

ΤΕΥΧΟΣ 28 • 04-06/2021
Δωρεάν με την Agenda ή αποσπαστός με 3 ευρώ
ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ

el

ΛΙΑΝΟΛΙΑ
ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ ΑΞΙΑ
ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΗΣ

ΜΟΝΤΕΛΟ ΔΙΑΘΕΣΗΣ

**ΟΤΑΝ Ο ΤΕΝΕΚΕΣ
ΕΙΧΕ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ
ΚΑΙ ΔΙΚΑΙΟΣΥΝΗ**

ΒΑΡΥ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ
ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ



ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΟΡΑΣ
ΣΕ ΤΕΛΜΑ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ





OLEATM

Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ ΦΥΤΩΡΙΑ

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

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

30 χρόνια εμπειρίας
στη σύγχρονη φυτωριακή παραγωγή.

Υπεραύχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής & ανάπτυξης δενδρυλλίων και μοσχευμάτων.
Μακροχρόνιες ερευνητικές συνεργασίες με πανεπιστήμια και ερευνητικά ιδρύματα.
Παρουσία στις διεθνείς αγορές.

**Όλα μας τα δενδρύλλια και μοσχεύματα συνοδεύονται από φυτοϋγειονομικό διαβατήριο.
Πωλήσεις από ένα (1) δενδρύλλιο.**



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

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

ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ

ΤΕΥΧΟΣ 28

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2021

10

ΜΟΝΤΕΛΟ

ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ Ο ΤΕΝΕΚΕΣ
ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

16

Η ΩΡΑ ΤΗΣ ΛΙΑΝΟΛΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΕ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ
ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΔΑΦΝΗ

22

ΔΙΠΛΑΣΙΑ

ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΦΕΡΝΕΙ
Η ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΥΜΦΩΝΙΑ

23

ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ

ΤΗΣ ΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΦΙΑΛΗΣ
Η ΙΣΠΑΝΙΑ

25

ΟΡΑΤΟΣ

Ο ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΣΤΗ ΔΙΚΗ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΑΜΩΝ



16



30

ΒΙΤCOIN ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Γεννήθηκε στο Πανεπιστήμιο
της Σεβίλλης το OlivaCoin, το
κρυπτονόμισμα του ελαιολάδου.



28

ΠΟΠ Η ΕΛΙΑ ΜΑΝΑΚΙ

Την προοπτική χαρακτηρισμού
της ποικιλίας ελιάς Μανάκι
ως προϊόν ΠΟΠ και στην
Κορινθία και την Αργολίδα
εξετάζει ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

38

ΑΝΕΒΑΖΕΙ

ΤΑΧΥΤΗΤΑ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

42

ΑΛΜΑΤΩΔΗ

ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ΕΛΙΑ ΑΠΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ
ΒΛΕΠΟΥΝ ΟΙ
ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ

44

ΠΕΡΙΟΔΟ

ΨΕΚΑΣΜΩΝ ΑΝΟΙΓΟΥΝ
ΜΕΤΡΙΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ
ΚΑΙ ΒΡΟΧΟΠΤΩΣΕΙΣ

52

ΡΕΥΜΑ ΑΠΟ

ΚΑΤΣΙΓΑΡΟ ΔΙΝΟΥΝ
ΜΟΝΑΔΕΣ ΒΙΟΑΕΡΙΟΥ ΣΤΗ
ΒΟΡΕΙ ΕΛΛΑΔΑ

50

ΥΨΗΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ
ΕΓΧΩΡΙΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ

54

ΤΙ ΕΙΔΑΝ

ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΠΟΥ
ΣΠΟΥΔΑΣΑΝ ΤΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗ JAEN

60

ΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ

ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ...

Τέσσερις επικές ελαιολάδου από
Ηλεία, Μεσσηνία, Λακωνία & Εύβοια

64

ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ

Από 10 έως 12 Μαΐου 2021
ο παγκόσμιος διαγωνισμός
ελαιόλαδου ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC

66

ΤΑΣΕΙΣ

Η επιστροφή του πράσινου τενεκέ
στην αγορά ελαιολάδου όσο το
πλαστικό αποσύρεται



16

34



63



Knowledge grows

Yara Crop Nutrition

Γνώση καλλιεργειών
Συνδυασμός προϊόντων
Ορθή εφαρμογή



YaraMila



YaraLiva



YaraBela



YaraVera



YaraVita

Στη Yara πιστεύουμε στη στόχευση των καλλιεργειών με διαθέσιμα θρεπτικά στοιχεία, όποτε αυτά χρειάζονται. Αυτό σημαίνει ότι απαιτούνται υψηλής ποιότητας λιπάσματα, σε συσχέτιση με τη γνώση για την ορθή εφαρμογή και τη θρέψη των καλλιεργειών. Ο συνδυασμός αυτών των δύο διαστάσεων προσδίδει στη Yara την ικανότητα να υποστηρίζει την υψηλή παραγωγικότητα προς τους αγρότες, με την ελάχιστη όμως επιβάρυνση για το περιβάλλον.

Η Yara έχει αναπτύξει εργαλεία και υπηρεσίες για να προωθήσει και μοιραστεί τη γνώση της στη βελτιστοποίηση της ποσότητας και ποιότητας της παραγωγής. Η γνώση των καλλιεργειών είναι θεμελιώδης κατά την επιλογή του ενδεδειγμένου συνδυασμού προϊόντων, αλλά και στην εφαρμογή των ορθών ποσοτήτων. Μόλις γίνει η σωστή επιλογή των λιπασμάτων, είναι κρίσιμης σημασίας η κατανόηση του σωστού χρόνου εφαρμογής τους στην αναπτυσσόμενη καλλιέργεια. Οι συμβουλές της Yara στους αγρότες, μεταφράζονται σε μεγιστοποίηση της απόδοσης και ποιότητας της παραγωγής, χωρίς την απώλεια θρεπτικών στοιχείων στο έδαφος και συνεπώς την επιβάρυνση του περιβάλλοντος.

ΓΙΑ ΝΑ ΦΘΑΣΕΙΣ ΚΑΠΟΥ ΜΑΘΕ ΠΟΥ ΘΕΣ ΝΑ ΠΑΣ



Οσο το ελληνικό ελαιόλαδο και δη ο μεγάλος όγκος του προϊόντος εξαιρετικής ποιότητας που παράγεται σε κάποιες περιοχές (Λακωνία, Κρήτη κ.α.) ακολουθεί τις «οριζόντιες νόρμες» του διεθνούς εμπορίου δεν υπάρχει προκοπή. Το παιχνίδι μοιάζει να είναι στημένο και προσαρμοσμένο στα μέτρα και τις ανάγκες των κολοσσών που ελέγχουν το εμπόριο με βάση χώρες όπως η Ισπανία και η Ιταλία, απ' όπου, εδώ και δεκαετίες, καθορίζονται επί της ουσίας οι κανόνες λειτουργίας των αγορών.

Το ζήτημα λοιπόν είναι τι κάνει η χώρα μας. Δεν είναι υπερβολή να πούμε ότι εδώ και πολλά χρόνια, σε επίπεδο στρατηγικής τουλάχιστον, δεν γίνεται απολύτως τίποτα. Η Ελλάδα ακολουθεί ασημαίνοντας τις κατευθυντήριες γραμμές εκείνων των λίγων «ξένων» που αναμφίβολα έχουν πολύ διαφορετικά πλάνα από αυτά που εξυπηρετούν την τρίτη στη σειρά, τουλάχιστον ως τώρα, παραγωγό χώρα.

Πριν από δέκα χρόνια, μεσούσης τότε της οικονομικής κρίσης, η McKinsey συνιστούσε στην Ελλάδα να δημιουργήσει μεγάλες ραφιναρίες που θα καθιστούν την εγχώρια παραγωγή πιο ανταγωνιστική από πλευράς τιμής. Δεν λέμε ότι ήταν σωστό, όμως το κακό είναι πως ούτε υιοθετήθηκε, ούτε απορρίφθηκε ως λύση.

Λίγα χρόνια νωρίτερα η Ελλάδα είχε χάσει τη δυνατότητα να έχει λόγο στα διεθνή δρώμενα μέσα από ένα πλέγμα συνεταιριστικών οργανώσεων, στην κορυφή των οποίων βρισκόταν η Ελαιουργική (Κοινοπραξία). Η κατάρρευση της τελευταίας έφερε με τον καιρό την απαξίωση και για τις μικρότερες οργανώσεις (ΕΑΣ Ηρακλείου, Σπτείας, Πεζών, Μεσσηνίας κ.ά.).

Οι επιμέρους ιδιωτικές επιχειρήσεις που επικεντρώθηκαν στην τυποποίηση και εξαγωγή επώνυμου ελαιολάδου εδώ και κάποια χρόνια, μάλλον είναι πολύ μικρές για να εκπροσωπήσουν συνολικά και επάξια το ελληνικό ελαιόλαδο. Έτσι, ανεξάρτητα από την επιτυχημένη ή όχι εξαγωγική τους πορεία, παραμένουν στο επίπεδο των μεμονωμένων προσπαθειών.

Σε κάθε περίπτωση, το ελληνικό ελαιόλαδο χρειάζεται κάτι. Χρειάζεται, πρώτα απ' όλα στρατηγική. Μια στρατηγική που θα βελτιώσει τις καλές πρακτικές (από το χωράφι στο ράφι), θα ενδυναμώσει τη φήμη του, θα συμβάλλει στην κατάκτηση της επωνυμίας και θα επιτρέψει την επιστροφή μέρους της υπεραξίας στον παραγωγό. Στο κάτω - κάτω, αυτός που βιώνει τα σημερινά αδιέξοδα είναι ο καλλιεργητής.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box

Εκδοτική Α.Ε.

Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57

Τηλ: 2103232905,

Fax: 2103232967

E-mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος

Μαρία Γιουρουκέλη

Σοφία Σπύρου

Γιώργος Κοντονής

Λεωνίδας Λιάμης

Στέλα Προβελέγγιου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Νατάσα Στασινού

Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

ελαιάς
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου



INTERCOMM FOODS

Taste of Greece!



8th km Road Larissa Sykoyrion, 41500, Greece, T: +30 2410 575092-3, F: +30 2410 575091, email: olivexport@intercomm.gr, fruitsales@intercomm.gr

www.intercomm.gr

ΜΗ ΧΑΘΟΥΝ ΑΛΛΑ 200 ΧΡΟΝΙΑ

Κατά καιρούς παρουσιάζονται μοναδικές ευκαιρίες ανάδειξης ενός προϊόντος. Ως μοναδικές αποκαλύπτονται μόνο σε όσους είναι πραγματικά ανοιχτόμυαλοι.

Προ ολίγων ημερών πραγματοποιήθηκε από την προεδρία της Δημοκρατίας το επίσημο γεύμα προς τους προσκεκλημένους για τις εορταστικές εκδηλώσεις

της 25ης Μαρτίου. Για όσους πιθανά και να το έχουν ξεχάσει φέτος συμπληρώθηκαν 200 χρόνια από την έναρξη της Επανάστασης του 1821. Μοιραία λοιπόν τα διεθνή φώτα που έπεσαν επάνω μας ήταν περισσότερα και μοιραία περισσότερα φλας άστραψαν σε ό,τι περιστράφηκε γύρω από το γεύμα. Ένα και

μόνο φλας να έλαμπε για το ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο θα αρκούσε για να συμπαρασύρει με γεωμετρική πρόοδο πολλά περισσότερα. Όχι μόνο δημοσιογραφικά αυτήν τη φορά αλλά



κυρίως εμπορικά. Πώς όμως να ιδρώσει κανείς από τη θερμότητα των φλας όταν δεν έρχεται σε επαφή μαζί τους; Πώς να ρευστοποιηθεί η αξία του όταν τον αντιμετωπίζουν ως αφανή ήρωα;

Η μηδενική παρουσία του επώνυμου εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου στο γεύμα αποδεικνύει περίτρανα πως πρέπει να διανύσουμε πάρα πολλά χιλιόμετρα μέχρι να φτάσουμε στο ταμπουρί της ολιστικής σκέψης και της εννοχρηστικής εργασίας. Δυστυχώς ή ευτυχώς, αυτό το ταμπουρί το μοιράζονται ως τώρα πολλά άλλα κράτη που ουδέποτε χρησιμοποίησαν ταμπουρία στους απελευθε-

ρωτικούς τους αγώνες.

Ναι μηδενική παρουσία, γιατί είναι διαφορετική η γενική αναφορά ενός προϊόντος ανάμεσα στα άλλα συστατικά ενός πιάτου (πρώτο πιάτο γεύματος) από την αυτούσια παρουσίασή του δίπλα στο πιάτο ως στοιχείο που θα αναδείξει μια επιπλέον γευστική διάσταση. Αν μη τι άλ-

λο σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει ο κόσμος του ελαιόλαδου να αναζητήσει το παραδειγματικό βαθύ τηγάνισμα του αρχιμάγειρα. Απλά να μην μείνουμε θεατές για άλλα διακόσια χρόνια.

5

ΗΠΕΙΡΟΙ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝ
ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ

1.410

ΕΚΑΤ. ΔΟΛΑΡΙΑ
Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΞΙΑ
ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

3,5%

ΑΥΞΗΣΗ ΑΞΙΑΣ
ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ
ΠΕΝΤΑΕΤΙΑ

**ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΚΑΘΕ ΠΙΑΤΟ ΝΑ
ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΠΟΥ ΞΕΚΛΕΙΔΩΝΕΙ ΕΝΑΝ ΑΓΝΩΣΤΟ ή
ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΟΡΙΖΟΝΤΑ**



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Το Surround *έρχεται...* *...ο Δάκος φεύγει!*



ΜΕ 2 ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

ΜΑΪΟΣ

ΙΟΥΝΙΟΣ

ΙΟΥΛΙΟΣ

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

Crop Protectant WP
Surround

Ασπίδα προστασίας από το Δάκο!
Με διάρκεια!



Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο.
Να διαβάζει πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από
τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα.
ΑΑΔΑ: 14565. Αριθ. πρωτ. τροφ. του φακέλου δράσης: 8070/196363-25.11.2019

www.hellafarm.gr



HellafarmAgro



Χελλαφάρμ Α.Ε.





ΜΟΝΤΕΛΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ Ο ΤΕΝΕΚΕΣ ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όταν η αγορά δεν χωράει το συμφέρον του παραγωγού και η δαπάνη της ετικέτας γίνεται δυσβάστακτη, η πραγματικότητα έρχεται να επιβεβαιώσει πως ο τενεκές του παραγωγού που διατίθεται σε γνωστούς και φίλους δεν είναι χωρίς ταυτότητα.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ





Στήριγμα της οικονομίας της υπαίθρου το δίκτυο του τενεκέ

Μια μέθοδος διάθεσης που έθρεψε γενιές και γενιές

Τις κρυμμένες αξίες του «επώνυμου» τενεκέ, που τόσο έχει κατηγορηθεί τα τελευταία χρόνια, νοσταλγούν κάποιες φορές οι Έλληνες ελαιοκαλλιεργητές, όσο οι συντεταγμένες προσπάθειες για διαφοροποίηση της ποιότητας και οργανωμένο branding κινούνται σε μικρούς όγκους, οι λίγοι μεσαίας τάξεως τυποποιητές έχουν προσαρμοστεί στους όρους του διεθνούς εμπορίου, ενώ το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας παραγωγής ελαιολάδου διακινείται σε χύμα μορφή και με χαμηλές τιμές.

Ο παρεξηγημένος για πολλούς τενεκές, τουλάχιστον στο βαθμό που σηματοδοτούσε την απευθείας πώληση από τον παραγωγό στον καταναλωτή, αποτέλεσε μια μέθοδο διάθεσης που έθρεψε γενιές και γενιές (αγρότες και αστούς), εξασφάλιζε ένα προϊόν εγνωσμένης αξίας και συμπύκνωνε τα μικρότερα δυνατός κόστη συσκευασίας, μεταφοράς, διαφήμισης και προώθησης. Σήμερα όλα αυτά, ακόμη και στο βαθμό που γίνονται επιτυχώς, δείχνουν να μεταφέρουν κόστη στην πλευρά του παραγωγού. Έτσι, η άλλη λύση, πριν από την επιστροφή στον τενεκέ, είναι το «τέλμα» που υπόσχεται το ελεύθερο εμπόριο της δεξαμε-



νής και των βυτίων. Ίσως δεν είναι υπερβολή να πει κανείς ότι αν μπορεί να θεωρηθεί πετυχημένο ένα οικονομικό μοντέλο στις ελληνικές επαρχίες του ελαιολάδου, αυτό είναι το «δίκτυο» του τενεκέ του παραγωγού. Όσο αναχρονιστικός και αν είναι ο τενεκές «του κουμπάρου από το χωριό», είναι μέχρι σήμερα η μόνη αλυσίδα εφοδιασμού των νοικοκυριών με αγνό ελαιόλαδο που σε ευρεία κλίμακα σήκωσε όλες τις προηγούμενες δεκαετίες -και εξακολουθεί μέχρι και σήμερα να σηκώνει- το οικονομικό βάρος της ελαιοπαραγωγής. Το «δίκτυο» που στήριξε τις οικονομίες της υπαίθρου και εξασφάλισε ρευστότητα και τα προς το ζην στους ελαιοπαραγωγούς. Παράλληλα δεν μπορεί παρά να οφείλεται στον τενεκέ η εδραίωση σε τέτοιο βαθμό της κατά κεφαλήν κατανάλωσης έξτρα παρθένου ελαιολάδου στην Ελλάδα, ώστε η χώρα μας να είναι πρώτη στη σχετική λίστα παγκοσμίως με 24 λίτρα κατά κεφαλήν ετήσια κατανάλωση, όταν Ισπανία και Ιταλία υπολείπονται κατά 10 λίτρα.

Σπάνια θα συναντήσει κανείς αυθεντικό τοσκανέζικο ελαιόλαδο από μικρό παραγωγό σε δεξαμενή βιομηχανίας και κατ' επέκταση σε μεγάλη αλυσίδα λιανικής.



Για να ενισχύσει τη θέση του ο μικρός παραγωγός

Αυτό αποτυπώνει και πρόσφατη έρευνα που μελετά τον τρόπο με τον οποίο θα μπορούσε ο μικρός παραγωγός να ενισχύσει τη θέση του στην αλυσίδα εφοδιασμού ελαιολάδου, ώστε να μπορέσει σε πρώτη φάση να διατηρήσει βιώσιμη την εκμετάλλευσή του και ίσως στη συνέχεια να μπει πιο βαθιά στα νερά της τυποποίησης. Παρά τη βαριά του ιστορία και πρακτικότητα, το δίκτυο αυτό δέχεται τα πυρά της εγχώριας

βιομηχανίας και των υπευθύνων για τη χάραξη στρατηγικής στο ελαιόλαδο, χωρίς όμως καμία από τις δύο πλευρές να έχει εξασφαλίσει μέχρι σήμερα τα απαιτούμενα οικονομικά κίνητρα και αναπτυξιακά εργαλεία για ένα πιο σύγχρονο μοντέλο παραγωγής.

Με άλλα λόγια οι παραγωγοί αποκλείονται από το να διεκδικήσουν ένα μεγαλύτερο κομμάτι στην διαρκώς διευρυνόμενη πίτα υπεραξίας που προσφέρει η τυποποίηση. Αντ' αυτού καλούνται κάθε χρόνο στο να διαθέσουν κεφάλαιο (γη και εξοπλισμό) δεκάδων χιλιάδων ευρώ, αλλά και απαιτητική προσωπική εργασία για να μείνει στο τέλος του έτους σε αυτούς ένα βασικό εισόδημα.

Από την πλευρά του κράτους, αυτό που συμβαίνει είναι η ενίσχυση μιας κενής βιομηχανίας συμβουλών, υπηρεσιών και ερευνών αγοράς που στοιχίζουν χρυσάφι στους παραγωγούς τη στιγμή που το λόμπι της εγχώριας τυποποίησης επιδίδεται σε έναν ψυχρό επικοινωνιακό πόλεμο στον τενεκέ. Αποτέλεσμα αυτού του ακήρυχτου πολέμου στους παραγωγούς είναι και η πτώχευση όποτε κάποιος επιχειρεί να δοκιμάσει την τύχη του στην τυποποίηση, σε ένα μη ρυθμισμένο περιβάλλον, όπως είναι το ελληνικό.

Συγκριτική ανάλυση εκμεταλλεύσεων έως 50 στρεμμάτων στη Μεσόγειο

Υπενθυμίζεται μια παλαιότερη έρευνα, η οποία έδειχνε ότι 3 στις 5 επιχειρήσεις ελαιολάδου, ή αλλιώς το 63% σχεδόν κλείνουν μέσα στα δύο πρώτα χρόνια παρουσίας τους στην αγορά. Σύμφωνα με αυτήν η μέση τιμή πώλησης ήταν 6,50 ευρώ το λίτρο και το πρωτογενές κόστος χωρίς περιεχόμενο στα 0,90 έως και 5,25 ευρώ. Το κόστος αυτό διαμορφώνει τα έσοδα συμβούλων, πιστοποιητών και λοιπών μεσαζόντων. Επιστρέφοντας στην αρχική έρευνα, μια συγκριτική ανάλυση εκμεταλλεύσεων έως 50 στρεμμάτων σε παραγωγικά κέντρα ελαιολάδου στην Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία και την Πορτογαλία, η οποία δημοσιεύτηκε πρόσφατα, έρχεται να στρέψει την προσοχή των ελαιοπαραγωγών στη δυναμική της ανάπτυξης προσωπικών αλυσίδων διανομής ως εναλλακτική της καθιερωμένης διάθεσης του προϊόντος τους σε εμπόρους ή ελαιοτριβεία με τιμή... «ό,τι πιάσει». Ένα από τα συμπεράσματα της μελέτης αυτής, που συνοψίζεται και ο καθηγητής του ΓΠΑ, Παύλος Καρανικόλας, υπαγορεύει ότι ένας τενεκές λιγότερος στη δεξαμενή του χύμα, θα μπορούσε να είναι ένα βήμα πιο κοντά στην τυποποίηση.

Η χώρα μας βρίσκεται εγκλωβισμένη σε έναν φαύλο κύκλο που περιστρέφουν οι Ιταλοί εισαγωγείς. Και αυτό παρά το γεγονός ότι το 84% των εκμεταλλεύσεων της Ελλάδας είναι κάτω των 50 στρεμμάτων. Στην Ελλάδα λοιπόν η μελέτη εστιάζει στην περιο-

χή της Ηλείας, όπου το 55% της παραγωγής εξαγεται χύμα από μεγαλοεμπόρους ενώ το 3% τυποποιείται. Ένα επιπλέον 3% εξάγεται τυποποιημένο από ιδιωτικά ελαιοτριβεία της περιοχής. Αυτό που μένει, είναι ένα 38% το οποίο διατίθεται σε τενεκές μεταξύ συγγενών και φίλων, άτυπων δικτύων των παραγωγών και την ιδιοκατανάλωση. Είναι δηλαδή το ποσοστό που κατά πάσα πιθανότητα επιτρέπει στους παραγωγούς να καλύψουν τις βιοποριστικές τους ανάγκες και να παραμείνουν στην αγορά.

«Δεν θα έπρεπε να υποτιμούμε τον τενεκέ» εξηγεί στο Ελαιός Καρπός ο καθηγητής, Παύλος Καρανικόλας, ο οποίος αντιλαμβάνεται το «δίκτυο» διανομής του τενεκέ ως μια τουλάχιστον πρώιμη έκφραση χειραφέτησης του παραγωγού από το ευάλωτο εμπόριο.

Παρά το «αμαρτωλό» του παρελθόν και τη φαινομενικά αναχρονιστική υπόθεση, ο 17κιλος τενεκές αφήνει στον Έλληνα παραγωγό περί τα 4,70 ευρώ το κιλό όταν πωλείται για 80 ευρώ. Επίπεδα τιμής που έχουν να ακουστούν μια πενταετία στην ελληνική αγορά του χύμα. Τα ζητήματα προστασίας του καταναλωτή, πιστοποίησης της ποιότητας, καθώς και αυτό της αισθητικής πλαισίωσης ενός ποιοτικού τροφίμου με τις όποιες επιχειρηματικές και μαρκετίστικες προεκτάσεις μπορεί να έχει η σεβαστή και προτιμυτέα γραμμή της τυποποίησης σε γυάλινη φιάλη δεν είναι αμελητέα. Ωστόσο ο τενεκές παραμένει μια σταθερά, με την προϋπόθεση ότι πληροί ορισμένες προδιαγραφές για μια οικογένεια να δοκιμάσει πραγματικά ποιοτικό ελαιόλαδο σε προσιτή τιμή, όπως συμβαίνει και στην κεντρική φωτογραφία, τραβηγμένη όχι στην αυλή κάποιου ελαιοτριβείου στην ελληνική επαρχία, αλλά στην Τοσκάνη.

ΜΙΑ ΠΡΩΙΜΗ ΕΚΦΡΑΣΗ ΧΕΙΡΑΦΕΤΗΣΗΣ ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΕΥΑΛΩΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΤΟΥ ΤΕΝΕΚΕ



Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΗΣ ΤΟΣΚΑΝΗΣ

Σπάνια θα συναντήσει κανείς τοσκανέζικο ελαιόλαδο από μικρό παραγωγό σε δεξαμενή βιομηχανίας ή σε μεγάλη αλυσίδα λιανικής

Ο μύθος του ελαιολάδου της Τοσκάνης μαζί με την προστιθέμενη αξία που επιβάλλει να πληρώνεται το προϊόν, αποτυπώνει και ένα δοκιμασμένο, αποτελεσματικό μοντέλο διάθεσης που χειραφετεί τους παραγωγούς από τις διακυμάνσεις του εμπορίου μεταξύ των μεγάλων ψαριών της αγοράς.

