

ΤΕΥΧΟΣ 26 • 07-09/2020

Δωρεάν με την Αγγελίδα ή αυτοτελώς με 3 ευρώ

ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



**ANNITA
ZACHOU**

ΚΑΛΑΜΑΤΑ
ΑΝΔΑΛΟΥΣΙΑ
ΜΥΚΟΝΟΣ ΚΑΙ
ΜΙΑ ΚΟΥΠΑ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



9 772241

966001



FLINT®



Τώρα με έγκριση και για το
Γλοιοσπόριο της ελιάς!

**Πρόληψη,
προστασία,
διάρκεια...**

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.
Πριν τη χρήση διαβάστε τις προειδοποιητικές φράσεις
και τα σύμβολα που αναγράφονται στην ετικέτα.

ΤΑ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΠΟ.
ΝΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ
ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Bayer Ελλάς ABEE
Τομέας Επιστήμης Γεωργίας
Σωρού 18-20, 15125 Μαρούσι
Τηλ: 210 6166000, Fax: 210 6109100
www.cropscience.bayer.gr

ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ

ΤΕΥΧΟΣ 26

ΙΟΥΛΙΟΣ 2020

12

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΔΕΙΧΝΕΙ ΝΑ
ΠΑΙΡΝΕΙ Η ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΗ
ΤΩΝ ΙΣΠΑΝΩΝ

16

ΩΡΙΜΕΣ

ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΑΠΟ
ΜΙΚΡΟΥΣ ΕΛΛΗΝΕΣ
ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΕΣ ΔΙΝΟΥΝ
ΤΟΝΟ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

18

ΚΑΤΑΛΥΤΗΣ ΓΙΑ

ΤΗ ΝΕΑ ΣΕΖΟΝ Ο ΠΡΩΙΜΟΣ
ΚΑΥΣΩΝΑΣ ΤΟΥ ΜΑΙΟΥ

20

ΟΙ ΙΤΑΛΟΙ

ΔΙΝΟΥΝ 120 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ
ΣΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΠΟΥ
ΠΛΗΓΗΣΑΝ ΑΠΟ
ΤΗΝ ΧΥΛΕΛΛΑ

20

ΜΠΛΟΚΑΡΟΥΝ

ΣΤΑ ΛΙΜΑΝΙΑ ΤΟ
ΤΥΝΗΣΙΑΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΟΙ
ΙΣΠΑΝΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ

44

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



40

ΚΙΝΔΥΝΟΣ Ο ΔΑΚΟΣ

Στη φάση της σκλήρυνσης του
πυρήνα η καταπολέμηση του
δάκου είναι κρίσιμη για την ελιά



10

ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ LUIS PLANAS

Δέκα μέτρα για τον ελαιοκομικό
τομέα της Ισπανίας δίνουν
πρόκριμα στο «εκλεκτό»
ελαιόλαδο που παράγεται στον
παραδοσιακό ελαιώνα

21

ΘΡΙΑΜΒΕΥΣΑΝ
ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΣΤΟΝ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΥΟΡΚΗΣ

24

ΠΡΩΤΗ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ
ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ
ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

26

ΠΡΕΣΒΕΥΤΕΣ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ
ΚΟΣΜΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ Η
ΑΝΝΙΤΑ ΖΑΧΟΥ

38

ΠΑΛΕΥΟΥΝ
ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
ΚΑΛΑΜΩΝ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΗ
ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

44

ΠΟΙΑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΝΑ
ΣΧΕΔΙΑΣΤΕΙ ΜΙΑ ΝΕΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

22

ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC 2020

Με περισσότερα δείγματα και
διακρίσεις ολοκληρώθηκε
σε πείσμα της πανδημίας ο
διαγωνισμός Athena

30

ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΓΕΡΜΑΝΑΚΗ

Θέλει να αλλάξει τη νοοτροπία
των παραγωγών της Κρήτης
σε ό,τι αφορά τον τρόπο που
διαχειρίζονται το προϊόν τους

48

ΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ...

Τέσσερις επικέτες ελαιολάδου από
Μεσσηνία, Κοζάνη και Θράκη



33

30



16

ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΒΡΑΒΕΙΟ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΓΙΑ 7 ΑΠΟ ΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΜΑΣ



Κάθε μέρα αξίζει!

Και το ελαιόλαδο αποτελεί μέρος της επιτυχίας μας. Γιατί αυτή τη χρονιά βραβεύτηκαν συνολικά 27 από τα προϊόντα μας στα Superior Taste Awards, επιβεβαιώνοντας για ακόμη μία φορά ότι η γεύση και η ποιότητα των προϊόντων μας αποτελεί την απόλυτη προτεραιότητά μας.



με 2 Αστέρια

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ Π.Γ.Ε



με 2 Αστέρια

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ Π.Γ.Ε



με 2 Αστέρια

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



με 2 Αστέρια

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



με 2 Αστέρια

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ Π.Γ.Ε



με 2 Αστέρια

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



με 2 Αστέρια

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ Π.Γ.Ε

ΜΙΑ ΑΣΠΡΗ ΜΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟ



Να το πούμε ξεκάθαρα, στον τομέα του ελαιολάδου το κακό για τους παραγωγούς έχει παραγίνει. Δεκαετίες τώρα, οι ελαιοκαλλιεργητές ακούνε για τη βαριά ιστορία και το μύθο της ελιάς στη χώρα, για τις εξαιρετικές ποικιλίες που ευδοκιμούν σ' αυτό τον τόπο, για την ελαιοκανθάλη και τις πολυφαινόλες, για τις καινούργιες καλλιεργητικές τακτικές και την ευφυή γεωργία, για την καθετοποίηση της παραγωγής που έχει ανάγκη το προϊόν και τις προσπάθειες στον τομέα του branding και στο τέλος ο λογαριασμός μένει πάλι ίδιος.

Ο ελληνικός χρυσός, όπως τον αποκαλούμε συχνά οι δημοσιογράφοι, στο τέλος της ημέρας αποτιμάται 2, το πολύ 2,5, βαριά 3 ευρώ το κιλό. Μια τιμή η οποία, πρώτον, καθιστά την όλη δραστηριότητα ασύμφορη, δεύτερον, δεν αφήνει κανένα περιθώριο στον παραγωγό να αλλάξει το βηματισμό του, δηλαδή να διαφοροποιήσει τις δομές πάνω στις οποίες κινείται η παραγωγική διαδικασία. Κάποιοι, κυρίως από τους επόμενους κρίκους της αλυσίδας αξίας του προϊόντος, επιχειρούν συχνά να αντιστρέψουν την εικόνα των πραγμάτων. Αν ο παραγωγός δεν αλλάξει την προσέγγισή του για το προϊόν, «άσπρη μέρα» δεν πρόκειται να υπάρξει, τονίζουν. Μόνο που αυτήν τη φορά, ο παραγωγός δεν έχει τα περιθώρια να αλλάξει το παιχνίδι. Μπορεί να μπορούσε όταν οι κοινοτικές ενισχύσεις το προϊόντος ήταν γενναιόδωρες, μπορεί να μπορούσε όταν οι συνεταιρισμοί είχαν το πάνω χέρι στη διαμόρφωση της αγοράς, σήμερα πάντως δεν μπορεί.

Ίσως γι' αυτό, η υπόθεση του ελαιολάδου, ενός προϊόντος και μιας καλλιέργειας στην οποία έχει επενδύσει ιστορικά αυτός ο τόπος και από την οποία δεν είναι εύκολο να αποεπενδύσει, επιβάλλεται, αυτήν τη φορά, να αποτελέσει αντικείμενο γενικότερου προβληματισμού. Ο δεκάλογος τον οποίο έδωσε στη δημοσιότητα η ισπανική κυβέρνηση και ο Ισπανός υπουργός Γεωργίας, Luis Planas, αποτελεί μια καλή βάση γύρω από την οποία θα μπορούσε να κινηθεί και η ελληνική πλευρά. Το βέβαιο είναι ότι τα πράγματα δεν θα μπορούσαν να μείνουν ως έχουν. Γιατί ο λογαριασμός των παραγωγών καταγράφει μονίμως ζημιές και η περαιτέρω υποβάθμιση της καλλιεργητικής προσπάθειας είναι κάτι που δεν συμφέρει τελικά κανέναν.

Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΧΡΥΣΟΣ, ΟΠΩΣ ΑΠΟΚΑΛΕΙΤΑΙ, ΑΠΟΤΙΜΑΤΑΙ 2,0, ΤΟ ΠΟΛΥ 2,5, ΒΑΡΙΑ 3,0 ΕΥΡΩ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου

el

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box

Εκδοτική Α.Ε.

Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57

Τηλ: 2103232905,

Fax: 2103232967

E-mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος

Μαρία Γιουρुकέλη

Σοφία Σπύρου

Γιώργος Κοντονής

Λεωνίδας Λιάμης

Αγάπη Κατσουλιέρη

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακκής

Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

Agrenda

*Γράφουμε
με την καρδιά μας*



ΚΟΝΤΑ ΣΤΟ ΝΟΥ

ΚΑΙ Η ΓΝΩΣΗ

Όσο πιο εύπλαστα και συμπαγή είναι τα θεμέλια ενός οικοδομήματος, τόσο πιο ανθεκτικό στο πέρασμα του χρόνου αποδεικνύεται

Πρόκειται για μία γενική και πολυφορεμένη παραδοχή που έχει βρει και συνεχίζει να βρίσκει εφαρμογές σε αμέτρητες πτυχές της καθημερινής ζωής. Μεταξύ

αυτών η βιομηχανία της ελιάς και του ελαιολάδου. Ωστόσο, όσο απλή και πολυφορεμένη φαντάζει η παραπάνω φράση, άλλο τόσο επίκαιρη αλλά και δύσκολη στην εφαρμογή της παραμένει. Αυτό συμβαίνει γιατί περικλείει μια λέξη κλειδί. Αυτή δεν είναι άλλη από τη λέξη «θεμέλια». Έτσι, αν κάποιος δεν παραλληλίσσει και δεν αναζητήσει σωστά τα θεμέλια της δικής του περίπτωσης, σταδιακά οδηγείται σε ένα οικοδόμημα με λανθασμένη ισορροπία έτοιμο να διαλυθεί σαν παιδικό καλοκαιρινό κάστρο στην άμμο με τις πρώτες ριπές του ανέμου.



Πριν αναζητήσουμε τα θεμέλια στην ελιά και το ελαιόλαδο, ας δούμε ένα αντίστοιχο παράδειγμα που μπορεί να βοηθήσει περαιτέρω τη συγκεκριμένη αναζήτηση. Τα ουσιαστικά θεμέλια ενός εκπαιδευτικού συστήματος δεν είναι άλλα από τη γνώση και τους εκπαιδευόμενους. Από τη μία η διάνθηση της γνώσης μπορεί να οδηγήσει στην περαιτέρω εξέλιξη του ίδιου του εκπαιδευτικού συστήματος κι από τη άλλη η γνώση μεταφέρεται στους εκπαιδευόμενους, που στη συνέχεια καλούνται να συμβάλουν τόσο στην εφαρμογή, όσο και στον εμπλουτισμό της.

Αντίστοιχα, στην περίπτωση της ελιάς και του ελαιολάδου τα θεμέλια της βιομηχανίας δεν είναι άλλα από τα ελαιόδεντρα και τον καρπό τους αλλά και τους καλλιεργητές τους. Οι λόγοι είναι προφανείς. Δίχως καρπό δεν μπορεί να υπάρξει προϊόν. Για να υπάρξει καρπός, πρέπει να υπάρχουν καλλιεργούμενα ελαιόδεντρα. Έτσι, για να δυναμώσει επιπλέον ο κλάδος, θα πρέπει τόσο να σχεδιαστεί η περαιτέρω εκπαίδευση των ελαιοαγροτών, όσο και να αυξηθούν τα κέρδη τους.

**ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΑΡΧΗ ΕΙΝΑΙ Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ
ΕΓΓΥΗΜΕΝΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΩΝ ΤΙΜΩΝ
ΠΩΛΗΣΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ
ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ ΑΝΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ**



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

20

ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ ΛΑΔΙΟΥ
ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ
ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ

1973

ΥΠΗΡΧΑΝ ΣΤΗΝ
ΚΙΝΑ ΜΟΛΙΣ
70.000 ΔΕΝΤΡΑ

2020

ΔΙΠΛΟ ΧΡΥΣΟ ΣΤΗΝ
ΚΙΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ
ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC

Agronews

ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ
ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ



ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙ ΙΔΕΕΣ

2003
ΓΕΝΝΗΘΗΚΕ

Το πρώτο αγροτικό portal

137.455
ΑΡΘΡΑ

Το πρώτο σε περιεχόμενο

ΜΑΡΤΙΟΣ
379.170
ΜΟΝΑΔΙΚΟΙ ΧΡΗΣΤΕΣ

Το πρώτο σε επισκεψιμότητα

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΣΕ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ, ΜΕ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΗΣ AGRENDA



1.625.356

ΘΕΑΣΕΙΣ
ΣΕΛΙΔΩΝ



ΜΑΡΤΙΟΣ '20
40.82%

ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ
ΧΡΗΣΤΩΝ



195.967

Μ.Ο. ΝΕΩΝ ΧΡΗΣΤΩΝ
ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ (2020)



59,18
ΜΑΡΤΙΟΣ '20
256.311

ΝΕΟΙ ΧΡΗΣΤΕΣ
ΜΑΡΤΙΟΣ (2020)

www.agronews.gr

Οι μικροί παραγωγοί
υπέστησαν τις πιέσεις
μιας ευάλωτης
αγοράς, όπως
τη σχημάτισε η
απότομη αύξηση της
εντατικοποιημένης
παραγωγής.





1-10

Δέκα μέτρα για τον ελαιοκομικό τομέα της Ισπανίας που αναμένεται να τεθούν σε ισχύ άμεσα, δίνουν πρόκριμα στο «εκλεκτό» ελαιόλαδο του παραδοσιακού ελαιώνα

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

ΣΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΞΑΝΑ Η ΕΥΡΩΠΗ

Ελαιόλαδο δύο ταχυτήτων στις παγκόσμιες αγορές: Μία που ανταποκρίνεται στη μαζική κατανάλωση διατηρώντας το χαρακτηρισμό «έξτρα παρθένο» και μία που μπορεί να καρπωθεί την προστιθέμενη αξία του «εκλεκτού», εισάγει η επιχειρούμενη ισπανική μεταρρύθμιση στον κλάδο, που εκφράστηκε διά στόματος του υπουργού Γεωργίας της χώρας, Luis Planas. Το πρόσφατο πλάνο των δέκα θέσεων από την υπερδύναμη του ελαιολάδου, σε περίπτωση που εφαρμοστεί, αφήνει περιθώρια ώστε το προϊόν να βγει από τον σκλη-

ρό ανταγωνισμό που με επιμονή κρατά τις τιμές σε ολόκληρη την Ευρώπη σε επίπεδα κάτω του κόστους παραγωγής. Πρόκειται για μια εξέλιξη που έρχεται να συναντήσει την ελληνική παραγωγή σε μια περίοδο όπου ωριμάζουν οι μεμονωμένες προσπάθειες μικρών παραγωγών και τυποποιητών, οι οποίοι τις τελευταίες δεκαετίες δεν επιχείρησαν να αντιγράψουν το ισπανικό μοντέλο. Αντίθετα οι ίδιοι υπέστησαν τις πιέσεις μιας ευάλωτης αγοράς, όπως τη σχημάτισε η απότομη αύξηση της εντατικοποιημένης παραγωγής, επενδύοντας στο brand της παράδοσης και της αντίληψης «λίγο αλλά καλό».

ΟΙ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΤΗΣ ΙΣΠΑΝΙΑΣ ΕΤΟΙΜΑΖΟΝΤΑΙ ΞΑΝΑ ΓΙΑ ΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΕΣ ΜΕ ΑΥΤΕΣ ΠΟΥ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΑΝ ΤΗ ΜΑΔΡΙΤΗ ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ ΤΟΥ 2019

το ισπανικό μοντέλο. Αντίθετα οι ίδιοι υπέστησαν τις πιέσεις μιας ευάλωτης αγοράς, όπως τη σχημάτισε η απότομη αύξηση της εντατικοποιημένης παραγωγής, επενδύοντας στο brand της παράδοσης και της αντίληψης «λίγο αλλά καλό».

Ισοπεδωτική διαχείριση

Η στρατηγική της Ισπανίας την τελευταία εικοσαετία στο κομμάτι της ελαιοκομίας, κλείνοντας πλέον έναν κύκλο ανάπτυξης, δείχνει με σαφήνεια ότι λειτουργεί ισοπεδωτικά για την αγορά ελαιολάδου. Οι τιμές είναι καρφωμένες σε παράλογα χαμηλά επίπεδα και ακριβώς αυτός είναι ο πυρήνας της μεταρρύθμισης που επιχειρείται αρχής γενομένης από τη νέα εμπορική περίοδο. Αυτό το πλαίσιο πλέον προκαλεί πολιτική πίεση στην ισπανική κυβέρνηση και ο δεκάλογος έρχεται ως φιλοδοξία του υπουργού Γεωργίας της χώρας, Luis Planas, να βγάλει από το απάλευτο μισ ματς τον ελαιοκομικό κόσμο της Ισπανίας, όσο οι ελαιοπαραγωγοί ετοιμάζονται ξανά για μεγαλειώδεις κινητοποιή-

σεις αντίστοιχες με αυτές που ακινητοποίησαν τη Μαδρίτη τον Οκτώβριο του 2019. Άμεσες παρεμβάσεις στην αγορά που θα διαμορφώσουν άλλες ισορροπίες προσφοράς και ζήτησης, αυστηροποίηση του πλαισίου της ιχνηλασιμότητας που θέλει να βάλει φρένο στις εισαγωγές από Τυνησία, προώθηση της παραδοσιακής ελαιοκομίας έναντι της υπέρπυκνης καλλιέργειας και ενίσχυση των προγραμμάτων προώθησης, αποτελούν τις βραχυπρόθεσμες και μεσοπρόθεσμες κινήσεις της ισπανικής ηγεσίας για την στήριξη του κλάδου, ενώ μακροπρόθεσμα περιλαμβάνεται ειδική ενίσχυση μέσω του Α' και του Β' Πυλώνα της νέας ΚΑΠ.

