

ΤΕΥΧΟΣ 23 • 07-09/2019

Δωρεάν με την Agrenda ή ουτοτελός με 3 ευρώ

ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ

el



LEVANTES FAMILY FARM

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΕΣ
ΑΞΙΕΣ - ΠΡΟΤΥΠΟ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ
ΑΡΒΑΝΙΤΟΠΟΥΛΟΣ

ΚΑΝΟΝΑΣ
LIDL ΕΛΛΑΣ

ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ
ΣΤΟΥΣ 8 ΜΗΝΕΣ
ΓΙΑ ΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ
ΙΔΙΩΤΙΚΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ



ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΠΙΕΣΕΙΣ

ΠΑΡΑ ΤΗ
ΣΥΣΣΩΡΕΥΣΗ
ΕΝ ΟΨΕΙ ΝΕΑΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



ΠΟΣΟ ΣΙΓΟΥΡΟΙ ΕΙΣΤΕ

ότι το ελαιόλαδο που επιλέγετε είναι
πραγματικά εξαιρετικό παρθένο;

Στα LIDL είστε 100% σίγουροι!



**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟΥ
ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΣΤΑ LIDL.**

Με την εγγύηση του Εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας (Ε.Γ.Ε.Κ.) του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου.

Το Ε.Γ.Ε.Κ. πιστοποιεί αποκλειστικά για τα LIDL ότι το ελληνικό ελαιόλαδο, που προορίζεται για τα ράφια μας είναι εξαιρετικό παρθένο.

Αναζητήστε τα ελαιόλαδα με το ειδικό σήμα στα καταστήματα LIDL.

www.lidl-hellas.gr



ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ

ΤΕΥΧΟΣ 23

ΙΟΥΛΙΟΣ 2019

10

ΔΥΟ ΚΥΡΙΕΣ

ΚΕΝΤΑΝΕ ΞΑΝΑ
ΤΟΝ ΚΑΜΒΑ ΣΤΗΝ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

16

ΤΕΧΝΗΤΗ

ΠΙΕΣΗ ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ ΗΔΗ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΝ
ΟΙ ΜΕΓΑΛΟΙ ΠΑΙΧΤΕΣ

19

ΤΟ ΦΑΝΤΑΣΜΑ

ΤΩΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΩΝ
ΔΑΣΜΩΝ ΑΙΩΡΕΙΤΑΙ ΠΑΝΩ
ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ
ΕΛΑΙΩΝΑ

20

ΣΤΟΧΟ ΕΝΑ

ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΟ ΑΝΑ
ΚΑΤΟΙΚΟ ΕΘΕΣΕ
Η ΑΙΓΥΠΤΟΣ

23

ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ

ΤΟ ΟΠΛΟ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



28



ΕΛΛΗΝΕΣ ΣΤΗ Ν. ΥΟΡΚΗ

Ανάμεσα σε 903 ελαιόλαδα από
26 χώρες, 35 ελληνικά έλαβαν 18
Χρυσά και 17 Αργυρά μετάλλια



ΣΤΗ ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ

Τη μεγαλύτερη μονάδα
παραγωγής ελαιολάδου στην Ασία
κατασκευάζει το Grupo GEA
στη Σαουδική Αραβία

21

ΛΕΒΑΝΤΙΝΗ
ΣΕ ΕΛΑΙΩΝΕΣ
ΦΥΤΕΥΟΥΝ ΟΙ ΙΣΠΑΝΟΙ

23

ΠΙΟ ΔΙΕΘΝΗΣ
ΑΠΟ ΠΟΤΕ
Ο ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
ΑΘΗΝΑ 2019

24

ΕΥΘΥΝΗ
ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ
Η ΕΓΓΡΑΦΗ ΣΤΟ
ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ

43

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ
ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ
ΨΕΚΑΣΜΩΝ ΓΙΑ
ΤΟ ΓΛΟΙΟΣΠΟΡΙΟ

44

ΠΡΟΛΗΨΗ
ΨΗΦΙΖΕΙ ΤΟ ΓΑΛΛΙΚΟ
ΜΟΝΤΕΛΟ ΤΗΣ
ΔΑΚΟΚΤΟΝΙΑΣ

64

ΣΕ ΑΝΟΙΧΤΗ
ΣΥΖΗΤΗΣΗ
ΠΡΟΣΚΑΛΕΙ
Η ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ
ΣΤΙΣ 19 ΙΟΥΝΙΟΥ

62

HELLENIC CROPS

Με παράδοση 100 και πλέον χρόνων
στην ελιά και το ελαιόλαδο από
την Παλαιστίνη και τη Συρία

54

LEVANTES FAMILY FARM

Οικογενειακές αξίες στον ελαιώνα
για την πολυβραβευμένη οπτική
επικοινωνία ενός ελαιολάδου

56

ΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ...

Έξι επικέτες την Κρήτη, τη Λακωνία,
την Αργολίδα και την Ηλεία



64



60



40

Σύγχρονη
φυτοπροστασία

Priori® Top Αποδόσεις

 **Priori® Top**
20/12,5 SC

syngenta.

syngenta.gr

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.

Syngenta Hellas A.E.B.E.

Ανθούσα Αττικής, ΤΚ 153 49, τηλ.: 210 66 66 612-3

ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σύνδος, Θεσσαλονίκη,
τηλ.: 2310 796 940-3, 2310 798 595

ΟΤΑΝ ΧΑΝΟΝΤΑΙ ΤΑ ΚΑΛΑ ΧΡΟΝΙΑ



Όχι πως δεν γίνονται πράγματα στο ελαιόλαδο τα τελευταία χρόνια, μόνο που με το ρυθμό που ακολουθούν οι προσαρμογές σε μια συνεχώς εξελισσόμενη αγορά, πάλι μένουμε απελπιστικά πίσω στις τελευταίες θέσεις. Όσο τον πρώτο λόγο τον είχαν οι δύο κυρίες, δηλαδή η Ελαΐς και η Μινέρβα, που ενδιαφέρονταν μόνο για την εσωτερική αγορά και όλοι οι άλλοι (συνεταιρισμοί και ιδιώτες) διευκόλυναν απλώς τις εξαγωγές ατυποποίητου προϊόντος, κατά βάση στην Ιταλία, ξέραμε τι έφταιγε. Τώρα τα πράγματα έχουν γίνει πολύ πιο σύνθετα. Στην εσωτερική αγορά δεν έχει κλείσει η «πληγή» του 16κιλου -ο κουμπάρος συνεχίζει να έχει το καλύτερο λάδι-, οι φιλότιμες προσπάθειες στον τομέα του branding δεν διαμορφώνουν κρίσιμη μάζα για διαφορετικό ρόλο στις διεθνείς αγορές, όπου κατά βάση απευθύνονται, οι δύο κυρίες μάλλον έχουν χάσει σ' αυτή τη φάση τον έλεγχο της κατάστασης, οι ελαιοπαραγωγοί και οι ασθενικές τους οργανώσεις δεν είναι σε θέση να δώσουν τον τόνο της αγοράς. Πέρασαν δύο - τρία καλά χρόνια, τουλάχιστον από πλευράς τιμών παραγωγού, καθώς τις αποδόσεις δεν τις λες και ξεχωριστές, λίγοι μπόρεσαν όμως να τις αξιοποιήσουν στην κατεύθυνση της ανασυγκρότησης των εκμεταλλεύσεων κι ακόμη λιγότεροι να φθάσουν στην καθετοποίηση. Αν οι τιμές παραγωγού «χαμηλώσουν» πάλι, ήδη οι leaders των αγορών κινούνται δραστήρια προς αυτή την κατεύθυνση, υπάρχει κίνδυνος η υπόθεση του ελληνικού ελαιώνα στο σύνολό του να πάει ξανά πολύ πίσω!

**ΟΙ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ
ΣΤΟ BRANDING
ΔΕΝ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΟΥΝ
ΚΡΙΣΙΜΗ ΜΑΖΑ**

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

el

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρुकέλη
Σοφία Σπύρου
Ελισσαίος Ιωάννης Μανιάτης
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Αλίκη Χουλιάρα
Δημήτρης Μακρής

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακκής
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου

Η ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΗΝ ΑΝΕΣΗ ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ VERSUM CVX

ΤΕΣΣΕΡΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΠΟ 100 HP
ΕΩΣ 130 HP ΜΕ ΣΑΣΜΑΝ CVX



Η νέα σειρά ξεχωρίζει από το πλήθος και συνδυάζει τις μικρές διαστάσεις ενός ευέλικτου 4-κύλινδρου τρακτέρ με την κορυφαία άνετη καμπίνα και τα χαρακτηριστικά των μεγαλύτερων μοντέλων της Case IH. Το αποτέλεσμα είναι το πρώτο τρακτέρ Case IH στην κατηγορία των 100 hp με συνεχώς μεταβαλλόμενη μετάδοση κίνησης CVX.

Ο ΠΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΕΡΓΑΣΤΕΙΤΕ
Χάρη στο σασμάν CVX της σειράς Versum, η Case IH προσφέρει συνεχώς μεταβαλλόμενη μετάδοση κίνησης από 100 hp σε 540 hp.

ΕΞΥΓΙΝΟ ΚΑΙ ΕΥΚΟΛΟ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ
Καθίστε και νιώστε εξοικειωμένοι με το ίδιο εύρηστο περβάζι εργασίας, όπως και στα μεγαλύτερα τρακτέρ της Case IH από 100 hp έως 620 hp.

ΜΙΑ ΚΑΜΠΙΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ!
Ανεβείτε και απολαύστε την άνεση της μεγαλύτερης καμπίνας στην κατηγορία των 100 hp.



ΠΑΥΛΟΣ Ι. ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Εμείς νοιαζόμαστε!

ΑΡ.Τ.Σ.ΜΗ.: 241201000

ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ

Έδρα: Ορφέως 113, Ρουφ, Τ.Κ. 118 55 Αθήνα - Τηλ.: 210 3408800, Fax: 210 3470555

<http://www.condellispaul.gr> e-mail: info@condellispaul.gr [Facebook](#) CaseIHAgricultureGreece

CASE IH
AGRICULTURE

ΓΙΑ ΑΥΤΟΥΣ ΠΟΥ ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ

ΒΑΖΟΝΤΑΣ ΞΑΝΑ ΘΕΜΕΛΙΑ

Αν χρειάζεται άμεσα να θωρακίσουμε κάτι, αυτό είναι οι επαναλαμβανόμενες άριστης ποιότητας και επαρκείς σοδειές

Καλλιεργητικές χρονιές σαν το 2018 αποτελούν τόσο σταθμούς όσο και οδηγούς για το μέλλον των προϊόντων και των ανθρώπων τους. Έτσι, ακόμα και τη χρονιά που είχαμε μισά ή αποκλειστικά παγωμένα χαμόγελα, οι διεθνείς διακρίσεις και πρωτιές έδωσαν το στίγμα για το πού μπορεί άμεσα να φτάσει ο κόσμος του ελαιολάδου και της ελιάς. Αυτό που ωστόσο πρέπει άμεσα να συζητηθεί, να αναλυθεί και να συμφωνηθεί για να εφαρμοστεί άμεσα, δεν είναι άλλο από το διάγραμμα των μεθόδων που θα πρέπει να ακολουθήσουμε για να φτάσουμε στο επιθυμητό συλλογικό αποτέλεσμα. Εδώ λοιπόν τοποθετείται ένα εξαιρετικό κρίσιμο ερώτημα. Ποια κατεύθυνση θα ακολουθήσουμε;



Από τη μία έχουμε τη δυνατότητα να επιλέξουμε συνειδητά την ποσοτική κατεύθυνση στην καλλιέργεια και την παραγωγή, να ακολουθήσουμε δηλαδή το μοντέλο της Ισπανίας και της Ιταλίας, όπου στην πραγματικότητα απειροελάχιστα ελαιοτεμάχια επί του συνόλου των καλλιεργούμενων εκτάσεων παράγουν εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα (ελιές κι ελαιόλαδα) και ως ατμομηχανή σέρνουν τα αναρίθμητα βαγόνια μαζικών προϊόντων μέσης, χαμηλής αλλά και αμφιβόλου ποιότητας δίνοντάς τους επιπρόσθετη υπεραξία κάτω

από την ομπρέλα της κοινής καταγωγής.

Επί της αρχής, πρόκειται για το μοντέλο που ακολουθεί η χώρα εδώ και πλέον των πέντε δεκαετιών με τα γνωστά και μη

εξαιρετικά αποτελέσματα τόσο ως προς το ποιοτικό αποτύπωμα, όσο και ως προς το εισόδημα των ανθρώπων της παραγωγής. Από την άλλη έχουμε τη, συνειδητή πάντα, επιλογή της ροπής προς την ποιότητα. Να μην αντιγράφουμε κανέναν και να σκύψουμε πάνω από τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματά μας.



ΕΔΡΕΥΕΙ ΣΤΗ
ΜΑΚΡΙΝΗ
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ



ΣΗΜΑΙΝΕΙ
AUSTRALIAN OLIVE
ASSOCIATION



ΔΙΟΡΓΑΝΩΝΕΙ
ΜΗΝΙΑΙΕΣ
ΗΜΕΡΙΔΕΣ

**ΤΟ +90% ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΤΟΠΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΝΤΑΙ
ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΙ ΟΧΙ ΜΕ ΠΟΙΟΤΙΚΗ
ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΚΑΙ
ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΝΘΗΚΩΝ**





COMPO EXPERT Ελλάς
ΝΕΑ ΕΙΚΟΝΑ. ΝΕΕΣ ΙΔΕΕΣ. ΙΔΙΕΣ ΑΞΙΕΣ.

 **Complesal®**

 **NovaTec®**

 **Blaukorn®**

 **Nexur®**

 **Easy Start®**

 **Basfoliar®**

 **Vitanica®**

 **Hydrospeed®**

 **Basafer®**

 **Fetrilon®**

 **Basacote®**

 **Floranid® Twin**



Κετίβοσε διαρείν
την εφαρμογή
για smartphones
COMPO EXPERT Ελλάς Α.Ε.



Αιγαλίας 54 - Μαρούσι Αττικής, Τ.Κ. 15125
Τ. +30 211 1769100 F. +30 211 1769150
www.compo-expert.com/gr | www.componet.gr



**Η νέα στρατηγική των μεγάλων του κλάδου
και οι ώριμες αναζητήσεις των μικρών παιχτών
αναδιαμορφώνουν το τοπίο στο ελαιολάδο**

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑ ΒΑΡΟΣ Ο ΚΛΑΔΟΣ ΓΙΑ ΚΥΡΙΕΣ

Σε νέα φάση ανακατατάξεων, προσαρμογών αλλά και αβεβαιότητας έχει εισέλθει η εγχώρια αγορά ελαιολάδου, εξέλιξη η οποία αποτυπώνεται τόσο στις στρατηγικές κινήσεις των μεγάλων παικτών του κλάδου, όσο στον προσανατολισμό των μικρότερων. Οι τελευταίοι, μάλιστα, μετά τις πρώτες περιπλανήσεις στο διεθνές περιβάλλον, υποχρεώνονται να επαναπροσδιορίσουν σε σημαντικό βαθμό την τακτική τους, με πρώτο ζητούμενο τη βιωσιμότητά τους.

Τον τόνο των εξελίξεων στην «κορυφή» της πυραμίδας δίνουν για μια ακόμη φορά οι λεγόμενες «δύο κυρίες» του κλάδου του ελαιολάδου και συγκεκριμένα η Ελαΐς και η Μινέρβα.

Πρόκειται για τις επιχειρήσεις που κατ'ύψην για χρόνια τις εξελίξεις στο συγκεκριμένο πεδίο επιχειρηματικής δράσης και επηρέασαν ποικιλοτρόπως την ελαιουργία στη χώρα μας.

Όπως επισημαίνουν αναλυτές του κλάδου, με βάση τις συνθήκες που διαμορφώνονται τόσο στη διεθνή σκακιέρα όσο και στην εγχώρια αγορά δεν είναι καθόλου βέβαιο ότι οι εν λόγω επιχειρήσεις θα συνεχίσουν να καθορίζουν στο βαθμό που το έκαναν τις προηγούμενες δεκαετίες την εξέλιξη των πραγμάτων. Όχι μόνο γιατί και οι ίδιες υποχρεώνονται να λειτουργήσουν υπό νέα μετοχική σύνθεση και με άλλη εταιρική διακυβέρνηση, όσο γιατί το ευρύτερο οικονομικό περιβάλλον καθίσταται όλο και πιο ανταγωνιστικό.



ΤΟΝ ΤΟΝΟ ΤΩΝ ΕΞΕΛΙΞΕΩΝ ΔΙΝΟΥΝ ΓΙΑ ΜΙΑ ΑΚΟΜΗ ΦΟΡΑ ΟΙ ΛΕΓΟΜΕΝΕΣ «ΔΥΟ ΜΕΓΑΛΕΣ ΚΥΡΙΕΣ» ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ Η ΕΛΑΪΣ ΚΑΙ Η ΜΙΝΕΡΒΑ

Το ιδιότυπο μονοπώλιο της εγχώριας αγοράς, εδώ και καιρό, αφενός έχει υποστεί σοβαρά ρήγματα αφετέρου βρίσκεται αντιμετώπιση με τις «ανάρμοστες πρακτικές» του λιανεμπορίου. Επιπλέον, ο ανταγωνισμός όσον αφορά στον εξαγωγικό προσανατολισμό, υπακούει σε νέους κανόνες. Ταυτόχρονα, μια σειρά από μικρές και νεοφυείς επιχειρήσεις που αναπτύσσουν δραστηριότητα με αιχμή του δόρατος το branding, χωρίς ακόμα να έχουν διαμορφώσει μια άλλη κατάσταση, επιχειρούν να δώσουν ένα διαφορετικό στίγμα για τον τρόπο με τον οποίο μπορεί να δομηθεί χρόνος με το χρόνο ο ελαιουργικός κλάδος.

**Πρώτο
ζητούμενο
η επιβίωση
για τους
μεγάλους
παίκτες του
κλάδου**

Ψαλιδίζει την παραγωγή

Ως γνωστόν, η Ελαΐς, από τα τέλη του 2017 έχει αφήσει τη «ζεστή αγκαλιά» της Unilever και έναντι τιμήματος 6,83 δις ευρώ έχει περάσει υπό τον έλεγχο της Urfield (ανήκει στο αμερικανικό fund KKR). Η τελευταία δείχνει να έχει θέσει σε πλήρη ανάπτυξη τα νέα της επιχειρηματικά πλάνα, ψαλιδίζοντας μάλιστα σε κάποιες περιπτώσεις, ορισμένες από



τις υφιστάμενες παραγωγικές δραστηριότητες, όπως π.χ. τη εγχώρια μονάδα στην οποία παρασκευάζονται οι μαργαρίνες.

Θέμα ανακύπτει και για τη «Μινέρβα». Με βάση την ειδησεογραφία των τελευταίων ημερών, δείχνει να βρίσκεται σε αναζήτηση νέας μετοχικής στέγης. Συγκεκριμένα, την πόρτα της PZ Cussons στην οποία ανήκει εδώ και 42 χρόνια η «Μινέρβα Α.Ε. Ελαιουργικών Επιχειρήσεων» χτυπούν, σύμφωνα με τα όσα αναγράφονται στον οικονομικό Τύπο, τέσσερις ενδιαφερόμενοι υποψήφιοι επενδυτές, ελληνικών κατά βάση συμφερόντων. Η διαδικασία που έχει ανατεθεί σε συγκεκριμένη εταιρεία συμβούλων, έχει ξεκινήσει εδώ και δύο μήνες περίπου και το τίμημα που φέρεται να ζητείται για το σύνολο της δραστηριότητας της «Μινέρβα» υπολογίζεται περί τα 40 εκατ. ευρώ.

Σαν την αλεπού στο παζάρι, η επένδυση των Νεοϋορκέζων στο ελαιόλαδο

Οι δραστηριότητες της Unilever στην Ελλάδα, που πωλήθηκαν το 2017 στην KKR, υπολογίζεται ότι έκαναν τζήρο ύψους άνω των 100 εκατ. ευρώ με τα σύμφωνα που περιλαμβάνονται στο «πακέτο» να έχουν κυρίαρχη θέση στην αγορά. Με δεδομένο, πάντως, ότι στην Ελλάδα η KKR ήταν γνωστή για την ανάληψη «κόκκινων» επιχειρηματικών δανείων και για την αναδιάρθρωση υπερχρεωμένων επιχειρήσεων,

η είσοδός της σε μια κερδοφόρο εταιρεία προξένησε εντύπωση, όπως και η πώληση των εν λόγω δραστηριοτήτων σε ένα fund που συνήθως παραμένει σε μια επένδυση, πριν την πουλήσει εκ νέου, από 3 έως 10 χρόνια. Ας σημειωθεί ότι η KKR ιδρύθηκε το 1976 και εδρεύει στη Νέα Υόρκη ενώ διαχειρίζεται περιουσιακά στοιχεία αξίας 150 δις. δολ. και το χαρτοφυλάκιό της περιλαμβάνει περί τις 120 εταιρείες.



ΤΕΛΟΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Για αθέτηση συμφωνίας ανάπτυξης του εργοστασίου στην Πειραιώς κάνουν λόγο οι εργαζόμενοι της Ελαις

«**Τ**ο 2018, η Unilever ήρθε σε συμφωνία πώλησης μαργαρινών και λαδιών (Ελαις) στην Urfield συμφερόντων του γνωστού αμερικανικού fund KKR. Στην όλη διαδικασία και στις προκαταρκτικές ενέργειες για την πραγματοποίηση της πώλησης, η διοίκηση της Unilever δεσμευόταν ότι θα επενδύσει άμεσα 6 εκατ. ευρώ στην Ελαις, στο εργοστάσιο της Πειραιώς, και ζητούσε από τους εργαζόμενους να συναινέσουν καθώς, όπως έλεγαν, δεν είχαν σκοπό να κλείσουν το εργοστάσιο της Πειραιώς, αλλά να το αναβαθμίσουν» αναφέρουν σε ανακοίνωσή τους οι εργαζόμενοι της εταιρείας. Και συνεχίζουν: «Συγχρόνως ύστερα από σχετικές διαβουλεύσεις που έγιναν μεταξύ των εκπροσώπων των εργαζομένων και της διοίκησης της Unilever, υπογράφηκε κείμενο συμφωνίας που προέβλεπε τη μεταφορά των μαργαρινών και μηχανημάτων, μαζί με το ανθρώπινο δυναμικό, από το εργοστάσιο του Ρέντη στην Ελαις, στην Πειραιώς, και η εταιρεία δεσμευόταν για την υλοποίηση της συμφωνίας, ότι δηλαδή

θα επενδύσει και θα αναπτύξει το εργοστάσιο. Από τα 6 εκατ. ευρώ που έπρεπε σύμφωνα με τις δεσμεύσεις της να επενδύσει η Unilever στην Πειραιώς, δεν επενδύθηκε ούτε ευρώ. Συγχρόνως η Urfield, αντί να υλοποιήσει τη δέσμευσή της και να μετα-

ΔΙΝΕΙ ΤΗΝ ΕΙΚΟΝΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΘΕΛΕΙ ΝΑ ΥΠΟΒΑΘΜΙΣΕΙ ΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ

φέρει μαργαρίνες, μηχανές και εργαζόμενους στο εργοστάσιο της Πειραιώς, μετέφερε βασικές δραστηριότητες (π.χ. παραγωγή μαργαρίνης) στο εξωτερικό και τις μηχανές στις αποθήκες. Δίνει έτσι την εικόνα της επιχείρησης που θέλει να υποβαθμίσει την παραγωγική της παρουσία στην Ελλάδα, με ό,τι αυτό συνεπάγεται για το εργασιακό μέλλον των συναδέλφων».

