 20WG εξασφαλίζει μεγάλη προστασία και μείωση των μολυσμάτων. **Το Insignia® 20WG όπως και το Serifel® WP είναι σκευάσματα εκλεκτικά και ασφαλή στα ευαίσθητα άνθη της ελιάς, σε αντίθεση με τα χαλκούχα που δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν την περίοδο αυτή.** Μπορούν να ενταχθούν σε πρόγραμμα φυτοπροστασίας με σκευάσματα Bt (Xentari, κ.ά.) ή άλλα εγκεκριμένα εντομοκτόνα, για την ταυτόχρονη μείωση των πληθυσμών της ανθόβιας γενιάς του πυρηνοτρήτη. Οι εφαρμογές του Serifel® WP γίνονται προληπτικά και συνιστάται να εφαρμόζεται απογευματινές ώρες. Την άνοιξη και το φθινόπωρο μέχρι τη συγκομιδή του καρπού, οι ήπιες καιρικές συνθήκες ευνοούν τον πολλαπλασιασμό και την εγκατάσταση του *Bacillus amyloliquefasciens* MBI600 στους καρπούς και στα φύλλα, αποτρέποντας την εγκατάσταση του γλοιοσπορίου, ενώ δεν εκπλένεται από τη βροχή και δεν επιβαρύνει τον ελαιόκαρπο με υπολείμματα. Το Serifel® WP είναι ασφαλές για τα ωφέλιμα αρθρόποδα, όπως και για τις μέλισσες και είναι κατάλληλο για χρήση στη βιολογική γεωργία. Η αποτελεσματικότητα του Serifel® WP στο γλοιοσπόριο είναι παρόμοια ή ανώτερη από τα χαλκούχα σκευάσματα, δεν εκπλένεται από τη βροχή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ασφάλεια και στην περίοδο της άνθησης.

**Δημήτρης Σέρβης,**  
Technical Market Development Manager της BASF



# Humocall®

Για όλες τις καλλιέργειες  
ΟΡΓΑΝΟΧΟΥΜΙΚΟ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΕΔΑΦΟΥΣ  
ΑΠΟ ΚΟΠΡΙΑ ΟΡΝΙΘΩΝ

## ΑΝΑΝΕΩΣΤΕ



Μπορείτε να καλύψετε τις ανάγκες του εδάφους  
την καλύτερη βοήθεια, για να ανα



**Σκού**

ΟΜΙΛΟΣ ΕΠΙΧ

Π.ΣΚΟΥΡΤΗΣ Α.Β.Ε.Ε. ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ-ΧΙΛΙΟΜΟΔΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ Τ.Κ. 20008 ΤΗΛ: +30 2741 098 227

# Humobio®

Για τις βιολογικές καλλιέργειες

ΟΡΓΑΝΟΧΟΥΜΙΚΟ ΒΕΛΤΙΠΤΙΚΟ ΕΔΑΦΟΥΣ  
ΑΠΟ ΚΟΠΡΙΑ ΟΡΝΙΘΩΝ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΚΤΡΟΦΩΝ

## ΤΗ ΓΗ ΣΑΣ



ους που καλλιεργείτε και να του προσφέρετε  
νεωθεί και να γίνει πιο παραγωγικό

ρτης

ΕΙΡΗΣΕΩΝ

FAX: +30 2741 098 484 ΓΡΑΦΕΙΑ ΑΘΗΝΩΝ +30 213 0084 530 www.bioskourtis.gr e-mail: info@bio-skourtis.gr





**ΣΕ ΙΝΟΞ ΤΟ 65% ΤΗΣ ΣΟΔΕΙΑΣ**

# **ΑΠΡΟΘΥΜΙΑ ΓΙΑ ΠΡΑΞΕΙΣ ΚΑΤΩ ΑΠΟ 5 ΕΥΡΩ**

**Ακόμη δεν έχει βρει εύρος ισορροπίας η αγορά ελαιολάδου. Βραδυφλεγής βόμβα ενόψει καλοκαιριού τα μεγάλα αποθέματα δίχως ομαλή τροφοδοσία**

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΥΠΑ

**Μ**ε το φόβο της καραμπόλας κινείται ήδη από τον Οκτώβριο η εγχώρια αγορά ελαιολάδου, καθώς τα αποθέματα της φετινής σοδειάς είναι σημαντικά και η πρώτη εικόνα από τους ελαιώνες, ενθαρρυντική, όσον αφορά την ανθοφορία της επόμενης σεζόν. Επίσης, η ανομβρία του 2024 έφερε χαμηλές ποιότητες στο διαθέσιμο έξτρα παρθένο, που σημαίνει πως όποιος διαθέτει καλές παρτίδες, μπορεί να πληρωθεί στο χύμα μέχρι και ένα ευρώ πάνω από τον μέσο όρο, τόσο στην Ελλάδα, όσο και σε άλλες χώρες. «Το ιταλικό μπλεντ θέλει πάντα το ελληνικό λαδάκι του» θα εξηγήσει στο Ελαιάς Καρπός άνθρωπος της αγοράς, που προβλέπει πως μέσα στην άνοιξη θα σημειωθούν ξανά πράξεις κοντά στα 5,50 ευρώ για τη Λακωνία. Όσον αφορά την υπόλοιπη χώρα, μπαίνει στην εξίσωση η αναμενόμενη μειοδοτική συμπεριφορά εμπορικών κύκλων, που είδαν το πρώτο σκέλος της σεζόν να περπατάει με μικρό αριθμό πράξεων και διαδοχικούς κύκλους υποτίμησης της τιμής. Προς εξαργύρωση αυτής της υπομονής, σήμερα το εμπόριο πληρώνει ως και μισό ευρώ κάτω (4,20 - 5,00 ευρώ το κιλό) συγκριτικά με



**«Το ιταλικό μπλεντ θέλει πάντα το ελληνικό λαδάκι του»  
εξηγεί άνθρωπος της αγοράς, που προβλέπει ότι την άνοιξη θα  
σημειωθούν ξανά πράξεις κοντά στα 5,50 ευρώ για τη Λακωνία**



Ο επικεφαλής της DCOOP, Antonio Luque

το επίπεδο που δικαιολογεί το τρέχον στιγμιότυπο της αγοράς. Τα λίγα ποιοτικά ελαιόλαδα στην Ισπανία πληρώνονται με σχετική ευκολία τα 5,00 και πιο δύσκολα τα 5,50 ευρώ το κιλό. Ξεχωριστή περίπτωση αποτελεί η Ιταλία, η οποία πολύ απλά δεν έχει επάρκεια ντόπιου ελαιολάδου και θα μείνει μέχρι και το Μάιο περιχαρακωμένη στα 9 ευρώ το κιλό. Όσον αφορά τις προοπτικές, οι καλές βροχές, η μουρμούρα περί υπερσοδειάς 2 εκατ. τόνων στην Ισπανία την 2025/26 και η συσσώρευση ελαιολάδων με οριακά χημικά και αισθητήρια χαρακτηριστικά, λειτουργεί επιβαρυντικά για την αξία της πρώτης ύλης. Εσχάτως, εμπορικοί κύκλοι στη Μεσσηνία διεμήνυσαν και έκαναν πράξη τα 4,00 ευρώ το κιλό για τις... τρεις γραμμές, συναντώντας ωστόσο για την ώρα την απροθυμία του κόσμου να πουλήσει στο όριο του κόστους διαβίωσης. Πλέον, η μπάλα βρίσκεται στην πλευρά της ζήτησης. Η παγκόσμια παραγωγή ανέρχεται για φέτος σε επίπεδα άνω των 3,2 εκατ. τόνων, τα ισπανικά αποθεματικά σε 1,0 εκατ. τόνους, ενώ τα καρτελάκια για την τυποποιημένη πρώτη ύλη δεν έχουν ακόμη επανέλθει στα επίπεδα που ίσως θα έπρεπε. Φωτεινή εξαίρεση αποτελεί η ισπανική βιομηχανία τυποποίησης, η οποία διαχέει στη μεγαλύτερη λιανική αγορά του κόσμου εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με 5,85 ευρώ το λίτρο (περίπου 5,40 ευρώ το κιλό), για πρώτη ύλη που έχει αγοραστεί στα 4,00 με 4,50 ευρώ το κιλό. Στην Ελλάδα, το μονόλιτρο έξτρα παρθένο στις υπεραγορές τιμολογείται στα 7,50 με 8,00 ευρώ το κιλό, ενώ οι περσινές παρτίδες (2023/24) τυποποιημένου, διατηρούν τα 9,50 με 10,50 ευρώ το κιλό.

## ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

ΚΕΡΚΥΡΑ  
4,20-4,40  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΑΧΑΪΑ  
4,00-4,20  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ  
4,00-4,40  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ  
4,60-5,00  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ  
4,30-4,80  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ελλάδα

229.500

ΕΚΤΙΜΗΣΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
ΜΕΧΡΙ 15 ΜΑΡΤΙΟΥ  
(ΤΟΝΟΙ)

>150.000

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ  
ΣΗΜΕΡΑ  
(ΤΟΝΟΙ)

## ΤΟ ΚΑΛΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΘΑ ΠΛΗΡΩΘΕΙ ΙΣΩΣ ΚΑΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 5 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ

«Η μάχη του 50λεπτου» λαμβάνει χώρα σε Μεσσηνία και Κρήτη, δεν υποκύπτει το εμπόριο λόγω υψηλών αποθεμάτων

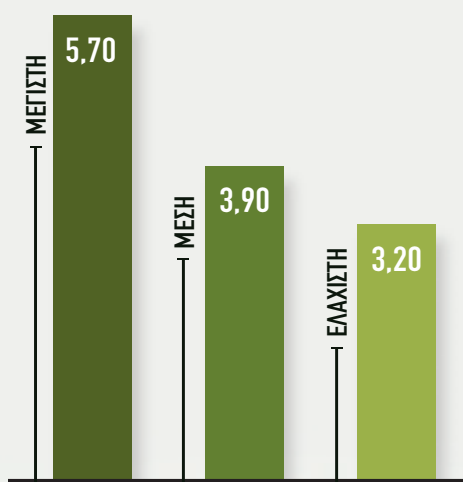
Σε σοκ προσαρμογής βρίσκεται η εγχώρια αγορά ελαιολάδου, με το χάσμα μεταξύ προθυμίας αγοραστών και πωλητών να παγιώνεται στο ένα ευρώ το κιλό. Η μεγάλη μερίδα των παραγωγών είναι πρόθυμη να πουλήσει από 5 ευρώ και πάνω στο έξτρα παρθένο, όμως συναντά συνήθως «προσφορές» στα 4,00 με 4,50 ευρώ το κιλό, που έχει ως αποτέλεσμα να σημειώνονται πράξεις με το σταγονόμετρο, κάτι που στο τέλος θα δράσει εις βάρος των τιμών παραγωγού. Το λακωνικό ελαιόλαδο διατηρεί ένα μικρό premium στο όριο του μισού ευρώ, συγκριτικά με την υπόλοιπη Ελλάδα. Υπενθυμίζεται πως η σεζόν άνοιξε πρώτες μέρες Οκτωβρίου 2024 στα 7,00 με 7,50 ευρώ το κιλό και πλέον βρίσκεται

κατά κανόνα στα 4,20 με 5,00 ευρώ το κιλό για ανάλογης ποιότητας έξτρα παρθένα ελαιόλαδα (μείωση 35 με 40%). Αξίζει εδώ να τονιστεί, πως η πλευρά της προσφοράς δεν είναι... μαξιμαλιστική. Φέτος έχει παραχθεί σχεδόν 70% περισσότερο ελαιόλαδο συγκριτικά με πέρυσι. Οι περισσότεροι παραγωγοί που πέρυσι έβγαλαν 3 και 4 τόνους ελαιόλαδο, φέτος έχουν προς διάθεση 5 και 6 τόνους προϊόντος και περιμένουν να τους διαθέσουν σε μια λογική τιμή ώστε να έχουν παρόμοια έσοδα με το 2023 και το 2024. «Οτιδήποτε κάτω από 5 ευρώ είναι υποτιμητική κερδοσκοπία και σε ένα βαθμό εκδικητική», θα μας πει παραγωγός από τη Μεσσηνία.

# ΠΡΩΤΑ ΣΗΜΑΔΙΑ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΣΤΑ 4 ΕΥΡΩ ΓΙΑ ΤΟ ΙΣΠΑΝΙΚΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

Σε ελεύθερη πτώση μέχρι 20 Μαρτίου το ισπανικό ελαιόλαδο

## ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΙΜΩΝ ΣΤΟ ΕΞΤΡΑ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Μετά από τρεις συνεχόμενες εβδομάδες βροχοπτώσεων σε όλη τη χώρα, ο ισπανικός ελαιοκομικός τομέας είναι σε θέση να γνωρίζει πως ο υδροφόρος ορίζοντας έχει μερικώς αναπληρωθεί, ενώ στο σύνολό του ο ισπανικός ελαιώνας έχει ανακτήσει δυνάμεις για να ανταποκριθεί στις ανάγκες της ανθοφορίας, από αρχές Απριλίου έως και τέλη Μαΐου. Εντός αυτού του πλαισίου αγρονομικής ανάκαμψης των ελαιώνων, οι αγοραστές αποσύρθηκαν από την αγορά, όπως έκαναν και το φθινόπωρο, δίνοντας το χέρι μόνο σε περίπτωση που ο πωλητής αποδέχεται τα 3,90 με 4,00 ευρώ το κιλό. Αξίζει να σημειωθεί πως τα λίγα ποιοτικά και ισπανικά έξτρα παρθένα, συνεχίζουν να πληρώνονται λίγο πάνω από 5 ευρώ το κιλό, δείγμα πως για το καλό ελαιόλαδο, ζήτηση υπάρχει και θα συνεχίσει να υπάρχει, συντηρώντας κάπως τις τιμές, χτίζοντας μια υγιή απόσταση συγκριτικά με τα πολλά κιλά της αγοράς. Από την άλλη όμως, η βιομηχανία τυποποίησης επικεντρώνεται εφεξής πρώτα σε αγορές παρθένου και λαμπάντε ελαιολάδου, έχοντας πλέον την αντίληψη πως αυτό που σήμερα τιμολογείται στα 3,00 ευρώ (βιομηχανικός άσσος), «αύριο» θα μπορεί να το πάρει στα 2,50 ευρώ. Αυτή η καμπί, υποχρέωσε πολλούς αγρότες να φιξάρουν τις παραδόσεις τους για Οκτώβριο και Νοέμβριο, κάτι που δεν είναι καλό νέο για τη συνολική αγορά. Έτσι, παρόλο που οι συνεταιρισμοί προσπαθούν να αντέξουν τις πιέσεις της βιομηχανίας, η τάση παραμένει πλαγιοκαθοδική, κυρίως για την περίσσεια των υποβαθμισμένων έξτρα παρθένων, τα οποία μπορεί σύντομα να πέσουν και κάτω από 3,50 ευρώ το κιλό.



Ισπανία



1.450.000

ΕΚΤΙΜΗΣΗ  
ΤΕΛΙΚΗΣ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
(ΤΟΝΟΙ)

<300.000

ΤΕΛΙΚΑ  
ΑΠΘΘΕΜΑΤΑ  
(ΤΟΝΟΙ)

## ΑΓΟΡΑ



Ιταλία

ΜΠΑΡΙ  
9,10-9,40  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΕΣΚΑΡΑ  
11,00-13,00  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΑΛΕΡΜΟ  
9,80-10,00  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΤΑΡΑΝΤΑΣ  
8,70-9,10  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

210-230

ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

160.000

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ  
(ΤΟΝΟΙ)

## ΚΛΑΔΟΣ ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΧΩΡΙΣ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΣΥΝΤΗΡΕΙ ΔΙΚΑΙΑ ΤΑ 9 ΕΥΡΩ ΣΤΟ ΕΞΤΡΑ

Τουλάχιστον μέχρι το Πάσχα, οι τιμές θα παραμείνουν σε ιστορικά υψηλά, για πρώτη φορά απόκλιση στα 5,5 ευρώ για ιταλικό και ισπανικό ελαιόλαδο

Δωρεάν μαθήματα υγιούς λειτουργίας και σεβασμού προς τον παραγωγό και το προϊόν παραδίδει φέτος ο ιταλικός ελαιοκομικός κλάδος, ο οποίος συντηρεί αδιάρρηκτα τα 8,80 ευρώ το κιλό, με μέσο όρο χρονιάς που προσεγγίζει τα 9,10 ευρώ το κιλό. Αγνοώντας την χαοτική κατάσταση του πρώτου μισού της σεζόν στις τριγύρω αγορές, η μικρή ιταλική παραγωγή των 220-230.000 τόνων θα πληρωθεί σε τιμές σχεδόν τριπλάσιες συγκριτικά με τους Ισπανούς. Είναι η πρώτη φορά στην ιστορία του κλάδου που ο μέσος όρος τιμών μεταξύ Ιταλίας και Ισπανίας προσεγγίζει τα 5,5 ευρώ το κιλό (!). Η συνολική διαθεσιμότητα έξτρα παρθένου σύμφωνα με την τελευταία έκθεση Frantoio, στις 28 Φεβρουαρίου, άγγιζε τους 157.472 τόνους, με συνολικά δια-

θέσιμους 216.840 τόνους ελαιολάδου, ποσότητα μειωμένη 18,2% συγκριτικά με την ίδια περίοδο πέρυσι. Σήμερα, μέση τιμή ενός κιλού έξτρα παρθένου ελαιολάδου στην Απουλία είναι περίπου 9,3 ευρώ, με μέγιστες τιμές άνω των 10 ευρώ για τα ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιόλαδο, περίπου στα ίδια επίπεδα με τα ελάχιστα διαθέσιμα ελαιόλαδα από τη Σικελία. Παρά τις πολύ υψηλές τιμές, δεν υπάρχει έλλειψη αγοραστών, αφού η διαθεσιμότητα είναι περιορισμένη, η ζήτηση γνωστή και επαναλαμβανόμενη σε ετήσια βάση. Πάντως, αναμένεται μια καθοδική αναπροσαρμογή μετά την ανθοφορία, καθώς το περασμένο διάστημα βροχές είδε και ο ιταλικός Νότος, όσο και η Σικελία, με τον κλάδο να αναμένει περισσότερες ποσότητες το επόμενο έτος.