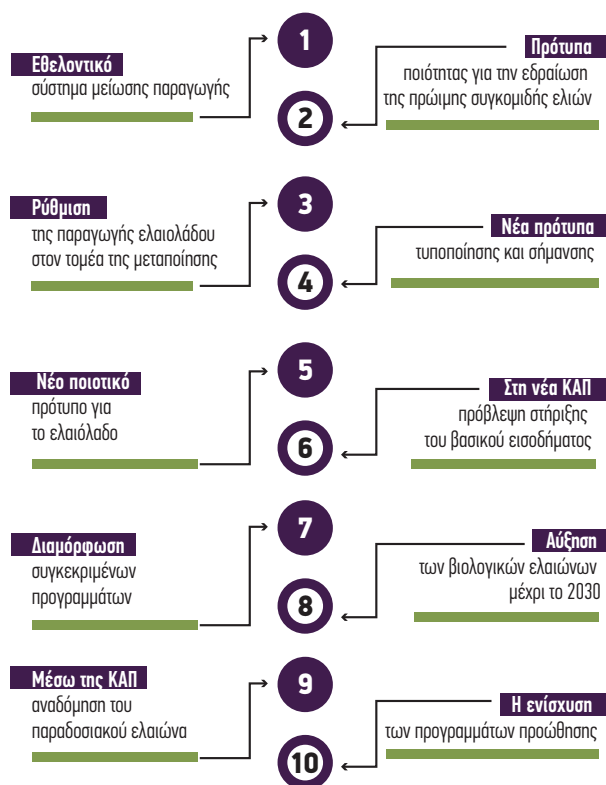
Ο πανευρωπαϊκός χαρακτήρας της μεταρρύθμισης

Να σημειωθεί ότι αν και οι συζητήσεις δεν έχουν ολοκληρωθεί ανάμεσα στο υπουργείο και τους συντελεστές του κλάδου στην Ισπανία, πολλὰ από τα μελλοντικά βήματα θα χρειαστούν τη σύμφωνη γνώμη των Βρυξελλών, κάτι που θα δώσει τελικά χαρακτήρα πανευρωπαϊκό στη μεταρρύθμιση. Σε τρεις κατηγορίες μπορούν να χωριστούν τα δέκα μέτρα του Luis

Planas. Στην πρώτη εντάσσονται μέτρα ρύθμισης της αγοράς, στη δεύτερη επιχειρείται η βελτίωση της θέσης των παραγωγών που διαχειρίζονται παραδοσιακούς ελαιώνες, αφού είναι αυτοί που έχουν υποστεί τις περισσότερες πιέσεις από την εντατικοποίηση της παραγωγής, και στην τρίτη πρωτοβουλίες που μπορούν να υλοποιηθούν μέσω της επερχόμενης ΚΑΠ.



ΤΑ ΔΕΚΑ ΜΕΤΡΑ ΤΗΣ ΙΣΠΑΝΙΑΣ



«ΕΝΤΕΧΝΟΣ» ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΟΓΚΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Αντιδρά ήδη η βιομηχανία σε κάθε πρόταση που σχετίζεται με τη μείωση του παραγόμενου ελαιολάδου

Μέτρα ρύθμισης της αγοράς, είτε μέσω του «έντεχνου» περιορισμού του όγκου παραγωγής ελαιολάδου, είτε με διακριτικά μέτρα αποθεματοποίησης του προϊόντος, αποτελούν την πρώτη δέσμη:

1 Εθελοντικό σύστημα μείωσης παραγωγής ως μέτρο αυτορρύθμισης για τους συνεταιρισμούς (που αντιπροσωπεύουν στην Ισπανία το 67% της παραγωγής ελαιολάδου) ώστε να περιορίσουν έως και 10% την παραγωγή τους όποτε η προσφορά σε μια εμπορική περίοδο είναι πολύ υψηλή, κάτι που θα εξασφάλιζε σταθερότητα των τιμών. Ωστόσο η ισπανική βιομηχανία αντιδρά στο μέτρο αυτό και σε κάθε σχετική πρόταση, με τον Rafael Pico Lapuente, γενικό διευθυντή της Asoliva, της Ένωσης Τυποποιη-

τών, Εξαγωγέων και Εμπόρων της χώρας της Ιβηρικής, να εξηγεί πως «η βιομηχανία θέλει μια ελεύθερη αγορά. Δεν μπορεί η τιμή να σχηματίζεται από την πραγματική προσφορά και ζήτηση».

2 Πρότυπα ποιότητας για την εδραίωση της πρώιμης συγκομιδής ελιών. Με αυτόν τον τρόπο το υπουργείο της Ισπανίας υπολογίζει ότι από τη μια θα μειωθούν οι όγκοι, από την άλλη το ελαιόλαδο θα αποκτήσει μεγαλύτερη προστιθέμενη αξία.

3 Ρύθμιση της παραγωγής ελαιολάδου στον τομέα της μεταποίησης. Με αυτό τον τρόπο μέρος του ελαιολάδου που παράγεται και συσκευάζεται σε μια ορισμένη χρονική περίοδο θα μπορούσε να αποθεματοποιηθεί προσωρινά.

4-5

ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝΩΝ

Δύο κατηγορίες στο ελαιόλαδο
με όφελος για το ελληνικό προϊόν

Η δεύτερη κατηγορία μέτρων επιχειρεί τη βελτίωση της θέσης των παραγωγών που διαχειρίζονται παραδοσιακούς ελαιώνες, αφού είναι αυτοί που έχουν υποστεί τις περισσότερες πιέσεις από την εντατικοποίηση. Η δέσμη μέτρων αυτή αναμένεται ότι θα διαμορφώσει διεθνή πρότυπα δύο κατηγοριών στο ελαιόλαδο, επιδρώντας θετικά και στην ελληνική παραγωγή.

τρο βρει ανταπόκριση, αναμένεται ότι θα επηρεάσει το σύνολο της ελληνικής παραγωγής, που μέχρι τώρα αξιοποιούνταν κυρίως για βελτίωση των ισπανικών και ιταλικών blends. Πρόκειται για μια ξεκάθαρη διαφοροποίηση μεταξύ των έξτρα παρθένων ελαιολάδων που προέρχονται από παραδοσιακούς ελαιώνες και εκείνων που προέρχονται από νέες φυτείες πυκνής και υπέρ-πυκνης φύτευσης.

4 **Νέα πρότυπα τυποποίησης και σήμανσης**, που διαφοροποιούν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο το οποίο έχει παραχθεί από αλυσίδες παραγωγής υψηλού κόστους, όπως είναι οι παραδοσιακοί ελαιώνες, συγκαταλέγονται στο τέταρτο μέτρο του δεκαλόγου. Αυτό θα εξασφαλίζει προστιθέμενη αξία που συνδέεται με κοινωνικά και περιβαλλοντικά οφέλη του προϊόντος. Σε περίπτωση που αυτό το μέ-

5 **Νέο ποιοτικό πρότυπο για το ελαιόλαδο**. Βασιλικό διάταγμα βρίσκεται ήδη υπό επεξεργασία και σκοπός του είναι η βελτίωση της ποιότητας και της ιχνηλασιμότητας του ελαιολάδου. Το πλαίσιο αυτό απαιτεί σαφή στοιχεία για την προέλευση των ελαιολάδων τόσο σε επίπεδο χώρας, όσο και σε επίπεδο ελαιώνα αλλά και βαθμών οξύτητας σε κάθε στάδιο ως το εμπόριο.

6-9

ΟΙ ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ ΜΕΣΩ ΚΑΠ ΚΑΛΟΥΝ ΣΕ ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΙΤΑΛΙΑ

Στην τρίτη δέσμη μέτρων, που εκφράστηκαν διά στόματος του υπουργού Γεωργίας της χώρας, Luis Planas, περιλαμβάνονται πρωτοβουλίες που μπορούν να υλοποιηθούν μέσω της επερχόμενης ΚΑΠ. Σε αυτές ανήκουν στόχοι που ανταποκρίνονται στη νέα στρατηγική «Από το χωράφι στο πιάτο» της ΕΕ, αλλά και πολιτικές που θα υποχρεώσουν αφενός μια κοινή συμφωνία ανάμεσα στα παραγωγικά κέντρα της Ευρώπης, εν είδει μιας ΚΟΑ για την ελιά, αφετέρου θα μεταφέρουν πίεση σε Ρώμη και Αθήνα προκειμένου να ενσωματώσουν

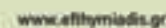
παρόμοιες πολιτικές προκειμένου να μην υστερούν οι ελαιοπαραγωγοί της Ελλάδας και της Ιταλίας σε κοινωνικά εργαλεία και χρηματοδοτήσεις. Σημειώνεται πως οι παρεμβάσεις σε αυτή την κατηγορία μεταρρυθμίσεων ευνοούν και πάλι τον παραδοσιακό τρόπο ελαιοκομίας.

6 **Στη νέα ΚΑΠ πρόβλεψη στήριξης του βασικού εισοδήματος** των παραγωγών που διαχειρίζονται παραδοσιακούς ελαιώνες, μέσω συνδεδεμένων και άμεσων ενισχύσεων αλλά και eco-schemes δενδρωδών καλλιεργειών.



Το μέτρο που συμπληρώνει τον δεκάλογο είναι τα προγράμματα προώθησης, τα οποία ναι μεν υφίστανται και τώρα, ωστόσο ήδη από τη νέα εμπορική περίοδο αναμένεται να αυξηθεί η κατανομή του προϋπολογισμού για την πραγματοποίηση περισσότερων εκστρατειών, ιδίως στην Ευρωπαϊκή Ένωση και σε αγορές Τρίτων χωρών, για τη διάδοση του ελαιολάδου, ειδικά του προερχόμενου από παραδοσιακούς ελαιώνες, ως το έμβλημα της Μεσογειακής Διατροφής.

**9 Μέσω της ΚΑΠ, ανα-
δόμηση του παρα-
δοσιακού ελαιώνα,**
μέσω προγραμμάτων ανά-
πτυξης που θα επιτρέψουν
την αγορά εξοπλισμού που
θα μειώσει αισθητά το κό-
στος. Πρόκειται για έντο-
να εξατομικευμένες εκμε-
ταλλεύσεις, οι οποίες με
τα κονδύλια του Ταμείου
Αγροτικής Ανάπτυξης θα
υποστούν ευνοϊκές δομικές
αλλαγές που θα αυξήσουν
την παραγωγικότητά τους
και θα συμπίψουν τα κόστη.





Μοιάζει σαν να

Ωρίμασε

η ελληνική αγορά

Παρακαταθήκη μια αναζωογονημένη κατανάλωση αφήνει πίσω της η «αγορά αρκούδων» της περιόδου 2019/20, μέσα στην οποία ωρίμασαν και οι προσπάθειες μικρών ελληνικών εταιρειών του κλάδου. Καταλύτης, οι ζημιές που άφησε ο καύσωνας του Μαΐου.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Αν έπεται από μια χρονιά χαμηλών τιμών έμεινε κάτι θετικό στην αγορά, είναι η αυξημένη κατανάλωση, αφού το προϊόν έγινε περισσότερο ανταγωνιστικό στις παγκόσμιες αγορές όπως υποστηρίζουν νέες αναλύσεις οργάνων της Κομισιόν και της αμερικανικής κυβέρνησης. Μέσα σε αυτή την πιεστική συγκυρία που «έτρεξε» καθ' όλη τη διάρκεια της εμπορικής χρονιάς 2019-2020 πάντως, φάνηκε πως το ελληνικό ελαιόλαδο βρήκε συμμάχους κυρίως στην εσωτερική αγορά, παρά στην Ιταλία, με εγχώριες τυποποιητικές εταιρείες να αναζητούν συμφέρουσες προσφορές για ποιοτικά ελαιόλαδα που θα τους επιτρέψουν να επεκτείνουν τα μερίδιά τους εντός και εκτός χώρας.

Πιάνοντας τα πράγματα από την αρχή, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και το USDA βλέπουν από τη μια τα ευρωπαϊκά αποθέματα αισθητά μειωμένα ενόψει της νέας χρονιάς (γύρω στους 500.000 τόνους), από την άλλη τις εξαγωγές της ΕΕ να έχουν μπροστά τους σημαντικά περιθώρια ενίσχυσης για τη νέα περίοδο. Ήδη το ελληνικό ελαιόλαδο, αν και υποτιμημένο σε τιμές κάτω των 2,40 ευρώ για τον παραγωγό τους πρώτους μήνες του 2020, μπόρεσε να κάνει βήματα εμπρός. Ειδικότερα, μέσα στην άνοιξη σημειώθηκε ενδιαφέρον από γερμανικά σούπερ μάρκετ για ελληνικό ελαιόλαδο ενώ αυξημένη ήταν και η δραστηριότητα κρητικών εταιρειών σε ΗΠΑ και Κίνα. Πλέον το στοίχημα για το ελληνικό

ελαιόλαδο είναι να βρεθεί ένας τρόπος να διατηρήσει τα κεκτημένα των τελευταίων μηνών, ώστε αυτά να αρχίσουν να εξασφαλίζουν ευνοϊκότερες τιμές για τον παραγωγό από την επόμενη περίοδο. Σε αυτό που συμφωνούν συνομιλητές του Ελαιάς Καρπός είναι ότι υπάρχουν ακόμα μεγάλα περιθώρια στην εγχώρια αγορά ώστε να αυξηθούν οι ποσότητες τυποποιημένου - επώνυμου προϊόντος, που είναι και αυτό που ζητούν οι διεθνείς αγορές. «Τα τελευταία χρόνια το ελληνικό τυποποιημένο ελαιόλαδο βγαίνει στην αγορά ανανεωμένο» αναφέρει ο Μανώλης Καρπαδάκης της TerraCreta. Βέβαια είναι δύσκολο να ανοιχτεί κανείς στο εξωτερικό, σύμφωνα με τον Δημήτρη Παπαδέλλη, υπεύθυνο παραγωγής της Papadellis Olive Oil από τη Λέσβο, αφού χρειάζεται να βρει έναν αξιόπιστο συνεργάτη. Αν και δύσκολη αγορά, αποδίδει, αφού σύμφωνα με δικούς του πρόχειρους υπολογισμούς,

Βήματα εμπρός ήδη από τους πρώτους μήνες του 2020 για το ελληνικό ελαιόλαδο

αν το ελαιόλαδο πωλείται τώρα στα 2 ευρώ, τυποποιημένο αποκτά μια προστιθέμενη αξία που μπορεί να ξεπεράσει τα 3,5 ευρώ στην πεντόκιλη συσκευασία, με ακόμα μεγαλύτερα περιθώρια κέρδους σε πιο «μαζεμένες» συσκευασίες.

ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ



265.000

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

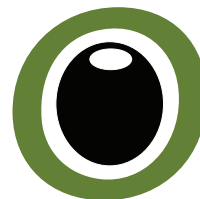


125.000

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ



40.800



*ΤΟΝΟΙ

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟΣ ΚΑΥΣΩΝΑΣ ΚΟΒΕΙ ΑΠΟ ΤΗ ΣΟΔΕΙΑ

Εν αναμονή της συγκομιδής

Σημαντικό για την εμπορική χρονιά που ξεκινά, είναι η εξασφάλιση της ποιότητας, δεδομένου ότι αυτή θα θυμίζει περισσότερο την προπέρσινη, κατά την οποία τα καλά ελαιόλαδα ήταν λίγα και διατήρησαν σταθερά το ενδιαφέρον του εμπορίου αλλά και καλύτερες τιμές.

Σε αυτό το πλαίσιο οι παραγωγοί βγάζουν άμυνα έως ότου υπολογίσουν τη ζημιά που υπέστησαν οι ελαιώνες και βγουν οι πρώτες ασφαλείς εκτιμήσεις σχετικά με την παραγωγή της επερχόμενης χρονιάς. Μπορεί η αγορά να δείχνει κάποια διστακτικά σημάδια αναιμικής ανάκαμψης, ωστόσο αν το πέρασμα του καύσωνα έχει αφήσει τελικά σημαντικό αντίκτυπο στη συγκομιδή, είναι κατανοητό πως οι παραγωγοί δεν θα βιαστούν να πουλήσουν σε τιμές γύρω από τα 2,50 ευρώ το φετινό εμπόρευμα, το οποίο παρουσίασε ποιοτικά στάνταρτς.

Προς το παρόν λοιπόν οι ελαιοκαλλιεργητές υποβάλλονται σε ασκήσεις ψυχραιμίας, αφού είχαν να αντιμετωπίσουν κατά την ανθοφορία της ελιάς και συνθήκες καύσωνα, πολλώ δε μάλλον και τις χαμηλές τιμές. Σύμφωνα με πρόσφατη απάντηση του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης Μάκη Βορίδη στη Βουλή, πρέπει να ολοκληρωθεί η αναλυτική καταγραφή των ζημιών ανά νομό και να εκτιμηθεί σε ποιο στάδιο βρίσκονταν οι καλλιέργειες, τις ημέρες του καύσωνα, ώστε να αξιοποιηθούν τα υπάρχοντα εργαλεία (ΕΛΓΑ, ΠΣΕΑ) για αποζημιώσεις. Επιπλέον όπως εξήγησε για de minimis χρειάζονται πολλά λεφτά και δεν μπορούν να καλύψουν τις ανάγκες της ελαιοπαραγωγής ενώ για



Ούτε συνδεδεμένη, ούτε de minimis υπάρχει στον ορίζοντα για το ελαιόλαδο σύμφωνα με τον υπουργό

να θεσπιστεί συνδεδεμένη στο ελαιόλαδο, πρέπει να κοπούν άλλες συνδεδεμένες, συνεπώς ούτε de minimis, ούτε συνδεδεμένη υπάρχει στον ορίζοντα.

Ζημιά 30% στη Δυτική Ελλάδα

Δεδομένη πάντως θα πρέπει να θεωρείται η μείωση των αποδόσεων στην Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας την επερχόμενη περίοδο, λόγω των ακραίων καιρικών φαινομένων με τις υψηλές θερμοκρασίες (στα όρια του καύσωνα) που επικράτησαν στα μέσα του περασμένου Μαΐου. Οι συνολικές επιπτώσεις στην παραγωγή θα φανούν κατά την συγκομιδή ωστόσο τα δείγματα από τις επισημάνσεις των γεωπόνων του ΕΛΓΑ δείχνουν ότι η ζημιά ξεπερνά το 30% σε πολλές περιοχές.

ΝΕΑ ΚΕΚΤΗΜΕΝΑ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Προσπατιούμενο ο υψηλός επαγγελματισμός

Πλεονεκτήματα για τη διάθεση της παραγωγής τους μέσα από το ηλεκτρονικό εμπόριο που άνηψε τις ημέρες του κορωνοϊού, άδραξαν οι μικροί τυποποιητές ελαιολάδου που καιρό τώρα αναζητούσαν τρόπους να βελτιώσουν την πρόσβασή τους στις αγορές και να ενισχύσουν τη σχέση τους με την κατανάλωση. Αυτό μπορεί να σημαίνει μία αμεσότερη επαφή του ελαιοπαραγωγού με τον τελικό καταναλωτή π.χ. μέσα από ένα ηλεκτρονικό κατάστημα, «προς αμοιβαίο όφελος στην τελική τιμή» αναφέρει ο Χρήστος Καβαλιεράτος, ελαιοπαραγωγός και ιδιοκτήτης του αγροκτήματος ΑΝΟΠΙΑΙΑ.

Προκειμένου όμως ο εγχώριος κλάδος του ελαιολάδου να μπορέσει να σταθεί σε αυτήν την αγορά, πρέπει να δείξει υψηλό επαγγελματισμό, για να εκμεταλλευτεί παράλληλα τη θετική συγκυρία που διαμορφώνεται γύρω από το ποιοτικό τρόφιμο, έπειτα από το σοκ του κορωνοϊού. Άνθρωποι που παρακολουθούν στενά τις εξελίξεις στον τομέα τροφίμων, βλέπουν ότι οι καταναλωτές βάζουν πλέον σε πρώτη μοίρα, περισσότερο από ποτέ, ζητήματα υγείας, με ένα premium προϊόν να αποτελεί την «ανταμοιβή» τους. «Το καλύτερο παράδειγμα σαν προϊόν είναι το ελαιόλαδο, όπου η σχέση ποιότητας - διαθρεπτικής αξίας και τιμής είναι άριστα συν-

δεδεμένα» εξηγεί ο Άρης Κεφαλογιάννης, με περγαμηνές στον κλάδο του ελαιολάδου που πλέον εστιάζει την προσοχή του στην ανάδειξη ποιοτικών ελληνικών προϊόντων αγροδιατροφής μέσα από το εγχείρημά του στην Στοά Αρσακείου. Ωστόσο η χώρα καλείται να κάνει τεράστια βήματα στο κομμάτι αυτό της ποιότητας. «Μένουμε σταθερά πίσω στα θέματα της ποιότητας, μας σώζει το ότι βγάζουμε μεγάλο ποσοστό της παραγωγής μας σε μια μέτρια ποιότητα, όμως όσον αφορά την πολύ ποιοτική κατηγορία εκεί υστερούμε» υποστηρίζει ο κ. Κεφαλογιάννης.