Η καταγγελία της ΓΣΕΕ

«Για απαράδεκτη εργοδοτική πρακτική της εταιρείας Unilever» κάνει λόγο η



Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδας (ΓΣΕΕ), η οποία προ διμήνου τόνιζε ότι «πέταξε στο καλάθι των αχρήστων τη δέσμευσή της για ανάπτυξη του εργοστασίου της Ελαΐς και διασφάλιση του συνόλου των θέσεων εργασίας, μετά τη συμφωνία που έκανε με εταιρεία συμφερόντων γνωστού αμερικανικού fund». Με βάση τις επισημάνσεις της Συνομοσπονδίας «για το θέμα, είχε υπογραφεί και σχετικό κείμενο συμφωνίας μεταξύ εργαζομένων και διοίκησης που προέβλεπε τη μεταφορά των μαργαρινών και μηχανημάτων μαζί με το ανθρώπινο δυναμικό από το εργοστάσιο του Ρέντη στην Ελαΐς, στην Πειραιώς, με την εταιρεία να δεσμεύεται για την υλοποίηση της συμφωνίας». «Αντί αυτών, όμως, η Unilever μιλάει στην ουσία αλλαγή πολιτικής και πλεύσης από το νέο αγοραστή και προχωρά σε ενέργειες που υποβαθμίζουν την παραγωγική παρουσία της εταιρείας στην Ελλάδα, με ό,τι αυτό συνεπάγεται για το μέλλον των εργαζομένων», σημειώνει μεταξύ άλλων η ΓΣΕΕ.

Παράλληλα, η Συνομοσπονδία, στηρίζοντας τον αγώνα της Ομοσπονδίας Εργαζομένων Χημικής Βιομηχανίας και του σωματείου των εργαζομένων, απαιτεί από την επιχείρηση να λάβει εδώ και τώρα όλα τα απαραίτητα μέτρα, ώστε να διασφαλιστούν τα εργασιακά δικαιώματα και οι θέσεις εργασίας του συνόλου των εργαζομένων. «Δεν θα επιτρέψουμε να εμπαίζονται οι εργαζόμενοι και να υλοποιού-

νται παράνομες πράξεις εις βάρος τους» καταλήγει στην ανακοίνωσή της η ΓΣΕΕ.

Τι προέβλεπε η συμφωνία της πώλησης του εργοστασίου της Ελαΐς

Η πώληση του εργοστασίου και η παραγωγή της «Ελαΐς» - Unilever, καθώς και τα σήματα των μαργαρινών που παράγονται στην Ελλάδα, στο επενδυτικό fund KKR, ανακοινώθηκε τον Δεκέμβριο του 2017.

Η συμφωνία προέβλεπε ότι στον έλεγχο της KKR θα περάσει η δραστηριότητα της «Ελαΐς» - Unilever, ήτοι η παραγωγή του ελαιολάδου Άλτις και των σπορελαίων, το εργοστάσιο της εταιρείας επί της οδού Πειραιώς στο Νέο Φάληρο, μαζί με τον μηχανολογικό εξοπλισμό και τις συμβάσεις εργασίας του προσωπικού. Επίσης, στην KKR και σε ό,τι αφορά την Ελλάδα θα περνούσαν τα σήματα μαργαρινών Flora, «Αλτις», Becel ProActiv, Super Fresco και «Βιτάμ». Παράλληλα στο εργοστάσιο του Ρέντη προβλεπόταν ότι θα

Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΑΛΤΙΣ ΠΕΡΑΣΕ ΣΤΗΝ KKR, ΟΠΩΣ ΚΑΙ ΤΑ ΣΗΜΑΤΑ FLORA, BECEL ΚΑΙ BITAM

εγκατασταθεί γραμμή παραγωγής υγρών απορρυπαντικών, όπως Skip και OMO, για την κάλυψη των αναγκών της ελληνικής αγοράς. Στο εργοστάσιο του Ρέντη θα παράγονται 10.000 τόνοι υγρών απορρυπαντικών ετησίως, που σήμερα εισάγονται από την Ιταλία.

ΕΤΟΙΜΗ Η SHORT LIST

Ο μητρικός Όμιλος PZ Cussons
τρέχει τη διαδικασία για
την πώληση της Μινέρβα



Τη λίστα των υποψήφιων αγοραστών για τη «Μινέρβα Α.Ε. Ελαιουργικών Επιχειρήσεων» έχει ήδη καταρτίσει ο μητρικός όμιλος PZ Cussons, ο οποίος έχει στο χαρτοφυλάκιό του τη Μινέρβα εδώ και 42 χρόνια, με το ρεπορτάζ να κάνει λόγο για τέσσερις εταιρείες.

Η διαδικασία έχει ξεκινήσει εδώ και δύο μήνες και το τίμημα που ζητείται είναι περί τα 40 εκατ. ευρώ. Ωστόσο, παράγοντες της αγοράς εκτιμούν ότι είναι υψηλό, καθώς το περιθώριο κέρδους της Μινέρβα είναι χαμηλό, η εξαγωγική της δραστηριότητα συγκριτικά με ομοειδείς επιχειρήσεις μικρή, ενώ διαθέτει πολλούς κωδικούς προϊόντων, κάτι που καθιστά δύσκολη τη διαχείρισή τους. Βάσει της τελευταίας δημοσιευμένης οικονομικής έκθεσης που αφορούσε τη χρήση 1/6/2017 - 31/5/2018, οι εξαγωγές αντιστοιχούσαν στο 12% του συνολικού τζίρου και το καθαρό περιθώριο κέρδους προ φόρων στο 0,6%.

Κανείς δεν μπορεί να αποκλείσει, βεβαίως, σε επόμενη φάση, να μη μεταβιβαστεί το σύνολο των δραστηριοτήτων της «Μινέρβα» σε έναν αγοραστή, αλλά να «σπάσει» σε μικρότερα κομμάτια, καθώς η εταιρεία ξεκίνησε μεν από την επεξεργασία και την τυποποίηση ελαιολάδου, αλλά παράγει μέχρι τυροκομικά και ξίδι τα τελευταία χρόνια. Αγνωστο, βεβαίως, παραμένει και το πόσο θα διαρκέσει η διαδικασία. Οπως χαρακτηριστικά επισημαίνουν παράγοντες της αγοράς, στην Unilever αυτή η υπόθεση πήρε περίπου 10 χρόνια για να πουλήσει τη δραστηριότητά της στα έλαια και στις μαργαρίνες. Σε ό,τι αφορά την απόφαση του μητρικού ομίλου, φαίνεται να έπαιξε ρόλο το γεγονός ότι έχει ως πυρήνα των δραστηριοτήτων του άλλες κατηγορίες προϊόντων που δεν ανήκουν στην ομάδα των τροφίμων.

Η βιομηχανία διαθέτει τρία εργοστάσια παραγωγής, σε Σχηματάρι, Επισκοπικό Ιωαννίνων και Ανδραβίδα

Μείωση πωλήσεων 13% για τη βιομηχανία

Μείωση πωλήσεων κατά 13% παρουσίασε η βιομηχανία τροφίμων Μινέρβα ΑΕ κατά την οικονομική χρήση που έληξε στις 31 Μαΐου 2018 στα 55,64 εκατ. ευρώ. Σύμφωνα με ανακοίνωση, η κάμψη των πωλήσεων ήταν συνέπεια αφ' ενός της μεγάλης πίεσης που υπέστη η κατηγορία του ελαιολάδου από τη μείωση της κατανάλωσης και αφ' ετέρου της πολιτικής της εταιρείας για διατήρηση προσιτών τιμών και προωθητικών ενεργειών. Μείωση είχαν και τα καθαρά προ φόρων κέρδη, που διαμορφώθηκαν στις 617 χιλ. ευρώ έναντι των 2,3 εκατ. ευρώ της προηγούμενης χρήσης.



Έτοιμο το Αφήγημα του 2020

Μια τεχνητή πίεση δημιουργείται από τους μεγάλους παίκτες της αγοράς που επιχειρούν να κρατήσουν την τιμή χαμηλά, ή έστω στα επίπεδα που έθεσε η αγορά την τρέχουσα περίοδο

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Ηδη από την άνοιξη ξεκίνησαν οι διαδικασίες που θα επιχειρήσουν να αποτρέψουν την τιμή του ελαιολάδου από το να κινηθεί σε επίπεδα καλύτερα των φετινών, κατά την επόμενη ελαιοκομική περίοδο 2019/20. Μια τεχνητή πίεση δημιουργείται από τους μεγάλους παίκτες της αγοράς που πιέζουν την τιμή προς τα κάτω, ή έστω επιχειρούν μια διατήρηση στα γνωστά επίπεδα που έθεσε η αγορά την τρέχουσα περίοδο.

Τα στοιχεία που μαρτυρούν κάτι τέτοιο είναι αφενός μια πρόσφατη έκθεση της Deoleo, αφετέρου φήμες που κυκλοφορούν στην ιταλική αγορά για μεθοδεύσεις από την πλευρά της τυποποίησης να μειώσει την ψαλίδα ανάμεσα στις τιμές ιταλικού και ισπανικού ελαιολάδου. Στις σελίδες της αγοράς γίνεται εκτενέστερη αναφορά στην εξέλιξη αυτή.

Σε ό,τι αφορά στην έκθεση της Deoleo, αυτό που φαίνεται ουσιαστικά είναι μια προσπάθεια δημιουργίας κλίματος μέσω κινδυνολογίας για την επόμενη αλλά και τις μελλοντικές χρονιές, αφού γίνεται λόγος για παγίωση των αρχικών αποθεμάτων κοντά στους 1 εκατ. τόνους.

Ειδικότερα, δύσκολα βλέπει τα πράγματα η Deoleo, αφού κάνει λόγο για μια αύξηση της παγκόσμιας παραγωγής που μπορεί να αγγίξει τους 4,9 εκατ. τόνους ετησίως. Αντιθέτως, η κατανάλωση δεν μπορεί να ξεπεράσει τους 3,9 εκατ. τόνους. «Συνεπώς,

τα επόμενα χρόνια το κενό ανάμεσα στην προσφορά και την ζήτηση θα ενισχυθεί, σχηματίζοντας αποθέματα ανάμεσα στους 1 και 2 εκατ. τόνους», αναγράφεται χαρακτηριστικά. Μάλιστα η έκθεση αποδίδει την αύξηση αυτή της παραγωγής στις νέες φυτεύσεις ελαιώνων υπέρπυκνης καλλιέργειας και παίζοντας με τους αριθμούς, υποστηρίζει πως φυτεύονται 10 ελαιόδεντρα κάθε δευτερόλεπτο. Όπως αναφέρεται, παλαιότερες αντίστοιχες επενδύσεις ανά τον κόσμο έχουν αποδώσει μέχρι στιγμής στο 40% της συνολικής δυναμικότητάς τους και γι' αυτό αναμένεται τα επόμενα χρόνια η παραγωγή να αυξηθεί απότομα.

Η κατεύθυνση που έχει πάρει ο κλάδος παρουσιάζει ήδη αντίκτυπο στον ελαιοκομικό κόσμο τόσο της Ισπανίας όσο και αλλού. Ειδικά για την Ισπανία, πάνω από μισό εκατομμύριο εκτάρια με ελαιόδεντρα οδεύουν προς εγκατάλειψη εξαιτίας

Φήμες από την Ιταλία θέλουν τους τυποποιητές να πιέζουν για τιμές σαν της Ισπανίας

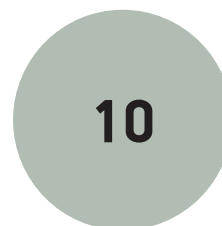
του συνδυασμού της χαμηλής κερδοφορίας που συνεπάγεται στη χώρα της Ιβηρικής η παραδοσιακή καλλιέργεια, της επένδυσης σε πιο παραγωγικές μεθόδους καλλιέργειας σε παγκόσμιο επίπεδο και της υποχώρησης της κατανάλωσης.



Μέγιστη παγκόσμια παραγωγή



Μέγιστη παγκόσμια κατανάλωση



Ελαιόδεντρα το δλ. φυτεύονται ετησίως

ΑΔΕΙΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΔΕΝ ΠΛΗΡΩΝΕΙ Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Μια νέα κατηγορία ελαιολάδου
προτείνει ο Ισπανικός κολοσσός

Η Deoleo χτυπά το καμπανάκι για την εγκατάλειψη παραδοσιακών παλιών ελαιώνων, που αντιστοιχούν στο 20% επί του συνόλου του ισπανικού ελαιώνα, υποστηρίζοντας μάλιστα πως κάτι τέτοιο θα έθετε υπό αμφισβήτηση την παγκόσμια ηγεμονία της χώρας στον κλάδο, με συνεπακόλουθο αρνητικό αντίκτυπο για το περιβάλλον. Η έκθεση αναφέρει ότι 68% του συνόλου του ελαιώνα της Ισπανίας, καλλιεργείται με παραδοσιακές πρακτικές, ενώ το 30% αυτού του ποσοστού είναι παραδοσιακοί ελαιώνες που δεν μπορούν να εκμηχανιστούν. Αυτό το ποσοστό είναι που αντιστοιχεί στα 530.000 εκτάρια που εγκαταλείπονται σιγά σιγά, και τα οποία είναι μοιρασμένα σε 240.000 παραγωγούς, με μέσο όρο ιδιοκτησίας 1 έως 3 εκτάρια. Όπως υποστηρίζει η Deoleo, πρόκειται για παραγωγές υψηλής ποιότητας ενώ η παρουσία του συγκεκριμένου ελαιώνα έχει θετικό αντίκτυπο τόσο στο περιβάλλον, όσο και στην διατήρηση της ζωής της υπαίθρου, πέρα από την πολιτισμική αξία που αναμφισβήτητα συμβολίζουν οι εκμεταλλεύσεις αυτές.

Η λύση στη νέα κατηγορία

Ωστόσο το κόστος παραγωγής για τέτοιους ελαιώνες ξεπερνά τα 3 ευρώ ανά κιλό. Πρόκειται για ένα ποσό σαφώς υψηλότερο από τον μέσο όρο τιμής που έχει διαμορφωθεί τα τελευταία χρόνια στην Ισπανία, κοντά στα 2,40 ευρώ ανά κιλό. Μάλιστα, η τάση αυτή των τιμών είναι υπεύθυνη για την εγκατάλειψη ήδη



**Πάνω από μισό εκατ. εκτάρια
ελαιώνων δεν μπορούν
να εκσυγχρονιστούν και
εγκαταλείπονται στην Ισπανία**

130.000 εκταρίων.

Μεταξύ των στρατηγικών που προτείνει ο ισπανικός γίγαντας του ελαιολάδου, προκειμένου να αποφευχθεί η εγκατάλειψη της παραδοσιακής ελαιοκομίας, είναι η μείωση του κόστους παραγωγής και η προώθηση μιας νέας κατηγοριοποίησης των ελαιολάδων, που θα δίνει ξεκάθαρο ποιοτικό προβάδισμα στα ελαιόλαδα αυτά, σε ό,τι αφορά τον τρόπο που εμπορεύονται.

Πάντως ακόμη και η πρόταση δημιουργίας μιας premium κατηγορίας ελαιολάδου παρασκευασμένου από παραδοσιακούς ελαιώνες, εξυπηρετεί σκοπιμότητες της πολυεθνικής και δεν μπορούν να ταυτιστούν με τα γενικότερα συμφέροντα του κλάδου, όπως αυτά γίνονται αντιληπτά από παραγωγούς.

ΑΕΡΟΜΑΧΙΕΣ ΣΤΟΝ ΑΤΛΑΝΤΙΚΟ ΚΑΙ ΕΝΑ ΔΙΣ ΔΟΛΑΡΙΑ ΜΕ ΕΡΩΤΗΜΑΤΙΚΟ

Ήδη μπλόκαραν στον ΠΟΕ το αίτημα ακύρωσης
δασμών στις ισπανικές ελιές οι Ηνωμένες Πολιτείες

Με το 48% της συνολικής αξίας των εξαγωγών ελαιολάδου της ΕΕ να προέρχεται από την αγορά των ΗΠΑ, καθίσταται σαφές πως διακυβεύονται πολλά για τον ελαιοκομικό κόσμο της Ευρώπης από την εμπορική διαμάχη που ολοένα και εντείνεται ανάμεσα στους κατά τ' άλλα στρατηγικούς συμμάχους των δυο οχθών του Ατλαντικού.

Υπενθυμίζεται ότι τον περασμένο Απρίλιο, σε μια αιφνιδιαστική κίνηση οι ΗΠΑ, ανακοίνωσαν μια λίστα ευρωπαϊκών προϊόντων στα οποία θα επιβληθούν δασμοί 11 δις δολαρίων που θα περιλαμβάνει από αεροσκάφη και εξαρτήματα μέχρι γαλακτοκομικά προϊόντα, κρασί και ελαιόλαδο. Η πλήρης λίστα θα ανακοινωθεί μόλις εμπειρογνώμονας του ΠΟΕ αξιολογήσει τους ισχυρισμούς των ΗΠΑ περί άδικων επιδοτήσεων στην Airbus, κάτι που αναμένεται, σύμφωνα με ρεπορτάζ του Reuters να ολοκληρωθεί μέσα στο καλοκαίρι. Αν και δεν είναι ακόμα τίποτα σίγουρο, καθώς τόσο τα εμπορεύματα όσο και το μέγεθος των δασμών οι ευρωπαίοι παραγωγοί ελαιολάδου μπορούν να αναμένουν τιμολόγια που θα κυμαίνονται από 0,034 δολάρια ανά κιλό έως 0,176 δολάρια ανά κιλό, ανάλογα με την τελική απόφαση.

Σύμφωνα με την Eurostat, το 35% των ευρωπαϊκών εξαγωγών ελαιολάδου έφτασαν σε

αμερικανικά λιμάνια κατά το πρώτο οικονομικό τρίμηνο του 2019, με την αξία αυτών να υπολογίζεται στα 339 εκατ. δολάρια. Η Ισπανία πρωτοστάτησε, εξάγοντας 35.323 τόνους. Δεύτερη με μικρή διαφορά έρχεται η Ιταλία με 30.898 τόνους. Η Ελλάδα έστειλε κατά το ίδιο διάστημα περί τους 3.506 τόνους, ενώ η Πορτογαλία 1.410 τόνους. Σημειώνεται πως κατά την εμπορική περίοδο 2017/18, οι χώρες της ΕΕ εξήγαγαν συνολικά 194.570 τόνους ελαιολάδου στις ΗΠΑ, με εκτιμώμενη αξία κοντά στα 1 δις. δολάρια.

Μέσα σε αυτό το πλαίσιο οι Βρυξέλλες έκαναν πράξη την υπόσχεσή τους να καταγγείλουν στα αρμόδια όργανα του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου τους δασμούς που επέβαλαν οι Ηνωμένες Πολιτείες στις ισπανικές μαύρες επιτραπέζιες ελιές το προηγούμενο έτος, όμως στην τελευταία συνεδρίαση η αμερικανική αντιπροσωπία μπλόκαρε αίτημα διορισμού ομάδας επίλυσης διαφορών.

Η παραπάνω εξέλιξη, που έγινε στη συνάντηση των οργάνων του ΠΟΕ στις 28 Μαΐου, έχει ιδιαίτερη βαρύτητα αν αναλογιστεί κανείς πως εκκρεμούν αποφάσεις σχετικά με τους δασμούς που σκοπεύουν να επιβάλουν οι Ηνωμένες Πολιτείες και στα υπόλοιπα αγροτικά προϊόντα ιδιαίτερου οικονομικούς ενδιαφέροντος για την ΕΕ.



ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ

ΧΤΙΖΕΤΑΙ ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΤΗΣ ΑΣΙΑΣ

Η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής ελαιολάδου στην Ασία θα κατασκευαστεί στη Σαουδική Αραβία, μετά τη συμφωνία της ισπανικής Grupo GEA και της NADEC, της εθνικής εταιρείας αγροτικής ανάπτυξης της χώρας. Η επένδυση θα ξεπεράσει τα 3 εκατ. Για την εξασφάλιση της α' ύλης, ήδη έχει ξεκινήσει η φύτευση 5 εκατομμυρίων ελαιόδεντρων σε 30 τ. χλμ. Πρόκειται για τον μεγαλύτερο ελαιώνα του κόσμου ενώ ως σημειωθεί ότι στη χώρα βρίσκονται τρεις από τους πιο εξελιγμένους ελαιώνες παγκοσμίως από άποψη παραγωγικότητας και μεθόδων καλλιέργειας. Το 80% των ελιών είναι παραγωγή ελαιολάδου και το 20% για επιτραπέζια κατανάλωση.



ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΣΤΟΧΟΣ, ΕΝΑ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΟ ΑΝΑ ΚΑΤΟΙΚΟ

**Ο ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ
ΕΙΝΑΙ Η ΑΙΓΥΠΤΟΣ, ΠΟΥ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΤΩΡΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Εκατό εκατομμύρια ελαιόδεντρα μέχρι το 2022 σχεδιάζει να φυτέψει η Αίγυπτος, προκειμένου να ενισχυθεί η παρασκευή ελαιολάδου, σύμφωνα με τον υπουργό Γεωργίας της χώρας Abu Steit. Παρόλο που είναι η δεύτερη μεγαλύτερη παραγωγός επιτραπέζιων ελιών, η παραγωγή ελαιολάδου φτάνει μόλις τους 20.000 τόνους. Η κυβέρνηση διέθεσε αγροτικές εκτάσεις τόσο σε

Αιγύπτιους επενδυτές όσο και σε άλλους από το εξωτερικό που φτάνουν τα 10.000 ακρ (όπου ένα ακρ ισούται με περίπου τέσσερα στρέμματα) στην περιοχή της Δυτικής Minya, τα 25.000 έικρ στο Matrouh και στις οάσεις της Δυτικής Ερήμου και 10.000 ακρ στην El Tur, στα νότια της χερσονήσου του Σινά (που θα χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά από εγχώριους καλλιεργητές).



ΡΕΚΟΡ 100 ΒΡΑΒΕΙΩΝ

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ

Η οικογενειακή επιχείρηση από τη Λακωνία που παράγει βιολογικά ελαιολαδιά κατάφερε να πάρει 100 βραβεία σε αναγνωρισμένους παγκόσμιους διαγωνισμούς γευσιγνωσίας, αριθμός που αποτελεί ένα παγκόσμιο ρεκόρ για Έλληνα ελαιοπαραγωγό. Σημειώνεται ότι το 100στό βραβείο ήλθε από τον NYIOOC 2019.