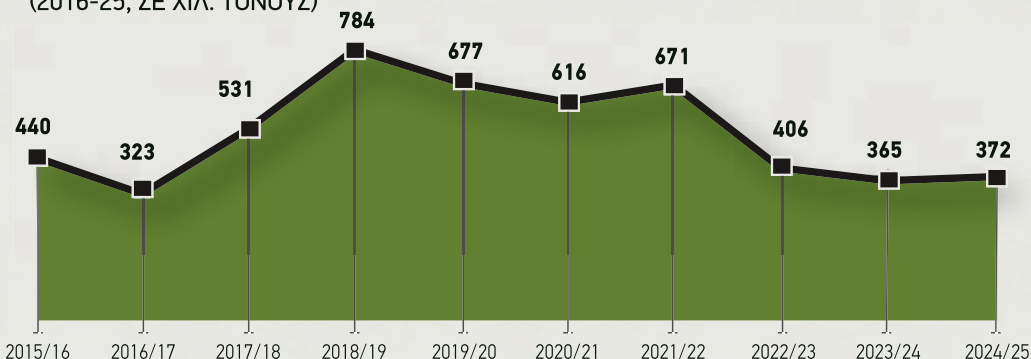
# ΚΑΤΩ ΑΠΟ 400.000 ΤΟΝΟΥΣ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ ΤΑ ΤΕΛΙΚΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Για την Ελλάδα η Κομισιόν εκτιμά εγχώρια παραγωγή 229.500 τόνων

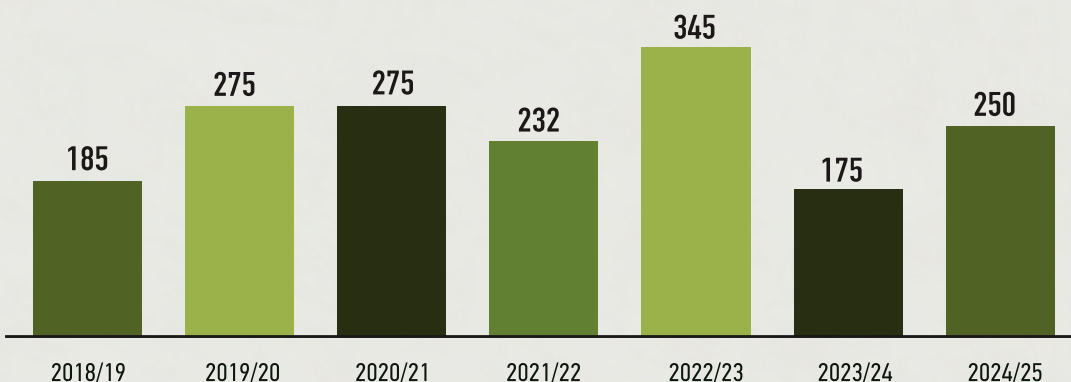
**T**α ευρωπαϊκά δεδομένα παραγωγής, κατανάλωσης και αποθεμάτων επικαιροποιήσε στις 20 Μαρτίου η αρμόδια αρχή της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, συμπεριλαμβάνοντας και τα αγρονομικά στοιχεία μέχρι τα μέσα Μαρτίου. Από την επεξεργασία των στοιχείων στους βασικούς παίκτες-κλειδιά της ενδοκοινοτικής παραγωγής έως 15 Μαρτίου, προκύπτει συνολική παραγωγή 2,07 εκατ. τόνων. Σε επίπεδο Ελλάδας, η Κομισιόν εκτιμά εγχώρια παραγωγή 229.500 τόνων, με εσωτερική κατανάλωση 110.000 τόνων. Αξίζει να σημειωθεί ότι παρά την ιδιαίτερα καλή φετινή σοδειά και την ανησυχία περί μη βιώσιμης ανάκαμψης της κατανάλωσης, τα τελικά αποθέματα σε επίπεδο Ισπανίας εκτιμώνται σε 295.000 τόνους και τα συνολικά ενδοκοινοτικά αποθέματα σε 372.000 τόνους.



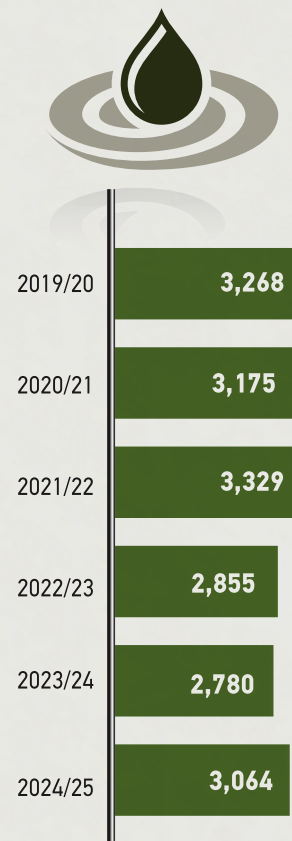
## ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ ΕΝΩΣΗ (2016-25, ΣΕ ΧΙΛ. ΤΟΝΟΥΣ)



## ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΕ 2018-25 (ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ)



## ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΔΙΕΘΝΩΣ 2019-2024 (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



# ΡΕΕΙ ΣΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΑΓΟΡΑ Η ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Για μια δεύτερη καλή παραγωγικά χρονιά κάνουν λόγο οι παραγωγοί

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

«Ο ρεζάτες» για επιτραπέζια πράσινη ελιά Χαλκιδικής, εμφανίζονται οι διεθνείς αγορές, ενώ και παραγωγικά η φετινή χρονιά, εάν δεν αλλάξει κάτι δραματικά τους επόμενους μήνες, προοιωνίζεται μέτρια προς καλή, σε συνέχεια, μάλιστα, των πολύ καλών περσινών επιδόσεων. Σε εμπορικό επίπεδο, η ζήτηση για το προϊόν είναι αυξημένη φέτος, όπως παραδέχονται από τον μεταποιητικό τομέα, με αποτέλεσμα η διάθεση των αποθεμάτων της εσοδείας του 2024, να γίνεται με ευκολία.

«Η αλήθεια είναι πως σε ό,τι αφορά στις πωλήσεις υπάρχει ζήτηση. Η ελιά εμπορικά φεύγει, υπάρχει μια καλή ροή και σε σχέση με το μέσο όρο της τελευταίας χρονιάς θα έλεγα πως έχουμε μια αύξηση της τάξης του 20%-30%», τονίζει αξιόπιστη πηγή από το χώρο των μεταποιητών, η οποία επιθυμεί να κρατήσει την ανωνυμία της.

Το... καλό φεγγάρι στο οποίο φαίνεται να κινείται το προϊόν, πέρα από τη φήμη που διατηρεί στις αγορές για την ποιότητά του, οφείλεται και σε μια σειρά από παράγοντες, που λες και «συνωμότησαν», για να δημιουρ-

γηθεί ένα ευνοϊκό περιβάλλον για την πράσινη ελιά. «Να ξεκινήσουμε από το γεγονός ότι η περσινή χρονιά, ήταν καλή γιατί εμείς είχαμε ποσότητες ελιάς, ενώ ανταγωνίστριες χώρες όχι. Είτε λόγω της κλιματικής αλλαγής, όπως στο Μαρόκο, είτε από έλλειψη εργατικών χεριών, είτε εξαιτίας του πολέμου στο Ισραήλ που δεν επέτρεψε να γίνει συγκομιδή. Και

στην Ισπανία, επίσης συνεπεία των υψηλών τιμών, πέρυσι, του ελαιόλαδου, κάποιες ποσότητες από τις ποικιλίες ελιάς διπλής κατεύθυνσης πήγαν για ελαιοποίηση», ανέφερε ο συνομιλητής μας. Τα δεδομένα, ωστόσο, όπως σημειώνει ο ίδιος δείχνουν πως δύσκολα θα έχουμε επανάληψη και του χρόνου του ευνοϊκού περιβάλλοντος που έχει διαμορφωθεί για το προϊόν. «Ήδη τα σημάδια δείχνουν

πως οι ποσότητες φέτος θα είναι μεγάλες. Η Ισπανία, για παράδειγμα, πάει για ρεκόρ παραγωγής ελαιόλαδου και ελιών, καθώς είχε καλό χειμώνα και πολλές βροχές, ενώ και η δική μας η παραγωγή δείχνει πως θα είναι αρκετά ικανοποιητική, παρότι προέρχεται από μια πολύ καλή χρονιά το 2024. Αυτό σημαίνει ότι αν αγοράσουμε με τις περσινές τιμές, δύσκολα θα πουλήσουμε με τις τιμές που πουλάμε φέτος».

Ως προς το κατά πόσο προβληματίζει τον εγχώριο μεταποιητικό τομέα η πιθανότητα να επιβληθούν δασμοί, από τις ΗΠΑ, μια αγορά σημαντικού ενδιαφέροντος για την επιτραπέζια ελιά, η απάντηση του συνομιλητή μας ήταν καταφατική, δίχως περιστροφές. «Σίγουρα. Σκεφτείτε να μπει ένας δασμός της τάξης του 25%. Καταρχήν οι πελάτες μας στις ΗΠΑ θα κάνουν μία παύση. Θα κοιτάξουν να ρευστοποιήσουν τα αποθέματά τους για να μπουν κατόπιν σε μία νέα διαπραγμάτευση μαζί μας. Και θα πούνε: Δεν μπορούμε να απορροφήσουμε το 25%. Θα απορροφήσουμε το 10% και το υπόλοιπο 15% πρέπει να το κάνουμε έκπτωση. Και επειδή κανένας δεν θα θέλει να το δεχθεί αμέσως, θα προσπαθήσουν όλοι να πουλήσουν αλλού, π.χ. στη Γερμανία, ή στην Αγγλία και έτσι θα ρίξουμε τις τιμές και θα υπάρξει μία αρκετά μεγάλη αναταραχή».