Ενδεικτικό παράδειγμα των νέων προοπτικών στον χώρο του ηλεκτρονικού εμπορίου ποιοτικών τροφίμων αποτελεί η περίπτωση της Cretanthos, η οποία το δίμηνο Μάρτιος- Απρίλιος 2020 έκλεισε με μια αύξηση των ηλεκτρονικών πωλήσεων της τάξης του 11%. «Παρατηρήσαμε μια αύξηση το τελευταίο δίμηνο, με μια μικρή καμπή την πρώτη εβδομάδα του Μαΐου. Αυτό ίσως οφείλεται στο γεγονός ότι ορισμένες εταιρείες επιδόθηκαν σε ένα αχρείαστο παιχνίδι προσφορών, με αρνητικό αντίκτυπο στην ίδια την επιχείρηση και την εικόνα της» αναφέρει από την πλευρά του ο Γιώργος Τζιαννουδάκης, στέλεχος της εταιρείας παραγωγής premium ελαιολάδου.



ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ 120 ΕΚΑΤ. ΓΙΑ ΧΥΛΕΛΛΑ ΣΕ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

Δέσμευση για την παροχή 120 εκατ. ευρώ με τη μορφή επιδότησης στους ελαιοπαραγωγούς που έχουν πληγεί από την *Xylella fastidiosa* στην Απουλία ανέλαβε η ιταλική κυβέρνηση. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση του υπουργείου Γεωργίας της γειτονικής χώρας προϋποθέση είναι οι δικαιούχοι να έχουν υποστεί τουλάχιστον 30% απώλεια παραγωγής σε μία μόνο καλλιεργητική περίοδο, εξαιτίας του βακτηρίου, ενώ από το αρχικό ποσό περίπου 85 εκατ. ευρώ θα διατεθούν στους καλλιεργητές έως το τέλος του 2020, ενώ τα τελευταία 35 εκατ. ευρώ θα διατεθούν το 2021. «Με το διάταγμα, δίνουμε το πράσινο φως σε ένα θεμελιώδες μέρος του σχεδίου αναγέννησης ελαιολάδου της Απουλίας, περιβαλίνοντας υπέρ όλων αυτών των γεωργικών εκμεταλλεύσεων που έχουν υποστεί ζημιά από την εξάπλωση του βακτηρίου», δήλωσε η υπουργός Γεωργίας Τερέζα Μπελανόβα σε συνέντευξη Τύπου. Υπενθυμίζεται ότι η Νότια Ιταλία, η οποία κατέχει τη μερίδα του λέοντος στην παραγωγή ελαιολάδου της χώρας, έχει πληγεί ήδη από το 2013 σε ένα ποσοστό της τάξης του 60% στην παραγωγή από τη διάδοση του παθογόνου, για το οποίο δεν έχει εντοπιστεί ακόμη τρόπος αντιμετώπισης.



ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΑ ΛΙΜΑΝΙΑ ΠΟΥ ΥΠΟΔΕΧΟΝΤΑΙ ΤΥΝΗΣΙΑΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΤΟΙΜΑΖΟΥΝ ΟΙ ΙΣΠΑΝΟΙ

ΖΗΤΟΥΝ ΠΙΟ ΑΥΣΤΗΡΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ ΣΕ ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟ ΤΡΙΤΕΣ ΧΩΡΕΣ

Σε κινητοποιήσεις ελαιοκαλλιεργητών καλούν οι αγροτικές ενώσεις Asaja, Coag, Ura και Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén μέσα στο δεύτερο μισό του Ιουλίου, ξεκινώντας από εκεί που σταμάτησαν όταν η πανδημία έφτασε στη χώρα τους: Δηλαδή τα λιμάνια και ειδικά αυτό της πόλης Αλχεθίρας, στο οποίο προσαράζουν τα εμπορικά πλοία γεμάτα με ελαιόλαδο από την Τυνησία. Όλοι οι οργανισμοί συμφώνησαν να ζητήσουν την έγκριση της υποχρεωτικής απόσυρσης ελαιολάδου για ολόκληρο τον τομέα σε περιόδους α-

νισορροπιών μεταξύ προσφοράς και ζήτησης και την εφαρμογή του στην επόμενη καμπάνια. Πρότειναν επίσης την κατάργηση των δασμών των ΗΠΑ και την επαλήθευση και ρύθμιση των εισαγωγών στην ΕΕ και αύξηση των ελέγχων. Για τους οργανισμούς, η ΕΕ πρέπει να δώσει προτεραιότητα στην κατανάλωση μεταξύ των χωρών της και να απαιτήσει τήρηση προδιαγραφών από τις Τρίτες χώρες από τις οποίες γίνονται εισαγωγές, ώστε τα προϊόντα τους να συμμορφώνονται με τις ευρωπαϊκές απαιτήσεις.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟ ΠΥΡΗΝΑ ΕΛΙΑΣ

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ ΙΣΠΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Σε βιοπλαστικό μετατρέπεται ο πυρήνας της ελιάς που παραδίδουν οι ελαιοπαραγωγοί του Συνεταιρισμού Olivarera de los Pedroches στο Τεχνολογικό Ινστιτούτο Πλαστικών με τη φιλοδοξία να μεταμορφωθεί σε μια συσκευασία ιδανική για τα προϊόντα ελιάς του Συνεταιρισμού. Το project Oliplastic, όπως ονομάζεται, βρίσκεται στην αρχική του φάση, ωστόσο αναμένεται πως μέσα στον επόμενο ενάμιση χρόνο, η έρευνα θα έχει προχωρήσει σε τέτοιο βαθμό ώστε κάθε βιομηχανία παρασκευής πλαστικού στην Ισπανία θα μπορεί να την αξιοποιήσει.

ΘΡΙΑΜΒΕΥΣΑΝ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΣΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΚΑΙ ΓΙΑ ΠΡΩΤΟΕΜΦΑΝΙΖΟΜΕΝΑ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΑΠΟ ΓΑΛΑΝΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΚΑΙ ΜΥΡΤΟΛΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Με 69 βραβευθέντα ελληνικά ελαιόλαδα στον Διεθνή Διαγωνισμό της Νέας Υόρκης, οι εγχώριες εταιρείες ξεπέρασαν το 2020 κάθε προσδοκία που μπορεί να είχαν δημιουργήσει οι βραβεύσεις του 2019, όταν 35 διακρίσεις διαμόρφωσαν την υψηλότερη έως τότε επίδοση της Ελλάδας. Και μπορεί η συγκυρία που διαμόρφωσε η πανδημία του κορωνοϊού να μην άφησε περιθώρια για την καθιερωμένη γιορτή, όμως η διοργανώτρια αρχή εκπόνησε σχέδιο απομακρυσμένης αξιολόγησης των 881 δειγμάτων από 26 χώρες και ζωντανή διαδικτυακή μετάδοση των αποτελεσμάτων του. Στην όγδοη λοιπόν φετινή διοργάνωση, τα χρυσά βραβεία της Ελλάδας ήταν 30 και τα ασημένια 39, από 35 εται-

ρείες, πολλές από τις οποίες έχουν καταγράψει και στο παρελθόν επιτυχίες στον δημοφιλή διαγωνισμό. Μαζί με αυτούς φέτος βραβεία απέσπασαν και Έλληνες μικροί παραγωγοί ελαιολάδου που συμμετείχαν για πρώτη φορά όπως το μονοποικιλιακό Daphnis and Chloe Selection από πρώιμο τρύγο Γαλανής Χαλκδικής αλλά και το Salvation από Μυρτολιά Λακωνίας, με τους περήφανους ελαιοπαραγωγούς Γιώργο Πανάνο και Κυριάκο Αποστολάκη αντίστοιχα να ξεχειλίζουν από αισιοδοξία στις δηλώσεις τους στο Olive Oil Times για το μέλλον του εγχειρήματός τους.

Χρυσό βραβείο και για το μονοποικιλιακό Neolea Born in Greece από Κορωνέικη

ΝΥΙΟΟΣ



ECO-TRAP

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

Αριθμός έγκρισης κυκλοφορίας: 1909 /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 Αρδίνες,
Τηλ.: 22950 45100, e-mail: info@viorylagro.gr, www.viorylagro.gr



ATHENA IOOC 2020

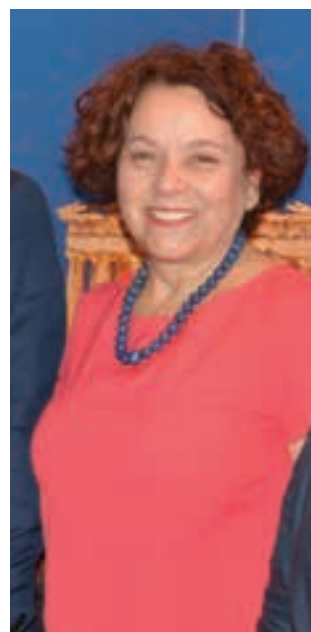
ΕΛΑΜΨΕ ΣΕ ΠΕΙΣΜΑ ΤΗΣ ΠΑΝΔΗΜΙΑΣ

Περισσότερα κατά 16% δείγματα, ελληνικά και ξένα, σε σχέση με πέρυσι, 75% περισσότερες διακρίσεις και υπό τις αντιξοότητες που έχει επιφέρει η πανδημία του κορωνοϊού, διεξήχθη ο φετινός Athena IOOC 2020, επιβεβαιώνοντας την ισχυρή δυναμική που διατηρεί ο τομέας του ελαιολάδου παγκοσμίως. Την πρώτη θέση του διαγωνισμού κατέλαβε η κινεζική επκέτα Xiangyu Coratina της Longnan Xiangyu Olive Development ενώ το «Κύκλωπας Αγουρέλαιο» από ποικιλία Μάκρη της Θράκης αναδείχθηκε το ανώτερο ελληνικό. Σημειώνεται ότι η επιτροπή αξιολόγησης, η οποία ήταν αμιγώς ελληνική, απένειμε 350 μετάλλια: 48 χάλκινα, 95 αργυρά, 159 χρυσά και 48 διπλά χρυσά, που είναι και η ύψιστη διάκριση (βαθμολογία 95/100 και πάνω), ενώ στο διαγωνισμό συμμετείχαν 430 δείγματα από 16 χώρες.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



«Ψυχή» του διαγωνισμού Athena IOOC ο πρόεδρος του Ντίνος Στεργίδης (επάνω) και η αεικίνητη διευθύντριά του Μαρία Κατσούλη (δεξιά). Ας σημειωθεί ότι η αξιολόγηση έλαβε χώρα στον Πύργο Πετρέζα στα Σπάτα από 11 έως 13 Ιουνίου και τα αποτελέσματα ανακοινώθηκαν στις 22 Ιουνίου.



ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΘΝΙΚΟ ΦΟΡΕΑ ΑΠΟ ΔΟΕΠΕΛ

ΑΝΤΙΔΡΟΥΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΕΣ ΤΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Στην κατάθεση αίτησης αναγνώρισης σε Εθνικό Φορέα προχώρησε η Διεπαγγελματική Οργάνωση Επιτραπέζιας Ελιάς, με στόχο «την ισχυροποίηση της θέσης της επιτραπέζιας ελιάς στις διεθνείς αγορές, καθώς και τον καλύτερο συντονισμό των μερών που ασχολούνται στον κλάδο» σύμφωνα με σχετική ενημέρωση της Οργάνωσης. Το παράδειγμα της ΔΟΕΠΕΛ χαιρέτησε η ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, την ίδια ώρα που ανοιχτή επιστολή στον υπουργό Μάκη Βορίδη έστειλαν συνεταιριστικοί φορείς και τυποποιητικές επιχειρήσεις της Μεσσηνίας ζητώντας να αποσυρθεί ο φάκελος αίτησης αναγνώρισης που υπέβαλε η ΔΟΕΠΕΛ. Όπως σημειώνεται στην επιστολή, η κίνηση αυτή υποκρύπτει αθέμιτο ανταγωνισμό, καθώς, όπως υποστηρίζουν, δεν συμμετέχει στην εν λόγω Οργάνωση ούτε ένας συνεταιρισμός ή επιχείρηση της Μεσσηνίας. Παράλληλα οι συνεταιρισμοί και οι επιχειρήσεις ελαιολάδου και ελιάς της Μεσσηνίας δηλώνουν την άγνοια τους για τις κινήσεις της ΔΟΕΠΕΛ, εκφράζοντας την ανησυχία και τις ενστάσεις

τους για μια τέτοια κίνηση που δεν περιλαμβάνει Μεσσήνιους παραγωγούς ελιάς, κάνοντας λόγο για κίνηση «εις βάρος της Μεσσηνίας» και της «ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας». Μάλιστα, όπως αναφέρεται στην επιστολή, οι συγκεκριμένοι συνεταιρισμοί και επιχειρηματίες βρίσκονται σε διαδικασία ίδρυσης της «Ομάδας Διαχείρισης και Προστασίας της “ΠΟΠ ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ”».

Σε απάντηση της ανοιχτής επιστολής των Μεσσήνιων, η ΔΟΕΠΕΛ με ανακοίνωσή της καλεί τους εκπροσώπους των τομέων του ελαιοκομικού κλάδου από την Π.Ε. Μεσσηνίας να συμμετάσχουν στην Οργάνωση σημειώνοντας μεταξύ άλλων: «Αρχή της ΔΟΕΠΕΛ από τη σύσταση της είναι να συμπεριλάβει όλους τους εμπλεκόμενους με τις ελληνικές επιτραπέζιες ελιές από όλη τη χώρα: Οργανωμένους ελαιοπαραγωγούς σε συνεταιριστικές οργανώσεις, ομάδες παραγωγών και άλλα νομικά πρόσωπα που θα είναι μέλη του πρωτογενή τομέα της ΔΟΕΠΕΛ και μεταποιητικές - εμπορικές - εξαγωγικές επιχειρήσεις, μέλη του δευτερογενούς και τριτογενούς τομέα».



Αναβολή για τις 5 Δεκεμβρίου πήρε η εκδίκαση στο ΣτΕ της προσφυγής των Μεσσήνιων του ΣΥΜΕΠΟΠ, σχετικά με το καθεστώς στην ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας.



REBRANDING ΣΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΗΜΑ

ΣΥΣΤΑΣΗ ΔΙΥΠΟΥΡΓΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Σε rebranding του Ελληνικού Σήματος, με στόχο την ανάδειξη της προστιθέμενης αξίας των ελληνικών προϊόντων, προσανατολίζονται τα συναρμόδια υπουργεία Ανάπτυξης και Αγροτικής Ανάπτυξης, καθώς όπως εκτιμήθηκε σε πρόσφατη τηλεδιάσκεψη των υπουργών Παπαθανάση και Αραμπατζή από τη δημιουργία του 2014 δεν αξιοποιήθηκε η προβολή του.

Προς την κατεύθυνση αυτή αποφασίστηκε να συσταθεί διϋπουργική ομάδα εργασίας υπό τους -μετέχοντες στην τηλεδιάσκεψη- γ.γ. Εμπορίου & Προστασίας του Καταναλωτή, Παναγιώτη Σταμπουλί-

δη, και Αγροτικής Ανάπτυξης, Γιώργο Στρατάκο, προκειμένου εντός 15ημέρου να παρουσιάσει συγκεκριμένες προτάσεις με στόχο:

- Να «χτιστεί» η αναγνωσιμότητα, η αξία, το διαφορικό πλεονέκτημα και η διασύνδεση του ελληνικού σήματος με τον καταναλωτή, που προτιμά και αναζητά την προέλευση των προϊόντων
- το σύστημα πιστοποίησης να γίνει πιο ευέλικτο και εύχρηστο
- οι διαδικασίες πιστοποίησης να τυποποιηθούν και να γίνουν ψηφιακές, στο πλαίσιο της γενικότερης ψηφιακής μετάβασης του Δημοσίου
- το Ελληνικό Σήμα να προβληθεί διεθνώς.



ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, Η ΠΡΩΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΕΡΕΥΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΟΜΙΛΟ CARGILL ΣΕ 12 ΧΩΡΕΣ

Σαφή προτίμηση στα τρόφιμα που περιέχουν ελαιόλαδο δείχνουν οι καταναλωτές ανά τον κόσμο, ενώ προσέχουν τις πληροφορίες της ετικέτας στις συσκευασίες. Αυτό καταδεικνύει έρευνα που διεξήχθη από τον όμιλο Cargill, σχετικά με τις συνήθειες των καταναλωτών δώδεκα χωρών. Όπως προκύπτει από τη μελέτη, το 93% των καταναλωτών γνωρίζουν τις ευεργετικές για την υγεία ιδιότητες των ωμέγα-3 λιπαρών που περιέχει το ελαιόλαδο, και λίγα ακόμη τρόφιμα όπως τα ιχθυέλαια και τα αβοκάντο. Σύμφωνα με τη μελέτη 2020 FATitudes, εξετάστηκαν οι συνή-

θειες περισσότερων από 6.000 καταναλωτών από δώδεκα χώρες, συμπεριλαμβανομένων των ΗΠΑ, Γερμανίας, Κίνας, Βραζιλίας και Ηνωμένου Βασιλείου. Τα δεδομένα επιβεβαίωσαν ότι το 68% των καταναλωτών προσέχουν την ποιότητα των προϊόντων που καταναλώνουν και τις πληροφορίες της ετικέτας των συσκευασμένων τροφίμων. Η μελέτη επιβεβαίωσε ότι οι περισσότεροι καταναλωτές ελέγχουν τα στοιχεία της ετικέτας που σχετίζονται με το λίπος και επηρεάζονται έντονα από ισχυρισμούς όπως «χωρίς λιπαρά» και «χαμηλά λιπαρά».



ΜΕ ΔΥΟ ΒΡΑΒΕΙΑ Η ΕΛΑΩΝ

ΣΤΑ ΦΕΤΙΝΑ OLYMPIA HEALTH NUTRITION AWARDS

Με «Gold Standard of Excellence for High Phenolic Extra Virgin Olive Oil» τόσο για το ελαιόλαδο «Αγριελιά & Μποτσικολιά», όσο και για το ελαιόλαδο «Κορωνεϊκής ποικιλίας», διακρίθηκε η E-LA-WON στα φετινά Olympia Health Nutrition Awards. Σημειώνεται ότι για πέμπτη συνεχόμενη χρονιά το World Olive Center For Health σε συνεργασία με το Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών ανακοίνωσαν τα αποτελέσματα των βραβείων Olympia Health Nutrition Awards, στα οποία συμμετείχαν 1.278 δείγματα από οκτώ ελαιοπαραγωγικές χώρες και βραβεύτηκαν 450 ελαιόλαδα με «ισχυρισμό υγείας».



ΣΥΝΩΣΤΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ

«Συνωστισμό» στις υψηλές βαθμολογίες δημιούργησε η πληθυσφία των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων, τα οποία συμμετείχαν στον 5ο Διαγωνισμό Ποιότητας IOOC KOTINOS 2020, ο οποίος ολοκληρώθηκε στις 11 Μαρτίου με τα αυστηρά κριτήρια του διεθνώς καταξιωμένου διαγωνισμού Mario Solinas. Η τελετή απονομής θα λάβει χώρα την Τετάρτη 22 Ιουλίου 2020 στην αίθουσα εκδηλώσεων του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών.



ΣΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

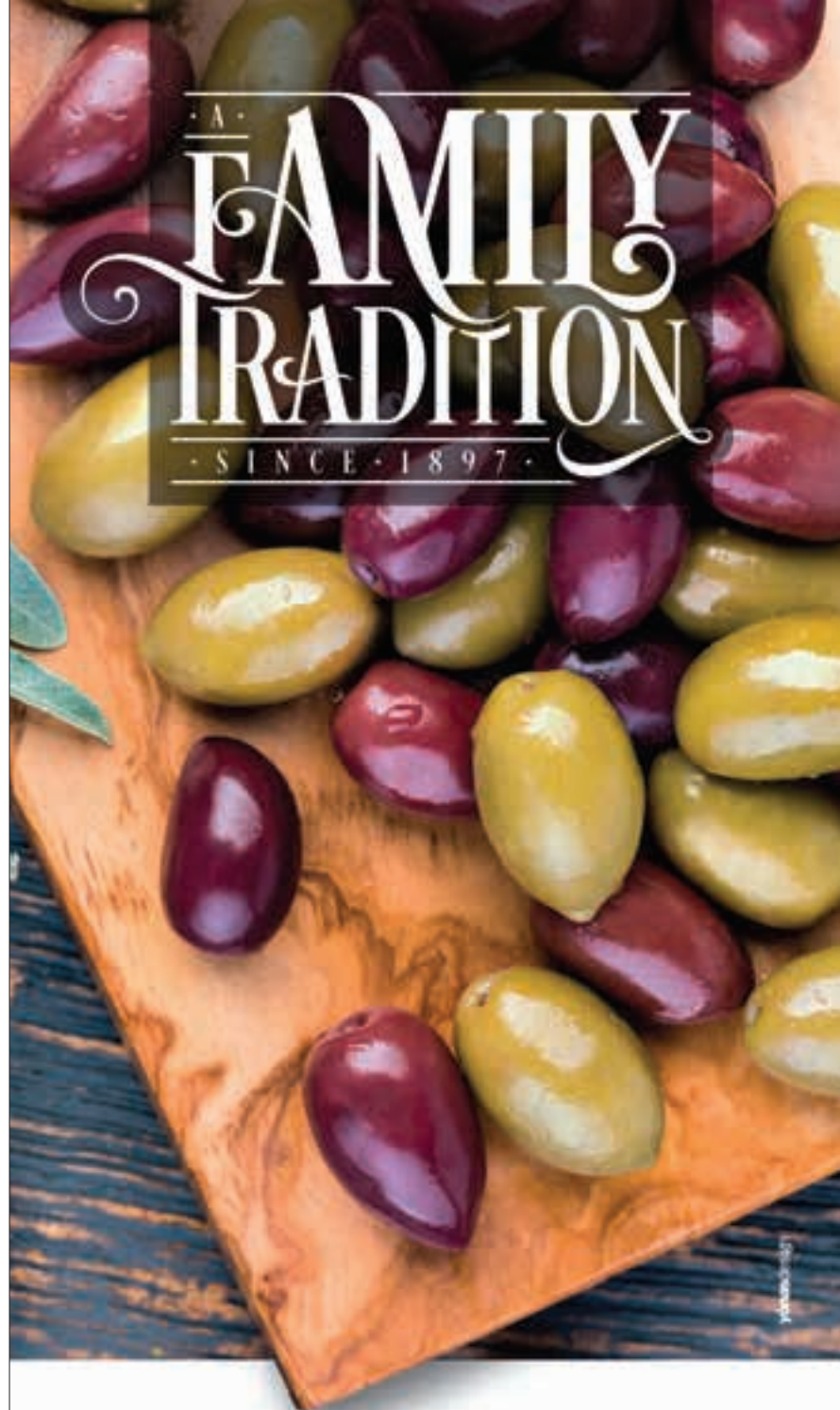
ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ
ΓΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ

Δύο διακρίσεις από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi) έλαβε η αμιγώς εξαγωγική εταιρεία Hellenic Crops INC, αποδεικνύοντας ότι η εξωστρέφεια είναι το στοίχημα της επόμενης ημέρας για το ελληνικό επιχειρείν. Από δύο χρυσά αστέρια απέσπασαν τόσο το Ultra-Premium Extra Virgin Olive Oil PDO Kalamata όσο και οι Bio Kalamata Olives της Hellenic Crops INC. Το Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας, με έδρα τις Βρυξέλλες, πιστοποιεί και αξιολογεί τρόφιμα όλων των ειδών από 130 χώρες και άνω. Με 175 διακεκριμένους σεφ και γευσισγνώστες να επιδίδονται σε «τυφλά» τεστ, χωρίς δηλαδή να γνωρίζουν την προέλευση της εταιρείας, της χώρας, ακόμη και της ποικιλίας τροφίμου που δοκιμάζουν.



ΠΡΩΤΗ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ “COVID SHIELD” Η LIDL

Την πρώτη εταιρεία λιανεμπορίου τροφίμων στην Ελλάδα με πιστοποίηση Covid Shield, στο ανώτατο επίπεδο «Excellent» από τον φορέα TÜV AUSTRIA Hellas, αποτελεί η Lidl Ελλάς. Ακολουθώντας τις αυστηρότερες προδιαγραφές, εγγυάται την προστασία της υγείας των εργαζομένων και των πελατών της και τη διαφύλαξη ενός προστατευμένου μικροπεριβάλλοντος από τον Covid-19.



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



Parthenon
Since 1897

www.olives.gr

ISO 9001 • ISO 22000 • IFS • BRC

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



Τον τίτλο του «Expert in
Virgin Olive Oil Tasting»
απέκτησε η Αννίτα Ζάχου
στο Πανεπιστήμιο της
Jaen στην Ισπανία.



Από τη Μύκονο στα πέρατα της Γης

Πρεσβευτές του ελληνικού ελαιολάδου σε όλο τον κόσμο φιλοδοξεί να δημιουργήσει η expert Αννίτα Ζάχου, που σπούδασε στη Jaen, γύρισε τον κόσμο και σήμερα διδάσκει στη Μύκονο

ΤΗΣ ΑΓΑΠΗΣ ΚΑΤΣΟΥΛΙΕΡΗ

Γαστρονομική περιήγηση ανά την Ελλάδα μέσα από τα αρώματα και τις γεύσεις των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων της μπορούν να κάνουν οι ταξιδιώτες που επισκέπτονται τη Μύκονο με τη συμβολή της Mykonos Olive Oil Tasting. Πρόκειται για μια εταιρεία εκπαίδευσης που εδρεύει στο Κυκλαδίτικο νησί παρέχοντας σεμινάρια και εργαστήρια πάνω στη γευσσιγνωσία ελαιολάδου, τη μεσογειακή διατροφή και την ολιστική υγεία και ευεξία για τους επισκέπτες από το εξωτερικό, αλλά και για τους καταναλωτές, τα παιδιά και τους επαγγελματίες της εστίασης. Η Αννίτα Ζάχου, εμπνεύστρια και ιδρύτρια της, είναι γεωπόνος, επαγγελματίας γευσσιγνώστρια ελαιολάδου, τεχνικός σύμβουλος διασφάλισης ποιότητας και παραγωγής ελαιολάδου, γαστρονομικός σύμβουλος επαγγελματιών της εστίασης, holistic wellness coach, αρθρογράφος και εκπαιδευτρια. Κυρίως όμως προέρχεται από οικογένεια παραγωγών ελαιολάδου από την Καλαμάτα και από τότε που θυμάται τον εαυτό της παίζει ή σκαρφαλώνει σε κάποιο από τα χιλιάδες ελαιόδεντρα της Μεσσηνιακής γης.

Το πάθος για το ελαιόλαδο και τη γαστρονομία οδήγησε την Αννίτα Ζάχου να αναζητήσει βαθύτερη γνώση και να γίνει πιστοποιημένη γευσσιγνώστρια ελαιολάδου το 2012. Μερικά χρόνια αργότερα τιμήθηκε με υποτροφία από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας να παρακολουθήσει την πιο αναγνωρισμένη εκπαίδευση στη γευσσιγνωσία ελαιολάδου στο Πανεπιστήμιο της Jaen στην Ισπανία, από την οποία κατέχει τον τίτλο του Expert in Virgin Olive Oil Tasting. Είχε εργαστεί για είκοσι χρόνια σε μεγάλες εταιρείες σαν διευθύντρια εκπαίδευσης προτού αποφασίσει να μετακομίσει μόνη στη Μύκονο. Ένα νησί που μπορεί να μην έχει σημαντική ελαιοκαλλιέργεια, ούτε καν ελαιοτριβείο, ενώ δεν φημίζεται για τον γαστρονομικό του τουρισμό.

Όμως η αποδοχή και η εκτίμηση που έλαβε από τους επισκέπτες της η γευσσιγνωσία ελαιολάδου στο νησί απέδειξε πως η εμπειρία που «μυρίζει Ελλάδα» μπορεί να καταστεί ιδιαίτερα δημοφιλής σε κάθε προορισμό.

Διδάσκει το πάντρεμα με το φαγητό

Κατά τη διάρκεια των εργαστηρίων, οι επισκέπτες συμμετέχουν σε μια εικονική περιήγηση ανά την Ελλάδα δοκιμάζοντας ποικιλίες ελαιολάδου από κάθε γωνιά της χώρας, ανακαλύπτοντας τα διαφορετικά αρώματα και τις γεύσεις τους. Περιλαμβάνεται και δοκιμή ελαττωματικών ελαιολάδων για να μάθουν οι συμμετέχοντες να αναγνωρίζουν τη διαφορά ενώ το πάντρεμα ελαιολάδου και φαγητού αποδεικνύει πώς μια ποικιλία μπορεί να υποβαθμίσει ένα πιάτο ή απλώς να το απογειώσει.

Σύμφωνα με την κυρία Ζάχου, μόλις δοκιμάσει κανείς ένα εκπληκτικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο δεν μπορεί να γυρίσει πίσω σ' αυτό που συνήθιζε να τρώει πριν. Επίσης μέσα από αυτή την εκπαίδευση οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να αναγνωρίζουν τα αρώματα του ελαιολάδου, να το αξιολογούν με βάση το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο, και να γνωρίζουν ποιο ελαιόλαδο πηγαίνει καλύτερα με τα ψάρια και ποιο ενισχύει τη γεύση του κρέατος. Παράλληλα το εργαστήριο διδάσκει τους τρόπους αποθήκευσης του ελαιολάδου έτσι ώστε η γεύση του να παραμένει όσο πιο άθικτη γίνεται με την πάροδο του χρόνου.

Το να μάθει κανείς πώς να γεύεται, να επιλέγει και να συνδυάζει το ελαιόλαδο με το φαγητό είναι μια πολύτιμη γνώση, όπως σημειώνει η κυρία Ζάχου, διότι το ελαιόλαδο αποτελεί το πιο βασικό καθημερινό μαγειρικό συστατικό, το οποίο προσφέρει και πολλαπλά οφέλη για την υγεία, καθιστώντας το, το πιο νόστιμο και υγιεινό άρτυμα στον κόσμο ικανό να νοστιμέσει κάθε μαγειρική δημιουργία.

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΤΡΕΙΣ ΙΣΠΑΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΟΥ ΖΟΥΝ 40 ΧΡΟΝΙΑ

Διαβάζοντας πρόσφατα για την απόφαση μεγάλης εταιρείας ελαιολάδου της χώρας μου να μετακομίσει τους ελαιώνες της σε υπέρπυκνες φυτείες, ένιωσα μια κάποια οργή



Fausto Pasquale Di Lena
Αγροτικός Σύμβουλος, συγγραφέας, ελαιοκαλλιεργητής 600 ελαιόδεντρων Gentile di Larino «τα οποία πρέπει να κάνουν ακροβατικά για να ανταγωνιστούν τα ισπανικά» όπως σημειώνει ο ίδιος

Ενα πυκνό τεχνητό δάσος από ένα εκατομμύριο ελαιόδεντρα. Χιλιάδες χρόνια ιστορίας που ξεφτίζουν υπό τις προσταγές του «θεού του κέρδους». Μια κληρονομιά βιοποικιλότητας, εκτάσεις στολισμένες από αιωνόβια λιόδεντρα και με το χέρι φυτεμένα αμπέλια, γραφική ομορφιά μοναδική στον κόσμο, που «κακοποιείται» από την εντατική μονοκαλλιέργεια τριών ισπανικών ποικιλιών που δεν αντέχουν πάνω από 40 χρόνια. Δεν μπορεί να είναι αυτό το μέλλον του ιταλικού ελαιολάδου.

Και το χειρότερο ποιο είναι; Ότι μόλις τα δέντρα αυτά σταματήσουν να είναι παραγωγικά, θα αφήσουν πίσω τους τη γη ρημαγμένη, άγονη -σύμφωνα με τον FAO- με τον υδροφόρο ορίζοντα επιβαρυνμένο. Στο μεταξύ η ταυτότητα της ελαιοκομίας θα έχει διαβρωθεί, ενώ μια έμμεση μορφή αθέμιτου ανταγωνισμού θα έχει χαλάσει την εμπειρία και τα βιοποριστικά μέσα των περισσότερων παραδοσιακών ελαιοκαλλιεργητών ολόκληρης της χώρας.

Το επιχείρημα εκείνων που επενδύουν στην υπέρπυκνη φύτευση είναι η οικονομική βιωσιμότητα. Ας αφήσουμε προς το παρόν απ' έξω το ζήτημα της κλιματικής βιωσιμότητας, το οποίο η παραδοσιακή ελαιοκομία αποδεδειγμένα έχει κατοχυρώσει.

Ακόμα και έτσι λοιπόν, αν μη τι άλλο, η εμπειρία των τελευταίων ετών έχει δείξει ότι η υπέρπυκνη καλλιέργεια στην ελιά είναι κοντόφθαλμη οικονομική επιλογή. Στην Ισπανία, τη γενέτειρα της πρακτικής αυτής, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο έχει φτάσει να πωλείται σε τιμή κάτω των δύο ευρώ το κιλό. Το περασμένο φθινόπωρο οι Ισπανοί παραγωγοί κατέβηκαν στους δρόμους για να ξεκαθαρίσουν διαμαρτυρόμενοι πως θα σταματήσουν να καλλιεργούν με τέτοιες τιμές. Όσοι αποφασίζουν τώρα να επενδύσουν στην υπέρπυκνη, έρχονται με μια καθυστέρηση δεκαετίας σε αυτήν

την αμφιλεγόμενη αγορά. Αυτό γιατί και πάλι στην Ισπανία της υπέρπυκνης Arbequina, της Manzanilla και της Arbosana έχει ανοίξει ένας διάλογος που αναθεωρεί την στρατηγική της καλλιέργειας, η οποία μεταξύ άλλων θα έπρεπε να θεωρείται ότι αγγίζει τα όρια της βλασφημίας για την ιταλική ελαιοκομία.

ΑΝ ΑΠΛΑ ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΟΥΜΕ ΤΑ ΚΟΣΤΗ, ΑΣ ΕΝΘΘΟΥΜΕ ΟΛΟΙ ΜΑΖΙ ΝΑ ΜΟΙΡΑΣΤΟΥΜΕ ΤΟΝ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟ ΟΠΟΙΑΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ

Πρόκειται για τη νεοφιλελεύθερη διαπαιδαγώγηση που θεμελιώνει την τεράστια κατασπατάληση των «δωρεάν» φυσικών πόρων, όπως ορίζει η απαρχαιωμένη λογική του θηρευτή, για χάρη του πρόσκαιρου κέρδους. Είναι αυτό το καταστροφικό σύστημα που θέλει να επενδύσει στην υπέρπυκνη εκμηχανισμένη φυτεία ελαιόδεντρων για να συμπιέσει το κόστος παραγωγής, αδιαφορώντας ότι αυτό που δίνει προστιθέμενη αξία και ποιότητα στο ελαιόλαδο είναι το χνώτο του ιδιοκτήτη του δέντρου, που σκαρφαλώνει πάνω του για να το επιβλέψει, για να ξεφορτώσει από το βάρος του καρπού τα κλαδιά. Ας μην ξεχνάμε ότι υπεραξία και πλούτο παράγει μόνο η ανθρώπινη εργασία. Η μηχανή βγάζει μόνο τόσο όσο της δώσεις, αν όχι λιγότερο. Οι οικονομικές απώλειες και κατ' επέκταση η εγκατάλειψη της ελαιοκομίας έρχεται να προστεθεί στις απόρριες πολιτικών και επιχειρηματικών επιλογών που οδήγησαν στην εγκατάλειψη της γεωργίας εν γένει, από όλους αυτούς που δεν έχουν τα μέσα για να ανταγωνιστούν τη μαζική παραγωγή μεγάλων επιχειρηματικών ομίλων.

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ
14 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Η Ελευθερία
Γερμανάκη είναι
επικεφαλής του
εργαστηρίου του
ΑΣ Ρεθύμνου.



ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΜΑΘΟΥΜΕ ...ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΘΟΥΜΕ

Να αλλάξει τη νοοτροπία των παραγωγών της Κρήτης σε ό,τι αφορά τον τρόπο που διαχειρίζονται το προϊόν τους επιχειρεί εδώ και αρκετά χρόνια το εργαστήριο του ΑΣ Ρεθύμνου. Ψυχή της επικοινωνίας με τους παραγωγούς η Ελευθερία Γερμανάκη

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

Η Ελευθερία Γερμανάκη δεν χρειάζεται ιδιαίτερες συστάσεις. Ασχολείται με το ελαιόλαδο εδώ και 30 χρόνια, έχει συμμετάσχει στα panels των μεγαλύτερων διεθνών διαγωνισμών και τα τελευταία 10 χρόνια είναι επικεφαλής του εργαστηρίου του ΑΣ Ρεθύμνου, όπου αναλύεται το σύνολο σχεδόν της ελαιοπαραγωγής της Κρήτης. Τίποτε απ' όλα αυτά, ωστόσο, δεν αποτελεί το μεγαλύτερο επίτευγμά της. Η πιο ουσιαστική προσφορά της έγκνεται στο γεγονός ότι κατάφερε μαζί με τους συνεργά-

τες της να αλλάξει τη νοοτροπία των τοπικών παραγωγών, μέσα από τη συμβουλευτική υποστήριξη που προσφέρει το εργαστήριο του ΑΣ Ρεθύμνου. «Ζούμε μαζί με τον παραγωγό και τον καθοδηγούμε στη διαχείριση του προϊόντος του. Ποιες βελτιώσεις μπορούν να γίνουν στην ελαιοποίηση και το blending; Σε ποια αγορά μπορεί να κατευθυνθεί το κάθε προϊόν; Αξιζει να συμμετάσχει σε κάποιον διαγωνισμό; Σε αυτά και πολλά ακόμα ερωτήματα μπορούμε να δώσουμε απαντήσεις», αναφέρει η κυρία Γερμανάκη στη συνέντευξή της στο Ελαιάς Καρπός.