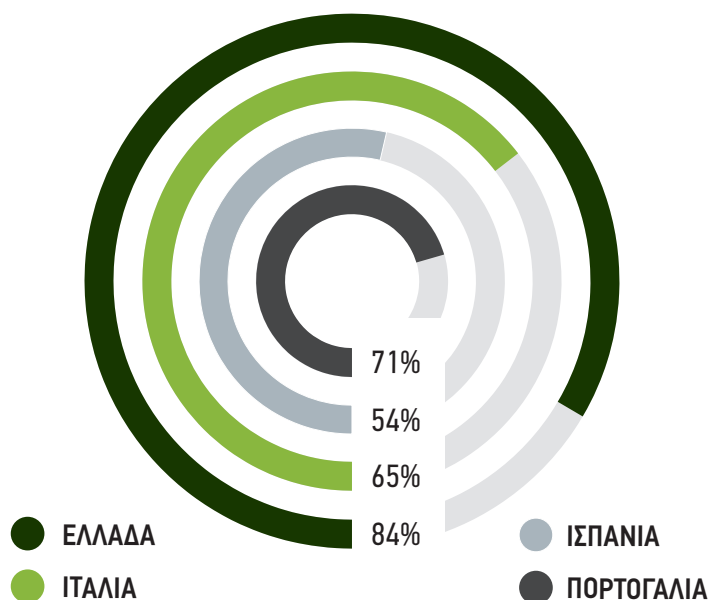
Όπως και στις περισσότερες υποθέσεις του κλάδου, έτσι και στην περίπτωση των μικρών παραγωγών, οι Ιταλοί ελαιοπαραγωγοί δραστηριοποιούνται στην πιο «ώριμη» πραγματικότητα. Το μοντέλο της Τοσκάνης στην περίπτωση των μικρών παραγωγών, περιλαμβάνει απευθείας εξαγωγές ελαιολάδου από την αποθήκη του παραγωγού σε επισκέπτες των εκμεταλλεύσεων. Πρόκειται για ένα μοντέλο που προφανώς βασίζεται στον τουρισμό και το οποίο στηρίζεται στο γεγονός ότι κάθε σπίτι στην περιοχή Lucca της τοσκανικής υπαίθρου (μέρος αναφοράς της έρευνας), διαθέτει και από ένα μικρό ελαιοτριβείο. Οι υπόλοιποι ελαιοκαλλιεργητές (60% της τοπι-

κής παραγωγής) ελαιοποιούν και τυποποιούν την παραγωγή τους στο μοναδικό συνεταιριστικό ελαιοτριβείο της περιοχής, και στη συνέχεια παραδίδουν οι ίδιοι την παραγωγή τους σε συνεργαζόμενα εστιατόρια ή καταστήματα τροφίμων. Βασικό πλεονέκτημα της περιοχής είναι το γεγονός ότι απευθύνονται σε διαφορετικά κοινά και αγο-

ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΟΥ ΒΑΣΙΖΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΙΣ ΓΝΩΡΙΜΙΕΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΕ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

ρές από τις μεγάλες εκμεταλλεύσεις και βιομηχανίες του κλάδου, γεγονός που επιτρέπει έναν βαθμό ανεξαρτησίας και ανοσίας από τα εμπορικά κόλπα των μεγάλων παιχτών. Από την άλλη, στην Πορτογαλία, όπου η ελαιοκαλλιέργεια μονοπωλείται κυρίως από πολυεθνικές, η θέση των μικρών παραγωγών τους περιορίζει στην ιδιοκατανάλωση ή στις χαμηλές τιμές της αγοράς.

ΠΟΣΟΣΤΟ ΜΙΚΡΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΠΙ ΤΟΥ ΣΥΝΟΛΟΥ



Ομάδες μικρών παραγωγών και συνεταιρισμοί μικρής δυναμικής το ισπανικό μοντέλο

Στην Ισπανία έχει ξεκινήσει και εδώ μερικά χρόνια μια διαδικασία ανεξαρτητοποίησης των μικρών παραγωγών από την κεντρική αλυσίδα εφοδιασμού. Η περιοχή Castellon μπαίνει κάτω από τον φακό των ερευνητών. Εκεί, το 90% του ελαιολάδου που παράγεται είναι υψηλής ποιότητας έξτρα παρθένο ή παρθένο ελαιόλαδο, το οποίο τυποποιείται κυρίως στα συνεταιριστικά ελαιοτριβεία της περιοχής και στη συνέχεια διατίθεται στην ευρύτερη περιοχή της Βαλένθια, σε εστιατόρια, καταστήματα delicatessen και άλλες μικρές επιχειρήσεις.

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ταμείο
Εγγυήσεων
Αγροτικής
Ανάπτυξης

Στηρίζουμε τον αγροδιατροφικό τομέα και τα σχέδιά σας.

Στην Τράπεζα Πειραιώς αξιοποιούμε τις δυνατότητες του Ταμείου Εγγυήσεων Αγροτικής Ανάπτυξης και υποστηρίζουμε με προνομιακούς όρους χρηματοδότησης, αγρότες, αγροτικούς συνεταιρισμούς και επιχειρήσεις για την υλοποίηση επενδυτικών σχεδίων στην πρωτογενή παραγωγή ή τη μεταποίηση αγροτικών προϊόντων. Η χρηματοδότηση απευθύνεται σε:

- όσους έχουν ενταχθεί σε προγράμματα επιχορήγησης στο πλαίσιο του ΠΑΑ
- όσους επιθυμούν να υλοποιήσουν τα επενδυτικά τους σχέδια χωρίς να έχουν ενταχθεί σε πρόγραμμα επιχορήγησης

Επικοινωνήστε μαζί μας για να βρούμε τη χρηματοδοτική λύση που σας ταιριάζει.



ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ





ΑΡΧΑΙΟΣ ΕΛΑΙΩΝΑΣ

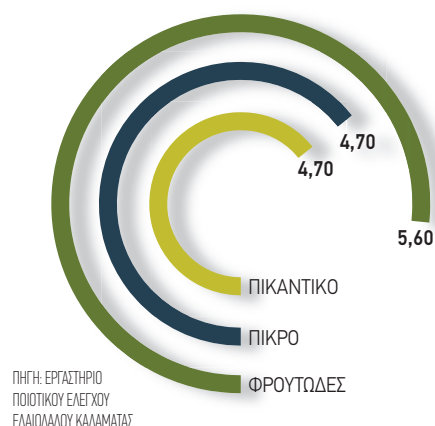
Η ΩΡΑ ΤΗΣ ΛΙΑΝΟΛΙΑΣ

Απόσταγμα του υπεραιώνobiου ελαιώνα της Κέρκυρας, η ποικιλία της Λιανολιάς, στα ακούραστα χέρια της οικογένειας Δαφνή, ξεδιπλώνει το χαρακτήρα της και κερδίζει την εκτίμηση γευσιγνωστών και καταναλωτικού κοινού.

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Η ιστορία του ελαιόλαδου της Κέρκυρας θυμίζει αυτή του ασχημόπαπου του παραμυθιού. Έως πρόσφατα και μέχρι το 2015 κουβαλούσε μια πολύ κακή φήμη στο χώρο του ποιοτικού ελαιόλαδου ενώ η Λιανολιά, η ποικιλία που συναντάται κυρίως στο καταπράσινο νησί του Ιονίου, ήταν άγνωστη στον ελαιοκομικό χάρτη της χώρας. Ο λόγος ήταν απλός και συμπυκνώνεται σε δύο λέξεις: Απουσία ελαιοκουλτούρας. Όμως μια μαγιά καλλιεργητών με πρωτοστάτες την οικογένεια Δαφνή και το ελαιόλαδό τους, που φέρει την επωνυμία «The Governor», εδώ και μια δεκαετία έκαναν μια ήσυχη επανάσταση. Με γνώσεις που αποκόμισαν

ΛΙΑΝΟΛΙΑ
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Η ηλικία του ελαιώνα της Κέρκυρας ανάγεται στην Ενετοκρατία όταν οι Βενετοί, σύμφωνα με την προφορική παράδοση, εισήγαγαν δέντρα της νέας ποικιλίας για να παράγουν φωτιστικό λάδι

από σεμινάρια ποιοτικού ελαιόλαδου στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό εφαρμόσαν τις σωστές καλλιεργητικές και ελαιοургικές πρακτικές. Το αποτέλεσμα είναι εντυπωσιακό. Η Λιανολιά, απόσταγμα καρπών του υπεραιωνόβιου μοναδικού ελαιώνα του νησιού, ως μικρός κύκνος έχει ξεδιπλώσει σπάνια αρώματα και γεύσεις.

Ένας ελαιώνας με 4,5 εκατ. δέντρα

Από τα πρώτα πράγματα που διαπιστώνει όταν φτάσει κανείς στο καταπράσινο νησί της Κέρκυρας είναι ότι καλύπτεται σε μεγάλο ποσοστό από έναν ασύγκριτης ομορφιάς υπεραιωνόβιο ελαιώνα. Ο ελαιώνας αποτελείται από 4,5 εκατομμύρια δέντρα της ποικιλίας Λιανολιά που δεν συναντάται παρά μόνο σε λίγα μέρη της υπόλοιπης επικράτειας. Επιπλέον η ηλικία του ανάγεται στους χρόνους της Ενετοκρατίας όταν Βενετοί εισήγαγαν, όπως θέλει η προφορική παράδοση, δέντρα της νέας ποικιλίας για να παράγουν φωτιστικό λάδι. Έτσι ο ελαιώνας αποτελείται κατά τη μεγαλύτερη πλειοψηφία από τεράστια δέντρα ηλικίας 200-400 χρόνων, που φτάνουν σε ύψος 10-15 μ.



Τα αδέλφια Σπύρος
και Γιώργος
Δαφνής με τη
μητέρα τους στην
απονομή των
Olympia Awards
2019



Ωστόσο έως και δέκα χρόνια πριν η Λιανολιά ήταν άγνωστη ποικιλία στον κόσμο του ποιοτικού ελαιόλαδου. «Το κερκυραϊκό ελαιόλαδο είχε μια πολύ κακή φήμη, κάτι που ήταν πέρα ως πέρα αληθινό. Αρκετές φορές δεν ήταν καν γνωστό ότι το νησί παράγει ελαιόλαδο», θα πει ο Σπύρος Δαφνής που μαζί με τον αδερφό του Γιώργο Δαφνή είναι ελαιοκαλλιεργητές και ελαιοτριβείς τρίτης γενιάς. «Στόχος δεν ήταν παρά η παραγωγή ποσότητας για την πώληση σε μορφή χύμα. Ο καρπός συλλεγόταν από το έδαφος και η συγκομιδή διαρκούσε κάποιες χρονιές ως τον Ιούλιο ενώ στα δέντρα δεν γινόταν σωστό κλάδεμα ή λίπανση. Χαρακτηριστικά το κλάδεμα το είχε αντικαταστήσει το ψήλωμα του δέντρου, δηλαδή το κόψιμο των πλαϊνών ζωνών κλαδιών με στόχο να δώσει το δέντρο προς τα πάνω. Με αυτό τον τρόπο οι παραγωγοί πίστευαν ότι το δέντρο αερίζεται και απειλείται λιγότερο το δέντρο από ασθένειες που ευνοεί η υγρασία του νησιού. Επιπλέον κατά τη συγκομιδή ο καρπός μαζευόταν σε σακιά τα οποία έμεναν αρκετό χρόνο πριν αλεστούν ενώ και στο ελαιοτριβείο τα μηχανήματα έφταναν να δουλεύουν έως και στους 70 °C. Δεν μπορούσες να ακου-

**«Πριν δέκα
χρόνια το
ελαιόλαδο
της
Κέρκυρας
είχε πολύ
κακή
φήμη, που
ήταν πέρα
ως πέρα
αληθινή»**



μπήσεις το λάδι που έβγαινε κάτω από το διαχωριστήρα γιατί έκαιγε ενώ έμοιαζε περισσότερο με το προτηγανισμένο λάδι», θα πει ο κ. Δαφνής. Παράλληλα στο νησί επικρατούσαν μύθοι για το λόγο που η Λιανολιά δεν παρήγαγε ποιοτικό ελαιόλαδο. «Οι κακές επιδόσεις δεν συνδέονταν με τις πρακτικές. Θεωρούσαμε υπεύθυνη την ποικιλία, το έδαφος και το κλίμα του νησιού για τη χαμηλή ποιότητα του ελαιόλαδου», σημειώνει ο κ. Δαφνής. Οι αδερφοί Δαφνή, που έως τότε είχαν επιστρέψει στην Κέρκυρα και στο οικογενειακό κτήμα από τις σπουδές τους, έκαναν τη μεγάλη τομή με το παρελθόν το 2010.

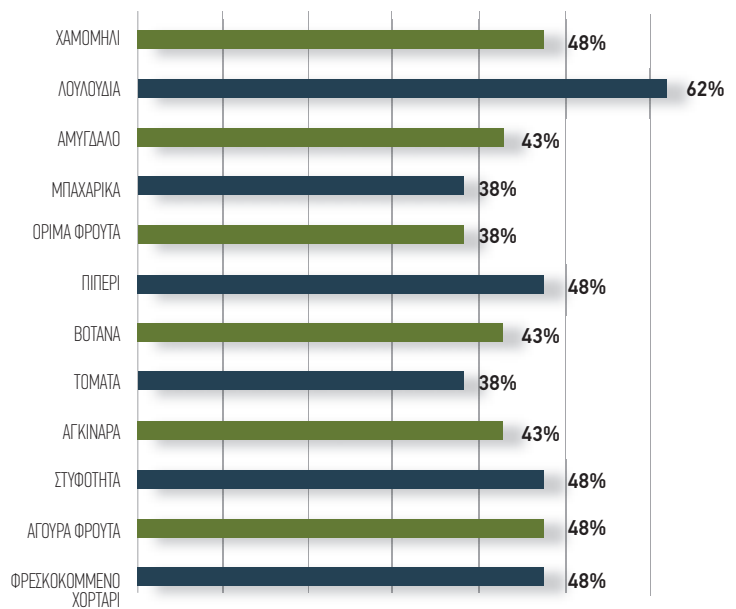
«Με πείσμα, επενδύσεις και ένα στιβαρό business plan»

«Πεισώσαμε και θέσαμε ως στόχο να σπάσουμε την αρνητική παράδοση και στη θέση της να χτίσουμε μια νέα ελαιοκοινοτομία. Θέλαμε να εξερευνήσουμε και να γνωρίσουμε με περηφάνια το κερκυραϊκό ελαιόλαδο στον κόσμο», θα πει ο κ. Δαφνής. Παίρνοντας το ρίσκο να αναστείλουν τις εργασίες του οικογενειακού ελαιοτριβείου τα αδέλφια Δαφνή εστίασαν αποκλειστικά στην παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου. «Χτίσαμε ένα πολύ στιβαρό business plan σχεδιάζοντας το δρόμο που θέλαμε να βαδίσουμε, έχοντας πίστη στις δυνατότητές μας. Ταξιδέψαμε σε ελαιοπαραγωγικά κέντρα στην Ισπανία και στην Ιταλία,

παρακολουθήσαμε σεμινάρια μεταξύ άλλων αυτό που διοργανώνει ο κ. Φραντζολός στο πλαίσιο του Olive Oil Seminars» θα πει ο κ. Δαφνής. Μάλιστα το συγκεκριμένο έπεισε και τον πατέρα των δύο επιχειρηματιών να αγκαλιάσει και να στηρίξει ένθερμα το εγχείρημα της νέας γενιάς. Στην πορεία των πρώτων χρόνων ο ελαιώνας των αδερφών Δαφνή αυξήθηκε από τα 2.000 στα 10.000 δέντρα και εκσυγχρονίστηκε ο μηχανολογικός εξοπλισμός. Ο σπαστήρας έγινε αργόστροφος για να μην ανεβάζει μεγάλες θερμοκρασίες, απέκτησε περισσότερα σφυριά και οι ανοιχτοί μαθακτήρες έκλεισαν.



ΛΙΑΝΟΛΙΑ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΑΡΩΜΑΤΩΝ



ΠΗΓΗ: ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

Η ποικιλία ελιάς Λιανολιά εκφράζει σχεδόν ισόποσα πράσινα και ώριμα αρώματα. Το πιο συχνό άρωμα που αναγνωρίζεται σε αυτήν την ποικιλία είναι τα λουλούδια και κατόπιν μία σειρά πράσινων και ώριμων αρωμάτων ίδιας συχνότητας.

Η ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΛΙΑΝΟΛΙΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑ ΑΡΩΜΑΤΑ

Ως αποτέλεσμα των σωστών πρακτικών η ποικιλία αποκάλυψε τα στοιχεία της ταυτότητάς της

Παρά τη γνώση που είχαν αποκτήσει τα αδέρφια Δαφνή, το σπάσιμο της παραδοσιακής κουλτούρας σκόνταφτε ακόμη σε ορισμένα ταμπού. «Ήταν δύσκολο να τολμήσεις να κατεβάσεις τη θερμοκρασία των μηχανημάτων από 60 °C στους 27 °C. Την πρώτη χρονιά δεν εμπιστευθήκαμε τις δυνάμεις μας, κατεβάσαμε τη θερμοκρασία αλλά όχι αρκετά. Το αποτέλεσμα ήταν αποκαρδιωτικό. Οι απαντήσεις από το χημικό εργαστήριο μας απογοήτευσαν διότι το ελαιόλαδο μπορεί να ήταν στο εύρος της οξύτητας του έξτρα αλλά χαρακτηρίστηκε ως ταιριασμένο. Εκεί συνειδητοποιήσαμε ότι τα ημίμετρα δεν φέρνουν αποτέλεσμα κι ότι έπρεπε να τα αλλάξουμε όλα για να πετύχουμε το αποτέλεσμα που προσδοκούσαμε», θα πει ο κ. Δαφνής.

Την επόμενη χρονιά ήρθε η δικαίωση των κόπων. «Όταν μας πήραν από το εργαστήριο που ανέλυσαν το δείγμα μας ρώτησαν καταρχάς αν πρόκειται για ελαιόλαδο Κέρκυρας διότι δεν είχαν αναλύσει ως τότε κάτι τέτοιο», θα πει ο κ. Δαφνής. Ως αποτέλεσμα των σωστών πρακτικών η Λιανολιά αποκάλυψε τη βεντάλια της μοναδικής της ταυτότητας.

Με φρουτώδες πάνω από 5.5 και πικρά πικάντικα γύρω στο 4.7 η Λιανολιά εκφράζει σχεδόν ισόποσα πράσινα και ώριμα αρώματα ενώ κύριο χαρακτηριστικό της είναι τα αρώματα από λουλούδια. «Από την αρχή θέλαμε να εξερευνήσουμε τα όρια της ποικιλίας ως προς το φρουτώδες για να επιτύχουμε ισορροπία με δεδομένο ότι τα επίπεδα πικρών πικάντικων είναι υψηλά», θα πει ο κ. Δαφνής.

«ΘΕΩΡΟΥΣΑΜΕ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ, ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΛΙΜΑ ΓΙΑ ΤΗ ΧΑΜΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ»

νής. Κάθε χρονιά ωστόσο, σύμφωνα με τον ίδιο, η Λιανολιά δεν παύει να εκπλήσσει τα δύο αδέρφια. «Πέρυσι που ήταν μια χρονιά ρεκόρ στα βραβεία αλλάξαμε κάποιες παραμέτρους στην ελαιοποίηση μειώνοντας, μέσα σε άλλα, και τις στροφές του σπαστήρα. Το αποτέλεσμα ήταν στο πρωτόλαδο να εμφανιστούν ασυνήθιστα αρώματα όπως φρέσκα βότανα, αγγινάρα, αμύγδαλο, πιπέρι».

Με 10.000 επισκέπτες το 2019 Olive Oil Tours στον Αγ. Ματθαίο

Με οδηγό εικόνες από αγροκτήματα της Ιταλίας, τα αδέρφια Δαφνή δημιούργησαν πρόγραμμα ελαιοτουρισμού

«Ξεκινήσαμε το 2016 και ανοίξαμε τις πόρτες από το δεύτερο σπίτι μας διοργανώνοντας τα olive oil tours γύρω από μια πολύ απλή ιδέα: Να μυήσουμε τους επισκέπτες στο ελαιόλαδο έτσι ώστε γυρνώντας στη χώρα τους να θέλουν να επιλέξουν από το ράφι το ελληνικό ελαιόλαδο ως ανάμνηση μιας εξαιρετικής εμπειρίας που έζησαν κοντά μας», θα πει ο κ. Δαφνής. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει ξενάγηση σε όλες τις μονάδες παραγωγής καθώς και σε ένα μουσειακό χώρο που έχουν δημιουργήσει για να εκθέτουν τα μηχανήματα από το δύο πρώτα λουτροβιά της οικογένειας. Σε δύο ειδικά διαμορφωμένες αίθουσες γίνεται δοκιμή ελαιόλαδου ενώ σε εξειδικευμένο παντοπωλείο που διαθέτει olive oil bar οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία εκτός από το ελαιόλαδο του Κυβερνήτη να μπορέσουν να δοκιμάσουν και άλλα



ΟΙ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΟΥΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΟ «THE GOVERNOR»



εξαιρετικά ελαιόλαδα της Ελλάδας. Από πέρυσι οι επισκέπτες του κτήματος μπορούν να γευτούν μυηθούν στο food pairing σε ένα νέο σκέλος της ξενάγησης που αναδεικνύει τη γαστρονομική παράδοση της Κέρκυρας και το πάντρεμα με το ελαιόλαδο. «Η ξενάγηση ολοκληρώνεται με επίσκεψη στο χωριό του Αγ. Ματθαίου που βρίσκεται εντός περιοχής Natura, στο Βυζαντινό Κάστρο του Γαρδικιού με την υπεραιώνιοβιο ελιά που δεσπόζει στην είσοδό του και φυσικά έναν υπεραιώνιοβιο ελαιώνα όπου μιλάμε στους επισκέπτες για τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το 2019, την τελευταία κανονική χρονιά υποδεχθήκαμε περίπου 10.000 επισκέπτες. Την ίδια χρονιά κερδίσαμε το Greek Tourism Awards στο κομμάτι του τουρισμού υπαίθρου που απονεμεί η Boussias Communications ενώ το ελαιοτριβείο μας έχουν παρουσιάσει κεντρικά τηλεοπτικά κανάλια του εξωτερικού όπως το βρετανικό ITV το γαλλικό France 3, τα οποία μάλιστα ήρθαν στο νησί για να καλύψουν το ελαιοτριβείο του Κυβερνήτη και να παρουσιάσουν την εμπειρία που προσφέρει στους επισκέπτες» λέει καταλήγοντας ο κ. Δαφνής.

SYLLIT® OLEO

ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΑΙΩΡΗΜΑ (SC) ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΕΙ
544 G/L ΔΡΑΣΤΙΚΗΣ ΟΥΣΙΑΣ DODINE



ΜΥΚΗΤΟΚΤΟΝΟ

**ΓΙΑ ΥΓΙΗ
ΔΕΝΤΡΑ
ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΟ
ΚΑΡΠΟ**

- Προληπτική και θεραπευτική δράση στο Κυκλοκόνιο και στο Γλοιόσποριο της ελιάς
- Μοναδική δραστική ουσία - Μοναδικός τρόπος δράσης
- Αντόχη στην έκπλυση από τη βροχή
- Τελευταίος ψεκασμός πριν τη συγκομιδή: 7 ημέρες
- Ευρωπαϊκά MRLs. Μπορεί να εφαρμοστεί σε επιτραπέζιες και ελαιόποιήσιμες ποικιλίες ελιάς

www.upl-ltd.com/gr

Ριζορείου 16, Χαλάνδρι - Τ. Κ: 152 33 Τ: 210 55 78 777

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Τηλ. Κέντρου Δηλητηριάσεων: 210 7793777
Αριθμός Έγκρισης Κυκλοφορίας: 60929 / 04.02.2020



Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση του, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα. Μη ρυπαίνετε το νερό με το προϊόν ή τη συσκευασία του. Για να αποφύγετε κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης.



Η AMAZON, ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

■ Μια συσκευασία μισού λίτρου ιταλικού ελαιολάδου πωλείται στις ΗΠΑ με τιμή λιανικής από 12 έως 18 ευρώ. Η Amazon όμως κατάφερε να παρεισφρήσει στα στεγανά της τυποποίησης ιταλικού ελαιολάδου, πετυχαίνοντας συμφωνία με ιταλικό συνεταιρισμό, χρεώνοντας με 6 δολάρια τη μισόλιτρη συσκευασία υπό την δική της ετικέτα, amazon fresh. Αυτό δεν άρεσε στους Ιταλούς, με τον Τύπο να σχολιάζει ως ολοκληρωτική καταστροφή τη συνεργασία. Αφενός θεωρούν υποτιμητικό το να πωλείται 100% ιταλικό έξτρα παρθένο σε πλαστική φιάλη, να είναι κάποια μείξη με προέλευση ασαφή. Αφετέρου υποσκάπτονται όλες οι προσπάθειες δεκαετιών για την εδραίωση του ιταλικού ελαιολάδου ως μιας πρώτης ποιότητας προϊόντος, όπως λένε.

Η πραγματικότητα δεν μπορεί να απέχει πολύ από τις ανησυχίες που εκφράζει σύσσωμος ο κλάδος του ελαιολάδου στη γειτονική χώρα. Φαίνεται όμως ότι το όλο εγχείρημα συνιστά και ένα πλήγμα στον εγωισμό των Ιταλών, αφού βλέπουν τώρα πολυεθνικούς τεχνολογικούς κολοσσούς όχι μόνο να εισχωρούν στα νερά του τροφίμου όπου τόσα χρόνια κυριαρχούν οι ιταλικές βιομηχανίες, αλλά να ετοιμάζονται να αποκτήσουν και ρόλο διαμορφωτή της αγοράς.



ΝΕΑ ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Frans
Timmermans,
αντιπρόεδρος
Κομισιόν



FROM FARM TO FORK ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΘΑ ΔΙΠΛΑΣΙΑΣΕΙ ΤΗΝ ΥΠΑΡΧΟΥΣΑ ΑΓΟΡΑ Η ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΥΜΦΩΝΙΑ

■ Η βιολογική γεωργία διαμορφώνει τον πυρήνα της στρατηγικής από το Αγρόκτημα στο Πιάτο με την Κομισιόν να παρουσιάζει ένα σχέδιο που θα επιτρέψει ως το 2030 το 25% των καλλιεργούμενων εκτάσεων να αφιερώνεται στη βιολογική γεωργία, αυξάνοντας την ευρωπαϊκή ζήτηση. Σε αυτό το πλαίσιο, η αγορά των βιολογικών ελαιολάδων αναμένεται να επεκταθεί δραματικά, αφού το σχέδιο της Κομισιόν περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τον εφοδιασμό όλων των δημόσιων χώρων εστίασης κατά προτεραιότητα από βιολογικούς παραγωγούς. Συγκεκριμένα, με μια ανανεωμένη στρατηγική ώθησης

και έλξης όπως ονομάζεται στον κόσμο των επιχειρήσεων, η Κομισιόν αποδέχεται ότι η «μάχη» της Πράσινης Συμφωνίας θα δοθεί στον χώρο των βιολογικών τροφίμων και της βιολογικής παραγωγής. Άλλωστε, μέχρι στιγμής ο κλάδος των βιολογικών είναι ο μόνος τομέας με ολοκληρωμένο σχεδιάγραμμα δράσεων.

Σκελετός του σχεδίου, τρεις θεματικοί άξονες οι οποίοι με τη σειρά τους αποτελούνται από επιμέρους δράσεις, 23 στο σύνολο, μέσω των οποίων η Κομισιόν φιλοδοξεί όχι μόνο να ωθήσει την αύξηση της παραγωγής βιολογικών, αλλά και να διευρύνει την αγορά.



ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΔΙΕΚΔΙΚΕΙ Η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ ΣΤΗ ΝΕΑ ΚΑΠ

■ Στα πλαίσια της νέας ΚΑΠ και του οριζόντιου κανονισμού για τις έκτακτες ενισχύσεις και τα μέτρα αγοράς, η Κομισιόν εξετάζει την ένταξη νέων προϊόντων για ενίσχυση ιδιωτικής αποθεματοποίησης. Μέσα σε αυτά τα προϊόντα, σύμφωνα με τον Επίτροπο Γεωργίας, Γιάννου Βοϊτσικόφσκι, βρίσκονται και οι επιτραπέζιες ελιές με τα μέτρα για την σταθεροποίηση της παραγωγής σε περιόδους σοβαρών διαταραχών της αγοράς που εξετάζονται να είναι η επιβολή εισφοράς στην αύξηση της παραγωγής και η ενίσχυση ιδιωτικής αποθεματοποίησης.

ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ Η ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΙΑΛΗ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΩΡΙΜΑΣΕΙ ΑΚΟΜΗ Η ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΛΕΕΙ Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ

■ Πρότυπα ποιότητας για το ελαιόλαδο, ακόμα και το βασικό υλικό για τη δημιουργία της φιάλης, φιλοδοξεί να ορίσει ο νέος κώδικας καλών πρακτικών στη βιομηχανία ελαιολάδου που διαμορφώνουν από κοινού η ισπανική κυβέρνηση και οι ενεργοί συντελεστές. Ήδη ο σχετικός κώδικας βρίσκεται σε διαβούλευση με το εγχείρημα να διαμορφώνει τη μια εκ των 10 παρεμβάσεων που είχε προαναγγείλει το περασμένο καλοκαίρι ο Ισπανός υπουργός γεωργίας, Λούις Πλάνας. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, μια αρχική πρόταση ήταν να καταργηθούν οι πλαστικές συσκευασίες ελαιολάδου, με το προϊόν να αποθηκεύεται αποκλειστικά σε γυάλινες. Ωστόσο η βιομηχανία απέρριψε με συνοπτικές διαδικασίες την πρόταση, αξιολογώντας την

ως υπέρμετρη επιβάρυνση της αλυσίδας εφοδιασμού σε χρόνο που πιθανώς να μην έχει ωριμάσει η αγορά προκειμένου να «πληρώσει» την αναβάθμιση αυτή. Ωστόσο η πορεία της διαβούλευσης αφήνει ανοιχτό το ενδεχόμενο να καταργηθούν οι συσκευασίες ελαιολάδου άνω των 5 λίτρων, όταν αυτές διατίθενται στη λιανική. Να σημειωθεί ότι με τον κώδικα δεσμεύονται όλες οι τυποποιητικές βιομηχανίες και συνεταιρισμοί προαιρετικά. Βέβαια αναμένεται ότι η συμμετοχή θα είναι μεγάλη, ενώ για όσους δεν συμμετάσχουν σε πρώτη φάση, τότε το υπουργείο Γεωργίας της Ισπανίας θα ζητά σε ετήσια βάση εκθέσεις αναφοράς, προκειμένου να αξιολογεί κατά πόσο απέχουν από τα νέα στάνταρτ που ακολουθεί ο υπόλοιπος κλάδος.



ΧΤΙΖΟΥΜΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ
ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΣΑΣ

μαζί

- Στρατηγική ανάπτυξη επιχειρήσεων • Αγροτική ανάπτυξη
- Ένταξη επιχειρήσεων σε επενδυτικά προγράμματα
- Διοίκηση ολικής ποιότητας & περιβαλλοντική διαχείριση
- Ολοκληρωμένη διαχείριση καλλιεργειών & ασφάλεια τροφίμων

Proactive
Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

Ηράκλειο: Λεωφόρος Δημοκρατίας 97, Τηλ.: 2810 360814

Μοίρες: 28η Οκτωβρίου 24, Τηλ.: 28920 22255, 22213

info@proactive.com.gr www.proactive.com.gr





ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΦΑΚΛΑΡΗΣ ΑΕ

ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

■ Σε νέες εγκαταστάσεις και με νέα εταιρική ταυτότητα εισήλθε στο 2021 η εταιρεία Φάκλαρης, μία από τις μεγαλύτερες στη χώρα μας στη μεταποίηση προϊόντων ελαιόκαρπου, η οποία τρέχει σήμερα μια από τις σπουδαιότερες αναπτυξιακές επενδύσεις στον τομέα του ελαιολάδου στην Ελλάδα και αποτελεί στολίδι για το Άργος και την ευρύτερη περιοχή της Πελοποννήσου. Με την ιστορία να ξεκινάει περίπου 50 χρόνια πριν, δύο αδέρφια, ο Θεόδωρος και ο Ζώης Φάκλαρης, ξεκίνησαν με πάθος και μεράκι για να κάνουν το όνειρό τους πραγματικότητα. Το 1973 ίδρυσαν το πρώτο τους ελαιοτριβείο, μοναδικό για την περιοχή, στο Σκαφιδάκι Αργολίδος, το χωριό όπου γεννήθηκαν και μεγάλωσαν την οικογένειά τους. Σήμερα, η επιχείρηση Φάκλαρης παραμένει μία οικογενειακή επιχείρηση ενώ πλέον η νέα γενιά έχει αναλάβει τα νήια της ανάπτυξης και της λειτουργίας της. Ακολουθώντας τις τεχνολογικές εξελίξεις και συνδυάζοντας τα οφέλη της τεχνολογίας και την εμπειρία τους, καλλιεργούν τη γη και διαχειρίζονται τον



καρπό των ελαιόδεντρων με το ίδιο πάθος και μεράκι, επιτυγχάνοντας αειφόρο ανάπτυξη για την επιχείρησή τους με άριστη ποιότητα στο τελικό προϊόν.

Δύο ετικέτες, «Αργολίς» & «F»

Οι δύο διαφορετικές ετικέτες ελαιολάδων που παράγει η εταιρεία, η σειρά Αργολίς και το βιολογικό έξτρα παρθένο F, έχουν κερδίσει μεγάλη αποδοχή. Το 1976 ξεκινάει η διανομή του ελαιολάδου εκτός του Νομού Αργολίδας, προς την Αττική και τη Βόρεια Ελλάδα. Πολύ γρήγορα μπαίνει σε πολλά νοικοκυριά και αποτελεί την επιλογή της Ελληνίδας νοικοκυράς. Το 1985 ταξιδεύει για το εξωτερικό με πρώτο προορισμό την Ιταλία, ενώ σήμερα διανέμεται συνολικά σε 24 χώρες.

Το 2010 ένα νέο όραμα ξεκίνησε για την ανάπτυξη της εταιρείας. Η δημι-

ουργία μίας νέας μονάδας μεταποίησης προϊόντων ελιάς στον Αχλαδόκαμπο, μια κομβική ελαιοπαραγωγική περιοχή στην περιοχή της Αργολίδας. Μέσα στο 2020 ολοκληρώνεται το μεγαλύτερο μέρος του έργου και μία υπερσύγχρονη μονάδα 5.000 τ.μ. σε ενιαίο οικόπεδο επιφάνειας 36 στρεμμάτων είναι γεγονός. Στις αρχές του 2021 εγκαινιάζεται μαζί με τις νέες εγκαταστάσεις και η νέα μοντέρνα και δυναμική εταιρική ταυτότητα της εταιρείας Φάκλαρης.

Η επένδυση θα ολοκληρωθεί στα τέλη του 2022 και θα περιλαμβάνει επιπλέον του κεντρικού κτιρίου, υψηλής αισθητικής πτέρυγα ελαιοτριβείου, που θα επιτρέπει την υποδοχή επισκεπτών και φίλων του ελαιολάδου. Στον κατάφυτο ελαιώνα που βρίσκεται στο πίσω μέρος του κτήματος θα δημιουργηθούν ειδικές διαδρομές ξενάγησης και περιήγησης που θα καταλήγουν σε ξύλινο κέλυφος δυναμικής στέγασης χωρητικότητας 200 ατόμων που θα φιλοξενεί εκπαιδευτικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις ανάμεσα στις ρίζες των ελαιόδεντρων.

ΟΡΑΤΟΣ Ο ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΣΤΗ ΔΙΚΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΑΜΩΝ ΦΕΡΝΕΙ ΜΠΡΟΣΤΑ ΣΕ ΝΕΕΣ ΑΒΕΒΑΙΟΤΗΤΕΣ ΕΝΑΝ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΛΑΔΟ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

■ Εκδικάζεται, τουλάχιστον με τα έως τώρα δεδομένα, την Τρίτη 13 Απριλίου στο Συμβούλιο της Επικρατείας η προσφυγή που έχουν καταθέσει τοπικοί φορείς της Καλαμάτας, οι οποίοι δηλώνουν υπέρμαχοι του ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας και αντιτίθενται στην Υπουργική Απόφαση (γνωστή ως απόφαση Αποστόλου) που διευκολύνει και τυπικά τη διακίνηση διεθνώς της ποικιλίας Καλαμών με την ένδειξη Kalamata Olives, κάτι που είναι διαφορετικό και τελείως ανεξάρτητο από το ΠΟΠ και τη λειτουργία του. Με άλλα λόγια, 90.000 τόνοι παραγωγής εκ των οποίων 65.000 εξάγονται ως Kalamata Olives με τζίρο 200 εκατ. ευρώ ετησίως, κινδυνεύουν να εγκλωβιστούν μέσα στην άλμη των δεξαμενών σε περίπτωση που το ΣτΕ ανακαλέσει την απόφαση Αποστόλου χάριν μερικών εκατοντάδων τόνων προϊόντος που παράγονται στη Μεσσηνία. Σημειωτέον ότι η πρα-



κτική αγοράς και εξαγωγών σε όλο τον κόσμο με την ένδειξη Kalamata Olives είναι κάτι που χρονολογείται από το 1930, είναι αυτό στο οποίο επενδύθηκε η ανάπτυξη του κλάδου της επιτραπέζιας ελιάς (Καλαμών) κι αυτό στο οποίο βασίστηκαν οι φυτεύσεις χιλιάδων στρεμμάτων σε ολόκληρη τη χώρα. Ας σημειωθεί ότι επανειλημμένα φορείς όπως η ΔΟ-ΕΠΕΛ, μεμονωμένες επιχειρήσεις από την Καλαμάτα αλλά και το σύνολο των μεταποιητών και εξαγωγέων (ΠΕΜΕΤΕ)

έχουν προειδοποιήσει ότι θα βρεθούν σε δεινή θέση εφόσον ανατραπεί η ΥΑ, με τη ζημιά να είναι μεγαλύτερη στις διεθνείς αγορές ελιών Καλαμών εκτός Ε.Ε., όπως ΗΠΑ, Αραβικές χώρες, Αυστραλία, Καναδάς. Αυτές άλλωστε διαμορφώνουν και το 60 με 70% των εξαγωγών για τις ελληνικές επιχειρήσεις οι οποίες δεν θα μπορούν πλέον να εξάγουν Kalamata olives.



Οι παραγωγικές εγκαταστάσεις της Nutria βρίσκονται στον Άγιο Κωνσταντίνο και στεγάζονται σε ιδιόκτητες εκτάσεις 150 στρεμμάτων.

ΣΕ ΑΙΓΥΠΤΟ ΚΑΙ ΟΜΑΝ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ Η NUTRIA

ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΙ ΑΝΟΔΟ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΤΟΥ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

■ «Ο παραγωγός πρέπει να λαμβάνει τιμές πάνω από τρία ευρώ, ωστόσο η αγορά έχει τους δικούς της κανόνες», αναφέρει ο Ηλίας Ζαβάκος αντιπρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της Nutria, που δίνει 2,6 με 2,7 ευρώ το κιλό. «Τα παρθένα και τα λαμπάντε ελαιόλαδα παρουσιάζουν ελαφρά μείωση. Σε ό,τι μας αφορά κινούμαστε κυρίως στην παραγωγή του έξτρα παρθένου με αναλογία 90% επί της παραγωγής», σημειώνει. Την ίδια στιγμή με διπλασιασμό κερδών κινήθηκε η Nutria στη διάρκεια του 2020, ευνοού-

μενη από την αυξημένη κινητικότητα στις σάλες των σούπερ μάρκετ λόγω της πανδημίας. Να σημειωθεί ότι το 2019 είχε σημάνει την επιστροφή της εταιρείας σε κερδοφόρα αποτελέσματα, με τα κέρδη προ φόρων να ανέρχονται στις 247 χιλ. ευρώ έναντι ζημιών 469 χιλ. ευρώ το 2018. Αναφορικά με τη διαδρομή του 2021 σε επίπεδο πωλήσεων κινείται στα επίπεδα του +5% σύμφωνα με τον επικεφαλής της Nutria. Η εταιρεία διατηρεί μοιρασμένη έκθεση στην εγχώρια αγορά και στον τομέα των εξαγωγών

με παρουσία κατά κύριο λόγο στα σούπερ μάρκετ, για λογαριασμό των οποίων παράγει επώνυμα και προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας. Η Nutria παραλαμβάνει ελαιόλαδο από όλη την Ελλάδα και στα επώνυμα προϊόντα συγκαταλέγεται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με την ετικέτα Ιωνίς, ΠΟΠ Καλαμάτα από Κορωνέικη και Αθηνολιά Μεσσηνίας. Παράγει και συσκευάζει επίσης εξαιρετικά παρθένα ΠΟΠ από Κρανίδι, Κολυμβάρι Χανίων, Σπεία, Λακωνία, Ολυμπία και Λέσβο. **ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



ΧΡΥΣΟ ΞΑΝΑ ΣΤΟ ΝΤΟΥΜΠΑΙ

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

■ Για δεύτερη χρονιά με Χρυσό Μετάλλιο διακρίθηκε το βιολογικό, υψηλά φαινολικό, ελαιόλαδο περιορισμένης παραγωγής ΕΦΚΡΑΤΟ στον διεθνή διαγωνισμό «Dubai OOC 2021 - Early Harvest». Το gourmet αγουρέλαιο ΕΦΚΡΑΤΟ, που διατίθεται από φέτος και σε συσκευασίες των 250ml και 100ml σε επιλεγμένα σημεία στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, προέρχεται από μικρές έκτασης, οικογενειακούς ελαιώνες στη βόρεια Κρήτη. Ένα βραβευμένο gourmet προϊόν το



οποίο παράγεται αποκλειστικά από την αρχαία κρητική ποικιλία Τσουνάτη και προσφέρει ένα μοναδικό συνδυασμό γαστρονομικής απόλαυσης και διατροφικής αξίας. Συνδυάζει αρμονικά την πικράδα και τη

σπιρτάδα του ελαιολάδου πρώιμης συγκομιδής, με αρώματα από πράσινα φρούτα, αγκινάρα, πράσινο πιπέρι, φρεσκοκομμένο γρασίδι κ.λπ. Είναι επίσης πολύ πλούσιο σε αντιοξειδωτικά (πολυφαινόλες) και παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες.



ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΓΕΥΣΗΣ

ΜΙΑ ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ
ΑΠΟ ΤΗ FYTEL ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ

■ Μια νέα προϊόντική σειρά με brand name «Σταγόνες Γεύσης» ετοιμάζεται να λανσάρει στην ελληνική αγορά η Fytel Ελαιουργική. Πρόκειται για τέσσερις νέες γεύσεις ελαιολάδου με φυσικό εκχύλισμα σκόρδου, βασιλικού, chilli και δενδρολίβανου με λεμόνι, σε συσκευασία 250ml, οι οποίες έχουν σχεδιαστεί με σκοπό να απογειώσουν γευστικά κάθε πιάτο και θα συνοδεύονται από συνταγές του σεφ Βαγγέλη Δρίσκα. Ας σημειωθεί ότι η Fytel Ελαιουργική δραστηριοποιείται στον ελληνικό χώρο από το 2007 και είναι 100% ελληνική εταιρεία, βασική δραστηριότητα της οποίας είναι η εμφιάλωση σπορελαίων και ελαιολάδου και η διάθεσή τους στην ελληνική και διεθνή αγορά.



ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ ΣΤΗ ΝΟΡΒΗΓΙΑ

■ Κατέκτησε την αγορά και της Νορβηγίας το εξαιρετικό παρθένο και βραβευμένο σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιόλαδο «Γέννημα Γης» που παράγει η οικογένεια του Γιώργου Ερτσου στο Ληξούρι της Κεφαλονιάς. Σύμφωνα με τον κ. Έρτσο, κινητήριος μοχλός για κάθε εξαγωγική επιτυχία στο ελαιόλαδο είναι το μεράκι του παραγωγού, παράλληλα με τη μεγάλη διεθνή καμπάνια για τη μεσογειακή διατροφή. Σε ό,τι αφορά ειδικά την αγορά της Νορβηγίας, πρόκειται για μία χώρα που οι πολίτες της είναι ενημερωμένοι σε θέματα υγιεινής διατροφής και αναγνωρίζουν την αξία του ελληνικού ελαιολάδου.



ΝΕΑ ΓΡΑΜΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΣΤΑ ΣΧΕΔΙΑ ΤΗΣ ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, ΠΟΥ ΔΙΑΚΙΝΕΙ
ΤΑ BRANDS ENNEA, ΦΙΛΑΙΟΣ ΚΑΙ DORY

■ Η δημιουργία μιας νέας γραμμής παραγωγής και τυποποίησης ελαιόλαδου βρίσκεται στα σχέδια της ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, η οποία προχωρά στην κατάθεση σχετικής μελέτης. Στόχος, η αδιάλειπτη παραγωγική διαδικασία καθώς η οργάνωση καλείται να διαχειριστεί έναν μεγάλο αριθμό κωδικών. Η νέα επένδυση, το ύψος της οποίας ανέρχεται περίπου στα 220.000 ευρώ, έρχεται να προστεθεί σε αυτήν που ολοκληρώθηκε πριν περίπου τρεις μήνες για την επέκταση των αποθηκευτικών χώρων κατά 300 τ.μ. Μάλιστα, στα μελλοντικά projects βρίσκεται και η δημιουργία μιας δεύτερης γραμμής, ώστε η μία να εξυπηρετεί την τυποποίηση των γυάλινων μπουκαλιών και η άλλη των μεταλλικών συσκευασιών ελαιόλαδου.



ΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΜΕ ΙΣΧΥΡΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ

■ Μέρος των εσόδων από την επετειακή φιάλη ελαιολάδου που δημιούργησε για τον εορτασμό των 200 χρόνων από την Ελληνική Επανάσταση προσφέρει η E-LA-WON στο Σύλλογο «ΛΑΜΨΗ», που αφορά παιδιά με νεοπλασματικές ασθένειες και βασικός στόχος του είναι τόσο η καλύτερη δυνατή ιατρική, ψυχική και κοινωνική φροντίδα των πασχόντων παιδιών, όσο και η ενημέρωση και ευαισθητοποίηση της κοινωνίας.



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



Parthenon®

Since 1897

www.olives.gr

ISO 9001 • ISO 22000 • IFS • BRC

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



ΒΛΕΠΕΙ ΠΟΠ ΣΕ ΚΟΡΙΝΘΙΑ ΚΑΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑ Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΑΚΙ

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΤΕΧΕΙ ΜΙΑ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ 400.000 ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ



■ Την προοπτική χαρακτηρισμού της ποικιλίας ελιάς Μανάκι ως προϊόν ΠΟΠ εξετάζει ο ΕΛΓΟ Δήμητρα, σε συνεργασία με τις εμπλεκόμενες παραγωγικές και τοπικές αρχές της Κορινθίας και της Αργολίδας. Μάλιστα, ο υφυπουργός Ανάπτυξης και Επενδύσεων, Χρίστος Δήμας, μέσα από ανάρτησή του στο twitter δήλωσε ότι εξετάζεται το ενδεχόμενο χαρακτηρισμού της ελιάς Μανάκι ως προϊόν ΠΟΠ, σε συνεργασία με τον ΕΛΓΟ Δήμητρα. Σε ανάλογη αναγνώριση και πιστοποίηση της ποικιλίας και στην όμορη περιοχή της Αργολίδας καλεί σε επιστολή του προς τον κ. Χαρτουγιάν, ο βουλευτής Αργολίδας της ΝΔ Γιάννης Ανδριανός και ιδιαίτερα τις περιοχές της Ερμιονίδας και της Επιδαύρου (έχει ήδη χαρακτηριστεί ως ΠΟΠ σε Ασκληπείο και Κρανίδι) καθώς και σε περιοχές των Δήμων Άργους-Μυκηνών και Ναυπλίων, όπου τα ελαιόδεντρα Μανάκι καλλιεργούνται ως μονοκαλλιέργεια επί αιώνες με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η καλλιέργεια κατέχει έκταση 400.000 στρεμμάτων. Παράγει υψηλής ποιοτικής αξίας ελαιόλαδο, ενώ παρουσιάζει εξαιρετική αντοχή στο ψύχος και όψιμη ωρίμανση. Το λάδι το οποίο παράγει θεωρείται και είναι το κορυφαίο λάδι στην Ελλάδα, όσον αφορά το χρώμα και στα γευστικά του χαρακτηριστικά. Η ωρίμανση – συγκομιδή των καρπών της αρχίζει από τα μέσα Οκτωβρίου και τελειώνει στις αρχές Δεκεμβρίου, και η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 18% έως 25%.

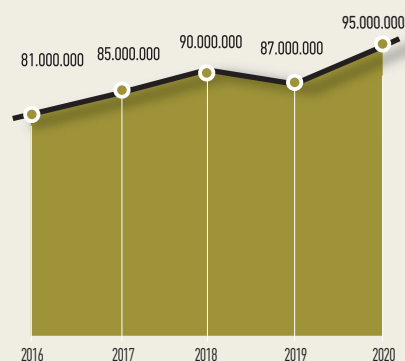
ΣΤΑΘΕΡΟ ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΜΕ ΤΙΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

■ Η Intercomm Foods A.E, με έδρα τη Λάρισα, είναι η μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα, με το 70% του τζίρου της να αποτελεί το κομμάτι της ελιάς. Αποτελεί μία από τις δυναμικότερα αναπτυσσόμενες ευρωπαϊκές εταιρείες, στην επεξεργασία και εμπορία τυποποιημένων φρούτων στο ροδάκινο και στο βερίκοκο. Είναι κατά 99% εξαγωγική εταιρεία με βιομηχανικές εγκαταστάσεις, τη Λάρισα και την ΕΑΣ Λάρισσας και στην Άρτα. Η εταιρεία συμμετέχει σταθερά και ενεργά στις εκθέσεις του εσωτερικού αλλά και του εξωτερικού. Συγκεκριμένα: Food Expo Athens, Sial Paris, PLMA Amsterdam, Fancy Foods NYC, Fine Foods Australia και άλλες. Στόχος της είναι η παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας και αρίστης ποιότητας τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Για περισσότερες πληροφορίες μπορεί κανείς να επισκεφτεί την επίσημη ιστοσελίδα: www.intercomm.gr



INTERCOMM FOODS S.A.
PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS

ΤΖΙΡΟΣ (ΕΥΡΩ)



ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Μια επένδυση 10.000 ευρώ αρκεί για την αρχή τυποποίησης ελαιολάδου

Σε μια καλή χρονιά, η φεμαμένη για το
ελαιόλαδο της Σερπείας της Κρήτης, βράζει
για λαδάκι κατά στους 13.000 τόνοι.
Από αυτούς όμως μόνο...



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Εκτεντικό εργαλείο για το επιτυχή

Όπως συνέβη και με το κρεμό, η ελίτ
προσέλασε τον προέξοντα διαπραγματευτή να τους



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Μαζί σου να κερρίσει η ελίτ της αγοράς

Συμμετοχή με επένδυση
κατασκευής κτιρίου 1000 τμ² - 1000τμ²



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Βελτίες διασφάλισης αγοράς της για τις ελίτ της αγοράς

Με σκοπό, να δώσει το καλύτερο
προϊόν της, διασφαλίζοντας την

Τώρα και **διαδικτυακά**

elaiaskarpos.gr





Ο καθηγητής Οικονομικών που ανέπτυξε το αποκεντρωμένο χρηματιστήριο ελαιολάδου, Ismael Santiago.

Γεννήθηκε στο Πανεπιστήμιο της Σεβίλλης OlivaCoin, ήτοι Bitcoin του ελαιολάδου

Πρεμιέρα για την αγορά futures ελαιολάδου, με το προϊόν να είναι το πρώτο αγροτικό που υιοθετεί το μοντέλο διαφάνειας και άμεσης ρευστότητας που προβάλλουν τα κρυπτονομίσματα

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Ενας τόνος έξτρα παρθένου ελαιολάδου μόλις μπήκε στη δεξαμενή του συνεταιρισμού και ο ενσωματωμένος αισθητήρας μέσα σε αυτήν εξέδωσε ένα ψηφιακό συμβόλαιο που αυτόματα αγοράστηκε από μια εταιρεία τυποποίησης. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, η ποσότητα, η μέθοδος παραγωγής του καρπού, οι εισροές που αξιοποιήθηκαν και η ημερομηνία της ελαιοποίησης από κοινού με την τιμή πώλησης και τα στοιχεία του αγοραστή καταγράφονται αυτόματα σε μια σύνθετη βάση δεδομένων. Όλα αυτά μαζί διαμορφώνουν ένα κρυπτογραφημένο σύμπλεγμα πληροφοριών με συναλλακτική αξία. Ένα

κρυπτονόμισμα δηλαδή, το OlivaCoin εν προκειμένω, με πεπερασμένη κυκλοφορία και άρα εγγενή αποπληθωριστικό χαρακτήρα.

Στις 25 Μαρτίου, το Πανεπιστήμιο της Σεβίλλης παρουσίασε την πρώτη αγορά μελλοντικών συμβολαίων ελαιολάδου βασισμένη στο αποκεντρωμένο, όπως λέγεται, οικονομικό μοντέλο (DeFi) που εισάγουν τα κρυπτονομίσματα βασισμένα στο λογισμικό Ethereum, το ασήμι δίπλα στον χρυσό του Bitcoin κατά πολλούς.

Ο καθηγητής Οικονομικών που ανέπτυξε αυτό το αποκεντρωμένο χρηματιστήριο ελαιολάδου, Ismael Santiago, μίλησε στο Ελαίος Καρπός, εξηγώντας τον τρόπο με τον οποίο μέσω αυτού παραγωγοί και εταιρεί-

ες χειραφετούνται από τους χονδρεμπόρους και μεσάζοντες, διευκολύνοντας την παραγωγική διαδικασία εκμεταλλεύσεων και εργοστασίων.

Το πιο σημαντικό; Όταν η τιμή του προϊόντος στις αγορές είναι πολύ χαμηλή, το συμβόλαιο δεν εκτελείται, αφού η αξία του ελαιολάδου θα πρέπει να υπερκαλύπτει το κόστος παραγωγής του και να εξασφαλίζει ταυτόχρονα την απαιτούμενη ρευστότητα, ώστε η καλλιέργεια να συνεχιστεί απρόσκοπτα και την επόμενη χρονιά.