## Η ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ ΕΠΙΒΟΛΗΣ ΔΑΣΜΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ ΗΠΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΖΕΙ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ



# AGRENDA STUDIO



Νέα εμπειρία  
ενημέρωσης  
και επικοινωνίας

Από την αξιόπιστη ομάδα  
της εφημερίδας Agrenda



**Μαρία Κατσούλη**

# Μενού ελαιολάδου

## έρχονται μετά τις λίστες

«Το food cost που απαιτείται για ένα καλό ελαιόλαδο στην εστίαση δεν είναι διόλου απαγορευτικό, καθώς δεν ξεπερνάει τα 50 λεπτά στο πιάτο» σημειώνει η διευθύντρια του Athena IOOC, Μαρία Κατσούλη, ξεκαθαρίζοντας ότι ένας από τους στόχους του διεθνούς διαγωνισμού ελαιολάδου είναι από τις σημερινές olive oil lists στα εστιατόρια, να δούμε και olive oil menus

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ **ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ**

«**Μ**ην ξεχνάμε ότι και το κρασί αναδείχθηκε πολύ περισσότερο μέσα από την εστίαση» σημειώνει η διευθύντρια του διεθνούς διαγωνισμού ελαιολάδου Athena IOOC, συμπληρώνοντας ότι οι σεφ έχουν κομβικό ρόλο, καθώς πρέπει να υιοθετήσουν το ελαιόλαδο και να συνειδητοποιήσουν ότι είναι ικανό να αναδείξει την προσωπικότητα των γεύσεων που θέλουν να βγάλουν μπροστά». Γι' αυτό σύμφωνα με τη Μαρία Κατσούλη αποτελούν ένα σημαντικό συστατικό του

διαγωνισμού δίπλα στους καταξιωμένους σε παγκόσμιο επίπεδο κριτές αλλά και τη σοβαρότητα και την αξιοπιστία της διαδικασίας, η οποία σημειωτέον φέτος θα λάβει χώρα από 8 έως 10 Μαΐου στα Χανιά της Κρήτης με τις αιτήσεις συμμετοχής να ολοκληρώνονται στις 7 Απριλίου. Όπως μάλιστα η κυρία Κατσούλη σημειώνει, πρόκειται για μία επιλογή που μόνο όφελος μπορεί να προσφέρει στον συμμετέχοντα, που κερδίζει ένα ισχυρό feedback για την ποιότητα του ελαιολάδου του, το οποίο μπορεί να σφραγίσει την επιχειρηματική του πορεία.

### **Δέκα χρόνια διεθνής διαγωνισμός Athena IOOC. Ποιο είναι το αποτύπωμά του;**

Το αποτύπωμά του για μένα είναι πολύ σημαντικό, γιατί έδωσε κύρος στο ελληνικό ελαιόλαδο, τόσο στην εγχώρια, όσο και στη διεθνή αγορά, καθώς βοήθησε τους Έλληνες παραγωγούς να αυξήσουν την ποιότητα των προϊόντων τους. Από εκεί και πέρα, ένα δεύτερο σημαντικό αποτύπωμα είναι ότι, παρότι πραγματοποιείται στην καθαρά ελαιοπαραγωγική Ελλάδα, έρχονται πάρα πολλοί ξένοι παραγωγοί για να αξιολογηθούν εδώ, αν και δεν είμαστε χώρα αγοράς γι' αυτούς. Αυτό συμβαίνει για δύο λόγους: Πρώτον γιατί σέβονται την ιστορία μας και επειδή το ότι βραβεύονται στην Ελλάδα είναι πολύ σημαντικό επικοινωνιακά γι' αυτούς και δεύτερον γιατί πραγματοποιούμε σπουδαία δουλειά τόσα χρόνια.

### **Το ελληνικό ελαιόλαδο δεν φαίνεται να έχει βρει το δρόμο της υπεραξίας στη διεθνή αγορά.**

Πράγματι, θα συμφωνήσω μαζί σας. Τα τελευταία χρόνια πιστεύω ότι αρχίζει και βρίσκει ένα δρόμο, όμως όλες οι προσπάθειες είναι ατομικές. Κανονικά, θα έπρεπε να υπήρχε μια πιο συλλογική προσπάθεια, τόσο από μεριάς ελαιοπαραγωγών, όσο και από το κράτος, που οφείλει να δώσει περισσότερη έμφαση στον αγροτικό τομέα, και ειδικά στο ελαιόλαδο.

### **Για πολλά χρόνια ήμασταν ως χώρα η τρίτη δύναμη στην παγκόσμια αγορά ελαιολάδου, τώρα όμως δυστυχώς δεν είμαστε πια**

#### **Τι είναι αυτό που λείπει κυρίως στην εγχώρια αλυσίδα αξίας του προϊόντος;**

Καταρχάς, οι παραγωγοί στερούνται οράματος και δεν προσπαθούν να βάλουν γερές βάσεις για να πετύχουν την επιθυμητή ποιότητα. Σημαντικό στοιχείο για μένα είναι ότι, παρότι έχει μπει η νέα γενιά και αλλάζει την ποιότητα του εγχώριου ελαιολάδου, δίνοντάς του μια υπεραξία, οι Έλληνες παραγωγοί δεν είχαν μάθει να δοκιμάζουν το προϊόν τους. Βασίζονταν μόνο στη χημική ανάλυση και στην οξύτητα, γεγονός το οποίο πήγε πίσω το ελληνικό ελαιόλαδο.

#### **Τι χαρακτηρίζει τον δικό σας διαγωνισμό;**

Ξεκινήσαμε το διαγωνισμό το 2016 μαζί με τον Ντίνο Στεργίδη και την εταιρεία Vinetum, η οποία δεν δραστηριοποιούνταν στο χώρο του ελαιολάδου. Όπως κι εγώ στην αρχή ήμουν κυρίως στο χώρο του κρασιού, παρότι από πολύ νωρίς ξεκίνησα την ενασχόλησή μου με το ελαιόλαδο. Εν τέλει,



δημιουργήσαμε τον Athena IOOC θέτοντας εξ αρχής πολύ αυστηρά στάνταρ. Στην αρχή πολλοί παραγωγοί ήταν κάπως δύσπιστοι, και γι' αυτό τον πρώτο χρόνο δεν πιστεύαμε ότι ο διαγωνισμός θα είχε τόση απήχηση, όμως κερδίσαμε γρήγορα το ενδιαφέρον και την εμπιστοσύνη τους, και στον πρώτο διαγωνισμό συμμετείχαν 256 ελαιόλαδα, εκ των οποίων τα 80 από το εξωτερικό. Όπως καταλαβαίνετε, το γεγονός ότι ένας διαγωνισμός που διοργανώνει μια εταιρεία που δεν ανήκει στο χώρο, είχε τέτοια απήχηση ήταν πολύ σημαντικό και μας έδωσε κίνητρο να συνεχίσουμε ακόμα πιο σκληρά. Τα στοιχεία που έχουν οδηγήσει στην επιτυχία το διαγωνισμό και πλέον βρισκόμαστε στη δέκατη διοργάνωση είναι τρία: Η σοβαρότητα, η αξιοπιστία και η εξαιρετική κριτική επιτροπή.

#### **Έχουμε δει να συμμετέχουν ως κριτές προσωπικότητες από τον διεθνή χώρο. Πώς το καταφέρατε αυτό;**

Όπως είπα και προηγουμένως, από την αρχή είχαμε βάλει αυστηρές προδιαγραφές. Προκειμένου να θεωρείται κάτι διεθνές, θα πρέπει να συμμετέχουν ξένα ελαιόλαδα, και θα πρέπει και η κριτική επιτροπή να είναι διεθνής. Εμείς από την αρχή είπαμε πως τα 2/3 της επιτροπής θα είναι από το εξωτερικό και το άλλο 1/3 από την Ελλάδα. Το καταφέραμε αυτό, επειδή εγώ είχα προσωπικά πρόσβαση στη διεθνή αγορά ελαιολάδου και σε μια ομάδα ατόμων που ήταν εξέχουσες προσωπικότητες στη χώρα τους. Πήραμε ακό-



μα το ρίσκο, και από την πρώτη χρονιά ο panel leader του διαγωνισμού ήταν ξένος, και συγκεκριμένα ο Jose Maria Penco, που είναι ο Πρόεδρος των Δήμων της Ανδαλουσίας.

Την πρώτη φορά, όπως και οι περισσότεροι, ήρθε διστακτικά απλά για να δει τη διοργάνωση, και συνειδητοποίησε ότι πρόκειται για ένα πολύ σοβαρό διαγωνισμό. Από εκεί και πέρα τον έπεισα να μπει σ' αυτό το κομμάτι. Η κριτική επιτροπή εξακολου-

### **Στη διοργάνωση ενός διεθνούς event, όπως ο Athena IOOC, έχει πολύ μεγάλη σημασία ποιοι είναι προσκεκλημένοι**

θεί κατά 2/3 να αποτελείται από άτομα με καταγωγή από το εξωτερικό, και φέτος ο διαγωνισμός έχει 30 κριτές. Στην πρώτη χρονιά είχαμε ξεκινήσει με 15, αλλά επειδή είχαμε παραπάνω δείγματα αναγκαστήκαμε ένα μήνα πριν την έναρξη να φωνάξουμε και άλλους. Αυτό συνέβη γιατί έχουμε θέσει ένα μέγιστο όριο δοκιμής 35 δειγμάτων την ημέρα, για να αποφευχθεί αισθητηριακή κόπωση.