ΛΕΒΑΝΤΙΝΗ ΣΕ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΦΥΤΕΥΟΥΝ ΟΙ ΙΣΠΑΝΟΙ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΤΗΣ ΔΙΑΒΡΩΣΗΣ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΟΥ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ

Η φύτευση λεβαντίνης στους ελαιώνες της Ανδαλουσίας εντάσσεται στο ευρωπαϊκό πρόγραμμα Diverfarming, που τρέχει ομάδα του Πανεπιστημίου της Cordoba και αποτελεί μέρος του πρότζεκτ Horizon 2020. Πρόκειται για ένα υβρίδιο με άρωμα πιο έντονο από αυτό της λεβάντας, το οποίο καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά στα τέλη της δεκαετίας του 1920 και τώρα απαντάται σε πολλά μέρη της Ευρώπης. Είναι πιο εύκολη στην καλλιέργεια και δίνει μεγαλύτερη αποδοτικότητα από τη λεβάντα. Σε ό,τι αφορά το συγκεκριμένο project, το Πανεπιστήμιο της Cordoba έχει την εποπτεία ενός πειραματικού ελαιώνα 30 στρεμμάτων που έχει φυτευθεί με

ελαιόδεντρα Picual και εισάγει διάφορες καλλιέργειες στην παραδοσιακή απόσταση των 12 επί 12 μέτρων ανάμεσα στα ελαιόδεντρα αξιολογώντας τα αποτελέσματα. Σύμφωνα με αυτά λεβαντίνη και σαφράν ξεχωρίζουν με τις επιδόσεις τους, γεγονός που αναμένεται να φέρει πληθώρα νέων φυτεύσεων στους ελαιώνες όλης της Ισπανίας. Ας σημειωθεί ότι αυτή η πρακτική δεν είναι άγνωστη στη χώρα της Ιβηρικής καθώς εδώ και χρόνια υπάρχει η τάση για τους λεγόμενους «ελαιώνες μελιού», μια παρόμοια προσπάθεια στην ίδια κατεύθυνση που λαμβάνει χώρα έξω από τη Μαδρίτη και αφορά τη φύτευση αρωματικών φυτών στους ελαιώνες.



**ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ
ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ
MARTIGNANI**

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



ΕΩΣ ΚΑΙ

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

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ**

**NEXOS
ΓΙΑ ΕΛΑΙΩΝΕΣ**



ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

3 ΕΚΔΟΣΕΙΣ

TIER 4i ΕΩΣ 112 HP

**ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΟΥΔΡΑΥΛΙΚΗ
ΡΕΒΕΡΣΑ REVERSHIFT**

CAB / SPECIAL CAB / ΑΨΙΔΑ



Γ. ΧΙΚΑΣ ΛΙΒΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Θεσσαλονίκη: 9^ο χλμ. Πιλαδάς Εθν. Οδού Θεσσαλονίκης-Κιλίκης Τηλ. 2310 780866
Λάρισα: 5ο χλμ. Πιλαδάς Εθν. Οδού Λάρισας – Βόλου Τηλ. 2410 572420
Ορεστιάδα: Ιπποκράτους 69 Τηλ. 25520 21012
higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS



ΡΙΖΕΣ ΕΥΔΑΙΜΟΝΙΑΣ

**ΤΟ ΜΟΤΤΟ ΤΗΣ LIA CULTIVATORS
ΠΟΥ ΣΑΡΩΝΕΙ ΤΑ ΔΙΕΘΝΗ ΒΡΑΒΕΙΑ**

Το Καλύτερο Ελαιόλαδο της Μεσοπνίας μαζί με ένα Χρυσό Μετάλλιο ήταν η συγκομιδή της LIA Cultivators στον φετινό ιταλικό ΕΥΟΟ ΙΟΟC. Έναν διαγωνισμό όπου πέρσι το ίδιο ελαιόλαδο κέρδισε τη διάκριση του Καλύτερου Μονοποικιλιακού ΕΥΟΟ παράλληλα με την αντίστοιχη διάκριση του Flos Olei, αποδεικνύοντας τη δυναμική της Κορωνέικης ποικιλίας. Όταν βέβαια το ελαιόλαδο δημιουργείται κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες με περισσή προσοχή από τους δημιουργούς του. Και έπεται συνέχεια....



ΜΕ 201 ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ Ο ΑΘΗΝΑ 2019

ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΓΙΑ ΤΟ 2020 ΕΔΩΣΑΝ ΟΙ ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΕΣ ΤΟΥ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Με την τελετή απονομής και μία γευστηγόνο παρουσίαση όλων των βραβευμένων ελαιολάδων έριξε αυλαία ο 4ος «Athena» το Σάββατο 20 Απριλίου στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία. Δεκάδες ελαιοπαραγωγοί από την Ελλάδα και το εξωτερικό τίμησαν την εκδήλωση, τόσο για να παραλάβουν τις διακρίσεις τους, όσο και για να δοκιμάσουν τα 201 βραβευμένα ελαιόλαδα του διαγωνισμού, διαμορφώνοντας σφαιρική άποψη για την ποιότητα του ελαιολάδου διεθνώς. Ανάμεσά τους ήταν μερικά από τα καλύτερα ελαιόλαδα στον κόσμο, απ' όλες τις σημαντι-

κές ελαιοπαραγωγικές χώρες, συμπεριλαμβανομένης φυσικά και της Ελλάδας. «Κάθε χρόνο ο διαγωνισμός γίνεται καλύτερος, καθώς οι οργανωτές προσπαθούν να τελειοποιήσουν το σύστημα αξιολόγησης και τη διοργάνωση. Ο Athena είναι συνώνυμο της ποιότητας και είναι πλέον ένας από τους τρεις καλύτερους διαγωνισμούς στον κόσμο», αναφέρει σε σχετικό σχόλιό του ο José Maria Penco, panel leader όλων των κριτών του Athena και μία από τις κορυφαίες προσωπικότητες του παγκόσμιου ελαϊκού γίγνεσθαι.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Καλύτερο ελληνικό ελαιόλαδο στον 4ο Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιολάδου Athena 2019 ήταν το One & Olive που παράγεται στη Μεσσηνία.

ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ, ΤΟ ΟΠΛΟ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΗΣ ΠΕΜΕΤΕ, ΝΕΛΟ ΓΕΩΡΓΟΥΔΗ

«Αν δεν μπορέσουμε να πετύχουμε σταθερότητα τόσο στην εμπορική, όσο και στην ποιοτική διαχείριση του προϊόντος, η ελληνική επιτραπέζια ελιά δεν θα είναι σε θέση να επαναλάβει τις εξαιρετικές εξαγωγικές επιδόσεις των τελευταίων ετών» ανέφερε μεταξύ άλλων ο πρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ, Νέλος Γεωργούδης, στο πλαίσιο της Επίσης Τακτικής Γενικής Συνέλευσης των Μελών της στις 8 Ιουνίου 2019 στα Καμένα Βούρλα Φθιώτιδας, που περιελάμβανε και αρχαιρεσίες για την εκλογή νέου ΔΣ το οποίο θα συγκροτηθεί σε σώμα στην πρώτη συνεδρίασή του. Πρωτεύον θέμα ήταν η ιδιαίτερα δύσκολη ελαιοκομική χρονιά όπου η ανταγωνιστικότητα της ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς μειώθηκε σημαντικά, επηρεαζόμενη κυρίως από εσοδείες ελλειμματικές (Κονσερβολιά), μέτριες (Χαλκιδικής) και ικανοποιητικές (Καλαμών) που δεν μπόρεσαν να ισορρο-



πήσουν εμπορικά, με αποτέλεσμα τη μείωση των εξαγωγών και την απώλεια αγορών του εξωτερικού. Επίσης τονίστηκε η πλημμελής και καθυστερημένη μέριμνα της κρατικής δακοκτονίας σε συνδυασμό με την έντονη δακοπροσβολή λόγω των αντίξωων καιρικών θηκών που δημιούργησαν τεράστια ποιοτικά προβλήματα στον καρπό της εσοδείας 2018/2019. Παράλληλα τα μέλη της ΠΕΜΕΤΕ αναφέρθηκαν στο ασταθές παγκόσμιο εμπορικό περιβάλλον με την επιβολή δασμών από τις ΗΠΑ στις οξειδωμένες ελιές ισπανικής προέλευσης που είχε σαν αποτέλεσμα τη μείωση των εξαγωγών της Ισπανίας προς τις ΗΠΑ κατά περίπου 50% και την προώθηση πλέον του ισπανικού προϊόντος σε άλλες διεθνείς αγορές (όπου πωλούνται οι ελληνικές ελιές) σε πολύ ανταγωνιστικές τιμές.



OLYMPIA HEALTH & NUTRITION AWARDS

**ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΚΛΙΝΙΚΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ
ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΥΨΗΛΕΣ ΦΑΙΝΟΛΕΣ**

Απονεμήθηκαν για τέταρτη χρονιά τα διεθνή βραβεία ελαιολάδου Olympia Awards σε ειδική εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στην Παλαιά Βουλή στις 12 Μαΐου από το Πανεπιστήμιο Αθηνών και τον μη κερδοσκοπικό οργανισμό World Olive Center for Health. Η απονομή έγινε στα πλαίσια των εκδηλώσεων του προγράμματος INTERREG MED «ARISTOIL» στο οποίο συμμετέχουν η Ελλάδα, η Κύπρος, η Ισπανία, η Ιταλία και η Κροατία με την επιστημονική καθοδήγηση του καθηγητή Προκόπη Μαγιάτη. Πρέπει να σημειωθεί ότι τα βραβεία δίνονται με μόνο κριτήριο την περιεκτικότητα του ελαιολάδου στις υγειοπροστατευτικές ουσίες του ευρωπαϊκού κανονισμού για τον ισχυρισμό υγείας. Στη διαγωνιστική διαδικασία συμμετείχαν 1.569 δείγματα από 8 χώρες. Βραβεύθηκαν οι κορυφαίοι παραγωγοί από την Ελλάδα (Χουμεριανός Αλέξανδρος, Κρήτη), Κροατία (Morovic), Ιταλία (DICARA), Ισπανία και Κύπρος (ΑΤΣΑΣ Ο.Π). Ακόμη βραβεύθηκαν 28 παραγωγοί ελαιολάδου χρυσής κατηγορίας από



διάφορες περιοχές.

Περισσότεροι από 300 παραγωγοί, τυποποιητές και επιστήμονες παρακολούθησαν πολύ σημαντικές επιστημονικές ανακοινώσεις για τα αποτελέσματα πειραματικών και κλινικών μελετών με ελληνικά ελαιόλαδα υψηλών πολυφαινολών. Ανακοινώθηκαν για πρώτη φορά πολύ σημαντικά αποτελέσματα από δύο αμερικανικά πανεπιστήμια σχετικά με τη δράση του υψηλού φαινολικού ελαιολάδου, ιδίως της ουσίας ελαιοκανθάλης, τα οποία έδειξαν ότι μπορούν σε πειραματόζωα να αναστείλουν την εξέλιξη του Alzheimer καθώς και του καρκίνου του μαστού ενώ αποδείχθηκε ότι μπορούν να χρησιμοποιούνται σε συνέργεια με κλασικά φάρμακα. Ιδιαίτερα σημαντικές όμως ήταν οι ανακοινώσεις σχετικά με την δράση του ελαιολάδου με υψηλή ελαιοκανθάλη σε ασθενείς με ήπια νοητική έκπτωση (πρόδρομο στάδιο Alzheimer) και με χρόνια λεμφοκυτταρική λευχαιμία, ενώ ανακοινώθηκε η έναρξη τριών μελετών σε ασθενείς με σκλήρυνση κατά πλάκας, με διαβήτη αλλά και σε αθλητές για την αύξηση της αντοχής.

ΕΥΘΥΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

**ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ ΚΑΙ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΑΚΟΚΤΟΝΙΑΣ**

Απαραίτητη είναι με βάση τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό η εγγραφή των παραγωγών στο ελαιοκομικό μητρώο για την ασφάλιση των ελαιόδενδρων (ΕΛΓΑ), για την υποβολή ΑΕΕ (ΟΣΔΕ), για τη χορήγηση άδειας πώλησης ελαιολάδου και ελιών στις λαϊκές καθώς και για τη συμμετοχή σε κοινοτικά και εθνικά προγράμματα. Ένα από τα εθνικά προγράμματα αφορά την καταπολέμηση του δάκου. Όταν οι παραγωγοί είναι εγγεγραμμένοι μόνο στο ΟΣΔΕ προκαλούνται προβλήματα και ως εκ τούτου θα πρέπει να δρομολογήσουν την εγγραφή στο ελαιοκομικό μητρώο, απευθυνόμενοι στα κατά τόπους γραφεία Αγροτικής Ανάπτυξης όπου συμπληρώνουν τη σχετική αίτηση και προσκομίζουν τα απαραίτητα δικαιολογητικά. Οι αιτήσεις υποβάλλονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, σύμφωνα με απόφαση της Διεύθυνσης Μητρώων Υ.Π.Α.Α.Τ. Στο ελαιοκομικό μητρώο διαφαίνονται όλες οι αλλαγές όπως (φύτευση νέων δένδρων, εκρίζωση υπαρχόντων, μεταβίβαση). Μετά τον διοικητικό έλεγχο, ακολουθεί επιτόπιος έλεγχος, ταυτοποίηση των τεμαχίων και αποτύπωση σε ορθοφωτοχάρτη. Κλείνοντας να σημειωθεί ότι παραγωγοί που έχουν εγγραφεί στο ελαιοκομικό μητρώο κατά τα προηγούμενα έτη και δεν έχει προκύψει από τότε άλλη μεταβολή, δεν οφείλουν να προβούν σε κάποια ενέργεια.



Θα έπρεπε να υπάρχει δυνατότητα επαλήθευσης των δηλωμένων στοιχείων μεταξύ ΟΣΔΕ και ελαιοκομικού μητρώου.



ΔΥΟ ΧΡΥΣΑ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ

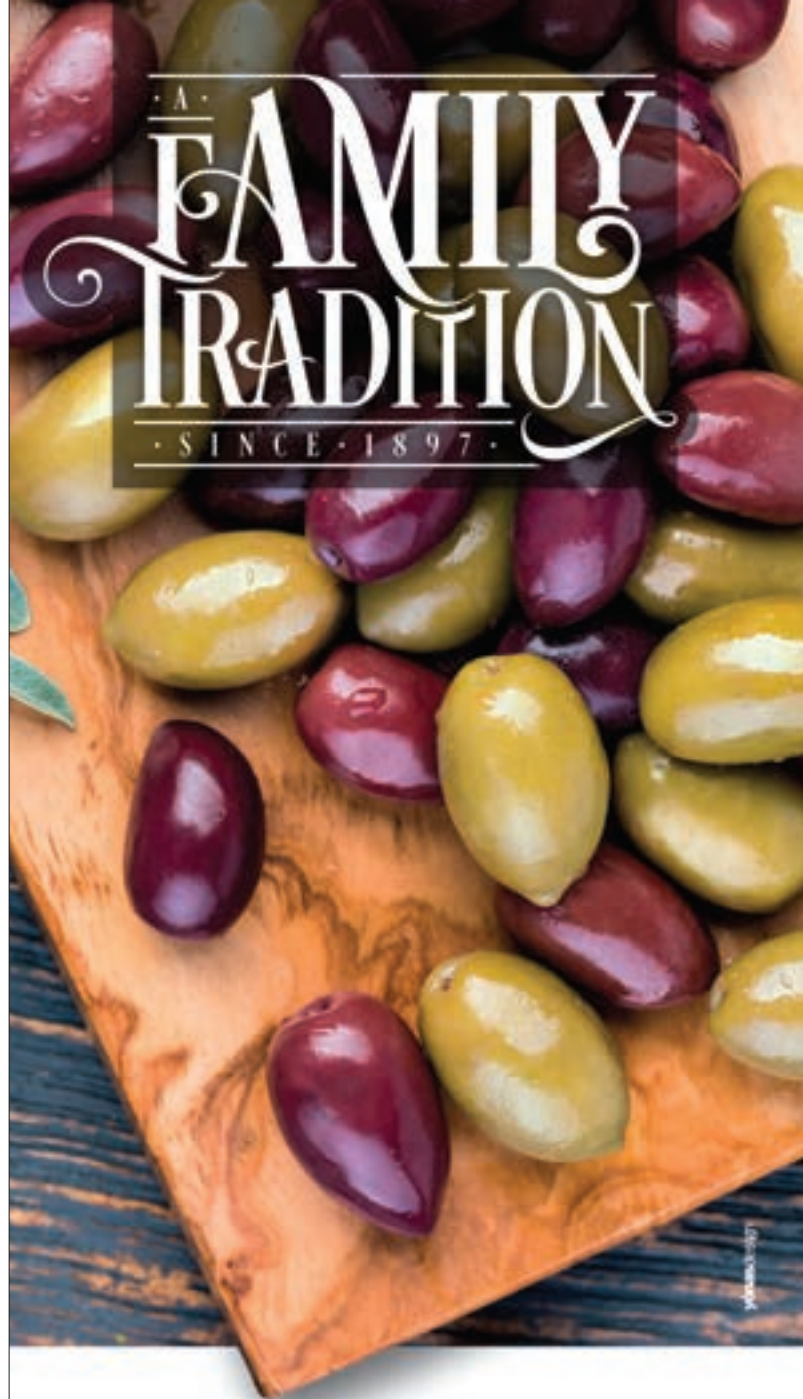
**ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΑΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΜΕ ΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ
DORIAN ΚΑΙ ΛΑΚΩΝΙΑ (ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ)**

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λακωνίας Α.Ε. κατέκτησε δύο Χρυσά Βραβεία στο Διεθνές Διαγωνισμό Ελαιολάδου του Λονδίνου για το έτος 2019 στην κατηγορία της οργανοληπτικής εξέτασης. Οι συμμετοχές της αφορούσαν το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο με την εμπορική επωνυμία «DORIAN» ή «ΔΩΡΙΚΟ» που χρησιμοποιούμε εδώ και 25 χρόνια στην ελληνική αγορά αλλά και σε χώρες του εξωτερικού και το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης «ΛΑΚΩΝΙΑ» (PGI LAKONIA), το οποίο έχει τοποθετηθεί στην αγορά της Νέας Υόρκης και σε delicatessen σημεία εμπορίας.



ΣΤΗ FANCY FOOD

Η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ με ιστορία πάνω από 120 χρόνια στη μεταποίηση και εξαγωγή επιτραπέζιας ελιάς θα συμμετάσχει στα πλαίσια του προγράμματος OLIVE YOU, στη έκθεση Summer Fancy Food Show (Booth # 2126), που θα διεξαχθεί στη Νέα Υόρκη στις 23-25 Ιουνίου. Στην έκθεση θα παρουσιάσει νέα καινοτόμα προϊόντα με έμφαση σε νέες γεύσεις, καθώς και πρακτικές συσκευασίες που ενισχύουν την χρήση της επιτραπέζιας ελιάς σε επίπεδο καταναλωτή.



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. • Ε' ΒΙΛΠΕ, Βόλου
Τηλ: 24250 24025, 24250 24201-2
Fax: 24250 24026 • info@olives.gr

Η ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΜΟΝΗ ΤΗΣ ΔΕΝ ΦΤΑΝΕΙ

Η εκπαίδευση πάνω στα ζητήματα του ελαιολάδου δεν μπορεί να αφεθεί σε ένα πλαστικό κύπελλο δοκιμών. Χρειάζεται επένδυση στην κουλτούρα από το σχολείο



Maurizio Pescari,
Δημοσιογράφος και
food blogger

Ο ιταλικός κόσμος του ελαιολάδου θέλει και χρειάζεται το πάθος για τον τομέα να ξεκινά από τα σχολεία και τα αμφιθέατρα του πανεπιστημίου. Η Ιταλία δεν μπορεί να δει το ελαιόλαδό της να εξελίσσεται με το να περιορίζει την εξάπλωση της ελαϊκής της κουλτούρας σε μαθήματα που παρέχουν δοκιμαστές στην Ιταλία.

Η έλλειψη ενδιαφέροντος δεν είναι αυτονόητη. Είναι αποτέλεσμα πολιτιστικής και εκπαιδευτικής έλλειψης ενδιαφέροντος, η οποία, με τη σειρά της δεν ανταποκρίνεται στις ανάγκες της αγοράς.

Το Τμήμα Γεωργίας του Πανεπιστημίου της Περούτζια από το 2020 θα περιλαμβάνει στο πρόγραμμα σπουδών του μαθήματα εξειδίκευσης που θα σχετίζονται με την ελαιοκαλλιέργεια και την παραγωγή ελαιολάδου.

Σήμερα, ποιος είναι αυτός που σου μαθαίνει πώς να φτιάχνεις ελαιόλαδο;

Υπάρχει άραγε κάποια σχολή όπου ένας νεαρός φοιτητής θα μπορεί να παρακολουθήσει και να μάθει στοιχεία σχετικά με την ελαιοκαλλιέργεια και την παραγωγή ελαιολάδου; Πού μπορούν να αποκτηθούν «πραγματικοί τίτλοι», χρήσιμοι για τη μεταλαμπάδευση των γνώσεων; Το έχετε ποτέ αναρωτηθεί;

Εγώ το έφερα στο νου μου όταν βρέθηκα μπροστά σε ένα μεγάλο ακροατήριο νεα-

ρών φοιτητών από το Γεωργικό Ινστιτούτο Todi του Ciuffelli, να παρατηρώ κορίτσια και αγόρια καθήμενα στα έδρανα να παρακολουθούν με έκπληξη τη διάλεξη του καθηγητή Giorgio Pannelli, από το Πειραματικό Ινστιτούτο του Spoleto και του καθηγητή Maurizio Servili, από το Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών της Περούτζια, και τα ίδια να παρεμβαίνουν με ερωτήσεις εμποτισμένες με πάθος και γνώση, και οι οποίες μας έχουν μεταφέ-

**ΣΗΜΕΡΑ, ΠΟΙΟΣ ΣΟΥ
ΜΑΘΑΙΝΕΙ ΝΑ ΦΤΙΑΧΝΕΙΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ; ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ
ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΘΟΥΝ «ΤΙΤΛΟΙ»;**

ρει από την ελαιοκαλλιέργεια στα ηλεκτρονικά, και από φυτό στο λάδι.

Ήταν πάντα έτσι

Για να είμαστε σωστοί στον υπολογισμό, η δυσφορία που εμείς, οι πιστοί πρωταθλητές της βιομηχανίας του λαδιού, εκδηλώνουμε σε κάθε περίπτωση, με στόχο να αποσυνδέονται οι παραγωγοί και οι καταναλωτές από τα έθιμα που εξακολουθούν να τους χαρακτηρίζουν, συνδέονται σταθερά με το «Ήταν πάντα έτσι ...», δείχνοντας ένα κενό στην εκπαίδευση.

Σε εκείνη την περίεργη κατάσταση, ζήτη-

σα από τα αγόρια στα έδρανα στο «Ciuffelli» να σηκώνουν το χέρι όσα είχαν λάδι στο σπίτι και όλοι σέκωναν τα χέρια τους, και έπειτα όποιος έπινε κρασί ... και τα χέρια ήταν μόνο τρία. Όλοι στο λάδι, λίγοι στο κρασί. Σε αυτό παίζει ρόλο βέβαια η ηλικία, χωρίς αμφιβολία, αλλά υπάρχει και η άλλη εκδοχή. Συχνά όμως λέγεται και τούτο, ότι δηλαδή, το λάδι για να αναπτυχθεί, πρέπει να ακολουθήσει το παράδειγμα του κρασιού: Το πτυχίο της αμπελουργίας και της οινολογίας υπάρχει, όπως και παρόμοιες ειδικότητες στα Γεωργικά Ινστιτούτα. Δεν ισχύει το ίδιο για την ελαιοκομία. Πρόκειται για μια σχηματική αδιαφορία που αντικατοπτρίζεται, αναπόφευκτα, στην εμπορική ισχύ που έχει το ελαιόλαδο, που κοστίζει λιγότερο.

Για μισό αιώνα, η διάδοση της κουλτούρας του ελαιολάδου είχε προωθηθεί ως εξής: Για όταν πηγαίνει καλά, σε ένα ποτήρι, αλλιώς

υπάρχει ακόμα η επιλογή της bruschetta.