Τι ποσοστό της παραγωγής μας θεωρείτε ότι θα μπορούσε να αποτελέσει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο;
Οι κλιματολογικές συνθήκες και το ανάγλυφο της χώρας μας αποτελούν τη βάση για τη δημιουργία ποιοτικού ελαιολάδου. Αξίζει να σημειωθεί ότι έχουμε την υψηλότερη ποιότητα προϊόντος στον αγρό. Η Ελλάδα μπορεί να παράγει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο σε ποσοστό 85%. Δυστυχώς, όμως, έχουμε στα χέρια μας χρυσό και τον μεταχειριζόμαστε σαν γυαλί.

Πού εντοπίζετε, κυρίως, τα προβλήματα στη διαχείριση του προϊόντος;

Λόγω άγνοιας και λόγω αδυναμίας σε κάποιες περιπτώσεις δεν εφαρμόζονται σωστές πρακτικές είτε στο σύνολο, είτε σε τμήματα της αλυσίδας διαχείρισης του ελαιοκάρπου και του ελαιολάδου με αποτέλεσμα να παρατηρούμε ποιοτική υποβάθμιση στο τελικό προϊόν, η οποία θα μπορούσε να είχε αποφευχθεί με πολύ μικρό κόστος. Προβλήματα μπορούν να εντοπιστούν σε όλα τα στάδια. Από την καλλιέργεια και τη συγκομιδή μέχρι την ελαιοποίηση, την αποθήκευση και την τυποποίηση. Επί παραδείγματι, η συγκομιδή στις περισσότερες περιοχές γίνεται πολύ αργά. Χρειάζεται επιστημονική προσέγγιση για να βρει κανείς τον σωστό χρόνο ωρίμανσης σε συνάρτηση με την απόδοση.

Σε τι κατάσταση βρίσκονται τα ελαιοτριβεία μας;

Τα ελαιοτριβεία μας προσανατολίζονται κυρίως στην ποσότητα. Έτσι στην καλύτερη περίπτωση καθαρίζονται μια φορά κάθε βράδυ. Ωστόσο, για να διασφαλιστεί η ποιότητα, τα μηχανήματα θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε παρτίδα. Φέτος, η περισσότερη ζημία στην κρητική παραγωγή έγινε κατά τη διάρκεια της ελαιοποίησης. Ο καρπός είχε προσβληθεί από το δάκο και πολλές καλές παρτίδες χάθηκαν, γιατί πριν από αυτές είχαν περάσει κακές παρτίδες. Επίσης, πρόβλημα δημιουργεί το γεγονός ότι το ελαιόλαδο αποθηκεύεται βάσει της οξύτητας, με αποτέλεσμα να αναμειγνύονται κακής ποιότητας ελαιόλαδα με εξαιρετικά παρθένα.

Πιστεύετε ότι το ελληνικό ελαιόλαδο χάνει έδαφος σε σχέση με τον ανταγωνισμό;

Ανταγωνιστές μας, όπως η Πορτογαλία, η Κροατία και η Τουρκία, μπήκαν στην αγορά εξαρχής με ποιοτικά προϊόντα. Εμείς παραμένουμε ακόμα πιστοί στην παράδοση. Έχουμε μάθει να κάνουμε πράγματα όπως οι παππούδες μας. Ενώ υπάρχουν περιπτώσεις κατά τις οποίες οι προηγούμενες γενιές δεν αφήνουν τους νέους παραγωγούς να εφαρμόσουν όσα υποδεικνύουν οι επιστήμονες. Τελικά, πρέπει ξεμάθουμε για να μάθουμε! Με βάση την εμπειρία μου από τους διαγωνισμούς, μπορώ να πω ότι ο ανταγωνισμός από τις νέες χώρες είναι σημαντικός. Είναι θέμα χρόνου να μείνουμε πίσω και να γί-



νουμε οι μοναχικοί καβαλάρηδες που θα λένε ότι κάποτε ήταν πρώτοι. Ακόμη και όσον αφορά την ποσότητα, φέτος μας ξεπέρασε η Τυνησία καταλαμβάνοντας την τρίτη θέση, η οποία μέχρι πρότινος μας ανήκε.

Η ποιοτική αναβάθμιση είναι λοιπόν μονόδρομος και σε αυτή στοχεύει η συμβουλευτική που παρέχει το εργαστήριο σας στους παραγωγούς. Ποια είναι η διαδικασία που ακολουθείτε;

Αναλύουμε τις παρτίδες, αξιολογούμε το ποιοτικό τους προφίλ και όταν εντοπίζουμε προβλήματα δίνουμε τις κατάλληλες οδηγίες. Η συμβουλευτική που παρέχουμε αφορά κυρίως τα στάδια συγκομιδής, ελαιοποίησης, αποθήκευσης και τυποποίησης, όπου εντοπίζονται τα κυριότερα προβλήματα. Όταν ο παραγωγός μπαίνει στη διαδικασία αξιολόγησης των παρτίδων του, επί σειρά ετών, μπορεί να διορθώσει τυχόν εσφαλμένους χειρισμούς και να βελτιώσει την ποιότητα.

Άρα η συνεργασία με τον παραγωγό είναι συνεχής;

Η επαφή μας είναι καθημερινή. Μόλις αρχίσει η παραγωγή, ξεκινούν να μας στέλνουν δείγματα από κάθε παρτίδα. Μας τα στέλνουν το πρωί με το ΚΤΕΛ, ακόμα και από την άλλη μεριά της Κρήτης, και μέσα σε δύο ώρες θα έχουν αποτελέσματα. Έτσι, ξέρουν πώς θα πρέπει να διαχειριστούν το προϊόν τους.

Ποιο είναι το προφίλ των παραγωγών που επιθυ-

Η Ελλάδα με την υψηλότερη ποιότητα στον αγρό μπορεί να παράγει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο σε ποσοστό 85%.

Όταν ο παραγωγός μπαίνει στη διαδικασία αξιολόγησης των παρτίδων του, επί σειρά ετών, ωφελείται η ποιότητα.

μούν να λάβουν συμβουλευτική υποστήριξη;

Είναι κυρίως νεότεροι σε ηλικία παραγωγοί που θέλουν να χτίσουν ένα καλύτερο μέλλον για το προϊόν τους. Είναι επαγγελματίες αγρότες, ή και όχι, ελαιουργοί και τυποποιητές, που αντιλαμβάνονται ότι υπάρχουν αδυναμίες και θέλουν να τις εξαλείψουν.

Πόσο εύκολο είναι να αλλάξει κανείς τον τρόπο με τον οποίο έχει συνηθίσει να δουλεύει;

Δεν είναι εύκολο και χρειάζεται ανοιχτό μυαλό. Θέλει συνέχεια και συνέπεια. Έχουμε συνδέσει την ελιά με το άμεσο χρήμα, ή αλλιώς με το χύμα προϊόν, το οποίο δεν έχει ταυτότητα και δεν επιστρέφει υπεραξία. Όσοι επενδύσουν στο προϊόν θα δουν αποτελέσματα. Όχι αύριο το πρωί. Χρειάζονται τουλάχιστον πέντε χρόνια για να αρχίσει να αποδίδει. Όπως κάθε επιχείρηση.

Πέρα από το κομμάτι της παραγωγής, η συμβουλευτική επεκτείνεται και στο στυλ των προϊόντων;

Ναι. Βέβαια, εγώ προσωπικά πιστεύω στην καλή και σταθερή ποιότητα, όπως αυτή ορίζεται από τη νομοθεσία και την αγορά. Όχι όπως την ορίζει ο καθένας. Ενώ εμείς παραμένουμε προσκολλημένοι στη λογική της οξύτητας, λόγω της παραγωγής χύμα προϊόντος, οι ανταγωνιστές μας κάνουν άλματα στην ποιότητα.

Έχει βρει η Κορωνέικη τη θέση που της αξίζει, ως μονοποικιλιακό ελαιόλαδο, στον διεθνή ανταγωνισμό;

Πιστεύω πως όχι. Η ελληνική Κορωνέικη διαφέρει από εκείνη άλλων χωρών. Διαθέτει έντονο χόρτο, είναι πιο ντελικάτη, πιπεράτη, σπιρτόζα και δυνατή. Το πράσινο δεν είναι ώριμο αλλά ούτε και πεσμένο. Χρειάζεται όμως εμπειρία και επιστημοσύνη για να αναδείξουμε αυτόν το μοναδικό χαρακτήρα της.

Αξίζει να στραφούμε στρατηγικά σε ελαιόλαδα με υψηλή περιεκτικότητα σε φαινολικά στοιχεία;

Το σημαντικό είναι να παράγουμε ελαιόλαδα με ισορροπημένα χαρακτηριστικά. Δηλαδή να υπάρχει ισορροπία στο πικρό, το πικάντικο και το φρουτώδες στοιχείο. Υπάρχει μια αγορά που μπορεί να πληρώσει το φαινο-

λικό ελαιόλαδο αλλά δεν είναι δυνατόν οι 300.000 τόνοι της εγχώριας παραγωγής να στραφούν σε αυτό.

Επιστρέφοντας στη συμβουλευτική, ποια θεωρείτε ότι είναι τελικά η συνεισφορά του εργαστηρίου σας;

Θεωρώ ότι τα τελευταία χρόνια έχει γίνει δουλειά, η οποία έχει αλλάξει τον ρου της ιστορίας του ελαιολάδου στο νησί. Σταθμός υπήρξε, φυσικά, και ο Παγκρήτιος Διαγωνισμός Ελαιολάδου. Ήταν μια ιδέα του εργαστηρίου μας, που έφτασε σε ευήκοα ώτα της Περιφέρειας. Τα τελευταία πέντε χρόνια, που διεξάγεται ο διαγωνισμός έχει αγκαλιαστεί από όλους τους τυποποιητές του νησιού και έχει συμβάλλει στη βελτίωση της ποιότητας. Επιπλέον, οι παραγωγοί μας «ξεφοβήθηκαν» και άρχισαν να συμμετέχουν στους πιο απαιτητικούς διαγωνισμούς του κόσμου. Φτάσαμε, λοιπόν, στο σημείο όπου τα 10 από τα 14 ελληνικά ελαιόλαδα, που έχουν ξεχωρίσει στον EVOO World Ranking, έχουν ξεκινήσει από το εργαστήριό μας.

Η φετινή διοργάνωση πώς εξελίχθηκε;

Η πανδημία δεν θα μπορούσε να αφήσει ανεπηρέαστο τον Παγκρήτιο Διαγωνισμό. Ενώ λοιπόν είχε προγραμματιστεί για τον Μάρτιο, πραγματοποιήθηκε τελικά τον Ιούλιο. Στις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου μας όπως κάθε χρόνο, τηρώντας όλα τα μέτρα ασφαλείας. Το αξιοσημείωτο βέβαια είναι ότι παρά τα προβλήματα, λόγω του κορωνοϊού, αλλά και τις ιδιαιτερότητες της προηγούμενης ελαιοκομικής περιόδου για την Κρήτη, οι συμμετοχές κρατήθηκαν σε πολύ καλό επίπεδο, με τα δείγματα να φτάνουν τα εξήντα.

Κλείνοντας, σε ποιο ερευνητικό πεδίο πιστεύετε ότι θα πρέπει να επενδύσουμε για να βελτιώσουμε το επίπεδο της εγχώριας ελαιοπαραγωγής;

Χρειάζεται να χαρτογραφήσουμε τις ποικιλίες. Να καταγράψουμε τα τυπικά τους χαρακτηριστικά, χημικά και οργανοληπτικά, τα αρώματά τους και το πώς συμπεριφέρονται σε κάθε τόπο. Όλα αυτά μπορούμε να τα συγκεντρώσουμε σε έναν τόμο, ο οποίος θα αποτελεί εγχειρίδιο αναφοράς για τον γενετικό πλούτο της ελιάς.

Παρά την κρίση και τις ιδιαιτερότητες της περιόδου για την Κρήτη, τα δείγματα στον Παγκρήτιο έφτασαν τα εξήντα.

Τα 10 από τα 14 ελληνικά ελαιόλαδα, που έχουν ξεχωρίσει στον διαγωνισμό EVOO World Ranking, έχουν ξεκινήσει από το εργαστήριό μας.

Who is who

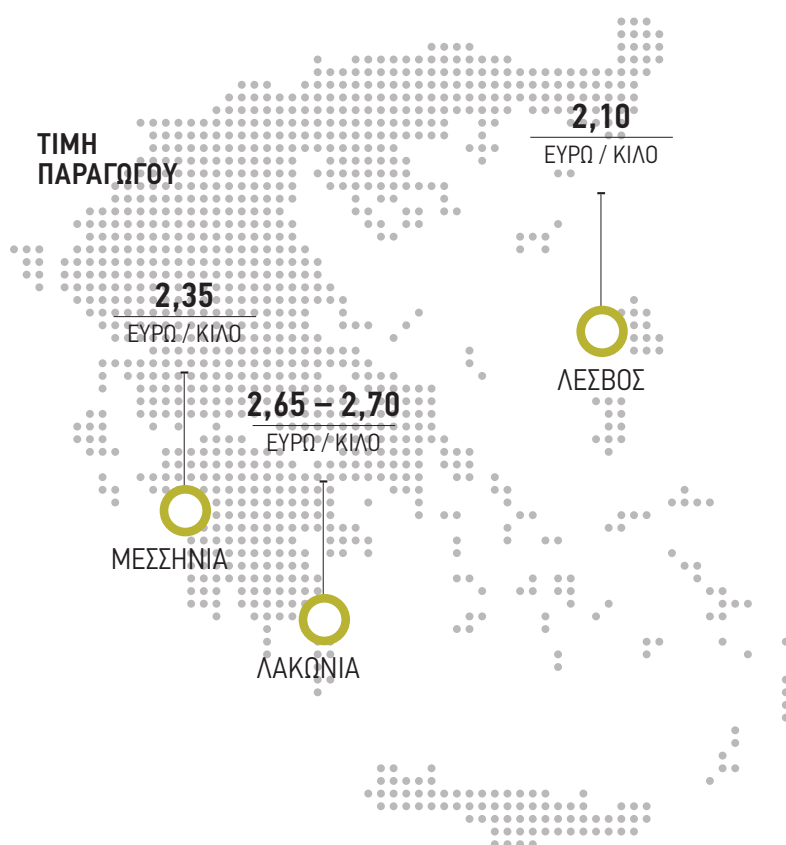
Η Ελευθερία Γερμανάκη, που από το 1986 εργάζεται πάνω στην ανάπτυξη του αγροτικού τομέα, έχει πτυχίο Γεωπονίας και σήμερα είναι υπεύθυνη διαχείρισης, ποιότητας και τεχνική υπεύθυνος στο Εργαστήριο Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου του ΑΣ Ρεθύμνου «Ένωση». Παράλληλα και μεταξύ πληθώρας άλλων δραστηριοτήτων συμμετέχει ως έμπειρος κριτής σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου. Το 2015 ανέπτυξε τον Παγκρήτιο Διαγωνισμό Ελαιολάδου σε συνεργασία με την Περιφέρεια Κρήτης και ως σήμερα είναι συντονίστρια του διαγωνισμού και υπεύθυνη της ομάδας δοκιμαστών. Πρόσφατα, σε συνεργασία με το Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο, ασχολείται με δράσεις έρευνας αλλά και εκπαίδευσης γύρω από την ελαιοκομία και την ποιότητα του ελαιολάδου.



Ψήγματα αισιοδοξίας με τη νέα παραγωγή

Η στατικότητα είναι ο κοινός παρονομαστής των αγορών ελαιολάδου στην Ευρώπη, ωστόσο τα σημάδια δείχνουν πως οι τυποποιητές θα υποχρεωθούν το επόμενο διάστημα να αυξήσουν την κινητικότητα τους ενισχύοντας τη ζήτηση. Στις τρεις βασικές παραγωγές χώρες, πάντως, οι τιμές έχουν διατηρήσει ένα σταθερό εύρος το τελευταίο τετράμηνο. Ωστόσο η περίπτωση της Ισπανίας εμφανίζει ενδιαφέρον από την άποψη ότι αν και προσπάθησε αρκετές φορές να εκκινήσει μια ανοδική πορεία τιμών, ο κλάδος απέτυχε, καθιστώντας σαφές πως μια θεσμική παρέμβαση στην αγορά είναι ο καταλύτης για ανάκαμψη. Οι συζητήσεις προς την κατεύθυνση αυτή φαίνεται ότι έχουν ωριμάσει επιτρέποντας ψήγματα αισιοδοξίας στους παραγωγούς. Σε αυτό το πλαίσιο έρχεται και έκθεση του USDA η οποία προδιαγράφει ένα νέο ανοδικό κύκλο στις παγκόσμιες αγορές ελαιολάδου, με τη νέα παραγωγή μειωμένη και την κατανάλωση ενισχυμένη.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Ελλάδα

265.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

40.800

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
(ΤΟΝΟΙ)

ΝΕΟΙ ΠΑΙΧΤΕΣ ΣΤΗΡΙΓΜΑ ΣΤΗΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Φαίνεται πως οι προσπάθειες μικρών εταιρειών τα προηγούμενα χρόνια έχουν ωριμάσει με τον αντίκτυπό τους στην αγορά να επιδρά τουλάχιστον αμυντικά σε δύσκολες εμπορικές χρονιές όπως η φετινή

Οι παραγωγοί ελαιολάδου είναι πεπεισμένοι για ανοδική πορεία των τιμών από εδώ και στο εξής, με την αγορά να δείχνει πως έχει κατοχυρώσει τη βάση των 2,50 ευρώ το κιλό. Ειδικότερα, τα ποιοτικά ελαιόλαδα κρατάνε τα 2,50 ευρώ ανά κιλό τις τελευταίες εβδομάδες, με την ροή στο εμπόριο να διατηρεί μια ζωρότητα στα παραγωγικά κέντρα, όσο η αγορά περιμένει ένα επόμενο υψηλό κύμα ζήτησης από την τυποποίηση προκειμένου να απορροφηθούν το δυνατόν περισσότερες ποσότητες πριν την έναρξη της επόμενης εμπορικής περιόδου.

Όπως εξηγεί άνθρωπος της αγοράς, νέοι παίχτες από μικρές εταιρείες είναι αυτοί που απέτρεψαν την περαιτέρω κατάρρευση των τιμών όλους τους προηγούμενους μήνες, ενώ οι ίδιοι είναι που συνεχίζουν τις

αγορές το διάστημα αυτό που το ενδιαφέρον από Ιταλία παραμένει υποτονικό. Στόχος τους η προετοιμασία για τον Σεπτέμβριο ώστε να ενισχύσουν τη θέση τους στα «ράφια» εντός και εκτός Ελλάδας όταν τα σουπερμάρκετ ξεκινήσουν με πιο έντονους ρυθμούς την ενίσχυση του στοκ τους. Δύο είναι οι παράγοντες που θα επηρεάσουν την εξέλιξη των τιμών τους καλοκαιρινούς μήνες: Οι πρώτες εντυπώσεις για την επερχόμενη σοδειά, όπως αποτυπώνονται από την καρπόδεση και τη βαρύτητα την οποία θα δώσει η αγορά στα σενάρια ενός δεύτερου κύματος της πανδημίας από το φθινόπωρο. Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις και τα δύο σενάρια θέλουν την τιμή παραγωγού να υποστηρίζεται από τα δεδομένα που θα διαμορφωθούν σε περίπτωση που επιβεβαιωθούν.