«Όλες οι πληροφορίες βρίσκονται στα έξυπνα συμβόλαια που συνάπτονται, επικυρώνονται και υλοποιούνται αυτόματα και τα οποία είναι προγραμματισμένα να αυξάνουν την αξία της αγοράς λειτουργώντας προς το συμφέρον αμφοτέρων των πλευρών που συναλλάσσονται» εξηγεί ο καθηγητής που αντιλαμβάνεται τα τσιπάκια των υπολογιστών ως το νέο πετρέλαιο.

Στο μεταξύ, τα συμβόλαια μελλοντικής εκπλήρωσης ελαιολάδου, μπορούν και εξασφαλίζουν σταθερά ρευστότητα σε αυτήν την αποκεντρωμένη αγορά, αφού «είτε τα κέρδη καταγράφονται στις short τοποθετήσεις, είτε στις long, μέρος τους μένει στην αγορά διευκολύνοντας τις υπόλοιπες συναλλαγές» αναφέρει ο ίδιος. Οι μεσίτες λοιπόν αντικαθίστανται από ένα εξεζητημένο μοντέλο blockchain με γρήγορα «έξυπνα συμβόλαια» που τρέχουν εν είδει λογισμικού και «εξεχորταρίζουν» την αγορά από αδιαφανείς συναλλαγές και επιβαρύνσεις μεσαζόντων που συμπιέζουν την τιμή παραγωγού. «Το μέγεθος αυτής της αγοράς θα βαίνει αυξανόμενο και πάντα σε συνάρτηση με τους συνεταιρισμούς και τις εταιρείες που θα συμμετέχουν» εξηγεί ο Dr. Santiago, που υπολογίζει ότι σε εβδομαδιαίο επίπεδο οι πρώτες συναλλαγές θα αγγίξουν τους 300 τόνους, με την τιμή αναφοράς να αντλείται από το poolred systema, τη βάση δεδομένων τιμών παραγωγού ελαιολάδου στην Ισπανία (2,99 ευρώ το κιλό την προηγούμενη εβδομάδα), ήτοι 900.000 ευρώ την πρώτη εβδομάδα λειτουργίας. Φυσικά, όσο η τεχνολογία εξελίσσεται και οι συμμετέχοντες αυξάνονται, γεωμετρικά αυξάνεται και ο τζίρος της αγοράς.

«Το μέλλον της αγοράς ελαιολάδου βρίσκεται πλέον στο ίντερνετ» δηλώνει ο καθηγητής, ο οποίος είναι πεπεισμένος ότι από μόνη της η έκθεση του προϊόντος σε ένα τέτοιο διαφανές, γρήγορο και με χαμηλά λειτουργικά κόστη ψηφιακό οικοσύστημα, δίνει και μια τεράστια ώθηση στο ελαιόλαδο ως προϊόν.

Όταν η τιμή του προϊόντος στις αγορές είναι πολύ χαμηλή, το συμβόλαιο δεν εκτελείται αφού η αξία του ελαιολάδου θα πρέπει να υπερκαλύπτει το κόστος παραγωγής του

OLIVACOIN ΚΑΙ OLIVIA FUTURI

1 ΤΟΝΟΣ = 1 ΣΥΜΒΟΛΑΙΟ

**ΠΡΩΤΗ
ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΑ**

300
ΤΟΝΟΙ

**ΑΡΧΙΚΟ ΜΕΓΕΘΟΣ
ΑΓΟΡΑΣ**

900.000
ΕΥΡΩ

**ΔΥΝΑΜΙΚΗ | 3-11 ΔΙΣ.
ΕΤΗΣΙΩΣ**

ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ

ΑΓΟΡΑΣ

ETHERIUM

170

ΔΙΣ. ΕΥΡΩ



ΤΙΜΗ

ETHER

1,797

ΕΥΡΩ / ΝΟΜΙΣΜΑ



ΟΔΗΓΩΝΤΑΣ ΤΟΝ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΤΟΜΕΑ ΣΤΗ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ

Την παρουσία των βιολογικών προϊόντων τόσο στην ελληνική αγορά όσο και στο διεθνή χώρο φιλοδοξεί να ενισχύσει η TÜV HELLAS (TÜV NORD) με τη χρήση του παγκοσμίως αναγνωρίσιμου σήματός της.



**Θωμάς
Αραπογιάννης,
Vice President
Agriculture
TÜV HELLAS
(TÜV NORD)**

ΤΗ TÜV HELLAS (TÜV NORD) θέλοντας να ικανοποιήσει τη διαρκή υπόσχεσή της για ποιότητα και ασφάλεια και να ανταποκριθεί στις εκάστοτε απαιτήσεις της αγοράς με στόχο την παροχή ολοκληρωμένων λύσεων, δραστηριοποιείται ενεργά στον κλάδο των αγροτικής παραγωγής και τροφίμων, επενδύοντας από το 2001 στη δημιουργία αντίστοιχης Διεύθυνσης για τον Έλεγχο και την Επιθεώρηση της αγροτικής παραγωγής στην Ελλάδα. Φτάνοντας σχεδόν 20 χρόνια μετά, η Διεύθυνση Agrisystems (AGRO) διαθέτει πλέον εξειδικευμένη ομάδα 19 γεωπόνων, η οποία προσφέρει συνδυασμένες υπηρεσίες (on stop service) επιθεώρησης – πιστοποίησης σε όλα τα στάδια παραγωγής, επεξεργασίας και εμπορίας αγροτικών προϊόντων από τον αγρό έως τον τελικό καταναλωτή.

Η TÜV HELLAS (TÜV NORD) διαθέτει εγκεκριμένους επιθεωρητές και διαπιστεύσεις για τη διεξαγωγή των επιθεωρήσεων στον πρωτογενή και δευτερογενή τομέα (GLOBALG.A.P., BRC Food, BRC Agents & Broker, IFS Food, IFS Broker, Tesco, GRASP και Πιστοποίηση Βιολογικών Προϊόντων).

Έτσι, με έμπειρο και άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό, με γνώση των πρακτικών που εφαρμόζονται διεθνώς

αλλά και στη χώρα μας καλύπτει όλο το εύρος των δραστηριοτήτων στις επιχειρήσεις τροφίμων. Το διεθνώς αναγνωρίσιμο brand name ανοίγει την αγορά των ελληνικών γεωργικών προϊόντων στο εξωτερικό και αποτελεί το εμπορικό διαβατήριο τόσο για τις απαιτητικές ξένες αγορές, όσο και για τις ελληνικές.

Με σύντομες, αξιόπιστες και αποτελεσματικές διαδικασίες

Η TÜV HELLAS (TÜV NORD) φιλοδοξεί να ενισχύσει, με τη χρήση του παγκοσμίως αναγνωρίσιμου σήματός της, την παρουσία των βιολογικών προϊόντων

ΤΟ ΔΙΕΘΝΩΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΙΜΟ BRAND NAME ΑΝΟΙΓΕΙ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥΣ

τόσο στην ελληνική αγορά, όσο και στο διεθνή χώρο. Στόχος, είναι η παροχή υπηρεσιών με σύντομες, αξιόπιστες και αποτελεσματικές διαδικασίες που διασφαλίζουν τον καταναλωτή και προσφέρουν στους πελάτες πραγματική προστιθέμενη αξία. Βασικό εφόδιο αποτελεί η πολυετής εμπειρία των στελεχών της, στην επιθεώρηση και πιστοποίηση συστημάτων διαχείρισης αλλά και προϊόντων, η οποία εμπειρία αξιοποιείται και στην πιστοποίηση των προϊόντων βιολογικής γεωργίας. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα τελευταία τρία χρόνια, η Διεύθυνση Agrisystems (AGRO) έχει σχεδόν διπλασιάσει τον κύκλο εργασιών της, διατηρώντας την κερδοφορία της στο 10%. Το 15% του κύκλου εργασιών προέρχεται από τις επιθεωρήσεις στο εξωτερικό, προσφέροντας τις υπηρεσίες της, σε απαιτητικές αγορές όπως Ιαπωνία, Γερμανία, Ιταλία, Ισραήλ, Ηνωμένο Βασίλειο, και Ισπανία.



Οδηγώντας τον Αγροδιατροφικό τομέα στη Νέα Εποχή

TUV HELLAS
TUV NORD GROUP



www.tuvhellas.gr

ΑΘΗΝΑ
Μεσογείων 282
155 62, Χολαργός
Τ. (+30) 215 2157400
Ε. info@tuvhellas.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
Λέντορας Σοφού 20
Τ.Θ. 600 58, 570 01, Θέρμη
Τ. (+30) 2310 428498
Ε. thessaloniki@tuvhellas.gr

ΚΡΗΤΗ
Επιστημονικό &
Τεχνολογικό Πάρκο
Ν. Πλαστήρα, Βασιλικό Βουτών
Τ. (+30) 2810 391856 - 7
Ε. heraklion1@tuvhellas.gr

ΙΩΑΝΝΙΝΑ
Μαρίκας Κοτοπούλη 66
45445, Ιωάννινα
Τ. 26510 76019
Ε. ioannina@tuv-nord.com

TUV CYPRUS Ltd.
Παναγιώτσα 2
Λατσιά 2235, Λευκωσία 1663
Τ. (+357) 2244 2840
Ε. info@tuvcyprus.com.cy

TUV NORD EGYPT
34 Al Riyadh st.
El Mohandissen, Giza, Egypt
Τ. (+0020) 330 56374 / 56397
Ε. tuvegypt@tuv-nord.com

Η Alexandra Kicenik Devarenne
είναι κριτής
στο πάνελ του
διαγωνισμού
ATHENA IOOC.

ΕΝΑ ΦΥΣΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΠΟΥ ΧΑΡΙΖΕΙ ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Πολλούς κινδύνους ενέχει, σύμφωνα με την Alexandra Kicenik Devarenne, η σύγχρονη τάση που θέλει το ελαιόλαδο να αντιμετωπίζεται ως φάρμακο, καθώς το επόμενο βήμα για τον καταναλωτή θα είναι να αναζητήσει το φθηνότερο συνθετικό υποκατάστατο

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

«**Π**οιο είναι καλύτερο κρασί, ένα τραγανό κι ελαφρύ λευκό ή ένα πλούσιο ταννικό κόκκινο; Προφανώς εξαρτάται από το φαγητό που θα συνοδεύσει αλλά και τη διάθεση. Πιστεύω ότι κατά τον ίδιο τρόπο πρέπει να δημιουργήσουμε μια γκάμα εξαιρετικών ελαιολάδων για πολλές διαφορετικές στιγμές» σημειώνει μεταξύ άλλων η Αμερικανίδα ειδική σύμβουλος-κριτής ελαιολάδου Alexandra Kicenik Devarenne, η οποία αναμένεται να ταξιδέψει σύ-

ντομα στην Ελλάδα για να συμμετάσχει ως κριτής στο πάνελ του Athena IOOC. Σύμφωνα με την έμπειρη κριτή, συγγραφέα και εκπαιδεύτρια, η σύγχρονη τάση ανάδειξης υψηλού επιπέδου πολυφαινολών ενέχει κινδύνους, διότι από τη στιγμή που αντιμετωπίζεις το ελαιόλαδο ως φάρμακο, το επόμενο βήμα για τον καταναλωτή είναι να αναζητήσει το φθηνότερο συνθετικό υποκατάστατο. «Το βασικό πλεονέκτημα του ελαιολάδου δεν μπορεί να είναι ότι προσεγγίζει το φάρμακο αλλά ότι πρόκειται για ένα φυσικό υλικό που μιλά στις αισθήσεις και

προσφέρει μοναδικές γαστρονομικές συγκινήσεις. Επομένως ας δημιουργήσουμε ελαιόλαδο για κάθε γούστο και για κάθε περίπτωση! Δεν μπορούμε να ξεχνάμε όμως ότι το ελαιόλαδο είναι ένα συστατικό. Πιστεύω ότι το μεγαλύτερο όφελος από όλα μπορεί να είναι η διατροφική αξία που προσθέτει στα τρόφιμα: Ένα πιάτο όσπρια ή λαχανικά και υπέροχο ελαιόλαδο μπορεί να είναι τόσο νόστιμο που η υγιεινή διατροφή γίνεται και εύκολη», σημειώνει με σημασία η κυρία Kicenik Devarenne.

Πώς έγινε η γνωριμία σας με το ελαιόλαδο και πώς φτάσατε να εργάζεστε ως κριτής σε διεθνείς διαγωνισμούς;

Άρχισα να εργάζομαι στον κλάδο του ελαιολάδου κάνοντας έρευνα κυρίως πάνω στο δάκο στο Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια στις αρχές της δεκαετίας του 2000. Λίγο αργότερα μπήκα επίσημα στο Πάνελ Δοκιμής Ελαιολάδου της Καλιφόρνια το 2003. Ως κριτής πρωτοεργάστηκα σε τοπικούς περιφερειακούς διαγωνισμούς στην Καλιφόρνια, καθώς και στον διεθνή διαγωνισμό του Λος Άντζελες. Εκεί διαπίστωσα ότι με ενδιαφέρει πολύ το κομμάτι που αφορά στο σχεδιασμό πρωτοκόλλων και διαδικασιών και έκτοτε έχω συνεργαστεί με διάφορους διαγωνισμούς πάνω στα θέματα αυτά μεταξύ άλλων και σε ένα διαγωνισμό στην Κοιλιάδα της Νάπα στον οποίο προεδρεύω. Γι' αυτό άλλωστε θεωρώ τον εαυτό μου ως κριτή-σύμβουλο σε θέματα ποιοτικού ελαιόλαδου.

Πώς βλέπετε την εξέλιξη του ελληνικού ελαιολάδου μέσα από την εμπειρία σας ως κριτής;

Τα τελευταία χρόνια υπήρξε μια άνθιση του ελληνικού ελαιολάδου το οποίο για μεγάλο διάστημα στο παρελθόν έφθανε αποκλειστικά στις αγορές του εξωτερικού με ιταλική ετικέτα. Πιστεύω ότι έχει εξελιχθεί η κουλτούρα ελαιολάδου, η οποία με βάση την ποιότητα έχει οδηγήσει σε καλύτερη μεταχείριση στο στάδιο της παραγωγής αλλά και της τυποποίησης του προϊόντος. Πλέον βλέπουμε πολλές αξιολογες ελληνικές ετικέτες κι αυτό είναι υπέροχο.

Το ελαιόλαδο κερδίζει διαρκώς νέες αγορές αλλά δεν παύει να αντιπροσωπεύει ένα πολύ μικρό τμήμα της αγοράς λιπαρών ουσιών που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική. Κατά πόσο γνωρίζουν οι Καλιφορνέζοι το ελαιόλαδο και ποια είναι η τάση της ζήτησης στην περιοχή;

Στις ΗΠΑ η ζήτηση για εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο αυξάνεται γρηγορότερα απ' ό,τι για κάθε άλλη κατηγορία. Η πανδημία οδήγησε σε αύξηση για υποδεέστερες κατηγορίες ελαίων αλλά μακροπρόθεσμα η



τάση είναι υπέρ της ανόδου του έξτρα. Χαρακτηριστικό του κλάδου στην Καλιφόρνια είναι η ύπαρξη πολλών μικρών παραγωγών, οι οποίοι οργανώνουν δοκιμές ελαιολάδου μέσα στις αγορές παραγωγών. Έτσι οι ίδιοι λειτουργούν ως πρεσβευτές που εκπαιδεύουν τον καταναλωτή και τον μυούν στην απόλαυση του εξαιρετικά παρθένου. Την ίδια στιγμή βέβαια που διεισδύει το εξαιρετικά παρθένο στην αγορά οι Αμερικανοί εξακολουθούν να πειραματίζονται και να ακολουθούν εκκεντρικές μόδες όπως για παράδειγμα η διατροφή Paleo. Προσωπικά θα ευχόμουν να σταματήσουν να «κάνουν δίαιτα» και απλά να απολαμβάνουν υγιεινό πεντανόστιμο φαγητό μαγειρεμένο με άφθονο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο!

Στο εξωτερικό όταν αναφέρεται στην ποιότητα ο καταναλωτής αυτόματα επιλέγει ιταλικό ελαιόλαδο. Ποια είναι η εικόνα του ελληνικού ελαιολάδου στις ΗΠΑ και πόσο απέχει από το να θεωρείται ποιοτικό ελαιόλαδο;

Η Ελλάδα αναδεικνύεται σταδιακά ως παίκτης στο χώρο του ποιοτικού ελαιολάδου. Σε έρευνα που έκανε το 2018 η Οργάνωση Ελαιολάδου Β. Αμερικής (NAOOA) και η Οργάνωση Αμερικανών Παραγωγών Ελαιολάδου (AOOPA) στο ερώτημα «ποια είναι η χώρα που παράγει το καλύτερο ελαιόλαδο;» η Ελλάδα ήταν τέταρτη κατά σειρά επιλογής του κοινού. Οι περισσότεροι απάντησαν ότι πρώτη ήταν η Ιταλία, αμέσως μετά η μεγαλύτερη ομάδα απάντησε «δεν γνωρίζω», ακολούθησε η Καλιφόρνια ενώ μετά την Ελλάδα ήρθε η Ισπανία. Αν εξαιρέσουμε τις απαντήσεις όσων δεν γνωρίζουν κι αυτών που επέ-

Στις ΗΠΑ η ζήτηση για εξαιρετικά παρθένο αυξάνεται γρηγορότερα από κάθε κατηγορία.

Στην Καλιφόρνια πολλοί μικροί παραγωγοί οργανώνουν δοκιμές ελαιολάδου μέσα στις αγορές παραγωγών.

Λεξαν την Καλιφόρνια, τότε η Ελλάδα έρχεται δεύτερη μετά την Ιταλία κάτι που είναι σημαντικό.

Ο ATHENA είναι ο μεγαλύτερος διαγωνισμός ελαιολάδου στην Ελλάδα με συμμετοχή από 22 χώρες τη φετινή χρονιά. Πόσο ήταν σημαντικό να καλυφθεί η ανάγκη για ένα παγκόσμιο διαγωνισμό και κατά πόσο μπορεί να επηρεάσει κατά τη γνώμη σας την σκηνή του ελαιόλαδου στην Ελλάδα;

Πιστεύω ότι είναι σημαντική για τον κλάδο του ελαιόλαδου η διοργάνωση του ATHENA. Πέρα από το γεγονός ότι είναι πολύ καλά σχεδιασμένος στη βάση άριστων πρωτοκόλλων και προδιαγραφών, εκτιμώ ότι η διοργάνωση ενός μεγάλου διαγωνισμού προσθέτει κύρος στη χώρα. Σήμερα η Ελλάδα δεν έχει την εκπροσώπηση που της αναλογεί ως τρίτη ελαιοπαραγωγός χώρα και επισκιάζεται από την παρουσία της Ιταλίας και της Ισπανίας. Ο ATHENA δρα διορθωτικά δίνοντας στην Ελλάδα βήμα για την ανάδειξη του εθνικού προϊόντος σε διεθνές επίπεδο.

Έχετε πολύχρονη εμπειρία στον κλάδο της επικοινωνίας. Κατά πόσο σύμφωνα με την πείρα σας μπορεί το επιτυχημένο αφήγημα να επηρεάσει τη ζήτηση;

Είναι πολύ ενδιαφέρουσα ερώτηση και η απάντηση δεν είναι απλή. Αν με είχατε ρωτήσει πριν από πέντε χρόνια, θα σας απαντούσα ότι το αφήγημα παίζει κεντρικό ρόλο στη δημιουργία ζήτησης για το προϊόν. Κατά τη διάρκεια της περασμένης πενταετίας ωστόσο συνέβησαν κάποιες ανησυχητικές αλλαγές που αφορούν τουλάχιστον στις ΗΠΑ. Πάντοτε υπήρχε ροπή προς την υπερβολή αλλά λόγω του πολιτικού κλίματος σε συνδυασμό με την ευκολία στην πρόσβαση στο διαδίκτυο υπήρξε αύξηση της παραπληροφόρησης του καταναλωτή.

Την ίδια στιγμή βέβαια ακριβώς για το λόγο αυτό υπάρχει μεγαλύτερος χώρος για αυθεντικές ιστο-

ρίες παραγωγών. Δυστυχώς στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης υπάρχει μεγάλη αναπαραγωγή φωτογενικών εικόνων αλλά υπάρχουν και μικροί παραγωγοί που καλλιεργούν μια αυθεντική σχέση με το κοινό τους. Ελπίζω ότι οι καταναλωτές θα μπορούν να αντιληφθούν τη διαφορά και ότι θα επικρατήσει τελικά η ποιότητα και οι ιστορίες που έχουν «ψυχή». Επιπλέον καθώς θα ανοίγει αργά και σταδιακά ο τουρισμός ελπίζω ότι οι Έλληνες παραγωγοί θα βρουν τρόπους δημιουργικής επικοινωνίας που θα γεννήσουν στους επισκέπτες την επιθυμία να βάλουν το εξαιρετικό παρθένο στη ζωή τους.

Τι στρατηγική θα συμβουλευάτε να ακολουθήσει μια μικρή νέα εταιρεία που προσπαθεί να καθιερωθεί στο χώρο, πολλές συμμετοχές ή λίγες προσπάθειες διάκρισης στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς;

Καταρχάς θα συμβούλευα κάθε παραγωγό και επιχείρηση να κάνει μια ανεξάρτητη έρευνα για το διαγωνισμό χωρίς να περιορίζεται στα επικοινωνιακά υλικά της διοργάνωσης. Δυστυχώς υπάρχουν διαγωνισμοί που δεν λειτουργούν με βάση υψηλά κριτήρια και προδιαγραφές. Θα αναζητούσα να μάθω από νικητές της ίδιας ή μιας άλλης χρονιάς κατά πόσο βοήθησε στη διείσδυση στην αγορά του δικού τους προϊόντος. Άλλοι διαγωνισμοί προσφέρουν μια ευκαιρία να συναντήσετε αγοραστές και να προβάλετε το προϊόν σας. Αυτή η διά ζώσης επικοινωνία μπορεί να είναι πολύτιμη. Ή ίσως υπάρχει επικοινωνιακό υλικό που μπορείτε να αξιοποιήσετε. Βέβαια ορισμένες φορές οι ιστοσελίδες που προβάλλουν τα βραβεία ή τα φυλλάδια είναι τόσο «βαριά», που η πληροφορία χάνεται. Οι τοπικοί διαγωνισμοί μπορούν να σας είναι πολύ χρήσιμοι για να παρακολουθήσετε τη βελτίωσή σας σε σύγκριση με παραγωγούς της περιοχής σας. Συνολικά πιστεύω ότι ένας παραγωγός πρέπει να εξετάσει το κόστος και το όφελος που προκύπτει από τη συμμετοχή σε κάθε διαγωνισμό.

Υπάρχει πάντα χώρος για καλούς συμβούλους και το ελαιόλαδο δεν διαφέρει από οποιοδήποτε άλλο προϊόν.

Νομίζω ότι το πιο ολοκληρωμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα στο ελαιόλαδο είναι του Πανεπιστημίου της Jaén.



Μύηση στην τέχνη της γευσιγνωσίας

«Αν μπορείτε να βρείτε μια ομάδα δοκιμαστών ελαιόλαδου σε κοντινή απόσταση, δεν υπάρχει καλύτερος τρόπος για να μάθετε την τέχνη της γευσιγνωσίας. Ξεκινήστε μπαίνοντας σε ένα πάνελ με έναν καταξιωμένο και έμπειρο επικεφαλής και μάθετε να δοκιμάζετε. Επισκεφθείτε πολλά ελαιοτριβεία τα οποία ιδανικά να είναι πολύ διαφορετικά μεταξύ τους. Ακούστε. Κάντε ερωτήσεις. Αναζητήστε διαφορετικές απόψεις. Το ελαιόλαδο είναι ένας περίπλοκος κόσμος, και επικρατεί αρκετά συχνά παραπληροφόρηση. Είναι σημαντικό να εκτεθείτε σε πολλές γνώμες και απόψεις κάθε διαμορφώνετε τη δική σας θέση στα πράγματα. Μπορεί η συστηματική δοκιμή ελαιόλαδου να απαιτεί σκληρή δουλειά αλλά αποτελεί μοναδική ευκαιρία για να ακονίσετε τις δεξιότητές σας.»



Ευρώπη



Πληρώνει ξανά υψηλή αξία η Ευρώπη

Με την Ισπανία να πετυχαίνει ρεκόρ πωλήσεων στους 148.000 τόνους μηνιαίως κατά το πρώτο τετράμηνο της τρέχουσας εμπορικής περιόδου, καθίσταται σαφές ότι η ευρωπαϊκή αγορά ελαιολάδου, όπως διαστρεβλώνεται από τους περιορισμούς της πανδημίας, βάζει εμπόδια για το ελληνικό και ιταλικό ελαιόλαδο. Παράγοντες της αγοράς αποδίδουν την διαφορά φάσης ανάμεσα στην Ιβηρική και το δικό μας τμήμα της Μεσογείου, στο γεγονός ότι οι αλυσίδες λιανικής προτιμούν το ποιοτικό μεν αλλά φθινό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κάτι που τις κατευθύνει στον ισπανικό ελαιώνα. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα μια μικρή ενίσχυση των τιμών παραγωγού στην Ισπανία. Ωστόσο η μικρή παραγωγή της Ελλάδας και της Ιταλίας κατάφερε να συγκρατήσει την πίεση των τιμών και πλέον όλοι αναμένουν πως με την επανεκκίνηση της εστίασης, και ίσως του τουρισμού, η αγορά θα ανακάμψει.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

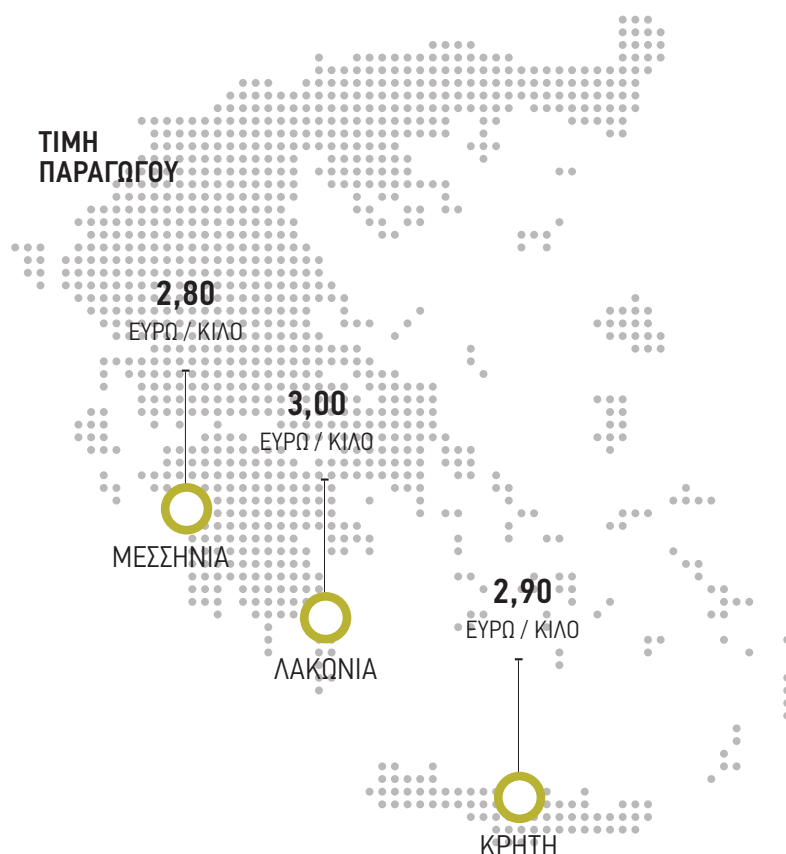


Ελλάδα

230.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

3,20 - 3,40

ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΑΓΟΡΑΣ
(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)

ΑΝΕΒΑΖΕΙ ΤΑΧΥΤΗΤΑ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Αδυναμία να ακολουθήσει την ανοδική τάση της ευρωπαϊκής αγοράς εμφάνισε το εμπόριο στην Ελλάδα, με τις πρώτες ενδείξεις κινητικότητας και ενίσχυσης τιμών να καταφθάνουν μόλις τις τελευταίες ημέρες από τα παραγωγικά κέντρα της χώρας.