Δεν πιστεύω ότι η Ιταλία μπορεί να εξελίξει το ελαιοκομικό της μέλλον, περιορίζοντας την εξάπλωση της κουλτούρας του λαδιού σε μαθήματα που διοργανώνονται από δοκιμαστές/γευσιγνώστες της Ιταλίας, καθένας από τους οποίους υποστηρίζει τη δική του σημαία, το δικό του κοινό, ακόμα τον σύλλογο ή τα ιδιωτικά του συμφέροντα, εμμένοντας πιστοί στον προσωπικό τους «Δεκάλογο», που είναι τόσο προσωπικός και ποτέ δεν μοιράζεται. Είναι σαν ένα μάθημα για τους Sommeliers να είναι αρκετό για να γίνουν οινοποιοί, και όλα αυτά ειπωμένα με όλο τον σεβασμό για τις ενώσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα αυτό.

Δεν πρόκειται για τον ενθουσιώδη που πρέπει να ανακαλύψει τι εστί το λάδι! Ήδη το γνωρίζει, είναι η παραγωγική βάση που πρέπει να συνειδητοποιήσει την ποιότητα στον αγρό και στον μύλο, γιατί, αν δεν το γνωρίζεις, πώς μπορείς να το παράξεις;

**ΕΙΝΑΙ ΣΑΝ
ΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ
SOMMELIERS ΝΑ
ΕΙΝΑΙ ΑΡΚΕΤΟ
ΓΙΑ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ
ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ**



Πρωτοπορία στην καταπολέμηση του δάκου της ελιάς (*Bactrocera oleae*)

Αριθμός έγκρισης κυκλοφορίας: 1900 /30-10-2008

Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο.
Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση



Προσοχή

Επιβλαβές σε περίπτωση κατάποσης.
Προκαλεί ερεθισμό του δέρματος.
Προκαλεί σοβαρό οφθαλμικό
ερεθισμό. Τοξικό για τους υδρόβιους
οργανισμούς, με μακροχρόνιες
επιπτώσεις.



ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε., ΧΗΜΙΚΗ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ
28ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών Λαμίας, 190 14 Αφίδνες,
Τηλ.: 22950 45100, e-mail: info@viorylagro.gr, www.viorylagro.gr

ΤΟ LIDL ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΗΝ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Με ένα εξαιρετικά αυστηρό και απόλυτα διαφανές σύστημα ελέγχου ποιότητας, που μεταξύ άλλων προχωράει πέρα από το εργαστήριο και φέρνει στο προσκήνιο τη γευσισγνωσία σε συνεργασία με το Εργαστήριο Γευσισγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου, η Lidl Ελλάς δημιουργεί νέα δεδομένα στη διαδικασία τυποποίησης της ιδιωτικής ετικέτας της στο ελαιόλαδο. Σύμφωνα μάλιστα με τον Ελευθέριο Αρβανιτόπουλο, Διευθυντή Ποιότητας της Lidl Ελλάς, δεν μπορεί να προκριθεί για τυποποίηση εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που απλά πληροί τις βασικές προδιαγραφές, αλλά πρέπει να διαθέτει και φρουτώδες άρωμα σε αυξημένη ένταση, καθώς μόνο σε αυτή την περίπτωση μπορεί να διασφαλιστεί ο χωρίς ελαττώματα γευστικός χαρακτήρας έως την ημερομηνία λήξης του. Η οποία σημειωτέον κατεβαίνει στους οχτώ από τους δώδεκα μήνες. Επόμενο βήμα, σύμφωνα με τον κ. Αρβανιτόπουλο, η δημιουργία Ομάδων Παραγωγών σε συνεργασία με τους προμηθευτές ώστε να επιτευχθεί η ολοκληρωμένη διαχείριση της ποιότητας του προϊόντος, από το δένδρο έως και τα ράφια των καταστημάτων.



Τα τελευταία χρόνια η Lidl Ελλάς έχει υιοθετήσει νέο σύστημα ελέγχου ποιότητας στα ελαιόλαδα που τυποποιεί και τοποθετεί στο ράφι με τη δική της ετικέτα. Πώς έχει διαμορφωθεί το νέο πρόγραμμα ποιοτικών ελέγχων, τι στάδια περιλαμβάνει, κάθε πότε γίνονται οι έλεγχοι και ποιες είναι οι συνέπειες για μια παρτίδα εφόσον δεν πληροί τα κριτήρια ποιότητας;

Θα ήθελα να ξεκινήσω με κάτι το οποίο είναι πολύ σημαντικό και έχει να κάνει με την κοινή πεποίθηση ότι ένα λειτουργικό και πολύ συχνά ακριβές πλάνο δειγματοληψίας, στα πλαίσια των ποιοτικών ελέγχων της εκάστοτε εταιρείας, δεν απαιτείται ή μάλλον δεν δύναται να γίνει ακόμα καλύτερο. Επειδή όμως το ελαιόλαδο δεν μοιάζει με κανένα άλλο τρόφιμο, ιδιαίτερα αν λάβουμε υπ' όψιν μας ότι εκτός των χημικών του χαρακτηριστικών, οποιοδήποτε γευσιγνωστικό ελάττωμα συνεπάγεται υποβιβασμό του προϊόντος σε άλλη κατηγορία, έχουμε διαμορφώσει στη Lidl Ελλάς μια άλλη στάση απέναντι στις απαιτήσεις που έχουμε από τον ποιοτικό έλεγχο του ελαιόλαδου και έχουμε προχωρήσει ένα βήμα παρακάτω. Εδώ και περίπου δύο χρόνια, πέρα των ευρέως αποδεκτών εργαστηριακών χημικών ελέγχων ποιότητας, υιοθετήσαμε επιπλέον ένα σύστημα ελέγχου της γευσιγνωστικής του ποιότητας, πριν την τυποποίησή του αλλά και επαλήθευσή της στο τυποποιημένο πλέον προϊόν. Το πρόγραμμα που εφαρμόζουμε για τον οργανοληπτικό έλεγχο καλύπτει σήμερα το 100% των ποσοτήτων του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, που προορίζεται προς τυποποίηση για τις ιδιωτικές ετικέτες της Lidl Ελλάς. Οι οργανοληπτικοί αυτοί έλεγχοι, που αφορούν αρχικά ποσότητες επιπέδου δεξαμενής, αξιολογούν καταρχάς εάν το ελαιόλαδο έχει ελάττωμα και ποιας έντασης, αλλά παράλληλα μας παρέχουν πληροφορίες και βαθμολογούν

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο που το διακρίνει και διεξάγονται από το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου σε δείγματα τα οποία αποστέλλονται απευθείας από τους προμηθευτές μας.

Η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων, και ως είναι φυσικό η καταλληλότητα ή μη των ποσοτήτων του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, γίνεται από το Εργαστήριο και τα αποτελέσματα αποστέλλονται σε εμάς και όχι προς τον προμηθευτή. Εδώ θα ήθελα να διευκρινίσω ότι για τη Lidl Ελλάς το ζητούμενο για να μπορέσει να εμφανιστεί το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο δεν είναι απλά να πληροί τις βασικές προδιαγραφές, αλλά πρέπει επιπλέον να διαθέτει και φρουτώδες άρωμα σε αυξημένη ένταση. Τα αυστηρά κριτήρια που θέτει η Lidl Ελλάς ίσως να προκαλούν εύλογες απορίες, όμως έχουν να κάνουν με το γεγονός ότι δεν μπορεί να προκριθεί για τυποποίηση εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με ήπια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, καθώς σε αυτή την περίπτωση είναι εξαιρετικά δύσκολο να διασφαλιστεί στο 100% το φρουτώδες άρωμα και ο χωρίς ελατώματα γευστικός του χαρακτήρας έως την ημερομηνία λήξης του, λόγω του ότι οι εκάστοτε συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης του τυποποιημένου προϊόντος επιδρούν καταλυτικά στην ποιότητά του. Κατόπιν λοιπόν και της δεύτερης αξιολόγησης ακολουθεί μία έγγραφη εντολή προς τους προμηθευτές για την τυποποίηση των εγκεκριμένων ποσοτήτων ελαιολάδου, οι οποίες κατά την παραλαβή τους δειγματοποιούνται και αξιολογούνται εκ νέου οργανοληπτικά από το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Κα-



«ΜΕΙΩΣΑΜΕ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΔΩΔΕΚΑ ΣΤΟΥΣ ΟΚΤΩ ΜΗΝΕΣ»

λαμάτας του T.E.I. Πελοποννήσου ως τυποποιημένο πλέον προϊόν. Τα αποτελέσματα και αυτών των οργανοληπτικών ελέγχων αποστέλλονται προς εμάς και σταθμίζονται βάσει των οργανοληπτικών αποτελεσμάτων των αρχικών εγκεκριμένων ποσοτήτων. Εδώ θα πρέπει να τονίσουμε, ότι έτσι διασφαλίζονται στο μέγιστο η διαφάνεια αλλά και η εγκυρότητα των αποτελεσμάτων, καθώς η συσχέτιση ανάμεσα στο τυποποιημένο προϊόν και την εγκεκριμένη δεξαμενή είναι εφικτό να γίνει μόνον από την Lidl Ελλάς.

Ποια είναι η διάρκεια του ελαιολάδου που εμφανιώνει η Lidl Ελλάς σήμερα και υπάρχουν προδιαγραφές για το φρουτώδες ή άλλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει ένα ελαιόλαδο;

Όπως ήδη σας προανέφερα, τα αποτελέσματα των οργανοληπτικών ελέγχων συνολικά σταθμίζονται, ούτως ώστε να διασφαλιστεί η ποιότη-

τα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Πέραν τούτου όμως τα αποτελέσματα αυτά επεξεργάζονται στατιστικά, καθώς προσφέρουν τη δυνατότητα λήψης αποφάσεων με επίκεντρο πάντα την ποιότητα. Έτσι, έχοντας πλέον αναλύσει τα δεδομένα που είχαμε στα χέρια μας σε ετήσια βάση, προχωρήσαμε στη σταδιακή μείωση της διάρκειας ζωής του τυποποιημένου προϊόντος από τους δώδεκα στους οκτώ μήνες. Βέβαια, αυτό δεν αποτελεί έκπληξη, ειδικά αν λάβουμε υπ' όψιν μας το γεγονός ότι η ένταση του φρουτώδους χαρακτήρα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου στην καλύτερη των περιπτώσεων φθίνει αργά αλλά σταθερά σε βάθος χρόνου, όσο και αν προσπαθούμε να τον διαφυλάξουμε με τα όποια τεχνολογικά μέσα. Έτσι, αντιλαμβάνεται πλέον ο οποιοσδήποτε ότι η τυποποίηση ενός εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που «μετράει» ήδη κοντά στους δώδεκα μήνες ζωής λίγο πριν την έναρξη της εκάστοτε ελαιοκομικής περιόδου, δεν μπορεί να έχει ημερομηνία λήξης δώδεκα μηνών, καθώς αυτό παραπέμπει σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με συνολική διάρκεια ζωής είκοσι τεσσάρων μηνών, και ιδιαίτερα έντονων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, το οποίο όμως είναι εξαιρετικά δυσεύρετο, σε περιορισμένες ποσότητες και φυσικά αντίστοιχου υψηλού κόστους. Γι' αυτόν το λόγο, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της πλειοψηφίας των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων είναι ήπιες ή μέσης έντασης.

Η Lidl Ελλάς, θέλοντας να διασφαλίσει σ' ένα μεγάλο βαθμό και έως το τέλος της ελαιοκομικής περιόδου, τον οργανοληπτικό χαρακτήρα του ελαιολάδου εφαρμόζει αποτελεσματικές πρακτικές, όπως η μείωση του χρονικού διαστήματος που μεσολαβεί από την τυποποίηση έως την παράδοση του προϊόντος. Ο χειρισμός αυτός είναι ζωτικής σημασίας, διότι η πέρα των επτά ημερών αποθήκευση του προϊόντος σε επίπεδο συσκευασίας δεν είναι επιθυμητή. Στόχος είναι ο χρόνος αυτός να είναι ο συντομότερος δυνατός, διότι το βέλτιστο για την ποιότητα του ελαιολάδου είναι να παραμένει αποθηκευμένο σε όσο το δυνατόν κατάλληλες συνθήκες, όπως αυτές των δεξαμενών, όπου έχουμε παρουσία αζώτου, ψύξη του προϊόντος κ.λπ.

Βέβαια δεν πρέπει να ξεχνάμε και τον θεμελιώδη ρόλο του παραγωγού, καθώς η συνεχής, ορθή καλλιεργητική φροντίδα, η σωστή επιλογή των μέσων και του χρόνου της συγκομιδής των καρπών, αλλά και ο μετέπειτα χειρισμός τους

έως και το ελαιοτριβείο, διασφαλίζουν περίπου το 60% της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

Αποδίδει στην πράξη και δικαιολογεί το κόστος που συνεπάγεται η νέα διαδικασία ποιοτικού ελέγχου για το ελαιόλαδο που έχει υιοθετήσει η Lidl Ελλάς;

Μετά από δύο χρόνια εφαρμογής της νέας αυτής διαδικασίας μπορούμε να πούμε με σιγουριά ότι αξίζει τον κόπο αλλά και το κόστος. Ενδεικτικά για το χρονικό διάστημα από το 2016 έως και το 2018 τα στοιχεία δείχνουν μία διψήφια ποσοστιαία αύξηση του όγκου των πωλήσεων, γεγονός που αντικατοπτρίζει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στα προϊόντα εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου της ιδιωτικής ετικέτας της Lidl Ελλάς. Εδώ θα πρέπει να σημειώσουμε ότι στην εδραίωση της εμπιστοσύνης αυτής συνέβαλαν αποφασιστικά και οι επικοινωνιακές καμπάνιες που υλοποιήθηκαν με στόχο όχι μόνον την πληροφόρηση του καταναλωτικού μας κοινού για τους εντατικούς οργανοληπτικούς ελέγχους που διενεργούνται στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αλλά και την ενημέρωσή του γενικότερα σε θέματα ποιότητας με την παροχή χρηστικών συμβουλών για τον σωστό χειρισμό και αποθήκευση του προϊόντος μετά την αγορά του. Το τελευταίο είναι κρίσιμο, καθώς όπως ήδη έχουμε αναφέρει οι εκάστοτε συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης του τυποποιημένου προϊόντος επιδρούν στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά, τα οποία αποτελούν αντικείμενο εντατικών ελέγχων από τις αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες. Τέλος, σχετικά με τη γενικότερη εικόνα που επικρατεί στην αγορά ως προς την υιοθέτηση οργανοληπτικών ελέγχων στο ελαιόλαδο και στο βαθμό που διενεργούνται από τη Lidl Ελλάς, έχουμε την αίσθηση ότι αυτή είναι η αναμενόμενη, καθώς οι οργανοληπτικοί έλεγχοι έπονται αυστηρά αυτών των εργαστηριακών, που έχουν όμως στην πλειονότητά τους έναν καθαρά δειγματοληπτικό χαρακτήρα.

Το ελαιόλαδο είναι ένα προϊόν που έχει μεγάλες δυνατότητες διαφοροποίησης με βάση τη γεύση και τα αρώματά του, την προέλευση και την τοπικότητα. Τι όραμα έχει η Lidl Ελλάς για την ανάδειξη της ταυτότητας κάθε φιάλης ελαιόλαδου, ώστε να φτάνει στον καταναλωτή ως ένα προϊόν με μοναδικά χαρακτηριστικά;

Ξεκινώντας θα ήθελα να τονίσω ότι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από τη φύση του είναι ένα



προϊόν με μοναδικά χαρακτηριστικά, το οποίο ως γνωστόν αποτελεί ένα από τα εθνικά μας προϊόντα. Ως εκ τούτου το όραμα της Lidl Ελλάς σε πρώτη φάση σχετίζεται με τη διασφάλιση των μοναδικών αυτών χαρακτηριστικών. Έτσι σε αгаστή συνεργασία με τους προμηθευτές μας, οι οποίοι μοιράζονται τις ίδιες ανησυχίες μ' εμάς, προχωρήσαμε στη λήψη μίας σειράς βελτιωτικών μέτρων, στα οποία μεταξύ άλλων συμπεριλαμβάνονταν η αλλαγή του συνόλου των διάφανων συσκευασιών PET σε σκούρες πράσινες, η ελαχιστοποίηση του χρόνου που μεσολαβεί από την τυποποίηση έως την παράδοση του προϊόντος στις αποθήκες μας, καθώς και η μεταφορά κατά τους θερινούς μήνες του τυποποιημένου προϊόντος σε ώρες που το θερμικό φορτίο είναι αισθητά μειωμένο. Μ' αυτόν τον τρόπο βγάλαμε από την εξίσωση μία σειρά από παραμέτρους, που δυνητικά μπορούν να επηρεάσουν οργανοληπτικά το προϊόν, καθώς η έκθεσή του στη θερμότητα και στο φως υποβαθμίζουν από σταδιακά έως και ραγδαία την ποιότητά του.

Σε δεύτερο χρόνο, επιθυμία μας είναι να πάμε σταδιακά μέσω των προμηθευτών μας προς τα πίσω, προς την καλλιέργεια και τον παραγωγή, και σε βάθος χρόνου να είμαστε σε θέση να επιτύχουμε μία ολοκληρωμένη διαχείριση της ποιότητας του προϊόντος, από το δένδρο έως και τα ράφια των καταστημάτων μας. Στο πλαίσιο αυτό εξετάζουμε από κοινού με τους προμηθευτές μας τη δυνατότητα οργάνωσης ομάδων παραγωγών, με κατάλληλη υποστήριξη σε επιστημονικό επίπεδο, ώστε να προσδώσουμε στο προϊόν τη μέγιστη δυνατή υπεραξία, τόσο στο εσωτερικό έναντι των άλλων προβαλλομένων ως εναλλακτικής φυτικών ελαίων, όσο και στο εξωτερικό ενισχύοντας το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα ενός εθνικού μας προϊόντος.

Σύστημα
ελέγχου της
γευσιγνωστικής
ποιότητας πριν
την τυποποίηση
αλλά και
επαλήθευσή της
στο τυποποιημένο
πλέον προϊόν



Τέλος και μετά την υλοποίηση όλων των προβλεπόμενων βάσει σχεδιασμού ενεργειών, φιλοδοξούμε να αναδείξουμε με διαφάνεια την ταυτότητα του προϊόντος παρέχοντας στον καταναλωτή όσον το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την καταγωγή του, και εν γένει με την πορεία του από δένδρο έως τη συσκευασία.

Τελικά το δρόμο προς το μέλλον του ελληνικού ελαιολάδου θα τον δείξει ο παραγωγός ή ο καταναλωτής, με δεδομένο ότι ο παραγωγός μπορεί πλέον μεν προσπαθεί να παράξει ποιοτικό ελαιόλαδο με έντονο χαρακτήρα αλλά αντίθετα ο καταναλωτής θεωρεί ακόμη πλεονέκτημα την ήπια γεύση και αρώματα;

Η απάντηση στο ερώτημά σας είναι ξεκάθαρα ο καταναλωτής. Ο καταναλωτής ορίζει την ποιότητα και προσδιορίζει τις ανάγκες του και σκοπός όλων μας είναι η ικανοποίηση των προσδοκιών του στο μέγιστο δυνατό βαθμό. Εδώ όμως θα πρέπει να επισημάνουμε ότι βασική προϋπόθεση είναι ο σωστά ενημερωμένος πελάτης, ο οποίος θα πρέπει να έχει πλήρη γνώση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της κάθε μίας κατηγορίας του ελαιολάδου, ώστε να μπορεί να διαμορφώσει άποψη και να επιλέξει αυτό που πραγματικά επιθυμεί. Δυστυχώς, εδώ οφείλω να σας πω, ότι ακόμα και σήμερα, στη χώρα με την μεγαλύτερη κατά κεφαλή κατανάλωση σε ελαιόλαδο, η εταιρεία μας γίνεται αποδέκτης παραπόνων που αφορούν στην ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, καθώς ο πικρός και πικάντικος χαρακτήρας του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου εκλαμβάνεται ως μειονέκτημα.

Αντιλαμβάνεστε λοιπόν ότι ο Έλληνας καταναλωτής έχοντας ελλιπή ενημέρωση δεν μπορεί να αξιολογήσει επαρκώς τις ανάγκες του και πιθανώς αυτός να είναι ο λόγος της επιλο-

γής ενός ήπιου ελαιολάδου, για το οποίο ο καταναλωτής όμως να μην γνωρίζει ότι ανήκει σε υποδεέστερη κατηγορία. Γι' αυτόν λοιπόν το λόγο στη Lidl Ελλάς θεωρούμε σημαντική την ενημέρωση των καταναλωτών μας σε θέματα ποιότητας και φροντίζουμε πάντα οι επικοινωνιακές καμπάνιες που υλοποιούνται να παρέχουν απαραίτητες και χρήσιμες πληροφορίες για κάθε προϊόν. Τέλος, για τη φετινή εικόνα της ποιότητας του ελαιολάδου θα ήθελα να σας πω ότι πέρυσι είχαμε μία χρονιά με όχι ιδιαίτερα ευνοϊκές συνθήκες, οι οποίες είχαν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή ως επί το πλείστον ήπιας προς μεσαίας οργανοληπτικής έντασης ελαιολάδων. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι δεν υπάρχουν και ικανές ποσότητες ελαιολάδου με πιο έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, καθώς δεν πρέπει ποτέ να ξεχνάμε ότι πλην των καιρικών συνθηκών ο παράγοντας «άνθρωπος» είναι αυτός που μπορεί να καθορίσει και να διασφαλίσει σε βάθος χρόνου την ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, άρα και να αναδείξει διαχρονικά τη μοναδικότητα αυτού του αυθεντικού, εθνικού μας προϊόντος.

Who is who

Διπλωματούχος Χημικός Μηχανικός και κάτοχος Μεταπτυχιακού στην Τεχνολογία Πολυμερών. Από το 1996 εργάζεται σε ελληνικές και πολυεθνικές βιομηχανίες τροφίμων και ποτών σε θέσεις ευθύνης. Τα τελευταία 9 χρόνια είναι Επικεφαλής του Τμήματος Διασφάλισης Ποιότητας της Lidl για Ελλάδα και Κύπρο. Στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων του έχει επισκεφθεί και επιθεωρήσει εργοστάσια καλύπτοντας όλο το φάσμα παραγωγής τροφίμων και ποτών, καθώς έχει λάβει σχετική εκπαίδευση στην εφαρμογή συστημάτων ISO και OHSAS.