Αυτό δεν είναι κάτι που το συναντάς σε όλους τους διαγωνισμούς, όπως μπορώ να σας διαβεβαιώσω από την προσωπική μου εμπειρία. Επομένως, όσο αυξάνονται τα δείγματα, ανεβαίνει και ο αριθμός των μελών της κριτικής επιτροπής. Αυτή αποτελείται από προσωπικότητες από όλον τον κόσμο, και συγκεκριμένα από ανθρώπους που γνωρίζουν πολύ καλά την αγορά,

όπως για παράδειγμα την Alexandra Devarenne από την Αμερική και τον Marcelo Scofano από τη Βραζιλία. Ενδεικτικό της αξιοπιστίας μας είναι ότι και οι ίδιοι οι κριτές μας, πριν φύγουν για τις χώρες τους, παίρνουν μαζί τους τα στοιχεία της επωνυμίας ελαιολάδου που δοκιμάσανε. Την πρώτη χρονιά θυμάμαι ότι μας ρώτησε η κυρία Devarenne γιατί το κάνουμε αυτό, και της απαντήσαμε ότι «θέλουμε και εσείς να γνωρίζετε τι ακριβώς βαθμολογείτε».

### **Ποια είναι η γνώμη σας για τον τεκεκέ; Τελευταία μάλιστα τον θέλουν πεντάκιλο.**

Νομίζω ότι ο τεκεκές κατέστρεψε το ελληνικό ελαιόλαδο, αλλά και σε μερικές περιπτώσεις ακόμα και τα φαγητά που τρώμε στα σπίτια μας. Είμαι πολύ αρνητική απέναντί του. Τώρα δεν ξέρω αν το πεντάκιλο βοηθάει κάπου πέρα από την εστίαση. Προσωπικά σε όσους παίρνουν πεντάκιλο, προτείνω να μεταφέρουν το ελαιόλαδο σε μπουκάλια του ενός λίτρου, τα οποία να φυλάνε σε δροσερό σημείο. Πάντως στην εστίαση το καταλαβαίνω, γιατί και εγώ είμαι άνθρωπος που έχει εργαστεί πολλά χρόνια σ' αυτήν και γνωρίζω τα προβλήματά της. Ως εκεί, όμως, και θεωρώ ότι πρέπει να καταργηθεί.

### **Είναι τα επιχειρηματικά συμφέροντα, η έλλειψη οργάνωσης του κράτους ή η ελλιπής εκπαίδευση των παραγωγών που κρατάει τον κλάδο πίσω;**

Και τα τρία αυτά στοιχεία. Όσον αφορά τα επιχειρηματικά συμφέροντα, οφείλουμε να αναφέρουμε πως η τυποποίηση ξεκίνησε πολύ αργά στην Ελλάδα. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα οι καλοί παραγωγοί που θέλανε να κάνουν μια συστηματική δουλειά στην ποιότητά τους να αργήσουν να βγουν μπροστά. Μην ξεχνάμε ότι μέχρι πριν 15-20 χρόνια στον κλάδο υπήρχαν μόνο οι μεγάλες εταιρείες. Αυτό είναι το ένα κομμάτι. Από τότε που άρχισαν να μπαίνουν νέες εταιρείες στο χώρο, άρχισε σταδιακά να αλλάζει όχι μόνο η ποιότητα του ελαιολάδου, αλλά μαζί μ' αυτό και ο καταναλωτής, που άρχισε να ψάχνει για καλύτερο προϊόν. Από εκεί και πέρα, κατά τη δική μου εκτίμηση, το κράτος δεν έχει δείξει την απαραίτητη προσοχή, ειδικά στην ελιά, για την οποία η ίδια η Πολιτεία περριφανεύεται ότι έχουμε λαϊκό πολιτισμό και κουλτούρα, ότι εμείς βάλαμε τη μεσογειακή διατροφή στον παγκόσμιο χάρτη. Το κράτος δεν έχει δώσει βάρος στην εκπαίδευση και στην ενημέρωση, οπότε φέρει και αυτό ευθύνη για μένα.

### **Τελευταία έχετε βάλει στο «παιχνίδι» του δια-**



### **γωνισμού και την εστίαση. Πείτε μας δυο λόγια.**

Καταρχάς, δεν θα μπορούσαμε να μην βάλουμε την εστίαση, και αυτό ήταν κάτι που είχαμε στο μυαλό μας από την πρώτη χρονιά, και εγώ και ο κύριος Στεργίδης, γιατί αυτή είναι η δουλειά μας. Μην ξεχνάμε ότι το κρασί αναδείχθηκε πολύ περισσότερο μέσα από την εστίαση. Εγώ ήμουν η πρώτη οινοχόος στην Ελλάδα και εργαζόμουν σε εστιατόρια. Έτσι, δόθηκε και το έναυσμα να ασχοληθώ με το ελαιόλαδο, όταν δούλευα ως οινοχόος στο Mezzo Mezzo, και συνειδητοποίησα ότι η γευστική ποιότητα μιας συνταγής μας είχε αλλάξει. Έπειτα από μια διαφωνία με τον σεφ για το αν είχε τροποποιηθεί η συνταγή, συνειδητοποιήσαμε ότι αυτό που είχε αλλάξει ήταν ο προμηθευτής ελαιολάδου μας. Από εκεί και πέρα μου έκανε το «κλικ» ότι κάτι συμβαίνει εδώ και έτσι ξεκίνησα να ασχολούμαι με το ελαιόλαδο. Οπότε ήταν επόμενο κι εγώ και ο κύριος Στεργίδης να το υιοθετήσουμε αυτό. Έχουμε αρχίσει να φέρνουμε σεφ στο διαγωνισμό, γιατί αυτοί είναι που δίνουν κύρος σε ένα προϊόν. Πρέπει οι ίδιοι να υιοθετήσουν το ελαιόλαδο και να συνειδητοποιήσουν ότι είναι ικανό να αναδείξει την προσωπικότητα των γεύσεων που θέλουν να βγάλουν μπροστά, και γι' αυτό τους προσκαλούμε. Μέχρι στιγμής έχουμε προσκαλέσει πολύ γνωστούς σεφ, οι οποίοι, όταν έρχονται, μένουν εντυπωσιασμένοι.

**Όταν το ελαιόλαδο κόστιζε 10 ευρώ το λίτρο, λέγαμε ότι έφταιγε η κλιματική κρίση. Τώρα που έχει πέσει στα 5 ευρώ το λίτρο, σημαίνει αυτό ότι έχει τελειώσει η κλιματική κρίση;**

Η κλιματική κρίση είναι ακόμα μπροστά μας. Ο λόγος που η τιμή βρισκόταν στα 10 ευρώ το κιλό δεν ήταν η κλιματική κρίση, αλλά η έλλει-

ψη παραγωγής ελαιολάδου από την Ισπανία. Η κλιματική αλλαγή υπήρχε και θα συνεχίσει να υπάρχει. Ως προς αυτό, να πω ότι η ελιά είναι ένα δέντρο που στα περίπου 6.000 χρόνια ζωής της έχει περάσει από κλιματικές κρίσεις και έχει επιβιώσει. Επομένως, δεν φταίει η κλιματική κρίση. Τώρα, για τις τιμές να πω ότι ανέβηκε πάρα πολύ η ποιότητα και η τιμή του ελαιολάδου, αλλά αυτό που με ενοχλεί προσωπικά είναι όταν, για παράδειγμα, αγοράζεις ένα ελαιόλαδο 10 ευρώ και δεν είναι καλής ποιότητας. Εφόσον, ένα ελαιόλαδο είναι εξαιρετικής ποιότητας, τότε οφείλει να πληρωθεί και ανάλογα, γιατί πρέπει και ο παραγωγός να ζήσει.

### **Πώς ωφελείται κάποιος που συμμετέχει στη διαδικασία του διαγωνισμού;**

Αυτό είναι μια πάρα πολύ ωραία ερώτηση. Προσωπικά, παροτρύνω τους παραγωγούς να πηγαίνουν σε διαγωνισμούς, γιατί θα πάρουν πίσω ένα feedback για την ποιότητα του ελαιολάδου τους, από ανθρώπους που δεν γνωρίζουν ούτε ποιος

**Το μέλλον του ελαιολάδου φαντάζει λαμπρό. Αυτό που έχουμε να κάνουμε εμείς είναι να εστιάσουμε στην αναβάθμιση της ποιότητας**

το παράγει, ούτε ποια ποικιλία χρησιμοποιήθηκε, ούτε τίποτα. Έχουν απλά μπροστά τους ένα ποτηράκι με έναν κωδικό, το οποίο βαθμολογούν και βγαίνει ένας μέσος όρος. Από εκεί και πέρα, το αποτέλεσμα που θα πάρουν, είτε αυτό είναι θετικό, είτε αρνητικό, θα πρέπει να το αξιολογήσουν. Δεν σας κρύβω ότι στον Athena έχουν υπάρξει παραγωγοί που πήρανε αρνητική απάντηση, και έπειτα άλλαξαν ελαιοτριβεία, γραμμή παραγωγής ή, για παράδειγμα, έφυγαν από τη Βόρεια Ελλάδα και πήγαν στην Πελοπόννησο για να παράξουν το ελαιόλαδό τους. Αυτό, όμως, είναι ένα κομμάτι. Δεύτερο κομμάτι είναι ότι, όταν πάρεις ένα βραβείο πρέπει να το προωθήσεις. Εμείς στον Athena δίνουμε πολλά πράγματα στους παραγωγούς. Πρώτα απ' όλα δίνουμε μετάλλιο -και είμαστε ο πρώτος διαγωνισμός που έδωσε μετάλλιο- το οποίο μπορούν να το κρεμάνε στη φιάλη τους και να το επιδεικνύουν σε εκθέσεις. Τους δίνουμε ακόμα μια μεταλλική πλακέτα που αναγράφει «Athena Winners», την οποία μπορούν επίσης να παίρνουν μαζί σε εκθέσεις που συμμετέχουν. Επίσης, παρέχουμε ένα δίπλωμα με ειδική ανάγλυφη εκτύπωση για να το προβάλλουν, και, ίσως, είμαστε ο μόνος





«Ένας από τους στόχους μας για το μέλλον είναι να ασχοληθούμε με το κομμάτι της εκπαίδευσης, τόσο όσον αφορά τους ελαιοπαραγωγούς, αλλά και σε σχέση με την εστίαση» ανέφερε η Μαρία Κατσούλη.