Το επίπεδο των 3 ευρώ ανά κιλό έχει πλέον κατοχυρωθεί στην ελληνική αγορά ελαιολάδου, με την τάση που διαμορφώνεται για τις επόμενες εβδομάδες να είναι έντονα αυξητική, όπως εκτιμούν άνθρωποι της αγοράς. Αξίζει να σημειωθεί ότι μέχρι πρόσφατα, οι επιδόσεις της εγχώριας αγοράς υστερούν σημαντικά συγκριτικά με τα όσα συμβαίνουν σε Ιταλία και Ισπανία, όπου το εμπόριο έχει ήδη καλύψει το χαμένο έδαφος της προηγούμενης ζημιογόνου -για τους παραγωγούς- χρονιάς. Συγκεκριμένα, τα στοιχεία αγοράς του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, δείχνουν ότι στα βασικά παραγωγικά κέντρα της Ισπανίας και της Ιταλίας έχει ήδη καταγραφεί αύξηση 17,1% και 50% αντίστοιχα στις τιμές παραγωγού. Την ίδια στιγμή, η πορεία των τιμών στην Ελλάδα για τον τελευταίο μήνα του 2020, δι-

αμορφώνουν μέση τιμή στα 2,33 ευρώ το κιλό με πτώση 1,1% συγκριτικά με την αντίστοιχη περίοδο το 2019.

Υπό αυτό το πρίσμα ένα εύρος τιμών υψηλότερο των 3,20 ευρώ το κιλό θεωρείται δεδομένο όπως εκτιμούν παράγοντες της αγοράς, ενώ δεν αποκλείεται για το υπόλοιπο της εμπορικής περιόδου οι πράξεις να επιφυλάξουν ακόμα υψηλότερα επίπεδα. Καθοριστικός παράγοντας γι' αυτό θα είναι, σύμφωνα με ανθρώπους της αγοράς, οι πρώτες εκτιμήσεις περί τελικών αποθεμάτων από την Ιταλία και την Ισπανία. Ήδη φήμες από τη γειτονική χώρα, θέλουν τα αποθέματα της περιόδου να περιορίζονται σε 70.000 με 80.000 τόνους, κάτι που εφόσον επιβεβαιωθεί, τότε η ευρωπαϊκή αγορά ελαιολάδου και η εγχώρια, αναμένεται να σημειώσουν κατακόρυφη άνοδο.



Ισπανία

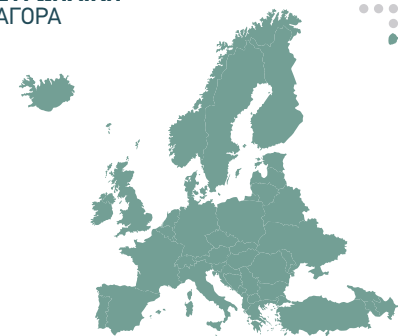
28,11%

ΑΥΞΗΣΗ ΤΙΜΗΣ

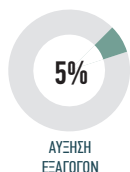
1,40

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

3,00

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
ΑΓΟΡΑΕΤΗΣΙΑ ΑΥΞΗΣΗ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

3%

ΑΥΞΗΣΗ
ΕΞΑΓΩΓΩΝΠΑΡΑΓΩΓΗ 2020
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

2,1

ΠΛΗΣΙΑΖΟΥΝ ΤΑ 4 ΕΥΡΩ ΤΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ EXTRISSIMA

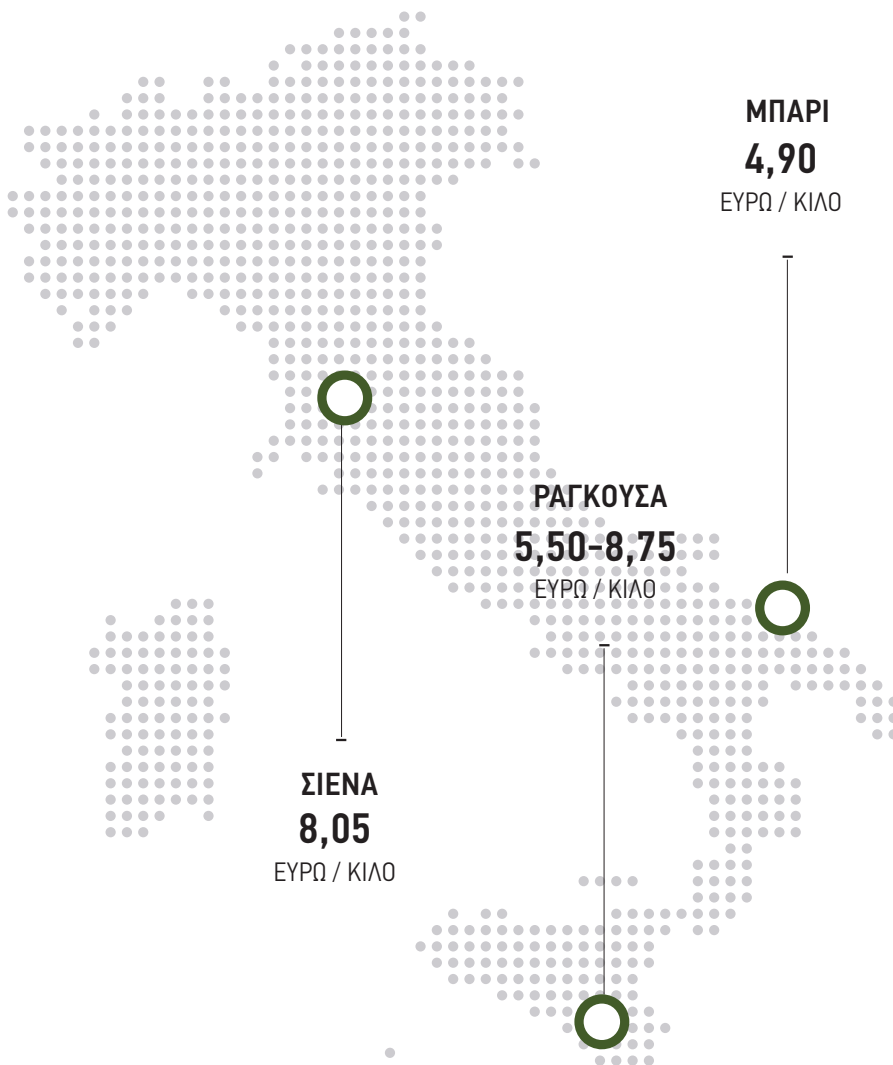
Πράξεις στα 3,75 ευρώ το κιλό για την πρώτη ποιότητα ισπανικού ελαιολάδου από παραδοσιακό ελαιώνα, με τη μέση τιμή της αγοράς στην Ιβηρική να αγγίζει πλέον τα 3 ευρώ το κιλό.

Κανένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο δεν φεύγει από τις συνεταιριστικές δεξαμενές με τιμή χαμηλότερη των 2,90 ευρώ το κιλό τη στιγμή που οι περισσότερες εβδομαδιαίες πράξεις γίνονται σε επίπεδα άνω των 3 ευρώ το κιλό στην Ισπανία. Λίγο η αναστολή των αμερικανικών δασμών στο ισπανικό ελαιόλαδο, λίγο οι θεσμικές μεταρρυθμίσεις στον κλάδο που φαίνεται ότι ξεκίνησαν να αποδίδουν, λίγο και η στενότητα της προσφοράς για πρώτη ποιότητα έχουν εγκλωβίσει την ισπανική αγορά σε ένα ανοδικό σπιράλ, με αρκετούς να αναμένουν περαιτέρω ενίσχυση των τιμών τις επόμενες εβδομάδες.

Οι κορυφαίες ποιότητες ποσότητες δε, έχουν σπάσει για τα καλά το φράγμα των 3,40 ευρώ το κιλό που διατηρούσαν από τις αρχές του έτους και πλέον πράξεις γίνονται στα 3,75 ευρώ το κιλό. Συγκριτικά με την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι, οι τιμές παραγωγού στην Ισπανία έχουν καταγράψει άνοδο σχεδόν 30%. Οι συντελεστές του κλάδου πλέον μιλούν για μια επιστροφή «στις καλές εποχές» με την τιμή του προϊόντος να βγάζει και με το παραπάνω τα έξοδα παραγωγής, ενώ σε καμία περίπτωση δεν αντιλαμβάνονται ως εφήμερη ή συγκυριακή την στροφή αυτή.



Ιταλία



250.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

70.000 – 80.000

ΤΕΛΙΚΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
(ΤΟΝΟΙ)

ΟΙ ΦΡΑΓΜΟΙ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ Η ΟΙΚΙΑΚΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Η αδυναμία συγχρονισμού δύο τάσεων της κατανάλωσης στην Ιταλία έχουν παγιώσει την αγορά πέριξ των 5 ευρώ. Από τη μια η οικιακή κατανάλωση ενισχύθηκε κατά 12% τους τελευταίους μήνες, από την άλλη, το κλειστό κανάλι της εστίασης βάζει φραγμούς στη δυναμική της αγοράς.

«Εκρηξη» στις πωλήσεις των ελαιολάδων με γεωγραφική ένδειξη καταγράφει η αγορά της Ιταλίας, με τα αποθέματα αυτήν την περίοδο του χρόνου να έχουν εξαντληθεί σε 14.000 τόνους στην Απουλία και σε 1.500 τόνους σε Σικελία και Τοσκάνη. Μια ανάλυση των στοιχείων δείχνει ότι οι καταναλωτές αναζήτησαν στα ράφια των σουπερ μάρκετ τα ποιοτικά και ξακουστά ελαιόλαδα της χώρας, με την τάση να μην είναι αντίστοιχη στην κατηγορία των βιολογικών ελαιολάδων, εκ των οποίων στις δεξαμενές παραμένουν 27.000 τόνοι. Επιβραδυντικός παράγοντας στην ιταλική αγορά συνιστά το κανάλι της εστίασης η οποία παραμέ-

νει κλειστή και απορροφά σημαντικές ποσότητες της εγχώριας παραγωγής. Εκτιμάται ότι στο τέλος της εμπορικής περιόδου θα έχουν περισσέψει στις δεξαμενές περί τους 70.000 τόνους ελαιολάδου εφόσον η αγορά διατηρήσει τους τωρινούς ρυθμούς.

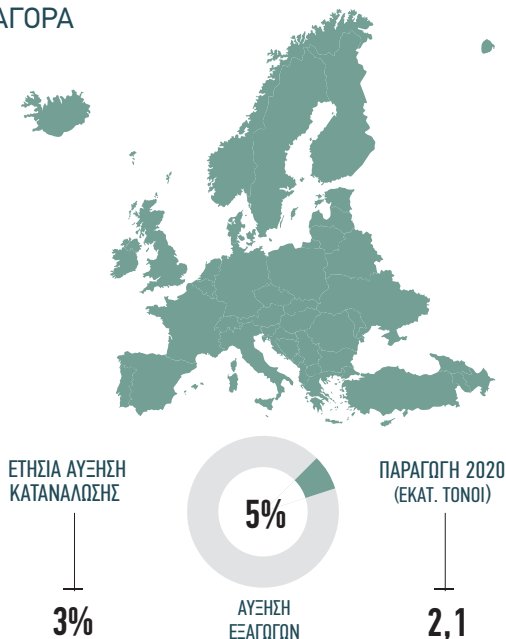
Σε κάθε περίπτωση η μέση τιμή για το ιταλικό ελαιόλαδο κυμαίνεται μεταξύ των 4,90 με 5 ευρώ το κιλό. Είναι προφανές ότι εφόσον εμφανιστεί ο ζητούμενος καταλύτης, το άνοιγμα της εστίασης και μια κατά το δυνατόν ζωννή τουριστική περίοδος, τότε οι τιμές θα σπάσουν με ορμή το φράγμα των 5 ευρώ και θα διαμορφωθούν σε υψηλότερο εύρος.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

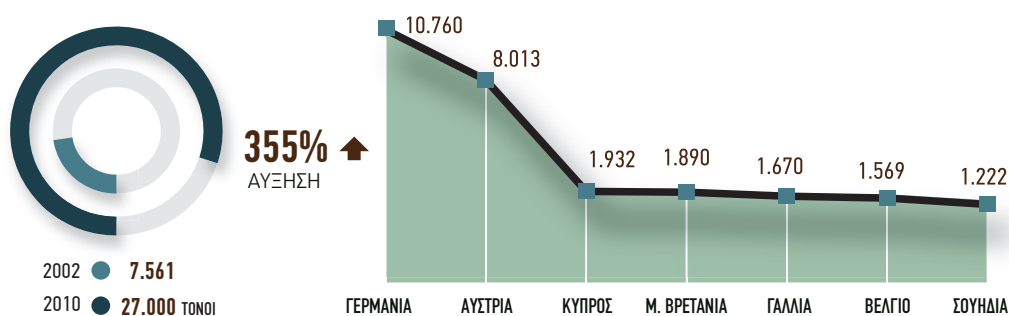
Η πανδημία έβαλε το ελαιόλαδο σε πιο πολλά σπίτια

Σταθερά βήματα ενίσχυσης της κατανάλωσης σε πανευρωπαϊκό επίπεδο καταγράφει η Κομισιόν στην τελευταία της έκθεση για τις αγορές αγροτικών προϊόντων. Σύμφωνα με αυτήν, για το 2020, η κατανάλωση ενισχύθηκε κατά τουλάχιστον 3% και αναμένεται να συνεχίσει με αντίστοιχους ρυθμούς και για το υπόλοιπο της τρέχουσας εμπορικής περιόδου. Μέχρι το 2030, οι χώρες που δεν παράγουν στην ΕΕ θα μπορούσαν να αντιπροσωπεύουν το 26% της συνολικής κατανάλωσης. Χάρη σε αυτή την ανάπτυξη, οι τιμές του ελαιολάδου θα μπορούσαν να συνεχίσουν να ανακάμπτουν. Παράλληλα αναμένεται ότι θα ενισχυθούν και οι εξαγωγές των χωρών του μπλοκ, με ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 5%. Στην παραγωγή, το 2020/21, το ελαιόλαδο της ΕΕ θα μπορούσε να φτάσει τους 2,1 εκατ. τόνους, αύξηση 10% σε σύγκριση με το 2019/20.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ

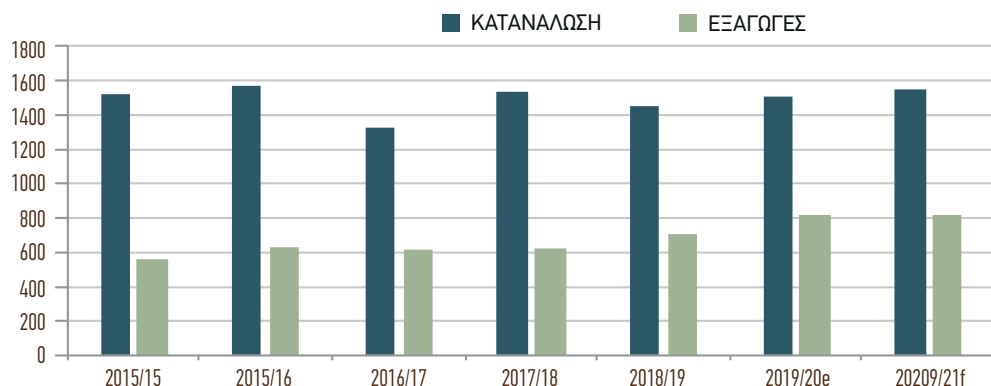


ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ



ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

(ΑΝΑ 1.000 ΤΟΝΟΥΣ)



ΜΕΡΙΔΙΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ



ΜΟΝΟ ΕΤΟΙΜΕΣ ΕΜΕΙΝΑΝ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΠΟ 0,90 ΕΩΣ 1,05 ΕΥΡΩ Η ΚΑΛΑΜΩΝ

Αλματώδη ζήτηση στην αγορά από το φθινόπωρο βλέπει η μεταποίηση

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Μουδιασμένη» ζήτηση, περιορισμένες ροές, διστακτικότητα, χαμηλές τιμές και ένα ερωτηματικό για τα πραγματικά αποθέματα, κυρίως της ποικιλίας «Καλαμών», συνθέτουν την εικόνα της αγοράς επιτραπέζιας ελιάς, που προσδοκά σε καλύτερες ημέρες από το καλοκαίρι και μετά, όταν και αναμένεται να ανοίξει η εστίαση και ο τουρισμός.

Η «σκιά» των επιπτώσεων του κορωνοϊού παραμένει «βαριά». «Η αγορά είναι καθισμένη. Οι έμποροι άρχισαν να ψάχνονται αλλά όχι με ζέση», τονίζει ο πρόεδρος της ΔΟΕΠΕΛ, Γιώργος Ντούτσας, αλλά περιμένει πως θα υπάρξει ανάκαμψη. Μέχρι τότε, ωστόσο, υπάρχει δρόμος. Όπως σημειώνει ο μεταποιητής Προκόπης Κωνσταντόπουλος, «στις πωλήσεις δεν έχουμε ικανοποιητική εξέλιξη. Η ιστο-

ρία του κορωνοϊού επιδρά αρνητικά στην πορεία των εμπορικών συναλλαγών. Πέρσι τέτοια εποχή, Απρίλιο και Μάιο, υπήρχε μια δυναμική από το λιανεμπόριο, κάτι που φέτος δεν συμβαίνει. Η κίνηση έχει πέσει και από την άλλη έχουμε το HORECA που υποφέρει», τονίζει. Μέσα σε αυτό το περιβάλλον, μοιραία επηρεάστηκαν και οι τιμές, αν και παραγωγικά η χρονιά κινήθηκε σε μέτρια προς κανονικά επίπεδα για τις βασικότερες ποικιλίες.

«Στην Ελιά Χαλκιδικής η συντριπτική πλειονότητα της παραγωγής έχει φύγει από τα χέρια των παρα-

**ΕΧΟΥΝ ΓΙΝΕΙ ΠΡΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΟ 1,60 ΕΥΡΩ
ΤΟ ΚΙΛΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΗΜΙΕΤΟΙΜΕΣ**



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΛΛΗ

γωγών ως νωπή, το Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο του 2020, σε τιμές 1 ευρώ για τα 110 τεμάχια και με σπύσιμο αρκετά χαμηλότερα», όπως μας εξηγεί ο Ελπιδοφόρος Καραθανάσης, από την Α.Σ. Αγ. Μάμα. Όσοι παραγωγοί επέλεξαν να τις μεταποιήσουν μόνοι, δυσκολεύονται. «Στις έτοιμες ελιές γίνεται σφαγή», επισημαίνει ο παραγωγός Θανάσης Τσικούρης από την Ορμύλια Χαλκιδικής και σημειώνει πως «καλύτερα να τις είχαμε πουλήσει νωπές, αφού οι τιμές κυμαίνονται στο έτοιμο προϊόν στα 1,25 με 1,30 ευρώ το κιλό και ουσιαστικά αλλάζουμε τα λεφτά μας, διότι το κόστος μεταποίησης είναι στα 25 λεπτά το κιλό». Στην Καλαμών, όπως τονίζει ο Πρ. Κωνσταντόπουλος, υπάρχουν αποθέματα, αλλά κανείς δεν γνωρίζει πόσα είναι. «Για την περασμένη σεζόν στην Καλαμών είναι ζήτημα αν πουλήθηκε το 10% στη συγκομιδή. Στη Λακωνία το ποσοστό στο τελάρο ήταν πιο μικρό, ενώ στην Αιτωλοακαρνανία υπήρχαν αποθέματα από το 2019», αναφέρει ο μεταποιητής και σημειώνει πως «είναι πρόβλημα για τις μεταποιητικές να μην ξέρουν τα στοιχεία παραγωγής, για να οργανώσουν την εμπορική τους πολιτική».

Αναφορικά με τις τιμές στην Καλαμών, ο Γιώργος Ντούτσιας σημειώνει ότι οι ημιέτοιμες πωλούνται μεταξύ 0,90 - 1,05 ευρώ το κιλό για τα 200 τε-



ΣΕ ΜΕΤΡΙΑ ΠΡΟΣ ΚΑΝΟΝΙΚΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΚΙΝΗΘΗΚΕ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ Η ΧΡΟΝΙΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

μάχια. Για την Κονσερβολιά αναφέρει ότι έχουν γίνει κάποιες πράξεις στο 1,60 ευρώ το κιλό για ημιέτοιμες, τα 150-160 κομμάτια Μαύρης Κονσερβολιάς, ενώ για τις Πράσινες τονίζει πως φέτος η τιμή τους κινείται στα 0,60 λεπτά τα 200 τεμάχια στο κιλό, από 0,75 λεπτά πέρυσι.



The first olive oil
worldwide certified
as Food Supplement

Both Gourmet and High
Phenolic, Organic EVOO
from The mountainous
variety Tsounati



Lentariana Chania-Crete
T. 2821051421 | (30) 6974069589
E-mail : salespamako@gmail.com

www.pamako.gr

ΖΕΣΤΗ ΚΑΙ ΒΡΟΧΗ Σκηνικό μολύνσεων

Περίοδο ψεκασμών ανοίγουν οι μέτριες θερμοκρασίες
και έντονες βροχοπτώσεις που «στήνουν σκηνικό»
μολύνσεων για κυκλοκόνιο και γλοιοσπόριο
στις ανθισμένες ελιές

ΤΗΣ ΣΤΕΛΑΣ ΠΡΟΒΕΛΕΓΓΙΟΥ





Με άμεσες και έμμεσες επιπτώσεις στο μέγεθος και την ποιότητα της τελικής παραγωγής των ελαιόδεντρων, το κυκλοκόνιο, το γλοιοσπόριο και ο δάκος φιγουράρουν στην κορυφή της λίστας με τους πιο επικίνδυνους εχθρούς της καλλιέργειας της ελιάς. Με τις μολύνσεις από τους μύκητες να «ανθούν» την παρούσα περίοδο μαζί με τα δέντρα, λόγω των ευνοϊκών περιβαλλοντικών συνθηκών που επικρατούν για την ανάπτυξη των ασθενειών, οι παραγωγοί βρίσκονται ήδη επί ποδός για την αντιμετώπισή τους, ενώ παράλληλα προετοιμάζονται και για τις επερχόμενες προβολές από τον δάκο.

Στα ύψη ο κίνδυνος προσβολών λόγω βροχοπτώσεων

Εκτεταμένες μολύνσεις από κυκλοκόνιο έχουν ήδη καταγραφεί στους νομούς Μαγνησίας Φθιώτιδος και Λάρισας, ενώ η επικινδυνότητα για προβολές από το μύκητα στην περιοχή της Μεσσηνίας ξεπέρασε το 60% την περασμένη εβδομάδα, με τους αρμόδιους φορείς να συστήνουν την άμεση λήψη προληπτικών και κατασταλτικών μέτρων από τους παραγωγούς σε όλες τις παραγωγικές περιοχές. Χαρακτηριστική συμπτωματολογία είναι το «μάτι παγωνιού», ο σχηματισμός δηλαδή στρογγυλών κηλίδων με σταχτί-καστανό κέντρο που περιβάλλονται από καστανόμαυρες ζώνες (Εικόνα 1). Ο μύκητας *Spilocaea oleaginea*, που είναι υπεύθυνος για την εν λόγω ασθένεια, έχει άριστες θερμοκρασίες ανάπτυξης τους 16-20°C, εννοείται από το αυξημένο ύψος βροχοπτώσεων και προσβάλλει κυρίως το φύλλωμα και δευτερευόντως τους μίσχους των φύλλων, τους ποδίσκους των ανθέων, ταξιανθιών και καρπών της ελιάς. Η ανεξέλεγκτη δράση του μπορεί να οδηγήσει σε μαζική φυλλόπτωση, εξασθένηση του δέντρου και μείωση της παραγωγής. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στις

ευπαθείς στην ασθένεια ποικιλίες όπως η Θρουμπολιά, η Τσουνάτη, η Άμφισσας και η Καλαμών. Ευεργετική επίδραση έχουν οι περιβαλλοντικές συνθήκες της τρέχουσας περιόδου και για την εγκατάσταση και εξάπλωση του γλοιοσπορίου (ή ανθράκωσης), (Εικόνα 2) με τον πληθυσμό του παθογόνου (*Gloeosporium olivarium*) να βρίσκεται σε έξαρση και να απειλεί τα ευάλωτα ανθισμένα ελαιόδέντρα.

Η συγκεκριμένη ασθένεια έχει την ικανότητα, σε αντίθεση με το κυκλοκόνιο, να αναπτύσσεται καθ' όλη την καλλιεργητική περίοδο προσβάλλοντας φύλλα και καρπούς στο στάδιο της ωρίμανσης απειλώντας την παραγωγή.

Οι γεωπόνοι προτείνουν την ταυτόχρονη αντιμετώπιση των παραπάνω δύο ασθενειών με 1-2 προληπτικούς ψεκασμούς με εγκεκριμένα μυκητοκτόνα που έχουν προληπτική ή/και θεραπευτική δράση (στη δεύτερη περίπτωση μετά από μολυσματική βροχόπτωση), διαβρέχοντας καλά όλη την κόμη του δέντρου, ακολουθώντας τις οδηγίες της ετικέτας και το αργότερο έως το κρόκιασμα.