Ευρώπη



Με επίφαση απόθεμα 1 εκατ. τόνων

Με τη μέση τιμή ελαιολάδου να έχει υποχωρήσει κατά 21% στην Ισπανία και 10% στην Ελλάδα, σε σχέση με την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι, το παγκόσμιο εμπόριο δείχνει να έχει πάρει τα πάνω του, σύμφωνα με στοιχεία του IOC. Ωστόσο στην εγχώρια αγορά παρατηρείται στασιμότητα, ενώ και στην Ισπανία οι παραγωγοί οδηγήθηκαν στη λύση της αποθεματοποίησης 300.000 τόνων βιομηχανικού ελαιολάδου, με την ελπίδα οι τιμές να ισορροπήσουν σε υψηλότερα επίπεδα. Στην Ιταλία, μπορεί οι τιμές να διατηρούνται σε επίπεδα άνω των 6 ευρώ ανά κιλό, όμως φήμες θέλουν τη βιομηχανία να πιέζει για συγχρονισμό με τις ισπανικές τιμές. Η κατάσταση αυτή δείχνει να διατηρείται μέχρι το κλείσιμο της περιόδου, με τη νέα σεζόν να ανοίγει με αποθέματα κοντά στους 1 εκατ. τόνους.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Ελλάδα

ΕΛΛΑΔΑ

185.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2018
(ΤΟΝΟΙ)

10%

ΜΕΙΩΣΗ ΤΙΜΗΣ
ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΠΕΡΥΣΙ

45,2%

ΜΕΙΩΣΗ
ΕΙΣΑΓΩΓΩΝΜΕΙΩΣΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

46,5%

3,20

ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

ΤΙΜΕΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

2,70

ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ

ΧΑΝΙΑ

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΑΚΑΜΨΙΑ ΓΥΡΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΛΑΤΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΟΙ ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ

Ορισμένα ελαιόλαδα απορροφώνται από ντόπιους στην Κρήτη, όσο στη Λακωνία δεν έχει γίνει σοβαρή πράξη εδώ και τέσσερις μήνες

Οι διεθνείς τιμές έξτρα παρθένου ελαιολάδου είναι πλέον διαμορφωμένες ενώ ελάχιστες αναμένεται πως θα είναι οι μεταβολές, είτε ανοδικές είτε καθοδικές μέχρι το κλείσιμο της περιόδου. Πρακτικά τους τελευταίους μήνες η εγχώρια αγορά κινείται «χωρίς τιμή» αφού πράξεις σε σοβαρές ποσότητες δεν γίνονται. Σε αυτές που γίνονται ωστόσο, το λακωνικό ελαιόλαδο δεν ξεπερνά τα 3,20 ευρώ ανά κιλό, ενώ στην Κρήτη το ταβάνι διαμορφώνεται στα 2,70 για τρεις γραμμές οξύτητας. «Πρόκειται για ένα παρατεταμένο φαινόμενο που δεν έχει εμφανιστεί εδώ και 20 χρόνια.

Πλέον εξαρτιόμαστε από την Ιταλία, και βρισκόμαστε σε μια διαρκή αναμονή», εξηγεί ο Παναγιώτης Ντανάκας, διευθυντής του Α.Σ. Μολάων Πακίων.

«Είναι δύσκολα τα πράγματα, γιατί η αγορά δεν κινείται», αναφέρει ο πρόεδρος της ΕΑΣ Λακωνίας Νίκος Προκοβάκης, ο οποίος εκτιμά πως για την περιοχή του η κινητικότητα είναι περιορισμένη τον τελευταίο μήνα στο μισό, σε σχέση με τον προηγούμενο.

Από την πλευρά του, ο Νίκος Ρενιέρης, στέλεχος εξαγωγικής εταιρείας στα Χανιά, εκτιμά πως δεν θα γίνουν ουσιαστικές μεταβολές το επόμενο διάστημα.



Ισπανία

ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ 2019

Μείωση

-26%

-50%

ΧΑΕΝ ΚΑΙ ΣΕΒΙΛΛΗ

ΙΣΠΑΝΙΑ

1,8

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2018 (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

ΤΙΜΕΣ

(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



ΖΕΣΤΗ ΚΑΙ ΞΗΡΑΣΙΑ ΚΟΒΟΥΝ ΣΤΟ ΜΙΣΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Οι πρώτες εκτιμήσεις για την επόμενη ελαιοκομική σεζόν στην Ισπανία δείχνουν πτώση της παραγωγής μέχρι και 50% με τους παραγωγούς να χτίζουν απόθεμα

Για μια χαμηλών επιδόσεων χρονιά ετοιμάζονται οι Ισπανοί λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και της ξηρασίας που έπληξαν βασικές ελαιοπαραγωγές περιοχές της χώρας κατά την περίοδο της ανθοφορίας. Μάλιστα οι απώλειες θα είναι τέτοιες σε Χαέν και Σεβίλη, ώστε η παραγωγή θα μειωθεί στο μισό της φετινής. Τέτοια θα είναι η κατάσταση σε ορισμένους ελαιώνες, που οι παραγωγοί δεν θα μπουν καν στην διαδικασία να συλλέξουν τον καρπό, αφού μια τέτοια κί-

νηση θα είναι οικονομικά ασύμφορη. Λίγο καλύτερα θα είναι τα πράγματα για ποτιστικούς ελαιώνες, οι οποίοι ωστόσο λόγω της καλής φετινής καρποφορίας, ενδέχεται να αποβάλλουν τους καρπούς ούτως ή άλλως. Πλέον η οργάνωση παραγωγών COAG καλεί παραγωγούς και ελαιωτριβεία να διατηρήσουν τα αποθέματά τους και να μην παρασυρθούν από το αναμενόμενο ράλι τιμών που θα ακολουθήσει μόλις η πραγματικότητα επιβεβαιώσει τις εκτιμήσεις.



Ιταλία

ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

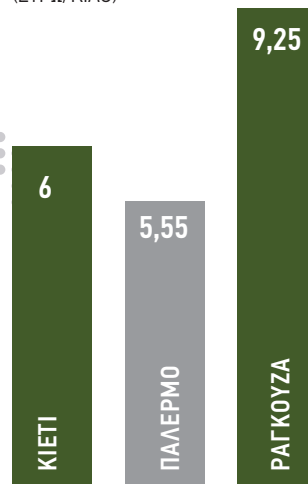
6

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΙΤΑΛΙΑ

205.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΟΝΟΙ)

ΤΙΜΕΣ
(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)

ΔΡΟΜΟΛΟΓΕΙΤΑΙ ΣΧΕΔΙΟ ΜΕΙΩΣΗΣ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ

Το 2012 η τιμή του ισπανικού ελαιολάδου είχε πέσει στα 2 ευρώ ανά κιλό. Τότε το ιταλικό βρισκόταν μόλις 50 λεπτά πάνω. Σήμερα, βιομηχανία και λιανεμπόριο βάζουν τα δυνατά τους για να επαναλάβουν την ιστορία στην επόμενη σεζόν

Τα 4 ευρώ διαφορά στην τιμή ανάμεσα στο ιταλικό και το ισπανικό ελαιόλαδο δεν πείθουν πλέον τους Ιταλούς τυποποιητές, οι οποίοι κυκλοφορούν στην αγορά της γειτονικής χώρας την φήμη πως οι ιταλικές τιμές πρέπει να συγχρονιστούν με αυτές της Ισπανίας. Στόχος, να πέσει η τιμή κάτω από τα 3,50 ευρώ ανά κιλό. Σύμφωνα με το ιταλικό αγροτικό πόρταλ Teatro Naturale, το τεστ έχει ξεκινήσει ήδη, με μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ να προχωρούν σε μεγάλες εκπτώσεις σε ιταλικά ελαιόλαδα, τα οποία ναι μεν βρίσκονται κοντά στην ημερομηνία λήξης τους, όμως με τόσο

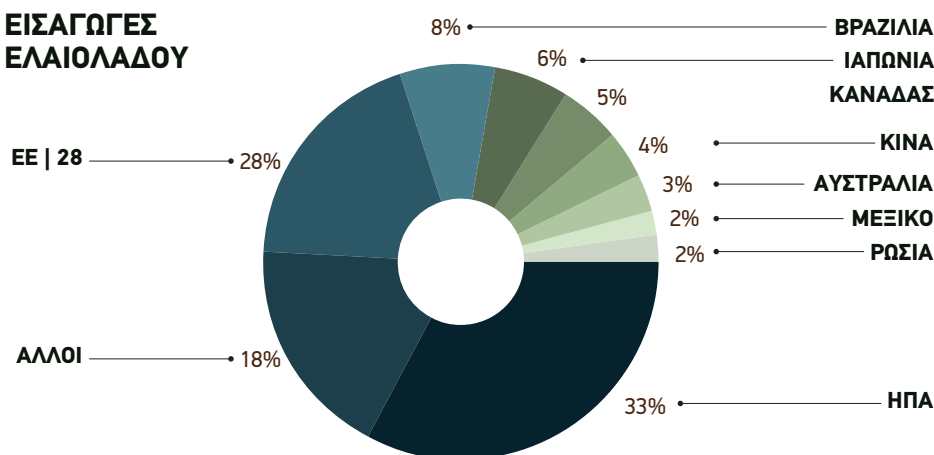
ελκυστικές τιμές, δημιουργούν εντυπώσεις.

Το δεύτερο μέρος του σχεδίου, η εμφάνιση αποθεμάτων κοντά στους 50.000 τόνους, με μυστήριο τρόπο, όπως συνέβη το περασμένο φθινόπωρο όταν 100.000 τόνοι υποτιθέμενου ιταλικού ελαιολάδου «εξαφανίστηκαν» για να εμφανιστούν πάλι στις δεξαμενές βιομηχανιών σε Ισπανία και ΗΠΑ. Με μια φυσιολογική παραγωγή κοντά στους 400.000 τόνους για το 2019-20, ένα τέτοιο απόθεμα, σύμφωνα με το δημοσίευμα, αρκεί για να ξεκινήσει πιο επιθετικά η σπέκουλα των τιμών.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

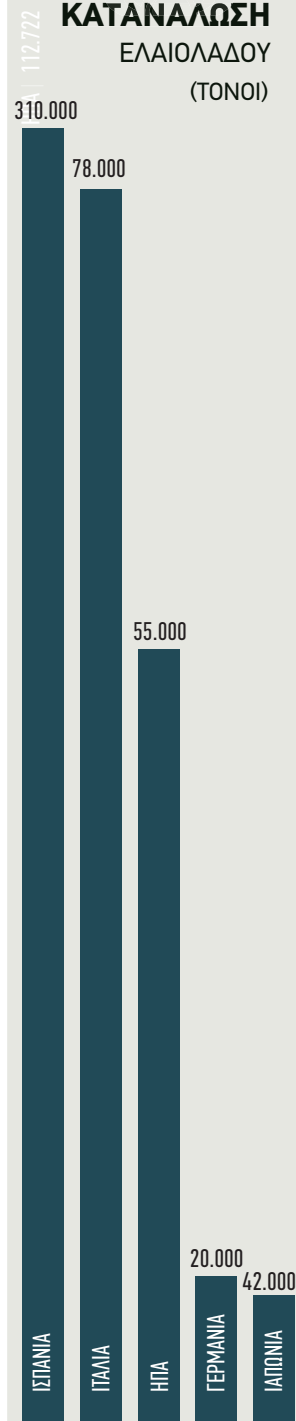
Έμαθαν στο ελαιόλαδο οι Ευρωπαίοι

Η ακτινογραφία τριών χωρών στην Κεντρική και Βόρεια Ευρώπη, δείχνει πως το ελληνικό ελαιόλαδο διατηρεί μικρό μερίδιο αγοράς μεν, αλλά δυναμική περαιτέρω ανάπτυξης των πωλήσεων. Ολλανδία, Γερμανία, Δανία και Ελβετία συνιστούν τέσσερις ελκυστικές αγορές στις οποίες η κατανάλωση ελαιολάδου έγινε συνώνυμο της ευζωίας. Στο 10,52% καταγράφεται η ανοδική τάση κατανάλωσης ελαιολάδου στην Ολλανδία με την τιμή εισαγωγής να έχει αυξηθεί από το 2016 κατά 16,5%. Στο 55% υπολογίζεται η αύξηση της αξίας του ελαιολάδου στην Δανία μέσα σε μια τετραετία. Στη Γερμανία έχει σχηματιστεί μια αγορά ελαιολάδου αξίας 305,7 εκατ. ευρώ, με την τιμή να έχει αυξηθεί κατά 33% από το 2010.

ΑΥΞΗΣΗ ΑΞΙΑΣ
ΕΙΣΑΓΩΓΩΝΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

	2017/18	2018/19
ΑΡΧΙΚΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ	376	676
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	3.328	3.203
ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ	940	895
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ	3.032	2.957
ΕΞΑΓΩΓΕΣ	936	870
ΤΕΛΙΚΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ	676	947

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
(ΤΟΝΟΙ)

ΝΕΟ ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΣΤΙΣ ΕΛΙΕΣ ΜΕ ΚΟΙΝΟΤΙΚΟΥΣ ΠΟΡΟΥΣ

Παρτίδες με διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά δυσκολεύουν το έργο των εξαγωγών επιτραπέζιων ελιών

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Η μεταποιητική διαδικασία της επιτραπέζιας ελιάς ξεκινά τις πρώτες ώρες μετά την συγκομιδή, άρα από τα χέρια του παραγωγού. Για τον λόγο αυτό, οι διαφορετικές προσεγγίσεις που ο κάθε παραγωγός ακολουθεί, έχουν σαν αποτέλεσμα η κάθε παρτίδα που λαμβάνει η μεταποιητική βιομηχανία, να έχει διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το θέμα έθιξε ο Γιώργος Ντούτσιος, γεωπόνος και πρόεδρος της ΔΟΕΠΕΛ στην ειδική ημερίδα για την επιτραπέζια ελιά που διοργάνωσε η Διεπαγγελματική Οργάνωση Επιτραπέζιας Ελιάς (ΔΟΕΠΕΛ) το Σάββατο 11 Μαΐου στο Πάρκο του Λαού στην Στυλίδα.

Προκειμένου να σταματήσει αυτή η κατάσταση, η οποία άλλωστε δυσχεραίνει τη θέση των ελληνικών προϊόντων ελιάς στις διεθνείς αγορές, ο πρόεδρος της ΔΟΕΠΕΛ, πρότείνει μια μεταρρύθμιση του θεσμικού πλαισίου, στηριζόμενη στα πακέτα στήριξης της Ε.Ε.

Στην ημερίδα με θέμα «Επιτραπέζια Ελιά – Βήματα συγχρονισμού στην αλυσίδα υπεραξίας» θίχτηκαν ζητήματα όπως η ανάγκη μεταρρύθμισης της μετασυλλεκτικής διαδικασίας, το καλλιεργητικό προφίλ της φετινής ελαιοκομικής περιόδου και οι προκλήσεις του διεθνούς, πιο ανταγωνιστικού από ποτέ, εμπορίου στο κομμάτι της μαύρης επιτραπέζιας ελιάς.

«Αυτή η ανομοιομορφία μπορεί να γίνεται αντιληπτή από σοβαρούς αγοραστές, που είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν τις αυξημένες τιμές που ζητάει το ελληνικό προϊόν», υποστήριξε ο κ. Ντούτσιος.

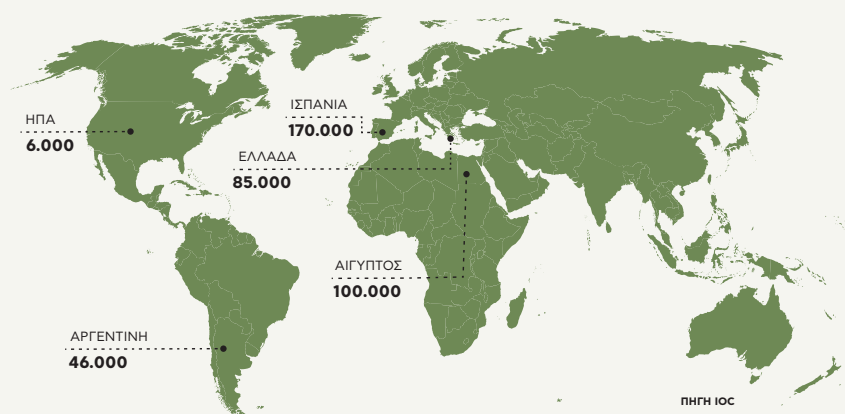
Πονοκέφαλος το 50% της παραγωγής

«Από μια μέση παραγωγή 50-65 χιλιάδες τόνους στην Καλαμών, η ποσότητα των ελιών που

ΑΝΑΓΚΗ ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ ΤΟΥ ΘΕΣΜΙΚΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ ΜΕ ΠΑΚΕΤΑ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΗΣ ΕΕ



ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΕΛΙΩΝ 2018-2019



μπαίνουν στην άλμη από τους παραγωγούς με παραδεκτά ποιοτικά χαρακτηριστικά, δεν υπερβαίνει το 50%», υποστήριξε ο κ. Ντούτσι-ας. Εφόσον η μεταποίηση ξεκινά από τα χέρια του παραγωγού, στο συγκεκριμένο προϊόν, η έλλειψη τεχνογνωσίας της επεξεργασίας αλλά και δομών, όποτε οι παραγωγοί επιχειρούν να αποθηκεύσουν το προϊόν τους προκειμένου να εξασφαλίσουν υψηλότερες τιμές, μειώνουν την ποιότητα της πρώτης ύλης ενώ παράλληλα γίνονται εμπόδιο στο κομμάτι της ιχνηλασιμότητας, κάτι στο οποίο δίνεται ιδιαίτερη έμφαση από τους καλοπληρωτές αγοραστές. Φέρνοντας ως παράδειγμα την παραγωγή κρασιού, ο κ. Ντούτσι-ας υποστήριξε πως ο βιολογικός κύκλος της ζύμωσης είναι παρόμοιος με αυτόν της ελιάς και για τον λόγο αυτό, θα έπρεπε να αντιμετωπίζεται με την ίδια αυστηρότητα και σοβαρότητα η μετασυλλεκτική επεξεργασία της πρώτης ύλης. «Φανταστείτε

έναν οινοποιό να παρασκευάζει τις παρτίδες του, αγοράζοντας και αναμειγνύοντας κρασιά από τα βαρέλια του κάθε μικρού και μεσαίου παραγωγού που διαθέτει στο σπίτι του», είπε ο κ. Ντούτσι-ας, θέλοντας να τονίσει πως όταν οι Έλληνες μεταποιητές και έμποροι δεν διαθέτουν ένα προϊόν με σταθερά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, λόγω της ανομοιομορφίας, θα δυσκολευτούν να βρουν σοβαρούς αγοραστές που είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν τις τιμές που απαιτεί το ελληνικό προϊόν.



ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ Η ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Just taste... eat!



SIOURAS

ESTABLISHED 1926

**For us olives are not just a snack,
they are the life of a meal!**

Olives and Vegetables Processing, Packaging and Trade

A' Volos Industrial Area, 385 00, Volos, Greece / T: +30 24210 91400-9, F: +30 24210 91410
E: siourasv@otenet.gr, info@siouras.gr, www.siouras.gr



Πυρηνοτρήτης Μέσα στους ιστούς

Σε αποτροπή της εισόδου των προνυμφών στον καρπό της ελιάς στοχεύουν κυρίως οι φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις με ωοκτόνα και προνυμφοκτόνα σκευάσματα, κάτι που σημαίνει πως πρέπει να γίνει έγκαιρα ο εντοπισμός της ωοτοκίας

ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ-ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ

Μια από τις σοβαρότερες απειλές για το μέγεθος και την ποιότητα της παραγωγής στους ελαιώνες αποτελεί ο πυρηνοτρήτης (Prays oleae). Πρόκειται για έναν από τους κύριους εντομολογικούς εχθρούς της ελιάς, με τις 3 γενιές που συμπληρώνει αυτό το λεπιδόπτερο κάθε έτος να προσβάλλουν φύλλα, άνθη και καρπούς. Στα φύλλα παρατηρούνται τεσσάρων ειδών στοές: νηματοειδής (πρωτογενής), σχήματος C (δευτερογενής), βοθρίο (τριτογενής - στρογγυλή) και ακανόνιστου σχήματος - ανοικτή. Παρατηρούνται επίσης φύλλα συνδεδεμένα με μετάξινα νημάτια, όταν η προνύμφη ετοιμάζεται να νυμφωθεί. Στις ταξιανθίες, τα κατεστραμμένα άνθη εντοπίζονται συνδεδεμένα με μετάξινα νημάτια. Όσον αφορά τους καρπούς, οι προσβεβλημένοι από τις προνύμφες ξεραίνονται, μαυρίζουν και πέφτουν τον Ιούνιο-Ιούλιο, κατά τη θερινή πτώση και αργότερα τον Σεπτέμβριο-Οκτώβριο με την έξοδο των ώριμων προνυμφών από τους καρπούς κατά τη φθινοπωρινή πτώση.



στοά, καθώς εξέρχεται του φύλλου. Η προνύμφη της τελευταίας ηλικίας κυκλοφορεί ελεύθερα στο φύλλωμα και προσβάλλει τις βλαστικές κορυφές και τους οφθαλμούς

των δέντρων. Όταν αναπτυχθεί όσο χρειάζεται, συνδέει τα προσβεβλημένα όργανα με μετάξινα νημάτια και σχηματίζει βομβύκιο, όπου χρυσαλλιδώνεται. Από τα τέλη του Μαρτίου και όλο τον Απρίλιο εμφανίζονται τα ακμαία της ανθόβιας γενιάς. Τα θηλυκά ωοτοκούν στον κάλυκα κατά προτίμηση κιτρινοπράσινων, κλειστών ανθέων ελιάς, δηλαδή στο στάδιο του κροκιάσματος. Οι εκκολαπτόμενες από τα αυγά αυτά προνύμφες εισέρχονται στο άνθος και τρέφονται από το εσωτερικό του. Με το πέρας της ανάπτυξης αυτών των ανθοφάγων προνυμφών, τα προσβεβλημένα άνθη συνδέονται με νημάτια, όπου οι προνύμφες σχηματίζουν χρυσαλίδα. Τον Ιούνιο ολοκληρώνεται η μεταμόρφωση αυτής της γενιάς μέσα στα βομβύκια και έτσι εξέρχονται και εμφανίζονται στην καλλιέργεια τα ακμαία της άκρως επικίνδυνης για την παραγωγή, καρπόβιας γενιάς. Τα θηλυκά τώρα ωοτοκούν στον κάλυκα νεαρών καρπών με γαλακτώδες ενδοσπέρμιο, που δεν έχει δηλαδή ξυλοποιηθεί. Οι εκκολαπτόμενες από αυτά τα αυγά προνύμφες εισέρχονται από τον ποδίσκο στην σάρκα του καρπού και προχωρούν στον πυρήνα από το εσωτερικό του οποίου τρέφονται. Κατά την είσοδό τους τραυματίζουν τον ποδίσκο ή τις αγγειώδεις δεσμίδες που τον συνδέουν με τον νεαρό καρπό, ο οποίος καρπός σταματά να αναπτύσσεται, ξηραίνεται απότομα ή βαθμιαία, ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξής του, μαυρίζει και συνήθως τελικά

Φύλλα, άνθη και καρποί

Ο πυρηνοτρήτης συμπληρώνει στη χώρα μας 3 γενεές το χρόνο. Διαχειμάζει ως προνύμφη της φυλλόβιας γενιάς μέσα στις στοές που ανοίγει στα φύλλα, όπου υφίσταται 4 εκδύσεις -αλλαγές δηλαδή ηλικίας και περιβλήματος- από το Σεπτέμβριο ως το Φεβρουάριο.