Ισπανία

ΙΣΠΑΝΙΑ

505.700

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

1.120.000

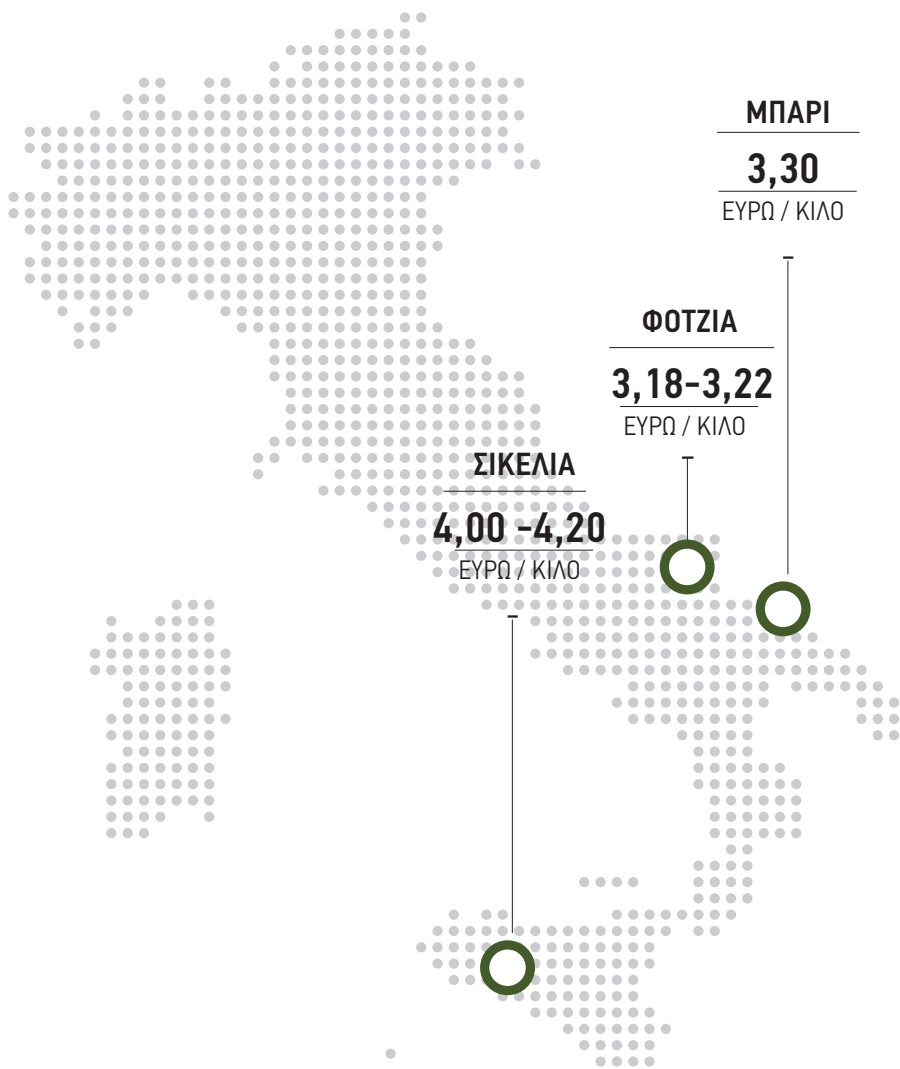
ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
(ΤΟΝΟΙ)ΤΙΜΕΣ
(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)

ΘΕΤΙΚΗ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗ ΣΕ ΜΕΤΡΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Η αγορά στην Ισπανία έδειξε μερικά θετικά σημάδια μέσα στον Ιούνιο με τις τιμές να ανακάμπτουν ελαφρώς στην είδηση ότι οι συνεταιρισμοί θα προχωρήσουν σε μέτρα αποθεματοποίησης και ελέγχου της προσφοράς

Ήταν μόνο θέμα χρόνου η αγορά να απολέσει την αισιοδοξία από την ανακοίνωση μέτρων ιδιωτικής αποθεματοποίησης και όλοι οι συντελεστές του κλάδου το ήξεραν. Οι τιμές του έξτρα παρθένου υποχώρησαν εκ νέου κάτω από το ψυχολογικό όριο των 2 ευρώ μόλις επιβεβαιώθηκαν οι θετικές προβλέψεις για τη νέα εμπορική περίοδο στην Ιβηρική. Πλέον πολλοί αναλυτές στοιχηματίζουν σε τιμή 1,8-1,99 ευρώ ανά κιλό στο έξτρα παρθένο για το υπόλοιπο του καλοκαιριού. Ένα απαράδεκτο επίπεδο τιμών. Ωστόσο η διόρθωση αυτή, δε-

δομένου του φορτισμένου τοπίου στους κλάδους των ελαιοπαραγωγών, απλώς κάνει πιο επιτακτική την ανάγκη ενεργών παρεμβάσεων από την πλευρά της πολιτείας ώστε να ανακάμψει η αγορά, κάτι που αναμένεται ότι θα συμβεί πριν τα φρέσκα βγουν στην αγορά. Άλλωστε τα αποθέματα είναι λιγότερα και η κατανάλωση βαίνει αυξανόμενη. Ελπίδες αφήνουν και τα μελλοντικά συμβόλαια που συζητούνται στην Πορτογαλία και ανεβάζουν τις τιμές σε επίπεδα άνω των 2,50 ευρώ, υψηλότερα από τα 2,30 που ακούστηκαν πέρυσι.


365.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

139.932
ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟΥ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
(ΤΟΝΟΙ)

«ΠΑΙΖΕΙ» ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Ανάμεικτη είναι η εικόνα που εμφανίζουν οι βασικές αγορές της Ιταλίας στην Απουλία, αφού στο Μπάρι οι τιμές δείχνουν στασιμότητα, όμως στις νοτιότερες πόλεις η κινητικότητα ωθεί τις τιμές σε ελαφρώς υψηλότερα επίπεδα

Εκείνο που κυρίως βαραίνει την αγορά της Ιταλίας, είναι τα αποθέματα, τα οποία είναι αισθητά υψηλότερα αυτή την εποχή, συγκριτικά με την περασμένη εμπορική χρονιά, η οποία ωστόσο εξ αρχής δεν προσέφερε ικανές ποσότητες ιταλικού ελαιολάδου προς διαχείριση από το εμπόριο.

Στο Μπάρι λοιπόν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με μέγιστη οξύτητα 0,4% διαμορφώθηκε στα 3,30 ευρώ ανά κιλό στα χαμηλά με ταβάνι τα 3,70. Είναι το ίδιο εύρος τιμών που διαμόρφωσαν και οι συνεδρίες του Μαΐου και του Ιουνίου. Σύμφωνα με στοιχεία του Frantoio Italy, μεταξύ 14 Μαΐου και 10 Ιουνίου, τα αποθέματα ελαιο-

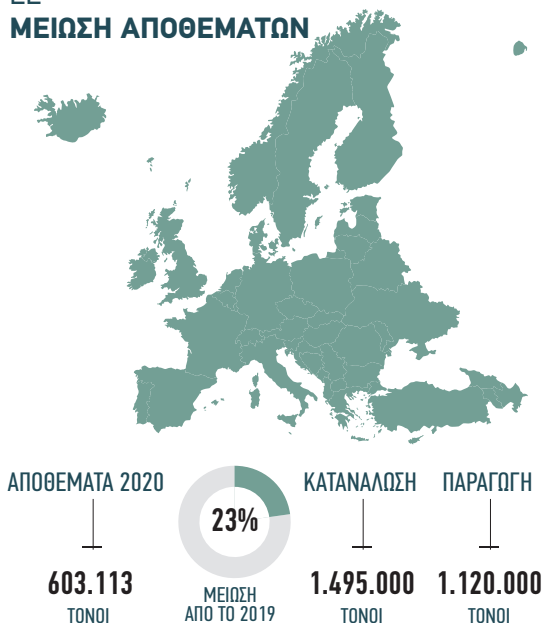
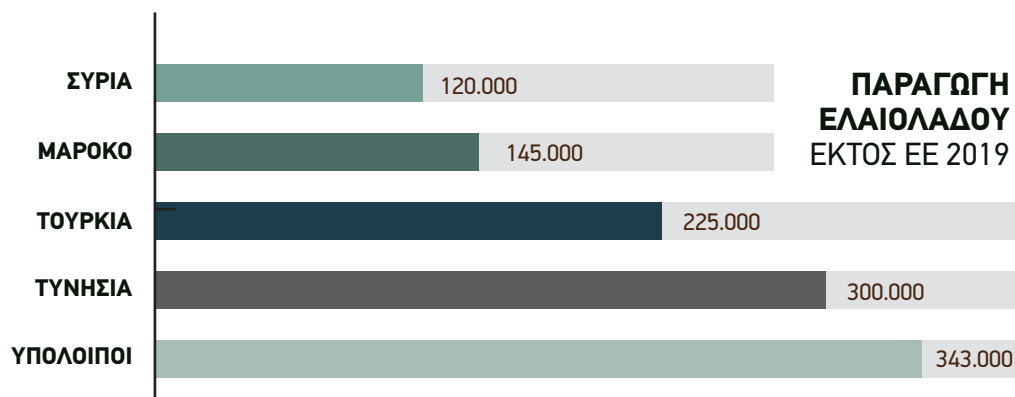
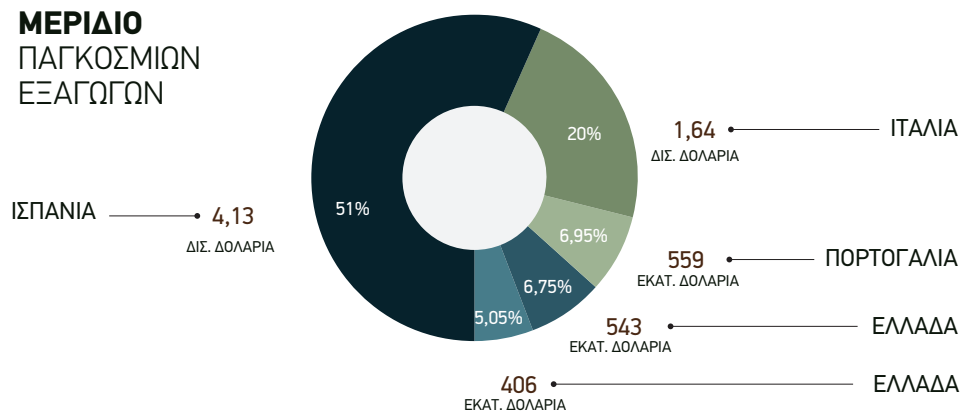
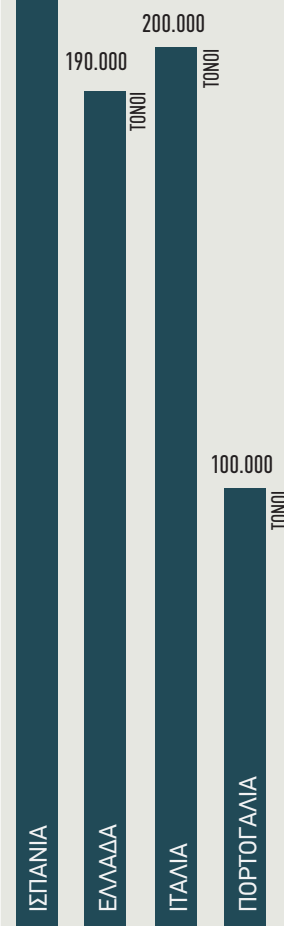
λάδου όλων των κατηγοριών μειώθηκαν κατά 8.938 τόνους, με την ποσότητα αυτή να μην έχει καμία επίδραση στις τιμές παραγωγού.

Ιταλοί αναλυτές εξηγούν πως αυτό συνέβη γιατί τα αποθέματα είναι περισσότερα κατά 37% συγκριτικά με την προηγούμενη χρονιά και συνεπώς το εμπόριο και οι βιομηχανίες δεν βιάζονται -παρά τις ανάγκες τους- να ανανεώσουν τα ιδιωτικά τους αποθέματα, κάτι που θα μπορούσε τη δεδομένη στιγμή να στηρίξει τις τιμές παραγωγού στη χώρα. Μάλιστα τα αποθέματα έξτρα παρθένου ελαιολάδου αγγίζουν το 41,8% της φετινής παραγωγής, ήτοι 139.931 τόνοι.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

Ανοδικός κύκλος με τη νέα σεζόν

Aνάκαμψη των τιμών ελαιολάδου στην επερχόμενη εμπορική χρονιά προδιαγράφει στην τελευταία έκθεσή του και το USDA, με τα στοιχεία του να δείχνουν μείωση της παραγωγής στο σύνολο των παραγωγικών κέντρων της Μεσογείου, πλην της Ισπανίας. Ειδικότερα, το USDA εκτιμά ότι η παγκόσμια παραγωγή την περίοδο 2020/21 θα μειωθεί σε 3,03 από 3,12 εκατ. τόνους που παρήχθησαν κατά το έτος 2019/20. Το τμήμα εκτιμά ότι η μεγαλύτερη μείωση της παραγωγής θα πραγματοποιηθεί στην ΕΕ, με εξαίρεση την Ισπανία. Από την άλλη πλευρά της Μεσογείου, δύο από τους σημαντικότερους παίκτες στην περιοχή, η Τυνησία και η Τουρκία, αναμένεται να έχουν χαμηλότερες συγκομιδές από το 2019. Οι αναλυτές ελαιολάδου στην Ισπανία συμφωνούν πλήρως με τις εκτιμήσεις του USDA.

ΕΕ
ΜΕΙΩΣΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝΜΕΡΙΔΙΟ
ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΝ
ΕΞΑΓΩΓΩΝΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 2020
ΠΗΓΗ USDA

ΠΑΛΕΥΟΥΝ ΜΕ ΤΙΣ ΑΔΙΑΘΕΤΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΚΑΙ ΚΑΛΑΜΩΝ

Για καλή ροή εξαγωγών κάνουν λόγο στη Βόρεια Ελλάδα

ΤΩΝ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ & ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Με καλή καρπόδεση, παρά τα κάποια κρούσματα με πυρηνωτήτητα και παραμορφωτικό άκαρι, εξελίσσεται η ελαιοκαλλιέργεια στις περισσότερες περιοχές της Χαλκιδικής για την επιτραπέζια πράσινη ελιά, ενώ ικανοποιητική ροή φαίνεται να υπάρχει και στις εξαγωγές, βάζοντας βάσεις για μια καλή σεζόν. «Η χρονιά δείχνει πως θα είναι καλή. Ένα χαλάζι που είχαμε στο στάδιο της ανθοφορίας δεν έκανε ζημιά. Η καρπόδεση έγινε σωστά, ενώ τώρα οι παραγωγοί κάνουν τις επεμβάσεις φυτοπροστασίας για τον δάκο και τον πυρηνωτήτη», αναφέρει ο ελαιοκαλλιεργητής Γιώργος Γκαρλής από την Ορμύλια. Καλή εικόνα, προς ώρας, μεταφέρει και ο πρόεδρος του ΑΣ Σημάντρων, Ευάγγελος

Μισαπλίδης. «Όσοι έχουν φροντίσει σωστά τα δέντρα τους δεν αντιμετωπίζουν ιδιαίτερα προβλήματα με ασθένειες», περιγράφει ο κ. Μισαπλίδης, προσθέτοντας πως παρόμοια κατάσταση υπάρχει και στα Μουδανιά, τη Γερακινή και τον Άγ. Μάμα, ενώ στην περιοχή της Τρίγλιας, όπως αναφέρει ο πρόεδρος του τοπικού ΑΣ, Δημήτρης Δελημανώλης, η απότομη άνοδος της θερμοκρασίας το Μάιο σε συνδυασμό με βροχοπτώσεις, έχουν οδηγήσει σε φαινόμενα καρπόπτωσης. Το ευχάριστο, βέβαια

**ΟΜΑΛΑ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΝΑ ΕΞΕΛΙΣΣΕΤΑΙ
Η ΦΕΤΙΝΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ
ΤΗΣ ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΕΛΙΑΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ**



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

σύμφωνα με τις μαρτυρίες όλων των συνομιλητών μας, είναι ότι στις μεταποιητικές μονάδες της περιοχής καθημερινά υπάρχει ροή φορτηγών για εξαγωγές και όπως επισημαίνουν «είναι ένα καλό σημάδι. Αν οι αποθήκες δεν έχουν αποθέματα, μπαίνουν οι βάσεις να πάμε σε καλές τιμές και φέτος. Ίσως να μην πιάσουμε τα 1,50 ευρώ το κιλό, που τιμολογήθηκε η πρώτη κατηγορία, αλλά δεν αποκλείεται να δούμε τα 1,10 – 1,20 ευρώ. Βέβαια είναι πολύ νωρίς για ασφαλή εκτίμηση» σημειώνει ο Ευάγγελος Μισαπλίδης του ΑΣ Σημάντρων.