Δακοπαγίδες και δολωματικοί ψεκασμοί, οι σύμμαχοι του παραγωγού ενάντια στο δάκο

Με τα αναπτυξιακά στάδια της ελιάς να «έρχονται» όλο και ωρύτερα λόγω των αυξημένων θερμοκρασιών, οι παραγωγοί θα πρέπει να ενημερώνονται, να οργανώνονται και να προετοιμάζονται από νωρίς για την έλευση του καταστρεπτικού αυτού διπτέρου που μπορεί να τους κοστίσει ακόμα και το 80% της παραγωγής τους. Το έντομο *Bactrocera oleae* με 3-5 γενεές το έτος ξεκινάει να ωτοκεί στους υπό ωρίμανση καρπούς περί τα τέλη Ιουνίου, με την νέα γενιά να εξέρχεται από αυτούς εντός ενός μήνα. Για την παρακολούθηση του ενήλικου πληθυσμού εδώ και δεκαετίες χρησιμοποιούνται με επιτυχία γυάλινες-πλαστικές δακοπαγίδες τύπου McPhail (μπορούν να παραμείνουν όλο τον χρόνο πάνω στα δέντρα), που περιέχουν ως ελκυστικό, υδατικό διάλυμα φωσφορικού ή θειικού αμμωνίου 2%



Εικόνα 1



Εικόνα 2

ΔΑΚΟΣ - BACTROCERA OLEAE



Με την ανάπτυξη της ελιάς να επισπεύδεται λόγω των αυξημένων θερμοκρασιών οι παραγωγοί θα πρέπει να προετοιμάζονται για την έλευση του καταστροφικού δάκου

ή διάλυμα υδρολυμένης πρωτεΐνης 4% και βόρακα 1,5%, το οποίο αλλάζεται ανά πενήνήμερο. Πέρα από τις τύπου McPhail, μπορούν να αναρτηθούν στα δέντρα τέλη Μαΐου και να χρησιμοποιηθούν για μαζική παγίδευση, παγίδες τύπου φακέλου (στο εσωτερικό της κόμης των δέντρων), τροφικές (ακτίνα δράσης 50 μέτρα) και φερομονικές παγίδες (α.δ. 80 μέτρα). Γενικά συνιστάται να αποφεύγεται η χρήση κίτρινων κολλητικών παγίδων διότι δεν έχουν εκλεκτικότητα και συλλαμβάνουν και διάφορα ωφέλιμα έντομα ενώ παράλληλα έχουν μικρή ακτίνα δράσης.

Ο πρώτος ψεκασμός για τον δάκο

Σήμα για τη διενέργηση του πρώτου ψεκασμού είναι η παγίδευση 3-10 ατόμων (ανά παγίδα την εβδομάδα) ή όταν το ποσοστό της γόνιμης προ-

βολής φθάσει το 3-5% για τις ελαιοποιήσιμες ή το 1-2% για τις βρώσιμες ελιές. Οι δολωματικοί ψεκασμοί (εντομοκτόνο μαζί με ελκυστικό) ανήκουν στις προληπτικές μεθόδους καταπολέμησης και γίνονται με επινώτιους ψεκαστήρες από το έδαφος, μόνο στο ένα τρίτο της κόμης κάθε τρίτου δέντρου. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι δολωματικοί ψεκασμοί μπορούν να συμπεριληφθούν ως πρακτική σε προγράμματα ολοκληρωμένης αντιμετώπισης καθώς θεωρείται ότι έχουν ελάχιστες δυσμενείς επιπτώσεις στο οικοσύστημα και γενικότερα στην ωφέλιμη πανίδα. Τέλος, υπενθυμίζεται ότι δεν επιτρέπονται οι ψεκασμοί κάλυψης (θεραπευτικοί ψεκασμοί με χημικά εντομοκτόνα) στις περιοχές που παράγονται ΠΟΠ/ΠΓΕ ελαιόλαδο ή βρώσιμος ελαιόκαρπος.

Μείωση 100% του πληθυσμού δάκου δίνει η έρευνα του ΙΤΕ

Εναλλακτικές, καινοτόμες, με υψηλή αποτελεσματικότητα και φιλικές προς το περιβάλλον λύσεις για την αντιμετώπιση του δάκου της ελιάς αναπτύσσει ερευνητική ομάδα του ΙΤΕ. Οι επιστήμονες ανακάλυψαν ότι η επιτυχία ανάπτυξης του δάκου στην «αφιλόξενη» ελιά με το ιδιαίτερο όξινο pH των καρπών, εξαρτάται από συμβιωτικά βακτήρια που μεταφέρονται από τον ωothή του θηλυκού στα αυγά που εναποτίθενται στον ελαιόκαρπο. Χρησιμοποιώντας γενετική μηχανική (CRISPR/Cas9), παρεμβαίνοντας στο DNA του δάκου και αφαιρώντας συγκεκριμένα γονίδια που επιτρέπουν την «πολύτιμη» συμβιωτική σχέση, κατάφεραν 100% μείωση του πληθυσμού του εντόμου στην επόμενη γενιά. Παρ' όλο που η μέθοδος αυτή θα μπορούσε να εφαρμοστεί ίσως στο μέλλον, η ομάδα αναπτύσσει παράλληλα και εφαρμογές ακριβείας με παρόμοια δράση χρησιμοποιώντας συμβατικές αντιμικροβιακές ουσίες και νανοβιοτεχνολογία, που μπορούν να έχουν άμεση εφαρμοστικότητα.

Απειλεί την ανθοφορία ο ελαφρύς χειμώνας

Βλέποντας τα δέντρα τους να εισέρχονται σταδιακά στο στάδιο της νέας βλάστησης και της ανθοφορίας, οι ελαιοπαραγωγοί «κάθονται σε αναμμένα κάρβουνα» και αναμένουν να αξιολογήσουν τις συνέπειες του φετινού χειμώνα, με τις υψηλές θερμοκρασίες και τα διαλείμματα παγετού, στην παραγωγικότητα των δέντρων τους. Για μια επιτυχημένη και πλούσια ανθοφορία, τα δέντρα απαιτούν την ικανοποίηση ενός ελάχιστου αριθμού ωρών (1.700-1.900 ώρες που ισούνται με περίπου 10 εβδομάδες) όπου επικρατούν θερμοκρασίες χαμηλότερες των 12 βαθμών, ώστε να διαφοροποιηθούν οι οφθαλμοί.

Για να έχει μια καλύτερη εικόνα ο παραγωγός για το μέγεθος της επικείμενης ανθοφορίας, συστήνεται να πραγματοποιείται καταγραφή των ημερών όπου η θερμοκρασία ξεπερνά τους 16°C, αφού αυτές οι θερμοκρασίες ακυρώνουν έναν αντίστοιχο αριθμό ψυχρών ωρών που έχουν επικρατήσει, ενώ συμπλήρωση 15-20 ημερών με θερμοκρασίες ανώτερες των 20°C είναι ικανές να απειλήσουν την έξοδο των οφθαλμών από το λήθαργο και να μειώσουν έως και 100% την ανθοφορία σε ορισμένες ποικιλίες. Η απαίτηση για επικράτηση ορισμένων ελάχιστων ωρών και θερμοκρασιών εξαρτάται από την εκάστοτε ποικιλία, με την Κορωνέικη και τη Μεγαρίτικη να ανέχονται ως ανώτατο όριο τους 16 °C, τη Χονδρολιά Χαλκιδικής και Αμφίσσης να χρειάζονται θερμοκρασίες χαμηλότερες των 12°C, ενώ η ποικιλία Κολοβή Λέσβου να μην παρουσιάζει καμία εξάρτηση της ανθοφορίας της από τις επικρατούσες θερμοκρασίες περιβάλλοντος.

Επιπροσθέτως, θετική συσχέτιση έχει βρεθεί μεταξύ των ωρών ψύχους, του αριθμού των παραγόμενων γυρεοκκόκων από τα άνθη και το μέγεθος της καρποφορίας. Τέλος, οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής με αύξηση της μέσης θερμοκρασίας κατά έναν βαθμό αντικατοπτρίζονται και στην προώθηση της ανθοφορίας ακόμα και κατά 10-15 ημέρες με το φαινόμενο να είναι εντονότερο στις νότιες περιοχές της χώρας.

Ημέρα πλήρους ανθοφορίας (Η.Π.Α)

Σημείο αναφοράς για την εξέλιξη των επόμενων αναπτυξιακών σταδίων και μέσο για τον προσδιορισμό της κατάλληλης ημερομηνίας συλλογής των καρπών αποτελεί η ημέρα της πλήρους ανθοφορίας (όταν το 75-80% των οφθαλμών στη βό-

ρεια πλευρά ενός δέντρου-ελαιώνα έχει ανοίξει). Η ημερομηνία αυτή έχει πρακτική σημασία για τον παραγωγό που μπορεί να αυξήσει την ακρίβεια των δεδομένων του συνδυάζοντας καταγραφές πολλαπλών χρόνων. Χρησιμοποιώντας τις Η.Π.Α ως αφετηρία είναι δυνατή η παρακολούθηση της εξέλιξης διαφόρων χαρακτηριστικών του καρπού, όπως το χρώμα, η ελαιοπεριεκτικότητα, η συγκέντρωση φαινολών και η πτώση. Παράλ-

ΣΥΣΤΗΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΗΜΕΡΩΝ ΟΠΟΥ Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ ΞΕΠΕΡΝΑ ΤΟΥΣ 16°C

ληλα, η Η.Π.Α εξαρτάται από τη θέση του ελαιώνα (γεωγραφικό πλάτος, υψόμετρο). Έτσι όταν οι ελαιώνες στα πεδινά της Κρήτης (γεωγραφικό πλάτος=35,3°) φτάσουν σε αυτό το στάδιο, οι παραγωγοί στα πεδινά της Λάρισας (γεωγραφικό πλάτος=39,5°) θα αναμένουν τη δική του αντίστοιχη Η.Π.Α 40 περίπου ημέρες αργότερα.





Η πρόταση της Yara για τη διαφυλλική λίπανση της ελιάς στο στάδιο της άνθησης

Με στόχο την επίτευξη ενός υψηλότερου ποσοστού καρπόδεσης στην καλλιέργεια της ελιάς, η Yara, με τη σειρά διαφυλλικών προϊόντων **YaraVita**, προτείνει μία με δύο διαφυλλικές εφαρμογές στο στάδιο «Πριν την άνθηση» έως και την «Εναρξη της άνθησης».

Τα προϊόντα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν είναι τα εξής:

● Το **YaraVita BORTRAC 150** είναι ένα συμπυκνωμένο υγρό σκεύασμα βορίου που παρασκευάζεται με τα υψηλότερα ποιοτικά κριτήρια της βιομηχανίας με σκοπό να προσφέρει στην καλλιέργεια τη μέγιστη ασφάλεια και απόδοση.

Το Yara Vita BORTRAC 150 έχει χαμηλό ιξώδες που βελτιώνει το χειρισμό του, τη συνδυαστικότητα του στο βυτίο αλλά και τις ιδιότητές του κατά τον ψεκασμό.

Η διαφυλλική εφαρμογή βορίου λίγο πριν την άνθηση μπορεί να αυξήσει σημαντικά το ποσοστό της καρπόδεσης, ακόμη και στην περίπτωση που δεν παρατηρείται ένδειξη έλλειψης του στα φύλλα.

Η επίδραση του βορίου στη βλάστηση της γύρης, την επικονίαση, την καρπόδεση, την ανάπτυξη του καρπού αλλά και την τελική ποιότητα και

παραγωγή, το καθιστούν το πλέον σημαντικό ιχνοστοιχείο για την καλλιέργεια της ελιάς.

● Το **YaraVita BIORTRAC** είναι ένας βιοδιεγέρτης με επιλεγμένα βιοενεργά συστατικά από φύκια *Ascophyllum nodosum*, που περιέχει σακχαρο-αλκοόλες, αμινοξέα, οργανικά οξέα υδατάνθρακες, βιταμίνες και αντιοξειδωτικά, ειδικά σχεδιασμένο να βοηθήσει τα φυτά να ξεπεράσουν γρήγορα τις επιπτώσεις των δύσκολων καιρικών συνθηκών αλλά και να βοηθήσει κατά τις περιόδους υψηλής μεταβολικής δραστηριότητας.

Μια διαφυλλική εφαρμογή με YaraVita BIORTRAC σε συνδυασμό με το YaraVita BORTAC, λίγο πριν την άνθηση της ελιάς, έχει δείξει ότι βελτιώνει την άνθηση και αυξάνει σημαντικά την καρπόδεση μειώνοντας παράλληλα και την καρπώτωση.

Σε περιπτώσεις ασβεστούχων εδαφών και υψηλού pH μπορούμε να προσθέσουμε και το **YaraVita ZINTRAC**. Το Yara Vita Zintrac είναι ένα υψηλής συγκέντρωσης υγρό σκεύασμα ψευδαργύρου (Zn: 70% w/v) που περιέχει 8-10 φορές περισσότερο ψευδάργυρο από τα τυπικά υγρά χημικά σκευάσματα και 3-4 φορές περισσότερο, από τα υγρά που έχουν ως βάση τους τα θειικά και νιτρικά άλατα.

Κώστας Τρυφονόπουλος

Business Development Manager foliar and fertigation, Yara Ελλάς

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφτείτε το www.yara.gr

ΤΟ SURROUND® ΣΤΗ ΔΑΚΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Το Surround®, είναι εγκεκριμένο από το ΥΠΑΑΤ για την καταπολέμηση του δάκου της ελιάς. Λόγω του πρωτοποριακού τρόπου δράσης του, της υψηλής αποτελεσματικότητάς του και της ασφάλειάς του για το περιβάλλον και τον χρήστη αποτελεί πλέον προϊόν αναφοράς για την καταπολέμηση του δάκου της ελιάς πανελλαδικά.

Το άσπρο φιλμ που σχηματίζει στην επιφάνεια της ελιάς λειτουργεί απωθητικά εναντίον του δάκου. Ειδικότερα, η δημιουργία του φιλμ καθιστά δύσκολη την ανεύρεση και αναγνώριση του ξενιστή καθώς μεταβάλλει το μήκος κύματος του φωτός που αντανακλά η φυτική επιφάνεια και επιπρόσθετα οι κόκκοι του **Surround®** καθιστούν τους ψεκασμένους καρπούς μη προτιμώμενους από τα



θηλυκά για την εναπόθεση των αυγών τους.

Η διαρκής και συνεχόμενη δακοπροστασία που προσφέρει το **Surround®** για μεγάλο διάστημα, ελαχιστοποιεί και τα άγωνα τσιμπήματα του δάκου, αποτρέποντας εστίες εισόδου και μολύνσεις από τους μύκητες καμαροσπόριο (σαπιοβούλα) και γλοιοσπόριο.

Η προστασία από τον δάκο όμως δεν είναι το μόνο όφελος από την χρήση του **Surround®**.

Το λευκό φιλμ που δημιουργείται πάνω στην καλλιέργεια ανακλά την υπερβολική ακτινοβολία επιτυγχάνοντας τον περιορισμό της θερμικής καταπόνησης κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, επιτρέποντας στο φυτό να διατηρεί ένα υψηλό φωτοσυνθετικό ρυθμό με μειωμένες υδατικές απαιτήσεις. Επίσης πειράματα απο-

τελεσματικότητας που πραγματοποιήθηκαν την τριετία 2017-2019 έδειξαν με τη συνεχή χρήση SURROUND κατά μέσο όρο αύξηση 30% στην παραγωγή. Συγκεκριμένα, η παραγωγή ελαιολάδου (kg ελαιολάδου/δέντρο) αυξήθηκε κατά 31,4% στα δέντρα που ψεκάστηκαν με Surround® (στατιστικώς σημαντι-

Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ SEACTIV σύμμαχος στην άνθηση και καρπώδεση της ελιάς

Στην ελιά, ο παράγοντας της ορθολογικής θρέψης ασκεί καθοριστικό ρόλο στην επίτευξη υψηλής και ποιοτικής παραγωγής καρπού και ελαιολάδου. Η παροχή ισορροπημένου προγράμματος λίπανσης από τα πρώτα κιάλας στάδια του καλλιεργητικού κύκλου, όπως είναι η άνθηση και η καρπώδεση, μπορεί να επηρεάσει τις τελικές αποδόσεις και κατά συνέπεια την εμπορική αξία της παραγωγής.

Συγκεκριμένα, η διαθεσιμότητα ορισμένων θρεπτικών συστατικών όπως το βόριο, ο ψευδάργυρος και το ασβέστιο έχει αποδειχθεί ότι συμβάλλουν τόσο σε αυξημένη άνθηση και καρπώδεση, όσο και στην επίτευξη υψηλότερων επιπέδων ελαϊκού οξέος.

Ο διαφυλλικός ψεκάσμος βορίου σε συνδυασμό με ψευδάργυρο συνεισφέρει στην ενισχυμένη ανθοφορία και καλύτερη διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών, ενώ παράλληλα συμβάλλει και στην επιτυχημένη καρπώδεση, αυξάνοντας τον ρυθμό κυτταροδιαρρέσεων.

Παράλληλα, η διαφυλλική εφαρμογή των στοιχείων βορίου και ασβεστίου έχει αποδειχθεί ότι όχι μόνο οδηγεί σε αυξημένη καρπώδεση, αλλά και σε σημαντική βελτίωση της περιεκτικότητας και ποιότητας των διαφόρων ελαίων στον καρπό. Ειδικότερα, η συνδυασμένη δράση των δύο



παραπάνω θρεπτικών συστατικών συμβάλλουν στην αύξηση του λόγου ακόρεστων προς κορεσμένων λιπαρών οξέων συνεπάγοντας την αυξημένη περιεκτικότητα ελαϊκού οξέος στο ελαιολάδο (Desouky et al., 2009). Η Timac Agro | AYDA με γνώμονα τις ανάγκες του σύγχρονου Έλληνα παραγωγού για αυξημένες αποδόσεις, καινοτομεί για άλλη μια φορά με τα προϊόντα εξειδικευμένης θρέψης που διαθέτει.

Πρόκειται για τους διαφυλλικούς βιοδιεγέρτες **Fertileader Leos (BIO)** και **Fertileader Elite** της σειράς προϊόντων Fertileader, που χάρη στην **τεχνολογία Seactiv** χαρίζουν στην καλλιέργεια της ελιάς πολυάπλη οφέλη, στοχεύοντας καλύτερη ανθοφορία, καλύτερη καρπώδεση, καθώς και αύξηση της ελαιοπεριεκτικότητας στους καρπούς. Πιο αναλυτικά, με την τεχνολογία Seactiv επιτυγχάνεται προστασία της καλλιέργειας από τα αβιοτικά στρες, λόγω του περιεχομένου σε γλυκίνη μεταϊνίνη, ενώ η διασυστηματικότητα του προϊόντος εξασφαλίζεται με τη παρουσία ειδικά επιλεγμένων αμινοξέων. Ταυτόχρονα, το IPA, αναπόσπαστο συστατικό του συμπλέγματος Seactiv, προωθεί τη διέγερση της φυσιολογίας και τη σωστή αναδιανομή και μεταφορά των θρεπτικών στοιχείων αποσκοπώντας στην μέγιστη έκφραση του γενετικού δυναμικού της καλλιέργειας.

Έφη Πισκόπου - J. Product Manager

κή διαφορά από τον απέκαστο μάρτυρα).

Το Surround® λειτουργώντας ως «ασπίδα» κατά της θερμικής καταπόνησης επιτρέπει την απρόσκοπτη συνέχιση των φυσιολογικών λειτουργιών των ελαιόδεντρων, κάτω από συνθήκες καύσωνα, όπως π.χ. άνοιγμα στοματίων και αύξηση φωτοσυνθετικής δραστηριότητας, γεγονός το οποίο αντανακλάται σε διάφορες παραμέτρους της παραγωγής (αύξηση συνολικής παραγωγής και μέσου βάρους καρπού). Καταγράφηκε επίσης μείωση της παρενιαυτοφορίας από χρονιά σε χρονιά στα ψεκασμένα με Surround δέντρα. Οι διαφορές στην αύξηση της παραγωγής από έτος σε έτος κυμάνθηκαν από 27- 42%.

(Η τριετής εργασία με τίτλο «Surround Ζετής πειραματική εργασία» είναι αναρτημένη στο site agro.bellafarm.gr.)

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά διαφοροποιούν του Surround στη φυτοπροστασία.

Το Surround® αποτελεί τη νέα τεχνολογία για την προστασία των καλλιεργειών. Η δραστική ουσία του είναι ο άνυδρος καολίνης



AL4Si4O14 και είναι ο μοναδικός εγκεκριμένος καολίνης στην Ε.Ε. για χρήση ως φυτοπροστατευτικό προϊόν.

Η καθοριστική διαφορά του Surround® από τους υπόλοιπους καολίνες, η οποία τον διαφοροποιεί και του δίνει όλες τις εντομοαπωθητικές και ανακλαστικές του ιδιότητες, είναι ότι έχει μετατραπεί με τη διαδικασία της πύρωσης σε άνυδρη μορφή και δεν βρίσκεται πλέον στην αρχική άνυδρη μορφή όπως οι κοινοί καολίνες. Με τη διαδικασία της πύρωσης, αλλάζει η στερεομετρία του κόκκου του καολίνη και μετατρέπεται από επίπεδη μορφή σε τρισδιάστατη μορφή. Η αλλαγή αυτή στο σχήμα του κόκκου προσδίδει στο Surround® τις μοναδικές εντομοαπωθητικές ιδιότητές του καθώς με το άσπρο φιλμ που δημιουργεί πάνω στην καλλιέργεια προσκολλάται στο σώμα των εντόμων και προκαλεί την όχλησή τους.

Παράλληλα το χαρακτηριστικό αυτό σχήμα των κόκκων διασφαλίζει το απρόσκοπτο άνοιγμα των στοματίων και τη συνέχιση των φυσιολογικών λειτουργιών του φυτού ενώ δεν επηρεάζεται η απορρόφηση των φυτοπροστατευτικών σκευασμάτων.

Το χαρακτηριστικό έντονο άσπρο χρώμα που προσδίδει το Surround® στους φυτικούς ιστούς ανακλά την υπεριώδη ακτινοβολία προστατεύοντας την καλλιέργεια από τα ηλιακά εγκαύματα και το θερμικό στρες.

Τέλος, **η διαδικασία καθαρισμού και διαχωρισμού του Surround® εξασφαλίζει ότι δεν περιέχει κρυσταλλικό πυρίτιο (crystalline silica) σε περιεκτικότητα μεγαλύτερη του ανώτερου επιτρεπόμενου ορίου (<0.1% β/β). Σε αντίθεση οι κοινοί καολίνες περιέχουν όλοι κρυσταλλικό πυρίτιο σε ποσοστά που τους καθιστούν καρκινογόνους εξ αναπνοής.** Όλες οι παραπάνω ιδιότητες του Surround®, η αποτελεσματικότητά του και η ασφάλειά του για τον χρήστη έχουν ελεγχθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση, μέσω της διαδικασίας έγκρισής του ως φυτοπροστατευτικό προϊόν.

Τεχνικό Τμήμα Χελλαφάρμ

Το αναρτώμενο μοντέλο VTS προστίθεται στην πλούσια γκάμα συλλεκτών της Agromelca



Το νέο μοντέλο VTS αναρτάται πίσω στα τρία σημεία ζεύξης του ελκυστήρα και προσφέρει μεγάλη ευελιξία ακόμα και σε φυτεύσεις 4 x 4. Συνιστάται για αμυγδαλώνες καθώς διαθέτει αποφλοιωτές αμυγδάλου αλλά μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για άλλου τύπου δέντρα (π.χ. φιστίκια, καρύδια, ελιές). Το μικρό βάρος λειτουργίας (1.300 kg) και η υψηλή ορατότητα στο σημείο σύνδεσης με το δέντρο, το καθιστούν, σύμφωνα με τον κατασκευαστή του, πολύ ευέλικτο για τη συλλογή καρπών, και κορυφαία επιλογή για τη συλλογή αμυγδάλων, κατέχοντας πολλές πρωτιές που βελτιώνουν σημαντικά τη διαδικασία συλλογής.

ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΕΣ: Διαθέτει δύο αποφλοιωτές και δύο κοχλίες, οι οποίοι ρυθμίζονται ανεξάρτητα από τις στροφές του ελκυστήρα. Αυτό είναι απαραίτητο για την αποφυγή σπασίματος του καρπού αλλά και για τη βέλτιστη προσαρμογή της λειτουργίας αναλόγως της ποικιλίας και ποσότητας καρπού στα δέντρα ανά χρονιά. Αυτό επίσης βελτιώνει την ίση κατανομή του καθαρισμένου καρπού στην σκάφη αξιοποιώντας την στο έπακρο.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΡΠΟΥ: Η πλατφόρμα του VTS χωράει έως και 570 κιλά καρπού, τη μεγαλύτερη με διαφορά στην κατηγορία του.

ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΡΠΟΥ: Γίνεται με κοχλία που φτάνει στην άκρη του συλλέκτη έτσι ώστε να μπορεί να αδειάσει στο μεγαλύτερο δυνατό ύψος. Η διαδικασία αδειάσματος διαρκεί μόνο ένα με ενάμισι λεπτό, καθιστώντας το το ταχύτερο στην κατηγορία του.

Ανάμεσα στα πλεονεκτήματα του VTS είναι το σωληνοειδές πλαίσιο κάτω της πλατφόρμας που το προστατεύει από το σύρσιμο στο έδαφος. Το VTS διατίθεται στην στάνταρ εκδοχή του με αυτόνομη υδραυλική μονάδα με ψυγείο λαδιού, χειριστήριο joystick για όλες τις κινήσεις και κεφαλή δόνησης τριών σημείων ή παράλληλου κλεισίματος ZIOX.

Τα μηχανήματα της Agromelca διαθέτει στην ελληνική αγορά η Επηρερηματική Μονάδα ΕΛΞΙΣ Πετρόπουλος



ΓΡΑΜΜΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

Με τα Bogballe η ισόποση κατανομή λιπάσματος γίνεται μια εύκολη υπόθεση για τον ελαιοπαραγωγό

Η Bogballe, εργοστάσιο με έδρα το ULDUM της Δανίας, κατασκευάζει αποκλειστικά λιπασματοδιανομείς από το 1934. Τα μοντέλα της καλύπτουν όλη την γκάμα και ανάμεσα σε αυτούς προσφέρονται και εξειδικευμένα μοντέλα για γραμμικές καλλιέργειες όπως δέντρα, αμπέλια, ακτινίδια και άλλα. Στόχος της λίπανσης γενικά αλλά και ειδικά στις γραμμικές καλλιέργειες είναι η ισόποση κατανομή του λιπάσματος σε όλους τους κορμούς. Η Bogballe το επιτυγχάνει αυτό με απλότητα χωρίς ρυθμίσεις και χωρίς απαιτήσεις από τον χρήστη.