διαγωνισμός που το κάνει αυτό, γιατί οι περισσότεροι το στέλνουν ως pdf. Τέλος, τους δίνουμε ένα αυτοκόλλητο που μπορούν να βάλουν στην πόρτα του ελαιοτριβείου τους ή ακόμα και στην είσοδο του γραφείου τους, αλλά και τη διεξοδική οργανοληπτική ανάλυση των κριτών για να μπορέσουν να αποκτήσουν στοιχεία, ώστε να επικοινωνήσουν σωστά το ελαιόλαδό τους.

**Θα έλεγα ότι έχετε συνδυάσει το όνομά σας μ' αυτόν το διαγωνισμό. Τι σημαίνει για σας;**

Ο Athena ήταν που μ' έκανε να θυσιάσω το κρασί. Όλη μου τη ζωή την έχω περάσει στο κρασί και στο εστιατόριο. Επειδή, όμως, αν θέλει κάποιος κάτι που κάνει να πάει καλά πρέπει να αφοσιώνεται στο προτζεκτ που έχει στο μυαλό του, εκ των πραγμάτων θυσιάσα λίγο το κρασί. Μ' αρέσει αυτό, όμως, και όλη μου τη μέρα την αφιερώνω στον Athena. Να μάθω, για παράδειγμα, τι γίνεται

στους ξένους διαγωνισμούς, να είμαι ενημερωμένη για τον διεθνή ελαιώνα και για νέες ποικιλίες. Τα τελευταία χρόνια στο εξωτερικό, λόγω της αναμενόμενης έλλειψης του νερού έχουν πραγματοποιηθεί σημαντικές μελέτες για εύρεση ποικιλιών ανθεκτικών στην Ξηρασία. Σφαιρικά θα έλεγα ότι ασχολούμαι κατά 80% μόνο με τον Athena.

**Δεν έχουμε, λοιπόν, παρά να σας ευχηθούμε για άλλη μια φορά καλή επιτυχία.**

Εγώ σας ευχαριστώ πάρα πολύ. Επί την ευκαιρία θα ήθελα να προτρέψω όλους τους Έλληνες παραγωγούς να υποστηρίξουν τον Athena και να συμμετέχουν στο διαγωνισμό. Οι εγγραφές είναι ανοικτές και κλείνουν στις 7 Απριλίου. Για την εγγραφή τους μπορούν να μπουν στη σελίδα του διαγωνισμού. Κλείνοντας, να πω ότι όσο πιο δυνατός είναι ο διαγωνισμός Athena, τόσο πιο δυνατά ακούγεται το ελληνικό ελαιόλαδο στο εξωτερικό.



## Στα Χανιά η 10η φετινή διοργάνωση

«Είμαι ιδιαίτερα συγκινημένη για την επιλογή των Χανίων, γιατί είναι και η καταγωγή μου από εκεί. Η αλήθεια είναι ότι και παλιότερα ήθελα να διεξάγουμε τον διαγωνισμό εκεί, αλλά τελικά αποφάσισα να το κάνουμε στη δέκατη έκδοση, για να πραγματοποιήσουμε μια δυναμική παρουσία. Πρέπει να τονίσουμε ότι μας στηρίζουν όλοι οι φορείς και οι Δήμοι, παρότι πρώτη φορά γίνεται εκεί ο διαγωνισμός και αυτό είναι κάτι πολύ συγκινητικό.»



Argeon EVOO

# Με το δικό της προφίλ η Κορωνέικη της Αργολίδας

Δίπλα στους αρχαιολογικούς χώρους της Μιδέας και των Μυκηνών, μια περιοχή με ιστορία 5.000 ετών στην καλλιέργεια της ελιάς, γεννιέται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Argeon

ΤΟΥ ΗΛΙΑ ΑΝΔΡΕΑΚΗ

**Μ**ια συμπαγής εταιρεία παραγωγής και τυποποίησης ελαιολάδου που ξεκίνησε τη δραστηριότητά της το 2021 είναι η Argeon, η οποία ταξιδεύει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που γεννιέται στα μικρά χωριά της Αργολίδας, όπως η Αμυγδαλίτσα, το Μάνεσι, και το Μοναστηράκι, σε πολλές γωνιές του πλανήτη, μεταξύ των οποίων οι ΗΠΑ, η Γερμανία, η Πολωνία, Βουλγαρία και στο άμεσο μέλλον και η Ιαπωνία. Όπως σημειώνει ο ιδιοκτήτης και επικεφαλής της εταιρείας, Δημήτρης Αγγέλου, «είμαστε παραγωγοί από την Αργολίδα. Συγκεκριμένα τα χωράφια μας βρίσκονται

στην Αμυγδαλίτσα και το Μοναστηράκι, είναι δύο χωριά δίπλα από τους αρχαιολογικούς χώρους της Μιδέας και των Μυκηνών αντίστοιχα. Καλλιεργούμε ελιές, κυρίως Κορωνέικες, και τα τελευταία χρόνια δημιουργήσαμε το Argeon. Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας».

Η αρχή, σύμφωνα με τον κ. Αγγέλου, έγινε το 2021 «τότε που το ελαιόλαδο ήταν ένα φθινό για τον παραγωγό προϊόν. Θυμάμαι είχε περίπου τρία ευρώ χονδρική» θα πει, για να συνεχίσει: «Γνωρίζαμε εξαρχής όμως ότι έχουμε στα χέρια μας ένα πολύ ποιοτικό προϊόν. Έτσι αποφασίσαμε να δοκιμάσουμε τις δυνάμεις μας, με στόχο να κερδίσουμε κάποια υπεραξία, για να αξίζει να συ-



Δημήτρης Αγγέλου, επικεφαλής Argeon



νεχίσουμε να καλλιεργούμε. Ουσιαστικά θέλαμε να καθετοποιήσουμε την παραγωγή μας. Από το χωράφι στο ράφι» σημειώνει.

#### **Οι δυσκολίες του εγχειρήματος**

«Στην αρχή οι δυσκολίες ήταν πολλές» τονίζει ο κ. Αγγέλου. «Από απλά θέματα, όπως τι πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα, μέχρι το πού και πώς θα διαθέσουμε το προϊόν μας. Νομίζω όμως με μεγάλη προσπάθεια και αρκετή γνώση, πλέον, γύρω από το ελαιόλαδο, είμαστε σε ένα πολύ καλό επίπεδο και βλέπουμε το μέλλον με αισιοδοξία. Στόχος μας είναι να κάνουμε νέες συνεργασίες σε αγορές τόσο εντός όσο και εκτός Ελλάδος».

#### **Η δική μας Κορωνέικη**

«Όσο πιο πολύ ασχολούμαστε με το ελαιόλαδο, τόσο πιο πολύ καταλαβαίνουμε ότι η κάθε περιοχή έχει τα δικά της χαρακτηριστικά» θα πει ο επικεφαλής της Argeon, για να συμπληρώσει: «Στη δική μας περιοχή, την Αργολίδα, νομίζω ότι η Κορωνέικη ποικιλία δίνει ένα ξεχωριστό προφίλ στο παραγόμενο ελαιόλαδο από τις Κορωνέικες για παράδειγμα της Μεσσηνίας, της Λακωνίας ή της Κρήτης».

#### **Συνεργασίες με παραγωγούς**

Στο ξεκίνημα οι άνθρωποι της Argeon έθεσαν ως στόχο τη διαχείριση του ελαιολάδου που προερχόταν αποκλειστικά από τους δικούς τους ελαιώνες. Όμως σε σύντο-

μο διάστημα, όπως αναφέρει ο κ. Αγγέλου, προχώρησαν σε αρκετές συνεργασίες στο εξωτερικό, με αποτέλεσμα να αυξηθεί η ζήτηση για το προϊόν. «Έτσι αποφασίσαμε να προχωρήσουμε σε συνεργασίες με άλλους παραγωγούς της περιοχής μας. Διαλέξαμε παραγωγούς που παράγουν, επίσης, υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο. Έχουμε πλέον παραγωγούς που κάθε χρόνο μας δίνουν το λάδι τους. Οι συνεργασίες αυτές μάλιστα μας έδωσαν μια παραπάνω ώθηση, να αναζητήσουμε και άλλους πελάτες και να μπορούμε να τους καλύψουμε. Πράγματι, αυτή την στιγμή έχουμε πελάτες σε αρκετές χώρες της Ευρώπης, αλλά και στην Αμερική. Σύντομα θα δοκιμάσουμε τις δυνάμεις μας και στη μακρινή Ιαπωνία» σημειώνει ο ίδιος.

Σύμφωνα με τον Δημήτρη Αγγέλου, το Argeon EVOO σύντομα θα δοκιμάσει τις δυνάμεις του στην αγορά της μακρινής Ιαπωνίας.

#### **Διεθνείς διακρίσεις**

Σύμφωνα με τον κ. Αγγέλου, το γεγονός ότι οι άνθρωποι της Argeon πραγματοποιούν τις σωστές επιλογές σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, από την καλλιέργεια του ελαιώνα μέχρι τη συσκευασία, αντικατοπτρίζεται στις σημαντικές διεθνείς διακρίσεις που έλαβε τα τελευταία χρόνια το προϊόν τους.





ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

# ΜΙΑ ΚΥΡΙΑ ΣΕ GOURMET ΡΑΝΤΕΒΟΥ

Σημείο αναφοράς τόσο στην οικονομική ζωή των κατοίκων της Χαλκιδικής, όσο και στην κοινωνική παράδοση και λαογραφία, αποτελεί τους τελευταίους δύο αιώνες η Πράσινη Ελιά Χαλκιδικής, η οποία πλέον συγκαταλέγεται στους πρωταγωνιστές των ελληνικών εξαγωγών, κατακτώντας τις διεθνείς αγορές.

ΤΟΥ **ΗΛΙΑ ΑΝΔΡΕΑΚΗ**

**Ω**σειδές σχήμα, μεγάλο μέγεθος καρπού με μεγάλη αναλογία σάρκας προς πυρήνα, λαμπερό πράσινο-πρασινοκίτρινο χρώμα, λεπτό φρουτώδες άρωμα κι ελαφρώς πικρή, πικάντικη γεύση με απουσία αίσθησης λιπαρότητας είναι τα χαρακτηριστικά της Πράσινης Ελιάς Χαλκιδικής, η οποία αναγνωρίστηκε από την ΕΕ ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης το 2012, ενώ σήμερα καταλαμβάνει περίπου το 50% της εγχώριας παραγωγής επιτραπέζιας ελιάς. Μια ποικιλία που καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στη Χαλκιδική και συλλέγεται μεταξύ Σεπτεμβρίου και Οκτωβρίου. Για να προστατευτεί ο πολύτιμος καρπός τους, οι Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής, παραδοσιακά, συλλέγονται μία προς μία με το χέρι, ώστε να φτάσουν αλώβητες στο τραπέζι του καταναλωτή, στον οποίο αποδεδειγμένα προσφέρουν πολλαπλά οφέλη λόγω των θρεπτικών χαρακτηριστικών τους. Σημειώνεται ότι ο κλάδος της επιτραπέζιας ελιάς αποτελεί έναν από τους πλέον εξωστρεφείς της ελληνικής οικονομίας, με τη συμμετοχή του στις εξαγωγές στο 20%, μια δυναμική που ενισχύει η Πράσινη Ελιά Χαλκιδικής, η οποία έχει εντάξει στη φαρέτρα της και τη θρυλική πλέον εμφάνισή της ήδη από το 2013 στο Χόλιγουντ για να... σερβιριστεί στον Λεονάρντο ντι Κάπριο στη ταινία του Μάρτιν Σκορτσέζε «The Wolf of Wall Street».





# Με διαβατήριο την ποιότητα στην ελιά

## Συνεχείς επενδύσεις και καινοτομία για την Intercomm Foods που διακινεί μια πολύ πλούσια γκάμα επιτραπέζιων ελιών

**Μ**ε το 99% των προϊόντων της να εξάγεται και τον κατάλογο των προορισμών να είναι εξαιρετικά μακρύς, η Intercomm Foods ΑΕ φιγουράρει ψηλά στη λίστα των εταιρειών με υψηλά ποιοτικά standards, μία θέση στην οποία την έχουν φέρει η ποιότητα, ο νεοεπιχειρησιμότητα και οι συνεχείς επενδύσεις στην ανάπτυξή της.

Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ, που δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και τυποποιημένων φρούτων, όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, τα οποία συσκευάζονται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. που διαθέτει, αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρεία μέσα στο 2021 βραβεύτηκε στο πλαίσιο της εκδήλωσης επιχειρηματικής αριστείας «Diamonds of the Greek Economy 2021» για την εξέλιξή της στο ελλη-

νικό επιχειρείν, για τη συμβολή της στην απασχόληση, καθώς και για την εξωστρέφειά της.

Η εταιρεία ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 30 χρόνια εμπειρίας ενώ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες,

με τζίρο που βαίνει συνεχώς αυξανόμενος και το 2024 έκλεισε στα 120 εκατομμύρια ευρώ.

Ας σημειωθεί ότι ανάμεσα στους εξαγωγικούς προορισμούς βρίσκονται πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Μέσης Ανατολής, η Ρωσία, η Ουκρανία, το Ιράν, η Νότια Αφρική, η Αυστραλία, η Ν. Ζηλανδία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, το Μεξικό, η Βραζιλία, το Περού, με τον συνολικό αριθμό να ξεπερνά τις 70. Εταιρική ετικέτα της είναι η Delphi, ενώ παράλλη-

λα η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.

### ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΕΞΑΓΩΓΕΑΣ

**ΣΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΥΣ** από 70 προορισμούς σε όλο τον κόσμο ταξιδεύουν τα προϊόντα της Intercomm Foods



Η Intercomm Foods ΑΕ ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 30 χρόνια εμπειρίας.

# Ανάπτυξη δυνατών δεσμών συνεργασίας

**Ήταν το 1897 όταν ο Διανέλλος Γεωργούδης, ζώντας στο Πήλιο είχε μια απλή ιδέα: Να συσκευάσει την ποιότητα και τη γεύση της ελληνικής ελιάς**

Το 1912 χτίζεται η πρώτη μονάδα παραγωγής στην Κάτω Γατζέα Πηλίου, απ' όπου ξεκινούν και οι πρώτες εξαγωγές σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια. Η μετεγκατάσταση σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις το 2005 στη ΒΙ.ΠΕ Βόλου έδωσε τη δυνατότητα στην επιχείρηση, μέσω των νέων αυτοματοποιημένων γραμμών παραγωγής, να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση. Η εφαρμογή πρότυπων συστημάτων ποιότητας και η πιστοποίηση με ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα των προϊόντων. Αυτό δείχνουν και τα πολυάριθμα βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και καινοτομίας τροφίμων, με το πρώτο να απονέμεται από τη 2η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1927.



## ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΚΑΜΑ ΚΩΔΙΚΩΝ

**ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ** που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON» περιλαμβάνουν ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές αποτυπώνοντας την αυξανόμενη ζήτηση που υπάρχει στις αγορές του εξωτερικού για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων.

κέτας, με πελάτες μεγάλες αλυσίδες λιανικής και εισαγωγείς τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο. Βασική φιλοσοφία της επιχείρησης αποτελεί η εδραίωση μακροχρόνιων συνεργασιών: Με τους ελαιοπαραγωγούς οι οποίοι ασπάζονται τη φιλοσοφία της επιχείρησης για παραγωγή προϊόντων ανώτερης ποιότητας, με τους εργαζομένους, πολλοί δεύτερης και τρίτης γενιάς, οι οποίοι αποτελούν την κινητήρια δύναμη της συνεχούς ανάπτυξης που παρουσιάζει και με τους καταναλωτές και πελάτες του εξωτερικού που έχουν δημιουργηθεί δυνατοί δεσμοί συνεργασίας.

## Η τέταρτη γενιά Γεωργούδη

Με την παρουσία της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη, η εταιρεία εξαγει σε περισσότερες από 65 χώρες ελληνικές ελιές, εξαιρετικής ποιότητας. Ανάμεσά τους βρίσκονται οι ΗΠΑ, Καναδάς, Γερμανία, Αυστρία, Αγγλία, Αυστραλία και πολλές άλλες. Τα προϊόντα που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON» περιλαμβάνουν ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές αποτυπώνοντας την αυξανόμενη ζήτηση που υπάρχει στις αγορές του εξωτερικού για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Σημαντική δραστηριότητα της εταιρείας αποτελεί και η συσκευασία προϊόντων ιδιωτικής επι-



Ο Νέλος Γεωργούδης στην Sial 2024



Ας σημειωθεί ότι στις αρχές του 2025 ο όμιλος AG Olives Group, η μεγαλύτερη εταιρεία στον τομέα της επιτραπέζιας ελιάς παγκοσμίως με παρουσία σε ΗΠΑ και Ισπανία, ανακοίνωσε τη συνεργασία του με την Georgoudis S.A. – Parthenon.



Κάτω: Ο Προκόπης Κωνσταντόπουλος, CEO της Olymp SA, στις κύριες εγκαταστάσεις της στην Κατερίνη

## Από τους καλύτερους ελαιώνες στις μεγάλες αγορές του κόσμου

### Εξήντα χρόνια στην πρωτοπορία

Ελιές όλων των ειδών, μεταξύ των οποίων Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής, από τους καλύτερους Έλληνες παραγωγούς, σε κάθε πιθανή συσκευασία προσφέρει στην αγορά η εταιρεία Κωνσταντόπουλος ΑΕ, μία από τις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών, που διακινεί τα προϊόντα της σε περισσότερες από 60 χώρες. Οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει με τους παραγωγούς στα 60 χρόνια δράσης της, αποτέλεσαν το κλειδί για την ανάπτυξή της. Ιδρυτής ο Λεωνίδας Κωνσταντόπουλος που δημιούργησε την πρώτη μονάδα επεξεργασίας και συσκευασίας ελιών το 1979, ανοίγοντας το δρόμο προς τις αγορές του εξωτερικού. Η συνεχής επικοινωνία και υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα οδήγησε σε αρμονικές συνεργασίες, που με τη σειρά τους οδηγούν στην καλύτερη δυνατή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα η εταιρεία συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς, στηρίζοντας την οικονομία. Οι κύριες εγκαταστάσεις της βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια ιδιωτική έκταση 70.000 m<sup>2</sup>, ενώ το 2014 εγκαινίασε παράρτημα στην Καλαμάτα, που της παρέχει τη δυνατότητα να παράγει και να συσκευάζει τις ελιές ΠΟΠ Καλαμάτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ.



### ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

**ΤΑ ΚΥΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ** της εταιρείας είναι οι ελιές όλων των ειδών, σε κάθε πιθανή συσκευασία, καθώς και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.





# Οικογενειακή παράδοση και σύγχρονη αντίληψη

**Η εταιρεία ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΑΕ επεξεργάζεται και τυποποιεί όλες τις ποικιλίες των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών, με ιδιαίτερη έμφαση και στην Πράσινη Ελιά Χαλκιδικής, διατηρώντας εμπορική παρουσία σε περισσότερες από 28 χώρες**

Με την έδρα της σταθερά από το 1965 στο κέντρο μιας από τις σημαντικότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας, στην επαρχία του Δήμου της Ιερής Πόλης του Μεσολογγίου, η ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΑΕ, με τη δεύτερη γενιά στο τιμόνι, συνεχίζει να υπηρετεί σταθερά και με επιτυχία το σκοπό της τοποθέτησης στις σύγχρονες αγορές και με σύγχρονες προδιαγραφές ενός από τα πιο ωφέλιμα για τον άνθρωπο προϊόντος, με ρίζες από την πανάρχαια ελληνική ιστορία και ταυτισμένο με την κουλτούρα της Μεσογειακής διατροφής... την ελιά.

Η εταιρεία λειτουργεί μέσω της καθετοποιημένης οργάνωσης παραγωγής, της στενής επαφής με τον πρωτογενή τομέα, του συνεχούς εκσυγχρονισμού των γραμμών παραγωγής, της συστηματικής προβολής των προϊόντων τους, και μέσω επενδύσεων προς την κατεύθυνση της περιβατο-

## ΕΡΕΥΝΑ & ΑΝΑΠΤΥΞΗ

**ΙΔΙΑΙΤΕΡΗΣ** σημασίας είναι η διαχρονική συνεργασία με πανεπιστημιακά ιδρύματα στον τομέα της έρευνας και ανάπτυξης νέων προϊόντων.



λογικής ευαισθητοποίησης και της ενεργειακής αυτάρκειας. Διαχρονικός στόχος αποτελούν διεθνείς αγορές στις οποίες η μεσογειακή διατροφή έχει μεγαλύτερη απήχηση όπως των Η.Π.Α., Καναδά, Βόρειας Ευρώπης και Αυστραλίας, αλλά και ταυτόχρονα το άνοιγμα νέων, όπως αυτών της Άπω Ανατολής, όπου το προϊόν έχει πολύ μικρή παρουσία προς το παρόν. Η επιχείρηση, που διαχειρίζεται πάνω από 7 εκατ. κιλά ελιάς ετησίως, είναι κατά 95% εξαγωγική, ενώ στην ελληνική αγορά μικρό μέρος της παραγωγής φτάνει στους καταναλωτές μέσω συνεργασίας με την αλυσίδα supermarket Σκλαβενίτης. Είναι δεδομένο ότι η παρουσία μιας

τέτοιας εταιρείας έχει σίγουρα θετικό αντίκτυπο στην τοπική οικονομία ανοίγοντας και διατηρώντας δεκάδες θέσεις εργασίας και προσφέροντας επαγγελματικό αντικείμενο σε δεκάδες συνεργαζόμενες δραστηριότητες.



Δεύτερη γενιά στην επιχείρηση ο Κώστας Ζούκας, πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος, και η Βάνα Ζούκα, αντιπρόεδρος (φωτό αριστερά)

## ΕΩΣ ΤΙΣ 7 ΑΠΡΙΛΙΟΥ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΣΤΟΝ ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC

ΣΤΑ ΧΑΝΙΑ, ΚΑΙ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΣΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ  
ΜΕΓΑΛΟ ΑΡΣΕΝΑΛΙ, ΑΠΟ 8-10 ΜΑΪΟΥ 2025



■ Μια από τις πιο εμβληματικές ελαιοπαραγωγικές ζώνες της Ελλάδας, την Κρήτη και συγκεκριμένα τα Χανιά, επιλέγει για να εορτάσει τη 10η διοργάνωσή του ο διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου ATHENA IOOC, τον οποίο διοργανώνει η Vinetum. Από τις 8 έως τις 10 Μαΐου 2025, το ιστορικό Μεγάλο Αρσενάλι των Χανίων θα φιλοξενήσει τη διαδικασία αξιολόγησης, με τις δηλώσεις συμμετοχής να υποβάλλονται μέσω της επίσημης ιστοσελίδας του διαγωνισμού έως τις 7 Απριλίου 2025.

Παραμένοντας ο μοναδικός διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου που διοργανώνεται στη χώρα μας, ο ATHENA IOOC κερδίζει συνεχώς έδαφος ανάμεσα στους καλύτερους διαγωνισμούς του είδους του παγκοσμίως, βελτιώνοντας την περίοπτη θέση που έχει κατακτήσει προ πολλού, τόσο εντός, όσο και εκτός Ελλάδας. Όπως πάντα, τη διεθνή κριτική επιτροπή του διαγωνισμού απαρτίζουν έμπειροι γευσιγνώστες-δοκιμαστές διεθνούς εμπέλειας και κύρους, γνώστες της παγκόσμιας αγοράς, που προέρχονται από όλα τα μήκη και τα πλάτη της γης.

Εκτός αυτού, σημειώνεται πως ο ATHENA IOOC είναι ο διαγωνισμός με το μεγαλύτερο αριθμό κριτών ανά αριθμό ελαιολάδων.

Μία βράβευση στον ATHENA IOOC μπορεί να συμβάλει στην ανάπτυξη των πωλήσεων μέσα από την αναβάθμιση της εικόνας και της διαπραγματευτικής αξίας του ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές. Για τα ελληνικά, μάλιστα, ελαιόλαδα ο ATHENA IOOC προσπαθεί να ανοίξει δρόμο και στην ελληνική premium αγορά, που βρίσκεται ακόμα στα σπάργανα, απευθυνόμενος σε επιλεγμένους χώρους εστίασης. Προσκαλεί, έτσι, διακεκριμένους σεφ ως «guest» κριτές, ενώ γευστικές δοκιμές των βραβευμένων ελαιολάδων, εκτός από την ημέρα της επίσημης τελετής απονομής των διακρίσεων, διοργανώνονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, με στόχο αρχιμαγείρους και άλλους επαγγελματίες Horeca.

Σε αυτό το πλαίσιο, από την περσινή, 9η διοργάνωσή του, ο ATHENA IOOC θέσπισε τη βράβευση εστιατορίων με λίστα ελαιολάδων (olive oil list) με τη διάκριση Athena Olive Oil Restaurant Award. Ταυτόχρονα, ένα πλήγμα δράσεων πλαισιώνει το διαγωνισμό, προβάλλοντας σφαιρικά κάθε τόπο διεξαγωγής του, που ολοκληρώνεται με την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων και την τελετή απονομής, η οποία για τη διοργάνωση του 2025 έχει σχεδιαστεί για τον Ιούνιο στο Ζάππειο.



## ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Σε μια χώρα που εν έτει 2025 «μοιράζει» απερίσκεπτα το extra παρθένο ελαιόλαδο είτε με 16κίλους τενεκέδες στην εσωτερική αγορά είτε με 10τονα βυτία στις χώρες εξαγωγής, είναι φυσικό επόμενο οι ελαιοκαλλιεργητές να μην έχουν ιδιαίτερη τύχη.

**ΣΥΜΦΩΝΑ** με τα στοιχεία που παρουσίασε πριν από λίγες μέρες ο Νέστορας του χώρου, γεωργοοικονομολόγος και πρόεδρος της 4E, Βασίλης Ζαμπούνης, σε σύνολο 250.000 τόνων που παράγονται ετησίως στην Ελλάδα, οι πωλήσεις τυποποιημένου στην εσωτερική αγορά είναι της τάξης των 12-15.000 τόνων, η αυτοκατανάλωση και χύμα 16κίλος τενεκές μετρούν περί τους 80-90.000 τόνους, οι εξαγωγές τυποποιημένου υπολογίζονται περί τους 40-50.000 τόνους και οι εξαγωγές χύμα (Ιταλία, Ισπανία) αριθμούν περίπου 100-110.000 τόνους.

**Η ΚΑΤΑΝΟΜΗ** αυτή παραμένει σταθερή εδώ και πολλά χρόνια και δεν λέει να αλλάξει ούτε με τις τεράστιες δυνατότητες που προσφέρει η σύγχρονη τεχνολογία για τυποποίηση και branding, ούτε από την καταναλωτική τάση για υγιεινή διατροφή, ούτε από τα προγράμματα προώθησης και τις δράσεις των Ελαιοκομικών Φορέων (ΟΕΦ), ούτε από την βετή παρουσία ενός Κρητικού στη θέση του πρωθυπουργού.

 **γερολαδάς**

# Θρέψη & Βιοδιέγερση για μέγιστες αποδόσεις στην ελιά



## Τεχνολογία PHYSIO PRO



Διέγερση του ριζικού συστήματος, παροχή αφομοιώσιμου ασβεστίου θαλάσσιας προέλευσης & βελτίωση της δομής του εδάφους

## Τεχνολογία

## SEACTIV



Θρέψη και αντοχή στις αβιοτικές καταπονήσεις



# Timac AGRO

ΜΥΔΑ



# INTERCOMM FOODS

Processing of Agricultural Products

The largest table olive  
processing industry in Greece.  
Doing fruits too.

[intercomm.gr](http://intercomm.gr)