Με πολλή απόθεμα η μαύρη επιτραπέζια

Σημαντικά αποθέματα στα χέρια των παραγωγών και υποτονική δραστηριότητα στη διεθνή αγορά της μαύρης επιτραπέζιας ελιάς εντόπισαν σε συνάντηση εργασίας την 1η Ιουνίου ΠΕΜΕΤΕ και ΔΟ-ΕΠΕΛ. Όπως ανέφεραν, το κλείσιμο του καναλιού της εστίασης σε Ελλάδα και εξωτερικό, οι ακυρώσεις παραγγελιών και η αναβολή εκτέλεσης συμβολαίων από πελάτες του εξωτερικού για τον κλάδο HoReCa αντιπροσωπεύει πλέον του 70% των εξαγωγών του προϊόντος. Μάλιστα το μεγαλύτερο πρόβλημα εντοπίζεται στην αγορά των ΗΠΑ. Στη

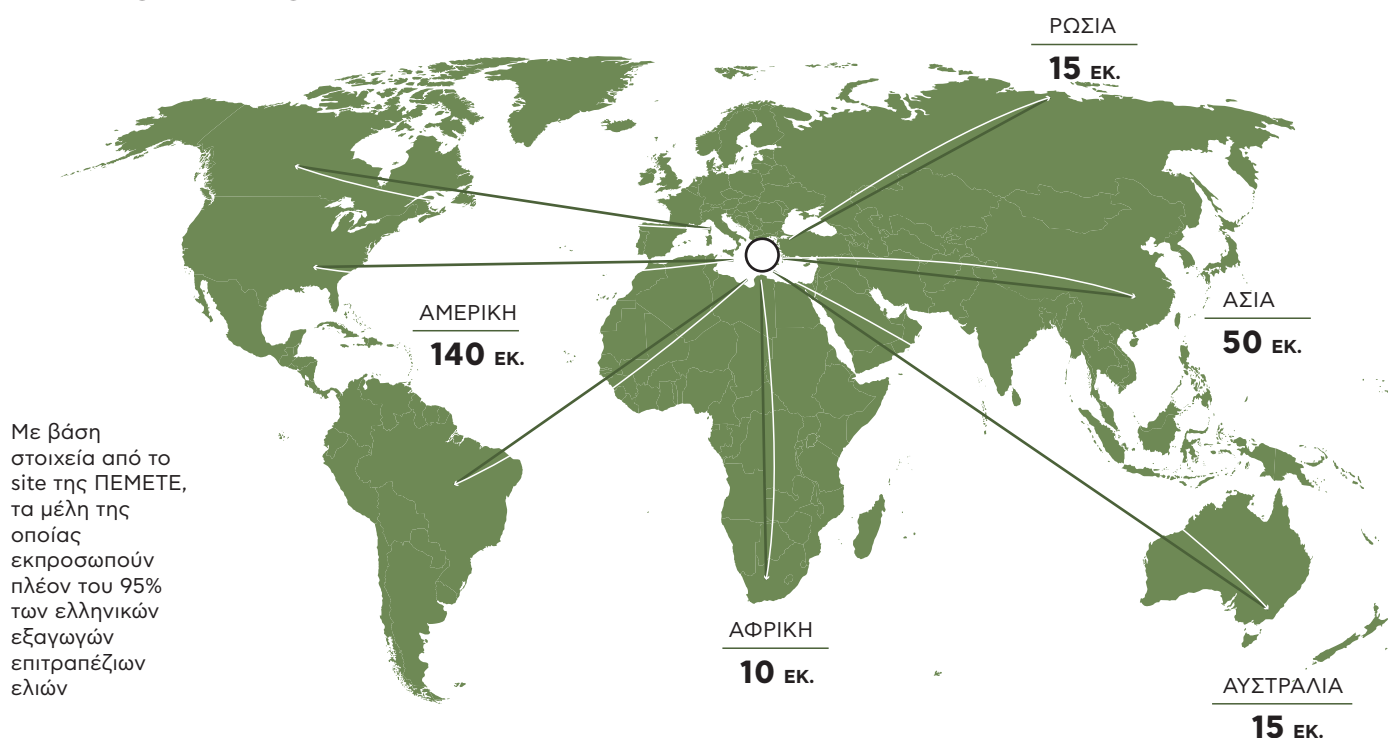
συνάντηση, μεταποιητές και καλλιεργητές φέρεται ότι προχώρησαν σε μια συμφωνία κυρίων που προβλέπει ότι μεταποιητές και εξαγωγείς θα στηρίξουν τους παραγωγούς και οι παραγωγοί με τη σειρά τους θα κάνουν υπομονή ώστε, με το άνοιγμα της αγοράς να απορροφηθούν οι αδιάθετες ποσότητες και να μην τους βρει η νέα περίοδος με σημαντικά αποθέματα. Έτσι, ενώ αυτό



Ο ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΛΑΔΟΣ HO.RE.CA ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΕΙ ΤΟ 70% ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΤΗΣ ΚΑΛΑΜΩΝ

το διάστημα η τιμή με την οποία πληρώνονται οι παραγωγοί δεν ξεπερνά τα 70 λεπτά, η συνεννόηση ανάμεσα στις δύο πλευρές προβλέπει να φεύγει το προϊόν στο ένα ευρώ από τον παραγωγό.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΓΟΡΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ





Στον ελαιώνα

Δάκος & πυρηνοτρήτης

Με την ελιά να πλησιάζει προς το φαινολογικό στάδιο της σκλήρυνσης του πυρήνα η καταπολέμηση των δύο αυτών εχθρών είναι κρίσιμη για την εξέλιξη της καλλιέργειας

ΤΟΥ ΑΝΔΡΕΑ ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ

Υπευθύνου Ανάπτυξης Καλλιεργειών | Ελιά, Εσπεριδοειδή και Μπιδικί | Κ&Ν Ευθυμιάδης ΑΒΕΕ

Πολύ σημαντική για την εξέλιξη της ελαιοκαλλιέργειας είναι η καταπολέμηση πυρηνωτήρη και δάκου στο φαινολογικό στάδιο της σκλήρυνσης του πυρήνα. Πρόκειται για δύο έντομα που δύνανται να προκαλέσουν σημαντικά προβλήματα στην ποσότητα και ποιότητα της παραγωγής, τόσο στην ελαιοποιήσιμη όσο και στην επιτραπέζια ελιά.

Στο 80% της σοδειάς η ζημιά που μπορεί να επιφέρει ο δάκος

Ο δάκος (Δίπτερα, *Bactrocera oleae*) είναι μικρό δίπτερο (4-5mm) το οποίο προσομοιάζει με την κοινή οικιακή μύγα. Έχει κιτρινωπή κεφαλή και θώρακα που φέρει μια κίτρινη κηλίδα και τέσσερις γκριζες γραμμές. Τα φτερά του είναι διάφανα και στις άκρες φέρουν μία καφέ-καστανή κηλίδα. Ο δάκος διαχειμάζει ως pupa (χρυσалиδα) στο έδαφος αλλά σε ήπιους χειμώνες και ως ακμαίο σε κρυμμένες θέσεις στο δέντρο όπως στις ρωγμές και τα ρυτιδώματα. Την άνοιξη από τις χρυσалиδες προκύπτουν τα ακμαία τα οποία πραγματοποιούν τις πρώτες ζημιές στην καλλιέργεια κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Ειδικότερα, μετά τη σύζευξη τα θηλυκά ωοτοκούν εντός του καρπού, κάνοντας μια οπή σε αυτό με τον ωothήτη τους (αναπαραγωγικό όργανο). Σε κάθε καρπό τοποθετούν ένα αυγό ενώ στο σύνολο το κάθε θηλυκό μπορεί να γεννήσει ως και 250 αυγά. Από το αυγό προκύπτει η προνύμφη του εντόμου η οποία τρέφεται από τη σάρκα του καρπού. Αυτό είναι και το στάδιο το οποίο προκαλεί τις μεγάλες ζημιές στην καλλιέργεια. Ωστόσο, ο καρπός θα πρέπει να έχει ξυλοποιημένο πυρήνα, αλλιώς η προνύμφη αναστέλλει την ανάπτυξή της.

Ανοίγει ο δρόμος για γηλοισπόριο και μακροφόμα

Όταν υπάρχουν οι κατάλληλες συνθήκες η προνύμ-

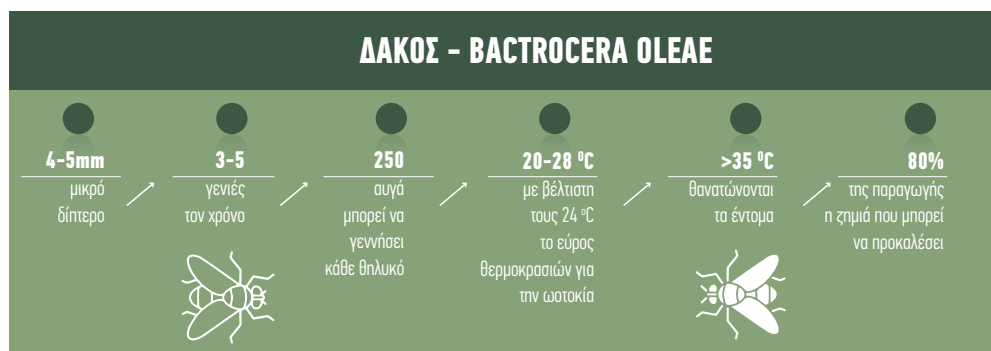
φη συνεχίζει τη δράση της και στη συνέχεια νυμφώνεται μέσα στον καρπό απ' όπου στη συνέχεια εξέρχεται από την οπή εξόδου το ακμαίο της επόμενης γενιάς. Συνολικά ο δάκος έχει 3-5 γενιές τον χρόνο οι οποίες μπορούν να αλληλοκαλύπτονται. Το εύρος θερμοκρασιών για την ωοτοκία του δάκου είναι 20-28 °C με βέλτιστη τους 24 °C, ενώ σε παρατεταμένες θερμοκρασίες πάνω από 35 °C τα έντομα θανατώνονται και μειώνεται ο πληθυσμός τους.

Η ζημιά που μπορεί να προκαλέσει ο δάκος μπορεί να ανέλθει στο 80% της παραγωγής, ενώ οι προσβεβλημένοι καρποί καθίστανται μη εμπορικοί. Το λάδι το οποίο προκύπτει από μολυσμένους καρπούς έχει υψηλή οξύτητα και είναι υποβαθμισμένης ποιότητας. Εκτός από την άμεση ζημιά, ο δάκος μπορεί να οδηγήσει και σε έμμεση ζημιά των καρπών, αφού οι οπές ωοθεσίας και εξόδου αποτελούν σημεία εισόδου παθογόνων μυκήτων όπως το γλοιοσπόριο και η μακροφόμα.

Λαμβάνοντας υπόψη τα παραπάνω, για την αποφυγή απώλειας ποσότητας και ποιότητας παραγωγής, είναι αναγκαία η καταπολέμηση του εντόμου πριν η ζημιά καταστεί σημαντική. Αυτή μπορεί να γίνει είτε με δολωματικούς ψεκασμούς είτε με καθολικούς ψεκασμούς της κόμης και των καρπών. Για τη λήψη της απόφασης καταπολέμησης του δάκου χρησιμοποιούνται συνήθως παγίδες Μακφείλ όπου μετριέται ανά τακτά χρονικά διαστήματα ο αριθμός των παγιδευμένων ακμαίων.

Κρίσιμη η καρπόβια, τρίτη, γενιά του πυρηνωτήρη

Σε ό,τι αφορά τον πυρηνωτήρη (Λεπιδόπτερα, *Prays Oleae*) πρόκειται για ένα έντομο, που έχει τρεις γενιές το χρόνο. Διαχειμάζει ως προνύμφη (κάμπα, Φωτό 1) της φυλλόβιας γενιάς (1η γενιά). Κατά την περίοδο της άνοιξης τα ακμαία που προέρχονται από τις κάμπιες αυτές ωοτοκούν στους ποδίσκους των κλειστών ανθέων στις ταξιανθίες και 10 σχεδόν ημέρες μετά οι νέες προνύμφες





1



2



3



4

Η εφαρμογή των κατάλληλων εντομοκτόνων για τον πυρηνωτή αυτή την περίοδο είναι μονόδρομος, ειδικά αν η καταπολέμηση της ανθόβιας γενιάς είναι πλημμελής.

(2η γενιά, Φωτό 2) που θα προέλθουν από τα αυγά εισχωρούν στα κλειστά άνθη και αρχίζουν να τρέφονται από τα μέρη αυτών. Αν και συνήθως δεν προσβάλλονται αρκετά άνθη ώστε να υπάρξει πρόβλημα στο ύψος της παραγωγής, σε χρονιές που η ανθοφορία για διάφορους λόγους είναι μικρή, η ανάγκη για διατήρηση όσο το δυνατόν περισσότερων ανθέων είναι επιτακτική. Επίσης, όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός των προνυμφών της ανθόβιας γενιάς του πυρηνωτή, τόσο μεγαλύτερος θα είναι ο αριθμός των ακμαίων που θα προέλθουν από αυτές. Τα ακμαία αυτά θα ωθηθούν στους μικρούς ή μεγαλύτερους καρπούς κατά τη διάρκεια του καλο-

καιριού και οι προνύμφες που θα προκύψουν θα εισχωρήσουν και θα τραφούν από τον πυρήνα αυτών καταστρέφοντάς τους. Η καρπόβια γενιά (3η γενιά, Φωτό 3), η οποία είναι και η σημαντικότερη από άποψη πιθανών ζημιών στην καλλιέργεια, μπορεί να προκαλέσει σημαντική μείωση στην ποσότητα της παραγωγής (Φωτό 4) οπότε κρίνεται αναγκαίο να γίνει έλεγχός της μέσω ψεκασμών. Η εφαρμογή κατάλληλων εντομοκτόνων αυτή την περίοδο είναι μονόδρομος, ειδικά αν η καταπολέμηση της ανθόβιας γενιάς είναι πλημμελής.



Η πρόταση της K&N Ευθυμιάδης

Την εφαρμογή του εντομοκτόνου σκευάσματος CARNADINE 20SL για την καταπολέμηση του δάκου αλλά και του πυρηνωτή προτείνει η K&N Ευθυμιάδης. Το CARNADINE 20SL (*acetamiprid*, 20% β/ο) είναι διασυστηματικό εντομοκτόνο επαφής και στομάχου, με ευρύ φάσμα δράσης εναντίον κυρίως μυζητικών εντόμων καθώς και μασσητικών εντόμων σε πολλές καλλιέργειες. Το *acetamiprid* ανήκει στην ομάδα των νεονικοτινοειδών και δρα δεσμεύοντας τους μετασυναπτικούς (νικοτινικούς) υποδοχείς της ακετυλοχολίνης στο κεντρικό νευρικό σύστημα του εντόμου. Στα πλεονεκτήματά τους συγκαταλέγονται: • Διασυστηματική και διελεσματική κίνηση • Γρήγορη δράση, μεγάλη διάρκεια • Καταπολέμηση σε όλα τα στάδια ανάπτυξης του εντόμου, από προνύμφη σε ενήλικο • Ευκολία διάλυσης και δοσομέτρησης • Συνδυαστικότητα με τα περισσότερα φυτοπροστατευτικά προϊόντα και προϊόντα θρέψης.



Σύγχρονη στρατηγική διαχείρισης του ελαιώνα

Η νέα στην Ελλάδα, αλλά καταξιωμένη σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες, εταιρεία Biogard, έχοντας σαν βασική θέση και αρχή το «Biological first» και λαμβάνοντας υπόψη τις τις σημερινές ανάγκες της αγοράς και των καταναλωτών, προτείνει προϊόντα βιοελέγχου των προβλημάτων της καλλιέργειας της ελιάς, τα οποία είναι εγκεκριμένα και διατίθενται στην αγορά σαν φυτοπροστατευτικά προϊόντα. Ανάμεσα στα καινοτόμα προϊόντα με τα οποία η εταιρεία πρωτοπορεί στη διαχείριση της συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας της ελιάς, είναι τα:

- **Naturalis:** Εντομοκτόνο/ακαρεοκτόνο σε μορφή ελαιώδους συμπυκνωμένου εναιωρήματος (OD) και περιέχει ζωντανά σπόρια (κονίδια) του εντομοπαθογόνου μύκητα *Beauveria bassiana*, στέλεχος ATCC 74040. Το Naturalis είναι εγκεκριμένο για την καταπολέμηση του δάκου της ελιάς και μπορεί να εφαρμοστεί μέχρι 5 φορές, ανάλογα με τις συλλήψεις των ενήλικων εντόμων στις παγίδες και επαναλήψεις μέχρι τη συγκομιδή. Δρα με επαφή στα τέλεια άτομα και κυρίως, εμφανίζει εντομοαπωθητική και επιβραδυντική δράση στην ωοθεσία των θηλυκών εντόμων στους καρπούς. Μπορεί να εφαρμοστεί αμέσως πριν την συγκομιδή (PHI: 0 ημέρες), και δεν ορίζονται όρια υπολειμμάτων (MRLs). Το Naturalis μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη συμβατική, ολοκληρωμένη διαχείριση, αλλά και στη βιολογική γεωργία, σύμφωνα με τους Κανονισμούς: ΕΚ 834/2007 & 889/2008.

- **Heliocuvire 40 SC:** Μυκητοκτόνο σε μορφή συμπυκνωμένου εναιωρήματος και περιέχει μεταλλικό χαλκό 40% β/ο σε μορφή υδροξειδίου του χαλκού. Το Heliocuvire 40 SC, είναι εγκεκριμένο στην ελιά για την καταπολέμηση των ασθενειών: Κυκλόκonio, Γλοιοσπώριο και Καρκίνωση, με μέγιστο αριθμό δύο εφαρμογών, και μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη συμβατική, ολοκληρωμένη διαχείριση, αλλά

και στη βιολογική γεωργία, σύμφωνα με τους Κανονισμούς: ΕΚ 834/2007 & 889/2008.

Με τις προτεινόμενες στρατηγικές διαχείρισης της καλλιέργειας και συνδυάζοντας εγκεκριμένα προϊόντα φυτοπροστασίας με υψηλής ποιότητας και αναγνωρισμένα προϊόντα θρέψης (Phytagro Plus, Sanbio Epsomit, Biosol, Neozol κ.α.) η Biogard επι-

ΣΥΝΔΥΑΖΟΝΤΑΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΜΕ ΠΟΛΥ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΘΡΕΨΗΣ

δίδει να συμβάλλει στη παραγωγή υγιών και ανώτερων ποιοτικών προϊόντων ελιάς, με πλήρη σεβασμό στον άνθρωπο και στο περιβάλλον. Περισσότερες πληροφορίες στο www.biogard.gr.





Ένα μικρό ίχνος...
από τη διαδικασία
δημιουργίας της
συσκευασίας του
RHIZOMA από το
design agency Bend.

Συσκευασία ελαιολάδου

Η πρώτη εντύπωση

Ακόμη κι αν η γη δίνει τον καλύτερο εαυτό της, αυτό δεν φτάνει για να λάβει το ελαιόλαδο τη θέση που του αξίζει στο ράφι. Χρειάζεται να συνδράμουν με τη δημιουργική τέχνη τους οι ειδικοί του packaging

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

«**Η** πρώτη ευκαιρία ενός ελαιοπαραγωγού να αφηγηθεί στον καταναλωτή την ιστορία του είναι η συσκευασία», γράφαμε πριν από λίγους μήνες στο Top 50 by Ελαίος Καρπός. Πρόκειται για το μοναδικό μέσο πειθούς, όταν ο καταναλωτής δεν έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει το προϊόν. Ποια διαδικασία απαιτείται όμως για να σχεδιαστεί μία νέα συσκευασία; Τι θα πρέπει να προσέξει ο παραγωγός; Ποια χαρακτηριστικά πρέπει να διαθέτει μια καλή συσκευασία και ποιες είναι οι τάσεις αυτήν τη στιγμή στο χώρο; Σε όλα αυτά τα ερωτήματα, απαντήσεις έδωσαν οι άνθρωποι επιτυχημένων και με εμπειρία design agencies της ελληνικής αγοράς...

BEND DESIGN STUDIO

Το προϊόν είναι ο παραγωγός και ο παραγωγός είναι το προϊόν του

«Η τελική εικόνα ενός προϊόντος έχει να κάνει κυρίως με τη διάθεση του παραγωγού απέναντι σε αυτό», αναφέρει στο Ελαίος Καρπός η δημιουργική ομάδα του Bend. «Κατά μία έννοια το προϊόν είναι ο παραγωγός και ο παραγωγός είναι το προϊόν του. Ο τόπος προέλευσης, τα έθιμα, η προσωπική ιστορία του πελάτη είναι στοιχεία που χαρακτηρίζουν ένα προϊόν. Εμείς καλούμαστε να βρεθούμε σε αυτήν τη σχέση και να την αναδείξουμε, δημιουργώντας εικόνα και περιεχόμενο, τα οποία ανταποκρίνονται στη σύγχρονη πραγματικότητα».

Πριν ξεκινήσει οποιαδήποτε διαδικασία σχεδιασμού του brand και της ετικέτας του ελαιολάδου, ο παραγωγός θα πρέπει να έχει λάβει μία από τις σημαντικότερες αποφάσεις: «Σε ποιο “ράφι” θέλει να τοποθετήσει το προϊόν του;», ξεκαθαρίζει η δημιουργική ομάδα του Bend και συνεχίζει: «Μαζί θα χτίσουμε την εικόνα που θα ξεχωρίσει».