Η εξειδίκευση στον τομέα της και η συνεχής έρευνα και ανάπτυξη έχουν σχεδιάσει ένα σύστημα γραμμικής διανομής όπου τα κιλά ανά στρέμμα δεν επηρεάζονται από την πίεση του βάρους που ασκεί το λιπάσμα στον πυθμένα της

χοάνης είτε αυτό είναι 1.000 κιλά είτε 100, άρα μιλάμε για δημιουργία σταθερής πίεσης ανεξάρτητης από το βάρος, κατά συνέπεια και σταθερό ρυθμό εξόδου του λιπάσματος προς τους δίσκους και στη δεξιά και την αριστερή πλευρά. Αυτό επιτυγχάνεται με μια πρωτοποριακή τεχνική καινοτομία που ανέπτυξε η Bogballe και έχει δώσει λύση για τους επαγγελματίες καλλιεργητές. Η Bogballe προσφέρει και ένα σύστημα βαθμονόμησης (καλιμπραρίσματος) για τους χρήστες της, όπου δίνει αποτέλεσμα σε ένα λεπτό για τη θέση του επιλογέα ελέγχου που πρέπει να επιλεγεί ώστε να διανεμηθούν τα επιλεγόμενα κιλά ανά στρέμμα. Για το σύστημα βαθμονόμησης είναι απαραίτητο μόνο ένα μικρό δείγμα του πραγματικού λιπάσματος και η διαδικασία μπορεί να γίνει πριν τη λίπανση



και χωρίς να χρειάζεται ο ίδιος ο λιπασματοδιανομέας. Τα μοντέλα για τη γραμμική λίπανση είναι ο L15 Base με πλάτος 1,25 μ. και με χωρητικότητες από 500 έως 1.325 λίτρα και ο L15 Plus με πλάτος 2,10 μ. και με χωρητικότητες από 700 έως 1.600 λίτρα. Επίσης ο ενδιαφερόμενος μπορεί να τον επιλέξει με κομπιούτερ για λίπανση σταθερών κιλών ανά στρέμμα ανεξαρτήτως ταχύτητας. Όπως μάλιστα τονίζει ο εισαγωγέας **Bogballe Ελλάδος Στασινός ΑΕ**, αν το μηχάνημα δεν καλύψει τις απαιτήσεις του χρήστη, πραγματοποιείται επιστροφή χρημάτων.

**ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ
ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ
MARTIGNANI**

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



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

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ**

**NEXOS
ΓΙΑ ΕΛΑΙΩΝΕΣ**



NEOS ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ
ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ
3 ΕΚΔΟΣΕΙΣ

TIER 4i ΕΩΣ 112 HP
ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΟΥΔΡΑΥΛΙΚΗ
ΡΕΘΕΡΣΙΑ REVERSHIFT
CAB / SPECIAL CAB / ΑΨΙΔΑ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Θεσσαλονίκη: 9^ο χλμ. Παλαιός Εθν. Οδού Θεσσαλονίκης-Κιλκίς Τηλ. 2310 780886
Λάρισα: 5ο χλμ. Παλαιός Εθν. Οδός Λάρισας – Βόλου Τηλ. 2410 572420
Ορεστιάδα: Ιπποκράτους 69 Τηλ. 25520 21012
higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS



ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΩΠΑ

Ρεύμα από κατσίγαρο

Λύση στο επίμαχο ζήτημα της διαχείρισης λυμάτων ελαιοτριβείων προσφέρουν οι μονάδες βιοαερίου στη Βόρεια Ελλάδα

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Μετά τα κτηνοτροφικά λύματα η τεχνολογία της αναερόβιας χώνευσης για την παραγωγή βιοαερίου εκτιμούν ειδικοί ότι μπορεί να δώσει λύση και στη διαχείριση λυμάτων ελαιοτριβείων. Με τις πρώτες μονάδες παραγωγής βιοαερίου να επεξεργάζονται πλέον και κατσίγαρο μια μικρή ομάδα ελαιοτριβείων στη Βόρεια Ελλάδα μπορούν να απαλλαχθούν από τη διαχείριση του τοξικού υλικού ενώ συμβάλλουν ταυτόχρονα στην παραγωγή πράσινης ενέργειας. Οι προκλήσεις βέβαια δεν λείπουν. Έτσι οι ποσότητες κατσίγαρου που οδηγούνται σήμερα σε μονάδες παραγωγής βιοαερίου είναι ελάχιστες σε σχέση με τη συνολική παραγόμενη ποσότητα. Ωστόσο ειδικοί δείχνουν το παράδειγμα της Ιταλίας επισημαίνοντας ότι υπάρχουν αντίστοιχα σημαντικές προοπτικές διάδοσης της τεχνολογίας και στη χώρα μας.

«Δεν χρειάζονται δεξαμενές»

Για το ελαιοτριβείο Κύκλωπας ΑΕ, στη Μάκρη Έβρου, η διάθεση του κατσίγαρου για παραγωγή βιοαερίου αποτελεί μια ευπρόσδεκτη λύση στη διαχείριση των υγρών υπο-

λειμμάτων. «Η συνεργασία μας με τη μονάδα παραγωγής Βιοαέριο Κομοτηνής ΑΕ μας έλυσε τα χέρια. Παρά το γεγονός ότι έχουμε άδεια διάθεσης του κατσίγαρου σε δικό μας χώρο η διαχείριση των υγρών λυμάτων δεν έπαυε να είναι εργασία η οποία απαιτεί σημαντική ενασχόληση αλλά και κόστη καθώς οι ποσότητες που παράγουμε είναι υψηλές», θα πει η Νίκη Κελίδου της Κύκλωπας ΑΕ. Το ελαιοτριβείο οικογενειακής επιχείρησης παράγει ετήσια 3.420.000 λίτρα κατσίγαρου που αντιστοιχεί στην ετήσια παραγωγή ελαιόλαδου της τάξης των 260 τόνων ελαιόλαδου. «Το κόστος δημιουργίας της λιμνοδεξαμενής όπου κατέληγε ο κατσίγαρος ήταν 40.000 ευρώ και την κατασκευάσαμε μόλις δύο χρόνια προτού ξεκινήσουμε τη συνεργασία με τη μονάδα βιοαερίου. Αν είχαμε κλείσει τη συμφωνία λίγο πριν, δεν θα είχαμε κατασκευάσει τη δεξαμενή», σημειώνει η κυρία Κελίδου. Πέρα από το κόστος δημιουργίας οι εργασίες συντήρησης συνεπάγονται επιπλέον δαπάνες. «Κάθε 2-3 χρόνια πρέπει να αδειάζεται η δεξαμενή εξάτμισης διότι συσσωρεύει ένα παχύρευστο υγρό. Ενώ είχαμε και κόστη μεταφοράς διότι η δεξαμενή βρίσκεται σε μια απόσταση 20 χλμ. από το ελαιοτριβείο», θα πει η κυρία Κε-



λίδου. Ένας επιπλέον παράγοντας που έκανε εφικτή τη συνεργασία του ελαιοτριβείου με τη μονάδα παραγωγής βιοαερίου είναι η μικρή απόσταση που τους χωρίζει. «Η μονάδα της Κομοτηνής απέχει μόλις 50 χλμ. από το ελαιοτριβείο γεγονός που περιορίζει τα μεταφορικά κόστη», σημειώνει η κυρία Κελίδου. «Αυτό είναι κρίσιμης σημασίας γιατί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του ελαιοτριβείου φεύγουν περίπου πέντε βυτία σε ημερήσια βάση με προορισμό την μονάδα βιοαερίου», συμπληρώνει η ίδια.

Δεν αποτελείται μαζική λύση το βιοαέριο

Στις εγκαταστάσεις της μονάδας Βιοαέριο Λαγκαδά ΑΕ, που λειτουργεί από το 2015 στο Κολχικό Θεσσαλονίκης, παραλαμβάνονται σε ετήσια βάση 4.000 τόνοι κατσίγαρου που αντιστοιχεί στο 5% των λυμάτων που δέχεται. «Παραλαμβάνουμε σε ετήσια βάση 80.000 τόνους αποβλήτων που αποτελούνται κατά κύριο λόγο από λύματα κτηνοτροφικών μονάδων αποδίδοντας 8.400 MWh ηλεκτρικής ενέργειας θα πει ο Οδυσσέας Κουπατσιάρης, διευθυντής του Βιοαερίου Λαγκαδάς ΑΕ. Από την παραγωγή της μονάδας καλύπτονται οι ανάγκες ηλεκτροδότησης 1.500 νοικοκυριών. «Στη μονάδα Λαγκαδά παράγουμε και 75.000 τόνους οργανικό εδαφοβελτιωτικό που δίνεται σε καλλιεργητές σε ανταγωνιστικό κόστος -2,25 ευρώ ανά τόνο- και εφαρμόζεται κυρίως σε

μεγαλύτερες καλλιέργειες όπως σιτάρι ή καλαμπόκι», θα πει ο κ. Κουπατσιάρης.

Η απορρόφηση των υγρών λυμάτων του ελαιοτριβείου από μονάδες παραγωγής βιοαερίου αντιμετωπίζει ωστόσο σοβαρούς περιορισμούς και δεν μπορεί να αποτελέσει μαζική λύση για τη διαχείριση του κατσίγαρου. «Μια δυσκολία αφορά στην εποχική ροή πρώτης ύλης. Δυστηκτικά ο κατσίγαρος θα μπορούσε να αποθηκευτεί ώστε να τροφοδοτήσει την παραγωγή βιοαερίου και εκτός της ελαιοουργικής περιόδου, αυτό όμως προϋποθέτει πρόβλεψη για αποθηκευτικές εγκαταστάσεις από την αρχή του σχεδιασμού της μονάδας», θα πει ο κ. Κουπατσιάρης. Επιπλέον τα υπολείμματα ελαιοτριβείων δεν μπορούν να αποτελέσουν τη συνολική ποσότητα αγροτικών υπολειμμάτων και πρέπει για να είναι δυνατή η χώνευση να συνδυάζονται με μεγάλους όγκους άλλων αγροτικών απόβλητων όπως η κοπριά. «Εκτιμώ ότι ο κατσίγαρος δεν μπορεί να αποτελέσει πάνω από 30% των υλών που κατεργάζονται στη μονάδα. Αυτό διότι ορισμένα από τα στοιχεία του μπορεί να διαταράξουν τη χημική διαδικασία παραγωγής βιοαερίου. Έτσι για να διορθωθεί το πρόβλημα που δημιουργούν τα επίπεδα άνθρακα και λιπαρών ουσιών ο κατσίγαρος αναμειγνύεται με υπολείμματα από χοιροστάσια, πτηνοτροφικές μονάδες αλλά και μονάδες μινκ καθώς έτσι δημιουργείται ισορροπία άνθρακα προς άζωτο», θα πει ο κ. Κουπατσιάρης. Οι περιορισμοί ωστόσο δεν αποκλείουν τις θετικές προοπτικές που μπορεί να έχει η αξιοποίηση λυμάτων ελαιοτριβείων στην παραγωγή πράσινης ενέργειας, εκτιμούν ειδικοί. «Στην Ελλάδα τα λύματα ελαιοτριβείων θεωρούνται δευτερεύουσα πηγή βιομάζας αλλά στην Ιταλία υπάρχουν και μονάδες που αξιοποιούν αποκλειστικά κατσίγαρο και μάλιστα ανήκουν σε εταιρείες ελαιόλαδου, θα πει ο Κώστας Αλεξανδρίδης, μέλος του ΔΣ του Ελληνικού Σύνδεσμου Παραγωγών Βιοαερίου.

Οι ποσότητες κατσίγαρου που οδηγούνται σήμερα σε μονάδες παραγωγής βιοαερίου είναι ελάχιστες σε σχέση με τη συνολική παραγόμενη ποσότητα.

30

ΕΚΑΤ. ΚΥΒ.
ΜΕΤΡΑ

ετήσια παραγωγή
λυμάτων ελαιοτριβείων
στη Μεσόγειο

50%

ΚΑΤΣΙΓΑΡΟΣ

ο οποίος στο μεγαλύτερο
ποσοστό του διοχετεύεται
σε υπόγεια ύδατα

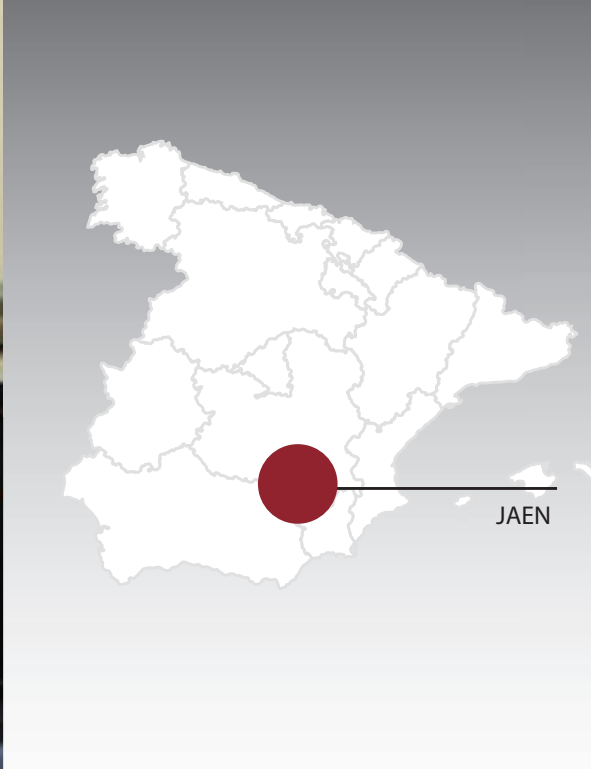
10%

ΤΩΝ ΛΥΜΑΤΩΝ

οδηγείται σε υποδομές
υποδοχής του
τοξικού υγρού



**ΣΠΟΥΔΑΖΟΝΤΑΣ
ΤΗΝ ΕΛΙΑ
ΣΤΗΝ JAEN**



Στην περιοχή της Jaen, προφέρεται Χαέν, εκεί που χτυπά η καρδιά της ελαιοπαραγωγής της Ισπανίας, το ομώνυμο Πανεπιστήμιο έχει αναπτύξει ένα κορυφαίο -σε παγκόσμιο επίπεδο- πρόγραμμα κατάρτισης στο ελαιόλαδο.

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ



**Centro de Estudios
Avanzados
en Olivar y
Aceites de Oliva**





Άννα Μηλιώνη



Το υπερεντατικό πρόγραμμα που ξεδιπλώνεται σε τρεις μήνες και περιλαμβάνει 330 διδακτικές ώρες καλύπτει όλο το φάσμα από το δέντρο ως το ποτηράκι της δοκιμής αλλά και ακόμη περισσότερο την αξιοποίηση των υποπροϊόντων της ελιάς. Διανύοντας τον 18ο χρόνο λειτουργίας του το πρόγραμμα περιγράφεται από τους ειδικούς ως ο «ναός της γνώσης». Σήμερα λίγο περισσότεροι από δέκα Έλληνες έχουν μυηθεί στο ναό της γνώσης και το Ελαιός Καρπός μεταφέρει την εμπειρία τριών αποφοίτων του προγράμματος.

Διαπίστευση στη δοκιμή

Το πρόγραμμα κατάρτισης της Jaen καλύπτει το κενό που υπάρχει στον κλάδο για διαπίστευση του δοκιμαστή ελαιόλαδου. «Υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον του κοινού για απόκτηση διαπίστευσης στην οργανοληπτική αξιολόγηση, κάτι που ακόμη ως Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου δεν μπορούμε να παρέχουμε», θα πει η Άννα Μηλιώνη Υπεύθυνη Ποιότητας και Επικοινωνίας του Εργαστηρίου που αποφοίτησε το 2017 και συμπληρώνει «σήμερα

ΣΗΜΕΡΑ ΛΙΓΟ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΧΟΥΝ ΜΥΗΘΕΙ ΣΤΟΝ «ΝΑΟ ΤΗΣ ΓΝΩΣΗΣ» ΤΗΣ ΧΑΕΝ

δεν υπάρχει άλλος οργανισμός αντίστοιχου κύρους με τη Χαέν που να παρέχει πιστοποίηση δοκιμαστή ελαιόλαδου». Για να αποκτήσουν τον τίτλο του απόφοιτου της Χαέν οι φοιτητές πρέπει να έχουν αντοχή για να ανταπεξέλθουν στους εξαντλητικούς ρυθμούς του προγράμματος. «Ξεκινούσαμε στις 9:00 π.μ. και τελειώναμε στις 19:00 μμ. Το Σάββατο πηγαίναμε εκπαιδευτικές επισκέψεις ενώ και μέσα στο λεωφορείο προβάλλονταν βίντεο. Η ολοκλήρωση ήταν μια επιβράβευση, ένα τίτλος τιμής, ότι έχεις καταφέρει να φέρεις εις πέρας αυτή τη δοκιμασία», θα πει η κυρία Μηλιώνη.

Προσομοίωση πάνελ τεστ

«Δοκιμάζαμε ελαιόλαδα κάθε μέρα και αξιολογούσαμε έως και 20 δείγματα την ημέρα με αποτέλεσμα να αξιολογούμε τουλάχιστον 500 δείγματα στη διάρκεια του προγράμματος», θα πει η Ειρήνη Κοκολάκη απόφοιτος του 2017. «Πολύ σημαντικό είναι ότι όλες οι δοκιμές λειτουργούσαν ως προσομοίωση πάνελ τεστ», συμπληρώνει η ίδια και συνεχίζει «έτσι το μάθημα δεν περιοριζόταν σε ένα μονόλογο του διδάσκοντα αλλά συμμετείχαμε όλοι δίνοντας ο καθένας τις δικές του βαθμολογίες και σχόλια και στη συνέχεια υπολογίζαμε τις διάμεσες τιμές, δηλαδή ακριβώς όπως γίνεται σε ένα επαγγελματικό πάνελ. Εκτός από τις κατηγορίες ποιότητας δίναμε πολύ μεγάλη σημασία στην περιγραφή του οργανοληπτικού προφίλ μες από την ανάλυση των αρωμάτων, την πολυπλοκότητα, την ισορροπία και των γεύσεων».

Ας σημειωθεί ότι τα ελαιόλαδα που δοκιμάζονται στη Χαέν προέρχονται από όλο τον κόσμο και από νέες χώρες, ωστόσο όπως με λύπη τους διαπίστωσαν οι Έλληνες συμμετέχοντες δεν υπάρχει εκπροσώπηση της Ελλάδας.



ΧΟΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΤΟΥΣ ΜΑΕΣΤΡΟΥΣ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗΣ

Στις μονάδες της Ισπανίας οι ελαιοτριβείς χαίρουν πολύ μεγάλου σεβασμού, είναι απόλυτα καταρτισμένοι και αμείβονται πολύ καλά

Κατά τις επισκέψεις στα ελαιοτριβεία οι Έλληνες σπουδαστές απέκτησαν από πρώτο χέρι εμπειρία στις καλές πρακτικές του ισπανικού ελαιολάδου. «Το πρώτο πράγμα που μας είπαν όταν μπήκαμε σε ελαιοτριβείο ήταν να προσέξουμε τρία πράγματα: Καθαριότητα καθαριότητα και καθαριότητα» θα πει ο Κώστας Τσορώνης, Χημικός Ελαιολόγος και απόφοιτος του 2014. «Στο τέλος της παραγωγής έχουν μια βάρδια, μια δύο ώρες, που πλένει τα μηχανήματα. Παρότι η κλίμακα των ελαιοτριβείων είναι πολύ μεγαλύτερη από την Ελλάδα, τα μηχανήματα πλένονται καθημερινά», θα πει ο κ. Τσορώνης. Μια ακόμη μεγάλη διαφορά με την Ελλάδα είναι ότι τα ελαιοτριβεία αγοράζουν τον καρπό και αμείβουν τον παραγωγό ανάλογα με την ποιότητα και την ελαιοπεριεκτικότητά του. Επιπλέον τον χωρίζουν άμεσα μετά την παραλαβή σε τρεις κατηγορίες. Άλλη μεγάλη διαφορά είναι το κύρος και η επαγγελματική ταυτότητα του ελαιοτριβέα. «Ο ελαιοτριβέας χαίρει πολύ μεγάλου σεβασμού, αναφέρονται σε αυτόν με τον όρο 'μαέστρο της ελαιοποίησης', έχει περάσει από πολυετή εκπαίδευση πριν γίνει υπεύθυνος ελαιοτριβείου και αμείβεται πολύ καλά», θα πει ο κ. Τσορώνης. Αν η θέση του ελαιοτριβέα προκάλεσε εντύπωση, άλλη τόση έκπληξη προκάλεσε η πα-

ρουσία ελαιοτριβέων από Τρίτες χώρες, όπως Τυνησία και Ιράν «αλλά κανένας από την Ελλάδα», θα πει ο κ. Τσορώνης.

Πολύτιμες ήταν επίσης οι γνώσεις σχετικά με τη λειτουργία του σπαστήρα και του μαλακτήρα. «Φεύγοντας από την Ελλάδα είχα την αντίληψη ότι πρωταρχικό ρόλο παίζει ο μαλακτήρας. Αυτό που έμαθα στη

**«ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΕΜΑΘΑ ΣΤΗ ΧΑΕΝ ΕΙΝΑΙ
ΟΤΙ ΠΕΡΙΠΟΥ ΤΟ 80-90% ΤΩΝ ΑΡΩΜΑΤΩΝ
ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ ΣΠΑΣΤΗΡΑ»**

Χαέν είναι ότι περίπου 80-90% των αρωμάτων παράγονται στο σπαστήρα. Μάθαμε πως επηρεάζουν το αποτέλεσμα οι σπαστήρες διαφορετικού τύπου και πώς αναδεικνύουν διαφορετικό προφίλ. Έτσι για παράδειγμα είδαμε ότι οι σφυρόμυλοι δίνουν πιο έντονα πικρά και πικάντικα ενώ άλλοι σπαστήρες αναδεικνύουν περισσότερα αρώματα. Όσον αφορά στο στάδιο του μαλακτήρα το βασικό μάθημα ήταν ότι οι Ισπανοί αποφεύγουν πολύ την προσθήκη νερού ενώ προσθέτουν ταλκ στη μάλαξη, το οποίο είναι εγκεκριμένο από το υπουργείο Γεωργίας και δεν αφήνει κατάλοιπα», θα πει ο κ. Τσορώνης.



Σύμφωνα με τον **Κώστα Τσορώνη**, η χρήση της ισπανικής γλώσσας αποτελεί εμπόδιο και πρέπει να είσαι εξοικειωμένος, για να παρακολουθήσεις χωρίς απώλειες.

Ειρήνη Κοκολάκη

Η ΑΠΟΦΟΙΤΗΣΗ ΑΛΛΑΖΕΙ ΡΙΖΙΚΑ ΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΤΡΟΧΙΑ

Παγκόσμια αντίληψη προσφέρει
η επικοινωνία των φοιτητών



Επιστρέφοντας από τη Χαέν οι φοιτητές άλλαξαν λίγο ή πολύ τον τρόπο που λειτουργούσαν επαγγελματικά «Είδα ότι ως ομάδα στο Εργαστήριο Γευσιγνωσίας βαθμολογούσαμε τα έξτρα με χαμηλές βαθμολογίες στην ένταση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Έτσι ως τότε στην κλίματα 1-10 βαθμολογούσαμε γενικά στο φάσμα 3-6 ενώ πλέον έχουμε μεγαλώσει το εύρος της βαθμολογίας». Η αποφοίτηση άλλαξε πιο ριζικά την επαγγελματική τροχιά της κυρίας Κοκολάκη. «Μετά το πρόγραμμα αποφάσισα να δραστηριοποιηθώ στη συμβουλευτική για το ποιοτικό ελαιόλαδο. Ήδη από την πρώτη συνεργασία με τον Συνεταιρισμό Θραψανού, Κρήτης μπόρεσα να χρησιμοποιήσω τη γνώση που μετέφερα από τη Χαέν κάνοντας διαχωρισμό της ποιότητας του καρπού στο ελαιотριβείο. Μπορέσαμε έτσι να χωρίσουμε τις ποιοτικές κατηγορίες

ελαιόλαδου και να αποθηκεύσουμε κάθε κατηγορία ξεχωριστά. Αυτό ήταν πολύ σημαντικό ειδικά σε μια δύσκολη χρονιά όπως ήταν αυτή του 2019-2020 που η ποιότητα ήταν γενικά υποβαθμισμένη», θα πει η κυρία Κοκολάκη.

Πολύτιμη η επικοινωνία

Επίσης αξίζει να σημειωθεί η εμπειρία της επικοινωνίας με άλλους σπουδαστές, οι οποίες και μετά τη Χαέν εξακολουθούν να λειτουργούν ως υποστηρικτικό δίκτυο. «Ακόμη και τέσσερα χρόνια μετά το Whats up είναι πολύ ενεργό διότι ζήσαμε πολύ έντονα το πρόγραμμα, ταλαιπωρηθήκαμε, ευχαριστηθήκαμε και ήρθαμε κοντά αυτούς τους τρεις μήνες. Αλλά και με άτομα που αποφοίτησαν άλλες χρονιές υπάρχει μια ευκολία στην επικοινωνία διότι μας συνδέει η εμπειρία της Χαέν», θα πει η κυρία Μηλιώνη.

Με μια ματιά, το πρόγραμμα της Jaen

Το πρόγραμμα που διανύει το 18ο έτος εστιάζει στις θεωρητικές βάσεις και τη μεθοδολογία της οργανοληπτικής αξιολόγησης ελαιόλαδου, αναλύοντας τους παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα του ελαιόλαδου και τη σχέση τους με τις διαδικασίες καλλιέργειας και παραγωγής, καθώς και με άλλες γενικές φυσικές και χημικές παραμέτρους του ποιοτικού ελέγχου.

■ Το πλήρες πρόγραμμα αντιστοιχεί σε 330 ώρες, αναπτύσσεται σε 6 ενότητες διάρκειας 55 ωρών. Οι μαθητές έχουν την επιλογή να κάνουν κάθε

μία από τις ενότητες ανεξάρτητα.

■ Απευθύνεται σε πτυχιούχους Χημικών Επιστημών, Χημικών Μηχανικών, Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Φαρμακευτικής, Βιολογικών Επιστημών, Επιστημών Περιβάλλοντος, Βιοτεχνολογίας και Επιχειρήσεων. Μηχανικούς, Αρχιτέκτονες, Αγρονόμους, Δασοκόμους.