Οι προνύμφες της πρώτης, δεύτερης και τρίτης ηλικίας ανοίγουν μέσα στο φύλλο πρωτοταγείς, δευτεροταγείς και τριτοταγείς στοές αντίστοιχα, ενώ η προνύμφη της τέταρτης ηλικίας ορύσσει ανοικτή



Κατά την είσοδο τους στους καρπούς, οι προνύμφες του πυρηνοτρήτη τραυματίζουν τον ποδίσκο, ή τις αγγειώδεις δεσμίδες που τον συνδέουν με τον καρπό

πέφτει. Τον Σεπτέμβριο ολοκληρώνεται η ανάπτυξη των προνυμφών που τρέφονται μέσα στον πυρήνα, οπότε ανοίγουν τρύπα, εξέρχονται και στη συνέχεια σχηματίζουν βομβύκιο και χρυσαλλιδώνονται επάνω στο δένδρο. Κατά την έξοδο της η προνύμφη τραυματίζει τους ιστούς στο σημείο πρόσφυσής τους στον ποδίσκο και αν οι καρποί δεν είχαν πέσει κατά την είσοδο της προνύμφης, πέφτουν τώρα, κατά την έξοδο. Όταν ο καρπός έχει πέσει σε νεαρό στάδιο, κατά την είσοδο, η ώριμη προνύμφη εξέρχεται και νυμφώνεται στο έδαφος. Τα θηλυκά ακμαία που προκύπτουν, ωοτοκούν στα φύλλα και οι εκκολαπτόμενες προνύμφες εισέρχονται στο εσωτερικό τους και σχηματίζουν τις στοές, συμπληρώνοντας τον ετήσιο κύκλο.

Η καταπολέμηση του πυρηνοτρήτη, στοχεύει, με ψεκασμούς, στη θανάτωση της ανθόβιας γενιάς στο «κρόκιασμα» και της καρπόβιας γενιάς στο «σκάγι», σύμφωνα πάντα με τις Γεωργικές Προειδοποιήσεις. Από τη βιολογία του εντόμου, καθιστάται προφανές πως σκοπός είναι η παρεμπόδιση της εισόδου των προνυμφών στους ιστούς. Η θανάτωση των αυγών με ωοκτόνα σκευάσματα και των προνυμφών με προνυμφοκτόνα, δίνουν επιλογές στο

σχεδιασμό της φυτοπροστασίας. Καίριας σημασίας όμως είναι, η παρακολούθηση του πληθυσμού και ο έγκαιρος εντοπισμός εμφάνισης των γενιών εναντίον των οποίων είναι απαραίτητο να διενεργηθούν ψεκασμοί. Σημειώνεται πως υπάρχει η δυνατότητα συνδυασμένης χημικής καταπολέμησης που ελέγχει τον πυρηνοτρήτη, τη μαργαρόνια, καθώς και τον ρυγχίτη, εντομολογικών εχθρών της ελιάς που μπορούν να προσβάλλουν την καλλιέργεια στην ίδια χρονική περίοδο.

Ρυγχίτης

Μικρό κολεόπτερο (σκαθάρι) είναι ο ρυγχίτης (*Cribripennis desbrochers*), ερυθρού-κεραμιδί χρώματος, μήκους 5 έως 6 χιλιοστών, με χαρακτηριστικό ρύγχος από όπου και ονομάστηκε. Συμπληρώνει μία γενιά ανά 2 έτη και τα έντομα τρέφονται από τους καρπούς τρυπώντας τη σάρκα με το ρύγχος τους. Καλοκαίρι και φθινόπωρο, έντονες προσβολές μπορούν να προκαλέσουν πρόωρη καρπόπτωση.

Πρωτόκολλο ψεκασμών για γλοιοσπόριο



Τέσσερις είναι πλέον οι προτεινόμενες επεμβάσεις για την πρόληψη και την αντιμετώπιση του γλοιοσπορίου, όπως ανέλυσε ο διευθυντής της ΔΑΟΚ Τριφυλίας, γεωπόνος Αντώνης Παρασκευόπουλος, σε ημερίδα με θέμα «Επιτραπέζια Ελιά – Βήματα συγχρονισμού στην αλυσίδα υπεραξίας», που διοργάνωσε η Διεπαγγελματική Οργάνωση Επιτραπέζιας Ελιάς (ΔΟΕΠΕΛ), το Σάββατο 11 Μαΐου στη Στυλίδα. Η πρώτη επέμβαση πρέπει να γίνεται από την έναρξη της βλάστησης την άνοιξη, μέχρι το μήκος της βλάστησης να φτάσει τα 5 με 10 εκατοστά. Η επόμενη κατά την έναρξη της ανθοφορίας, ακόμη μια στο νεαρό καρπίδιο και η τελευταία κατά την αλλαγή χρώματος του καρπού.

Όπως έχουν δείξει τα πειράματα, οι στρομπιλουρίνες είναι μια ομάδα δραστικών ουσιών με μεγάλη αποτελεσματικότητα κατά του γλοιοσπορίου, όταν εφαρμόζονται και με ανοιξιάτικους ψεκασμούς. Το Insignia WG είναι η μοναδική στρομπιλουρίνη με άδεια για το γλοιοσπόριο. Πρόκειται για ένα προϊόν της BASF που υπόσχεται επιτυχή καταπολέμηση των περισσότερων στελεχών του γλοιοσπορίου, με δύο ψεκα-

σμούς, έναν στην άνθηση και έναν στο καρπίδιο, σε συνδυασμό με άλλα κατάλληλα προϊόντα. Το προϊόν αυτό παρουσίασε αναλυτικά στην ημερίδα στη Στυλίδα ο Δημήτρης Σέρβης, διευθυντής Τεχνικής Ανάπτυξης - Υποστήριξης Προϊόντων Φυτοπροστασίας της BASF Ελλάς, ο οποίος αναφέρθηκε και τόνισε τη στρατηγική σημασία της ελιάς για την Ελλάδα. Σε αυτό το πλαίσιο μίλησε για τους πρότυπους αγρούς οι οποίοι είναι επισκέψι-

Δημήτρης
Σέρβης - Τεχνική
Ανάπτυξη και
Υποστήριξη
Προϊόντων
Φυτοπροστασίας,
BASF Ελλάς

ΟΙ ΣΤΡΟΜΠΙΛΟΥΡΙΝΕΣ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΟΜΑΔΑ ΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΠΟΥ ΔΡΟΥΝ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΓΛΟΙΟΣΠΟΡΙΟΥ

μοι από το κοινό, που έχει δημιουργήσει η BASF σε συνεργασία με άλλες εταιρείες και φορείς, όπου εφαρμόζεται το ολοκληρωμένο πρόγραμμα φυτοπροστασίας της BASF. Δρομολογημένη είναι επίσης, σύμφωνα με τον κ.

Σέρβη η ανάπτυξη νέων βιολογικών και οργανικών σκευασμάτων αποκλειστικά για την ελιά, στα εργαστήρια της εταιρείας.



Ανταπόδοση εξόδων

Σκοπός των πρότυπων αγρών της BASF είναι η επίδειξη, η πιστοποίηση αλλά και η αναμετάδοση του διασφαλισμένου καλού αποτελέσματος, που μπορεί να έχει ο παραγωγός αν εφαρμόσει ένα ολοκληρωμένο σύστημα καλλιέργειας.





Afidol

Η Διεπαγγελματική προειδοποιεί ο παραγωγός αντιμετωπίζει το δάκο

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

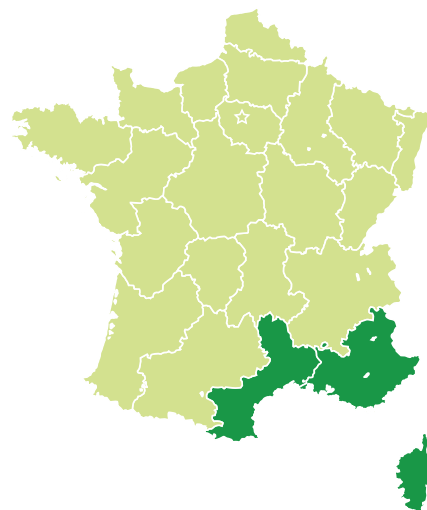


Το πρόβλημα της δακοπροστασίας είναι πολλαπλό αλλά στην Ελλάδα αντιλαμβανόμαστε το έλλειμμα πάντα στο επίπεδο της υλοποίησης. Πρόκειται για ένα σύστημα που σχεδιάζει το κράτος, το οποίο λειτουργεί με λίγες τροποποιήσεις στη χώρα μας από το 1954. Στη Μεσόγειο βέβαια υπάρχουν και άλλα παραδείγματα για την αντιμετώπιση του δάκου με συστήματα που σχεδιάστηκαν πιο πρόσφατα και διαφέρουν πολύ από το ελληνικό μοντέλο. Στη Γαλλία, που ενδιαφέρει εδώ, ο παραγωγός δεν προσδοκά άλλα ούτε και πληρώνει το δημόσιο φορέα για να αναλάβει δράση προστασίας της ελαιοκαλλιέργειας απέναντι στο δάκο. Έτσι όπως εξηγεί ο Ζαν Μισέλ Ντουριέ, εκπρόσωπος της Γαλλικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Ελαιόλαδου (AFIDOL) σε παρουσίαση που έκανε στο Σεμινάριο για το Δάκο που διοργάνωσαν τα Olive Oil Seminars τον Απρίλιο, αντί αυτού

ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΔΑΚΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΑΣ ΒΑΣΙΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΚΑΙ ΟΧΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΣΤΟΛΗ ΤΗΣ ΑΠΕΙΛΗΣ

«ο παραγωγός πληρώνει ένα μικρό τίμημα στη Διεπαγγελματική και σε αντάλλαγμα λαμβάνει έγκαιρη, έγκυρη και λεπτομερή προειδοποίηση για τον κίνδυνο του δάκου όσο ακόμη το φαινόμενο βρίσκεται σε αρχικά στάδια» ενώ η αντιμετώπιση αποτελεί μέριμνά του. Οι Γάλλοι βέβαια είναι πολύ πιο αυστηροί απ' ό,τι η χώρα μας στον προσδιορισμό των επιτρεπόμενων φυτοπροστατευτικών καθιστώντας έτσι την παρατήρηση του δάκου κομβική για την εξασφάλιση του παραγωγού απέναντι στην απειλή της ζημιάς. Γνωρίζοντας, από την άλλη, η Διεπαγγελματική την ευθύνη που της αναλογεί, έχει αναπτύξει ένα υπερσύγχρονο μοντέλο πρόγνωσης του δάκου το οποίο στη

Η AFIDOL ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙ 24 ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΟΥΣ ΣΤΑΘΜΟΥΣ ΚΑΙ 1.000 ΠΑΓΙΔΕΣ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΠΟΥ ΚΑΛΥΠΤΟΥΝ ΔΕΙΓΜΑΤΙΚΑ ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΠΟΥ ΑΠΛΩΝΕΤΑΙ ΣΕ 170.000 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ



βάση δεδομένων και με τη χρήση αλγόριθμου παράγει συμβουλές που εξειδικεύονται στις συνθήκες του κάθε ελαιώνα και τη φάση της εξέλιξης του εντόμου.

Το πρώτο ερώτημα που μπορεί βέβαια να θέσει ένας Έλληνας παραγωγός είναι τι εξασφαλίζει στη Γαλλία ότι θα γίνει συλλογικά και από όλους η εφαρμογή της δακοπροστασίας ώστε να μην κινδυνέψει κάποιος αγρός από τον διπλανό του. Η απάντηση όπως εξηγεί ο κ. Ντουριέ βρίσκεται στο επόμενο στάδιο της αλυσίδας του ελαιόλαδου και της ελιάς και σπερίζεται στο γεγονός ότι «ελαιοτριβείς και τυποποιητές έχουν ένα σύστημα διαλογής που απορρίπτουν ή υποβαθμίζουν παρτίδες ελιών με ποσοστό προσβολής από δάκο μεγαλύτερο του 10% για το λάδι και 3% για τις επιτραπέζιες ελιές».

Δίνει σιγουριά στον αγρότη το σύστημα

Για τον αγρότη το σύστημα της παρακολούθησης του δάκου από την AFIDOL δεν θα μπορούσε να γίνει πιο απλό. Με μια εγγραφή στο σαιτ της Διεπαγγελματικής και τον κωδικό που αποκτά ο παραγωγός μπαίνει στην ιστοσελίδα της οργάνωσης και επιλέγει την τοποθεσία που τον ενδιαφέρει πάνω σε διαδραστικό χάρτη που χρησιμοποιεί την εφαρμογή Google

Maps. Η εφαρμογή που είναι δωρεάν προσφέρει πληροφορίες με βάση την απόσταση του αγρού από το πλησιέστερο σημείο παρατήρησης και ανάλογα εμφανίζει τις αντίστοιχες παγίδες και τα στατιστικά παρακολούθησης του δάκου που συλλέγονται και ανανεώνονται κάθε εβδομάδα για κάθε παγίδα. «Το πιο σημαντικό στοιχείο του συστήματος όμως είναι οι προειδοποιήσεις που στέλνει στον παραγωγό οι οποίες αναλύουν με μεγάλη ακρίβεια το στάδιο εξέλιξης του κινδύνου της δακοπροβολής και δίνουν σαφείς οδηγίες για το αν και τι μέτρα χρειάζεται να λάβει ο παραγωγός» εξηγεί ο κ. Ντουριέ. Ας σημειωθεί ότι οι παγίδες παρακολουθούνται μια φορά την εβδομάδα ενώ λαμβάνεται δείγμα 200 καρπών που αποτελούνται από ελιές σε διάφορα στάδια προσβολής αλλά και υγιείς καρπούς ώστε να καταγράφεται με ακρίβεια το στάδιο της δακοπροβολής.

Είναι όμως αποδοτικό για τον αγρότη το σύστημα της AFIDOL και δικαιολογεί το τίμημα που καταβάλλει για τη λειτουργία της παρακολούθησης του δάκου; «Σε σχέση με την αξία του ελαιόλαδου το κόστος του προγράμματος είναι μικρό και ανέρχεται περίπου σε 60.000 ευρώ το οποίο καλύπτεται από εισφορές των μελών», θα πει καταλήγοντας ο κ. Ντουριέ.

Στα 15-20 ευρώ η τιμή παραγωγού στο ελαιοτριβείο με αυξημένο όμως το κόστος παραγωγής

Ο τομέας του ελαιολάδου στη Γαλλία και στην Ελλάδα έχουν μικρή σχέση. «Οι ελαιώνες της Προβηγκίας, του Λανγκντόκ - Ρουσιγιόν και της Κορσικής όπου συγκεντρώνεται κυρίως η γαλλική ελαιοκαλλιέργεια μπορεί να έχουν μικρή παραγωγή ελαιόλαδου με τη συνολική ποσότητα να μην ξεπερνά τις 5.000 τόνους αλλά ωστόσο η σημασία του κλάδου είναι υψηλή με δεδομένο ότι ο συνολικός τζίρος του ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς αγγίζει τα 100 εκατομμύρια ευρώ.

Η τιμή παραγωγού στο ελαιοτριβείο είναι κατά μέσο όρο 15-20 ευρώ το λίτρο ελαιόλαδου με την τελική τιμή του προϊόντος στο ράφι να κυμαίνεται από 15-80 ευρώ το λίτρο ελαιόλαδου ενώ όσον αφορά την επιτραπέζια ελιά η τιμή ανέρχεται σε 25-30 ευρώ το κιλό. Το κέρδος του παραγωγού βέβαια είναι πολύ μικρότερο καθώς το κόστος παραγωγής είναι πολύ αυξημένο σε σχέση με την Ελλάδα και ανέρχεται περίπου στα 10 ευρώ το λίτρο για το ελαιόλαδο και 2,5 - 3 ευρώ το κιλό για την επιτραπέζια ελιά», σημειώνει ο κ. Ντουριέ.



Σύγχρονη φυτοπροστασία στην ελιά για Top αποδόσεις

Η ελιά αποτελεί μία από τις σημαντικότερες καλλιέργειες στον ελληνικό χώρο και τουλάχιστον από την άποψη της έκτασης είναι η μεγαλύτερη στην Ελλάδα απασχολώντας χιλιάδες οικογένειες.

Οι ασθένειες της ελιάς, τα τελευταία χρόνια, έχουν ενταθεί και απαιτούν μια πιο σύγχρονη προσέγγιση στην αντιμετώπισή τους. Ο παραδοσιακός τρόπος με χαλκούχα σκευάσματα παραμένει σημαντικός, όμως απαιτούνται και νέες λύσεις διαφορετικού τύπου. Μια ολοκληρωμένη και σύγχρονη διαχείριση στην φυτοπροστασία της καλλιέργειας αποτελούμενη από χημικά σκευάσματα αλλά και χαλκό, είναι πλέον επιτακτική ανάγκη, έτσι ώστε να μπορέσει ο Έλληνας παραγωγός αφενός να συγκομίσει ποιοτικό προϊόν και αφετέρου η παραγωγή του να παραμένει σε πολύ υψηλά επίπεδα.

Συμπληρώνει την γκάμα της

Η Syngenta, έχοντας λανσάρει το Score 25 EC (difenoconazole), μια τριαζόλη υψηλής αποτελεσματικότητας στην καλλιέργεια της ελιάς τα προηγούμενα χρόνια, έρχεται να συμπληρώσει την γκάμα της σε χημικά σκευάσματα για την ελιά, λανσάροντας τη φετινή χρονιά ένα καινο-



τόμο νέο σκεύασμα, το Priori top 20/12,5 SC με έγκριση αποκλειστικά για την ελιά. Το Priori Top 20/12,5 SC είναι ένα μείγμα δύο καταξιωμένων δραστικών, του azoxystrobin που ανήκει στις στρομπιλουρίνες και του difenoconazole που ανήκει στις τριαζόλες, για υψηλότερη αποτελεσματικότητα και έρχεται να γίνει ένα ισχυρό εργαλείο στα χέρια του Έλληνα ελαιοκαλλιεργητή. Το Priori top 20/12,5 SC ήδη έχει εφαρμοστεί σε χιλιάδες στρέμματα ελιάς αυτήν τη χρονιά, δίνοντας εξαιρετικά αποτελέσματα κάνοντας ήδη πολλούς παραγωγούς αλλά και γεωπόνους, να το θεωρούν ως βασικό τους εργαλείο στη φυτοπροστασία της ελιάς και για τα επόμενα χρόνια. Η Syngenta εισήγαγε προσφάτως και ένα μείγμα χαλκών, το Coprantol duo, ένα καινοτόμο προϊόν χαλκού, διαφορετικό απ' ό,τι σκεύασμα χαλκού υπήρχε έως τώρα στην αγορά, συμπληρώνοντας και ολοκληρώνοντας το χαρτοφυλάκιο της στην καλλιέργεια της ελιάς για την αντιμετώπιση ασθενειών.

Πρόγραμμα εφαρμογών

Το πρόγραμμα εφαρμογών της Syngenta για την ελιά περιλαμβάνει και τα δύο χημικά σκευάσματα (Priori Top 20/12,5 SC και Score 25 EC) που έχει στην γκάμα της σε ένα συνδυασμό με το καινοτόμο μείγμα χαλκών Coprantol duo, σε ένα σχήμα που θα μπορούσε να έχει τη μορφή

1ος ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟΣ ΨΕΚΑΣΜΟΣ

Χημικό σκεύασμα (π.χ. Score 25 EC)

2ος ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟΣ ΨΕΚΑΣΜΟΣ

Μείγμα χαλκών (Coprantol duo)

1ος ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟΣ ΨΕΚΑΣΜΟΣ

Χημικό σκεύασμα (π.χ. Priori Top 20/12,5 SC)

Εναλλακτικά

1ος ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟΣ ΨΕΚΑΣΜΟΣ

Score 25 EC

1ος ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟΣ ΨΕΚΑΣΜΟΣ

Priori Top 20/12,5 SC

2ος ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟΣ ΨΕΚΑΣΜΟΣ

Μείγμα χαλκών (Coprantol duo)

Ανάλογη διαχείριση θα πρέπει να γίνεται και σε περίπτωση που οι εφαρμογές είναι περισσότερες.

Το πρόγραμμα έχει ως στόχο ένα νέο μοντέλο σύγχρονης φυτοπροστασίας στην καλλιέργεια της ελιάς με σκοπό τον εξορθολογισμό των εφαρμογών, με μείωση των χαλκούχων σκευασμάτων και αύξηση των χημικών και με τελικό αποτέλεσμα τις πιο υψηλές παραγωγές και το ποιοτικότερο τελικό προϊόν είτε αυτό είναι η βρώσιμη ελιά είτε το λάδι. Ήρθε η ώρα να εκσυγχρονιστεί η φυτοπροστασία στην πιο μεγάλη καλλιέργεια της χώρας μας. Ήρθε η ώρα για μια καινούργια αντίληψη και διαχείριση στις ασθένειες της Ελιάς. Ήρθε η ώρα του Priori Top. Ήρθε η ώρα της σύγχρονης φυτοπροστασίας για Top αποδόσεις.

Γιάννης Αβραμίδης

Syngenta Hellas

Campaign manager SPEC MEDA South



VIORMON PLUS®

Ο βιοδιεγέρτης της ελιάς

Καμία καλλιέργεια δεν είναι τόσο άρρηκτα δεμένη με την ιστορία του τόπου μας, όπως είναι η ελιά. Εξημερώθηκε και καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά στην Κρήτη, γεννώντας τον Μινωικό πολιτισμό. Υπήρξε σύμβολο της θεάς Αθηνάς, της ελληνικής σοφίας που δημιούργησε τις πανανθρώπινες αξίες. Ταυτίστηκε με τη λαϊκή ψυχή, έμαθε να μεγαλώνει σε άγονα και πετρώδη εδάφη και να αντέχει στην ξηρασία, όπως ο λαός μας επιβίωσε από τη μακρόχρονη σκλαβιά. Η αρχαία συνήθεια ήθελε να τοποθετούνται κλαδιά ελιάς στους τάφους, εκφράζοντας την ελπίδα για συνέχιση της ζωής, αυτή την ελπίδα που προσδοκά ο κάθε σημερινός Έλληνας για ένα καλύτερο αύριο. Αυτή ακριβώς η παράλληλη πορεία της ελιάς με τον τόπο μας, θυμίζει τη διαχρονική σχέση της ελιάς με ένα σκεύασμα, το VIORMON PLUS®, ένα ελληνικό προϊόν που παρασκευάστηκε και εξελίχθηκε από τη Farma-Chem SA.

Το VIORMON PLUS® δεν αντιγράφεται, όπως μοναδικές είναι και οι πολυφαινόλες της

ελιάς. Για την ακρίβεια είναι ένας μοναδικός συνδυασμός βιταμινών, θρεπτικών στοιχείων και προσεπτικά επιλεγμένων οργανικών συστατικών. Η επιλογή και οι συγκεντρώσεις της θειαμίνης, του νικοτινικού οξέος, συνεπικουρούμενες από τους κατάλληλους οργανικούς καταλύτες στο σκεύασμα, καθιστούν το VIORMON PLUS® ως έναν από τους πλέον καταξιωμένους βιοδιεγέρτες στην ελιά. Τα οφέλη από τη χρήση του είναι πολλαπλά, αφού ο καρποδετικός του ρόλος είναι αναγνωρισμένος σε περισσότερες από 20 χώρες. Για την ακρίβεια διεγείρει την παραγωγή ανθικών καταβολών και ενισχύει την άνθηση ακόμα και σε συνθήκες περιβαλλοντικού στρες. Λειτουργεί όμως και σαν αυξητικός παράγοντας αφού ρυθμίζει την ενδογενή παραγωγή αυξητικών ορμονών και συμβάλλει στην ομαλή λειτουργία ενός μεγάλου αριθμού ενζύμων που λειτουργούν καταλυτικά στη μεγέθυνση των καρπών. Ειδικά ο συνδυασμός του με το Supra K30 (30% β/ο Κάλιο σε οργανική μορφή-προϊόν Agrichem Αυστραλίας) διεγείρει την

ελαιοπεριεκτικότητα, αφού ενισχύεται η συγκέντρωση των ολικών και διαλυτών σακχάρων τα οποία αποτελούν τα κύρια υποστρώματα βιοσύνθεσης του λαδιού.