Τα στοιχεία, που θα ληφθούν υπ’ όψιν κατά το σχεδιασμό είναι αν πρόκειται για ένα μεμονωμένο προϊόν ή αν αυτό εντάσσεται σε κάποια σειρά. Επίσης, θα μπουν στο πλάνο η επιθυμητή τιμή πώλησης, το budget του σχεδιασμού και της παραγωγής, ώστε να βρεθούν εξ αρχής οι κατάλληλες λύσεις, αλλά και τα έξοδα διανομής και εξαγωγής του προϊόντος. Στα τελευταία αυτά έξοδα χρειάζεται προσοχή, όπως επισημαίνουν οι άνθρωποι του Bend, καθώς πολλές φορές «αποτελούν ένα κρυφό κόστος που μπορεί να επηρεάσει αρκετά την τελική τιμή αλλά και το περιθώριο κέρδους».





Επικεφαλής της ομάδας του Bend Design Studio είναι οι Γιώργος Αξιώτης, Βίκτωρ Γκόγκας και Οδυσσέας Τσόγκας.

Γνωρίσαμε το design agency Bend από το Μοσχάτο Αττικής με τη συσκευασία του RHIZOMA.

«Η διαδικασία υλοποίησης χωρίζεται σε τρία στάδια» αναφέρει η ομάδα του design agency. Πιο αναλυτικά, «το πρώτο βήμα, μετά τη γνωριμία με τον πελάτη, είναι η έρευνα μέσα από την οποία αναλύονται τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος σε συνάρτηση με τον τόπο προέλευσης, την κατηγορία τιμής αλλά και το κοινό στο οποίο απευθύνεται. Στη συνέχεια, αφού έχουμε καταλήξει στις βασικές αρχές που θα ακολουθήσουμε στο σχεδιασμό και μέσα από κουβέντα και στενή συνεργασία με τον πελάτη, προχωράμε με προτάσεις ονοματολογίας, εάν υπάρχει τέτοια ανάγκη, παράλληλα με τις σχεδιαστικές προτάσεις. Σε αυτό το στάδιο δίνεται βαρύτητα στα υλικά και τους τρόπους παραγωγής του προϊόντος, το είδος του περιέκτη, το κουτί του και τις μεθόδους εκτύπωσης. Τέλος, προχωράμε στον τελικό σχεδιασμό και κατόπιν την επιμέλεια και επίβλεψη της παραγωγής σε όλα τα στάδια μέχρι την περάτωση».

Για τη δημιουργία μιας ολοκληρωμένη οπτικής ταυτότητας, σύμφωνα με την ομάδα του Bend, σημαντικό ρόλο διαδραματίζουν οι τρόποι παρουσίασης του προϊόντος και της φιλοσοφίας του, ξεκινώντας από την ιστορία του, όπως καταγράφεται στην ιστοσελίδα του, μέχρι την τελική φωτογράφιση και το σχεδιασμό έντυπων προωθητικών υλικών.

Όσον αφορά τις τάσεις στις συσκευασίες του ελαιολάδου, οι άνθρωποι του studio αναφέρουν: «Στις αρχές της προηγούμενης δεκαετίας κυκλοφόρησαν πάρα πολλές ετικέτες που κατατάσσονταν στη super premium κατηγορία. Τα προϊόντα αυτά στόχευαν κυρίως τις αγορές του εξωτερικού. Αυτή η τάση δημιούργησε μια έντονη στροφή προς υπερπολυτελείς συσκευασίες ελαιόλαδου, οι οποίες όμως πολλές φορές υπερτονίζονταν αισθητικά χάνοντας εν τέλει την ελκυστική επαφή με το προϊόν». Για την ομάδα του Bend πετυχημένη είναι μία συσκευασία και ένα προϊόν όταν δημιουργούνται με ειλικρίνεια, σκληρή δουλειά, γνώση και σεβασμό προς τον τελικό αποδέκτη-αγοραστή.

BOB STUDIO

Τενεκεδάκι ακόμα και στα premium

Μία από τις πιο έμπειρες ομάδες στο σχεδιασμό συσκευασιών ελαιολάδου είναι αυτή του Bob Studio. Ενδεικτικά, κάποια από τα projects που έχει αναλάβει περιλαμβάνουν το Άλτις, το Eleia, το Mitira Lesvos, το LIA, το Arodama, το Pelion Olive Farms και το Agiolia. Για τη διαδικασία που ακολουθούν μίλησαν στο Ελαιάς Καρπός οι συνιδρυτές του Άρης Τσούτσας και Ανδρέας Θάνος.

«Στο πρώτο ραντεβού συλλέγουμε όσα περισσότερα στοιχεία μπορούμε για το προϊόν, τον τόπο και τον τρόπο παραγωγής του, τις μεθόδους καλλιέργειας, την παραγόμενη ποσότητα και το budget. Ουσιαστικά, θέλουμε να κατανοήσουμε σε ποια κατηγορία κατατάσσεται το προϊόν και σε ποια αγορά απευθύνεται. Ακολουθεί ένα πιο δημιουργικό brainstorming μαζί με τον πελάτη για να ανακαλύψουμε τι του αρέσει και τι όχι. Μπορεί να είναι ένα παπούτσι, ένα κτίριο ή ένας καλλιτέχνης. Οτιδήποτε μπορεί να βοηθήσει να τον γνωρίσουμε καλύτερα πριν ξεκινήσουμε την έρευνα για το όνομα, εφόσον χρειάζεται, ή για το design», αναφέρουν.

Εφόσον κλείσει ο κύκλος της συλλογής των πληροφοριών ξεκινά η δημιουργική διαδικασία, η οποία συνήθως χρειάζεται ένα μήνα. «Ακολουθεί η παρουσίαση των διαφορετικών κατευθύνσεων στον πελάτη σε βάθος και με εφαρμογή σε διάφορα επικοινωνιακά υλικά, ώστε να σχηματίσει μια ολοκληρωμένη εικόνα για κάθε πρόταση. Μετά την επιλογή της δημιουργικής κατεύθυνσης ακολουθούν τα δείγματα περιεκτών, το στίσιμο της μακέτας και οι προσφορές από προμηθευτές».

Για το εικαστικό κομμάτι της νέας συσκευασίας, η δημιουργική ομάδα αντλεί έμπνευση από χαρακτηριστικά που μπορούν να κάνουν το brand αυθεντικό και μοναδικό και σχετίζονται με την καλλιέργεια, την ιστορία του εκάστοτε τόπου και την προσωπική ιστορία του παραγωγού. «Μια συσκευασία είναι επιτυχημένη όταν είναι αυθεντική και





Το Bob Studio είναι ένα βραβευμένο design agency στην Αθήνα με ειδίκευση στο branding, το packaging και την εικονογράφηση.

αντιπροσωπεύει τον παραγωγό και τις αξίες του. Να είναι η δική του αλήθεια, ώστε να μπορεί και ο ίδιος να την υποστηρίξει», αναφέρει ο κ. Τσούτσας. Τέλος, όσον αφορά τις τάσεις στο κομμάτι των συσκευασιών ελαιολάδου ο κ. Θάνος αναφέρει: «Μια βασική τάση είναι τα σκούρα μπουκάλια, λόγω της ιδιότητάς τους να προστατεύουν το προϊόν από το φως. Επίσης, όλο και περισσότεροι χρησιμοποιούν τον τενεκέ, ακόμα και σε premium μάρκες, γιατί προσφέρει περισσότερες δυνατότητες εκτύπωσης, διάφορα μεγέθη και μεγάλη επιφάνεια».

SEMIOTIK DESIGN AGENCY Μακριά από τις κλασικές γραμμές

Η Semiotik Design Agency από τη Θεσσαλονίκη έχει αναλάβει και σχεδιάσει κάποιες από τις πιο εντυπωσιακές συσκευασίες ελαιολάδου της ελληνικής αγοράς, όπως αυτή του «5», η οποία έχει αποσπάσει πέντε διεθνή βραβεία, μεταξύ των οποίων του Neolea. Αυτή την περίοδο δουλεύει μία νέα ετικέτα, η οποία θα κυκλοφορήσει σε αγορές του εξωτερικού. «Η επιλογή της συσκευασίας είναι μια αρκετά πολύπλοκη διαδικασία, καθώς αντικειμενικός σκοπός είναι το προϊόν να κάνει stand out στο ράφι», αναφέρει στο Ελαιός Καρπός ο Creative Director της Semiotik, Δημήτρης Κολιαδήμας, και συνεχίζει: «Απαιτούνται πολλές συναντήσεις και συζητήσεις. Αρχικά, συγκεντρώνουμε όσες περισσότερες πληροφορίες μπορεί να μας δώσει ο πελάτης μας αναφορικά με την ποιότητα του ελαιολάδου, τις αγορές όπου στοχεύει και τη συσκευασία που πιθανώς έχει κατά νου». Η δημιουργία μιας νέας συσκευασίας είναι μια αρκετά χρονοβόρα διαδικασία, όπως εξηγεί η Project Manager της Semiotik, Ράνια Παπάζογλου: «Απομονώνουμε κάθε ξεχωριστό μέρος της συσκευασίας και ξεκινά μια εκτενής έρευνα για το καθένα από αυτά, μέχρι να καταλήξουμε στο επιθυμητό αποτέλεσμα. Παράλληλα, ξεκινά ο σχεδιασμός της



Η Semiotik Design Agency ασχολείται με το branding και το packaging του ελαιολάδου για περισσότερα από 20 χρόνια.

Ενα ευρύ πελατολόγιο στην Ελλάδα και το εξωτερικό διατηρεί η Semiotik Design Agency.



Ο Δημήτρης Κολιαδήμας είναι ιδρυτής και Creative Director της Semiotik Design Agency.

ετικέτας ή και όλης της συσκευασίας, σε περίπτωση που επιλέξουμε εντελώς custom λύση». Ποια είναι όπως τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να έχει μια συσκευασία; Απάντηση το ερώτημα δίνει ο κ. Κολιαδήμας: «Πρέπει να έχει ξεκάθαρη τυπογραφία, καλή οπτική γλώσσα και φυσικά ένα ξεχωριστό περιέκτη, προκειμένου ο τελικός καταναλωτής να την επιλέξει από το ράφι. Οι τάσεις είναι λίγο πολύ γνωστές, από τη μεριά μας επιλέγουμε να ξεφεύγουμε από τις κλασικές γραμμές και νόρμες και να προσθέτουμε εμπορική αξία στο εκάστοτε προϊόν μέσω της μεθοδολογίας που αξιοποιούμε στο σχεδιασμό μας».

Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Βρισκόμαστε στα μέσα του Ιουλίου και οι θερμοκρασίες έχουν σκαρφαλώσει σε τέτοια ύψη που αναμφίβολα ευνοούν τις γευστικές δοκιμές των ελαιολάδων, ιδιαίτερα αυτών που διαθέτουν κλιμακωτό αρωματικό και γευστικό βάθος. Επιπλέον είναι ένα εξαιρετικό χρονικά σημείο για να αξιολογήσει κανείς την οργανοληπτική εξέλιξη που παρουσίασαν ετικέτες που δοκίμασε τον περασμένο χειμώνα αλλά και την άνοιξη.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΙΜΕΡΩΝ ΑΣ ΕΛΙΑΣ ΙΜΕΡΩΝ

Προέρχεται από μια περιοχή την οποία οι περισσότεροι φίλοι του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου αναμφίβολα δεν έχουν συνδέσει με την παραγωγή δειγμάτων ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας, αλλά και με την ελαιοπαραγωγή γενικότερα. Ωστόσο, ο ΑΣ Ελιάς Ιμέρων στην Κοζάνη έχει να επιδείξει ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που θα ταρακουνήσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Από ελιές ποικιλίας Μεγαρίτικη διαθέτει εξαιρετική ισορροπία μεταξύ πικάντικων και στοιχείων φρούτου.



ΚΥΚΛΩΠΑΣ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ

ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΚΥΚΛΩΠΑΣ

Ένα ελαιόλαδο που κατάγεται από την περιοχή της Μάκρης στη Θράκη, η οποία είναι γνωστή και για το μυθολογικό συμβάν με τον πολυμήχανο Οδυσσέα και των Κύκλωπα Πολύφημο. Τα περισσότερα από εκατό διεθνή βραβεία που έχει κερδίσει είναι ενδεικτικά της ποιότητάς του.

ATHENIAN

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΑΘΗΝΩΝ

Η εξαιρετική εργασία σε ό,τι αφορά το εξαιρετικής ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο από τον αναπληρωτή καθηγητή του Φαρμακευτικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Αθηνών, Προκόπη Μαγιάτη, ενσαρκώνεται και μέσα σε μια φιάλη του σπάνιου ελαιολάδου Athenian.



ONE & OLIVE

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ

ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΠΟΥΛΟΥ

Παράγεται στην περιοχή της Μεσσηνίας 100% από εξαιρετικής ποιότητας ελιές της ποικιλίας Κορωνέικη. Σε συνδυασμό με την αδιάκοπη οικογενειακή παράδοση που επιστρέφει πίσω στο 1896 δημιουργούν ένα σύνθετο κι εξαστρεφές γευστικό σύνολο.



Αιτήσεις μέχρι
τις 15 Ιουλίου

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ FOOD FOR GROWTH



Μια νέα πρωτοβουλία στον τομέα του τροφίμου, που αποτελεί κινητήριο μοχλό της ελληνικής οικονομίας, εγκαινιάζουν οι Industry Disruptors Game Changers και το Fortune Greece. Ο λόγος για το πρόγραμμα Food For Growth, στο οποίο οι ενδιαφερόμενες μικρές και μεσαίες ελληνικές επιχειρήσεις με στρατηγική προτεραιότητα την διεθνή ανάπτυξη μπορούν να υποβάλλουν ηλεκτρονικά τις αιτήσεις τους στην πλατφόρμα συμμετοχών <https://apply.foodforgrowth.gr/>, η οποία θα παραμείνει ανοιχτή έως τις 15 Ιουλίου. Μέσα από μια διαγωνιστική διαδικασία, θα αναδειχθεί ο πρώτος νικητής σε ειδική εκδήλωση που θα λάβει χώρα τον Σεπτέμβριο. Ας σημειωθεί ότι το πρόγραμμα λαμβάνει χώρα σε συνεργασία με φορείς και θεσμικούς παράγοντες μεταξύ των οποίων ο ΣΕΒΤ, το Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο Καινοτομίας και Τεχνολογίας Τροφίμου στην Ελλάδα, το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, το πρόγραμμα Νέα Γεωργία - Νέα Γενιά και το Κολλέγιο Περρωτής της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής.



Το μεγάλο ραντεβού

ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

Η Διεθνής Έκθεση SIAL διοργανώνεται από 18 έως 22 Οκτωβρίου 2020 στο Εκθεσιακό Πάρκο Paris Nord Villepinte, στο Παρίσι. Με πενήντα και πλέον χρόνια εμπειρίας, η έκθεση, που πραγματοποιείται κάθε δύο χρόνια, αποτελεί θεσμό στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών που φέρνει σε επαφή παραγωγούς και αγοραστές από όλο τον κόσμο εκ των οποίων περίπου ένα ποσοστό 70% επισκέπτεται την έκθεση προς ανεύρεση νέων προϊόντων και προμηθευτών. Σημειώνεται ότι το 2018 παρουσίασε ρεκόρ επισκεπτών, με πάνω από 160.000 επαγγελματίες επισκέπτες, 73% εξ αυτών εκτός Γαλλίας.

ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Για όλα έχει μιλήσει αυτό τον καιρό, με αφορμή και τον κορωνοϊό, ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Μάκης Βορίδης, για τους ελαιοκαλλιεργητές και το ελαιόλαδο δεν έχει πει μέχρι στιγμής λέξη.

Και στην Κρήτη, όπου βρέθηκε το Σαββατοκύριακο 4 και 5 Ιουνίου, με αφορμή μια νέα κουμπαριά στο νησί, προτίμησε να μιλήσει για τη γενναία αναδιάρθρωση των αμπελώνων και όχι για την ανάγκη στήριξης και ανάπτυξης της ελαιοκαλλιέργειας.

Θα πρέπει να σας πω ότι πρώτη φορά είμαι τόσο ανήσυχος για την εικόνα που παρουσιάζει η αγορά ελαιολάδου. Και εννοώ για τις τιμές παραγωγού. Γιατί, απ' όσο ξέρουμε, οι άλλοι κρίκοι της αλυσίδας κάπως βολεύονται. Κυρίως συμπιέζοντας τις τιμές παραγωγού.

Σε όλα τα αγροτικά προϊόντα υπάρχει πρόβλημα, σε όλα ασκείται πίεση, ειδικά όσο η αγορά διεθνοποιείται, όμως με το ελαιόλαδο υπάρχει και ένα θέμα παραπάνω. Γιατί, ποιος ξηλώνει τις ελιές για να φυτέψει κάτι άλλο;

Οι ελιές είναι εκεί χρόνια και οι διαχειριστές τους, είτε είναι επαγγελματίες, είτε είναι ετεροεπαγγελματίες, είτε είναι απλώς κληρονόμοι, περιμένουν μήπως κάτι αλλάξει! Κι αυτό είναι που εκμεταλλεύεται το εμπόριο. Ενδεχομένως αυτό είναι που εκμεταλλεύεται και οι κάθε κεφαλαιούχοι - επενδυτές.

Έχω βαθιά πλέον την εντύπωση πως, όσο κάθε ελαιοπαραγωγός, ανεξαρτήτως κατηγορίας, είναι μόνος του δεν έχει να περιμένει πολλά. Δεν ξέρω ποιο είναι το καλύτερο σύστημα για να γυρίσει ο τροχός, δηλαδή συνεταιρισμός, κοινός τρόπος καλλιέργειας, κοινή διαχείριση προϊόντος, cluster ή συνεργασία, σίγουρα είναι ώρα να το δούμε αλλιώς.





Η σύγχρονη προσέγγιση στη φυτοπροστασία



Στήριξη σε βιώσιμα εργαλεία
βιοελέγχου ("Biological First")

Παραγωγή με ανώτατα πρότυπα
ποιότητας και ποσότητας και με
μειωμένη εισροή χημικών στο
περιβάλλον

LEPINOX PLUS • NATURALIS
NEMGUARD GRANULES
NEMGUARD SC
SILICOSEC • PYREGARD
AQ10 WG • XEDAVIR
HELIOCUIVRE 40 SC
HELIOSOUFRE 70 SC

Συμβολή στη διαχείριση
ανθεκτικότητας

Τρόφιμα χωρίς υπολείμματα
χημικών ή μειωμένο αριθμό
αυτών

BIOGARD GREECE Ε.Π.Ε.

Λεωφ. Κηφισίας 18 – 115 26 Αθήνα • Τηλ. 210 6460700 • info@biogard.gr

FRESH OLIVES

σε 8 υπέροχες γεύσεις!



- λιγότερο αλάτι
- χωρίς συντηρητικά
- χωρίς άλμη

Νέα πρωτοποριακά προϊόντα
σε πλάστικό pot barrier **220g**

100% NATURAL *Vegan*

www.hellenic-crops.gr

 Hellenic crops®

Λεωφ. Μεσογείων 2-4, Πύργος Αθηνών Κρήνη Α, 115 27, Αθήνα | Τ. +30 214 1000360 | info@hellenic-crops.gr