Επίσης παραγωγούς, τεχνικούς και βιομήχανους του κλάδου καθώς και ενδιαφερόμενους που πιστοποιούν ότι πληρούν τις προϋποθέσεις που απαιτούνται για την απόκτηση του τίτλου. Σε διαφορετική περίπτω-

ση εκδίδεται μόνο πιστοποιητικό παρακολούθησης. Τέλος σε διευθυντές παραγωγής ελαιотριβείων και συνεταιρισμών ή ενώσεων παραγωγών, εταιρειών συσκευασίας ή εξαγωγής ελαιόλαδου και εργαστηρίων ελέγχου, δημόσιων ή ιδιωτικών.

■ Για την κάλυψη των διδάκτρων που ανέρχονται στα 2.000 ευρώ το Διεθνές Ελαιοκομικό Συμβούλιο παρέχει από 10-20 υποτροφίες ανά έτος.

■ Συζητείται το ενδεχόμενο παροχής διερμηνείας στα Αγγλικά, γιατί σήμερα το πρόγραμμα απαιτεί γνώση της Ισπανικής γλώσσας.



**ΣΥΜΦΩΤΙΣΤΕ
ΕΥΚΟΛΑ
30 ΛΕΠΤΑ
ΝΕΑ ΟΔΗΓΙΑ
ΑΠΟ ΦΩΤΙΑ**



**Για πρόωπο
τρόφο έως
400 ευρώ
το στρέμμα**

Ο φόβος πάει πίσω τον πραγματικό αγρότη



Είναι σημαντικό να είμαστε για όλους τους αγρότες αναγκαίος πρόεδρος και να μην έχουμε την ίδια αντιμετώπιση προς όλους τους αγρότες του Γεωργικού μας ελάττωμα καφέ, αλλά να είμαστε καλός και να μην τον αγρότη μας.

**Πατάτα στα Ψαχνά
με σύστημα Teofert**



Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Σε αυτήν τη γευστική περιπλάνηση σταθμεύουμε σε τέσσερις ξεχωριστούς προορισμούς. Σε τρεις από αυτούς, Ηλεία, Μεσσηνία και Λακωνία, συναντάμε τρεις διαφορετικές προσεγγίσεις γύρω από την κυρίαρχη ποικιλία της Πελοποννήσου, την Κορωνέικη. Ανηφορίζοντας για την Εύβοια βρίσκεται κανείς σε επαφή με τις γευστικές διαστάσεις που χαρίζει η διαδικασία της ανάμειξης.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



ARMONIA ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ

Πηγή της πρώτης ύλης γι' αυτό το βιολογικό ΕΝΟΟ είναι οι Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου στους πρόποδες του Πάρνωνα και του Ταΰγετου. Ένα εξαιρετικό προϊόν από την ποικιλία Κορωνέικη που διαθέτει μέση ένταση, γευστικό βάθος και μακρά επίγευση. Ένα άθερμο superior μονοποικιλιακό single estate ελαιόλαδο, που παράγεται συνήθως από τα μέσα Οκτωβρίου έως τα μέσα Νοεμβρίου, με ψυχρή εξαγωγή ελάχιστων ωρών από τη συγκομιδή των ελιών, στους 21-23 °C, και το οποίο έχει αποσπάσει πολλές διακρίσεις και βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς παγκοσμίως.



OLY OIL ORGANIC OLYMPIAN GREEN INTERNATIONAL

FLAVOR BLEND LEVANTES FAMILY FARM

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αποτέλεσμα της δυναμικής που έχει στην τελική έκφραση του ελαιολάδου η διαδικασία της ανάμειξης. Συμμετέχουν Κορωνέικη, Χαλκιδική και Μεγαρίτικη. Διαθέτει φρουτώδη έκφραση, οσμή φρεσκοκομμένου γρασιδιού, νότες λεμονιού και ενσωματωμένη πίκρα στην επίγευση. Η Levantes Family Farm είναι μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση, που ιδρύθηκε πριν από έξι χρόνια στα Περιβόλια Ν. Ευβοίας και σήμερα αποτελεί μια καθιερωμένη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με διεθνείς διακρίσεις.



Ένα βιολογικό ΕVOO που παράγεται αποκλειστικά από πρώτη ύλη ορεινών Κορωνέικων ελαιώνων. Οργανοληπτικά κινείται με φινέτσα και δύναμη. Διαθέτει έντονα φρουτώδη και βοτανικά στοιχεία που οδηγούν εναρμονισμένα σε ένα χαρακτηριστικό και σταθερό γευστικό τελείωμα. Καινοτόμες λύσεις σε ελαιοποίηση και τυποποίηση εφαρμόζει η Olympian Green, η οποία παράγει ελαιόλαδο από το 1846 και έχει στην ιδιοκτησία της μία υπερασύγχρονη μονάδα παραγωγής στην Αρχαία Ολυμπία.

SINGLE ORIGIN EVOO LITTLE GYPSY FARMS

Από τις καθημερινές φροντίδες στους ιδιόκτητους ελαιώνες Κορωνέικης της οικογένειας του Γιώργου Γυφτάκη ως και την εμφιάλωση ακολουθούνται οι ίδιες αρχές. Η φύση αφήνεται να λειτουργεί με τους δικούς της σοφούς κανόνες εστιάζοντας στην τελική ποιότητα.





Ελαιόλαδο Πρέβεζας με ισχυρή υπογραφή

Σε Γερμανία,
Αυστρία,
Ελβετία,
Κύπρο και
Σιγκαπούρη
εξάγεται το
ελαιόλαδο
Eperion

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ
ΓΚΟΓΚΟΥ

Λίγο έλειψε οι αιωνόβιες ελιές του Αλέξη Σπύρου στην Πρέβεζα να ξελωθούν και να γίνουν ξύλα για το τζάκι. Καθηγητής Οικονομικών ο ίδιος, όταν πήρε πιο ζεστά το ζήτημα διαχείρισης του ελαιώνα 60 στρεμμάτων που του κληροδότησε η οικογένειά του, προσπάθησε να αναζητήσει μια μαθηματικά και στατιστικά ισορροπημένη λύση ώστε να αξιοποιήσει τις Λιανολιές του, μια ποικιλία που ευδοκίμει στα βορειοδυτικά ημιορεινά της χώρας και δη στην Πρέβεζα και την Κέρκυρα. Ωστόσο ήταν το ένστικτό του αυτό που του υπαγόρευσε όχι μόνο να «τρέξει» στις αγορές με τυποποιημένη την παραγωγή του, αλλά και να ξεκινήσει μια προσπάθεια αναγέννησης της ελαιοκομίας στην Πρέβεζα η οποία λίγο έλειψε να χάσει το προνόμιο του ΠΓΕ για το ελαιόλαδό της. «Όταν έμαθα ότι κανένας δεν τυποποιεί ΠΓΕ Πρέβεζα έπειτα από 20 χρόνια που εντάχθηκε η περιοχή στον Κανονισμό των γεωγραφικών ενδείξεων, έσπευσα να προλάβω τις

καταστάσεις» αναφέρει ο ίδιος στο «e!». Είναι γεγονός, όπως εξηγεί, ότι η τιμή του προϊόντος χύμα καθιστά ασύμφορη την παραγωγή, λόγω και των απαιτήσεων που έχει το δέντρο που μπορεί να φτάσει ακόμα και τα έξι μέτρα.

Στόχος η προσπάθεια να γίνει ομαδική

Ωστόσο, ο κ. Σπύρου έχει ήδη ξεκλειδώσει για το ελαιόλαδό του που φέρει την υπογραφή Eperion, αγορές όπως της Γερμανίας, της Αυστρίας και της Ελβετίας, της Κύπρου και της εξωτικής Σιγκαπούρης από το 2017 μέχρι σήμερα, με τις προσπάθειές του να συνεχίζονται αδιάλειπτα. Μάλιστα όπως αφηγείται, έχει τύχει να πετύχει σε κατάσταση της Αυστρίας το προϊόν του να πωλείται για 22 ευρώ η συσκευασία των 750ml. Στόχος του, να κινητοποιήσει και τους υπόλοιπους παραγωγούς της περιοχής, η οποία δεν παράγει περισσότερο από 9.000 τόνους σε μια καλή χρονιά, ώστε όλοι μαζί, αξιοποιώντας και το εργαλείο του ΠΓΕ, να επανασυστήσουν την Λιανολιά στις αγορές.

Φέρνει τη δαμασκηνοελιά στο ράφι

Αναβιώνει την τοπική ποικιλία
πράσινης ελιάς η εταιρεία
Αφοί Φούφα στην Αρκαδία

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

Συσκευασμένο προϊόν με δαμασκηνοελιά φέρνει στην αγορά η εταιρεία παραγωγής ελαιόλαδου και ελαιών Αφοί Φούφα. Πρόκειται για έναν καρπό, ο οποίος ευδοκίμει στην περιοχή και κατά κύριο λόγο διατίθεται σε χύδην μορφή. Αυτή την περίοδο η εταιρεία ετοιμάζει ευρεία επένδυση σε νέα βιομηχανική μονάδα, με το σύνολο της δαπάνης να ανέρχεται στα 6 εκατ. ευρώ. «Έχουμε καταθέσει αίτηση επιδότησης μέσω ΕΣΠΑ για νέα εγκατάσταση τυποποίησης σε νέο οικόπεδο. Ωστόσο η έγκριση της δαπάνης καθυστερεί λόγω των συνθηκών» λέει σχετικά ο επικεφαλής πωλήσεων της επιχείρησης, Ηλίας Φούφας. Οι συνεργασίες της εντοπίζονται στην περιοχή της Αρκαδίας, ενώ αγοράζει ελαιόλαδο και από παραγωγούς της Μεσσηνίας, της Ηλείας και της Λακωνίας όπου παράγεται λάδι από την Κορωνέικη, εν αντιθέσει με την Αρκαδία όπου ευδοκίμει η Μεγαρίτικη. Κύρια φιλοσοφία της επιχείρησης είναι ότι συνεργάζεται με επιλεγμένα ελαιοτριβεία και ομάδες παραγωγών, με στόχο να διασφαλίσει την ποιότητα του τελικού προϊόντος. «Πεποίθησή μου είναι ότι οι τιμές των τελευταίων δύο ετών ήταν εξαιρετικές για τον παραγωγό. Σταδιακά βέβαια φαίνεται ότι υπάρχει ένας βαθμός αποδοχής προς τις υψηλότερες τιμές στα επίπεδα 2,8 έως 3 ευρώ το κιλό. Σε ό,τι μας αφορά κινούμαστε ανάλογα με την ποιότητα από 2,7 έως και 3 ευρώ. Σε κάθε περίπτωση θα πληρώσουμε ένα ελαιόλαδο με καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά από κάποιο άλλο», αναφέρει ο Ηλίας Φούφας. Η εταιρεία παράγει όλη την γκάμα προϊόντων στο ελαιόλαδο και συγκεκριμένα εξαιρετικό παρθένο, παρθένο, κλασικό και πυρηνέλαιο με τις ετικέτες «Λιόφυτο», «ΕλαιοΓή» και «Φήμη», που κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά και στο εξωτερικό με τις ετικέτες «Foufas» και «Ω». Πρόσφατα ξεκίνησε την δραστηριοποίησή της στο βιολογικό ελαιόλαδο με παρουσία κυρίως στη Γερμανία.



Η ΑΦΟΙ ΦΟΥΦΑ ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

Κύκλος εργασιών

- 2020: ~9,5 εκατ. ευρώ
- 2019: 8,4 εκατ. ευρώ
- 2018: 8,8 εκατ. ευρώ

Καθαρά κέρδη

- 2019: 759,9 χιλ. ευρώ
- 2018: 863,6 χιλ. ευρώ

ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑΣ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ 10-12 ΜΑΙΟΥ Ο ΑΘΗΙΟΟΣ 2021



■ ΑΠΟ ΤΙΣ 10 ΕΩΣ τις 12 Μαΐου 2021 θα πραγματοποιηθεί στη Λέσβο, και συγκεκριμένα στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας της Τράπεζας Πειραιώς, ο 6ος διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου «Athena International Olive Oil Competition», σύμφωνα με τον προγραμματισμό της εταιρείας επικοινωνίας και οργάνωσης εκθέσεων Vinetum. Την 25μελή διεθνή κριτική επιτροπή του Athena συνθέτουν γευσιγνώστες-δοκιμαστές διεθνούς εμβέλειας από την Αργεντινή, τη Βραζιλία, τη Γαλλία, τις ΗΠΑ, την Ισπανία, το Ισραήλ, την Ιταλία, την Κροατία, το Μαρόκο, τη Μεγάλη Βρετανία, την Πορτογαλία, την Τυνησία και, φυσικά, την Ελλάδα.

Φέτος μάλιστα θα είναι η πρώτη φορά που στην επιτροπή θα συμμετάσχουν κριτές από το Νότιο Ημισφαίριο και το Μαρόκο, σε αναγνώριση της ραγδαίας ανάπτυξης της ελαιοκαλλιέργειας στα μέρη αυτά. Εξάλλου στη διοργάνωση 2020 καλύτερο ελαιόλαδο του διαγωνισμού ανάμεσα σε 430 συμμετοχές, αναδείχθηκε ένα δείγμα από την Κίνα.

Στο διαγωνισμό, του οποίου χορηγός επικοινωνίας είναι το Ελαιάς Καρπός, συμμετέχουν ανελλιπώς μερι-

κοί από τους καλύτερους ελαιοπαραγωγούς της υπηλίου, αποτέλεσμα της σοβαρής οργάνωσής του σε συνδυασμό με το ιδιαίτερα υψηλό επίπεδο της κριτικής επιτροπής. Η αξιολόγηση των ελαιολάδων γίνεται «τυφλά», με επιταλάμιους υπολογιστές (tablets) και ειδικό λογισμικό που σχεδιάστηκε για το σκοπό αυτό.



Μαρία Κατσούλη,
διευθύντρια Athena IOOC.

Κάθε χρόνο σε άλλο τόπο

Ο διαγωνισμός Athena έχει την ιδιαιτερότητα να αλλάζει κάθε χρόνο τόπο διεξαγωγής με στόχο την ανάδειξη των ελαιοπαραγωγικών περιοχών της χώρας και των γηγενών ποικιλιών ελιάς. Από το 2016 έχει διεξαχθεί στην Αθήνα, στην Πύλο, στους Δελφούς, στο Ναύπλιο και στα Σπάτα, με συνεχή ανοδική πορεία του αριθμού δειγμάτων προς αξιολόγηση. Ως τρίτη πιο σημαντική ελαιοκομική περιοχή της χώρας, με το 20% της εγχώριας παραγωγής, η Λέσβος θα φιλοξενήσει το διαγωνισμό με την υποστήριξη της Περιφέρειας Β. Αιγαίου, του Δήμου Δυτ. Λέσβου, του Εμπορικού Επιμελητηρίου Λέσβου και της Τράπεζας Πειραιώς. Το νησί έχει ιστορία στην καλλιέργεια της ελιάς, ενώ το ελαιόλαδό της από τις σχετικά άγνωστες ακόμα και στην υπόλοιπη Ελλάδα ποικιλίες, Κολοβή και Αδραμυτινή, διαθέτει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου, προόκειται για ένα μουσείο που προσεγγίζει με ευαισθησία τη συμβολή της Λέσβου στην ελαιοκαλλιέργεια και την εξέλιξη της μηχανικής κίνησης στη διαδικασία παραγωγής του ελαιολάδου, αλλά και στις παραδόσεις γύρω από αυτό. Πάνω από όλα όμως είναι ένα μουσείο που στέκεται με απέραντο σεβασμό στο μόχθο των κατοίκων της περιοχής, όπου μέσα από την ελαιοκαλλιέργεια συνέβαλαν στην επιβίωση και ανάπτυξη του τόπου τους και μάλιστα κάτω από δυσμενείς συνθήκες.



ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΩΑΣΗΣ

■ Με θεματικά εκπαιδευτικά σεμινάρια, τα οποία θα παρακολουθήσουν διαδικτυακά όλοι οι συμμετέχοντες στο Διαγωνισμό Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας «OLIVE CHALLENGE» και με τη διαρκή υποστήριξη από μέντορες για τους διακριθέντες του Διαγωνισμού, υλοποιείται το Πρόγραμμα Επώασης, το οποίο σχεδίασε η Επιτροπή Εκπαίδευσης της Λέσχης Φίλων Ελαιολάδου «ΦΙΛΑΙΟΣ».

Ο επικεφαλής της Επιτροπής, καθηγητής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου & Διευθυντής του Προγράμματος μεταπτυχιακών σπουδών «Τεχνολογίας & ποιότητας επιτραπέζιας ελιάς και ελαιολάδου», Γιώργος Ζακυνθινός, επεσήμανε ότι στόχος του Προγράμματος είναι να προετοιμαστούν οι συμμετέχοντες για την έξοδό τους στην αγορά, να βελτιώσουν και να συμπληρώσουν όπου απαιτείται τις καινοτόμες ιδέες τους, τις οποίες στη συνέχεια θα τις αναπτύξουν περαιτέρω σε προϊόντα της αγοράς του ελαιοκομικού τομέα.

ΠΡΟΒΛΕΠΕΤΑΙ Η ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΥΒΡΙΔΙΚΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ

■ Συνεχίζεται με πυρετώδεις ρυθμούς η προετοιμασία του 2ου Διεθνούς Συνεδρίου Ελιάς με τίτλο: «Ελαιοκομικός Τομέας: Αναζητώντας την καινοτομία - Ανακαλύπτοντας νέες τάσεις», το οποίο διοργανώνεται από το Κέντρο Ελιάς "krinos" και θα πραγματοποιηθεί 3 και 4 Ιουνίου 2021. Φιλοδοξία της οργανωτικής και της επιστημονικής επιτροπής είναι να αποτελέσει βήμα διαλόγου, ανταλλαγής απόψεων κι επιστημονικών ανακοινώσεων για την ελιά. Στις εργασίες θα συμμετέχουν σημαντικοί ομιλητές από όλο τον κόσμο και ειδικοί στον κλάδο της ελιάς τόσο από τον ακαδημαϊκό, όσο κι από τον επιχειρηματικό τομέα. Θα προχωρήσουν σε σημαντικές ανακοινώσεις σε ότι αφορά τις πρόσφατες καινοτομίες και τις μελλοντικές τάσεις για τον ελαιοκομικό τομέα σε παγκόσμιο επίπεδο. Αγρότες, επιστήμονες και επιχειρηματίες, που αντιπροσωπεύουν κάθε στάδιο του τομέα, θα έχουν την ευκαιρία να ανταλλάξουν απόψεις αλλά και να μάθουν από τους ειδικούς. Να σημειωθεί ότι ο μέχρι σήμερα σχεδιασμός της οργανωτικής επιτροπής προβλέπει τη διεξαγωγή υβριδικού συνεδρίου, το οποίο την πρώτη μέρα θα γίνει αποκλειστικά διαδικτυακά και τη δεύτερη με τη δυνατότητα φυσικής παρουσίας, εφόσον βέβαια το επιτρέπουν οι συνθήκες της πανδημίας. Η παρακολούθηση των εργασιών του Διεθνούς Συνεδρίου είναι δωρεάν και απαιτείται εγγραφή.



ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Το χειρότερο πράγμα στις δουλειές είναι να παίρνεις κάποια πράγματα ως δεδομένα. Στο ελαιόλαδο, αυτό τείνει να γίνει καταστροφικό. Παραγωγοί, οργανώσεις, μεταπράτες και δημοσιογράφοι περιμένουν πώς θα κινηθούν οι τιμές στο ελαιόλαδο. Απλά περιμένουν!

Μέσα στην αναμονή, να ένα σεντ πάνω το ισπανικό, να τρία σεντς «κέρδος» το ιταλικό, κάτι παραπάνω ζήτηση κατέγραψαν στο τρίμηνο ο Καναδάς και η Αυστραλία, έκοψαν ταχύτητα οι εισαγωγές σε Κίνα και Ιαπωνία... Και οι δουλειές... με κρία καρδιά. Τρέχει λοιπόν πίσω από τη «διεθνή εικόνα αγοράς» και η Ελλαδίτσα, χωρίς σχέδιο, χωρίς σηματογράφο, χωρίς βιτρίνα.

Αγωνία, λοιπόν, τότε θα φανεί κανένας εμποράκος στα χωριά, να δώσει πέντε - δέκα λεπτά παραπάνω (όχι 2,80 - 2,90), να αφήσει κάτι και στο... συνεταιρισμό, να απαλλαγεί από τα αποθέματα, να πάρει ο κόσμος τα λεφτά του για να καλλιεργήσει, να είναι έτοιμες και οι δεξαμενές.

Κάπως έτσι, ακόμα κι οι λίγοι καλοί συνεταιρισμοί γίνονται απλοί παραλήπτες του ελαιολάδου από τους παραγωγούς. Γίνονται άβουλοι μεσίτες των 2-3 μικρών εμπορών - αντιπροσώπων, με τους οποίους συνεργάζονται. Άντε να εγκαταστήσει και μια μικρή γραμμή τυποποίησης (πρόγραμμα ΟΕΦ), να βάλει και στο μπουκάλι ένα 5-10% της παραγωγής, να πάει και το προεδρείο σε καμιά έκθεση (πρόγραμμα προώθησης), να είναι όλοι ευχαριστημένοι.

Μέσα σ' αυτό το τέλμα, κάποιοι λίγοι παραγωγοί που ασφυκτούν, επιλέγουν τον άλλο δρόμο, το μοναχικό. Και πάλι αυτό είναι δύσκολο και δεν αλλάζει τον ρου της ιστορίας. Κάπως αλλιώς θα πρέπει να γίνουν τα πράγματα αλλά πώς; Με ποιον υπουργό, με ποιο υπουργείο, με ποια επιστημονική κοινότητα, με ποια οργάνωση, με ποιους συμβούλους, με ποια μέσα ενημέρωσης, με τι καρδιά;



Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

TAX. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: _____

E-MAIL: _____

ΤΗΛ: _____



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α - Η πληρωμή της συνδρομής γίνεται με αντικαταβολή, με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό, είτε με χρέωση πιστωτικής κάρτας.

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



GREEN BOX
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα
Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967
E-mail: agrenda@agronews.gr
www.agronews.gr

ΤΑΣΕΙΣ

Η επιστροφή του πράσινου τενεκέ

Σχέση με διάρκεια φαίνεται πως είναι αυτή του τενεκέ με το ελαιόλαδο, όσο αρκετές εταιρείες με νεοφυή δυναμική επιλέγουν μικρά δοχεία λευκοσιδήρου με μινιμαλιστική γραφιστική αισθητική για την τοποθέτησή τους στο ράφι. Από την άλλη, φαίνεται ότι το πλαστικό δοχείο αποσύρεται, τόσο λόγω περιβαλλοντικών πιέσεων, όσο και αισθητικής. Πώς θα μπορούσε άλλωστε το πλαστικό να χωρέσει την ποιοτική πλευρά του κόσμου του έξτρα παρθένου ελαιολάδου;

Ένα πέρασμα από τον διάδρομο των φυτικών ελαίων σε κάποιο σουπερ-μάρκετ αρκεί για να διαπιστώσει κανείς από την πληθώρα προϊόντων, την δυναμική επιστροφή του τενεκέ στις κουζίνες, αυτήν τη φορά με σαφώς πιο τυπικά χαρακτηριστικά.

Εκτός από διαχρονικός, ο τενεκές αποδεικνύεται πλέον και επίκαιρος, όσο οι περιβαλλοντικές ανησυχίες επεκτείνονται στους πολίτες και λαμβάνουν πλέον θεσμική υπόσταση όχι μόνο σε πολιτικό επίπεδο αλλά και σε επίπεδο χάραξης κεντρικής πολιτικής, από τους τεχνοκράτες της Κομισιόν. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι στην Γερμανία το ποσοστό ανακύκλωσης δοχείων λευκοσιδήρου υπερβαίνει το εντυπωσιακό ποσοστό του 90%.

Όπως σχολιάζουν στο Ελαίας Καρπός παράγοντες της εγχώριας βιομηχανίας ελαιολάδου, ήδη τα τελευταία χρόνια οι τενεκέδες των πέντε λίτρων και κάτω έχουν επεκταθεί εντυπωσιακά στην αγορά και οι λόγοι είναι τρεις: προσδίδουν στην πρώτη ύλη κύρος, ενώ ταυτόχρονα «κλείνουν» το μάτι στους παραδοσιακούς αγοραστές ελαιολάδου σε τενεκέ, είναι ίσως το πιο φιλικό για το περιβάλλον προϊόν συσκευασίας και διατηρεί σε μεγαλύτερο βαθμό, συγκριτικά με το πλαστικό, την διατροφική αξία του περιεχομένου.



Σε τρία επίπεδα **υπερέχει** ο τενεκές έναντι των πλαστικών δοχείων. Προσδίδει **κύρος** στο προϊόν σε τιμή πιο **ανταγωνιστική** από άλλες **εναλλακτικές**, είναι σαφώς πιο φιλικός για το περιβάλλον, ενώ δεν υποβαθμίζει την **διατροφική** αξία.



Σκέψου διαφορετικά...



...καλλιέργησε καλύτερα



gr.timacagro.com

Ακολουθείστε μας στο:





Knowledge grows

Yara Crop Nutrition

Γνώση καλλιεργειών
Συνδυασμός προϊόντων
Ορθή εφαρμογή



YaraMila®



YaraLiva™



YaraBela®



YaraVera®



YaraVita®

Στη Yara πιστεύουμε στη στόχευση των καλλιεργειών με διαθέσιμα θρεπτικά στοιχεία, όποτε αυτά χρειάζονται. Αυτό σημαίνει ότι απαιτούνται υψηλής ποιότητας λιπάσματα, σε συσχέτιση με τη γνώση για την ορθή εφαρμογή και τη θρέψη των καλλιεργειών. Ο συνδυασμός αυτών των δύο διαστάσεων προσδίδει στη Yara την ικανότητα να υποστηρίζει την υψηλή παραγωγικότητα προς τους αγρότες, με την ελάχιστη όμως επιβάρυνση για το περιβάλλον.

Η Yara έχει αναπτύξει εργαλεία και υπηρεσίες για να προωθήσει και μοιραστεί τη γνώση της στη βελτιστοποίηση της ποσότητας και ποιότητας της παραγωγής. Η γνώση των καλλιεργειών είναι θεμελιώδης κατά την επιλογή του ενδεδειγμένου συνδυασμού προϊόντων, αλλά και στην εφαρμογή των ορθών ποσοτήτων. Μόλις γίνει η σωστή επιλογή των λιπασμάτων, είναι κρίσιμης σημασίας η κατανόηση του σωστού χρόνου εφαρμογής τους στην αναπτυσσόμενη καλλιέργεια. Οι συμβουλές της Yara στους αγρότες, μεταφράζονται σε μεγιστοποίηση της απόδοσης και ποιότητας της παραγωγής, χωρίς την απώλεια θρεπτικών στοιχείων στο έδαφος και συνεπώς την επιβάρυνση του περιβάλλοντος.