Γιάννης Νέκος
Υπεύθυνος Τεχνικής Υποστήριξης
Farma-Chem SA



SURROUND® WP CROP PROTECTANT για τριπλή προστασία

Το Surround® WP Crop Protectant με δραστική ουσία το aluminium silicate είναι ένα πρωτοπόρο σκεύασμα με αποδεδειγμένη αποτελεσματικότητα στην αντιμετώπιση του δάκου αλλά ταυτόχρονα και στην αντιμετώπιση των υψηλών θερμοκρασιών και της έντονης ηλιακής ακτινοβολίας, που εμφανίζονται συχνά τα τελευταία χρόνια στη χώρα μας κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, με τις ανάλογες δυσμενείς επιδράσεις στην ποσότητα και την ποιότητα της παραγωγής. Τα τελευταία χρόνια, λόγω της κλιματικής αλλαγής, έχουμε πολύ συχνά την εμφάνιση έντονων ξηροθερμικών συνθηκών, υψηλών εντάσεων ακτινοβολίας και ανεπαρκούς παροχής νερού στις καλλιέργειες. Αυτές οι δυσμενείς συνθήκες έχουν πολλαπλές αρνητικές επιδράσεις. Χαρακτηριστικό

παράδειγμα αποτελεί η αναστολή της φωτοσυνθετικής δραστηριότητας του δένδρου όταν η θερμοκρασία ξεπεράσει τους 36°C. Ο ψεκασμός με το Surround® WP Crop Protectant πριν την εκδήλωση του θερμικού στρες και των φαινομένων έντονης ηλιακής ακτινοβολίας έχει ως αποτέλεσμα την άμεση προστασία των δένδρων. Μετά τον ψεκασμό δημιουργείται ένα λευκό προστατευτικό επίστρωμα (φιλμ) στην επιφάνεια του φυλλώματος, των καρπών και των κλάδων του δένδρου το οποίο αντανάκλα τις βλαβερές IR και UV ακτινοβολίες (υπέρυθρη και υπεριώδη) αυξάνοντας έτσι τη δέσμευση του διοξειδίου του άνθρακα. Άμεσο αποτέλεσμα αποτελεί ο περιορισμός του στρες των δένδρων και των ηλιοεγκαυμάτων. Ταυτόχρονα διευκολύνεται η φωτοσύνθεση

του δένδρου υπό αυτές τις αντίξοες συνθήκες (τα ανοιχτά στομάτια επιτρέπουν τη διαπνοή και ψύξη του φυτού).

Ας σημειωθεί ότι το 2016, 2017 και 2018 πραγματοποιήθηκαν από τη Χελλαφάρμ πειράματα με το Surround, σε ελαιώνες της Ελλάδας (Κρήτη, Πελοπόννησος). Από τις χημικές αναλύσεις καθώς και την οργανοληπτική αξιολόγηση του παραγόμενου ελαιολάδου αποδεικνύεται ότι οι εφαρμογές με το Surround® WP δεν επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου σε σύγκριση με τον αγέκαστο μάρτυρα. Αντίθετα από τα πειράματα αυτά διαφαίνεται πιθανή βελτίωση κάποιων δεικτών ανάλογα με τη χρονιά (ελαιοπεριεκτικότητα, αριθμός υπεροξειδίων, ΔΚ – πειράματα σε εξέλιξη).



Ο ΝΥΙΟΟC 2019 έλαβε
χώρα φέτος από τις
5 έως τις 10 Μαΐου
και ολοκληρώθηκε
με τη λαμπρή τελετή
απονομής.





ΣΤΑ ΟΣΚΑΡ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ

Επίμονοι Έλληνες

Ανάμεσα σε 903
ελαιόλαδα από 26 χώρες,
35 ελληνικά εξαιρετικά
παρθένα έλαβαν 18
Χρυσά βραβεία και 17
Αργυρά στον NYIOOC
2019. Κάποιοι από τους
νικητές μιλούν για πάθος
και αφοσίωση και όλοι
συμφωνούν μαζί τους
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ



Olive Oil Times

Προσπάθεια και αφοσίωση παρά τον κακό καιρό και τις προσβολές από τις ασθένειες βλέπουν τα διεθνή μέσα πίσω από τα 35 βραβεία των Ελλήνων ελαιοπαραγωγών στη Νέα Υόρκη. Κάποιοι από αυτούς μιλούν στο oliveoiltimes.com με την πολυπόθητη διάκριση κρατημένη σφικτά στο χέρι.

Με δύο Χρυσά για το Bitter Gray και το Metron και με δύο Ασημένια μετάλλια για το Bella Vista και το Fresh ο Νικόλας Λαμπρόπουλος από το Κτήμα Γκούπη αποδίδει τις νίκες στις αυστηρές προδιαγραφές καλλιέργειας και συγκομιδής, στα πρωτόκολλα μάρκετινγκ, στην εξαντλητική προσπάθεια και το πάθος για την καλύτερη δυνατή ποιότητα, αλλά και το σεβασμό που επικρατεί μεταξύ των μελών της ομάδας και απέναντι στη φύση. Σχετικά με το πλαίσιο των δύσκολων κλιματικών συνθηκών φέτος και των προσβολών από ασθένειες ανέφερε «όταν η φύση μας φέρνει αντιμέτωπους με προκλήσεις, πρέπει κανείς να μέ-

1
Συνολικά 903
ελαιόλαδα πήραν
μέρος στον
NYIOOC 2019.

2
Ο Έλληνας κριτής
του NYIOOC
Κωνσταντίνος
Λύρης (αριστερά)
μαζί με την Carola
Dümmer Medina
από τη Χιλή και τον
Antonio Giuseppe
Lauro από την
Ιταλία.



«Η τελειότητα απαιτεί αφοσίωση και αυτή έχει ανάγκη με τη σειρά της το πάθος», εξηγεί ο Νικ. Λαμπρόπουλος

νει ψύχραιμος. Χρειάζεται να αξιοποιεί όλους τους διαθέσιμους πόρους, το απόσταγμα εμπειρίας και δεξιότητες διαχείρισης κρίσεων. Όλα τα παραπάνω αποδείχθηκαν αποτελεσματικά.

Επιβραβεύεται η σταθερότητα

Από την παραγωγή του Papadopoulos Olive Mill – Mediterre, το Mythocia Olympia PGI Organic κέρδισε Χρυσό βραβείο, με τα Mediterre Alea Organic και το Omphacium να εξασφαλίζουν Ασημένια. Όπως έκανε γνωστό μιλώντας στους oliveoiltimes.com η Εύα Παπαδόπουλου, το Ελαιοτριβείο που είχε τύχει της μεγαλύτερης επιβράβευσης από ελληνικής πλευράς στον αντίστοιχο περσινό διαγωνισμό, βρίσκεται σε μεταβατικό στάδιο ένταξης στο σχήμα Mediterre International SA. Ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος, γευσισγνώστης ο ίδιος επιβλέπει τη διαδικασία παρασκευής του εξαιρετικά παρ-



θένου ελαιολάδου, που αποσπά πολλά βραβεία σε διαγωνισμούς εδώ και αρκετά χρόνια αποδεικνύοντας, όπως σημειώνει «τη σταθερότητα στην ποιότητα και το ότι οι πελάτες μας μπορούν να μας εμπιστευθούν». Η Εύα Παπαδοπούλου συμπλήρωσε ότι χρόνο με το χρόνο επιβραβεύεται και η προσεκτική μέθοδος παραγωγής μαζί με τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.

Η Hellenic Agricultural Enterprises έφυγαν από τη Νέα Υόρκη με Χρυσό βραβείο για το οργανικό ACAIA και Ασπμένιο για το συμβατικό εξαιρετικά παρθένο. Η Έλλη Τραγάκη δήλωσε ενθουσιασμένη που αναγνωρίστηκε ξανά το ελαιόλαδο που παράγει η ομάδα της ως ένα από τα κορυφαία στον κόσμο. «Πρόκειται για την πέμπτη συνεχόμενη χρονιά που το ACAIA τιμάται σε αυτό τον προβεβλημένο διαγωνισμό. Το θεωρούμε μεγάλη επιβράβευση, η οποία μας δίνει κίνητρο να συνεχίσουμε τη σκληρή δουλειά, ενώ παράλληλα αναγνωρίζεται διεθνώς το αιγαιοπελαγίτικο νησί μας, η Λέσβος απ' όπου προέρχεται και η ποικιλία Κολοβή. Συγκεκριμένα το ACAIA, αφίνει μια ασυνήθιστα ήπια

αίσθηση, που εξισορροπεί ιδανικά ανάμεσα στη φρουτώδη γεύση, την πικράδα και τα πικάντικα στοιχεία, μαζί με ένα αντιοξειδωτικό περιεχόμενο που το καθιστά εξαιρετικά υγιεινό».

Από έναν μόνο ελαιώνα

Ο Ευτύχιος Ανδρουλάκης έλαβε Χρυσό βραβείο για το βιολογικό μονοποικιλιακό ορεινό Ραμako, με βάση την ποιικιλία Τσουνάτη από έναν μόνο ελαιώνα της Κρήτης. «Έχουμε μια πραγματική εμμονή με το να δημιουργούμε γκουρμέ οργανικό ελαιόλαδο κάθε χρόνο μέσα από διαρκή πειραματισμό και στενή παρακολούθηση για το πώς θα ολοκληρωθεί κάθε σεζόν». Φέτος, με τον συνεργάτη του Μιχάλη Μάρακα άρχισαν να χρησιμοποιούν στεγνωτήρια μετά το πλύσιμο της ελιάς, πειραματίστηκαν με την αφαίρεση κουκουτσιών πριν τη σύνθλιψη και πρόσθεσαν το ευγενές αέριο αργό στον μαλακτήρα. Χαρούμενοι με τις πρόσφατες βραβεύσεις αλλά χωρίς να επαναπαύονται, προετοιμάζονται «για τις δοκιμές της επόμενης σεζόν και αναζητούν νέους τρόπους παρασκευής καλύτερου ελαιολάδου», που αποτελεί τον διαρκή σκοπό

3

Ασχολούμαστε με την ελιά πέντε γενιές, ωστόσο κάθε χρόνο μαθαίνουμε κάτι καινούριο, σημειώνει ο Πέτρος Λιοκαρέας (δεξιά).



1
Διαμαντής (δεξιά) και Ντίνος Πιερράκος στην απονομή του NYIOOC 2019.



2
Ο πολυηράγγων Curtis Cord είναι πρόεδρος του NYIOOC και ιδρυτής του Olive Oil Times.

3
Το χρυσό βραβείο για το Oliorama παρέλαβε ο Matthew Dechtiar Asbell.

και μέλημά τους.

Ένας ακόμη νικητής από την Κρήτη, ο Γιώργος Προεστάκης από τη Ζήρο Σπτείας ανέφερε ότι τα βραβεία υποβοηθούν «την επιμονή και την υπομονή της ομάδας του σε μια συνεχή επιδίωξη βελτίωσης, τόσο σε ό,τι αφορά την καλλιέργεια όσο και τη συγκομιδή και την προσεκτική αποθήκευση». Τελευταίες μέθοδοι που χρησιμοποιούνται στην Ιταλία, προσαρμόζονται από τους συνεργάτες του στις συνθήκες της Κρήτης, με γνώμονα «τη δημιουργία αγνού προϊόντος, απαλλαγμένου από οτιδήποτε θα μπορούσε να θεωρηθεί επιβλαβές για τους ανθρώπους ή τη φύση, χωρίς κανένα υπόλειμμα χημικών σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, από το χωράφι μέχρι το δοχείο», ενώ το ελαιόλαδο που παράγουν δεν έρχεται σε επαφή με πλαστικά. Η

ομάδα δηλώνει πολύ χαρούμενη με το Χρυσό στη Νέα Υόρκη, που στα μάτια της αποτελεί την κορυφή των διεθνών διαγωνισμών για το ελαιόλαδο.

Ο Διαμαντής Πιερράκος παρομοίωσε τη χρυσή απονομή στον διαγωνισμό για το εξαιρετικά παρθένο Laconico της οικογένειάς του, με τα Όσκαρ της ελαιοκομίας, και παρατήρησε ότι αποτελεί επιβεβαίωση και αναγνώριση για τους ίδιους ότι παράγουν υπέροχο ελαιόλαδο. «Η βράβευση της φετινής χρονιάς ήταν ιδιαίτερα σημαντική για μας, με όλες τις προκλήσεις που είχαμε να ξεπεράσουμε προκειμένου να αποδείξουμε ότι η έκτη

«Έχουμε μια πραγματική εμμονή με το να δημιουργούμε γκουρμέ οργανικό ελαιόλαδο κάθε χρόνο»



συνεχής βράβευσή μας δεν είναι τυχαία και ότι μπορούμε να δώσουμε καλό ελαιόλαδο, ακόμη και στις πιο αντίξοες συνθήκες. Ήταν μια χρονιά κατά την οποία η προσήλωσή μας με πάθος στην ποιότητα και στη σκέψη εκτός πλαισίου συνέβαλαν στο να ξεπεράσουμε τα πολλά εμπόδια που μας παρουσιάστηκαν».

Κάθε χρόνο μαθαίνουμε και κάτι καινούργιο

Και ο Πέτρος Λιοκαρέας με το Χρυσό βραβείο μίλησε για τις επιπλέον προκλήσεις που αντιμετώπισε η συγκομιδή φέτος. Δήλωσε ότι νιώθει άσχημα με τους παραγωγούς που δυσκολεύτηκαν αλλά και περήφανος για τη Μεσσηνία και τη Λακωνία, όπου οι ελαιοπαραγωγοί δεν εγκατέλειψαν την παραγωγή για την οποία φημίζεται η περιοχή αλλά επέδειξαν αποφασιστικότητα και προσήλωση στην ποιότητα με πολύ σκληρή δουλειά. «Όλα ξεκινούν από την οικογένεια, την παράδοση και την εμπειρία. Ασχολούμαστε με την ελαιοκαλλιέργεια πέντε γενιές, για περισσότερα από 150 χρόνια, ωστόσο κάθε χρόνο μαθαίνουμε κάτι καινούριο. Παίρνουμε προσεχτικά μέρος σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, φροντίζοντας όλα να γίνονται σωστά».



Κλείνοντας, φαίνεται ότι πολλοί παράγοντες συνέτειναν στην κατάκτηση της κορυφής από τους βραβευθέντες. Εκ μέρους του ελαιώνα Γκούτη, ο Νικόλας Λαμπρόπουλος έδωσε μια εξήγηση που μοιάζει να εκφράζει αρκετούς από τους νικητές. «Η τελειότητα απαιτεί αφοσίωση, και αυτή με τη σειρά της έχει ανάγκη το πάθος» σημείωσε. Η ραγδαία αναπτυσσόμενη τεχνολογία και οι επιστημονικές ανακαλύψεις είναι ευκολότερα προσβάσιμες από ποτέ, αλλά η χρήση τους «εξαρτάται από την έμφαση στην ποιότητα και τον συνδυασμό της συσσωρευμένης γνώσης, της σαφούς στοχοθεσίας και του στρατηγικού σχεδιασμού».

Βήματα μπροστά

Αν υπάρχει κάτι αξιοθαύμαστο πέρα από τα διαγωνιστικά δρώμενα, σχετικά με τον συγκεκριμένο διαγωνισμό, αυτό δεν είναι άλλο από την προσπάθεια των ανθρώπων του NYIOOC να μεταδώσουν την κουλτούρα του ελαιόλαδου στην καθημερινότητα των ανθρώπων ξεκινώντας φυσικά από τη Μητρόπολη της Νέας Υόρκης.

«Φροντίζουμε όλα να γίνονται σωστά με προσεκτική χρήση της άφθονης σήμερα τεχνολογίας»

NYIOOC

Πρέπει να ζήσεις μια μπράντα για να βιώσεις την ενέργειά της

Σύμφωνα με την ομάδα δημιουργικού της AG Design Agency

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ



Βραβεία σχεδιασμού απέσπασε το AG Design Agency με έδρα την Αθήνα για την εικαστική απόδοση της συσκευασίας των προϊόντων της οικογενειακής μπράντας Levantes από την Εύβοια, με χειροποίητο μικρής παραγωγής εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Στην απονομή των Βραβείων Dieline στο Σικάγο στις 8 Μαΐου το AG πήρε για το Levantes Ασημένιο Βραβείο Design, ξεχωρίζοντας ανάμεσα σε 1.500 συμμετοχές από περισσότερες από είκοσι χώρες ενώ λίγο νωρίτερα, στις 6 Μαΐου στα βραβεία ADC στη Νέα Υόρκη που είναι τα μακροβιότερα, έλαβε Χάλκινο Κύβο.

«Η Φάρμα Levantes είναι οι άνθρωποι της.

Δύο βραβεία design, στο Σικάγο και τη Νέα Υόρκη, για τη συσκευασία του ελαιολάδου Levantes



Κάθε μέλος της οικογένειας έχει στρατηγικό ρόλο στην παραγωγή. Θελήσαμε να το αναπαραστήσουμε αυτό τόσο στη συσκευασία όσο και στο υλικό προβολής της συγκεκριμένης οικογενειακής επιχείρησης, αφού τους πήραμε συνεντεύξεις για να μάθουμε περισσότερα για τον ρόλο και τις αρμοδιότητές τους. Στη συνέχεια, τους φωτογραφήσαμε στη γραμμή παραγωγής, σε μια τυπική μέρα στη δουλειά» σημειώνει η ομάδα του



Ιδρυτής της AG Design είναι ο Αλέξανδρος Γαβριλάκης



ελαιόδεντρα, τα αμπέλια, τις λεβάντες, συνοδευόμενοι από τη λεζάντα: από την οικογένειά μας στη δική σας», σημειώνει η ομάδα.

Στον πυρήνα της φιλοσοφίας του

Ο ιδρυτής της AG Design Αλέξανδρος Γαβριλάκης και η ομάδα του θεωρούν ότι για να χτίσει κανείς μια πετυχημένη μάρκα, χρειάζεται προηγουμένως να την έχει ζήσει ώστε να κατανοήσει την ενέργειά της και να φτάσει στον πυρήνα της φιλοσοφίας της. Στα πρότζεκτ με τα οποία έχουν ασχοληθεί περιλαμβάνονται προϊόντα διαφόρων κατηγοριών και ταυτοτήτων με επιμέλεια σε λογότυπα, συσκευασία, sites, ετίσιες εκθέσεις, προγράμματα υπολογιστών και χρηματοπιστωτικών υπηρεσιών για ελληνικούς και διεθνείς οργανισμούς, εργαστήρια, εκπαιδευτικά κέντρα, startups και μεγαλύτερες επιχειρήσεις. Ανάμεσα στις εταιρείες με τις οποίες έχουν συνεργαστεί είναι: Innovis Pharma, Lactotune Probiotics, Coperaco Coffee, Αθηναϊκή Ζυθοποιία, Cardinal The Food Co., Gloria Patisserie, Isla Beach & Food, Gazarte, Viva Wallet.

Μία ακόμη διάκριση που ήρθε μέσα στο 2019 για το γραφείο ήταν στην κατηγορία της Οπτικοποίησης στα βραβεία Marking της Σαγκάης για τη δουλειά του πάνω στα τρόφιμα ODE. Το όνομα που σημαίνει «ωδή», παραπέμπει σε ποιητικές συνθέσεις που αποδίδονται με τη συνοδεία μουσικής και χαρακτηρίζει μια σειρά προϊόντων καλής ποιότητας με συσκευασία που θυμίζει έργα τέχνης.

δημιουργικού, την οποία αποτελούν ο Αλέξανδρος Γαβριλάκης, η Βιργινία Ανδρονίκου και η Ολυμπία Αϊβάζη.

«Μέσα από τις ετικέτες μας συστήνεται η κυρία Στελλίνα που φυτεύει ένα ελαιόδεντρο, ο κύριος Κυριάκος που μαζεύει τις ελιές και οργώνει, ο Μάρκος που ξεχωρίζει τις ελιές από τα φύλλα, ο Ηλίας που ασχολείται με την εξαγωγή ελαιολάδου από τον καρπό, ο σκύλος τους Μαξ ενώ δουλεύουν τη φάρμα με τα

Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Το συναρπαστικό παγκόσμιο γευστικό ταξίδι με οδηγό το ελληνικό ελαιόλαδο συνεχίζεται. Σε αυτό το τεύχος το Ελαιάς Καρπός προτείνει έξι ετικέτες από σημαντικούς Έλληνες παραγωγούς και τυποποιητές ελαιολάδου από την Κρήτη, τη Λακωνία, την Αργολίδα και την Ηλεία. Έξι προτάσεις ικανές να απογειώσουν όλο το φάσμα των γαστρονομικών τάσεων, απόψεων αλλά και παραδόσεων.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ

39/22 MANAKI GREAT STORIES

Από 100% Μανάκι και την περιοχή της Αργολίδας, πλούσιο με φρέσκια και φρουτώδη γεύση χάρη στην πρώιμη συγκομιδή και συγχρόνως με δυνατό και ιδιαίτερο άρωμα, με νότες από εσπεριδοειδή, άνθη, βότανα και φύλλα ντομάτας. Στη γεύση ελαφρώς πικρό και πικάντικο, αφήνει μία ευχάριστη και βελούδινη αίσθηση στο στόμα. Σε ό,τι αφορά το όνομά του, 39/22 είναι οι γεωγραφικές συντεταγμένες της Ελλάδας στον παγκόσμιο χάρτη.



ΕΛΕΙΑ ΕΝΟΟ

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΣΠΗΛΙΑΔΗΣ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Eleia παράγεται αποκλειστικά από ελιές που καλλιεργούνται στον ιδιόκτητο ελαιώνα στη θέση «Τούμπα» των Λεχαινών Ηλείας. Ιδιαίτερα έντονο τόσο αρωματικά, όσο και γευστικά, διαθέτει πλούσιο χαρακτήρα και φαινολική δομή ικανή να αναδείξει ζωικές πρωτεΐνες υψηλής ποιότητας.

ΠΑΜΑΚΟ MOUNTAIN

ΕΥΤΥΧΗΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗΣ

Μονοποικιλιακό από 100% Τσουνάτη ελαιόλαδο από ορεινό ελαιώνα με δέντρα μέσης ηλικίας 200 ετών της περιοχής του Σελίνου. Ένα από τα ελάχιστα ελαιόλαδα της Ευρώπης με πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Καν. 432/2012 ισχυρισμό υγείας. Άλλωστε Pamako σημαίνει φάρμακο στη Γραμμική Β'.

GEMSTONE

ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ

Κορωνέικη, Αθηνοελιά και Καθαμών με φυσική προσθήκη τζίντζερ, μοσχοκάρυδου και βασιλικού και δημιουργούν ένα εξαιρετικό παρθένο αρωματικό ελαιόλαδο υψηλής γαστρονομίας αληθιά και ένα σύγχρονο λειτουργικό τρόφιμο, το οποίο μέσα στο 2019 έχει αποσπάσει τρία διεθνή βραβεία.





Απόλυτη ισορροπία

Μπορεί αρωματικά και γευστικά να διαθέτει έντονα ανθικά και φρέσκα πράσινα στοιχεία, όπως τα άνθη εσπεριδοειδών, το πράσινο μήλο και το σπαράγγι, όμως η γευστική ισορροπία και αρμονία που το χαρακτηρίζει πραγματικά το εκτοξεύουν σε άλλο ποιοτικό επίπεδο καθιστώντας το εξαιρετικό δείγμα σχέσης ποιότητας και τιμής για ωμά και μαγειρεμένα μεσογειακά πιάτα.



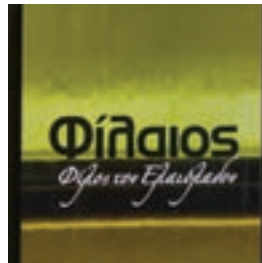
ΚΛΑΔΕΟΣ ΠΓΕ ΟΛΥΜΠΙΑ

ΛΑΠΗΘΑΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ

Οι άνθρωποι της εταιρείας έχουν εξαιρετικά αυστηρό ποιοτικό προσανατολισμό και επιμονή στη λεπτομέρεια τόσο στη διαχείριση των ελαιώνων Κορωνέικης ελιάς στην περιοχή της Ολυμπίας, όσο και στα στάδια επεξεργασίας ακολουθώντας αυστηρά μηχανική ψυχρή έκθλιψη για να επιτύχουν το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Απαλό σαν χάδι

Η επιτυχημένη σύνθεση με επιμέρους στοιχεία δύο εκ των σημαντικότερων ελληνικών ποικιλιών, Αθηνολιάς και Κορωνέικης, δημιουργούν ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα. Αρωματικά και γευστικά κινείται με μέτριες εντάσεις μεταξύ φρούτων και φυτικών στοιχείων, διαθέτοντας εξαιρετικά απαλή υφή που αναζητά πιάτα με φρέσκα λαχανικά.



ΦΙΛΑΙΟΣ ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ

Κ.Α.Σ.Ε.Λ.Λ.

Προέρχεται από τον καρπό των ελαιώνων των περιοχών Ασωπού, Μοθιάων και Μονεμβασιάς του νομού Λακωνίας από τις ποικιλίες Αθηνοελιά και Κορωνέικη. Παράγεται αποκλειστικά με τη χρήση ψυχρής έκθλιψης, με στόχο να εκφράστεί το σύνολο των ποιοτικών και γευστικών διαστάσεων των επι μέρους περιοχών.



ΜΕ ΠΟΠ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΠΑΓΩΤΟ ΑΠΟ ΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Αντικαθιστώντας την κρέμα γάλακτος με ΠΟΠ
Αγουρέλαιο Χαλκιδικής η εταιρεία *Kassandra Olive Oil*
Ice Cream καινοτομεί στην εγχώρια και διεθνή αγορά

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Παγωτά με βάση το ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής, σε διάφορες γεύσεις που προκύπτουν από την αξιοποίηση τοπικά παραγόμενων προϊόντων, όπως για παράδειγμα το κρασί, το μέλι ή τα φιστίκια της περιοχής, είναι η καινοτόμα πρόταση που προσπαθεί να αναπτύξει η «*Kassandra Olive Oil Ice Cream*» στην αγορά του αγαπημένου επιδορπίου.

«Ξεκινήσαμε την προσπάθεια πριν από δύο χρόνια σε συνεργασία με το Δήμο Κασσάνδρας. Η φιλοσοφία είναι ότι αντικαθιστού-

με ποσότητα της κρέμας γάλακτος, που χρησιμοποιείται στην παρασκευή του παγωτού, με ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής. Η γεύση του παγωτού δεν αλλάζει. Η ποσότητα αγουρέλαιου είναι τόσο που να μην την επηρεάζει, να μπορούν να το φάνε όλοι», αναφέρει στο *Ελαιάς Καρπός* ο Τάσος Μπάρτζας, επιτελικό στέλεχος στην ομάδα που «τρέχει» το εγχείρημα. «Το παγωτό είναι ένα πολύ αγαπημένο προϊόν. Το τρώνε όλοι, μικροί – μεγάλοι, σε καθημερινή βάση στις διακοπές τους, οπότε θεωρήσαμε ότι θα ήταν ο πιο εύκολος τρόπος για να έρθει σε επαφή ο κατα-





Τα παγωτά με Αγουρέλαιο διαθέτουν χαρακτηριστική υφή, ικανή να δώσει νέες διαστάσεις στις γλυκές, γευστικές μας εμπειρίες



ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ 107 ML ΚΑΙ ΣΕ HORECA ΤΡΙΩΝ ΚΙΛΩΝ, ΕΝΩ ΤΟΠΟΘΕΤΟΥΝΤΑΙ ΣΕ 4ΣΤΕΡΑ ΚΑΙ 5ΣΤΕΡΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΤΗΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

ναλωτής – τουρίστας με το ΠΟΠ Αγουρέλαιο της Χαλκιδικής και να ενημερωθεί γι' αυτό, συνδέοντας το προϊόν και με τον τουριστικό προορισμό», τονίζει ο κ. Μπάρτζας, προσθέτοντας πως στην ίδια λογική θα αναδειχθούν και τα άλλα τοπικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται συμπληρωματικά.

Αυτή τη στιγμή κάτω από την ομπρέλα της Kassandra Olive Oil Ice Cream παράγονται πέντε διαφορετικές γεύσεις παγωτού, από τις οποίες τρεις κυκλοφόρησαν μέσα στο 2019.

«Πέρυσι που ήταν η πρώτη μας χρονιά, ξεκινήσαμε με δύο γεύσεις, τη βανίλια και τη σοκολάτα, στις οποίες όμως προστέθηκαν από τις αρχές του 2019, άλλες τρεις και συγκεκριμένα το φιστίκι τύπου Αιγίνης, το μέλι και μια ακόμη σοκολάτα εμπλουτισμένη με Νάμα, το γλυκό κρασί του Αγ. Όρους, που μας το έδωσε ο Πατέρας Επιφάνειος», διευκρινίζει ο συνομιλητής μας. Προσθέτει δε, ότι «το ελαιόλαδο το προμηθευόμαστε από τρεις παραγωγούς και έχουμε από έναν για το φιστίκι και το μέλι», τονίζει ο ίδιος και συμπληρώνει ότι όσο θα μεγαλώνει η ζήτηση θα συνάπτονται και νέες συνεργασίες με παραγωγούς.

Σχέδια υπάρχουν και για νέες γεύσεις, αλλά

αυτά θα ξεδιπλωθούν από τον Οκτώβριο και μετά, καθώς, όπως μας εξηγεί ο κ. Μπάρτζας, το ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής έχει ημερομηνία λήξης μέχρι το Μάρτιο, οπότε την περίοδο μέχρι τη νέα συγκομιδή, δεν μπορεί να παρασκευαστεί το παγωτό. Ιδέες πάντως υπάρχουν όπως και προτάσεις, όπως αυτή που έγινε από οινοποιεία της Κρήτης να δώσουν κρασί τους για να παραχθεί παγωτό με τη σχετική γεύση, κάτι που θα εξεταστεί το φθινόπωρο.

Στοιχείμα, οι αγορές του εξωτερικού

«Η κύρια σκέψη μας είναι να κάνει το παγωτό μας καριέρα και στο εξωτερικό και αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο καταλήξαμε σε στη συσκευασία, αλλά και στη συνεργασία με την Kayak, η οποία το παράγει για λογαριασμό μας και με τη συνταγή μας», τονίζει ο κ. Μπάρτζας και αποκαλύπτει πως ήδη έχουν γίνει εξαγωγές μικρών ποσοτήτων προς Βουλγαρία, Ρουμανία, Αυστρία και Σουηδία, σε μικρά μαγαζιά delicatessen.



Hellenic Crops

Με βραβεία γεύσης

Από την Παλαιστίνη και τη Συρία ξεκινά η οικογενειακή παράδοση του Μπασσάμ Άζαρ που απογειώνει την ελληνική επιτραπέζια ελιά

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΑΚΡΗΣ

Τον Ιούνιο του 2015 η «Hellenic Crops INC» κάνει τα πρώτα βήματα δραστηριοποίησής της εν μέσω οικονομικής κρίσης, συνεχίζοντας στην Ελλάδα μια οικογενειακή παράδοση εκατό και πλέον ετών, στο εμπόριο ελαίων και ελαιολάδου.

Τα θεμέλια μπήκαν, όταν ο Μπασσάμ Άζαρ, γόνος οικογένειας με 700 στρέμματα ελαιόδεντρων στην Παλαιστίνη αλλά και στη Λαοδικεία της Συρίας και σημερινός διευθύνοντας σύμβουλος της εξαγωγικής εταιρείας, έμαθε να ξεχωρίζει ποιο είναι το καλό λάδι. Αυτό τον οδήγησε στην προέκταση της εξαγωγικής δραστηριότη-



ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΠΟΥ ΑΚΟΛΟΥΘΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕΘΟΔΟ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ

τας που έχει αναπτύξει τα τελευταία χρόνια στο εμπόριο ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς και στην Ελλάδα. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία δραστηριοποιείται και στα ρόδια, τις φράουλες και τα ακτινίδια.

Πλούσια γκάμα προϊόντων

Σε ό,τι αφορά την γκάμα των προϊόντων της στις επιτραπέζιες ελιές, προσφέρονται, σε πολλές διαφορετικές συσκευασίες και τύπους: ΠΟΠ Καλαμών, Βιολογικές Ελιές Καλαμάτας, οι οποίες αξίζει να σημειωθεί ότι διακρίθηκαν με το Ανώτερο Βραβείο Γεύσης 2018 ως «εξαιρετικές» με δύο χρυσά αστέρια από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi), Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ και Βιολογικές Πράσινες Ελιές, Τσακιστές, Δαμασκηνοελιές, Θρούμπες Θάσου και Θρούμπες Χαλκιδικής. Όπως σημειώνουν οι άνθρω-

ποι της εταιρείας, οι βασικοί παράγοντες για την επιλογή των παραγωγών σε ελαιόλαδο και ελιές, είναι το κατάλληλο μικροκλίμα και το ιδανικό υψόμετρο των χωραφιών τους, ενώ συνεργάζονται με τους καλύτερους καλλιεργητές που ακολουθούν την παραδοσιακή μέθοδο ελαιοκομίας, δίνοντας έτσι στη διεθνή αγορά ελληνικά προϊόντα με άριστα οργανοληπτικά συστατικά.

Αυτό που κάνει την «Hellenic Crops INC» να ξεχωρίζει, είναι οι πέντε απαραίτητες αξίες που προσβέβει πιστά μέσα από τις όποιες δραστηριότητές της: Ποιότητα - αξιοπιστία - ταχύτητα - ευελιξία - επικοινωνία. Διότι, δεν αρκεί να παράγεις και να εμπορεύσαι ένα εξαιρετικό προϊόν. Πρέπει να ελέγχεις κάθε κρίκο της αλυσίδας, την πρώτη ύλη, τη μεταποίηση, τη συσκευασία και τη μεταφορά του προϊόντος. Αυτό σημαίνει ολοκληρωμένη διαχείριση.

19 Ιουνίου, Αθήνα

ΔΙΑΛΟΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Σε ανοιχτή συζήτηση για το ελληνικό ελαιόλαδο προσκαλεί η ΕΔΟΕ την Τετάρτη 19 Ιουνίου, ώρα 9:00 π.μ. με 19:00 μ.μ. στο Αμφιθέατρο του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών (Λεωφ. Βασιλέως Κωνσταντίνου 48). Οι θεματικές που θα εξεταστούν αφορούν την πρωτογενή παραγωγή, το ελαιотριβείο, τη διακίνηση και εμπορία χύμα ελαιολάδου, την τυποποίηση, την ιχνηλασιμότητα με ελέγχους ποιότητας, ζητήματα προβολής και προώθησης, εξαγωγών, έρευνας, τεχνολογίας, εκπαίδευσης, καθώς και τα χαρακτηριστικά μιας εθνικής στρατηγικής γι' αυτό. Θα συμμετέχουν εκπρόσωποι από: Νέα ΠΑΣΕΓΕΣ, ΣΑΣΟΕΕ, ΠΑΣΕΛ, ΣΠΕΛ, ΣΕΒΙΤΕΛ. Η προσέλευση είναι ελεύθερη.



Στη Νέα Υόρκη 23-25 Ιουνίου

ΑΠΟΝΟΜΗ ΒΡΑΒΕΙΩΝ MARIO SOLINAS

Κάθε χρόνο από το 2000, το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου διοργανώνει το Διαγωνισμό Ποιότητας Mario Solinas με στόχο να ενθαρρύνει παραγωγούς, τις ενώσεις τους και όσους ασχολούνται με την τυποποίηση σε χώρες παραγωγής να το προωθήσουν στην αγορά επιδεικνύοντας τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και αποβλέποντας στην ενημέρωση των καταναλωτών ώστε να μάθουν να αναγνωρίζουν τα στοιχεία που το κάνουν να ξεχωρίζει.

Το 2019 διαγωνίστηκαν 164 εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα από την Αγκόλα, τη Σαουδική Αραβία, τη Βραζιλία, την Κροατία, την Ελλάδα, την Τουρκία, την Κίνα, την Αλγερία, την Ιταλία, την Τυνησία, το Μαρόκο, την Πορτογαλία και την Ισπανία (τα μισά περίπου) με κριτήριο την ένταση φρουτώδους γεύσης. Η τελετή απονομής στους νικητές

θα γίνει στα πλαίσια του Summer Fancy Food Show 2019 στη Νέα Υόρκη (23-25 Ιουνίου 2019).

ΠΟΡΤΑΛ ΓΙΑ ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ

Σε άλλα διεθνή νέα, οι χώρες-μέλη του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου συμφώνησαν στη δημιουργία ενός πύργου - του Πληροφοριακού Συστήματος για το Ελαιόλαδο και την Υγεία (OHIS), σε συνεργασία με το Τμήμα Προληπτικής Ιατρικής και Δημόσιας Υγείας του Πανεπιστημίου της Ναυαγιάς. Σύμφωνα με τον υπάρχοντα σχεδιασμό, θα απευθύνεται τόσο σε ερευνητές όσο και στο γενικό κοινό και θα τεθεί σε λειτουργία τους προσεχείς μήνες.



20-22 Ιουνίου



ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ ΚΛΑΜΠ ΧΑΡΒΑΡΝΤ

Η Ένωση Βόρειας Αμερικής για το ελαιόλαδο (NAOOA) και η Savantes διοργανώνουν στις 20 με 22 Ιουνίου 2019 στο Κλαμπ Χάρβαρντ της Νέας Υόρκης συνέδριο για το ελαιόλαδο. Στις 21 Ιουνίου τις εργασίες του θα απασχολήσουν θέματα γύρω από τις τεχνικές μάρκετινγκ ειδικά με γνώμονα την προσέγγιση νεαρότερων ηλικιών, τις προοπτικές των γεύσεων στο ελαιόλαδο στην κατεύθυνση της αύξησης της κατανάλωσής του, το πώς η ψηφιακή εποχή ενδεχομένως αλλάζει τις τάσεις και τις προτιμήσεις, το ζήτημα του διαβήτη και των δυνατοτήτων που δίνει για την αντιμετώπισή του η μεσογειακή διατροφή με βάση το ελαιόλαδο.



SITEVI
NOVEMBER 26 - 28, 2019
PARC DES EXPOSITIONS
MONTPELLIER-FRANCE

Μονπελιέ, Γαλλία

ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Η SITEVI

Στα πλαίσια της διεθνούς έκθεσης SITEVI της Γαλλίας, που είναι προσανατολισμένη στο ελαιόλαδο, το κρασί, τα φρούτα και τα λαχανικά, θα απονεμηθούν Βραβεία Καινοτομίας για πρωτοποριακά μηχανήματα, προϊόντα, τεχνικές και υπηρεσίες που έφεραν τομή στον κλάδο τους. Η ανακοίνωση των αποτελεσμάτων θα γίνει στα πλαίσια συνέντευξης Τύπου τον Σεπτέμβριο ενώ η τελετή απονομής έχει προγραμματιστεί για τις 27 Νοεμβρίου. Η προθεσμία ηλεκτρονικής υποβολής προτάσεων λήγει στις 25 Ιουνίου. Ας σημειωθεί ότι θα υπάρχει «Χωριό για Start-ups» που εγκαινιάστηκε το 2017 με την αφορμή της συμπλήρωσης 40 χρόνων της έκθεσης. Πληροφορίες: sitevi.com.

ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Τα πράγματα είναι απλά. Σε μια αγορά που γίνεται όλο και πιο δύσκολη, όλο και πιο ανταγωνιστική, τη... νύφη πληρώνει ο πιο αδύναμος!

Και ο αγρότης, όπως όλα δείχνουν, είναι ο πιο αδύναμος κρίκος! Μόνο που για την Ελλάδα, παρατηρώ κάτι ακόμα. Την ώρα που οι δυσκολίες μεγαλώνουν, η πλευρά του παραγωγού αποδιοργανώνεται έτι περαιτέρω! Να πούμε για το ελαιόλαδο; Πού είναι η Ελαιουργική, η ΕΑΣ Ηρακλείου, τι έγινε η ΕΑΣ Σητείας, τι έχει μείνει από την ΕΑΣ Πεζών;

Προφανώς υπήρξαν παθογένειες, προφανώς έγιναν λάθη, δεν διοικούσαν πάντα οι καλύτεροι, όμως η μεγάλη ζημιά έγινε από το κράτος, από τις άστοχες παρεμβάσεις των υπουργών, από την κοινωνική πολιτική με ξένα κόλλυβα, από τις δανειοδοτήσεις για προεκλογικούς λόγους! Τότε το όφελος το έπαιρναν τα κόμματα και τώρα τη ζημιά πληρώνει ο κόσμος της αγροτικής παραγωγής.

Δεν είναι ώρα να κλαίμε όλοι μαζί πάνω από τις στάχτες! Είναι ώρα να ξαναδούμε, όλοι μαζί, την αποκατάσταση της εμπιστοσύνης στο συνεργατισμό, με κάθε μορφή, την αποκατάσταση της ισορροπίας στην αλυσίδα, την ενδυνάμωση του ρόλου του παραγωγού – φροντιστή του περιβάλλοντος, την επιστροφή της ζωής στην ύπαιθρο.

Βλέπω ξανά αυτές τις μέρες να πετάνε πάνω από το ελαιόλαδο κάτι κοράκια, μα κάτι τι κοράκια! Μην τους δίνετε πολύ σημασία! Άλλωστε, όπως έλεγε πολύ συχνά η γιαγιά μου, από τον κόρακα τι θ' ακούσεις... κρασσαα!

 **γερολαδός**

Οι πεχλιβάνηδες του ελαιολάδου πιάνονται στα χέρια από το 1361

Μεσαιωνικοί
πολεμιστές
με σύμμαχο
το ελαιόλαδο

Η πάλη απολάμβανε ιδιαίτερου κύρους στην Οθωμανική κοινωνία καθώς συνδεόταν με τη σημασία της ανδρικής δύναμης και τη φυσική ανδρεία. Ένα από τα παλαιότερα πρωταθλήματα πάλης που περιλάμβανε την χρήση ελαιολάδου είναι το Κιρκπινάρ, το οποίο γίνεται κάθε χρόνο το καλοκαίρι στην Ανδριανούπολη της Τουρκίας, συνεχόμενα από το 1361.

Είναι ένα είδος ελληνορωμαϊκής/ελεύθερης πάλης, όπου οι παλαιστές παλεύουν λαδωμένοι. Στη συγκεκριμένη πάλη, όταν οι ώμοι του αντιπάλου ακουμπήσουν στο έδαφος, αυτός χάνει. Οι παλαιστές ονομά-



Στην Ελλάδα πανηγύρια πάλης με λάδι οργανώνονται σε χωριά της Ροδόπης και των Σερρών

ζονται πεχλιβάνηδες από μια περσική λέξη που σημαίνει «ήρωας» και φοράνε στενά δερμάτινα χειροποίητα παντελόνια πάλης που ονομάζονται κισπέτια ή κιουσπέτια τα οποία κατασκευάζονται από δέρματα ζώων όπως βουβαλιών ή μοσχαριών. Η πάλη με ελαιόλαδο, ως τις μέρες μας, απηχεί εικόνες του παλιού, αγροτικού οθωμανικού κόσμου, όπου ο τύπος του σκληρού άνδρα, του καπάνταν (kabadayi), του παλνκαρά επιδιόταν σε αυτό το παραδοσιακό άθλημα. Ο καπάνταν, ήταν ο

«άνδρας της τιμής» αυτός που προστάτευε τη γειτονιά του και φρόντιζε για τις ανάγκες της και ο οποίος μπορούσε να είναι Τούρκος, Ρωμιός ή άλλης εθνικότητας. Ένας τέτοιος φημισμένος «άνδρας της τιμής» ήταν και ο επονομαζόμενος Καπάνταν Γιώργης στα Καράμπουργνα της χερσονήσου της μικρασιατικής Ερυθραίας, που σύμφωνα με την τοπική τουρκική παράδοση ήταν παλαιστής. Σύμφωνα με την ελληνική παραλλαγή, ο Καπάνταν Γιώργης έκλεβε τους πλούσιους, φρόντιζε τους φτωχούς και προίκιζε τις ανήμπορες κοπέλες. Επίσης ονομαστοί έμειναν ορισμένοι πεχλιβάνηδες, όπως τα μέλη της οικογένειας Κουταλιανού, οι οποίοι ως περιοδεύοντες αρσιβαρίστες σήκωναν διάφορα βαριά αντικείμενα.



Ο Καπάνταν Γιώργης
έκλεβε τους πλούσιους και
φρόντιζε τους φτωχούς.



Τα τελευταία χρόνια έχει
αποκτήσει οπαδούς και σε
χώρες όπως η Ολλανδία.



Το 2010 μπήκαν στον
Κατάλογο της Άυλης
Πολιτιστικής Κληρονομιάς.



ΔΟΝΗΤΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΚΑΡΠΩΝ

για Ελιές, Αμύγδαλα, Φιστίκια & Καρύδια



- Πλατφόρμες Αλουμινίου (30% του βάρους του σιδήρου)
- Μεγάλη χωρητικότητα καρπού (έως 450kg)
- Κεφαλές 2 ή 3 σημείων με παράλληλο κλείσιμο για εύκολο και γρήγορο πιάσιμο μεγάλου εύρους κορμών (Z10 • 8-55εκ. Z20 • 20-75εκ.).
- Κεφαλές βαριάς κατασκευής για ισχυρή δόνηση
- Κυκλική δόνηση μικρής διαμέτρου για προστασία του κορμού (μοτέρ κίνησης στο κέντρο των κεφαλών)
- Δύο κοιλίες τροφοδοσίας και δύο αποφλοιωτές αμυγδάλων (προαιρετικά)



96 WE KEEP THE
PROMISE
1922-2018

 **ΠΕΤΡΟΣ
ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ**
Από το 1922

Πέτρος Πετρόπουλος ΑΕΒΕ

ΑΘΗΝΑ: Ιερά οδός 96-104
Τηλ: 2103499333

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 6ο χλμ
Θεσ/κη - Κατερίνη
Τηλ: 2316012080

www.elxis-petropoulos.gr

BEST

Υδατοδιαλυτά λιπάσματα

**Χαμηλού pH, με Ουρία χαμηλής διουρίας
Αμινοξέα, Ενεργοποιητές & Fe EDDHMA**



Υψηλή
διαλυτότητα



Αυξημένη
διαθεσιμότητα
θρεπτικών στοιχείων



Χαμηλό pH



ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε.

ΘΕΣΗ ΤΖΑΒΕΡΔΕΛΛΑ • 13310 ΑΝΩ ΛΙΟΣΙΑ • Τ.Θ. 46025 • ΤΗΛ.: 210 5591126-8 • www.phytothreptiki.gr